

世界は何を食べているか—第三世界の主食

カイカイ・ウンタイム！—パプアニューギニア高地における食と人の社会学

塩田光喜

俗に、パプアニューギニアでは「カイカイ・ウンタイム、トクトク・ウンタイム、ラフ・ウンタイム」（一緒に食べようや、一緒に話そうや、一緒に笑おうや）と申します。

人が仲良くなるには、食事を共にし、言葉を交わし、共に笑うこと、これがキホンのキであることを鋭く言い当てた言葉である。とりわけ、飽食の国々とは異なり、普段はスキップ腹を抱えて生きているパプアニューギニアの庶民達にとって、「食べる」ということは、わけても「腹一杯食べる」ということは、格別の喜びを与えてくれる機会である。私はニューギニア高地の村で住み込みのフィールドワークを行っていた頃、夕食は米を炊いて、ホスト・ファミリーの皆と食事を共にしていたが、ある時、私とホスト・ファミリーのウインデイ老人とウインデイ老人の婿の弟（私のアシスタントでもあった）キンジャロの三人で一キロ・バックの豪州米を食べたことがある。私はベルトの穴を一つゆるめても、もう沢山だったが、二人は一キロ・バックの米を平らげても、まだ余裕を残しているようだった。

た。

ニューギニア高地の人々は伸縮自在の胃袋の持ち主で、普段は、朝に二本のサツマイモ、夕に二本のサツマイモという生活を送っている（私は、これには音を上げた。サツマイモは美容食と呼ばれるくらい消化が良い。ということ、腹持ちが悪いということである。食べて二時間もすると、腹が空いてくるのである。それで、夕食は、私が米を炊いて、皆と食事を共にすることにしたのである）が、一旦、食べるとなると、驚異的な食欲を發揮する。キンジャロの次兄のケベンゲなど、一キロ・バックの米を一人でペロリと平らげたほどである。

そうして、おなかがかくちくになると、口も緩もうというものである。自然と、その日村で起こった話、噂話、昔話、おとぎ話等々が口をついて出てこようというものである。子供達は満腹の幸福感から、声を合わせてファルセットで歌を歌いだす。私が、夕食に米を炊いて皆で食べることにしたのは、一つには、皆の口を緩めるといふ狙いがあった。

私のフィールドワークは常に食事とつな

がっていた。食事時でない時に、私を訪ねてくれたお客には、三枚の大型乾パンの入った「ウォパ」と砂糖をタップリと入れたコーヒを沸かして供したものである。

するとお客の口は緩み、白人の来る前の物語り、キリスト教に駆逐される前の伝統的宗教儀式、白人がやってきた時の驚きに満ちた出来事の数々など、私の知りたいたとを口も滑らかに話してくれるのである。

ことほどさように、「食べること」と「しゃべること」は密接に結びついている。そして、それが社会関係の出発点でもある。

私がニューギニア高地のフィールドワークで学んだレッスンその一は、「人と仲良くなるうと思うなら、一緒に飯を食え！」であった。

最も大切な話、最も重要な情報は、人が食べている時に流れ出すものなのである。人類に「宴」が存在するのも、おそらく、その公理に淵源している。

ブタは白人到来前のニューギニア高地における、ほとんど唯一の蛋白源であり、人は自分達が主食とするサツマイモを与えて



世界は何を食べているか—第三世界の主食

大切に育てた。

だが、自分が食べるためではない。

人に食べさせるためだ。あるいは、人と一緒に食べるためだ。

「カイカイ・ワンタイム、トクトク・ワンタイム、ラフ・ワンタイム」（一緒に食べようや、一緒に話そうや、一緒に笑おうや）というわけである。

ニューギニア高地の日常の食事においては、蛋白質や脂肪が絶対的に欠乏している。そして、人々の蛋白質や脂肪に対する飢餓感強い。だが、人々は自分達が食べるためにブタを屠ったりは絶対にしない。彼らは自分達の飢餓感や欲望を抑えて、ブタは饗宴において、人に食べさせるために、ひたすら大切にブタを育てるのである。

なぜなら、食はただ単に己の食欲を満たすためにあるのではなく、人との絆を紡ぎ出し、知己との交わりを新たにし、社会を不断に再生させるためにあるからである。

常在戦場の戦士社会であったニューギニア高地においては、いざ戦さという時に、どれだけ多くの助っ人が馳せ参じてくれるかが、村や氏族共同体の存亡を決した。食に関して「けち」な奴は、そもそも生き残ることすらできないのだ。

ブタは屠るために存在する。敬虔なクリスチャンも、ブタ屠りの儀式においては、ブタの眉間を狙って、ジャンプしながら喜々として棍棒を振り下ろす。

ブタがドウと倒れると、起こしておいた

火でブタの剛毛（ニューギニア高地のブタは野趣あふれる猪豚だ）を焼き、ナイフでバラしていく。そして頭を切り取り、モツやハツといった内臓を取り分けると、背や腹の肉を大きな肉片に切り分けていく。

その頃には、女達が、石を焼いて待っている。祭場では、いたる所で焼けた石がハジける音がこだまする。

男達は地中一メートルほどの深さに掘った穴に、まずバナナの葉を敷いた上で、ブタの切り身を丁寧に敷いていく。三頭から五頭のブタの肉はきれいに積み上がる。その上に、タロイモや料理用バナナの実をのせていく。

そして、そうした食べ物の上から再びバナナの葉で覆いをして、赤熱した石を木の枝の又を使って蒸し穴に放りこんでいく。蒸し穴にギッシリ石が積み上がると、その上から土をかけて覆いをする。

そうして、三時間ほど蒸しておく。蒸し穴からはブタの肉の血と水気から発する蒸気がモウモウと上がってきて、生臭い蒸気が祭場を霧がかかったように覆い尽くす。この霧がはれる頃、かぶせた土を取り除き、石を木の枝の又を使って外へ放り出してゆく。

タロイモやバナナの実にはブタの脂と肉汁が染みこんで湯気が立っている。

これは、穴のそばに敷いたバナナの上きれいに並べていく。

そして待望のブタ肉だ！

石蒸しにしたブタの肉は赤身と脂身が茶と白のコントラストを描いて美的ですらある。

これもまた、バナナの葉の上にきれいに並べる。

さあ、ブタ屠りの儀式の本番だ！

肉汁と脂のしたたるブタ肉を頭上に高々と掲げ、それを与える者の名を高らかに呼ばれる時の誇らしさは男が最も大きな喜びを感じる瞬間である。

「オポガイ・アペー！オポガイ・アペー！」呼ばれた男もまた、自分が肉を贈与されるに足る大人物であると認められた喜びを満面にたたえ、馳せ寄ると、肉を肩に自分の家族のもとに意気揚々と引き揚げる。

そして、ブタの背肉の半身を切り分けて家族の者に配分する。

石で蒸したブタ肉は、何の調味料も必要としないほど、肉本来の旨さがソックリ保たれている。

こうして、蛋白質と脂肪への飢餓が癒されたニューギニア高地の人々はすっかり幸せになって、肉を通じて精神的にも一体となるのである。

「カイカイ・ワンタイム、トクトク・ワンタイム、ラフ・ワンタイム」の言葉通り、祭場は人々の声で満ちあふれ、明るい笑い声が響き渡るのである。

（しおた みつき／アジア経済研究所
新領域研究センター）