

メコン川下流域における発酵食品の加工法と 食べ方をめぐる人類学的研究

山崎 寿美子

筑波大学人文社会系 特任研究員

(現 筑波大学人文・文化学群 非常勤講師)

緒言

本研究は、東南アジア大陸部のメコン川下流域における淡水魚の発酵食品パデークの加工法を調査し、その地理的特徴や差異を明らかにすることを目的とする。そして、食物から当該地域の民族間関係の動態を捉えていくことを目指す。

食物への着目は、筆者が研究してきたカンボジアのエスニックマイノリティ、ラオ人の立ち位置を考えるうえで重要である。彼らは16世紀頃よりラオス南部のチャンパーサク県等からメコン川に沿って南下し、カンボジア北東部のストウトラエン州とラタナキリ州に居を構え、現在は州人口の大半を占める。しかし、他の東南アジア諸国の多民族的状況に比べ、カンボジアは人口の約95%をクメール人が占め、民族的差異が強調されにくい。また、1960年代以降の近代国家形成過程で、当該地域はカンボジアの一地方として組み込まれていった。その中で、自分たちが何者であるのかといった当事者の意識は曖昧になっている。とりわけ言語は、教育や就業に有利なようにと、ラオ語からクメール語へと転じる傾向が顕著である。ところが食の嗜好については、そ

れと異なる傾向がみられる。特に、ラオ人の味覚の基盤ともいえるパデークには、人々がこだわりを示す。パデークとは、淡水魚を塩漬け発酵させた食品であり、調味料となるほか、それ自体を調理して様々に食べられる。人々はそれを大漁期に仕込み、甕で熟成させる(写真1)。クメール人もプロホックと呼ばれる類似の発酵食品を作るが、ラオ人はそれとパデークの間に明確な線を引く。そこで筆者は、これまでに双方の加工法を調査し、相違点を明らかにしてきた¹⁾。しかし同時に、パデークといっても一括りにできず、地域差があることもみえてきた。

研究方法

そこで本研究では、2007年から調査してきたストウトラエン州とラタナキリ州を起点にし、カンボジア北西部のバンテアイミエンチェイ州、ラオス南部、東北タイにも対象範囲を広げ、ラオ人、クメール人、華人、クルン人の村落において、パデークの加工法を調査した。期間は、2015年8月～9月、2015年12月～2016年1月の2週間、2016年4月～5月の延べ3ヶ月間である。調査は、聞き取りと、筆者自ら仕込みに加わりながら参与観察を行う方法をとった。調査地については図1の通りである。メコン川下流域の総合的な検討にはより広域な調査が必要となるが、本報告では、これまで得られたデータをもとに若干の考察を行いたい。

結果と考察

1. パデークとプロホックの相違点

まずパデークとプロホックの違いを簡潔に述べておきたい。一般的には、各国で名称が異なるだけで同じ食品として紹介される。しかしよく見ると外観が微妙に異なり、パデークは灰色あるいは赤みがかり、魚身が潰れているのに対し、プロホックは白っぽく魚の形が残されて



写真1 パデークの甕 (2015年8月25日 ストウトラエン州 DL村)

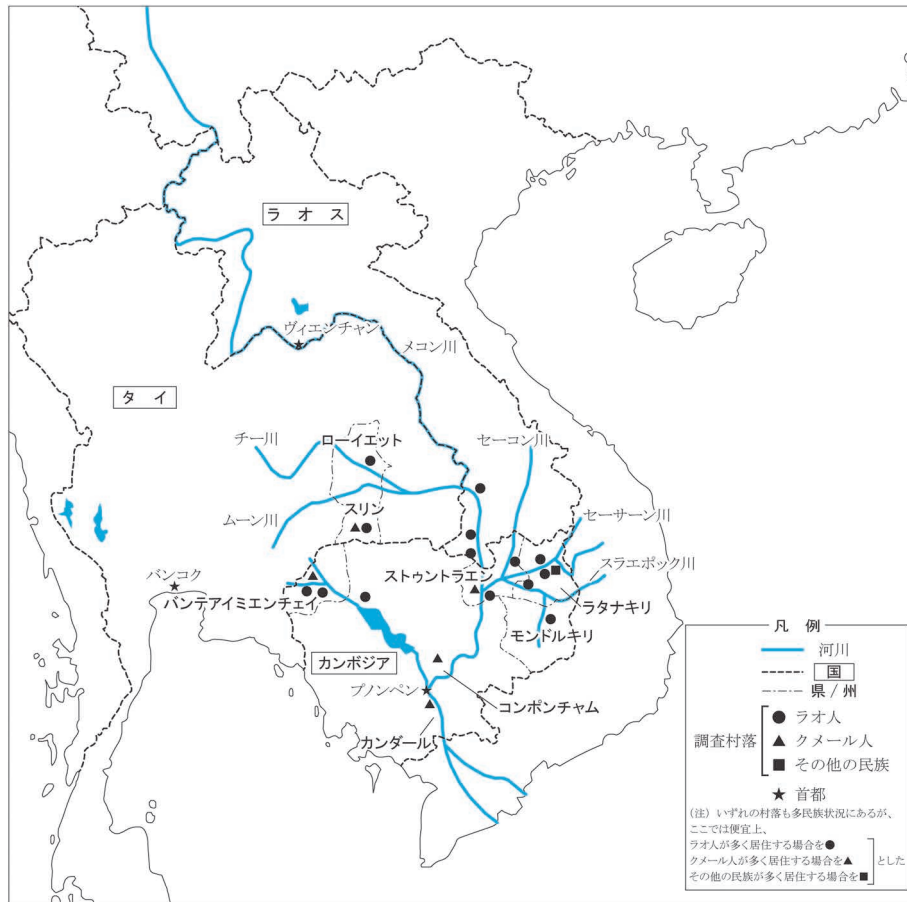


図1 メコン川下流域と調査地



写真2 パデーク (2014年9月3日 ストゥントラエン州KS村)

いる (写真2,3)。また、現地の人々にとって両者は似て非なるものと考えられている。ストゥントラエン州のラオ人によれば、パデークは塩辛すぎず、魚身が硬すぎずに「ちょうどよく」、「臭いけれどもよい香り」である。それに比べてプロホックは、塩辛すぎ、魚身が硬く、臭いだけと評され、塩加減、テクスチャー、香りのいずれ



写真3 プロホック (2012年3月28日 カンダール州KD村)

においてもパデークに劣るとされる。こうした語りの背景には、両者の加工法の違いが関連している。詳細は別稿で提示したので²⁾、ここでは一例として、同州KS村のパデーク作り (表1) と、コンボンチャム州T村のプロホック作り (表2) を比較し、要点のみを簡潔に示す。

最も重要なのは、塩を魚身に浸透させる方法の違いである。パデークが魚を臼に入れて杵で搗くのに対し、プ

表1 ストゥントラエン州KS村のパデークづくり

作業工程	作業内容
1 魚の下処理	内臓を取り除き、頭を切り落とす
2 洗浄	籠にいれ、河水に浸しながらきれいに洗う
3 押し	魚を袋にいれ、重石をして24時間置き、水分を切る
4 搗く (1回目)	塩、米糠を加えながら、堅杵と堅臼でたたく
5 熟成	甕にいれて10日間～半月おく (その間、魚がとれれば順次足していく)
6 搗く (2回目)	必要に応じて塩と米糠を少々加えながら、再び堅杵と堅臼でたたく
7 熟成	甕に入れ戻し、最低半年間置く

出所：調査にもとづき筆者作成

インフォーマント：M家、S家

①地理的特徴：カンボジアを流れるメコン川の上流域

②製造時期：5月

③塩分量：約10%

④1世帯の年間製造量：自家消費分として1甕分程度 (魚約40 kg)

表2 コンボンチャム州T村のプロホックづくり

作業工程	作業内容
1 魚の下処理	頭を切り落とし、鱗をそぐ
2 洗浄	桶に魚を入れて、きれいに洗う
3 浸水	魚を水に漬けて、一晩置く
4 天日干し	魚を3時間程度、日干しする
5 塩と混合	塩を混ぜ合わせる
6 水切り	蓋をして3日間置き、水を切る
7 天日干し	もう一度、1時間程度、日干しする
8 加塩	塩を少々加える
9 熟成	容器に入れて、3ヶ月ほど寝かせる。その間、容器ごと日干しする

出所：調査にもとづき筆者作成

インフォーマント：VON

①地理的特徴：カンボジアを流れるメコン川の下流域

②製造時期：12月の上弦

③塩分量：30%

表3 パデークとプロホックの加工法の主な相違点

	パデーク	プロホック
1 魚を腫らせる／腐らせる	×	浸水
2 塩を魚身に浸透させる	搗く	天日干し
3 香りをだす	米糠	天日干し
4 熟成中の作業	×	天日干し、塩水を加える

ロホックは天日に干す。搗くと魚の繊維が壊れ、魚身に塩分が早く浸透するため、塩分量は少なくすむ。結果、塩辛すぎず硬くないパデークができる。それに対してプロホックは、搗かずに混ぜるため、塩が魚身に入りやすく、多くの塩を用いる。また天日に干すため、魚身が硬くなる。また、香りづけにパデークが米糠を加えるのに対し、プロホックは再び天日に干す。その他、プロホックは魚を水に浸して腫らせたり、熟成中に水の上りが悪ければ塩水を加えるが、パデークはこうした作業を伴わない (表3)。

2. パデークの加工法の比較

筆者は、このようなプロホックとの違いを念頭に置いて、パデークの加工法の多様性を調査していった。カンボジア、ラオス、タイの17カ所において、パデークの加工表を作成し、それらを比較し、各々の特徴を整理したのが表4である。以下、データをもとにいくつかの点について考えていきたい。

2.1. 搗くパデークと搗かないパデーク

ストゥントラエン州のラオ人によれば、祖先はチャンパーサク県から移住してきたという。ところが双方のパデークは異なっている。プロホックとの決定的な違いとされる搗くという作業を、ラオス南部では行わず、塩と米糠を混ぜあわせるだけである (写真4, 5)。それゆえ腐敗防止に多くの塩を、臭みを抑えるべく多くの米糠を加えている (A、B、C)。天日に干さない、米糠を加えるという点ではストゥントラエン州と同様だが、その

表4 メコン川下流域におけるパデークの加工法の比較

国名	カンボジア											タイ			
	ラオス		スタウントラエン		ラタナキリ		モンドルキリ		バンテアマイエンチエイ		スリン	ローイエット			
州名・県名	チャンバーサック	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
整理記号	A	B	C	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	クメール	クメール	クメール
民族	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ
日常使用言語	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ	クメール、ラオ
近隣の河川名	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン	メコン
製造時期	5~6月	5~6月	5~6月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月	5月
魚の下ゆえ	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
魚を腫らせる	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
魚を腫らせる	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
搗く(1回目)	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
搗く(2回目)	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
混ぜ合わせる	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
天日干し	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
そのまま	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
天日干し	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
塩水	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇
味を調える	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇	〇

注1) 共通にみられる作業については項目を割愛した。また、プロホック作りでは行われる作業がパデーク作りにはない項目は塗りつぶした。
 注2) 整理記号A~Qは、データの提供者の世帯を示している。
 注3) 民族は、話者(女性)のエスニシティを記載している。また、共のエスニシティが異なる場合は「一」で併記している。
 注4) 日常使用言語で、その言語の話者が少ない場合には()で示した。
 注5) 加工の過程で加える塩については、その分量につき%で示した。
 注6) 米糠の量につき、他に比べて圧倒的に多い場合には、「多」と記した。

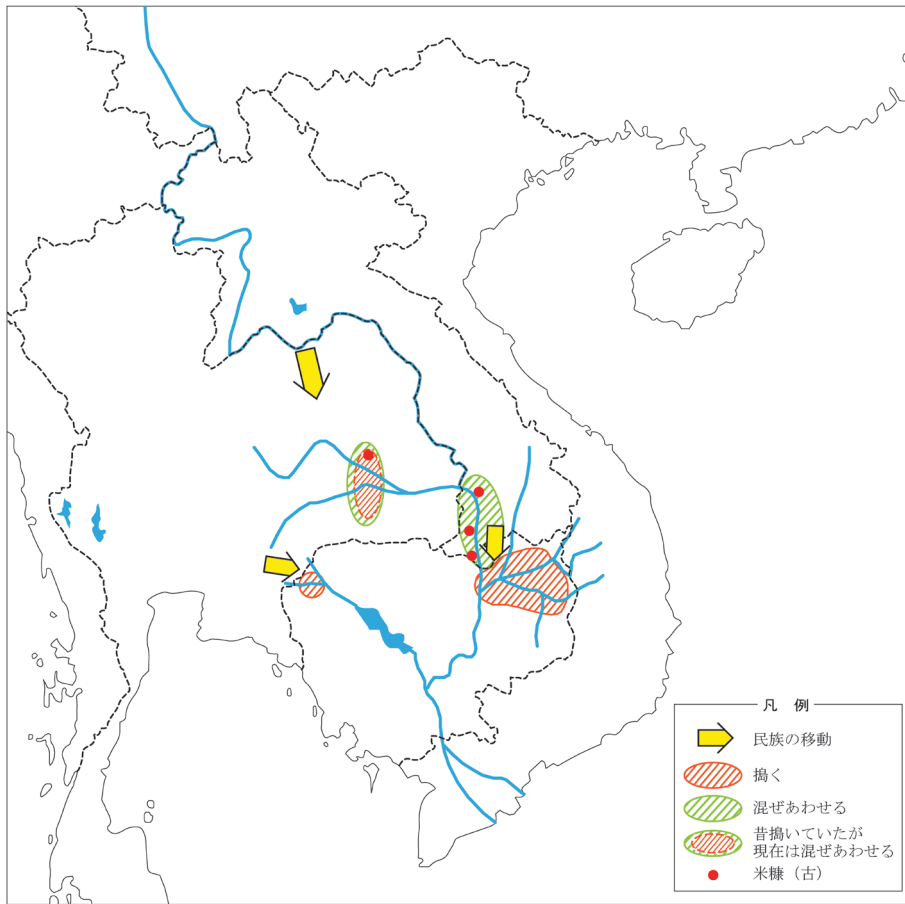


図2 民族の移動とパデークの加工法の違い



写真4 魚を搗く (2016年5月19日 ストゥントラエン州KS村)



写真5 魚を混ぜあわせる (2015年12月29日 チャンパーサク県HS村)

米糠にも微妙に違いがある。ラオス南部では時間が経過し硬めの米糠「キー・ケーブ」を用いるのに対し、カンボジア北東部ではとりたての柔らかい米糠「キー・ナム・オン」が加えられる。東北タイのQでも硬めの米糠が好まれており、人々の語りによれば、柔らかい米糠ではパデークが白くなるが、硬めの米糠であれば赤く

なって良いという。また、ラオス南部では、魚の頭部も鱗もとらずに仕込まれたり、熟成過程でとりだして味を調える場合もある。このように、人々とともに移動してきたはずのパデークが、祖先の出生地とは異なる状況がみられる。その理由については現地の人々も首をかしげ、「改良したんじゃないかな。作り続けているうちに、

こんな風にした方が美味しいからって」等と推測するに留まる。現時点ではデータが不十分であるが、移住先の生活環境の中で徐々に固有の加工法を創りだしていった可能性はある。

また、搗くか搗かないかの違いに興味深いのは、東北タイのローイエット県Qと、カンボジア北西部バンテアイミエンチェイ州のNである。いずれも先代は搗いていたが、現在は面倒なので搗かなくなったという。人々の語りによれば、祖先はラオスの首都ヴィエンチャンから南下し、現在Qの村はラオ人が、Nの村はクメール人が多勢を占める。Nはラオ人だがクメール男性と結婚し、クメール人と日常的に接する過程で、米糠は加えるし天日には干さないが、搗くのはやめた等、取捨選択をしながら固有のパデーク作りを行っている。以上の民族の移動の語りと、パデークの加工法の違いについて示したのが図2である。

2.2. 嗜好を近づけるパデーク

上述のようにストウンラエン州では、出身地のラオスと異なる「搗くパデーク」を作るが、その加工法はさらに、民族的差異を超えて周辺地域に広がっている。例えば、メコン川西岸にはクメール村落が多いが、クメール人Eは、「プロホックを作る者など誰もいない。この村では皆ラオのパデークを作る」という。水切りのために押しをするのも近隣のラオ村落に居住するDと同様であることから、周辺地域で加工法が共有されていった可能性がある。また、ラタナキリ州に居住するクルン人Hは、自文化には類似の発酵食品がなかったが、パデークの美味しさに惹かれ、近隣のラオ人の加工法を真似るようになったという。彼女は「プロホックは美味しくない。私たちが作るのはラオのパデークだよ」と述べており、魚類の発酵食品であれば何でもよいのではなく、パデークを意識的に選択している。Gの例もある。彼女はラオ村落に居住する華人で、クメール男性と結婚したが、「母も祖母も華人だけど、ここに生まれ育ってずっとパデークを作ってきた。クメールのプロホックはラオのには及ばない」と述べ、パデークを大量に仕込んでいる。また、ラオ人Fからは次のような話も聞いた。ポル・ポト政権時代に強制的に移住させられたクメール人が家に同居し、共食を重ねる中で、プロホックよりも美味しいから作り方を教えてくれとあって、パデークの加工法を学んでいったという。

これらの事例からは、他民族と接触して住環境が変化

する過程で、生来的な嗜好も変容していく可能性が指摘できる。とりわけカンボジア北東部における加工法の類似をみると、パデークが、異なる民族同士の嗜好の接点を創りだしているようにも考えられる。ただし、既存文化が完全にとって代えられるわけではない。押しを行うのはD、Eのみであり、Gは米糠を大量に加え、Jは搗く際に塩水を足すといったように、加工法に微妙な違いがみられるのである。その理由については今後も検討が必要であるが、接触のあったパデークを基本にしつつ、取捨選択しながら固有のパデークを生みだしているように思われる。

2.3. 言語の変容と嗜好の維持

このようにパデークにまつわる嗜好に変化がみられる一方で、言語使用と比較すると、パデークは、民族の味覚の基盤として、食の嗜好を維持する方向にも働いている。カンボジア北東部でも北西部でも、昨今はクメール語を日常的に使用するようになり、若者世代は家でも意識的にクメール語で教育される。東北タイでも同様に、若者を中心として国家の言語であるタイ語に切り替えている。ところが、こうした言語使用の変化にあって、依然とラオのパデークが作られている。例えば、バンテアイミエンチェイ州のK、L、Mは、祖母の代にタイ国境のアランヤプラテートからカンボジアへ移住してきたラオ人の年配女性達であり、同じ村に居住する。移住後はクメール男性と結婚し、周辺をクメール村落に囲まれる環境の中で、ラオ語からクメール語の使用へと転じていった。現在村でラオ語を話せる者は、彼女達を含め5名のみとなった。それでも発酵食品はパデークである。Kによれば、「プロホックは美味しくないから、私がパデークを作った時にはクメール人も買いにやってくる」という。加工法は、軽く天日に干して水を切り、搗くのは1度のみ等の違いはあるが、おおむねストウンラエンのラオのパデークと類似する。天日干しはあくまでも水切りのためであり、プロホックのように塩を染み込ませるためでも香りを出すためでもない。

また、パデークを改良しながら保持しつつ、プロホックも並行して作る例もある。先述のNがそのケースである。彼女は片言のラオ語を聞くことはできても全く話せないという。そして、家では専らパデークを作って食べるが、同時にプロホックも作り村内で売っている。

東北タイのスリン県にも同様に、言語は切り替えつつも発酵食品はパデークにこだわる人々がいる。Pはラオ

村落からクメール村落へ移住し、クメール男性と結婚した。その後周囲に合わせてクメール語を使い始め、現在、若者世代とはタイ語で話す。しかし、発酵食品の加工法について尋ねると、「クメールのプロホックの作り方なんて全く知らない。ずっとラオのパデークよ。作っても、美味しいから一年と持たずにすぐになくなっちゃうの」と嬉しそうに語っていた。また隣家のクメール人Oは、「プロホックなのかパデークなのかかわからないけど、代々このやり方で作っているわ」と述べ、塩水に漬けた魚を腫らせ、搗かずに混ぜあわせるという意味ではプロホックに近く、天日に干さず米糠を加えるという意味ではパデークに近い発酵食品を作っていた。この隣人同士の二例からは、コミュニケーションに関わる言語は共通に、しかし発酵食品は異なる物を選択していることがわかる。移住者Pはパデークの加工法を保持し、先住者Oは無意識ながらもパデーク作りの一工程を組み入れている。

これらの諸例をみると、多民族的状況において、言語は生活環境に応じて臨機応変に変化するが、味の基本となる発酵食品への嗜好は、多少の組み換えを伴いつつも維持される、あるいは、変化はすれどその速度はかなり緩やかであると言えそうである。

3. パデークの可能性

本研究は、東南アジア大陸部をメコン流域で捉え、魚類の発酵食品に着目することで、食物から人々の生の営みを理解していく試みである。そのためには、調査の継続と、民族移動の歴史、言語使用の実態等の精査も必要である。しかし少なくとも、上記の考察を通して、現時点で次のような仮説は提示できるのではないかと考える。

言語は、教育、就業、行政等の国家的文脈や商売、コミュニケーション等の理由によって変化しやすいが、食の嗜好は、変化の速度が緩やかである。それゆえ、食をめぐる人々の感覚的な選択こそ、言語とは異なる仕方で、多民族状況の布置を映し出す可能性をもつと考えられる。しかしその一方で、パデークが他民族にも積極的に受容され、民族的差異を凌駕しているように、生来的な嗜好が換骨奪胎を繰り返しながら変容していく可能性もある。このようにみると、パデークは、民族の固有性を維持すると同時に、その差異を乗り越えていくといった、相矛盾する要素を併せもつ極めて文化的な食物であると言えるのではないだろうか。

今後も、調査を継続するとともに、歴史学、生物学、言語学等の他分野の見識も仰ぎながら研究を深め、発酵食品からみたメコン川下流域の動的な民族地図の作成を目指していきたい。

謝 辞

本研究にあたり、公益財団法人三島海雲記念財団より学術奨励金を賜り、延べ3ヶ月間の現地調査を行うことができました。調査においては、幼い難民を助ける会の関口晴美氏、現地研究者のSeng Sary氏、Phetsila Khamthongveun氏、Thanyathip Sripana氏をはじめ、調査地の多くの方々にご協力いただきました。また作図にあたっては、神奈川県立歴史博物館の武田周一郎氏にお力を賜りました。ここに記して心より感謝申し上げます。

文 献

- 1) 山崎寿美子：平成23-24年度嗜好品文化研究会研究奨励事業〔助成研究〕報告書、27-47, 2011.
- 2) 山崎寿美子：歴史人類、44, 61-80, 2016.