

書評 Book Review

横山智・荒木一視・松本淳（編著）
『モンスーンアジアのフードと風土』
明石書店 2012年 p.260 ISBN978-4-750-33661-9

渡辺和之*

本書は2010年に日本地球惑星科学連合大会でおこなわれた「モンスーンアジアのフードと風土」と題するセッションをもとにまとめたものである。このセッションは、地理学者の間ではちょっとした話題になった。フンボルトを引用して人と自然の関わりをフードに見だし、地理学を学ぶ学生や研究者にも愛読者の多い（ある大学では新入生の推薦図書となった）人気マンガのなかでも、「親父ギャク」として紹介されていた（柳原，2010，p.167）。とはいえ、あなどるなかれ。本書のもととなった個々の論文はみな充実している。一読後、たしかに表題のように、フードと風土の関わりを考えさせられるのである。

序章にある通り、本書は「人間の営みはそのおかれた自然環境の影響を受ける」としながらも、「人間は自然環境に対して自分たちの主張をしながら自然環境と関わってきた」のであり、「同じ自然環境を利用しても異なる結果になる」点に注目し、風土に対する人間の営みとしてフードを取り扱っている。

また、本書は、フードの生産から加工、調理、消費までを扱っており、まさに「種から胃袋」までを対象とする中尾の食文化論を彷彿させる（中尾，1972）。ただし、異なるのは、本書が日本地球惑星科学連合大会で報告された点にある。気候学や地形学などの専門家と人文地理学者や文化人類学者が対話し、自然環境の変遷や人間による環境への適応や不適応の側面をたんねんに描いている。扱われている地域は東南アジア、南アジアを中心としながら、日本の事例も含まれている。本書の構成は以下の通りである。

序章 モンスーンアジアのフードと風土

第1部 モンスーンアジアの自然と稲作

- ・第1章 インドネシアにおける農産物生産量変動とテレコネクションパターン

- ・第2章 フィリピン中部ルソン島地域の気候風土と農業
 - ・第3章 南アジアにおける降雨・洪水と稲作
 - ・第4章 温暖化とアジアの農業生産
 - ・コラム① 雲南省西双版纳の霧と人びと
- 第2部 風土に育まれたフード
- ・第5章 インド北東地方の稲作とモチ米食品
 - ・第6章 津軽十三湖におけるヤマトシジミをとりまく過去数千年間の環境変化
 - ・第7章 東南アジア大陸部のナットウ
 - ・第8章 宮崎県域における伝統的魚介食の分布とその背景
 - ・コラム② 薩摩焼酎と地理的表示
 - ・コラム③ 紅茶大国スリランカの悩みと挑戦
- 第3部 フードと風土の社会と文化
- ・第9章 ダルバートから考えるネパールの風土
 - ・第10章 チャンからみたブータンの村落社会と国家
 - ・第11章 西ジャワ農村におけるスダグ人の食生活と台所
 - ・コラム④ 食を通じた風土の創出
- おわりに
著者紹介

第1章では、日本から遠く離れたジャワ島の気候がテレコネクション（遠隔相関）によって日本列島ともつながる点に注目し、気候変動を分析する。ジャワ島で雨の多い年には北日本では気圧が高まり、暑い夏となる。また、全球可降水量は2.5度の経緯度間隔で得られるため、気象観測点がない地域でも値が得られる価値があるという。

第2章では、フィリピンのライスボール（稲作地帯）中部ルソン島の4地点を対象に、気候変動と米の生産量の関係を分析する。数十年の変化をみると、エルニー

* 立命館大学

ニョやラニーニャの影響だけでなく、灌漑や溜め池の普及によっても、米の生産量に地域差が出ている点が興味深い。また、これだけ米の産地なのに米を輸入するというから不思議である。

第3章では、インドとバングラデシュの県別データをもとに、年ごとの降雨量と稲の作付面積を比較している。大洪水のあとにバングラデシュの米の生産量はむしろ増えていると言う。また、近年南アジアでは直播の浮稲から高収量の移植稲に変化するなかで、アッサムでは直播も移植も両方ゆける在来種を活用するそうである。低水田も高水田も使い、多種多様な稲を植える農民の営為が垣間見える。

第4章では、地球温暖化が稲作に及ぼす影響を、日本、ベトナム、東北タイ、メコンデルタなどを例に、地域モデルを作ってシミュレーションしている。結果として、収量が高くなる所も、低くなる所も、変わらない所もある。また、稲だけでなく、害虫に与える影響なども考慮する必要があるなど、予測モデルの問題も指摘する。

また、コラム①では、冬にかかる霧に注目し、かつて盆地の底と山地の間にあった2つの国に思いを寄せ、西双版纳の風土を紀行文風に描いている。

第5章は、アッサムのモチ米食品を紹介する。米粉を使ったピタ、軽食になるジョロップン、米酒バズの4つに分けて加工法を明らかにする。そのなかには竹筒飯や焼米など、東南アジアを知るものにも、南アジアを知るものにも共通点があって興味深い。また、モチ米食品のなかには、ウルチ米を使う例もあるが、陸稲も使うのか、気になった。

第6章では、汽水域に棲息するヤマトシジミに注目し、海水域と淡水域が交錯した津軽十三湖の歴史を明らかにする。ボーリング、珪藻分析、デルタの地形や塩分躍層など、シジミを肴に地形学の方法論を解説しており、勉強になった。また、水門を開けたら汽水湖ではなくなるのか、気になった。

第7章は、これまで報告が少なかったラオス、タイ北部、ミャンマーのナットウを紹介し、比較する。同地域のナットウには、挽き割り、乾燥せんべい、粒などの形状があり、糸引きの有無、調味料として使うなどの差がある。また、発酵のスターターとなる植物の種類も違えば植物を入れない所もあり、ネパールのナットウとの共通点もあると指摘する。

第8章は、宮崎県内全域を走り、伝統的魚介食の分布を調べた労作である。山間と海岸にはさまれた内陸地方に分布上の空白地帯ができる点もさることながら、一方でハレの食事として県内全域に分布する魚介

食があった点も興味深かった。現在では、宮崎駅、道の駅、宮崎空港、通販などで全部入手できるのを知りたくなった。

コラム②は、薩摩焼酎が産地指定を受け、「従来では焼酎を造る上で壁となっていた風土が現在では焼酎を育む土台となっている」という、ねじれた謎を明らかにする。

コラム③は、紅茶の木の老齢化が広がるスリランカで、フェアトレードや有機認証は切り札となるのか、また茶園は「搾取」のイメージを変えられるのかを論じる。

第9章は、米のとれないネパールの山地でも米が普及し、ダルバートが国民食になった現状を明らかにする。ダルバートのグローバル化がネパール人移民向けに留まる点はよくわかる。同時に都市部では肥満や糖尿病が増え、雑穀を「シリアル」と言って食べるのには驚いた。この点で、米の普及以前、マナンやゴルカで何を食べたのか知りたかった。

第10章は、森林保護を国家政策とするブータンで、焼畑禁止が自家製醸造酒に及ぼす影響と住民の対応を論じる。東ブータン人たちの酒の飲み方はすごい。ほとんどお茶代わり。酒のための焼畑と言っても過言でなく、神仏への供物と住民が言うなら政府も無碍にはできないだろう。ただ、仏様の飲酒を政府が認めるかは不明だが、ブータンならあり得るのか？

第11章は、「生野菜を好む」と言われるスンダ人の献立と台所道具の変化を論じる。「他州と比べてスンダ人の食生活は野菜中心でない」との指摘は興味深かった。ただ、カロリー調査よりも、おかずに含まれる食材の出現頻度の方が「野菜好き」の認識に結びつくのかとも思った。そんな統計はないと思うので、ぜひ調査して欲しい。

コラム④は、かつてソバとは無縁だった山形県の山村で、ソバを使った村おこしがなぜ成功したのか述べてある。地域の宝を守る人々の想いがフードを生み出した好例である。

最後に著者紹介があり、執筆者の好きな食べ物が紹介されている。このなかに「トックパ(お粥)」とあり、愕然とした。ネパールではトックパは「うどん」なのである。誤植かとも思い、著者に確認した所、調査地ではたしかに「お粥」も「トックパ」と呼ぶという。ブータンでは「うどん」をさすのが一般的だが、「すいとん」のような「トックパ」もあるそうだ。最後の最後まで気の抜けない本であった。

全体を通読して、表題通り、「風土」よりは「フード」が前面に出ている本だと思った。この点では、和辻的

な「風土」の世界と言うよりは（和辻，1979），中尾の食文化論を下敷に，気候変動とグローバル化の要素を加えて現代的にアレンジしたものと言えない（中尾，1972）。なるほど，風土のフード論的側面をモンスーンアジアで展開した点で，中尾の果たした役割はたしかに大きかったのだろう（その古典的名著が絶版であることも問題である）。それゆえに，編者には序論で風土論を整理するなかで，中尾をはじめとする照葉樹林文化論が果たした役割を批判的に検討しながら，それに代わる新たな「フード／風土論」（フードの風土論的転回）を高らかに宣言して欲しかった。

細かい点では，第1章はテレコネクションだけでなく，ロスビー波や南方振動指数にも注釈が欲しかった。第2章には各地点の年間降水量を付けて欲しかった（年ごとに変化するけど，比較の指標にはなる）。ライスボールにも訳語があった方が読者にやさしかった（評者は英和辞典を引いた）。第5章と第7章は，各種ピタやナットウの加工工程を1枚の図表にまとめれば，引用度数が一桁高くなっただろう。また，同じく第8章でも，タイプAからIまでの魚介食名，加工法，おもな分布地を一覧表にまとめておくとわかりやすかった。第7章では中国のトゥーシと著者のいうナットウの違いがよくわからなかった。前者は発酵前にカビが生えた豆黄入れるから枯草菌を使うナットウとは違うのだろうか？ コラム②には焼酎醸造所の分布マップがあれば，シラス台地と霧島の位置関係に想いをめぐらす評者のような読者にも親切だったと思う。まあ，注も，工程図も，一覧表も，位置関係も，トゥーシも，気になった読者が自分でメモしたり，調べればよい話なのだが・・・。

評者は，風土を切り口とする点で，これまで地域や

国ごとにまとめていた食文化研究に新たな分類の視点を導入したと，本書を評価している。そのうえで，風土に対する適応だけでなく非適応まで扱った点で，現代的な可能性が広がったと考えている。それゆえに，評者は本書の続編として，「砂漠編」や「牧場編」が刊行されることをぜひ期待する。気候変動は森林よりも砂漠にこそ甚大な影響をもたらすし，牧畜民と農民の関わりを食事に注目して地域間比較すれば，西欧の食文化も相対化できるかもしれない。

また，風土を切り口に，エスニシティーやナショナリズムなど，和辻的な「倫理」につながる「フード論」も，おおいに本書の射程に入るものと考えている。たとえば，日本やネパールの例でいえば，米には，米の取れない所の人々まで虜にして「国民食」となった歴史があるし，近年では米の生産者は疲弊しているのに，消費者は「食の安全」や「国産米」などの「倫理」を求めるなど，サプライチェーンの両端でお互いが見えづらくなっている側面もある。

本書の出版を機に，フード／風土論が新たな装いで復活し，現代社会の問題を分析することを期待しつつ，食文化の研究者だけでなく，南アジアに関心ある方々や「高杉さん」の読者の方々にもぜひ本書をお勧めしたい。

【文献】

- 中尾佐助（1972）：『料理の起源』NHK ブックス。
柳原望（2010）：『高杉さん家のおべんとう（1）』MFコミックス。
和辻哲郎（1979）：『風土』岩波文庫。

（2014年1月6日受付）