

## ズブズブ班

## ドンクワイイ村における塩生産

イサラー・ヤーナターン、加藤久美子（名古屋大学）

キーワード：塩生産、物々交換、米

Salt Production in Dong Khwaay Village

Isra YANATAN, Kumiko KATO (Nagoya University)

Keywords: Salt Production, Barter, Rice

## 要旨

ドンクワイイ村の村人が生産した塩は、食用・パー・デーク作り用などの自給用、親戚・友人・知人への贈与、野菜・食料品などとの物々交換、米との交換、販売、などさまざまな用途に使われる。

自給用の米が不足する場合には、まず塩づくりをして米と交換する代価としての塩を準備し、そのあと塩をマークヒヨウ川沿いの村々に運んで、物々交換で米を手に入れる。

## 1. はじめに

ドンクワイイ村の南には、乾季に河川の水が干上がると塩分が地表にしみ出てくる場所がある。かつては1月から3月にかけての時期に、周辺の村の人々がここに集まり、塩の生産がなされていた。そのうち、ズブズブ班が集中的に調査しているドンクワイイ村の村人は、今も毎年、塩の生産を続けている（塩づくりの手順などについては、昨年度の報告書参照）。

筆者らは、2004年度から2005年度にかけて、ドンクワイイ村の村人の塩づくりについて、塩づくりの方法、塩づくり場の所有・継承・貸与のしかた、生産された塩がどのように用いられるか、などについて、村落内や他村落との社会・経済関係という視点も持ちながら、調査をおこなってきた。その主たる方法は、実際に塩づくりをしている、あるいはしていた人からの聞き取り調査であった。

本稿では、特に、生産された塩がどのように用いられるかについて、これまでの調査によって得られた結果のまとめを行い、今後の調査項目を示しておきたい。

## 2. 自給用としての塩

生産された塩は、まずは自給用にまわされる。そのうち、多くは、パー・デーク（塩漬けにして発酵させた魚）を作るのに使われる。パー・デークは、調味料や保存食として欠かすことのできないものである。パー・デークをたくさん作っておいて、親戚に贈与したり売ったりすることもある。

## 3. 親戚・友人・知人への贈与のための塩

生産された塩から自給用を除いた分は、親戚・友人・知人へ贈与されることが多い。贈与された塩は、自給用と同じく、パー・デークづくりにも使われる。

## 4. 物々交換のための塩

親戚・友人・知人へ塩を渡す時、トマトやマン・パオなどの栽培された野菜・果物、魚・鶏肉、ジュースなど

との交換という形をとることもある。また、別の村落から、塩との交換を求めて、野菜・果物などの交換物を持ってくる人もいるとのことであった。

塩づくりをする人は、塩と交換される品として何か特定のものを期待しているわけではないようである。また、交換品は、魚をパー・デアクにする場合を除き、一般に保存の利くものではない。あればそのときの食卓が豊かになるが、なくても特に困るというわけはなさそうである。

#### 5．米と交換するための塩

塩は米とも交換することができる。その年に収穫された米が家族の自給用として足りない場合、塩は米との交換品として重要な役割を果たす。収穫後に米の量が不足しているということがわかると、次の1 - 3月に、必要量の米と交換できるだけの塩の生産をすれば、米の代価は手に入ることになる。塩づくり場の権利や道具を持たない人は、それを持つ人から借りて塩づくりをすることができる。

生産した塩を米と交換したい場合、ドンクワイ村の村人は塩を他村に運んでいく。現在は運搬に耕運機が使われる。交換する先の村としては、マークヒョウ Maak Hiew 川添いの村々が選ばれる。

塩と米との交換比率は、重さで1対1である。塩は、一日に2万から3万の重さ、すなわち、24 - 36キログラムを生産することができるので、一日の労働で得た塩で24 - 36キログラムの米が手に入ることになる。

#### 6．販売するための塩

事例としては多くないが、塩は販売されることもある。値段は、塩1万の重さ、すなわち12キログラムが、20万キープである。ウィエンチャンから塩を買いに来る人もいるという。

#### 7．今後の課題

上記の事例のうち特に注目したいのは、不足分の米を補う手段として塩生産がおこなわれる場合である。ドンクワイ村内部でさらに事例を集めて分析を進めるとともに、米を交換しに行く先である、マークヒョウ川添いの村々で、実際に米を塩と交換したことのある人々に対して聞き取り調査を行い、塩と米との物々交換が人々の生活の上でどのような意味を持ってきたかについて考えたい。

また、塩と米との交換が、時代により、質的・量的にどのように変化したかという歴史的視点も重要であろう。例えば、ドンクワイ村での生業形態の変化により現金収入が得やすくなり、塩との交換で米を得るかわりに現金で米を購入するという選択肢が生まれた、自然的・人為的環境変化によって、ある村である時代から米の生産が拡大し余剰米を多く生み出すようになったため、ドンクワイ村の村人がその村で塩と米との交換を求めるようになった、などの事が起こった可能性もある。起こりうるさまざまな事がらを想定した上で、そのような事実があった場合に見逃すことがないよう留意しながら、今後の調査を進めていきたい。

#### Abstract

Salt produced by villagers of Dong Khwaay Village are used for themselves both for seasoning and for making Paa Deek, giving to relatives and friends, barter for foodstuffs, most of which are perishables, barter for rice, sale.

If they do not have enough rice for eating by themselves, they first produce salt and then bring it to villages along Maak Hiew River to obtain rice by barter.