

キリバス南部環礁における輸入食料依存の実態

— 在地食料システムへの創造的摂取 —

かざ ま かず ひろ
風 間 計 博

序 論
I 生業経済の現状
II 村における現金収入
III 日常的食生活の動向
IV 輸入食料の位置づけ
結 語

序 論

この節では、まずオセアニア島嶼部の輸入食料依存問題について、2つの主な論調を取り上げ、その欠落点を指摘する。この論文の対象地、タビテウエア (Tabiteuea) 環礁 (キリバス共和国) における村落レベルの調査資料には、これまでの論調からは理解できない興味深い点が見られるためである。次いで食料のもつ社会・文化的意味についてふれ、最後に論文構成を簡単に紹介する。

なお、筆者が調査したのはタビテウエア環礁南部地区 (以下、タビテウエア・サウスと表記) にあるN村である (地図参照)。筆者のキリバス滞在は1994年6月から96年3月までの約21カ月間であり、そのうちN村において延べ13カ月間、住み込み調査を行った。

1. 「伝統的」食料システムの過大評価

オセアニア島嶼部の現代的諸問題を論ずるにあたり、食料自給率の低下がしばしば取り上げられている。輸入食料が在地に産する食料を凌

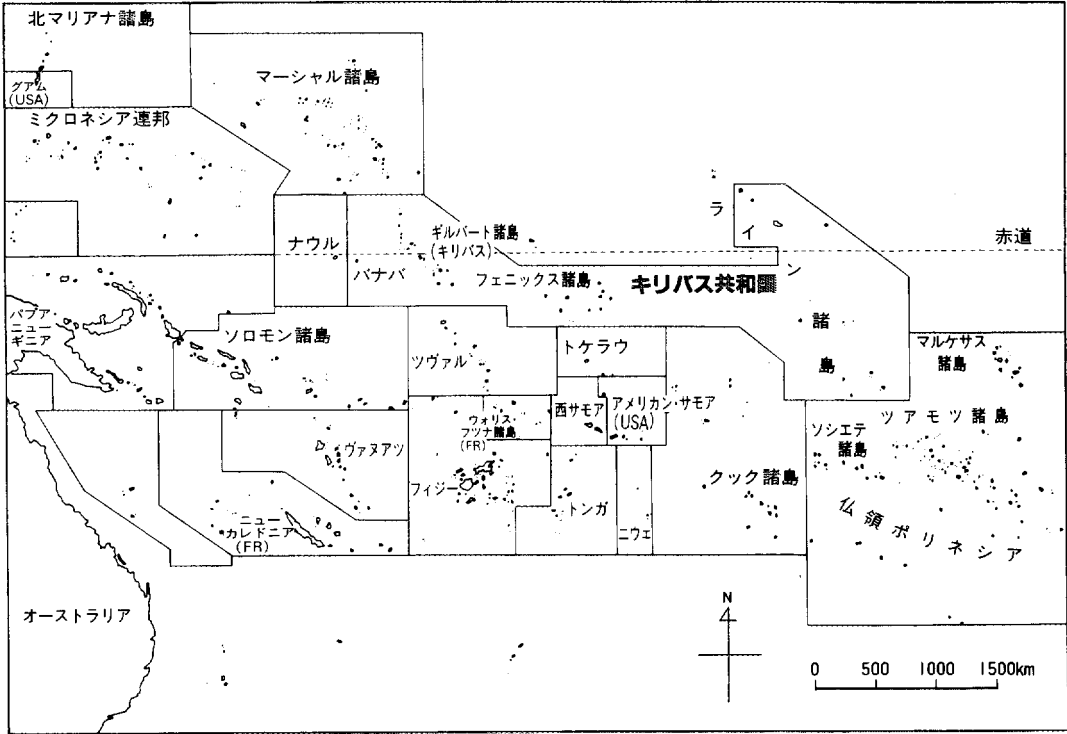
駕し、生業経済が衰退しているというものである。サーマンはかつてこの地域では食料を十分に自給自足できたこと、また「伝統的」食料は栄養のバランスがとれていることを強調している。長期間かけて成立してきた「伝統的」食料システムに比べ、主に植民地化以降導入され、戦後増大してきた輸入食料に人々は慣れておらず、結果的に深刻な問題を引き起こしているという^(注1)。

輸入食料依存については、大きく2つに分けて問題が論じられてきた。まず第1に、現地の人々の栄養不良問題があげられる^(注2)。輸入食料品へ過度の依存は栄養の偏向をもたらし、結果的に肥満、高血圧、糖尿病等の極度な増加を招いているのである。筆者の滞在した当時、キリバスでは果物、野菜、イモ等を積極的に食べようというキャンペーンが盛んに行われていた。連日ラジオで栄養バランスの重要性をアナウンスし、ポスターを配布する等の活動が行われていた。しかしそのような政府の宣伝も、住民側の意識改革に効果があったようにはみえなかった。首都の診療所に勤務する看護婦でさえ、栄養問題を理解してはいても、なかなか食事の改善を実行できないと筆者に語っていた。ましてや、一般の人々に浸透させることが困難なのは明らかである。

第2に経済的自立の問題がある。オセアニア、

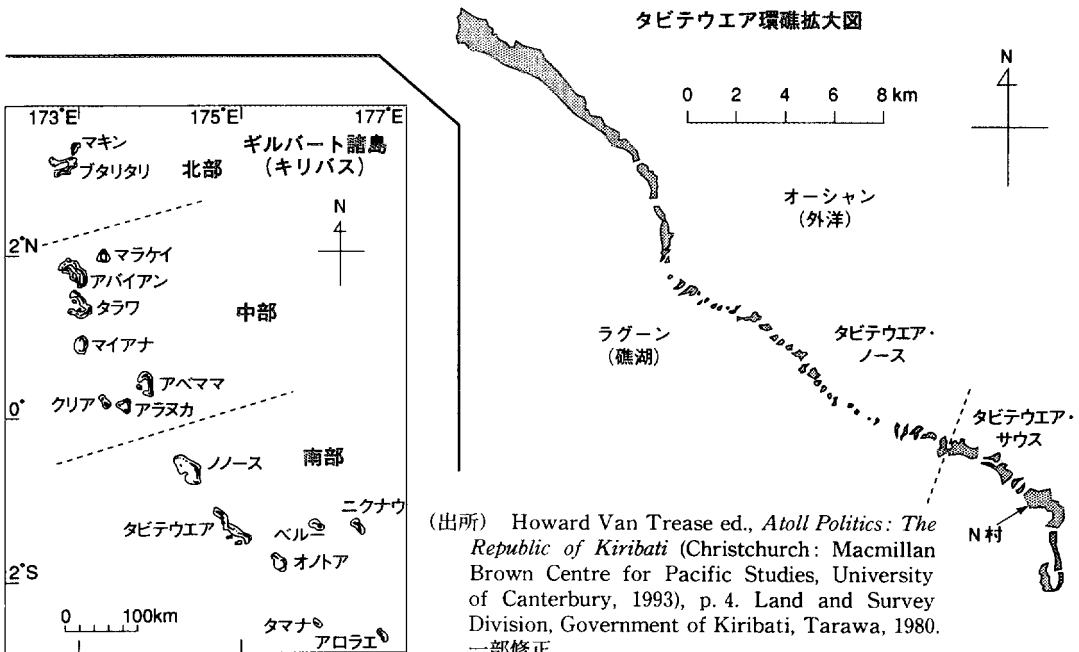
『アジア経済』XXXVIII-7 (1997.7)

地図1 キリバス共和国の位置



(出所) *The Far East and Australasia* 1996, 27th ed. (London: Europa Publications, 1995), p. 709. 一部改変。

地図2 ギルバート諸島とタビテウエア環礁



(出所) Howard Van Trease ed., *Atoll Politics: The Republic of Kiribati* (Christchurch: Macmillan Brown Centre for Pacific Studies, University of Canterbury, 1993), p. 4. Land and Survey Division, Government of Kiribati, Tarawa, 1980. 一部修正。

とくに島嶼部においては外貨を獲得するための産業が乏しく、観光収入を除けば一次産品の輸出程度しかない。このように経済的基盤が脆弱であるため、食料輸入に関わる過度の支出が国家の経済的自立を脅かし、教育、医療や経済開発等を遅滞させかねないというのである^(注3)。一方、経済開発の推進と輸入食料への依存は表裏一体の関係にあり、少なくとも現状では食料自給と開発は相互に矛盾している。資源の貧弱な島嶼環境において、住民が容易に現金を入手するには、都市や海外へ出稼ぎに行くか、生業経済の基盤となる耕地を換金作物用に転換するしかない。例えばトンガのハーパイ諸島では、輸出用のバニラの導入やココヤシの植え付け間隔を密にすることにより、間作していたタロイモ等の生産が低下したという。その他にも西サモアのココア、パプアニューギニア高地のコーヒー、クック諸島の柑橘類やトマトが同様に生業経済の衰退を招いている^(注4)。つまり人々が現金を入手するには、生業経済を縮小または放棄せざるを得ず、生業維持と経済開発の両立は困難なのである。

このような議論に共通するのは、「伝統的」食料システムが多くの食料を生産し、人口を十分に維持していたという前提を強調することである。しかし、かつてオセアニアの多くの島々で、実際には人口調節、とくに墮胎や嬰兒殺しが行われていたことを見落とすべきではない。これは、人口を維持しうる十分な食料が得がたかった可能性を示唆するものといえよう。またオセアニアでは、ヨーロッパとの接触以前にも人間の活動が環境破壊や動植物種の絶滅を引き起こしてきたという証拠も多い^(注5)。すなわち「伝統的」食料システムは、必ずしも安定して

十分な食料を供給していたとは一概にいえないのである。ところが、ヨーロッパとの接触以前にあった生業システムの安定性を強調することは、裏を返せば一方的な輸入食料導入によって現在の食料システムが不安定になっており、オセアニアの人々が受動的に被害を受けているとし、世界システムへの適応の困難性を過度に強調することに他ならない。現在の状況に深刻な問題があることは確かだが、負の局面のみの強調は、人々が輸入食料をいかに積極的に取り込み、柔軟に利用しているかを見落とす恐れがある。

また、輸入食料依存がオセアニア島嶼部全体をとおして共通した問題である一方で、地域ごとの差異にも着目すべきである。オセアニア島嶼部において、生業基盤に深く関わる自然環境が多様性をもつことも、これまでの議論ではあまり顧みられていない。例えばこの論文で取り上げる環礁と、火山島や大陸島の間には大きな環境の差異がある。

ポロックは、フィジー、タヒチ、マーシャル諸島等多くのオセアニア島嶼の村落部では輸入食料が導入されていても、在地に産する食料に依存する傾向が強いことを指摘する。ただし、フランス領ポリネシアのツアモツ諸島では村落でも、とくに糖質食料^(注6)に関しては、輸入物への依存がみられるという。同諸島のラロイア(Raroia)環礁では1950年時点で、すでに多くの小麦粉を使っていたという^(注7)。ツアモツ諸島は降雨量の少ない環礁からなり、この論文で取り上げるキリバス南部と類似した環境下にある。キリバスにおいてもツアモツと同様に、主島のみならず離島部でも糖質食料の導入が早くからみられた。キリバスのタラワ(Tarawa)とアベママ(Abemama)を調査したターボットによれ

ば、1940年代後半には小麦粉や米が主食といいうるほど導入されていたという。1953年に調査したパーキンソンは、マイアナ (Maiana) では1日1人当り小麦粉2.03オンス、米1.64オンスを消費していたという(注8)。環境条件が厳しい環礁では、他の島々とは異なって在地生産の糖質食料が貧困であり、輸入物への依存傾向が強いのである。

筆者の調査したキリバス共和国、南部離島のタビテウエア環礁(注9)では元来、タロイモもほとんどなくヤムイモも育たない。「パンダナスの人々」とグリーンブルがよんだように(注10)、キリバスでは北部の一部の島々を除いて、主食となる糖質食料の多くをパンダナスに依存していた。それに加えて、スワンプタロヤココヤシの実が主食の一部を占めていた。タビテウエアは首都タラワから離れているうえに交通手段が限られており、さらに運賃も人々にとっては高額であるため、在地の生鮮食料を都市の市場で売ることが不可能である。後述のように、村人たちは輸出用のコブラ(ココヤシの乾燥果肉)を生産して現金を得て、輸入物の米や小麦粉を主食にして生活を維持している(注11)。また、サツマイモやキャッサバといった、オセアニアで普通にみられる外来作物も定着していない。珊瑚性石灰土壌および不安定な降雨量のため、果物や野菜もほとんど生育しない状況である。筆者がタビテウエアに滞在した延べ13カ月の間に、わずか1回だけしかバナナを食べる機会がなかった。カボチャの実を見たのも同じく1回だけであった。つまりオセアニア島嶼部で広範にみられる在地食料の豊饒性という議論の前提が、自然条件の厳しさゆえにタビテウエアを含むキリバス南部離島には当てはまらないのである。

2. 輸入食料の社会・文化的価値

以上、主要な2つの論調が孕む問題点を指摘したが、輸入食料に関する議論にはほかにも重要な視点が抜け落ちている。

輸入食料依存についてこれまでになされてきた議論では、栄養学的問題および経済的問題を中心にしているため、食料のもつ社会・文化的価値については概ね視野の外にあったことを指摘したい。それに対して、多くの人類学者が食料のもつ社会・文化的価値について重ねて論じてきた。ここでは、「伝統的」食料の交換が人々の政治的関係を操作し、社会関係を構築する材料になっていたり、食料が生産者の呪術的力や、あるいはジェンダーの象徴となる等の興味深い事例をみることができる。ただし、人類学者が主に取り扱ってきたのは、在地に産するタロイモやヤムイモなどの威信食料 (prestige foods) が中心であり(注12)、輸入食料にまで議論を広げることは少ない。

この論文で取り上げるタビテウエア環礁の人々は、食料の多寡によってその土地を評価することが多い。例えば諸島北部のアベママ環礁では、パンノキヤスワンプタロが南部の島々に比較してよく生育する。アベママに行ったことのあるタビテウエアの村人は「アベママにはたくさん食料があつていい」という。評価の対象は、在地の食料資源に限ったことではない。燐鉱石採掘の出稼ぎ経験者は、ナウル (Nauru) を評して「ナウルは食べ物がたくさんある。商店にいつもたくさん米や缶詰があつた。いいところだ」と語るのである。在地物、輸入物にかかわらず、多くの食料を有することが、その土地に高い評価を付与する判断基準となるのである。

カーンとセクストンは、新しく入ってきた食料の高い評価は文化的脈絡の中で生じているという。例えば、外来の食料は欧米人の力や生活のイメージと結びついていることがある。その力を得るべく、生業よりも換金作物を重視し、そこから得た現金によって輸入食料を購入する例が、ニューブリテン (New Britain) 島のキレンゲ (Kilenge) でみられる。また、「伝統的」食料が外来物と対峙しており、より欧米化した生活を送る人々と自分たちとの差異を強調するために、在地食料が「文化的アイデンティティ」を表す例が、ミクロネシア連邦チュウック州のプラップ (Pulap) 環礁でみられる^(注13)。このように輸入食料の問題は、受け入れる側の文化的な意味づけとその多様性に深く関係することに留意すべきである。ただし、多くの研究では上の例のように、二項対立的に在地食料と輸入食料を分離する傾向がある。ところが後述するように、タビテウエアでは対立的な視点のみならず、輸入物を取り込む柔軟性をも同時にみとることができるのである。

また、オセアニア島嶼部の諸社会においては、祭礼時の共食や食料分配がきわめて重要な社会的事象となっている。ポロックは、食料のもつ社会的重要性は少なくとも経済的重要性と同じくらい大きいと主張する。そして、祭礼の食料は社会関係を表象し、世帯内での消費以上の意味を有するのだという^(注14)。タビテウエアにおいても、一度に多くの食料、とくに輸入食料が社会的な場において消費される機会が頻繁にある。

タビテウエアのみならずキリバスでは、マネアバ (mwaneaba) とよばれる集会所において、数多くの饗宴 (ボータキ [botaki]) が開かれてお

り、社会活動の重要な焦点になっている。饗宴の種類には、人生儀礼、独立記念日、帰省者や来客の歓送迎、クリスマス、イースターなど大小さまざまあり、すべてボータキという用語で指示されている。筆者がタビテウエアに滞在した延べ13カ月の期間中、N村の人々が関係した饗宴の数は80回にもものぼった。この回数は月平均6回に相当する。饗宴の参加者は、行政単位の村や島 (タビテウエア・サウス) 全体、プロテスタントやカトリック教会信徒、その下位集団など、さまざまなレベルの集団成員であった。人々は機会に応じて集まり、共食を行う。歌や踊り、来客からの贈与が付随することもあれば、食事をともに摂り、食料を分配するだけで終わることもある。後述するように、ときに在地の威信食料を持ち寄る場合もあるが、威信食料供出が行われる場合が饗宴開催の全体数に占める割合は1割程度と小さい。むしろ主として輸入食料が調理され、共食の場で消費されるのである。

饗宴の種類や規模は多様であるが、必ず既婚男性や来客が共食する。歌や踊りといった娯楽、タバコ等の物品や金銭の贈与が行われなくとも、饗宴には必ず共食がともなうのである。饗宴は、競合あるいはときに敵対さえする、異なった集団や世帯の代表が集会所等に集まり、秩序を維持して共食する場である。公の場でともに食事を摂ることにより、集団や世帯間の社会的靱帯を構築あるいは確認し、集団主義的社会理念を再生産するのである。つまり饗宴を成り立たせるのは、異なった属性をもつ者たちが集まり、共食することなのである^(注15)。以上から、輸入食料およびその消費が、タビテウエアにおいて単なる栄養物としてのみならず、社会・文化的

に重要性をもつことが明らかであろう。

3. 論文の目的および構成

この論文では、スワンブタロやパンダナス等の在地で得られる植物性食料資源と商店で購入する米や小麦粉等の輸入食料、すなわち外来および在地の糖質食料に焦点を当てる。そして第1に、筆者自身が調査期間中に遭遇した食料欠乏を視野に入れ、資源の限定された環境における生業経済と輸入食料の関わりを考察することを目的とする。第2に、単に輸入食料に依存するという受動的な側面だけでなく、いかに彼らが現代的食料システムに外来物を取り込むかという点、そして輸入食料に彼らを与えた新しい価値についても論じたい。

まず第I節で、タビテウエア環礁の特殊な自然条件および在地の植物性食料資源の利用を概観する。この自然条件が植物性資源の種類と量を限定し、他のオセアニア島嶼部の糖質性食料資源との差異を生じさせる基盤となっているのである。また在地食料はココヤシとパンノキを除き、生産が衰退していることをみる。第II節では村落における人々の現金収入の状況について述べる。現在、村人たちは海外への出稼ぎの機会さえも制限されており、唯一の換金作物であるコプラに現金収入を依存していることを示す。続いて第III節では物資移入の通常期および欠乏期における村人の食生活をみている。ここでは在地の糖質食料資源は、日常的には食料のごく一部を占めるに過ぎないことがわかる。物資欠乏期でさえも、ココヤシ以外の在地の植物性食料が占める割合は低く、輸入食料に依存せざるを得ない食料事情をみることができる。さらに第IV節では、輸入食料品のもつ威信について述べ、輸入食料を彼らの社会・文化に取り込

んでいる事例を提示したい。日常食だけでなく饗宴の食事においても、輸入食料が重要な位置を与えられているのである。また輸入食料、とくに小麦粉は人々の工夫によって多様な料理を生み出す材料にもなっている。

栄養不良や経済開発の問題は深刻かつ重要である。しかしこの論文では、輸入食料が厳しい環境条件下での重要な糖質食料となっていること、社会的に威信をもつ在地食料は生産が低下しながらも維持されていること、さらにタビテウエアの人々が、世界経済システム周辺部に受動的に取り込まれているだけでなく、外来物に対して自律的に変形を加えて取り込んでいることを強調したい。

(注1) R. R. Thaman, "Deterioration of Traditional Food Systems, Increasing Malnutrition and Food Dependency in the Pacific Islands," *Journal of Food and Nutrition*, vol. 39, no. 3, 1982, pp. 109-111.

(注2) 栄養問題についてのレビューは以下に詳しい。Thaman, "Deterioration of . . .," pp. 111-113/N. J. Pollock, *These Roots Remain* (Honolulu: University of Hawaii Press, 1992), pp. 191-229.

(注3) ルイスはキリバスについて、輸入食料依存問題を栄養不良および財政圧迫による開発遅滞と関連づけて論じている。D. E. Lewis, Jr., "Gustatory Subversion and the Evolution of Nutritional Dependency in Kiribati," *Food and Foodways*, vol. 3, Special Issue, 1988, pp. 92-94.

(注4) トングのパニラについては Sitiveni Halapua, "The Role of Government in Providing Adequate Food Supplies: Tariffs, Quotas, Subsidies and Other Approaches," in *Food and National Development in the South Pacific*, ed. R. R. Thaman and W. C. Clarke (Suva: University of South Pacific, 1983), p. 86. それ以外は Thaman, "Deterioration of . . .," pp. 113-114による。

(注5) 印東道子「オセアニアの島嶼環境と人間居住」*Tropics*, vol. 3, no. 1, Jan. 1994, pp. 96-99.

(注6) 糖質とは炭水化物と同義である。したがってここでいう糖質食料とは、スワンブタロ、パンノキやパングダナスの果実、輸入米や小麦粉等を指す。ココヤシの実にも糖質は多いが、むしろ脂質を多く含有している。通常オセアニア島嶼部では、糖質食料が「真の食料」とみなされることが多い (Pollock, *These Roots Remain*, pp. 22-27/T. Akimichi, "A Note on Palauan Food Categories," *Bulletin of National Museum of Ethnology*, vol. 5, no. 2, June 1980, pp. 598-600)。

(注7) Pollock, *These Roots Remain*, pp. 215-218.

(注8) I.G. Turbott, "Diets, Gilbert and Ellice Islands Colony," *Journal of the Polynesian Society*, vol. 58, 1949, p. 43/S. Parkinson, "Food Conditions in the Gilbert Islands," *Transactions and Proceedings of the Fiji Society*, vol. 6, Dec. 1959, p. 67. なおグリーンブルは1930年代にはすでに、一部の島々で砂糖、米、ネイビー・ビスケットがほぼ主食に近いことを指摘している (A. Grimble, "The Migration of a Pandanus People," *Journal of the Polynesian Society*, vol. 42, Mar. 1933, p. 30)。

(注9) キリバス共和国はギルバート (キリバス), ライン, フェニックスの3諸島からなる。人口の90%以上がギルバート諸島に居住している (*Report on the 1990 Census of Population*, Vol. 1 [Tarawa: Statistics Office, Ministry of Finance, 1993])。タビテウエア環礁はギルバート諸島南部に位置する (地図参照)。以下、本稿では現地語を優先する立場から、ギルバートの語を用いず、国名および諸島名ともにキリバスと表記する。なおキリバスとはギルバートの現地語読みである。

(注10) Grimble, "The Migration of a Pandanus People," *Journal of the Polynesian Society*, vols. 42, 43, 1933-34.

(注11) ココヤシ加工物が盛んに交易に用いられるようになったのは19世紀である。ただし、ココヤシ以外にとりたてて経済的に有用な資源がなかったことから、第2次世界大戦までキリバス離島部は、出稼ぎ労働を除くと経済的にはほとんど放任状態であった。これをオリバーは、現地型コブラ経済 (native-style copra economy) といっている (D. L. Oliver, *The Pacific Islands*, 3rd ed. [Honolulu: University of Hawaii Press, 1989], pp. 138-141)。その後、第2次世界大戦が勃発するとタビテウエアからヨーロッパ人や中国人は退去し、島は世界経済から完全に孤立してしまった。ある長老に

よれば、「昔の祖先と同じ生活」を強いられたという。そして、燐鉱石採掘の出稼ぎが衰退した現在、現金収入を主としてコブラ生産に依存せざるを得なくなっている。

(注12) ヤムイモが威信を表す例として、パプアニューギニアのグッドイナフ (Goodenough) 島, ミクロネシア連邦のポーンペイ (Pohnpei) およびフィジー (Fiji) の事例をあげておく。M. W. Young, *Fighting with Food: Leadership, Values, and Social Control in a Massim Society* (Cambridge: Cambridge University Press, 1971)/A. Shimizu, "Chieftdom and the Spatial Classification of the Life World: Everyday Life, Subsistence, and the Political System on Ponape," in *Islanders and Their Outside World*, ed. M. Aoyagi (Tokyo: St. Paul's University, 1982)/J. W. Turner, "True Food and First Fruits: Rituals of Increase," *Ethnology*, vol. 23, no. 2, Apr. 1984.

(注13) M. Kahn and L. Sexton, "The Fresh and the Canned," *Food and Foodways*, vol. 3, Special Issue, 1988, pp. 10-11.

(注14) Pollock, *These Roots Remain*, pp. 124-126.

(注15) この論文の主要な論点からはずれるため、村落社会や饗宴について詳細に論じることはしない。タビテウエアにおける集会所および饗宴については、別稿にて詳細に論じる予定である。

I 生業経済の現状

キリバス共和国は中央太平洋に位置する島嶼国家であり、島々はいわゆる珊瑚礁の「低い島」である環礁やリーフ島からなる。この節ではまず環礁の自然条件について概要を述べ(注1)、スワンブタロ、パングダナス、ココヤシ、パンノキの利用について概観してみる(注2)。

1. 環礁の自然条件

環礁は火山島や大陸島に比較して陸地面積が狭く海拔も低い (環礁概念図1, 2)。通常、環礁では最高地点でさえ海拔3~5メートルしかない。土壌は珊瑚性の石灰質であり、有機物の堆積は未発達である。さらに筆者の調査地である

(パンダナス〔*Pandanus tectorius*〕, ココヤシ〔*Coccoloba nucifera*〕)を植え付けていったのである。さらには長期間土中に放置しておけるスワンブタロ(*Cyrtosperma chamissonis*)を坑耕作(pit cultivation)という方法で施肥をしつつ栽培してきた。これらの知識、技術、労働投資等の人間活動は、環礁への適応とみなしうる。灌木から自然条件に適合した栽培植物に置き換えていくことで環境を改変し、有限のバイオマスを食料資源へと転換し、食料生産を増大させていったのである。

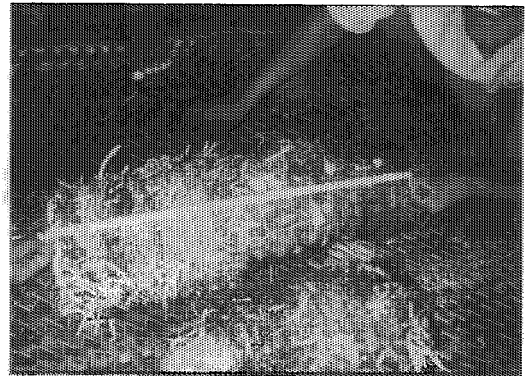
2. スワンブタロ

スワンブタロ(民俗名ババイ〔bwabwai〕)は比較的耐塩性であり、収穫しなければ長期間土中に保存できるため、環礁の自然条件に適合した作物である。キリバスでは、坑耕作法という特殊な技術を用いて栽培する。環礁の地下には相対的に比重の小さい淡水が、海水の上に凸レンズ状に溜まっている(注4)。つまり島の内陸部は海岸部よりも、地下の浅いところに淡水があり、水の層が厚いのである。坑耕作とは島内陸部に地下水が滲出するまで穴を掘り、人工的に沼状の田を作ってスワンブタロを植える方法である。その穴の深さは50センチメートルから3メートル以上に及ぶこともある。そして、田の中に植えたスワンブタロ株の周囲にパンダナスの葉で作ったロープ(ブキ〔buki〕)を何重にも巻き、株の根元とロープの空隙に落葉や泥を入れて肥料にする。このような丁寧な施肥作業を繰り返して栽培するのである。品種による差もあるが、イモが成熟するまでに1~7年かかるという。スワンブタロの耕作には多大な労働投資が必要である。

スワンブタロは威信食料といわれ、かつては集会所でその重さを競い合った。ライバルに打



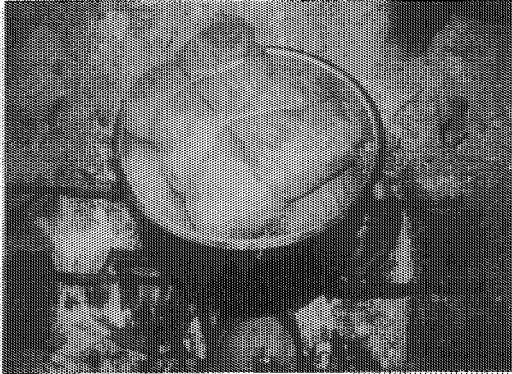
耕作田の中でスワンブタロを収穫する長老男性。耕作田は地下水が滲出するまで掘削して、人工的に作ったものである。株の周囲には、パンダナス葉のロープ(ブキ)が巻かれており、その内側は施肥されている。=筆者撮影(以下の写真も同様)



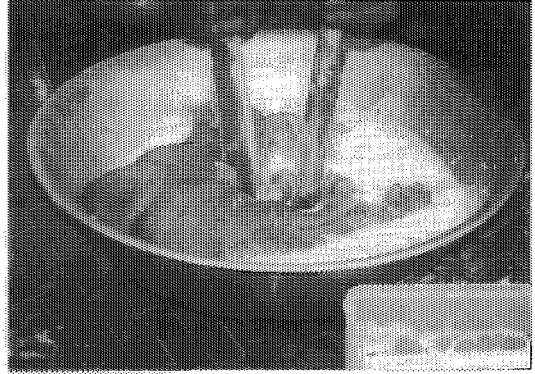
収穫されたスワンブタロ。写真の塊根は長さ70センチメートル、最大幅30センチメートルの大きさであった。

ち勝つために、人々は大きなスワンブタロを熱心に育てたという(注5)。教会や植民地行政府によって禁止されて以降このような競争は衰退し、現在ではみられない。しかし今でも大きなスワンブタロを栽培できる人は、その知識と技術を高く評価され、他人から羨望の目でみられる。生のイモを集会所などに持ち寄る機会があるときには、供出者は大きなスワンブタロを選んで持っていくのである。

第2次世界大戦以後、スワンブタロ耕作田の



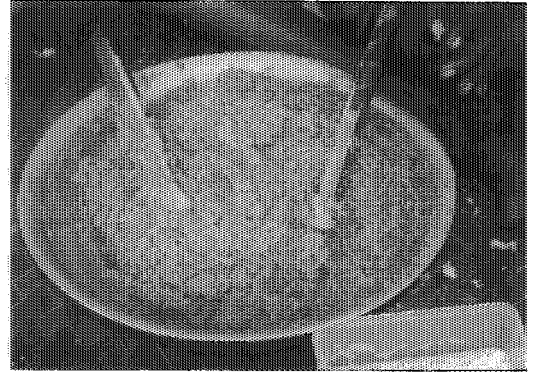
ブアトロの調理。すり下ろしたスワンブタロに小麦粉を混ぜ、さらにトディーシロップなどで味付けし、スワンブタロの葉および米袋で包み、鍋で煮ているところ。2本の鉄棒で石に架橋した簡易炉を調理に使用している。



ベケイの調理。ブアトロにココナツミルクを混ぜ、棒で形を崩して練る。



出来上がったブアトロ。下に敷かれているのは、ブアトロを包んであったスワンブタロの葉である。



出来上がったベケイ。ベケイはペースト状になり、ココナツミルクは完全に生地になじんでいる。

放棄についていくつもの報告がある^(注6)。タビテウエアのブッシュでも、放棄されて中身の無い耕作田が数多くみられるし、全く施肥をしないで放置してあるスワンブタロ株も多い。スワンブタロの耕作低下は確かなことである。しかし、そうかといって全く耕作をしていない世帯は皆無である。一方では、新たに耕作田を掘ったり、長期間放棄していた耕作田を手直して再利用する例もみられた。スワンブタロは日常食としてはほとんど利用せず、その耕作に費やす労働投資は削減されている。同時に、社会的な必要性和威信のために人々は耕作を維持して

いるのである。

通常の食事では、イモは皮をむき、切ってから鍋で煮て食べる^(注7)。また主に饗宴用のイモを材料にした料理は2種類あり、ブアトロ (buatro) およびベケイ (bekei) いわれる。ブアトロとは生のイモをすり下ろしてココヤシのトディーシロップで甘く味を付け、スワンブタロの葉とビニール繊維布で包み、鍋で煮たプディングのことである。さらにココナツミルクをかけながら、棒を使ってブアトロの形を崩して練り、ペースト状にした料理をベケイという。後述するが、これらの料理には小麦粉をつなぎとして

混ぜるのが普通である。また全くスワンブトロ
を使わず、小麦粉や米のみを材料にして甘く味
付けしたプディングもある。これもやはりプア
トロやベケイとよぶ。

3. パンダナス (タコノキ)

パンダナスは主に環礁で食べられる果実である(注8)。キリバスではパンダナスの品種が数多く命名されており、筆者が村で集めた品種の民俗名も50近くあった。しかし一部を除いて品種を見分けることは筆者には困難であった。パンダナスは、年によって収穫量にはかなり差がある。実際に1994年10月には大量の結実がみられたが、翌年の同時期にはほんのわずかだった。ある長老(注9)によると、以前は気根を植えて繁殖させたというが今は行っていないという。むしろ、ココヤシを植え付けるためにブッシュに火を入れ、パンダナスを切り倒してしまう。

パンダナスの果実は中心の核と外側の小核果からなる。個々の小核果は簡単に分けられる。この生あるいは煮た小核果は子供や女性の格好のおやつとなる。パンダナスが結実する季節になるとブッシュへ長い棒を持って収穫に行く。先端にナイフを挟んだ棒を使って果実を落とし、麻袋に入れて持ち帰る。ひとつの果実が3~6キログラム以上もあるため、ブッシュから村まで運んでくるだけでも重労働である。小核果を薄くスライスして煮込み、棒で突いてココヤシの果肉を混ぜたスープ(トトキ[totoki])はパンダナス収穫期の料理である。

パンダナスには2種類の保存食料が知られている。とくに日常的な食事にはカブブ(kabubu)といわれる粉末状保存食を食べていた。これに水を加えて飲むのが通常の朝食だった。しかし現在40歳代の村人は、彼らが子供の頃にはすで



ブッシュに生えたパンダナスの木。気根および果実が見える。隣方の樹木はココヤシおよびパンダナスである。



収穫されたパンダナスの果実。熟すと小核果が簡単に核から分離できる。写真左の白いものは、完全に小核果を取り除いた核である。

にカブブをあまり食べなかったと筆者に聞いていた。人々はカブブを作るのは重労働なのでもう作らないのだという。現在でも作っているの



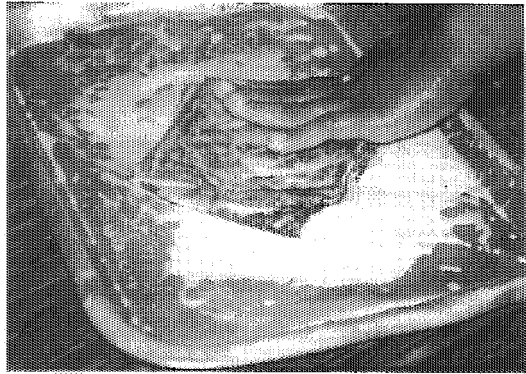
ペーカでパンダナスの果肉を削り取る作業(シラシラ [tira-tira])。左のたらいには煮た小核果が入っている。女性の周囲では、シラシラ後の小核果を子供たちがかじっている。



完成品のトゥアエ。写真は、折り畳んだトゥアエを何枚も重ねた状態である。



板状パンダナス保存食トゥアエ作り。削り取った果肉(マカノ)を薄く延ばす作業(カボラボラ [kaborabora])。ココヤシ葉マットにシマハビロ(民俗名ウリ [uri], *Guettarda speciosa*)の葉を敷き、その上にむらのないよう均質の厚さに延ばしていく。この後、天日干しして乾燥させるとトゥアエができる。



トゥアエにココナツミルクを塗ってロロを作る。

はトゥアエ (tuae) とよばれる板状保存食である。パローは太平洋島嶼部では一般に、パンダナスは威信の低い食料だと述べているが⁽¹⁰⁾、このトゥアエはキリバス南部では威信食料である。スワンブタロと同様、帰省者歓迎の饗宴や来客用に、集会所や来客の寄宿している世帯にトゥアエを持ち寄る機会がある。村の各世帯はそれを必ず供出しなければならない。50歳代のある男性によれば集会所で口論が起こったときに、トゥアエをどれだけ持っているかを競い合っ

て決着をつけたのだという。現在の村人たちは怠惰であり、トゥアエを少ししか作らなくなってしまったと誰もがいう。

さて、ブッシュから収穫してきた果実は小核果にぼらし、大きなたらいで煮るかあるいは地炉で石蒸しにする。つぎに木の枝に半円形の金属刃を固定した道具(ペーカ [beeka])で、調理済みの小核果の果肉をこすり取る。半固体の果肉をマカノ (makano) という。これに削ったココヤシの果肉を混ぜて食べることもある。この食料をタガウリ (tangauri) という。トゥアエを作るには、このマカノを30センチメートル×50センチメートルくらいに薄く延ばして天日干し

にするのである。4日から1週間干し、果肉が橙色から赤黒い色に変色して完全に乾燥すれば出来上がりである。トゥアエは2年から7年は保存可能であるという。

トゥアエは通常、ココナツミルクを塗って柔らかくしたロロ (roro) とよばれる料理にして食べる。また協同労働時には、削ったココヤシの果肉をトゥアエに混ぜてこねた饅頭 (タガナ [tangana]) を持ち寄るよう長老によって決定されることもある。また水にトゥアエを溶かした甘い飲料 (メロメロ [meromero]) も時々作られる。

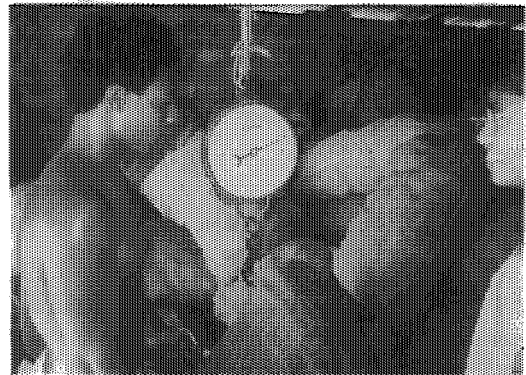
トゥアエもスワンブタロと同様に、主として社会的必要のために保持されている。単なる嗜好の変化というよりも、人々は日常的にトゥアエを消費すること避け、わずかに生産して必要なときにのみ消費するようにみえる。

4. ココヤシ

パンダナスに加えてココヤシも、環礁の自然環境に最もよく適合した有用植物種である。村のある長老によれば、かつてココヤシは今より少なかったという。現在も人々はブッシュに火を入れてココヤシを植え付けている。ブッシュには灌木に混じってパンダナスが生育しているが、かまわず開墾している。長期的にみればパンダナスを押しやってココヤシが増加している傾向がある(注11)。ココヤシの増加には、唯一の換金作物という経済的な重要性が関係している。歴史的にも、19世紀中葉以降から第2次世界大戦までの期間、住民は島に在住した商人にココヤシの実を売って現金を入手し、タバコなど外来物の購入にあてていた(注12)。現在でもその経済的重要性は増大し続けている。村人が生産したコブラは、隣村にあるコブラボード (Copra Board, コブラ買い取り所)(注13) に運んで換金する。



コブラ作り。ココヤシの実を割ってから数日放置して乾燥させ、果肉を取り出す。この作業をコウ・ベン (kou ben) という。取り出した果肉をブッシュから屋敷地に持ち帰り、さらに天日干しする。



出来上がったコブラを麻袋に詰めて、コブラボードに運び、計量する。

ココヤシの実は現金と等価物とみなされており、ココヤシの実1個が10豪セントの価値をもつという認識が広範に共有されている。物資欠乏期に首都からタバコを空輸してもらい、小商売をしていた男性がいた。彼は現金の代わりにココヤシでタバコを売っていたのである。また落下したココヤシの実を拾うことは窃盗とみなされ、土地境界線上でのココヤシの実の奪い合いがしばしば喧嘩を引き起こす。

経済的価値のみならず、食料資源としてもココヤシは重要である。毎朝夕、ココヤシの花芽



少雨のため枯れたパンノキ。パンノキは集落の道路脇に植えられている。撮影地は、タビテウエア環礁とほぼ同緯度にあるニクナウ(Nikunau)島である。



左上が収穫されたパンノキの果実。中央下には皮をむいてスライスしたの見える。

を切って樹液を採取することは、キリバスの青少年の重要な仕事である。この樹液をココヤシトディー(カレウェ[karewe])という。これを放置して2~3日もすると自然発酵して、いわゆるヤシ酒になる。生のトディーを飲むこともあるが、通常は採取後すぐに煮て発酵を止める。これに水や紅茶を加えたものが人々の最も普通の飲料である。さらにトディーを煮詰めると、茶色から黒色をした甘いシロップ(カマイマイ[kamwaimwai])となり、長期間の保存が可能である。トディーやシロップは調理、飲料として、村落生活に不可欠な生産物である。

成熟したココヤシの実(ベン[ben])は、人々が最も頻りに食べる在地食料である。その果肉をブッシュナイフで切って、あるいはすり下ろして食べる。とくに朝食時にはすり下ろした果肉を甘い紅茶やトディー、薄めたシロップに加えて飲む。果肉から絞ったココナツミルクはとくに饗宴時の調理には欠かせない調味料である。タビテウエアでは、まだ青いココヤシの実(モイモト[moimoto])の果汁を成人が飲むことは、ブッシュでの労働時を除いてほとんどない。これは乳幼児や病人の飲料とみなされているためであり、成人が世帯で飲むのは恥ずかしいという。ココヤシの実は成熟するまでとっておくべきものなのである。

ある長老によれば、昔はパンダナスをとりに遠く離れたブッシュまで行ったが今は行かないという。しかし、ココヤシの実をとりに遠くまで行くことは、現在普通にみられる。また、スワンブタロ耕作田では1、2カ月に一度しか労働しない人がほとんどだが、コブラ生産は誰もが熱心に行っているのである。現在人々にとって、現金収入源、また食料としてココヤシは最も重要な植物種である。そして労働投資もコブラ生産に傾斜しているのである。

5. パンノキ

ラグーン沿いの集落にはパンノキが植えられている。これらのパンノキは種子をもつ品種(*Artocarpus mariannensis*)である。現在村に生えているパンノキは、すでに亡くなった長老がタビテウエア・ノースから種子を運んで植えたものに由来するという。せいぜい30年前のことらしい。別の長老が主張するには、パンノキはキリバスの植物ではないという。パンノキは太平洋上に広く分布しているため、この主張は容易

には受け入れがたい。しかしこの植物は早魃に弱く、2年ほど降雨量が少なくと簡単に枯れてしまうという(注14)。実際に1995年には雨が少なく、枯れ始めたパンノキがあった。また島の幅が狭いところでは地下水の塩分濃度の影響があるためか、パンノキは生育していない。パンノキは結実さえしていれば非常に有用な食料資源である。しかし島の自然条件、ことに不安定な降雨量の影響を受けやすいため、安定した食料資源とはいえないのである。

パンノキの果実(パン果)は通常、鍋で煮るか直火で焼いて食べる。饗宴時にはスライスして油で揚げたり、砂糖またはココヤシシロップで甘く味付けしたココナツミルク煮が供される。カロリン諸島で作られるような貯蔵パン果は全くみられない。

以上のように、環礁の自然条件への適応的技術を人々は発達させ、維持してきた。しかし次節以降にみるように、現在村での生活には現金が必須であり、日常の糖質食料の大部分は輸入物が占めているのである(注15)。現在の村人はむしろ、環礁の自然条件に加えて、世界システム周辺部の貧困性への適応が必要となっているのである。

(注1) 太平洋島嶼の生態的特徴については以下の文献に詳しい。H. J. Wiens, *Atoll Environment and Ecology* (New Heaven: Yale University Press, 1962)/F. R. Fosberg ed., *Man's Place in the Island Ecosystem* (Honolulu: Bishop Museum Press, 1963)/R. Catala, *Report on the Gilbert Islands: Some Aspects of Human Ecology*, Atoll Research Bulletin, No. 59 (Washington, D. C.: National Research Council, 1957).

(注2) キリバスの食用植物については以下の文献を参照した。K. Luomala, *Ethnobotany of the Gilbert*

Islands, Bishop Museum Bulletin 213 (Honolulu: Bishop Museum, 1953)/Catala, *Report on the Gilbert Islands...*/R. R. Thaman, *Plants of Kiribati: A Listing and Analysis of Vernacular Names*, Atoll Research Bulletin No. 296 (Washington, D. C.: The Smithsonian Institution, 1987).

(注3) キリバスの気候については以下の論文を参照した。M. H. Sachet, *Climate and Meteorology of the Gilbert Islands*, Atoll Research Bulletin, No. 60 (Washington, D. C.: National Research Council, 1957)/Wiens, *Atoll Environment...*

(注4) 珊瑚礁の島は多孔性の岩からなっているため、地下深くまで海水が浸透している。その上に雨が降り淡水が浮いた状態になるのである。この凸レンズ型の淡水層を“Ghyben-Herzberg lens”とよぶ(Wiens, *Atoll Environment...*, pp. 318-326)。

(注5) K. Luomala, “Babai (*Cyrtosperma Chamissonis*): A Prestige Food in the Gilbert Islands Culture” (Moscow: VII International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences, 1970), pp. 488-499/K. Luomala, “The *Cyrtosperma* Systemic Pattern-Aspects of Production in the Gilbert Islands,” *Journal of the Polynesian Society*, vol. 83, no. 1, Mar. 1974, pp. 14-34.

(注6) 例えば Catala, *Report on the Gilbert Islands...*, pp. 68-69/R. Watters et al., *Abemama* (Canberra: Australian National University, Development Studies Centre, 1984), p. 52/R. Lawrence, *Tamana* (Canberra: Australian National University, Development Studies Centre, 1984), p. 66等がある。なおタビテウエア・サウスにおける耕作田放棄の現状については、別稿にて詳細に論じる予定である。

(注7) 鍋が普及したのは燐鉱石採掘出稼ぎ以降である。それまでは主に地炉(ウムウム[umum])によって石蒸しにするか、焼くのみ調理法であった。オセアニアに広く分布する地炉は石蒸し調理法で用いられる。地面に掘った穴の中で薪を燃やして拳大の石を熱し、火が落ちてから材料を入れて調理する。タビテウエアでは現在ほとんど地炉を使わず、簡易炉(アイ[ai])で鍋を使って調理する。野嶋洋子「石蒸し焼き料理法の諸相——オセアニアにおける調理の民族考古学的研究に向けて——」(『民族学研究』第59巻第2号 1994年9月) 146~160ページを参照されたい。

(注8) J. Barrau, *Subsistence Agriculture in Polynesia and Micronesia*, Bishop Museum Bulletin 223 (Honolulu: Bishop Museum, 1961), p. 36.

(注9) 長老とは、ウニマーネ (unimwane) とよばれる男性年輩者 (村では50歳代後半以上) を指す。キリバス南部はかつてより首長がおらず、集会所において長老たちが合議によりコミュニティのすべての事柄を民主的に決定し、犯罪者を裁いたり、戦争や和平の相談をしたという (例えば、H. P. Lundsgaarde, "Law and Politics on Nonouti Island," in *Culture of the Pacific*, ed., T. G. Harding and B. J. Wallace [New York: The Free Press, 1970], p. 248)。現在でも、ある特定個人が権力をもつことはなく、島や村内の事柄を決定するのは、長老たちの合議である。集会所内の饗宴や合議で発言するのも主として長老である。また長老以下の既婚男性をロロブアカ (rorobuaka, 戦士) とよぶ。

(注10) Barrau, *Subsistence* . . . , p. 36.

(注11) ゲッデスは1973年のタビテウエア・ノースの調査で、人々はパンダナスを収穫するために8キロメートル程遠くまで行くが、ココヤシは居住集落の近くで集めると述べている。これは集落の近くにココヤシを植えていったためだろう。コブラの価格が上昇した後、人々はパンダナスの結実期であっても、ココヤシの実の収集に多くの時間を費やしたと書いている (W. H. Geddes, *Tabiteuea North. Atoll Economy: Social Change in Kiribati and Tuvalu*, no. 2 [Canberra: Australian National University, Development Studies Centre, 1983], p. 112)。

(注12) 捕鯨船員、交易者、奴隷商人などヨーロッパ人が頻りに島々を訪れ、接触が盛んになったのは19世紀である。その中心は英領ギルバート諸島北部であった。南部に商人進出が本格化したのは19世紀中葉以降であった。ココヤシ油から石鹼や蠟燭などの工業製品が製造されるようになり、その交易が盛んになったためである (H. E. Maude and I. Lesson, "The Coconut Oil Trade of the Gilbert Islands," *Journal of the Polynesian Society*, vol. 74, no. 4, Dec. 1965, pp. 409-412)。その後、1870年代にはココヤシ油からコブラへ交易品は置換された (B. Macdonald, *Cinderellas of the Empire* [Canberra: Australian National University Press, 1982], p. 27)。しかし耕作可能な土地が少なく、植民者が住み着くことはなかった。浜辺に交易所を建てた程度であった (Oliver, *The Pacific* . . . , p. 139)。当

初は現金を介さず、直接の物物交換であった。

(注13) コブラボードは、島の生協組織と提携して住民からコブラを買い上げ、船積みして首都へ送る。

(注14) カタラはキリバス南部では早魃のため10年に一度はパンノキを植え直す必要があるという宣教師の言葉を引用している (Catala, *Report on the Gilbert Islands* . . . , p. 61)。

(注15) 糖質食料の輸入物資依存とは対照的に、タビテウエアにおける漁撈活動は現在でも維持されている。日常的な蛋白性食料消費については、一部缶詰の利用があるものの、魚介類の自家消費や小規模な売買によってほぼ在地で賄われている。

II 村における現金収入

キリバスを含むオセアニア島嶼国に関する国家レベルの経済学的研究は数多いが^(注1)、1979年の独立以降、キリバス離島部の村落社会における日常的な経済活動についての詳細な報告は少ない。この節では、キリバス南部離島、タビテウエア環礁のN村における住み込み調査で得た30世帯に関する資料から作成した表1に基づいて、村人たちの日常的経済活動を提示したい。

英領ギルバート諸島 (現キリバス共和国) では植民地化されて以降、バナバ (Banaba) 島 (現キリバス共和国) や西隣りのナウル島 (現ナウル共和国) への燐鉱石採掘出稼ぎ労働者からの仕送りが、住民の主要な経済基盤となってきた。ところが独立時の1979年にはバナバの燐鉱石が枯渇し、現在ではナウルでもほぼ枯渇した状態にあり、独立以前に隆盛した出稼ぎ移民および送金の基盤を失った。現在の国家財政はバナバでの利益をもとにした歳入均衡化準備基金 (RERF)、外国漁船の領海内操業と引き替えに得られる入漁料に大きく依存している^(注2)。

タビテウエアのN村においても今世紀初頭か

表1 N村における30世帯の経済状況

世帯主 番号	世帯員 数 ¹⁾ (人)	成人数 ²⁾ (人)	コプラ 収入 ³⁾ (豪ドル/月)	1994年定収 (豪ドル/月)	1995年定収 (豪ドル/月)	外国船 仕送り ⁴⁾ (豪ドル/月)	出稼ぎ 経験 ⁵⁾	商売、その他
①	6	5	61.9				N	ドーナツ、ナマコ
②	8	5	34			100+50	N	商店 (95年4月)
③	10	5	40.6	地方裁判官 長 (120)	地方裁判官 長 (120)	50+50	B, N	魚, ナマコ
④	5	3	16.4			娘の夫	B, N	娘教員, 娘公務員
⑤	6	4	56.1	カウンシラ長	カウンシラ		T, 亡父N	
⑥	2	2	25.6				亡父N	魚
⑦	9	4	33.5		臨時教員 (50)			魚
⑧	4	2	28.3				B, G	
⑨	11	5	48.7	パトロール (19)	警察官(72)	110;80		
⑩	11	8	83.2			妹の夫	父B	
⑪	3	2	37.5			妻の兄	N, T	パン, 魚, ナマコ
⑫	4	2	—	パトロール (19)	パトロール (19)	イトコ		魚
⑬	7	5	51.4			妻の兄		妻の兄船員, 姉教員
⑭	5	2	27.7	航空会社エ ージェント	航空会社エ ージェント		G	魚
⑮	9	4	—	国会議員	国会議員	100		
⑯	15	9	64				亡父N	
⑰	4	4	82.6					商店 (95年6月)
⑱	4	2	23.3				亡父N	商店 (95年7月)
⑲	3	3	—					
⑳	2	2	24					姉上級公務員
㉑	10	4	66.8				B, N	
㉒	7	5	40					魚
㉓	2	2	13.8				B, N	魚, ナマコ
㉔	4	3	31.6			100;50	B, N	
㉕	5	2	35.3					
㉖	3	2	24	空港業務補 助 (30)	空港業務補 助 (30)			
㉗	7	3	14.7			80+40	亡夫N	
㉘	7	2	36.1	パトロール (19)	パトロール (19)			
㉙	4	2	—				G	
㉚	3	2	27.7				N	
合 計	180	105	1,028.8					

(出所) 筆者調査による。

(注) 調査は1994年10月～95年1月, および95年8～11月の2期にわたって行った。

表中の空欄は該当なし。

表中の系譜関係は, すべて世帯主からみたもの。

1) 世帯員数は前期調査時の資料。

2) 15歳以上を成人とした。

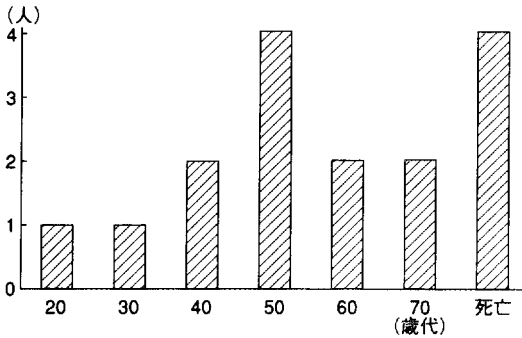
3) コプラ収入は島のコプラボードの台帳 (1994年7月～95年6月) から抜粋した。

4) 外国船仕送り欄のプラス (+) は1人の出稼ぎ者による世帯内の2人への仕送りを, セミコロン (;) は2人の出稼ぎ者による1人の世帯員への仕送りを表す。

なお, 世帯内に出稼ぎ者がいる場合には仕送り金額を示し, 世帯外の場合には出稼ぎ者の世帯主との系譜関係を示した。

5) 出稼ぎ経験欄のNはナウル, Bはバナバ, Tはタラワ, Gはドイツ商船を示す。なお, とくに注記しない場合は世帯主の出稼ぎ経験を示す。

図1 ナウル、バナバ出稼ぎ経験者数（男性）の年齢別分布



(出所) 筆者調査による。

らバナバへの、ついでナウルへの燐鉱石採掘関連の出稼ぎ労働に多くの人々が従事した。帰村時には現金に加えて食器や自転車、木製の衣装箱等を持ち帰ってきた。しかしナウルの燐鉱石採掘がほぼ終息しているため、現在では村からナウルへ行っている者は皆無である。村では長老男性6人のうち4人が、バナバおよびナウル両方の出稼ぎ経験者である。残りの2人はそれぞれバナバのみ、あるいはナウルのみに行っていた。それ以下の世代でも5人が出稼ぎの経験を持ち、うち1人は両方の島へ行っていた^(注3)。またすでに亡くなった人のうち、少なくとも4人が出稼ぎ経験者である(図1)。既婚男性は家族をナウルへ連れていくことができたので、女性や子供の中にも「物資にあふれた豊かな」ナウルでの生活を経験した者がいる。女性たちはナウルの中国人商店の売り子やレストランのウェイトレスとして働いたのである。バナバおよびナウルにおける出稼ぎ経験が村社会に与えたインパクトは、計り知れないほど大きい。生業に依存しない消費社会は「白人の生活」(maiu n I-matang) といわれる。多くの村人にとってそれを具体的にイメージさせるのは、ナウルでの

生活体験や時々みるビデオ映画の中の合衆国や香港の生活なのである。

燐鉱石採掘に代わって重要な出稼ぎ先になったのは外国船である。1995年時点で村の青年3人がドイツ商船に、5人が日本漁船に乗り込んでいる。彼らからの送金は1人1カ月当り50～150豪ドルと大きく、2人の息子を出稼ぎに出した世帯(世帯主番号⑨、⑳)では、コブラの生産をそれほど熱心には行わなくなってしまった^(注4)。ただし、外国船に乗るには首都にある訓練校に入らねばならない^(注5)。訓練校への入学希望者は多いため高倍率であり、ごく一部の若者しか出稼ぎに行けないのが現状である。それでも、親族関係を通じて現金や土産の工業製品(ラジオ、ビデオデッキ、衣類等)が広範囲に行き渡るため、少数の出稼ぎ者による経済効果は大きい。

出稼ぎ者や定取者のいない世帯では唯一の換金作物であるコブラ生産に依存して現金収入を得ている。人々は生産したコブラをコブラボードへ運び、計量の後現金を受け取る。しかしコブラ生産は不安定な降雨量に大きく依存している。30世帯約180人が住むN村におけるコブラ生産量は1994年7月から95年6月までの11カ月間に3万1548キログラムであった^(注6)。コブラからの収入が不明瞭である4世帯を除く26世帯の平均をとると、1世帯1カ月当りのコブラからの現金収入は約40豪ドルであった(表1より算出)。コブラの買い取り価格は長期的にみて大きく変動しており、この時期の値段は比較的良好であった。すなわちコブラから得られる現金収入は、降雨量に依存する生産量および国際市場価格に影響される買い取り価格の関数であり、不安定なものである。

1995年時点で村内には、公務員として月50豪ドル以上の定収のある者が3人（世帯主番号③、⑦、⑨）、それ未満の定収を得る者が3人（同⑩、⑭、⑲）いた。また航空会社のエージェントは、乗客数によって収入が変動する。欠航が続くと手数料が全く得られない一方で、年末休暇時には乗客が増えて150豪ドルもの月収を得ることもある。その他の人々は、学校等政府関係の建物の建設作業、船荷の積み降ろし等、臨時雇用収入を得る程度である。フカヒレや乾燥ナマコを時折来島する仲買人に売って臨時収入を得ることもある。また1995年4月から7月の間に村内に3つの個人商店ができ（世帯主番号②、⑬、⑱）、新しい形態の小資本家が生まれてきた。それまで村内には、不足しがちなタバコ、手作りパンやドーナツ、魚を不定期に売る小商売があるのみだった^(注7)。

親族が首都に住んでいても、定期的に仕送りをしてもらうことはなく、必要時に送金してもらっただけだと村人はいふ。近い親族が外国に移住しているのはN村では2世帯（世帯主番号⑩、⑲）のみであった。⑲の世帯主は、ごく稀に子供用の玩具や絵本を送ってくるだけだと筆者にいつていた。このように村人の現金収入を概観すると、外国船出稼ぎ者や定職者を擁する一部の世帯を除いて、ほぼコブラ生産に依存していることがわかる。

（注1） オセアニア島嶼国家の経済状況はしばしば、MIRAB 経済という概念を用いて説明される。MIRAB とは出稼ぎ移民、送金、援助、官僚制の頭文字をとったものであり、これらの連関によって国家は経済的に自立しようという。G. Bertram and R. F. Watters, "The MIRAB Economy in the South Pacific Microstates," *Pacific Viewpoint*, vol. 26, no. 3, 1985, pp. 497-519/佐藤元彦「オセアニア島嶼国の『レント依存

型』経済自立」（清水昭俊・吉岡政徳編『オセアニア3近代に生きる』東京大学出版会 1993年）201～216ページを参照した。

（注2） RERF とは "Revenue Equalization Reserve Fund" の略である。この基金の運用益と入漁料が1988年の歳入の56%に上っている（佐藤元彦「キリバス経済の構造変化と『持続可能性』」〔愛知大学国際問題研究所紀要〕第98号 1993年2月）65～72ページ。

（注3） 筆者のインタビューによる。

（注4） 筆者のインタビューによる。とくに世帯主番号⑭の長老は、息子の怠惰を嘆いていた。なお、1995年時点でのドイツ商船、日本漁船への乗り込み状況は、世帯主番号②③が日本漁船各1人、⑩⑲がドイツ商船各1人、⑨がドイツ商船1人と日本漁船1人、⑭が日本漁船2人だった。

なお、ここでいう世帯とは、核家族を基本単位とした共住小家族集団を指す。キリバス語のムウェンガ (mwenga) に相当する。ヨーロッパとの接触以前にはカーインガ (kaainga) といわれる、ムウェンガが複合した共住親族集団があった。しかし、キリスト教化や植民地支配の影響でカーインガは崩壊し、より小さな世帯が形成された。カーインガの分解については W. H. Geddes, "Social Individualisation on Tabiteuea Atoll," *Journal of the Polynesian Society*, vol. 86, no. 3, Sep. 1977. 接触以前のカーインガについては H. E. Maude, *The Evolution of Gilbertese Boti* (Wellington: The Polynesian Society, 1963; Institute of Pacific Studies and Extension Centre of USP, reprinted in 1991) を参照した。現在、村人の日常生活は共住小家族集団を単位としている。ただし、老人、未亡人や子供は、島内に居住する親族の世帯を頻りに渡り歩く傾向があるため、必ずしも成員が固定しているわけではない。また、若者やときには世帯員全員が首都へ出かけてしまい、数カ月から数年以上村に帰ってこないこともある。

（注5） 首都タラワには、ドイツ商船に乗り込むための海洋訓練校 (Marine Training Centre; MTC) および日本漁船に乗り込むための漁業訓練校 (Fishing Training Centre; FTC) がある。キリバス人はドイツ商船で機関室の下働き、給仕や荷の積み降ろしを担っている。日本漁船では鯉船や鯖船に乗り込む。漁業訓練校は1995年に海洋訓練校から分離したものである。タビテウエア・サウスで行われる訓練校の入試は両校それぞれ年1、2回であり、島まで入試のために職員が巡回してくる。

タビテウエア・サウスからは1995年3月には3人の海洋訓練校合格者がおり、同年6月には1人が漁業訓練校に合格した。正確な受験者数は不明だが倍率は10倍以上であると考えられる。

(注6) コブラボードの買い上げ台帳から得た資料による。台帳にある全氏名からN村在住者のみを拾い上げて集計した。この時期の買い上げ価格は35~40豪セント/キログラムであった。なお統計資料によると1979年から87年までの買い上げ価格は11~37.5豪セント/キログラムの間を変動している(*Kiribati 1979-1987: A Compendium of Statistics* [Tarawa: Statistics Office, 1989])。

(注7) ゲッデスは1970年代のタビテウエア・ノースにおいて、個人または有志によるサークルがパンやドーナツを売ったり、商店を開いた複数の事例を報告している(Geddes, *Tabiteuea North...*)。N村では1980年代後半に村人が共同で商店を設立したが、2つに分裂後、倒産したという。筆者が調査を始めた1994年の時点で正常に機能している商店はタビテウエア・サウス全体で4軒だけだった。生協組織、隣のB村のプロテスタント信者グループ、個人、島北端のTW村がそれぞれ経営していた。ゲッデスの報告に比べると、1990年代のタビテウエア・サウスが70年代のタビテウエア・ノースよりも流通機構が発達しているとはいえない。また筆者が視察した1995年3月現在、ノースの方が商店の数も多く、経済的な格差がみられる。

III 日常的食生活の動向

1. 現金消費傾向

村人は現金で何を購入するのであろうか。この節ではまずN村の2世帯(世帯主番号③, ⑬)の現金消費傾向をみてる(表2)。調査したのは1995年6~7月である。物資欠乏期を過ぎて、商品を比較的豊富に入手できた時期である。

ここでいう物資欠乏期とは1994年9月から95年3月までの間を指す。この時期には首都の生協卸売公社(KCWS)が経営危機状態にあり、注文しても物資がほとんど島の商店に入荷しな

表2 購買記録

(a) 世帯主番号③(1995年6月12~30日)

品目	購買量	金額 (豪ドル)	比率 (%)
米	50kg	45	23.3
パン	17個	17	8.8
砂糖	44ポンド	28.95	15.0
紅茶	5パック	12.3	6.4
コーヒー	1瓶	2.5	1.3
タバコ	22本	18.02	9.3
魚	28ポンド+9尾	27.5	14.2
鯖缶	8個	20	10.4
灯油	20リットル	10.8	5.6
マッチ	8箱	1.85	1.0
石鹼	4個	6.4	3.3
ベビーパウダー	1本	2.75	1.4
合計		193.07	100.0

(注) (1) 世帯員は10人。

(2) 1カ月(30日)当りおよび1日当りの消費額は、それぞれ304.84豪ドル/月、10.16豪ドル/日。

(b) 世帯主番号⑬(1995年6月12日~7月23日)

品目	購買量	金額 (豪ドル)	比率 (%)
米	79ポンド	36.2	48.9
砂糖	4ポンド	1.8	2.4
紅茶	4パック	9	12.1
タバコ	1/2本	0.35	0.5
魚	1尾	3	4.0
コンビーフ	3個	10.5	14.2
鯖缶	3個	7.35	9.9
カレー粉	1本	3.2	4.3
ガム	4個	0.8	1.1
石鹼	1個	1.9	2.6
合計		74.1	100.0

(注) (1) 世帯員は3人。調査時までに世帯員の移動があったため、表1より人数が減少した。

(2) 1カ月(30日)当りおよび1日当りの消費額は、それぞれ52.93豪ドル/月、1.76豪ドル/日。

(3) 米は小売りで買うときはポンド、袋ごと買うときは1袋25kg。

(出所) 筆者調査による。

った。船が来ると人々は商店に殺到して、米や小麦粉を買い占めようとした。客の間で傷害事件が起きるほど緊迫した状態だった。船が来たら1週間もすると物資はなくなり、商店は完全に開店休業となった。1995年が明けてから生協卸売公社の解散した3月までの間、さらに事態は深刻化した。輸入食料はもちろん灯油や石鹼、タバコ、塩などあらゆる生活必需品が欠乏した。その後、島では個人商店が数多く開業して物資が入荷するようになり、首都の別会社から物資を仕入れるようになったため、慢性的欠乏状態を脱した。さらに10月には首都から卸売会社(Abamakoro Trading Co.)の店舗を島に誘致することに成功し、一応欠乏状態から脱却することができた(注1)。

調査した2世帯はきわめて対照的な収入に依存している(表1参照)。世帯主番号③の世帯は、世帯主が定収を得ているほか、息子の1人が日本漁船で働いている。この収入に加えてコブラ生産を行い、さらには他の村人とグループを作ってナマコや魚を捕っている。村でも屈指の現金収入を得ている世帯である。1カ月当り300豪ドル以上の収入を確保していると推測できる。世帯員数も10人と平均数(6人)を上回っている。一方、世帯主番号⑩の世帯は村の過半数の世帯と同様に、収入を主にコブラに依存している。ただし世帯主の妻の兄が外国船に出稼ぎに行っているため、必要時にはその親族から現金を受け取りうる。また世帯主の母が頻繁にこの世帯に出入りしているほか、世帯主およびその妻が母の弟(世帯主の母方オジ、世帯主番号④)と仲がよいことにも留意すべきである。このオジの娘は島内のある村で初等学校の教員をしており、その夫はドイツ商船の乗組員をしていた。

通常コブラのみに収入を依存していても、このように何らかの親族関係を通じて、出稼ぎ者や定職者から臨時に現金を入手しうるのである。調査時点の世帯員数は、夫婦と幼児1人の計3人である(注2)。

表2をみると両世帯ともに米が支出の第1位となっている。米にパン、砂糖、紅茶、缶詰、カレー粉、コーヒー、タバコ、ガムを加えると、輸入食料品や嗜好品が全支出額の74%(世帯③)および93%(世帯⑩)を占めていることがわかる。世帯⑩では独立記念日に合わせて贅沢品のコンビーフを買っている。食料品の他には灯油、マッチ、石鹼等の生活必需品のために支出している。

さて、人々の現金消費は極端に輸入食料に偏っていることが明らかになった。次に日常的な食生活に目を転じる。

2. 日常的食生活

人々の日常的な食生活を明らかにする目的で、隣村との境界にある初等学校で食事に関するアンケート調査を行った。この学校にはN村を含む計4村から児童が通ってくる。アンケートは12~14歳の児童28人を対象に、1994年10月19日、26日および11月2日の3回行った。この時期、物資は不足しがちだったがまだ事態は比較的深刻ではなかった。キリバス語で書いた質問を教室に貼り、アンケート前日の食事内容について、配布した紙に回答を自由に記入してもらった。結果を表3および図2に示す。ただし、児童の食事内容が世帯内の成人の食事と必ずしも一致するわけではない。世帯内では、皆が一緒に同じものを食べるとは限らないためである。個人が別々に、その場にある食料品を適当に食べることが多い。子供たちが米やパンを好む傾向

表3 児童アンケートによる食事調査

(単位：人)

食料品	1994年 10月19日	1994年 10月26日	1994年 11月2日	合計	比率 (%)
米	21	16	24	61	73
パン	9	5	5	19	23
パンケーキ	3	1	1	5	6
カシシ	3	1	1	5	6
カシオブキ	1	0	1	2	2
カブキ	0	3	1	4	5
ドーナツ	0	0	4	4	5
ブアトロ	0	1	0	1	1
パンノキの果実	8	12	8	28	33
スワンブタロ	1	3	2	6	7
イヌビワ	1	0	0	1	1
カブブ	2	0	0	2	2
ロロ	1	0	1	2	2
トトキ	1	4	1	6	7
タガナ	0	1	1	2	2
ココヤシの実	20	20	15	55	65
タマネギ	1	0	0	1	1
魚介類	26	24	22	72	86
鯖缶	0	0	2	2	2
コンビーフ	0	0	3	3	4
スープ	0	0	2	2	2

(出所) 筆者調査による。

(注) (1) アンケートの有効回答者数は各回とも28人であった。

(2) 右端欄の比率は各品目の合計人数を延人数(84人)で割ったものである。

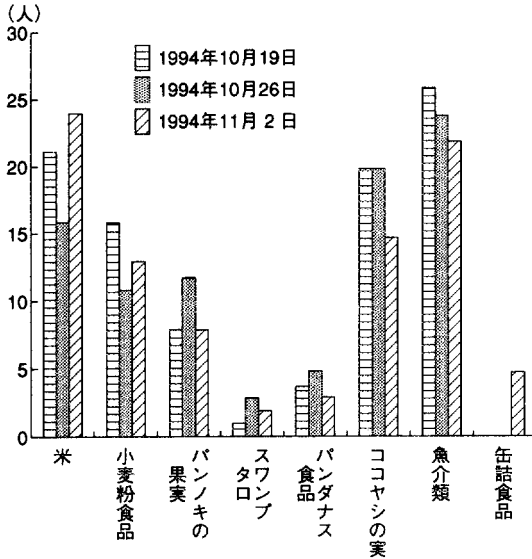
(3) カブブは、N村では現在全く作られていないが、近隣の村ではわずかに作られているため、複数村の子供を対象にした本アンケートでは登場してきた。

は、観察やインタビューから明らかだった。その一方で、児童の食事内容が他の世帯員のものとかけ離れているとは考えられず、世帯の食事をかなりの程度反映していることは確かである。

図2、表3から最も安定した主要食料品が米、魚介類、ココヤシの実であることがわかる。3回の調査ともに過半数の児童が、少なくとも日に1回は上記3種の食料品を摂っている。次いでパンやパンケーキ等7種の小麦粉料理^(注3)、

結実期であったパンノキの果実が高い比率を占めている。対照的にスワンブタロ、パンダナス食品(カブブ、ロロ、トトキ、タガナ)は決して主要食料品になっていない。この時期にはブッシュでパンダナスが大量に結実しており、村の各世帯では板状保存食(トゥアエ)作りがピークに達していた。そのような状況であるにもかかわらず、パンダナスの比率は低い。その一因は子供たちが「伝統食嫌い」を起こしていることに

図2 児童アンケートによる登場食料品の出現頻度の推移



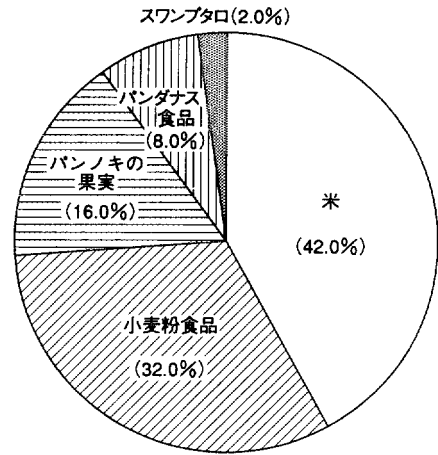
(出所) 筆者調査による。

(注) アンケートの有効回答者数は各回とも28人であった。

ある。バンダナス料理やスワンブタロよりも米や小麦粉料理、人々の言葉で「白人の食事」を好むのである。子供ほどではないにせよ、成人にもこの傾向が当てはまる。また前述したように人々は現在、バンダナスを日常食用の粉末状保存食カブブに加工することはほとんどなく、専ら饗宴時の供出用のトゥアエのみを作る。加えてスワンブタロも供出用に消費することが多いため、日常食を反映したアンケート結果では低い値が出たのである。糖質食料品のみ(ココヤシの実を除く)の比率を示した図3から、その傾向が明らかである。

食料と船の貨物物資の関係も明瞭に表れている(図2, 図4)。1994年10月2日に船が到着したが運んできた物資の量は少なく、ほとんどの商品は即座に店頭から姿を消してしまった。次に貨物を積載した船が来たのは10月31日であり、

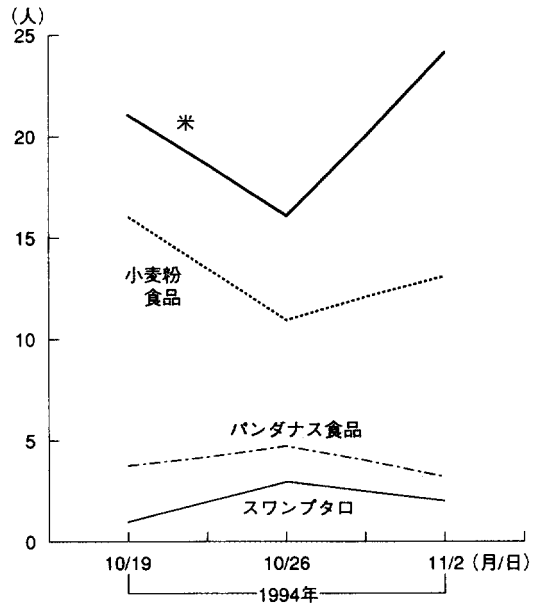
図3 児童アンケートによる登場糖質食料品の比率



(出所) 筆者調査による。

(注) 糖質食料品のうち、脂質の多いココヤシの実を除く比率を示す。

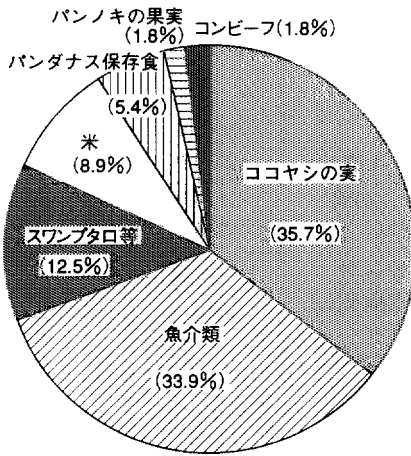
図4 輸入および在地食料品の出現頻度の推移



(出所) 筆者調査による。

(注) 児童アンケートの結果による数値。アンケートの有効回答者数は各回とも28人であった。

図5 物資欠乏期の食事——世帯主番号②⑨
(1995年1月15～19日)



(出所) 筆者調査による。

(注) 2世帯の5日間の食事に出現した全食料品中の各食料品の割合を示した。

前便よりも多くの物資が入った。つまり2回目のアンケートは輸入物資が不足した時期に行ったものであり、3回目は到着直後に行ったものである。2回目では輸入食料の割合が落ち込み、在地食料の割合が増加している。逆に3回目では輸入食料の割合が増加し、在地食料の割合が落ち込んでいる。すなわち、人々は手に入るならば輸入食料を消費し、それが不足してくると生業経済に依存するのである。

環礁の環境から調達可能な糖質食料はスワンブタロ、パンダナス、バナノキ、ココヤシ、タイハイヨウイヌビワ^(注4)程度しかない。しかもパンダナスの果実の収穫、加工やスワンブタロの栽培にはかなりの労働投資が必要である。「米や小麦粉は買うだけでいいし、女性の調理も楽だ。しかもおいしい」とある長老男性はいう。人々の嗜好も偏向し、日常食料としては輸入物が在地物に置換している状況にある。パンダナス板状保存食およびスワンブタロは、主として

物資不足時の非常食や饗宴への供出用としてわずかに消費するのみである。

3. 極度の欠乏期における食生活

1995年の年明け以降、物資の欠乏は深刻化した。年末に船が貨物を運んできたのだがクリスマス、新年の饗宴等でほとんど消費してしまったためである。1月および2月にはそれぞれ船が1便ずつ来島したものの、食料品や生活必需品はほとんど積載していなかった。このような状況下でN村の2世帯(世帯主番号②、⑨)の食事を、1月15日から19日までの5日間聞き取り調査した。その結果を表4、図5に示す。

世帯⑨では15日に米を、世帯②では同日にブアトロ(ブディング)を食べているが、これは前日に隣村であった結婚式の饗宴の残りである。また世帯②の17日の食事では米、塩干しウツボ、コンビーフがみられる。これは筆者がインタビューの約束を前もってしていたため、用意してくれた食料である。それを除くと魚とココヤシの実が食料の大部分を占めていることがわかる。この時期はバナノキも結実しておらず、わずか1回しか登場していない。板状パンダナス保存食やスワンブタロの比率は、前述のアンケート結果よりも確かに大きな比率を占めている。しかし主要食料資源と云うほどの比率とはいえない。世帯⑨では、スワンブタロは全く食べられていない。スワンブタロやパンダナス保存食は、救荒食とはいっても、欠乏期に毎日十分な量を食べられるわけではない。極端な物資欠乏時でさえも、安定した食料とはならないのである。言い換えれば、村人の食生活から米や小麦粉を除くと十分に糖質を摂ることができないのである。また比率の高いココヤシの実にしても、唯一の換金作物であるばかりか、降雨量が

表4 物資欠乏期の食事内容

(a) 世帯主番号②

年月日	朝食	昼食	夕食
1995年 1月15日	ココヤシの実+カレウェ スワンプトロ	ブアトロ パン 魚(ポータキ残り)	ブアトロ スワンプトロ (ポータキ残り)
1月16日	ココヤシの実+カレウェ	ココヤシの実 タコ	ココヤシの実 スワンプトロ
1月17日	ココヤシの実 タコ スワンプトロ	コンビーフ 魚(ウツボ塩干し) 米 スワンプトロ (筆者らと共食)	(なし)
1月18日	ココヤシの実	ロロ スワンプトロ	ココヤシの実 魚(購入)
1月19日	ココヤシの実 魚(網漁)	ココヤシの実	ココヤシの実 パンノキの果実 魚(網漁)

(b) 世帯主番号⑨

年月日	朝食	昼食	夕食
1995年 1月15日	魚(ポータキ残り) 米	ココヤシの実 米	ロロ 米
1月16日	ココヤシの実	ココヤシの実 貝	ココヤシの実
1月17日	ココヤシの実	メロメロ	魚(購入) ココヤシの実
1月18日	魚(残り) ココヤシの実+カレウェ	魚(残り) ココヤシの実 米	魚(購入) ココヤシの実
1月19日	ココヤシの実	魚(残り) ココヤシの実 米	魚(購入) ココヤシの実

(出所) 筆者調査による。

(注) ポータキとは饗宴を、カレウェとはココヤシティーを指す。

生産を依存しているため年によっては十分に得られないこともある。植物性食料に関しては在地の食料生産は脆弱な状態にあり、それが欠乏期に露呈したということができよう。つまり島の輸入食料依存は生活の維持にきわめて重要な

ものであることがわかる。

(注1) タビテウエア・サウスにおける物資欠乏期からその回復までの過程については、風間計博「キリバスにおける貧困の共有と葛藤——物資欠乏打開への模索——」(『オセアニア学会 NEWS LETTER』No. 55・56

1996年11月20日) 20~28ページに詳しい。ただし、欠乏状態から脱出したとはいっても、首都のタラワに外国からの貨物船が十分な物資を積んで入港していなければ、離島部にまで物が行き渡らない。実際に首都でさえもガソリンや米等が欠乏することがしばしばある。輸入品の野菜や果物の不足は恒常的といってもよい。

(注2) 世帯主番号⑬は、筆者が村に住み着いてから半年ほどの期間、キョウダイ(異父兄弟)夫婦、母親らと同居していた。このときの世帯員数は7人であった(表1参照)。しかしその後、キョウダイ夫婦らは村内の別の土地に新しく世帯を構えた。そのため世帯構成が変化し、購買調査を行った時期には、若夫婦と幼児1人の3人だけになっていたのである。

(注3) 小麦粉を材料にした料理は多岐に及ぶ。発酵パン、無発酵パンにはいくつもの種類があり、人によって作り方や名称が異なることも多い。表3中のカシシとは小麦粉を溶いて葛湯のようにし、ココヤシティー等で甘く味を付けたものである。カシオブキとは同様な味付けのすいとんである。いずれも少ない小麦粉に水を加えて量を増やした日常食である。カブキとはパン、キャビン・ビスケット、パンノキの果実等のように塊状の糖質食料品を指す。プアトロとは元来スワンプトロのプディングであり、第1、IV節に詳述している。

(注4) タイハイヨウイヌビワ(*Ficus tinctoria*)はベロ(bero)とよばれる(表3ではイヌビワと略記)。早魃に強く、昔からの救荒食である。ただし現在ではその多くが切り倒され、貨物不足時にわずかに消費される程度である。物資欠乏期のピーク時には、村の女性たちが数人でブッシュに行き、ベロを採取していた。実は固いので、1時間以上鍋で煮て柔らかくしてから、挽肉用のミンサーで潰す。プディングや乾燥保存食(カブイブイ・ニ・ベロ[kabuibui ni bero])を作ることもある。薄めたトディーやシロップに潰したベロを入れ、スプーンですくって食べるのが普通である。

IV 輸入食料の位置づけ

1. 輸入食料の威信

食料は当然のことながら生命を維持するために必須のものである。しかしそれに加えて、食料に備わっている社会的な重要性を忘れてはな

らない。オセアニア島嶼部では、ヤムイモやタロイモ等の糖質食料が社会的な威信や富を表すことがしばしばあり、文化人類学者によっていくつもの事例が報告されている(注1)。威信食料は親族集団間で交換し、その量や大きさを競い合う。このような交換を行うことによって、人々は社会関係を確立したり操作したりしていくのである。

すでにふれたようにキリバスにおいては、スワンプトロおよび板状パンダナス保存食(トゥアエ)が威信食料となっている(注2)。しかしスワンプトロの耕作率は低下し、トゥアエを作る量も極度に減ってきている。粉末状パンダナス保存食(カブ)に至っては、筆者の滞在したN村では全く作らなくなっていた(注3)。その一方N村では、外来者の訪問時や出稼ぎ者の帰省時に、スワンプトロおよびトゥアエを村人が持ち寄る機会が時々ある。筆者の滞在期間中に生のスワンプトロとトゥアエを村の全世帯がそれぞれ持ち寄った機会は7回あった。またトゥアエのみを持ち寄ったのは少なくとも4回あった。その他にもスワンプトロを加工したプディング(プアトロ)を供出したり、トゥアエの饅頭(タガナ)を持ち寄らねばならないこともあった。このようなときに、長老が指定したそれらの食料を出せないことは相当の恥(mama)であり、実際にはほとんど起こりえないことである。

キリバスでは物やサービスを懇請する慣行があり、ブブシ(bubuti)とよばれている。要請を受けた側はよほどのことがない限り、それを断れない。そこで鷹揚さを示すことが必要なのである。ただし、村人の誰もが口をそろえていうには、スワンプトロとトゥアエだけはブブシできないという。ある世帯がスワンプトロやトゥ

表5 物資欠乏期の来客用饗宴の食事における食料品出現頻度 (1995年1月19～23日)

(単位:回)

輸入糖質食料品		在地糖質食料品		輸入蛋白質食料品		在地蛋白質食料品	
米	10	スワンブタロ	1	鯖缶	3	焼き魚	3
ドーナツ	7	ブアトロ	1	コンビーフ	2	揚げ魚	1
パン	4	パンノキの果実	2			塩干し魚	4
パンケーキ	2	ココヤシの実	1			オラオラ	3
ペケイ*	1	バパイヤ	3			ウツボ	4
		木の葉スープ	2			ブタ肉	2
						ニワトリ	2

(出所) 筆者調査による。

(注) (1) 数字は計11回の食事のうちの出現頻度を表す。

(2) *主に小麦粉を使用。

(3) 木の葉とはトゲミウドノキ (*Pisonia grandis*) の葉である。

(4) オラオラ (oraora) とは生魚のサワートディー漬をいう (本節注6を参照)。

アエを保有しておらず、他世帯にブブシすることは相当の怠惰 (taningaroti) であり、貧困 (kainano) である。陰口で嘲笑的にキリバス人ではない、とさえいわれかねないのである。村人たちはスワンブタロ耕作やトゥアエ加工の労力を抑制しつつも、恥でない程度にそれらを維持し、必要時に備えているのである。

さて、それでは輸入食料は威信をもつのだろうか。ルイスによれば、キリバス人は「人はその (生産する——引用者) 食料と同じもの」と信じていたという。呪術的な力はその力をもつ人の食料に宿っているのである。したがって、圧倒的な物資をもつヨーロッパ人の威信が高いことは、彼らの食料の威信をも高めたのだという (註4)。日常的な食生活では、ココヤシの実と魚介類以外に輸入食料が大部分を占めていることを第3節で示した。輸入食料はまた、饗宴の場においてもきわめて重要である。物資の欠乏期には、日常的食料にほとんど米、小麦粉、缶詰は登場してこなかった。しかしそれらの輸入食料は完全に底をつかないように、密かに隠されているのである。物資欠乏期に世帯⑨を筆者

が訪問した際に、米やコンビーフが出された例をみてもそれがわかる。来客に米や小麦粉料理を供することができなかつたり、あるいは集会所に集まった際に持ち寄れないことは、やはり恥なのである。日曜日の教会での礼拝後に行う共食でも、長老たちは大抵の場合、米や小麦粉の食事を持参して集まる。

物資欠乏期 (1994年10月頃) にタラワから教育実習の学生がやってきた。その時期、この若い客たちをもてなすための輸入食料が不足していた。そこで村の長老たちが相談して、首都にいる村出身の国会議員に米と小麦粉を飛行機で送ってもらったことがあった。ある日、長老たちが実習生や教員とともに食事をした後、島に来ていた米国人ボランティアの教員が「こんなに物がない時期に毎食米や小麦粉を出さなくてもいいです。私たちはベン (成熟したココヤシの実) も大好きなのだから」という主旨の発言をした。この後一瞬沈黙があった。客にご馳走を出すのは人々にとって当然であり、公の場における彼女の発言は場違いだったのだと筆者は判断した。輸入食料の不足を指摘したことは、村



饗宴（ポータキ）に集まったN村の男性たち。紅茶を飲みながら食事の開始を待っている。器に入った、スープ、パン、米飯が高脚家具中央に並んでいる。



饗宴（ポータキ）の食事風景。中央の男性は、インスタントラーメンやコンビーフの入ったスープを米飯にかけている。男性のみの家屋の外では、女性と子供が食事しているのが見える。

人たちに恥をかかせかねなかったわけである。当然、その後の食事にもココヤシの糞が出ることはなく、米や小麦粉がふんだんに使われていた。

島で頻繁に開催される饗宴でも、米、パン、ドーナツ、コンビーフ、スープ、インスタントラーメン等の輸入食料は必須である^(注5)。在地の食料としてはパンノキの果実のフライ、ブタ肉、スワンプタロ、ロロ（ココナツミルクをまぶしたトゥアエ）、焼き魚、生魚のサワートディー漬け等が出される^(注6)。饗宴の食料の中では日常食と同様に、スワンプタロやロロの人気は低い。逆にスープ、ドーナツ、パン、米、ブタ肉が好まれる。饗宴を開催するには輸入食料が必須である。饗宴の開催者は物資が不足した時期であっても、首都の親族に送ってもらうなどの手段を講じて、事前に輸入食料を入手しておかねばならない。

1995年1月の物資欠乏期にN村へ一組の夫婦が訪問してきた。来客歓迎の饗宴の際に客に出された食料品の出現頻度を表5に示す。糖質食料品をみると、この時期、日常的な食事では

はほとんど食べない米や小麦粉料理（表4参照）が、高頻度で登場している。一方で蛋白質食料品では、魚が多いことがわかる。

現在饗宴は頻繁に行われており、平均して週1回以上開催されている。村人の生活は饗宴を中心に動いているといってもよいほどである。つまり、輸入食料は日常的な食事のみならず、人々の社会生活に不可欠のものとなっているのである。

2. 小麦粉のキリバス料理への取り込み

輸入食料の中でも、小麦粉は何にでも混ぜやすいという性質から、幅広く利用されている。そのため現代キリバスの料理の中で、小麦粉は特殊な位置を占めているのである。

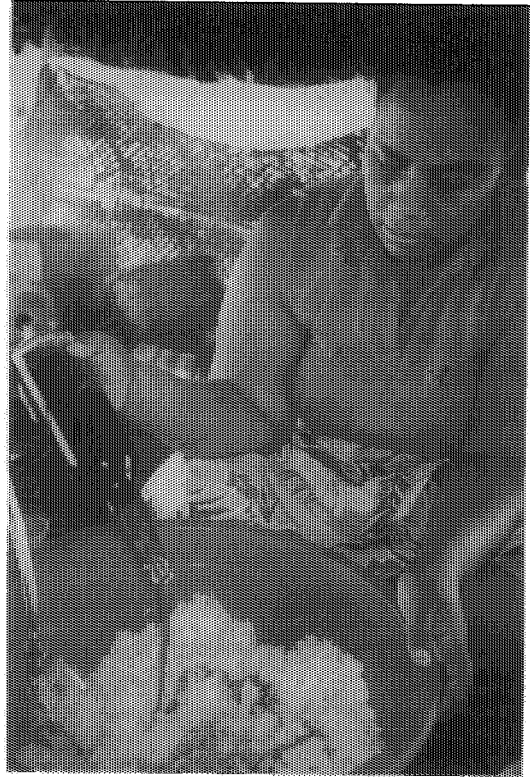
スワンプタロで作るブアトロには、ほとんどの場合小麦粉が入っている。小麦粉が全く手に入らない時期にブアトロを作ったある世帯では、珍しく地炉を利用していた。その理由を尋ねると、小麦粉がないと形が崩れてしまっていて、鍋では調理できないのだという。小麦粉はつなぎの役割を果たしており、形が崩れるのを防ぎ、煮て調理する場合には必須なのだという。物資が



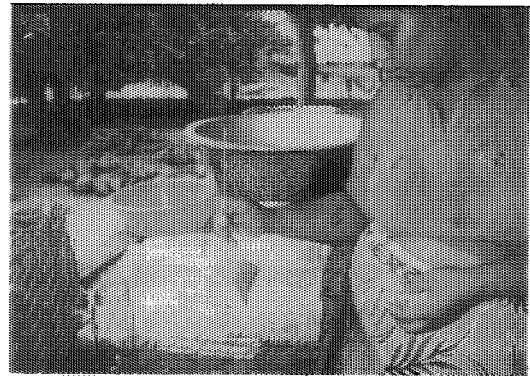
地炉を使ったブアトロの調理。地炉の上で焦げているのは、クサトペラ（民俗名メオ〔mao〕、*Scaevola sericea*）の葉。この下にブアトロがある。写真下には地炉に被せてあった麻袋が見える。

たくさんある場合には、全くスワンブタロを使わないブアトロやペケイを作ることもある。小麦粉のみあるいは小麦粉に米を混ぜたブアトロやペケイさえもある^(注7)。ブアトロは「伝統的」なキリバスの料理であると人々はみなしている。しかし、鍋で煮るといふ新しい調理法を用い、小麦粉や米という新しい材料を使ったブアトロが、現在主流となっている。またバータイ (baa-tai) という料理は通常、主材料であったトゥアエを全く使用せず、米や小麦粉を主材料とするようになったため、ブアトロとほとんど区別ができない。

カシシ（葛湯状小麦粉スープ）、カシオブキ（す



バータイの調理。炊いた米にトディーシロップを入れている。この後、小麦粉を入れてかき混ぜ、形を整える。



鍋で煮て出来上がったバータイ。固さを調べるため、ココヤシ小葉の葉柄ノコ (noko) を突き刺している。

いとん)、パンケーキ、ドーナツ、食パンといった小麦粉料理があることはすでに第III章でみた。しかしその他にも多様な小麦粉料理がみられる。発酵パン類は輸入品のイーストやイースト代わ

りのココヤシトディーを使って発酵させたものである。状況に応じて、すり下ろしたココヤシの果肉やベーキングパウダーを混ぜたり、トディーシロップや砂糖で味付けをしたり、地炉や鍋を使って調理するなど、材料や調理法のさまざまな組み合わせがある。また調理する個々の女性によって作り方、材料、名前の付け方が異なる等、統一した体系で分類して記述することはきわめて困難な状況である。

以上のように、小麦粉という輸入物は在地の食料や調理技術等と組み合わせられ、キリバスの料理に取り込まれて、単なる外来物とはいえない位置を占めている。人々は入荷の不安定な貨物物資の多寡に合わせて、柔軟に状況に応じた調理をする。小麦粉の欠乏時にブアトロを作るならば、スワンブタロのみを使って地炉で調理する。輸入食料があれば米や小麦粉のみのブアトロを作る。手に入ればイーストを使うが、なければココヤシトディーで代用する。ベーキングパウダーさえも、ときに使用することがある。ここに人々のブリコラージュ的な工夫の才をみて取ることが可能である。このように微細な状況をみてみると、従来の議論のように在地食料と輸入食料を使った料理の間に明確な線を引いて分離することが困難となっているのである。

(注1) キリバスの威信食料であるスワンブタロについては Luomala, “Babai . . .” を参照されたい。また人類学者による威信食料の研究については、序論の(注12)で紹介した。

(注2) ブタも威信食料となっている。キリバスにはヨーロッパとの接触時にはブタはいなかった(高山純ほか「珊瑚島の考古学」大明堂 1994年 43ページ)。その後持ち込まれ、現在ではどの世帯でも飼われている。饗宴の際に主催者によって出されることが多いが、スワンブタロやトゥアエのようにブタを各世帯が持ち寄ったり、

交換することはない。

(注3) タビテウエアとほぼ同緯度にあるニクナウ(Nikunau) 島では、1996年時点でカブプを作っていた。ニクナウ島の2, 3の村では新年が明けた後に、村の集会所へ各世帯が食料を持ち寄る饗宴が行われており、そこで持ち寄った食料を人々に提示する。その食料のひとつにカブプに加工する前段階のカラババ(karababa) が含まれているのである。つまり、集会所への持ち寄りがカブプ生産を維持させているのである。

(注4) Lewis, Jr., “Gustatory Subversion . . .,” p. 86. 筆者が調査した限りでは、食料を生産者と同じにみなすという語りには出会わなかった。「白人の食事」を好むのはおいしいからだといっていた。ただし、生産者のもつ知識や熟練技術(ラバカウ[rabakau]) が、スワンブタロやココヤシの栽培に必須であり、その豊穡に多大な影響を及ぼすと考えられているのは確かである。現在では忘れられているが、その知識には呪文も含まれていたという。

(注5) ここでいうスープとは、ココナツミルクと水に小麦粉を混ぜ、それにコンビーフや鯖等の缶詰、砕いたラーメンと一緒に煮込んだものをいう。必ずしも決まったレシピがあるわけではなく、塩やカレー粉、ケチャップ等を適当に入れて味付けする。

(注6) 生魚のサワートディー漬けとは、生魚の切り身を発酵したトディー(ヤシ酒)、ココナツミルクとともに水に入れ、カレー粉、塩等で味を付けた料理である。オラオラ(oraora) とよばれる。

(注7) 第I節でみたように、ブアトロにココナツミルクを混ぜ合わせた料理はペケイとよばれる。ペケイにもブアトロ同様、小麦粉のみのもの、米と小麦粉を混ぜたものがある。ブアトロ、ペケイともにココヤシのシロップや砂糖で甘く味を付ける。

結 語

これまでの議論を簡単に要約してみると以下のようになる。

(1) タビテウエアを含むキリバス南部離島は、その厳しい環境条件から在地の食料のみで糖質食料を賄うのは困難であった。キリバス南部の初期移住者たちはパンダナスを加工して保存食

料を作る技術を発達させ、また坑耕作法という特殊な技術を用いてスワンブタロを栽培し、乾燥した環礁という不安定な自然条件に適応した。しかしその多大な労働投資は現在、換金作物であるコブラ生産へ転換されている。

(2) 現在、タビテウエア環礁の人々は在地の糖質食料生産の不安定性を、輸入物である米や小麦粉の導入によって埋め合わせている。これは日常食のみならず饗宴の食事にも当てはまるものである。コブラ生産で得た現金の大部分は食料購入にあてている。

(3) 外来の物資は常に安定して入ってくるわけではなく、しばしば不足する。在地の威信食料、スワンブタロ、トゥアエはこのような物資欠乏期に消費が増大する。しかし、物資不足が極度に厳しくなっても、それらを毎日消費するわけではない。せいぜいココヤシの実やパンノキの果実が日常的に消費される程度である。人々はココヤシの実と魚介類を食べ、貨物の到着を辛抱強く待つのである。

(4) スワンブタロやトゥアエといった威信食料の生産は低下している。しかしながら、饗宴等の社会的必要時に備えて、人々は恥をかかない程度に維持している。つまり、生産を完全に放棄しているわけではないのである。それらは物資欠乏時には救荒食の役割を果たすが、社会的必要時に備えて消費し尽くさないように貯蔵しているのである。

(5) この傾向は米や小麦粉にもあてはまる。客の饗応や集会所への持ち寄りのため、輸入食料も完全になくならないように人々は腐心している。つまり、スワンブタロやトゥアエほどではないにせよ、輸入食料にも社会的威信が備わっているのである。島の社会において、饗宴は

きわめて重要な意味をもっている。その食事には、輸入食料が主に消費される。実際に輸入物なくして饗宴を開くことはできず、輸入食料が頻繁に開催される饗宴を支えているのである。

(6) 輸入食料はさまざまな料理を生み出している。とくに小麦粉を使用した料理は在地の材料と組み合わせることで、多様性をもつ。「伝統的」料理といわれるブアトロ、ベケイ、パーティも、元来の材料、調理法よりもむしろ小麦粉を使ったものが主流となっている。島の人々の生活はこのように輸入食料を深く取り込んでいるのである。

このようにタビテウエア環礁に生きる人々の食生活をみると、単に世界システムに取り込まれて一方的に外部の侵蝕を受けているのではないことがわかる。むしろ外来物を変形させ、価値を付加して取り込み、在地の物と融合させるダイナミズムをみて取ることができよう。

しかし、このような自律性を認めることができるとはいえ、いくつかの問題が残る。まず輸入物資を購入するための現金収入源が主にコブラ生産しかないことである。コブラ生産は、生産量が天候に依存し、買い上げ価格が国際市場価格に左右されるという、二重の不安定性の下におかれている。つぎに、物資移入が不定期な船便および未整備な流通基盤に依存し、しばしば極度の物資欠乏に見舞われることである。さらに栄養学的な問題もある。ただし皮肉なことに上記の経済的問題が輸入食料の移入を抑制しているために、離島部では都市部に比較すれば栄養問題は深刻ではないのである。

これまでになされてきた研究においては、太平洋島嶼部の輸入食料依存に関して、ただ単に

一方的な世界システム中核国からの押しつけの結果とみなす論調が多かった。そこではいくつかの深刻な問題点を指摘し、輸入食料への依存を排して在地の食料に回帰することが、経済的にも栄養学的にも最良の解決手段であるかのように論じられている。しかし少なくともタビテウエアのような環境条件下では、在地で生産される糖質食料のみに依存して生活を維持することは、きわめて困難である。ただ植え付けだけで収穫を待てば食料が得られるのならともかく、それを実現させるには多大な労働投資が必要である。スワンプタロの耕作も、パンダナスを収穫し、ブッシュから村へ運んできて保存食に加工するのも重労働である。人々が生業に重点をおけば、現金収入が減ってしまうというジレンマがあることにも留意すべきである。さらに、すでに外来の食料を深く社会・文化の内部に取り込んでしまっている以上、輸入食料依存をただちに断つことは不可能といえよう。

ナウルでの生活経験をもつ人々に対して、村に帰ってきたときの印象を聞いてみると、1人の例外を除いて誰もが「ナウルは食べ物がたくさんあった(A bati te amwarake n Nauru)」「(ナウルより)キリバスの労働は厳しい(E rangi ni matoatoa riki mwakuri ni Kiribati)」「ここは貧しい(E rangi ni kainnano ikai)」といった答えが返ってきた(注1)。人々にとって生業のみに依存する生活は、理想郷からはほど遠いのである。19世紀後半にはキリバス南部で多くの早魃が起り、死者まで出たという記録がある(注2)。輸入物に依存する現在は、当然のことながら死者が出るような早魃はない。貨物が極端に欠乏した時期、人々が多少冗談めかしながら「早魃が来た(E a roko te rongo)」といていたのが

筆者には印象的だった。

現在、タビテウエアを含むキリバス南部離島に住む人々にとって、輸入食料は生活を維持するために必須であり、当然それを購入するための現金も必要である。単に在地食料への回帰を促しても、輸入食料への依存傾向は変化しないだろう。今後、在地食料生産と輸入食料のバランスを追究するには、社会・文化的な側面を視野に入れて人々の食生活の実態を知ることが必要である。

(注1) ナウルでの生活に不満を述べた唯一の男性は、毎日単調な仕事を休みなく続けるのが嫌だったと答えた。他の人々は逆に、ナウルでは同じ作業をしていて現金を稼げるのが楽でよいが、キリバスではコブラ生産、漁撈、建設等、さまざまな仕事をやらねばならないと述べた。また、ナウルでは缶詰、調味料、米、石鹸などの支給があったことも、同地での生活が好印象を与えている理由である。

(注2) ルイスはキリバス南部における19世紀の早魃と飢饉は、ヨーロッパとの接触以降の貨幣経済導入がココヤシ生産を拡大させ、パンダナスなどを切り倒した結果、引き起こされた述べている(Lewis, Jr., "Gustatory Subversion . . .," p. 85)。しかし19世紀にそこまでココヤシへの転換が進んでいたとは考えがたい。また、それ以前に早魃による飢饉がなかったかどうかとも疑問であ

(総合研究大学院大学文化科学研究科)

〔付記〕 この論文に関する調査は、大和銀行アジアオセアニア財団の研究助成(平成6, 7(1994, 95)年度)を受けて行ったものである。調査が円滑に進むよう取り計らって下さった文化センターのTamaetera Teatoti氏、そしてトラワ在住のBwere Eritaia氏、Nanimatang, Emiri Karoua 御夫妻には大変お世話になった。また、この調査および資料収集にご協力頂いた方々、とくに面倒な外国人を快く住まわせて下さったN村の方々には厚く感謝申し上げる。環礁の概念図を作製して下さった、原健二郎、美穂御夫妻にも、この場を借りてお礼をいいたい。