

生態環境, 物質文化, 分業体系

しお た みつ き
塩 田 光 喜

- I 地理的構造
- II 生態空間
- III インボング族の生活様式
- IV 「食べる」
- V 「煮る」
- VI インボング新石器テクノロジーとは何か
- VII 金属器文化への歩み
- VIII 分業体系の変容と持続

I 地理的構造

ニューギニア高地のインボング族の地はいくつかの地理的要素によって支配されている。

そのなかでもとりわけ重要なのが、2つの屹立する高峰、ギルウェ山(4367m)とイアリブ山(3465m)であり、ギルウェ北麓のタンブル盆地に発するカウゲル川である。

ギルウェ山はニューギニア高地とその周囲の人間の居住地の上限をさらに2000mほども抜く高峰であるのみならず、海拔2200m以上の部分が南北25km、東西40kmにもわたる広大な山城を持つ厚みのある山であり、インボング族の地から眺めると空中に浮かぶ巨大な要塞のように見える。

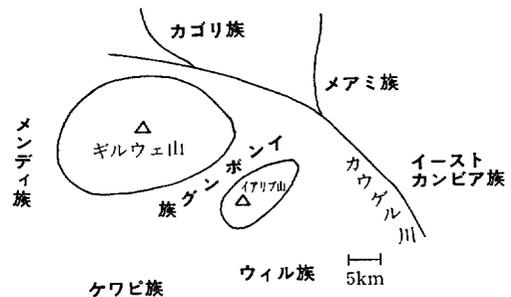
人の居住しない広大な無人地帯をもつこのギルウェ山を北からはカゴリ族が、東および南東からはインボング族が、西および南西からはメンディ族が取り巻くようにして分布し、おのおのその居住地を分かっている。

一方、イアリブ山はギルウェ山の東南にそび

え、その山城は東北—西南方向に横長く延びて、インボング族とウィル族を隔てる壁の役割をなす。イアリブ山の2200m以上の部分は東西14km、南北15km程度であり、それはギルウェ山でいえば海拔3400m以上の部分の広がりに対応する。言ってみればギルウェ山はイアリブ山頂を山すそにしてその上にそっくりもう一つイアリブ山程度の山を載せたほどの規模を持つのである。

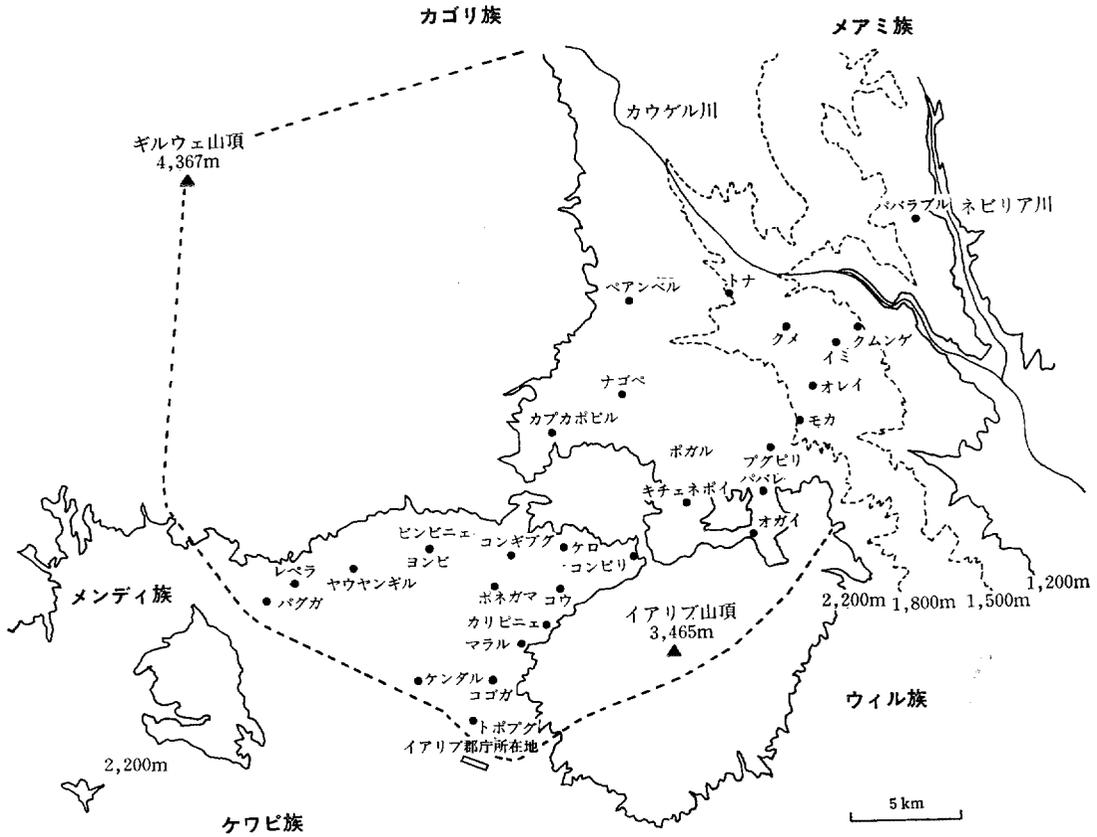
インボング族の地理的構成を支配する第3の要素であるカウゲル川は、まずギルウェ山の北側をめぐって流れ、やがてギルウェの等高線から離れると南北に向かって下ってゆく。この川はやがてワギ、エラベといったニューギニア高地の他の大河と合流してプラリ川となつてはるか南のパプア湾に注ぎこんでゆく。源流に近いインボング族の居住地の近辺ではこの川がきついV字谷をなし、周りの土地とは激しい落差を持った河床を1年中、激しい流れが流れているのを目にすることが

第1図 地形の3大支配要因と民族分布



(出所) 筆者作成。

第2図 インボング全図



できる。かつてそれを横切るにはつるの橋しかなかったニューギニア高地人にとってこの川もまた民族間の境界を成し、インボング族を北西のカゴリ、北東のメアミ、東のイーストカンビアの諸族から分かってきた（第1図）。

このように、まずこれらの3つの支配要因はインボング族を周辺諸族から分離している、つまり外から画定する境界として働くと同時に、そうして画定されたインボング族の領域の内部をさらに規定してゆく。われわれはその様を何本かの等高線をひくことによって見ていこう。

第2図において実線で描かれているのは、2200㍍ラインと1200㍍ラインである。インボング族の

居住地はほとんど全てこの2つのラインの間に分布している。つまり、この2つのラインがインボング族の居住地の上と下の限界線をなしている。標高2200㍍以上は寒冷にすぎ、1200㍍以下の気温では逆にマラリア蚊の猖獗を招くのである。

この両実線の間には点線で描かれているのは1800㍍ラインと1500㍍ラインである。このうち、1800㍍ラインはインボング族の地の内部における寒冷地と温暖地を分かつ1つの指標となる。このラインにおいて栽培植物の様相がかなり大きく変わるからである。この高度を境として、それより上は下で栽培可能であったコーヒー、料理用バナナ、落花生が育たなくなり、主食のサツマイモを始

め、豆類、野菜類も生育可能な亜種が数少なくなり、植物脂肪の重要な源泉であるパンダナスはマルタパンダナスからカルカパンダナスに変わる。そして、霜がおりる確率が高まり、そのため主食であるサツマイモが全滅する危険性にさらされる。

1500㍍ラインは1800ラインほど顕著な分岐線ではないが、これを下回ると徐々に、マラリア蚊にとって好適な環境となっていく。

さて以上の補助線を地図上に引いていくとインボング族の地の地理的構造が明瞭に現われてくる。

まず第1に、ギルウェ山とイアリブ山の間はこぶ状の隆起で繋がれ(第3図上A部)、それによってインボング族の地は異なった地形をもつ2つの部分に分かれる。地図を見ていただきたい。A部を境に、それより北東部には1800㍍、1500㍍、1200㍍の等高線が順に現われるのに対し、それより南西部には等高線が現われない。このことはA部の南西には傾斜を欠いた平坦な地形が広がっているということを示している。この平坦な地形はイアリブ盆地と呼ばれ東西約20㍍、南北18㍍にわたって海拔2000~2200㍍の標高が続く。それに対し、A部の北東部はギルウェ山とイアリブ山の2200㍍ラ

インにおし出されるようにして扇状に下降傾斜していく。そしてそれが1200㍍ラインに出会う所で地理構成上の第3の要素カウゲル川がうがたれているのである。つまり、インボング族の地はそのへそも言うべきA部を中心に4つの大きく異なる傾斜パターンをもった領域に分かれるのである。

すなわち全領域はへそを除いて4つの部分から成る。ギルウェ山城、イアリブ山城、イアリブ盆地、へそから発しカウゲル川で画される扇状緩傾斜地である。それらの傾斜パターンがどれほど異なるかは地図上に描かれた傾斜方向線を見れば瞭然となる。まず、イアリブ盆地には傾斜方向線がない。ということは大域的な傾斜を欠いていることを意味する。それはこの部分を他と比べた時、川の流れの織りなす目のうすさとなって現われる。他方、ギルウェ山頂とイアリブ山頂から下降してきた傾斜方向線はへその部分でぶつかってねじまげあい、ゆるやかな傾斜方向線としてカウゲル川へ向かっていく。それはこれらの部分に毛細血管のように細密に枝分かれした川の流れの方向に具体的に結実する。

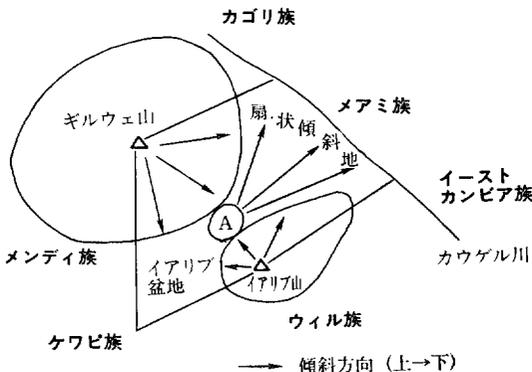
これが、インボング族とその活動をのせている大地の構造である。

さて、このような大域的な地理構造の上に人間の生態空間はどのように展開しているのか、次にわれわれはそをを見ていこう。

II 生態空間

第2図上にはインボング人口統計区の行政上の「村」の分布が示されている。実際の村の数はもっと多く(100近くにのぼる)、たとえば図中の行政上のクムゲ「村」にはクムゲ(=アンプル)、カウレンゲ、コロパンギ、カビエプル、ワンギャ

第3図 エコロジカルゾーン・モデル



(出所) 筆者作成。

ブル、コモリの6つの村が含まれるように、地図上の点は必ずしもインボング族の人口分布を完全に反映したものではないが、それぞれの行政「村」の名をもつ村を中心とした一帯の人口分布の重心をかなりよく反映したものである。われわれはこの図を正確な人口分布(1人を1点としてそれを地図上に描き出そうとすれば原理上の困難を乗り越えたとしても実行するには膨大なコストと人手を要するであろう)に代わる近似指標として利用しよう。幸いなことに、各行政「村」については1980年時点での人口、性、年齢、教育、その他についてのかかり信頼することのできるデータが揃っている。

それでは人口統計上の「村」の位置分布を先ほどの地理上の4つの領域区分の上に置いてみよう。

その時まず見てとれるのはギルウェ山城とイアリブ山城には「村」が存在しないこと、そして残るイアリブ盆地とカウゲル扇状傾斜地に「村」がほぼ等数(15と14)に分かれて分布していることである。その均等性は実際の人口に関してもかなりよく保たれ、イアリブ盆地側の6804人に対し、カウゲル扇状傾斜地は7982人を擁する(注1)。すなわちインボング族はへそを中心とした両側にほぼ均等に分かれているのである。これがインボング族の人口分布の第1の特徴である。

次にイアリブ盆地側に注目してみよう。イアリブ盆地の「村」が1「村」を除くと全てギルウェ山城かイアリブ山城の2200mラインに接して分布しており、イアリブ盆地内部にはケンダル「村」が存在するのみであることが見出される。このことはイアリブ盆地側の人間居住地は、実は盆地そのものよりも山城の傾斜の縁辺に接して散らばっているということを示している。

これには2つの理由が考えられる。

1つは平坦なイアリブ盆地は水はけが悪く、水

はけのよい土地に適合するサツマイモを主食とするインボング族にとっては農耕地として利用しづらいということである。実際、イアリブ盆地の景観を支配するのは人の住居や畑ではなく湿潤な土地に適合的なススキの草原である。そしてこのことがインボング族にとって住みにくさの第2の理由をなす。というのは、燃料、家の素材、種々の道具の材料を何らかの形で木に依存しているインボング族にとって木を入手できないということは直ちに生活を営むことの不可能に繋がっていくからである。とりわけ、日々の料理と暖房(海拔2000~2200mにあるイアリブ盆地は寒冷である)を炉にくべるまきに依存している彼らにとってエネルギー源のたき木の手に入れにくさは致命的である。

一方、それに対してカウゲル扇状傾斜地の「村」ははるかに均等に分布している。これは、イアリブ盆地内陸部をインボング族のテクノロジーと生活様式のもとでは居住地として不適當なものとしていた上の2つの原因が取り除かれるか、さもなくばかなりの程度緩和されるからである。ただし、ギルウェ、イアリブ両山の自然林から離れた地域の住民にとっては第2の要因、木の手に入れにくさがかなりの程度に影響を及ぼす。実際に歩いてみると森林の態を示す地形は急勾配地、しかもとりわけ山ひだの凹部、つまり集水域であることが多い。おそらくそれは、インボング族がかなりの勾配の土地まで耕地として用い、そのため不断に火入れを行なうからである。それ以外に森林の態を見るとすれば、それは人々が人為的に植林した結果なのである。ギルウェ、イアリブ山城から離れた扇状傾斜地の住民は彼らに必要な木材をこの植林地から手に入れる。専ら好まれる種はカシュアリナ(casuarina。インボング語ではカリベ)で、

この針葉樹は樹高10mほどにもなり、その材質は強く、家の建材として最適である。しかもその下の方の枝は人々にたき木を提供してくれる。人々はこの木を自分の土地の境界線上に植え、同時に他家族に対する境界標識の役目をも負わせる。高くそびえるカリペの樹林は言ってみればその家族の富の象徴なのである。

これに対し、ギルウェ、イアリブ両山の山沿いの村々はその背後の山林から容易にたき木を手に入れることができる。この地域は、人間生活にとって山城の縁という地形条件および高海拔から帰結する低い気温という条件からイアリブ盆地の縁辺地域と同様の生態環境を提供する。

こうしてインボン族の人口分布を検討していくと、人間の居住域は適度な傾斜を持ち、そのうちに火力供給源となる樹木を何らかの形で確保できるという、かなり限定された地理的条件下に専ら集中することがわかる。適度な傾斜を超えて山地を形成しても、適度な傾斜に達せず平坦地となっても、所与のテクノロジーと生活様式のもとにおいては住みづらくなる。広大な森林に覆われるような土地も、一面の草原が展開するような地形も、ともに人口を収容することはできない。人が好んで住みつくのは、両者の境目、少なくとも、林地と草地が適切なバランスをなして存在しうるような地形なのである。そして、そのバランスのあり方と地形の特色によってインボン族の居住域は大きく3つに分かれた。イアリブ盆地縁辺部、扇状傾斜地寒冷部および扇状傾斜地温暖部である。

以上のような人間環境の地形的区分が人間生活にどのように関係していくのかをさらに詳しく見ていくとき重要なのは、海拔とそれに伴う気温分布である。

熱帯高地であるニューギニア高地では、気温は

ほぼ一様に海拔によって決定される（その気温は1年を通じてほぼ一定している）。つまり、地図上の等高線は近似的に等温線と等しいと言いうる。ニューギニア高地の場合、動植物相はそうした等温線のいくつかによって画されるのだが、われわれが最初に地図上に補助線としてひいた等高線は実は人間生活に重要なかわりをもつ等温線の近似線なのである。そのことを少し立ち入って見ていこう。

気温がインボン族の生態条件として効いてくるのはまず、食糧生産の可能性とマラリアの存否においてである。すでに述べたようにインボン族の地においては2200m以上の高山地域は地形峻険で気温も低いためサツマイモの生育に適さない。そして、1200m以下ではマラリアが猖獗してそれまでの人口密度の数十分の1、時には数百分の1にまで下がってしまう。それゆえインボン族の居住地は海拔1200mラインから2200mラインの間に分布する。

しかし、気温が連続的に変化するものである以上、2200mラインに近い居住地と1200mラインに近い居住地ではかなり条件が異なる。それは特に農作物に影響し、作物の生育状況は大きく異なっている。そのことはインボン族自身によって鋭く意識されている。彼らの伝承の1つに次のようなものがある。

ギルウェ山の主がある時、山麓諸地域の住民を呼び寄せた。山から遠い扇状傾斜地温暖部の住民やウィル、メアミ、メルパなどの他民族はその知らせを聞いて朝早くから集まってきた。ところが、ギルウェに近いインボン族の住民たち（ということは寒冷地に住んでいるということである）は、近いためにゆっくり出かけても間に合うだろうと考えてゆっくり集まってきた。しかし彼らが着いた時には主は朝早くからやってきた住民により食物を全

部分け与えており、遅れてやってきた彼らにはつまらない食物しか残っていなかった。

実際、2200㍍ラインに近づくと低海拔地域（といっても1200㍍以上だが）ではよく産する料理用バナナ、コーヒー（インボング族にとって最大の現金収入源）、落花生が育たなくなり、主食のサツマイモをはじめサトウキビ、豆類、野菜類も生育可能な品種が減少し、可能なものは収量や栄養が落ちてくる。そしてインボング族の脂肪摂取の二大源泉の1つであるパンダナスナッツの種類はさやをつけずに赤い実を結ぶマルタパンダナスからさやの内側に白いナッツを形成するカルカパンダナスにかわる。さらに、寒冷地においては霜がおろることがままあり、そのため主食のサツマイモが全滅することがあるが、温暖地域ではそのような事態は起こらない。

こうした寒冷地と温暖地を分かつ指標が先に描いた1800㍍ラインなのである。

われわれは栽培戸数の統計が手に入るコーヒーについて海拔1800㍍ラインによって栽培条件がどのように変化するかを見ることができる。ここでは、先の地理区分に従ってインボング族を3つの地域に分けて比較してみよう（第1表）。

第1表からコーヒーはほぼ1800㍍ラインを境にしてその生育が激減し、2000㍍ラインを超えるとほとんど不可能になることが見てとれる。このような状況は他の作物にも概ねあてはまり、1800㍍ラインはこうした意味で寒冷部と温暖部を分つ指標となっているのである。

こうして、われわれの主として地形から導き出された3つの地理区分は、農耕環境区分としても意味をもつことがわかった。

それでは具体的に、インボング族はどのような農耕を営み、さらにそれを包みこむ彼らの生活様

第1表 インボング族行政「村」別コーヒー栽培状況

行政「村」	栽培戸数	割合(%)*
イ ア リ プ 盆 地 標 高(2,000~ 2,200m)		
ビ ニ エ カ リ ピ ニ ケ ン ダ ル ケ コ ゴ ロ コ ン ビ リ コ ン ギ ブ コ レ パ ラ ウ レ マ パ ラ ル	1 1 0 0 2 3 6 9 0 0	1.2 2.9 0.0 0.0 2.4 5.4 5.3 16.6 0.0 0.0
パ グ ゲ ポ ネ ガ ト ボ マ ウ ヤ ン キ ヨ ン ビ	2 1 1 0 0	1.7 1.2 0.7 0.0 0.0
計	26	1.99
扇状傾斜地寒冷部 標高(1,800~2,200m)		
カ ア カ ボ ビル キ チ ュ ネ ボ イ ナ ゴ オ イ オ ガ イ パ バ レ	4 47 19 0 31	3.4 25.5 6.3 0.0 100.0
ベ ア ン ベ ル ポ ア ガ ル プ グ ピ リ	65 0 26	56.0 0.0 66.6
計	192	23.0
扇状傾斜地温暖部 標高(1,800m以下)		
イ ミ ク ク ム ン モ カ オ レ イ ト ナ	78 71 137 25 64 93	97.5 70.2 91.9 29.7 50.3 93.0
計	468	73.0

(出所) National Statistical Office, 1980 National Population Census Short Form Marginals Report, PROV: 07 Southern Highlands, DIST: 07 Ialibu, CD: 47 Imbong'gu, ポートモレスビー, 1984年。

(注) *各村の全世帯数に占める栽培戸数の割合。

式全般とそれを支えるテクノロジーはどのような特質をもつものなのだろうか。次にわれわれはそれをインボング族の日々の生活の流れのなかに見ていこう。

(注1) National Statistical Office, Provincial Data System, Rural Community Registers Southern

Highlands, ポートモレスビー, 出版年不明, 203~204ページ参照。

Ⅲ インボング族の生活様式

——アンブル村における農耕——

私がフィールドワークを行なったアンブル村(旧クムゲ村)は、扇状傾斜地がカウゲル川に達する一歩手前、それ自身はカウゲル川に面してはいないが、外隣の村々は川に面している、そうした位置にあった。村全体は南西から北東に向けてゆるやかな下り勾配をなしており、そのなかで小さな起伏を描きながら下ってゆく。その地表面を鋭く切り裂くような断裂をつくって、やがてはカウゲル川に注ぎこむ支流をなす小さな流れが何本か走っている。この地域においては、川は一般に地表を激しくうがち、石ころや岩がしきつめられた狭い河床の両側は鋭く切り立っている。岩場や人の頻繁に通る踏み分け道を除けば、兩岸の崖は人の手が入らず樹木が生い茂っている。こうした大小のV字谷は、河床は狭く土を堆積することもなく、山地の川特有の早い流れをなしており、人々は道から離れた瀬で水浴びをしたり、洗濯をしたりする他は川を利用することはまれである。

川は乾季のひどい年の、それも1~2週間ばかり干上がる他は、常に水が流れている。もっともそんな時も、川が干上がったために困るというよりも、同じ事態の違った現われ、つまり雨が降らないので作物がだめになる、飲料水の源である泉が涸れてしまう(人々は絶対に川の水を飲まない)といった理由のために苦しむのである。

しかしこの地は概ね、1年を通じて雨に恵まれており、比較的雨量の多い11~4月と比較的少ない5~10月があるが、モンスーン地域のような雨季と乾季の劇的交替はない(ちなみにイアリブ郡庁

所在地における年降水量は3454mmに達する)(注1)。豊富な雨量と降雨の偏差の小さいことはパプアニューギニア中央高地に共通のものであるが、そのなかでもギルウェ山をめぐる地域はその傾向の際だった地域の1つなのである。その豊富な水量は、インボング族の扇状傾斜地においては山城の広大なギルウェと急勾配のイアリブの2高山からの水流を集め、多くの河川となって地表をうがちカウゲル川に注ぎこむ他、地表の下にも含まれている。そのことを証するのは、小さな起伏の凹部において生ずる、傾斜の滞った平坦な土地を掘るとたちまち水が湧き出してくることである。そうした土地は雨季には容易にぬかるみとなり、広域にわたるとついに湿地に近い状態となる。こうした土地は排水の困難なことから人々の住居や畑地としてはあまり好適なものではなくなる。人々の住居や畑地はむしろ排水の容易な傾斜面上につくられることが多い。

表土は、大きく黒土と赤土に分かれ、村人の意見では黒土の方が肥沃であると言うが、実際には赤土の方が多く、そうした土地はサツマイモ畑としてよく利用される。

もっとも土壌が植物の覆いなしにむき出しになっていることは、人間が人為的にそうした(たとえば道のように)場合を除けばほとんど見られない。

そしてインボング族は景観を植物の覆いの型によって3つに分ける。最もよく見られるのはクーリと呼ばれる草地で、ここでは一面ススキの原が広がる。次にはポピリエと呼ばれる疎林、そして山地を除けばあまり見られないガマ(森)の3つである。

景観がこのような3つの型に分かれるのは多くの場合人間の介入の結果である。インボング族は

他のニューギニア高地諸民族と同様サツマイモを主食とする焼畑農耕民であり、生きるためには不絶に火によって植生を破壊しなければならない。一般に、一度火入れされた土地が放置されて再び森林にまで回復するには約15~20年を要するというのが、インボン族の人口密度（全人口をインボン族人口統計区のうちギルウェ、イアリブ山城を除いた部分の面積で割った粗平均で20.6人/km²。村落部ではさらに高くなる）^(註2)を、この休閑期間を保ちながら、維持することは不可能である。サツマイモはニューギニア中央高地の環境に非常に適した作物で、通常1畝当り20~30トンの収穫をあげることができるといわれる^(註3)。それは稲や麦の穀類の単位収量の4~10倍に達するのだが、それでも1平方畝当り50人以上の密度をもった人口とその家畜（ブタにもサツマイモを与える）を支えるには休閑期間を短縮し、回転を早くする必要がある。アンブル村で一般的に見られるのは草地の段階で山刀によって草を刈り、掘り棒ないしはシャベル（トゥペテ）で土を掘り起こし根こぎをする。刈った草は掘り返した土の上で乾かし、乾いた頃に火を入れる。こうして火入れを行なった後、畑をつくるのである。

畑のつくり方には2つの方法がある。

1つはおおんをかぶせたような形に盛り土し、その盛り土にサツマイモをさし枝していくものである。この作業は女の仕事であり、女たちは坐った姿勢で行なう。サツマイモ畑は前者の盛り土方式が一般的である。

もう1つの畑のつくり方として、火入れを行なった後に盛り土をするのではなく、地面に溝を掘って区画をするという形がある。この作業は男の仕事であり、男が立った姿勢で行なう。この溝を切ってつくった畑は、先の盛り土の畑がサツマイモ単作用であるのに対し、複数の作物（たとえ

ば、タロイモ、サトウキビ、カボチャ等）の混作であることが多い。

盛り土にせよ、溝切りにせよ、畑の区画は碁盤目状に整然と行なわれ、人間の思考が土の上に刻印されているのがはっきりと見てとれる。こうして彼らは周りの環境を自らの空間プランに合わせて秩序づけるのである。

また両方ともに、畑作りの方法が堆肥の層を確保すると同時に、主に排水を顧慮して行なわれるという点も注目し得る。豊富な天水に恵まれたインボン族の焼畑農耕にとって最も重要な要因はこの排水なのであり、畑に水をどのように給するかではなく、畑から水をどのように排するかが人間の手に委ねられた技術的関心の中心となるのである。そしてその解決はひとつひとつの畑の形（盛り土ないしは溝切り）という方法で与えられ、1枚1枚の畑を超えた共同の排水路作りといった方向には向かわない。そのような個々の家族を超えた共同性を必要とする大規模な施設なしには畑にならないような土地は放置されるのである。

このことがインボン族の農耕から水の共同管理という問題を取り除く。農耕が各家族によって担われ、それを超えた共同化や組織化が見られないのはそのことによっている。

また、火入れ、畑作りは9月から11月の相対的少雨季の終わり頃に行なわれるが、厳密な農事暦はなく、村全体で作物の豊穰を祈る農耕儀礼も、逆に収穫を祝う祭りもない。火入れも畑作りも植え付けも収穫も各家族が個々に行ない、それを超えた単位での共同性はきわめて微弱なのである。

さて、9~11月に畑を作って植え付けを行なうと、主食のサツマイモの場合、約4カ月後から収穫が可能となる。その間、農作業としては簡単な除草が行なわれる程度である。サツマイモは穀類

と違って保存がきかない食物なので、インボング族はその日、ないしは数日分のイモを掘っては家に持って帰るといった作業を常に行ない、収穫期が1年の中のある時期に集中するということがない。したがって収穫祭も存在しないのである。

農耕は粗放だが、サツマイモは1年を通じて十分な収穫をもたらしてくれる。サツマイモの不作が起きるとすれば、植付け直後の成長期の11～2月頃にあまりに多雨であったため、サツマイモがまっすぐに伸びて十分にふくらまず毛根ばかりがついていく場合である（ここでも、水の過多はサツマイモ栽培にとって負の要因となっている）。一般に、この植え付け直後の多雨期は、前期に植え付けたイモの収穫が終わり、新しく植えたイモはまだ育っていないという端境期にあたる。人々に空腹の時期として意識されるこの時期に大量にとれるパンダナスナツツやキュウリなどで埋め合わされる。しかし、それよりも打撃となるのはエアリブ盆地や扇状傾斜地寒冷部といった高海拔地域に霜がおりてサツマイモが全滅した場合である。これは7～8月の最も雨の少ない時期に起こり、そのような年にはその地域の人間たちは温暖な低海拔地域の親族のところへイモを求めておりてくる。だがそのような時には低海拔地域でも日照りがひどく（このような時に川が涸れるのである）収穫が落ちていることが多い。

しかし、そうした場合を除けば、サツマイモは気候の変動にも強いきわめて安定した作物であり、ほぼ1年を通じて十分な実りをもたらしてくれるのである。しかも、主要な品種は掘ってまた土をかえしておくとし、もう1度実がなる。こうして1度植えたサツマイモからは2回収穫ができ、しかもその後に落花生を植えることもできる。そうしてようやく地味が消耗して土を休閑に

返してやらなければならない時がくるのである。この時は畑を作ってからほぼ1年がたっている。このことから、インボング族は白人によってもたらされた「年」という時の単位を「畑」を表わす言葉を用いて「ポイニエ」と名づけた。

休閑にはいとススキが生えてやがて景観を草原に変える。インボング族はこの草地段階で再び畑にする。アンブル村では休閑期間は1年程度で十分であると言われる。

このように、作物と土壌と気候条件に恵まれて、人の居住地域では短いサイクルで耕作と休閑をくり返すことによってかなり稠密な人口が支えられ、しかもなお土地は余っているという感覚を人々に与えているのである。

このように、インボング族の食生活のサツマイモへの依存度はきわめて高く、他の民族で報告されているように全食物中に占める重量比90%^(註4)というところまではいかないにせよ、摂取食物の圧倒的部分を占めることは間違いない。実際、人々の生活を見ても、朝夕2回の食事はサツマイモを炉にくべて焼いたもの（夕食は若干の野菜も加わる）だけですまされることが多い。

このように、サツマイモが日々の生活の正規的食事における主役の地位を占めるのに対し、その他の食物は間食やハレの日のごちそうといった不正規な機会における食としての役割を与えられている。

扇状傾斜地温暖部にあり、土壌も豊かなアンブル村ではサツマイモ以外にも数多くの種類の作物が栽培されている。在来種としてはタロイモ、バナナ、サトウキビ、パンダナス、ゲパと呼ばれる緑黄色野菜類、モイと呼ばれるアスパラガスのような野菜、さらに種々の豆類、ショウガなどが主たるものであるが、白人到来後はさらにトウモ

ロコシ、キャッサバ、落花生、大豆、キュウリ、ジャガイモ、カボチャ、また生で食べるバナナ、パイナップル等の果物が加わった。

すでに述べたように、これらの作物は間食かハレの日のごちそうとして食されるが、間食といってもサツマイモとは異なって明確な収穫期のあるパンダナスナツや落花生やキュウリなどは一時に大量に結実し、しかも保存の技術をもたないので、道端へ出て売れる物は売るが残りは自分たちで食べるか、親せきの者を選んで与えるかして、それぞれの収穫期には間食だけでほとんど腹を膨らませることになる。とりわけサツマイモの収穫の落ちる11～2月にはその傾向が顕著になる。

間食用にせよ、ハレの食事用にせよ、サツマイモ以外の作物は、普通、盛り土型の畑ではなく溝を切って作った混作型の畑で栽培されるが、一般に多少とも家から離れた1枚の広い土地に植えられるサツマイモとは異なって、これら溝切り型の畑は多くの小区画が覆いかぶさりあうようにして家の回りに集中することが多い。こうした菜園にはきわめて多種の作物が植えられ、それに換金作物であるコーヒーやカルダモン、土地の境界を示すカシュアリナやタンゲットの木が混じりあって雑然たる景観を生み出している。しかし、その雑然さは限られた土地をすき間なく使おうとするところから生じたものであり、家の回りの菜園ではどの植物をとってもその家族にとって有用でないものはほとんどないのである。

そのなかでも特別大事にされるのはハレの食物である特別な種類のタロイモや料理用バナナで、それらは特別に選ばれた土壌において大切に育てられる。たとえば、メ・ピメ・パカと呼ばれる特別なタロイモは、蟻がつくった塚(ケギリ)に植えるか、さもなければ肥えた黒土を特別に厚く盛

ってそこに植えられ、またメアリ・トゥグやメアリ・テレマなどのハレの日のためのバナナはやはり地味の格別に肥えた所、たとえば便所のそばであるとか、さもなければ家のすぐそばに黒土を盛って植えられる。こうした特別な作物は、日常食であるサツマイモとは異なって必ず男が植え、男が収穫する。

こうした在来の畑以外の新しい形態の農耕地としては、食物ではないが換金作物として重要なコーヒー園がある。このコーヒー園も各家族ごとに植えられたものであり、1区画のコーヒー園には数十本から数百本の木が植えられている。

以上が、アンブル村における耕地の種類と耕作の内容であるが、通常1つの家族(主人である既婚男子とその妻または妻たちと彼らから生まれた未婚の子供たち、それに未亡人となった夫婦の老母などが加わることもある)は、休閒地も含め、こうした土地を合わせて3～4枚、またはそれ以上持っており、それらは村の各所に散らばっていることが多い。

さらに、最近では、他の村の親族の土地に作物を植えていることもあり、インボン族の耕地の分布はきわめて錯綜したものとなっている。なかには家からサツマイモ畑まで20分もかかる家族もあり、帰りに数日分のサツマイモや道具そして時には赤ん坊を詰めた網袋を額にかけて歩いて帰るのは大変な労働である。

海岸部と違って、この辺りの湿度は低く、気温も日中摂氏20～25度程度であるが、紫外線を多く含んだ熱帯高地の日射しは海岸部よりきびしく、凸レンズで集光した時のようなきつさを持っている。こうしたなかで竹筒かひょうたんに詰めた水だけで、特に女の場合帽子もかぶらず日にさらされながらの農作業は厳しく、仕事の後人々はよく頭痛を訴える。そしてそうした時は、川へ行き水

を浴びて体温を下げるのである。

(注1) Bowers, Nancy, "Agricultural Practices and Successional Vegetation in the Upper Kaugel Valley, Western Highlands, Australian New Guinea," Symposium on Highland New Guinea: Social and Demographic Responses to Environmental Variables への提出論文, ベリンガム (ワシントン), 1965年4月10日, 5ページ, 第1表参照。

(注2) さらに湿地, 急傾斜地などの面積を除くとこの数値は何倍にもはね上がる。たとえばイフリブ盆地はその面積の9割が居住にも農耕にも用いられておらず, その1割ほどに人口が集中していた。それゆえインボング族のテクノロジーの下での利用可能な土地における人口密度はその場合, 平均の10倍ほどにもなる。この点については, Wormsley, W. E., "Imbong'gu Culture and Change: Traditional Society, Labour Migration and Change in the Southern Highlands Province, Papua New Guinea," 博士論文, University of Pittsburgh, 1978年, 25~26ページを参照。

(注3) Bourke, R. Michael; D. A. M. Lea, "Subsistence Horticulture," Bruce Carrad; David A. M. Lea; Kundapen K. Talyaga 編, *Enga: Foundation for Development*, アーミデール, Department of Geography, University of New England, 1982年, 81ページ参照。

(注4) Brown, Paula, *Highland Peoples of New Guinea*, ケンブリッジ, Cambridge University Press, 1978年, 53ページ参照。

IV 「食 べ る」

——食物とその意味——

以上がインボング族の食物がどのように作られるかについての概観であるが, そうして得られた食物が人々にとってどのような意味を持ち, それがどのように食べられるかということは, インボング族の文化の成り立ちと社会関係のあり方を見ていくうえで, あるいはそれ以上に重要かもしれない。実際, 食物はインボング族の人々にとって大きな関心事であり, 食べることは非常に大きな

喜びである。が, インボング族において食べるということは, われわれの社会におけるような個人的行為では決してない。この社会においてはどのような食物がどのような場面でどのように分かちあったり授受されたりするかによってその都度社会関係が規定されていくのである。ある社会的場面において出される食物の持つ意味がわからない人間には, そこで何が起きているのか, 食物を通じて人々が何をしようとしているのか, ひいてはインボング社会がどのように動いているのかを理解することはできない。それゆえ, われわれはとりわけ重要な食物についてその持つ意味を概観していくことにしよう。

まずサツマイモについて言えば, それは日々生きていくための糧である。サツマイモはインボング族の全生活を支え, そのことによってインボング族の生活にある基本的モチーフを与えている。

サツマイモを常食にするとまず気づくのは, 消化がよすぎる, つまり腹持ちが悪いということである。サツマイモは人をすぐ空腹にする。そして, 朝夕2回しか定まった食事が無いということは, 人々が1日のほとんどの時間を空腹ですごしているということを意味する。さらに, 日々くり返されるサツマイモへの圧倒的依存といくばくかの野菜というメニューは蛋白質や脂肪の欠乏をもたらす。なるほどサツマイモは人々から飢餓の恐れをほとんどなくしているが, その反面, 圧倒的なサツマイモ依存は人々を不断の空腹感や欠乏感で悩ますことになったのである(そのため, 都市はもちろん, 村においてすら米を買う余裕のある者は腹持ちのよい米の飯を好する)。インボング族においては, この日常の空腹感や欠乏感の「地」の上に, 特別な機会における他の食物が「囿」として社会関係を織りなすことになるのである(注1)。

それでは「図」となる食物は一体どのように社会関係を描き出すのだろうか。

サトウキビについて言えば、それが与える喜びは何よりも「甘い」ということにある。人々は甘いものに目がなく、たとえば私の家に遊びにくる村人にコーヒーや紅茶をふるまうと彼らはコーヒーや紅茶はほんの味付け程度で、砂糖をどっさり入れて飲む。それはコーヒーや紅茶というよりもそうした風味のついた砂糖湯と呼んだ方がふさわしいものであった。私の場合は砂糖湯であったが、村人たちにとっても客人を迎えてもてなす時出すものはサトウキビなのである。一家の主人は子供にサトウキビを切りにやらせ、その行為は客人に対する歓待のしるしである。実際にサトウキビは食物というよりも飲物と呼ぶのがふさわしい食物であって、人々はサトウキビに含まれるミルクのような柔い甘味のある汁を吸うと残りの繊維質の部分は吐き捨てるのである。半日近く、きびしい日射しのなか、野山を踏みこえてやってきた遠来の客はこうして喉を潤し、甘味によって疲れをいやす。

次に、塩は甘味以上にインボング族にとって重要なものであり、かつ欠乏しているものである。海から遠く離れたニューギニア高地において塩を含むのはごくまれな塩湖のみであり、そこでは塩水を木の幹に吸わせてそれを焼いた灰を包んで交易を行なうといわれる^(注2)。ほとんど全ての村は塩を自分たちの所で手に入れられないので交易の網を通して輸入する以外に方法がなかった。それゆえ、塩に対する渴望は激しく、かつては貝貨や石斧と並ぶ貴重な宝として、交易ルートの上を流れていたのである。現在は安い食塩が入ってきているが、それでも昔からの黒い塩(それは塩味というよりも苦味の方が強い)は好んで口にされ、市場でも売られている。人々はそれをショウガと一緒に

に食べる。この組み合わせはインボング族が口にする最も刺激の強い食物である。

パンダナスナッツには2種類あり、寒冷部でできるカルカパンダナス(アモ)は固い殻のなかに白いナッツができ、それを殻ごと外から熱を加えた後、殻を割って食べる。温暖部でできるマルタパンダナス(ネカ)は赤い実をそのまますりつぶして食べる。いずれにせよそれらの魅力はそれが含みこんでいる脂肪分にある。人々の脂肪に対する渴望をいやしてくれるのは植物ではこのパンダナスナッツのみ(最近では落花生も)なのである。パンダナスナッツは12~3月の多雨の時期にしかできず、そのためこの時期、人々は自分の土地でできるパンダナスナッツだけでなく、親族を訪ねてどっさり食べておく。かつてはこのパンダナスナッツの木の所有をめぐる争いが起こり、時には村と村との全面戦争になることもあった。それほどに、この木は財産として重要だったのである。

それと同じ理由で、ブタは人々にとって最も貴重な財産となった。ブタ肉はインボング族の食生活に決定的に欠けている脂肪と蛋白質を兼ね備えているからである。特に老人たちは赤身の肉とともに白い脂身をことのほか好んで食べる。人々は親族や知人の村がブタをほふると聞くと遠路をもとめせず出かけ、持ち帰ったブタ肉を一家で火を囲んで食べ、口の回りを脂で光らせる光景はインボング族の人々にとって最も幸福な瞬間の1つである。だが、あくまでもブタ肉はハレの食物であり、それが旨いからといって日常の食事に供するためにブタをほふるということはない。ブタは自ら食べるために飼っているのではなく、むしろ人に与えるために飼っているのである。そのことを通じてインボング族にとって最も重要な社会関係が創られ、また維持される。かつて村同士の戦争

が絶え間なかった頃、和平や同盟の約にはブタやブタ肉の授受が伴った。人々とその集団の生命と安全はブタとブタ肉に大きくよっていたのである。このように、生きたままのブタを与えるにせよ、ブタをほふって肉や脂身を大盤振舞するにせよ、人々がかくも強く渴望し欲求する貴重なブタを自らは断念し、代わりにその満足を他者に与えるという行為は、その断念する欲望が強烈なものであるだけに、人間が他者に示しうる利他性、善意、好意といったものの、言い換えればその人間の持つ社会性の極みとなるのである。もし、自ら育てたブタを自分の食用のためにほふる人間がいたとすれば、その人間は自ら社会的存在であることを否定しているのに他ならない。インボング社会において、単なる日常的な私的な人間関係を超越し、社会の大局的構造それ自体が顕現するような場面では、常に生きたブタを与えることやブタをほふって石蒸しにして肉をふるまう行為が中心となる。人々はブタという稀少で貴重な欲望の対象をその断念と贈与という行為を通して社会の骨格をはりわたす素材へと転化させたのである。

以上のように、インボング文化においては、食物には必ずその現われる文脈があり、その担う社会的意義があり、それにこめられた感情的、生理的負荷がある。食物から公的社会性がはく奪され、食が私的領域へ押しこまれた近代の巨大な物質文明とは異なり、ささやかな物質文化しか持たなかった（そして今でもなおそうである）インボング族にとっての食物はわれわれの常識をはるかに超えた意義と役割を帯びていたのである。

われわれは、赤ん坊が幼児になる時、すなわち人が社会的な存在として踏み出す時の最初のレッスンは「見知らぬ人から食物をもらっても食べてはいけない」から始まるインボング族の世界とそ

の変遷をこれから見ていくのである。

(注1) 「地」と「図」というのはゲシュタルト心理学の用語で描かれたパターンのうち、前景として現われてくるのが「図」、その背後で「図」を支えるのが「地」と呼ばれる。

(注2) Vicedom, Georg F.; Herbert Tischner, *Die Mbowamb: Die Kultur der Hagenberg Stämme in Östlichen Zentral-Neuguine*, 第1巻, ハンブルク, Cram, De Gruyter & Co., 1943~48年 (translated by Helen M. Groger-Wurm, *The Mbowamb: The Culture of the Mount Hagen Tribes in East Central New Guinea*, 第1巻, シドニー, University of Sydney, 1983年, 132ページ参照)。

V 「煮る」

——その始まりと射程——

今からおよそ50年ほど昔、インボング族の前に白人はまだ姿を現わしていなかった頃、人間に先立って白人の食物がまずインボング族のなかに入ってきた。それはインボング族にとって大事件であった。アンブル村のアンギマ老人は初めて実った大豆を見た時のことを私に次のように語った。それはインボング族にとって白人の食物がもたらした衝撃の大きさをいかなる分析用語よりもはるかに雄弁に告げている。

「大豆、そりゃあんた、はじめて見た時、大豆はいいにおいがした。肥えた土に親父が棒をさし大豆が棒を追っかけてはい上がるようにしてやると、そいつは天辺まではい上がり、葉っぱはよく太ってしかも緑色が鮮やかで、あんた、豆といやもうたくさんたくさん実り、そいつは丸々と大きくて、土の肥えた脂を存分に吸い取ったものさ。豆は土の中の立派な食べ物を栄養にしてもうころころ、太いってもんじゃなかった。まずは棒の真中辺に最初の房が、次にその上に次の房が、またその上に次の房が、って具合に少しずつ上って行って天辺まで実るとほんとにたくさんの豆がたわわにぶらさがっていたものさ」。

白人の到来とともにもたらされた食物は、彼に

よればまずキャッサバと大豆だった。これは白人
がインボングの地にやってくる前に伝わってきた。
そして白人が現われてからはトウモロコシ、
2種類の豆、落花生、パイナップル、ポーポー
(パパイヤ)、トマト、ジャガイモ、ココナツとい
う順で入ってきたという。ココナツを除けば、こ
れらは全てインボング族の地でもつくることがで
きたが、その後やってきた米はつくることができ
なかった。

とまれ、インボング族の食物のリストのなかに
これらの食物は定着したが、それとともに、こう
した新種の食物はインボング文化のなかに量的拡
大を超えた全く新しい文化的次元を開いた。

「煮る」ことである。

インボング族の食文化はそれまで「煮る」とい
うことを知らなかった。彼らにとって、食物は
「生」で食うか、料理するとすれば火にかけて「焼
く」か、炉のおき火に埋めて「焼く」か、土の中
に穴を掘り、熱く焼いた石で肉や野菜を「蒸す」
かのいずれかであった。実に「煮る」という行為
は人類史上ごく最近の発明に属するものなのであ
る^(註1)。インボング族のある老人夫婦が初めて米
を手に入れた時試みた方法は土蒸しだった。彼ら
にはそれ以外の調理法が考えられなかったのだ
である。今日でもインボング語には「煮る」に対
応する単語はなく、そのため人々は「水を焼く」
(ノカゴリ)という表現を創り出した。

「煮る」ことを知らなかったインボング族の物
質文化には当然のことながら「土器」が存在して
いなかった。

この2つの欠落はおそらく相関しながら1つの
思想の欠如を意味している。

それは、熱をコントロールすることによって対
象を内側から自らの望ましい状態に変えていくと

いう思想である。

「煮る」とは何よりもまず、水を媒介にして熱
を摂氏0度から摂氏100度の範囲内で連続的にゆ
るやかに動かすことによって食物の加熱過程を
「焼く」ことの火の勢いに対する依存から脱し
て、自在にコントロールすることなのである。

「焼く」には「煮る」が果たしたような温度変化の
枠を定められず(たとえば火は温度50度で食物に熱を
加えつづけることはできない)、生の火の勢いに全て
を委ねる他ないのである。「焼く」よりははるかに
進んでいるが、「蒸す」にも「煮る」が人間にもたら
すような精妙な熱のコントロールは行なえない。

この、熱をコントロールすることによって対象
を内側から自らの望む状態に変化させるという思
想の欠落こそがインボング族の新石器テクノロジー
が負っていた限界の本質をなす。たとえば、熱
に対する人為的なコントロールができなければ、
鉱石から金属を精製することはできない。すなわ
ち金属器テクノロジーは誕生しえないのである。
コーリン・レンフルーによれば、金属精錬技術の
過程は高熱技術(高温で物質を取り扱う技術)の進歩
の過程であるという^(註2)。金属精錬は自然の火が
持ちえない温度を人工的に作り出すことによ
って可能となる^(註3)。これは、熱が人間のコント
ロールしうるものであるという思想が現われて初
めて可能となる。そして興味深いことは、ヨーロ
ッパの少なくとも金属テクノロジーの最初の段階
である銅器時代における高熱技術をリードしていた
のは冶金術であるよりも土器製作であるというレ
ンフルーの指摘である。

「煮る」ことは土器の存在を前提とし、土器と
「煮る」はともに熱の人為的コントロールの思想
によって特徴づけられる。そして、金属の精錬に
は自然界に通常存在しない熱と空気の状態を人間

の手で人為的に創り出さねばならず、その技術は土器製作によってリードされる。石器文化を超えて金属器文化へ至るこの理念的連関のなす複合体が、インボング族には欠落していたのだ。実はニューギニア海岸部には土器製作を行なうオーストロネシア系の諸族が1000年以上昔から居ついていた(注4)。しかし、ニューギニア高地には土器製作のテクノロジーと「煮る」文化は上っていかなかった。ニューギニア高地民にとって貴重な貝殻は海岸から延々数百キロメートルを超えてニューギニア高地にもたらされ、また現在主食のサツマイモは300年前に新大陸から海岸部を通して高地に達し、ついには圧倒的なウェイトをもつ主食となったにもかかわらず。

いかなる文化も他文化から伝播してくる要素を取捨選択して取り込んでいく。そして1つの文化がどのような要素に向かって開かれ、どのような要素に向かって閉ざされるかは、おそらくその文化の持っている原理との親和性の有無にかかわる。オーストロネシア系民の土器製作と「煮る」文化がそれ以外のニューギニア諸民族に拡まっていかなかったのは、1つにはオーストロネシア系民族側に秘密主義があったのかもしれないが、周りの民族にそれを受容する素地と関心があるなら1000年以上の時のうちには拡まっていたはずである。私には、土器文化複合が拡まらなかったのはオーストロネシア系民族以外の諸文化に土器をつくることの前提として横たわっている思想の欠落があり、そこから生ずる無関心に帰せられるべきだと思われる。土器製作の開始がただちに金属器文化を生み出すわけではないが、そこへ至る思想的原理は土器製作の段階で生じ、その時それ以前の新石器文化から1つの大きな断絶が生じたと思われるのである(注5)。人間文化のなかに原理の変

成が生じたのである。

こうした視点に立って、新石器文化が仮に熱の人為的コントロールの思想によって超えられていくとするなら、それではひるがえって、新石器文化のテクノロジーを1つの体系たらしめている固有の思想は何か、ということをつりかえり、インボング文化に現代文明は何をもたらしているのかを考えてみよう。

(注1) 八幡一郎『図説世界文化史大系 第1巻 生活技術』角川書店 1960年によれば「旧石器時代人や中石器時代人は(中略)煮たりゆでたりするにはいたらなかった」(110ページ)。「煮る」ことは八幡によれば新石器時代以降の現象である。編年上ではオリエントにおいてもヨーロッパにおいてもアフリカにおいても、最古の土器文化は前7000年紀後半から前6000年紀前半に出現する。すなわち、土器の歴史は約8000~9000年程度である。

ジェイムス・メラート著 堀眺訳「農耕・牧畜文化の成立」[江上波夫監修『図説 世界の考古学——2 古代オリエントの世界——』福武書店 1984年 14, 18ページ参照(原典: *Archeologia*, ミラノ, Arnoldo Mondadori Editore S. p. A., *Libri Illustrati Mondadori*, 1978年)]。また、同書 218~219ページも参照のこと。

ボグダン・ブルクナー著 鈴木公雄訳「最初の農耕民」[江上波夫監修『図説 世界の考古学——3 先史時代のヨーロッパ——』福武書店 1984年] 13~14ページ参照。また、同書 ヨーロッパ年表1 172~173ページ参照。

ガブリエル・カン著 福井勝義訳「新石器時代の北アフリカ」(同上書所収) 58~60ページ参照。また、同書 アフリカ年表1, 2 181, 182ページを参照。

一方、「場合によると火の使用の歴史は人類の歴史と同じくらい古くなる可能性がある」といわれ(アルベルト・プロリオ著 江原昭善訳「人類最古の文化」[江上波夫監修『図説 世界の考古学——1 考古学とは何か——』福武書店 1984年] 62ページ)、すでに200万年前に火を使用した痕跡があるという(同上)。このことが直ちに火食(焼いて食べる)慣行の存在を意味するものではないが、約40万年前のものと思われる南フランスのテラ・アマタ遺跡の「小屋の隅にはルムレー(遺跡の発見者——引用者)が炉の近くに調理

場をみつけたが、そこには大きく平らな石が敷き詰められており、ちょうど調理用まな板のような多くのすり跡が見られた。たぶんここで肉類が調理されていたのだろう」という(同上 61ページ)。

その調理場で調理された肉が間近にある炉で焼かれずに生食されていたとは信じ難い。すなわち、焼くことは「煮る」ことの少なくとも数十倍、ことによると数百倍の歴史を持っているのである。

また多くの場合、土器の出現は穀物栽培の開始と連動しているように思われる(メラート 前掲論文 13, 18ページ/マウリツィオ・トン「イランの古代都市文化」[江上波夫監修『図説 世界の考古学—2 古代オリエントの世界—』] 131~133ページ/ブルクナー 前掲論文 16~19ページ/カン 前掲論文58, 60ページ参照)。

同じ新石器農耕文化でも土器を欠いたニューギニア高地諸族の栽培植物が根茎植物(イモやバナナなど)であったことと対比する時、穀物栽培と土器の出現の相関は非常に興味深いものとなる。

(注2) Renfrew, Colin, *Before Civilization: The Radiocarbon Revolution and Prehistoric Europe*, ロンドン, Jonathan Cape, 1973年(大貫良夫訳『文明の誕生』岩波書店 1979年 205~206ページ参照)。

(注3) たとえば、西アフリカでは鉄の融点(約1500度)の温度の火をつくり出せないため鉄の鑄造ができないという。近代以前のテクノロジーにおいていかに冶金(特に鉄のそれ)に要する高熱をつくり出すことが困難かはたとえば川田順造『サバンナの博物誌』新潮社 1979年 123~127ページを参照されたい。

(注4) このことについてはAllen, J., "Sea Traffic, Trade and Expanding Horizons," J. Allen; J. Golson; R. Jones 編, *Sunda and Sahul: Prehistoric Studies in Southeast Asia, Melanesia and Australia*, ロンドン, Academic Press, 1977年, 387~418ページ参照。

(注5) このことはいくつかの金属器文化の世界観や社会の組成の上にははっきりと刻印されている。たとえばエリアーデによれば、アフリカの鉄器文明を代表する「北部ロンゴ、アビシニアまでの上ナイル、東アフリカの南および中央を含む」地域においては「一カ所と限らず(たとえば、ニジェル川上流地方において)鍛冶師の妻は種族の陶工である」。Eliade, Milc-

ea, *Forgerons et alchimistes, collection 'homo sapiens'*, パリ, Flammarion, 1956年(大室幹雄訳『鍛冶師と錬金術師』エリアーデ著作集 第5巻 せりか書房 1986年 106ページ)。

VI インボング新石器テクノロジーとは何か

およそいかなるテクノロジーにあっても、その土台は素材とエネルギーであるが、インボング族の物質文化においては植物をその原材料とする品々が圧倒的に多いというのが第1の特徴である(注1)。われわれはインボング族のテクノロジーを新石器テクノロジーと呼んだが、石が技術的に利用されるのは実はほとんど石斧という形態に限られる。それ以外に石が利用されるのを見るのは石蒸しの際に焼く石としてか、さもなければ呪術に用いる石くらいのものである。

では、なぜそのような技術体系を植物テクノロジーではなく新石器テクノロジーと総称するのか。

それは、石斧が人間の手の延長として人間の自然に対する支配力を決定するものであったからである。

他の素材が自然の一部(たとえば1本の木、1本の草)であることを超えて、素材、すなわち人間が自らの目的に合わせて加工する対象になり得たのは、それを自然から切り離して人間の手中に置くことを可能にする石斧があったからである。つまり、石は自然界から人間世界へ素材を切り取る出発点にあつて人間のふるう最初の道具なのである。インボング族において、素手を通して得られるわずかな物を除けば、全ての素材は直接にか間接にか石斧の刃の下をくぐることなくして人間の手中に入ることはなかった。それゆえ、人間が自

然界からどれだけのものを素材として切り取り得るかは全くこの石斧の性能（その硬度、その鋭利さ、その衝撃力、その統御性、その他）によって決せられる。このように見るならば、先に述べた素材世界における石斧以外の石材の寂寥はむしろ石斧を素材獲得の起点に置いたことの当然の帰結なのである。なぜなら石斧の性能（その硬度、強さその他）をもってしては自然界からふんだんに石材を切り取り、それを人間の用途に合わせて加工することは困難だからである。石斧は木を切り倒すことにおいてその最大の力を発揮し、それ以上の硬度、衝撃力に対する抵抗力をもつ素材に対しては歯が立たないのである。また、石斧の鋭利さの欠除と精密な動きをもたらす制御性の低さは切り取られた素材を人間の思うような形に加工することを許さない。それゆえ、たとえば、木材は樹皮をはがされる以外はそれ以上の加工を施されることなく丸太のまま用いられる。そしてこれが、インボング族の木材利用の可能性の限界を成す。石斧とはその衝撃力の大きさにその機能の中心を置いた道具なのであって、その基本動作は打ちおろす、ないしは打ちこむことにある。新石器テクノロジーの根幹は、この打つ（衝撃力を与える）ことによって素材を自然から切り離すという点に存する。そして、その点こそ新石器テクノロジーにおいて人間の手が持っている能力が最も劇的に拡張される領域なのである。石斧はいわば、インボング族の全テクノロジー体系の最先端領域に位置するものであったのだ。

現代社会における最先端技術と同様、インボング社会においても石斧にはきわめて高い価値が与えられた。

ニューギニア高地の石斧は磨製石器であるが、その材料となる粘板岩や珪岩を産出する場所は数

カ所に限られており、インボング族の地には石斧の材料産出地がなかった。

このため、石斧の基幹的重要性はその稀少性と相乗して、石斧をインボング物質文化の財のなかでも最高の地位に位させたのである。インボング文化の財の世界は宝物と日常物資の2つの領域に分かれるが、石斧は貝貨やブタ、そして塩などとともに宝物の集団を成していたのである。

男たちは常に、石斧を腰帯にさして歩き、石斧を用いる仕事（伐採・戦闘がその主なものである）は男たちの手に委ねられ、父親は形見として石斧を息子に譲り大切に継承されていった。インボング族の男たちにとっては、石斧を持たずに歩くことなどおおよそ考えられなかったことであり、「石斧を落とす（失くす）」という言葉が、人間が正気を失い意識の統制を脱して狂暴化することに対する表現として用いられたほどである。すなわち、石斧は人間の意識そのものを象徴したのである。

このことは、すでに述べてきた石斧のインボング文化における根源的な役割、すなわち自然から文化への門戸にあって自然の一部を切断し文化のなかに移し入れること、に正確に照応するものである。石斧なしには、インボング族の物質文化の水準は崩壊し、人々の生活もまた崩壊する。そして、人間が自然から生身の肉体が引き出すことのできるものしか得られないとすれば、それは人間が自然からは分離した文化存在としての根拠を失い、自然の一部に帰してしまうことを意味する。インボング族の「石斧を落とす（失くす）」という語はそうしたインボング文化の全背景を背負って成立しているのである。

石斧は人間が自らを自然から切り離すその根源の場においてふるわれる道具である。そして、人間が自然からどれだけのものを自らのものとして

切り取り得、その上に文化を築いていけるかは石斧の力能によって根本的に規定されている。これが、インボング族の文化を新石器文化と呼ぶことの根拠をなすのである。

(注1) インボング族のものではないが、近くのメルバ族の物質文化が白人文明と接触直後にどのようなものであったかについては、Vicedom; Tischner, 前掲書がその浩瀚な一覧をくり広げている。細部を除けばインボング族の接触以前の物質文化とはほぼ等しいと考えられる。

VII 金属器文化への歩み

白人の到来によって、またたく間に石斧は鉄斧にとって替わられた。鉄斧がクロ・ゴイ(精霊の石斧)と呼ばれるのは、かつて白人に初めて出会った時、人々はこの全く未知の存在をクロ(精霊)のカテゴリーに位置づけることにより了解しようとしたからである。鉄斧は石斧よりはるかに強靱で、1本の木を切り倒すのに要する時間と労働量を劇的に縮減させた。しかも刃こぼれも少なく、耐用年数も増した。その結果、今では石斧は祭りの時の飾りとして以外に身につけられることはなくなった。だが、確かに鉄斧は石斧の性能を幾倍にも増したが、石斧の持っていなかった全く新しい性能を付け加えたわけではない。石斧から鉄斧への移行は量的変化をもたらしたが、何ら質的転換を生ぜしめたわけではないのである。

鉄斧に続いてインボング族が自らの文化のなかに取り入れた山刀、そしてナイフはそれぞれ、コヤ・ゴイ(コヤはもともと竹から作ったナイフである)そしてゴイ・ナーピ(ナーピはナイフの転訛)と名付けられた。

すなわち、鉄製の刃物、それによって新たにインボング族が自然から素材を切り取ってくる道具

はゴイ(石斧)の一種として彼らの文化のなかに定着していったのである。

つまり、インボング族にとって鉄とは、さらに金属一般とは、これまでのものより性能の優れた石にすぎないのである。

白人による金属器の導入は、インボング族に金属器文化をもたらしたのではなかった。インボング族にとっては、かつて外の世界から交易のネットワークに乗って石斧がやってきたように、金属器は商業のネットワークを通じて外からやってくる一種の石器にすぎないのである。金属器は石器文化のうち、その性能の優れている部分において石や木や竹に置きかえられたにすぎないのであり、一言にして言えば、新石器文化の内実を変えことなくそのなかに取りこまれたのである。

われわれは貨幣のことを紙幣も含めて「かね」と呼ぶが、インボング族は同じ対象をコウ(石)と呼ぶ。このことは、おそらく、貨幣が導入された時、すでに日本には金属器文化が成立していたのに対し、インボング族の前に貨幣が現われた時、鉄斧がすでに存在していたにもかかわらず、彼らの持っていた文化は相変わらず新石器文化であったのだということを反映するものである。

インボング語にはいまだ金属を意味する語彙はない。金属を金属として1つのカテゴリーに立てる必然性がないからである。今のインボング族にとって金属が石の一種以外のものでなければならぬ理由はないのである。

金属が金属として石とは異質な何ものかとして認識されるのは、鉱石が消えて金属へと一変する場において、すなわち精錬の場においてである。そこでは石がなくなり、前の石とは何か全く違ったものが出現したのである。世界各地に見られる鍛冶屋についての神話群や鍛冶屋に対して付与さ

れる神聖性や賤性といった超日常的存在性格は、熱によって石から金属が生成されてくることが人間にとっていかに驚異の対象であったかを物語る(注1)。人間はそのような時、初めて金属を石とは異なる何ものかとして認めずにはいらなかったのである。

だが、インボング族内部においてははまだ金属の精錬は行なわれていない。彼らは鉱石から金属が生み出される瞬間に立ち会ったことがない。彼らにとって、金属はかつての石斧同様に遠い所で作られ彼らの土地に運ばれてくる石の一種以外のものとしては認識のしようがないのである。

こうしてわれわれは再び先の論点に立ち戻った。

すなわち、熱のコントロールとそれを通じて対象を内から変化させ全く新しい物質を生み出すという思想である。

新石器文化から金属器文化への転換にはこの思想が横たわっている。人間は熱をコントロールし、自然には存在しないような熱を人為的に生み出すことができる。そしてそれによって対象の内部に働きかけ、自らの望む新しい物質を創り出すことができる。錬金術に連なり、近世化学を誕生させ、現代の原子物理学にまで及ぶこの思想的確信が文化のなかにしみわたって、それに属する人間たちの共通の了解(常識)となっていること、それが金属器文化を新石器文化から分かつ新しさなのである。新石器文化が素材を外から切り取ってくることにその根源的な場を置くとするなら、金属器文化は熱に対する人為的コントロールを通じて素材としての対象をその内から変成させることに根源をもつのである。そして、この熱の人為的コントロールという思想を出現させた出発点が土器の製作と「煮る」ということなのであった。

インボング文化は「煮る」ことによって新石器文化から金属器文化への思想的変遷の第一歩を踏み出したばかりなのである。

(注1) この点については、田村克己「鍛冶屋と鉄の文化」(森浩一編『日本古代文化の探究・鉄』社会思想社 1974年) 201~232ページに世界各地の例が挙がっている。とりわけ209~215ページを参照。

VIII 分業体系の変容と持続

われわれはインボング族の白人到来以前の物質文化とその後の変遷をたどることによって以上のような文化史的描像を得た。それでは、その帰結としての現在の物質文化は分業体系とどのように結びついているのであろうか。われわれは上に得た描像をもとに、現在のインボング族の分業体系の大局的見取図を描き出してみよう。

まず、インボング族の分業体系の特徴は、分業が家族のなかでのみ存在し、家族を超えた分業の形成はほとんどなされていないということである。

インボング社会の内側においては大工も石工も鍛冶屋も存在しない。クランや部族や家族という枠組によってではなく、職能によって規定されるような人間はインボング社会の外、都市や官営工場、プランテーション、外資製材所にのみ存在する。教育の普及とともに近代的職業に就く者は増えているが、しかし、彼らが職を得るのはインボング社会の外においてであって、その内側ではない。

言ってみれば、現在のインボング族の分業体系はその編成上、白人到来以前の新石器時代の分業体系と構造的にほとんど変わっていないのである。

ところが他方、消費生活の面では、人々はすで

にTシャツやズボンを身につけ、マッチで火をつけ、ナイロンの糸を使って網袋を編み、米やかんづめの魚を鉄鍋で煮て食べる。こうした商品はすべてインボング族の外の世界の分業体系の産物であり、これらの近代的商品はインボング族の持っていた物よりも暖い衣裳、簡便な発火用具、丈夫な糸、腹もちがよく旨い食物としてそれより劣る対応物を代替するという形でインボング族の物質文化のなかに定着してきたのである。

こうして、物質文化の構成要素のうちインボング分業体系の内部で自給できるものは減少し、外からの産物を入手しなければならなくなった。この外部世界の商品をインボング族の内側へと媒介するのがあちこちの村々で見られる米やかんづめ、乾パン、マッチ、ナイロン糸、コーラ、洗剤、乾電池、懐中電灯のフィラメントなど村人たちの日用品を取り揃えた雑貨商店である。

そして、この商店こそが、白人到来以後、インボング社会の内側に初めて定着した非新石器的分業形態なのである。

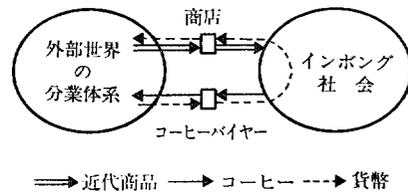
すでに別稿(『アジア経済』第30巻第6号 1989年6月)で述べたように、商店はインボング社会にオーストラリア貨幣が流通を始めると、それを追うように数年足らずして簇生した。

インボング社会にオーストラリア貨幣が流通を始めたということは、彼らが外部世界の分業体系を媒介する価値の基準を受け容れたことを意味する。

つまり、商店は、インボング社会がオーストラリア通貨を受容することによって現代世界の分業体系のなかに包摂されたという事態に対応して、インボング社会側の世界分業体系への連結環として生成されたのである。

貨幣流通の開始は1960年頃、商店の簇生は65年

第4図 インボング族と外部世界のインターフェイス



(出所) 筆者作成。

頃のことである。そして、1970年以降のコーヒー換金作物栽培によってインボング族の新しい経済的枠組はほぼ決定し、現在に至っている。

その有様を模式的に示すならば第4図のようになる。

インボング族の個々の家族は外部世界において商品として通用するコーヒー豆を売ることによって外部世界の貨幣を得、その得た貨幣をもって商店に行き、彼らの必要とする、または欲する外部世界の産物を手に入れる。

ここで、インボング族と外部世界の分業体系を繋ぐものは商店であり、コーヒーバイヤーであり、これらは2つの世界を媒介する透過膜として、両者の構造的落差を保存したまま、両者の間に必要な財の流れをつくり出す。ちょうど、細胞が細胞膜を通して自らの内的構造を守りながら、選択的に外界との物質代謝を行なうように。こうして、インボング社会は新石器的構造を保存したまま、現代の世界経済のなかに包摂されていったのである。

とりわけ独立後はその傾向が一層進展した。植民地期のオーストラリア統治者たちはインボング社会の内部編成そのものを変える努力をしたが、独立後の自由主義的民主国家の制度のもとで、1つにはその原則から、1つには統治能力の不足から、政府は村々への直接的な関与から退き、重大

な問題を起こさない限り部族社会や市場体系がその自律性に従って行動するのを許容するにいたった。

そして、市場体系の側は基本的に市場に参加するにあたっての最低限の約束事さえ守ってれば、そこに参加する経済主体の内部構造については問題としない。

そしてインボング社会の側は、コーヒーという、インボング社会のあり方に根本的变化を迫ることのない、新石器的農耕技術と社会構造の枠内で手軽に生産できる換金作物によって、ある程度の金は手にすることができる(アンブル村の場合、年収200~300*,というのが最も標準的なものである)。しかも、食物はほぼ自給でき、家も自分たちの手で金を使わず建てることのできるから、生活に必要な鉄斧等のわずかな財を手に入れる他には、生きていくために市場経済に参加せねばならないということもない。

このように、国家、市場、インボング社会の3者の特性がかみあって、インボング族内部の分業構造が温存される格好の状況をつくり出してきたのである。こうして、テクノロジーや分業構造、そしてそれを根底において規定する文化のもつ根本思想は基本的に白人到来以前のそれと変わらないままに、消費生活の表面は、現代テクノロジーの産物によって覆われ始めている。とはいっても、彼らの手にする貨幣収入では、まだヤカンや靴といった品物ですら一種の贅沢品である。都市の店先にあふれている多種多様な商品は、自分たちの物質文化と外の世界の富の落差を人々に思い知らせる。外界とインボング族の間に超え難くちはだかる富の不平等が彼らの目に映る。20世紀後半に至って文明の波の下におかれた新石器文化が持つに至った現実はこのようなものであった。

(アジア経済研究所地域研究部)