

くまぶすマガジン

海域アジア・オセアニア研究 京大拠点

Kyoto
University
Maritime
Asian and
Pacific
Studies

Volume 2

2024年5月30日発行

目次

くまぶすマガジン発行にあたって

〈調査報告〉

パラオにおけるベルチューイングの変遷

岡野美桜

ニューカレドニア先住民カナックにおける食料の贈与交換と食生活及び肥満の関連

増田桃佳

ニューカレドニア・マレ島における食料の贈与交換と食生活

増田桃佳

ミクロネシア連邦ポンペイ州におけるバショウ属栽培作物とその利用

小谷真吾

島原半島と有明海の漁業についての調査

中尾勤悟

くまぷすマガジン発行にあたって

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科
古澤拓郎

2022年4月から、大学共同利用機関法人人間文化研究機構（NIHU）による「グローバル地域研究プロジェクト」の一つとして、「海域アジア・オセアニア研究プロジェクト（Maritime Asian and Pacific Studies : MAPS）」がスタートしました。MAPSは、中心拠点である国立民族博物館のほか、京都大学拠点、東京都立大学拠点、東洋大学拠点の四つの拠点で構成されています。京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科（ASAFAS）東南アジア地域研究専攻に設立された京都大学拠点では、「食と健康の文化」をテーマに研究を行っています。

「食と健康の文化」というのは何でしょうか？ヒトは食料を生みだし、病や怪我を治し、生きてきました。そのようなヒトを研究するとき、食料や栄養素が足りているのか、どれだけ長く生きていくことができるのか、という指標は大きな意味を持ってきました。しかし、生きている人を見てみると、ただ生存していれば良いというものではありません。つまり生存に必要な栄養素を充足していれば良いのではなく、美味しい食べ物を、仲間と一緒に、楽しく食べたいものです。それに生きているのであれば、単に病や怪我がないだけでなく、毎日明るく幸せに生きていきたいものです。食と健康は、ヒトにとっての根幹であり、それを満たすために豊かな文化が形成されましたが、その価値と目的は常に柔軟に変化してきました。ライフからヘルスへ。そして、身体・精神・社会で定義されるヘルスから簡単には定義されえないウェルビーイングへ。「食と健康の文化」をテーマとする本拠点では、広い意味での「ウェルビーイングの文化」を明らかにしていきます。

つまり本拠点は、何らかの形で海域にまつわる人間のウェルビーイングについて、文化や気候風土といった基礎的なことから、現代的な課題という応用的なことまでを明らかにするべく、研究に取り組んでいきます。

京都大学（略称 KU）で行なわれる MAPS 事業なので、「KUMAPS＝くまぷす」と略し、研究成果を発信していきます。ここに紹介するのは、くまぷすによって各地で調査をした研究者のレポートです。同じ内容をホームページ（<https://maps.asafas.kyoto-u.ac.jp/>）でも発信していきます。たくさんの方々に、研究活動について知っていただければ、この上なくうれしいです。

パラオにおけるベテルチューイングの変遷

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

岡野美桜

キーワード：嗜好品利用、ベテルチューイング、たばこ、ビンロウ、健康観

要旨

パラオではベテルチューイングという嗜好習慣が広くに親しまれている。本研究は、社会や個人の変化に着目して、資料収集やベテルチューイングをする人々への参与観察、聞き取り調査、ビンロウやキンマに関する植生調査をすることで、パラオにおけるベテルチューイングの変遷を明らかにし、そのあり方を問うものである。

背景と目的

ベテルチューイングとは、ビンロウ(*Areca catechu* L.)の実(ベテルナッツ)と石灰をキンマ(*Piper betel* L.)の葉で包み咀嚼する習慣で、アジア・オセアニア地域に広く見られる嗜好品文化である。しかし、その高い口腔がんリスクや、咀嚼後に吐き出す赤い唾液の公衆衛生的な問題から、啓発活動や規制が行われている。パラオでは、古くからビンロウが栽培され、人々のコミュニケーションツールとしての役割を担うなどさまざまな場面で嗜まれてきた。しかし、近代以降はタバコをまぜるなど習慣の内容の変化や、外部機関主導の健康政策によるイメージの変化が人々の嗜好品選択にも影響を及ぼしている。本研究では、パラオにおいて、社会の変化と呼応して、ベテルチューイングがどのように存続してきたのかを明らかにする。これにより、現在のベテルチューイングの価値を見直し、グローバルな健康観とは異なる、より地域に即した包括的な健康政策の策定に資することを目指す。

調査結果の概要

本調査では主に、社会や個人の変化とベテルチューイングの変遷について、資料収集や参与観察、聞き取り調査、植生調査を行った。

資料収集については、パラオの保健省や教育省、宗教関係者、国立博物館を訪問し、ベテルチューイングの変化に関する情報を収集した。習慣の始まりや、タバコを加えるなどの内容の変化、また使用者の特性の変化など、ベテルチューイングの歴史に関する情報を得た。さらに、法整備や教育、そして宗教での扱われ方など、社会に関する変化を考察する資料を収集した。

参与観察や聞き取り調査、植生調査のために、ガスパン州とアンガウル州でそれぞれ約 2 週間の調査を行った。特に、生産や出荷のペース、ベテルナッツやキンマの葉を介した人々のコミュニケーションなどについて観察した。生産したものは、家庭や州内で消費されることもあるが、都市部で販売されていることが分かった。また、その販売流通において、外国人労働者が関与している事例が多数確認できた。また、24 時間の生活時間調査も行うことで、ベテルチューイング使用の実態に関する情報を得ることができた。聞き取り調査として、ガスパン州のある村において、主にベテルチューイングの利用歴についての村全員分のデータを収集した。さらに、グループダイナミクスの効果が期待できるフォーカスグループディスカッションという手法を併用した。1グループ6人を対象とし、事前に用意した5つの質問について行われた約50分間の議論を記録した。これらから、妊娠や移住といったライフイベントや各々の健康観が習慣に影響を及ぼしていることが分かった。ガスパン州ではビンロウについて、アンガウル州ではキンマについて、村の全世帯を対象に庭面積と個体数の測定などを行った。また、各世帯においてその利用や生産、流通に関しての聞き取りも行った。世帯ごとに特色があるものの、働き手が不足しており以前に比べて庭の管理をしきれないといった声が共通して聞かれた。



写真1：ベテルチューイングに必要なベテルナッツ、石灰、キンマの葉などが売店で売られている様子



写真 2：先端にナイフがついた棒でキンマの葉を収穫する様子



写真 3：ビンロウに登ってベテルナッツを収穫する様子

参考文献

1. 野林厚志（2008）「ビンロウ」『嗜好品文化を学ぶ人のために』高田公理／嗜好品文化研究会編、pp.71-75、世界思想社。
2. WHO Western Pacific Region (2012) Review of areca (betel) nut and tobacco use in the Pacific: A technical report.

ニューカレドニア先住民カナックにおける食料の贈与交換と食生活及び肥満の関連

東京大学大学院医学系研究科国際保健学専攻
増田桃佳

キーワード：肥満、贈与交換、自給的農業

要旨

ニューカレドニア・マレ島において、食料の贈与交換と食生活及び肥満の関連に着目し、予備調査を行った。ニューカレドニアは人口の 66%が過体重あるいは肥満であり、その要因の一つとして先住民カナックの食生活の近代化があげられる。地方に居住するカナックは自給的な農業・漁業・狩猟を行っており、生産された「健康的」な食料の多くは贈与交換に用いられるため、食料の贈与交換が多い人ほど肥満になりにくいのではないかと仮説を立てた。しかし、実際には、自給的に生産された食料は結婚式や葬儀で盛大に贈与交換されるものの、その他の場面における贈与交換は少なく、食生活への影響は少なそうであった。むしろ肉や菓子類などの購入された食品の贈与交換が頻繁に見られ、肥満に影響しているのではないかと考えた。

背景と目的

ニューカレドニア先住民カナックにおいて、自給的に生産される食料（イモ、野菜、魚など）の健康的な食生活における重要性が着目されている。ニューカレドニアを含む太平洋島嶼国は世界で最も肥満率が高く、その原因の一つとして近代化に伴う先住民の食生活の変化が挙げられる。米やパスタ、加工食品などの脂質や糖質を多く含む比較的安価な輸入食品の消費量が増え、反対に、芋を主食とし、野菜と魚を食べる自給的な食生活が失われつつある。カナックによって自給的に生産された食料は主に贈与交換を通じて分配されており、その約 50%は他の家庭に贈られていることが報告されている。そのため、カナックによって自給的に生産された食料の贈与交換が、健康的な食材の入手にとって重要な可能性があり、特に商店から入手できる食料が限られている離島においてその重要性は高いと考えられる。本研究は、離島のカナックの村落において、食料の贈与交換の実態を把握し、食生活及び肥満にどのような影響を与えているかを明らかにすることを目的とする。

調査結果の概要

ニューカレドニア本島（グランドテール島）の東に位置するロイヤルティ諸島のマレ島を調査地とした。マレ島では小規模で自給的な農業が世帯ごとに営まれており、漁業と狩猟も行われている。自給的に生産された食料は結婚式や葬儀における儀礼的な贈与交換の対象となる。滞在中に結婚式に参列する機会を得た。結婚式で主に贈与交換される品物はヤムイモであり、その他に現金と、結婚式の料理に使用する食材として家畜の肉、魚、イモ、野菜類、購入した食品(飲料、調味料、米など)が贈与される。儀礼的な贈与交換には決まった品種のヤムイモが使用され、積極的に食べられることはなく、多くの場合そのまま畑にまた植えられ、新しく育ったヤムイモが翌年の贈与交換に使用される。自給的に生産された食料は、結婚式・葬儀などの儀礼的な場面を除き、あまり贈与交換は行われていないようだった。豊かな自然環境のおかげでどの世帯も豊富に農作物や魚が手に入るため、贈与交換の必要性が低いのではないかと推測している。

マレ島において、自給的に生産された食料の贈与交換は食生活にあまり影響していないだろうと考えた。儀礼的な場面における贈与交換は、主となるヤムイモはあまり食用にされず、他の食品も大半がその場で調理されて消費され、儀礼的な場面以外の贈与交換は少ないからである。むしろ購入された食品が頻繁に贈与交換されているようであった。島内の商店で購入した食品を現金収入の多い親族からもらう、首都ヌメアで働いている親族から肉や菓子類の仕送りしてもらい、といったケースが見られ、むしろ贈与交換ネットワークに入っていることが肥満につながる可能性があるのではないかと考えた。今後の調査では、購入された食品の贈与交換にも着目したい。



写真1：結婚式におけるヤムイモの贈与交換の様子。積み上げられたヤムイモの横に立っているカードには、ヤムイモの他に贈与される現金の総額及び家畜について書かれている。



写真2：食べられることなく、丸ごと植えられたヤマイモ。毎年8-9月に焼畑で新しく畑を作り、ヤマイモおよび他の食用作物を植える。

参考文献

1. Guyard, S., Apithy, L., Bouard, S., Sourisseau, J. M., Passouant, M., Bosc, P. M., Bélières, J. F. (2014) Agriculture in kanak tribes Weightage and functions of agricultural and hunting/fishing activities: IAC survey. Institut Agronomique Néocalédonien.

ニューカレドニア・マレ島における食料の贈与交換と食生活

東京大学大学院医学系研究科国際保健学専攻
増田桃佳

キーワード：肥満、栄養、贈与交換、自給的農業

要旨

ニューカレドニア・マレ島において、食料の贈与交換と食生活の関係について予備調査を行なった。南太平洋の先住民において肥満や生活習慣病の増加が課題となっており、食の近代化がその要因の一つと考えられている。ニューカレドニア先住民カナックは食料の贈与交換を頻繁に行なっており、その食生活への影響に着目して予備調査を行なった。

背景と目的

ニューカレドニアのカナックをはじめとする南太平洋の先住民において、肥満や生活習慣病の増加が課題となっており、イモや魚を中心とする在来の食生活から、糖や脂質の多い近代的な食生活への変化がその原因の一つと考えられている。カナック社会では食料の贈与交換が盛んに行われており、自給的に生産された食料（農業、漁業、狩猟に由来する食料）の約半分が贈与されたことが報告されている。そのため、自給的に生産された食料の贈与交換が健康的な食生活に寄与しているのではないかと考え、調査を開始した。2023年9月に私が行った予備調査から、自給的に生産された食料は冠婚葬祭などの儀礼的な場面において盛大に贈与交換が行われるものの、日常の食生活への影響は少なそうであった。一方、日常的な場面においてはむしろ商店で購入された食料の贈与が多く見られた。そのため、購入食品の贈与交換が肥満の増加に寄与しているのではないかと推測した。本調査は、ニューカレドニア・マレ島のカナックにおける食料の贈与交換と食生活の実態を、観察と聞き取りによって、より詳細に調べることを目的とした。

調査結果の概要

自給的に生産された食料の贈与は、2023年9月の調査では儀礼的な場面を除いてあまり見られなかったが、今回の調査では自給的に生産された食料、特に農作物の贈与が日常的に多く見られた。ある人が作物をあげるために他者を訪ねていくこともあれば、特定の作物を欲している人が他者にその作物を貰えるかお願いすることもあった。世帯によって育てている作物に違いがあり、収穫量にも違いがあるため、ある作物をたくさん収穫できた世帯が、その作物を育

てていない世帯あるいは収穫量が少ない世帯に贈与する場面が多く見られた。このように前回の調査と異なる贈与交換のパタンが見られた考察として、今回の調査期間の2~3月は前回の9月に比べて作物が取れない時期のため、作物を分け合う必要性があるのではないかと考えた。食料の贈与交換に季節性はあるのか、また、作物の取れない時期の食料の贈与交換はフードセキュリティや食の多様性の確保、さらには肥満に予防的な食生活に貢献するの点について、今後検討できればと思っている。

他にもいくつか食料の贈与交換が見られた場面がある。複数世帯が参加する大人数での仕事（今回の調査では主に家の建設や草刈り）の際に、購入食品（主に米と冷凍の鶏肉）と農作物や魚が持ち寄られ、皆で食べる食事に使用された。こういった大人数での食事は今回も前回も多く見られ、食生活を研究する上で考慮しなければならない存在だと考えている。また、誰かに何かを依頼をする際や、誰かの家を訪れる際に、お礼として食料を贈与する場面も見られた。この際、購入食品を贈与することも多く、加えて現金の贈与（日本円で1,000円程度）も好まれることが興味深い。食料以外にも作物の種や苗、種芋、子豚や家禽の雛、漁に使用するタコ墨などの贈与が見られ、これらも食料の入手に貢献していると考えられる。

マレ島での調査はまだ予備調査の段階である。今回集めた情報を分析し、関連する文献を精読し、今後の研究の方向性を検討したい。



写真1：畑の様子。男性が触れているのはヤムイモの添え木である。芋類（ヤムイモ、タロイモ、サツマイモ）と同じ畑でネギ、トマト、レタスなど種々の野菜が育てられている。



写真2：他者にあげるために袋に詰められたヤマイモ。ある人が親戚に種芋として小さいヤマイモが欲しいと依頼されたため、後日相手に渡しに行った。

参考文献

1. Guyard, S., Apithy, L., Bouard, S., Sourisseau, J. M., Passouant, M., Bosc, P. M., Bélières, J. F. (2014). Agriculture in kanak tribes Weightage and functions of agricultural and hunting/fishing activities: IAC survey. Institut Agronomique Néo-Calédonien.
2. Lormée N., Cabalion P., Hnawia É.S. (2011) *Hommes et plantes de Maré*. IRD Éditions.

ミクロネシア連邦ポンペイ州におけるバショウ属栽培作物とその利用

千葉大学文学部

小谷真吾

キーワード：バショウ属栽培作物、バナナ、フェイバナナ、ドメスティケーション、環境利用実践

要旨

本研究は、ミクロネシア連邦ポンペイ州のバショウ属栽培作物の品種を同定し、他地域の品種との方名、表現型の異同を確認することを目的とした。果実に対する観察に基づいて11の品種が同定され、その利用も多様であることが明らかになった。また、方名の由来を考察するだけでも、ポンペイ州への品種導入の多層的な歴史が推定された。植物体全体の観察による表現型分析と、DNA解析に基づく遺伝型同定および系統樹作成によって、方名、遺伝型、表現型の異同を正確に調査する必要がある。

背景と目的

ミクロネシア連邦の複数の島嶼を含むオセアニア全域において、*Musa acuminata* と *Musa balbisiana* 2種に由来する同質倍数体あるいは交雑倍数体（いわゆるバナナ）の品種、および別種 *Musa fehi* に由来するフェイバナナの品種が多く栽培されている。オセアニアのバショウ属栽培作物の多様性は、農耕の起源やドメスティケーションについて、また現在の環境利用実践の多様性について考えるための貴重な研究対象であると考えられる。一方、オセアニアには多様な言語が存在し、それぞれの言語におけるバショウ属栽培作物品種の方名はそれぞれ異なっている可能性があり、方名、遺伝型、表現型の異同は全く整理されていない。本研究は、ミクロネシア連邦ポンペイ州のバショウ属栽培作物の品種を同定し、すでに知見の得られているオセアニア他地域の品種との方名、表現型の異同を確認することを目的とする。その上で、遺伝型の異同の確認に必要なサンプル採取の実現性について検討することも目的とする。

調査結果の概要

Englberger らの先行研究によるポンペイ州のバショウ属栽培作物の品種分類がすでにあり、42の在来品種(あるいは方名)が挙げられている。また近年海外から導入された品種が8あり、合計50品種が現在ポンペイ州に存在している。本調査では、その内、Akadahn・Daiwang・Ihpeli・Karat・Mangat en

Seipahn・Utin Iap・Utin Kerenis・Utin Lihli・Urin Ruk・Utin Wai・Utin Kapakap の 11 品種の果実を観察することができた。なお、偽茎、葉、花房を観察することができなかつたので、表現型についての正確な同定はできなかつた。

果実を観察した結果によると、上記 11 品種は下記のカテゴリーに分類される。なお、バナナは一般的に *Musa acuminata* 由来の染色体を A、*Musa balbisiana* 由来の染色体を B と表記することによって、AAA、ABB などの遺伝型・表現型を総合したカテゴリーに分類される。

- (1) ゲノムタイプ ABB と推定され、基本的に調理を伴う在来の料理バナナ：Utin Lihli・Urin Ruk・Utin Kapakap
- (2) ゲノムタイプ AAB と推定され、基本的に調理を伴う在来の料理バナナ：Ihveli・Mangat en Seipahn
- (3) ゲノムタイプ AAB と推定され、基本的に生食される在来のデザートバナナ：Utin Kerenis
- (4) ゲノムタイプ AAA であり、明らかに 19 世紀以降導入されたデザートバナナ：Akadahh・Daiwang・Utin Wai
- (5) フェイバナナ(*Musa fehi*)と推定される品種：Karat・Utin Iap。

先行研究でも指摘されているが、方名と品種の正確な区別は容易ではなく、例えば Utin Wai は、バショウ属栽培作物の一般名称 Utin に「白人の」あるいは「白い」を意味する「White」が付けられた AAA 品種の総称と推定される一方、特定の品種を指す可能性がある。また、Akadahh はフィリピンから導入された Lakatan(タガログ語方名)品種(AAA)であり、Daiwang は台湾から導入された、おそらくキャベンディッシュと推定される品種(AAA)である。

以上のように、果実に対する観察に基づく短期の調査においても多様な品種が同定され、その利用も多様であることが明らかになった。また、方名の由来を考察するだけでも、ポンペイ州への品種導入の多層的な歴史が推定された。植物体全体の観察による表現型分析と、DNA 解析に基づく遺伝型同定および系統樹作成によって、方名、遺伝型、表現型の異同を正確にする必要がある。その上で、オセアニア他地域における品種と比較することによって、バショウ属栽培作物の分布と拡散、そして利用形態を明らかにする研究の展開が待たれる。



写真 1 : Utin Iap



写真 2 : Utin Kapakap

参考文献

1. Lois Englberger, Adelino Lorens, Amy Levendusky and Jeff Daniells (2009) Banana: An essential traditional crop on Pohnpei, In Balick, M.J. et al. (eds.) *Pohnpei: Plants, People, and Island Culture*, pp.89-131, University of Hawaii Press.

島原半島と有明海の漁業についての調査

肥前環境民俗（干潟文化）写真研究所

中尾勘悟

キーワード：島原半島、有明海、スクイ、石干見、伝統漁法

要旨

前年度に引き続き、「すくい」あるいは石干見について、漁法の詳細を詳しく調べるとともに、江戸時代における利用から現在の保存に至るまで、歴史的な変遷を明らかにすることを目的とする。本年度は資料収集として、長崎県立図書館郷土資料センター、長崎歴史文化博物館、ミライ ON 図書館、雲仙市図書館、島原図書館、南島原市図書館、西有家図書館、関連する市役所での資料収集を行った。

背景と目的

前年度に引き続き、「すくい」あるいは石干見について、漁法の詳細を詳しく調べるとともに、江戸時代における利用から現在の保存に至るまで、歴史的な変遷を明らかにすることを目的とする。本年度は資料収集として、長崎県立図書館郷土資料センター、長崎歴史文化博物館、ミライ ON 図書館、雲仙市図書館、島原図書館、南島原市図書館、西有家図書館、関連する市役所での資料収集を行った。これには、各地域の町史、漁業の申請と許可に関する歴史文書（仮和）、スクイ漁場の記録と絵図などを含む。

また、島原市の「みんなですくいを造ろう会」に関係する方々（内田豊事務局長ら）、郷土史家（松本篤氏、生駒輝彦氏、松尾卓次氏）の方々、市役所関係者、漁業協同組合関係者、地域おこし協力隊の方々、島原半島の地元の方々からお話を伺った。また、5月5日に島原市で開催された「スクイまつり2023」にも参加して、情報収集を行った。

さらに長崎県南島原市有家町須川港周辺、雲仙市吾妻町守山と三室、佐賀県鹿島市七浦嘉瀬の浦と太良町多良川河口部においてドローンによる撮影と記録を行った（IWAPRO 岩永成人氏協力）。

調査結果の概要

島原半島の西側にある小浜、北串山、南串山、半島南端部にあたる加津佐、早崎などに各一～数か所スクイがあった記録があるが、現在は確認できない。半島南東部の有家、堂崎には、明治期には各十以上のスクイがあったが、その後徐々に放棄された。半島東部の島原には明治30年に三か所が記録され、そ

の後変遷があったが、大手浜にあるスクイが「みんなでスクイを造ろう会」によって今でも修復・保存されている。

島原半島北東部から、諫早湾を経て、佐賀県鹿島市までにも、スクイのほか、同じく石積みによる漁業構造物「石アバ」が数か所あり、いまは使われていないが、形が残っているものもある。

島原半島と諫早湾沿岸には、昭和二十年代半ばまではスクイが大正期とほとんど変わらない状態で残っていたが、昭和二十四年の新漁業法によって、賦課金を納めなければならなくなったため、スクイの所有者には手放すものもでてきた。また、昭和二十八年以降は海苔養殖に参入する漁業者が出たため、スクイの石積みが壊されることもあった。また、昭和三十年前後からは、合成繊維の漁網が普及したため、スクイの漁獲が減ったという。さらに災害と復旧、河川工事などにより沿岸環境が変わる一方で、賃労働の機会も増えたという事情も加わり、スクイを放棄する人が増えたようである。

島原半島南部は、歴史的にヨーロッパ、東アジア、東南アジアとも関わりがあった。このような国際的な潮流と、スクイという伝統漁法とのかかわりも興味深いことが分かった



写真1：スクイまつり 2023の様子（2023年5月5日・中尾勘悟撮影）



写真 2：島原半島から諫早湾沿岸のスクイと石アバのドローン画像（岩永成人撮影）

書名

『くまぶすマガジン（海域アジア・オセアニア研究 京大拠点）Volume 2』

発行者

人間文化研究機構海域アジア・オセアニア研究プロジェクト京都大学拠点
京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科東南アジア地域研究専攻

編者

古澤拓郎

佐野文哉

編集補佐

水野裕美

発行日

2024年5月30日