

東南アジア・南アジア民族誌における粥調理

小林正史（北陸学院大学）

1. 目的と方法

本発表の目的は、東南アジア・南アジア農村の伝統的調理における粥の調理頻度の文化間比較、および、粥調理の頻度が高い北タイ・カレン族の十数村での食文化調査の結果に基づいて、粥調理の役割を明らかにすることである。粥は、中国や朝鮮半島では朝食として比較的高い頻度で食されているのに対し、東南アジア・南アジアでは（中国料理の影響を受けたタイ料理の一部を除き）食する頻度は一般的に低い。日本では、江戸時代の文献において飢饉の際に救荒食として食された記録があることから、「コメ不足を補う」ために用いられた、という印象がもたれている。

2. 東南アジア・南アジアにおける粥調理の分布

筆者らは、2000年以来、フィリピン・ルソン島カリンガ族、インドネシア・バリ島（ウルチ米を蒸す地域）、ラオスのアタプー県オイ族とサワナケット県ラオ族、東北タイのウボン県・マハサラカム県、北タイのカレン族、チェンマイ市、ランパーン県、雲南省シプソンパンナ・タイ族、バングラデシュ西部、ネパール・テライ平原、スリランカ・キャンディ市周辺、などの地域において食文化調査を行ってきた。訪問していない地域については民族誌文献を参考した。

上述の地域における粥調理の分布をみると、焼畑で陸米を栽培するタイ国チェンマイ県・メイホンソン県のカレン族において最も高い頻度（平均して週1回以上）で「カオブア」と呼ばれる具たくさん粥が食されていた。他の調査地では、フィリピン山岳地帯カリンガ族において離乳食として食される例やラオス・オイ族でごくたまに調理される例はある程度だった。一方、モチ米（蒸し調理）を主食とする東北タイ・北タイ・ラオスの平地部や蒸したウルチ米を主食とするジャワ地域の農村では粥調理は観察されなかった。これは、主食の米を蒸すことが理由と思われる。また、南アジアでも粥料理は皆無だったが、これは、コメとカレーと混ぜて馴染ませる食べ方が普及しているためと考えられる。

3. 北タイ・カレン族の具たくさん粥「カオブア」

カレン族は、焼き畑での陸稲と野菜類の栽培を伝統的な主生業としてきた。米は主として、「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」で炊飯されるが、いろいろな種類の野菜を混ぜ込んだカオブアという具たくさん粥も比較的高い頻度で調理されている。カレン族の鍋は炊飯用モーカオとオカズ用鍋モーケンに明瞭に分化しているが、カオブアは搔き回し頻度が高いので、常

にオカズ用鍋で調理される。そして、現在では、主食の白ごはんと共に、オカズの一つとして食されている。

2018年夏の食文化調査では、電気炊飯器の普及率が比較的低いメイホンソン県ソブモイ郡・メイサリアン郡、およびチェンマイマイ県メイチャム郡を中心として19村を訪問した。これら19村には、主生業を水田稲作と商品作物栽培に転換しつつあるカレン族集落も比較のために含まれている。各村において、電気炊飯器を用いず、伝統的な炊飯用土鍋を保持している数世帯を対象とした。食文化調査は、調理観察（土鍋を用いた伝統的炊飯に重点を置いた）、聞き取り、これまで調査した他地域と共通した記録様式を用いた食事調査（数日間分の3食の調理内容を記録）の3方法から構成される。

カオブアの調理頻度：多い世帯では週2～3回調理されるが、平均月数回程度である。これらは、各村において「伝統的食文化をより強く保持していると推定される世帯」なので、集落全体では頻度はより低くなる。集落間を比べると、大都市チェンマイから離れた周縁地域ほどカオブアの調理頻度が高まる傾向がみられる。

次に、調理頻度の時間的変化をみると、古い時代の方がカオブアの調理頻度が高かった。これは、古い時代ほど米収量が少なかったため、少量の米を大きく膨張させて腹を満たす必要性が高かったため、という。

カオブアの食べ方の変化： 上述のように、現代、および40年ほど前までは、具たくさん粥カオブアはオカズの一つとして、湯取り法で炊いた白米と共に食されてきた。しかし、より古い時代では、カオブアのみで食事が構成される頻度が高かった、という。すなわち、より古い時代では、主食の白米とオカズという分化が不明瞭だったといえる。

4. 具たくさん粥カオブアの役割

以上をまとめると、米収量が少なかった昔の時代から現代へと、カオブアの調理頻度が低下し、また、「主食とオカズが複合した、単独で食事を構成する調理」から「白米と共に食するオカズ的要素を持つ料理」に転換した。カオブアの分布をみても、焼き畑陸稲が主体の周縁地域ほど、カオブアの調理頻度が高い。さらに、粥料理の頻度も、カレン族のような焼き畑陸稲栽培を行う民族集団では比較的高いが、水田稲作民では非常に低い。

以上より、東南アジア・南アジアにおける粥の最も重要な役割は、日本で従来想定してきた「米粒を大きく膨張させることによりコメ不足を補う」ことだったといえる。

キーワード： 粥 東南アジア カオブア カレン族