

【Meeting Room 9】大会シンポジウム

なれずしを食べる人びと

メコン川流域と琵琶湖域の比較食文化誌

落合 雪野

(龍谷大学)

東南アジア学会第 103 回研究大会を滋賀県大津市の龍谷大学瀬田キャンパスで開催するにあたり、近年の地域食材に関する関心や発酵ブームなどを背景に、琵琶湖域の特産品「ふなずし」に着目し、淡水魚発酵食品「なれずし」をテーマにシンポジウムを実施する。

近江国（滋賀県）は江戸時代からの米の産地として知られるが、とくに琵琶湖岸の水田地帯では、農民が稲作のかたわら、水田や水路で淡水魚をワナなどで捕獲する水田漁業をおこなってきたことに特色がある。得られた淡水魚は米の飯と組み合わせる副食として、佃煮、鍋物、刺身などに調理されるほか、発酵食品にも加工される。その代表がニゴロブナやゲンゴロウブナなどのフナ類で作るふなずしである。

いっぽう、東南アジア大陸部のメコン川流域に位置するラオス、カンボジア、タイなどの内陸域では、琵琶湖域と同様、水田稲作と水田漁業や内水面漁業を組み合わせた生業がいとなまれ、米とともにコイ類やナマズ類などの多様な淡水魚が消費されてきた。淡水魚は、焼き物、汁物、和え物などに調理されるとともに、「ソムパー」、「パデーク」、「ナムパー」などの発酵食品に加工され、食品あるいは調味料として、独特の味やうまみで地域の食生活を彩っている。

米と淡水魚という共通の基盤を持つ両地域において、なれずしをめぐる食のあり方にはどのような共通点がみられるのか、あるいは個別の展開があるのか。本シンポジウムでは、なれずしに関する研究活動を重ねてきた研究者 4 名が発表を担当する。その着眼点は、東南アジアにおける魚類発酵食品の全体像とその研究史（森枝卓士、食文化研究）、カンボジア国境域でのパデークづくりをめぐるラオ人その他の民族集団との社会関係（山崎寿美子、文化人類学）、琵琶湖域でふなずしに加工される魚種の多様性と製法や消費方法の多様性（堀越昌子、食生活学）、ふなずしの消費から逆照射される生業や環境利用の歴史（橋本道範、歴史学）である。またコメンテーター2 名が、応用微生物学（田邊公一）と文化人類学（阿良田麻里子）の立場からこれらの発表に検討を加える。

本シンポジウム全体を通じて、なれずしの伝統的な側面のみならず、食生活やフードビジネスなどの現代的な動向についても議論する。例えば、メコン川流域では、環境問題に伴う魚種や漁獲量の変化、製法の変容、生産の外部化や商品化などがその対象となる。琵琶湖域の場合は、贈答品としての洗練化、そのいっぽうでの若年層のふなずし離れや「くさい食べもの」扱い、そして最近の文化遺産化が想定される。

最後に、本シンポジウムでは、それぞれの調査地でなれずしを食べてきた東南アジア研究者からの積極的な発言が期待される。その豊富な経験を議論に反映させることにより、東南アジアの食文化研究の新たな展開を目指したい。

【Meeting Room 9】大会シンポジウム

初めてなのに懐かしかった 東南アジアの魚類発酵食品との出会いから

森枝 卓士
(フォトジャーナリスト)

ナレズシや魚醤など魚の発酵食品についての指標ともいうべき、『魚醤とナレズシの研究』（石毛直道、ケネス・ラドル著。岩波書店）が刊行されたのが、1990年のことである。

私がタイに住み着き、ビザ退去等のために近隣の東南アジア諸国を訪ね回るようになったのが、それよりも10年ほど前のことだった。

当初はカンボジアの内戦、黄金の三角地帯の麻薬問題等々のジャーナリスティックなテーマのための取材のための滞在であった。が、やがて、その土地の食文化のような生活文化を知りもせず、理解もせずに報道することなど、有り得ないと思いつくようになった。

そして、食をテーマに旅するようになった。

当時、東南アジアの料理を供しているところは、東京でも知る限り、それぞれ一軒ずつというところだった。大使館御用達が一軒とか、元兵士（帰還兵）の店などで。

当然、参考になる本などもなく、現地で食べ歩き、家庭料理を教わり……。

それを面白いと思ったのは、「初めてなのに懐かしい」と感じられるようなナニかだった。その懐かしさの根源が、魚の発酵食品の存在であることを徐々に知っていったという次第である。そして、『食は東南アジアにあり』（星野龍夫との共著。弘文堂1984年）を書く。食文化の世界にどっぷりと浸かる。

というわけで、皆さんの議論のきっかけにでもなればと思い、わたしの「東南アジア食文化研究事始め」とこれまで見てきた、日本を含めてのナレズシと魚醤の文化について語りたい。

【Meeting Room 9】大会シンポジウム

カンボジア国境域ラオ人社会の『パデーク』をめぐる民族の接触と社会変容

山崎 寿美子
(愛国学園大学)

カンボジアは人口の 90%以上がクメール人であるが、国境域のストウントラエン州やラタナキリ州には、16 世紀以降ラオス南部から移住してきたラオ人が多く居住する。その地域で、淡水魚に塩と米糠を加えて熟成させる「パデーク」という発酵食品が作られている。クメール人も各地域で「プロホック」という類似の発酵食品を作っており、幼少期からおかずや調味料として食べられているのだが、ストウントラエン州のラオ人からは、「プロホックは塩辛くて硬い」と不評である。

また、移住等によってストウントラエン州のラオ人と接触したクメール人が、故郷のプロホックよりもパデークを好む傾向もある。同じく国境域に暮らすモン・クメール系の民族の中には、魚の発酵食品を作る慣習がなかったが、パデークを真似て作っている人もいる。このように、当該地域のパデークは他者からも好意的な評価を得ている。

一方、パデークをとりまく環境も変化している。若者のパデーク離れが進み、高齢者が作り方を簡略化している例もある。また、かつてパデークは、農業や漁業を中心とする自給自足的な生活にあって農繁期の必需品であったが、今日では賃金労働に切り替える人が増え、その意味合いは薄れている。さらに、メコン川水系の魚が減り、保存食を作らずに必要なに応じて市場や行商人から魚肉を買う傾向が強くなっている。

【Meeting Room 9】大会シンポジウム

琵琶湖域におけるナレズシの多様性と製法

堀越 昌子

(滋賀大学・名誉教授)

滋賀県の琵琶湖周辺部では、縄文期の貝塚、縄文晩期の環濠遺跡、弥生時代の水田遺跡が多く発見されており、古くから琵琶湖の魚介類が人々の糧になってきたことが確認されている。古代湖である琵琶湖には 60 種の固有種を含み、およそ 110 種類の魚介類が棲息し、それらの殆どが食用とされ、人々の命を支えてきた。煮物、焼き物、揚げ物、汁物、刺身、なます類など、また発酵させて、保存の効くナレズシにして利用されてきた。

ナレズシには、大型のコイ、ビワマス、ナマズから、中型のフナ、ウグイ、ワタカ、ハス、小型のコアユ、モロコ、オイカワ、ドジョウ、イサザ、カマツカなどが漬け込まれる。腐敗しやすい淡水魚をナレズシにすれば、保存期間を年単位にまで大幅に延ばすことができる。滋賀県では湖岸域だけでなく、農村域の家々でもナレズシを漬ける食習俗がある。ナレズシは祭事の神饌や人呼びのご馳走となり、滋賀の食文化財に選ばれている。

製法は2ヶ月間以上の塩切工程と飯漬け工程からなる。飯漬けには通常半年以上かけることが多いが、小魚の場合、夏場では7～10日間で発酵し、ナレズシになる。漬ける際、冷ました米飯に塩を加える場合と、飯には塩を加えず魚体中の塩分のみで漬ける場合がある。塩分濃度が高いと発酵はゆっくりと進む。米麴を加えると発酵は促進され、甘めに仕上がる。またナレズシ加工後に酒粕に漬けこむ場合もある。ナレズシの味と香りは独特で多様であり、好みも多様で、一番なじんだものが家々の自慢の味となっている。

【Meeting Room 9】大会シンポジウム

ふなずし研究の環境史的意義

橋本 道範
(滋賀県立琵琶湖博物館)

淡水魚の「在来種」66種が生息する琵琶湖地域では、14種類以上のナレズシが製造されているが（柏尾珠紀未発表など）、そのなかでふなずしは、名産品として売買されるなど、特別な価値付けがなされている。その製法は多様であるが、①漁獲、②塩切り、③飯漬け、④口開けの四つに整理するのがよいと考えている（小島朝子1986）。ふなずしの特徴は、春の産卵期に①漁獲されたフナ属を長期間②塩漬けし、夏場より長期間③飯漬けして冬に④口開けするなど、製法が特異に発達している点にある。

かつての篠田統（2002）や石毛直道ほか（1990）の古典的な研究は、系譜論と分布論・伝播論が中心で、このふなずしをスシの原初的な形態とみてきた。しかしながら、日比野光敏（1993）がそれを批判して以来、一気に研究が深まっている（橋本道範編2016など）。その重要な根拠が1689年の料理書『合類日用料理抄』である。ここには②塩漬けの記載はみられず、「寒の内」（旧暦12月）より70日以上、玄米で③飯漬けするとある。①ニゴロブナ以外の寒鰯を対象としたものとしか考えられない。報告者は、17世紀になって製法が飛躍したと考え、これを「洗練化」と定義した（橋本道範印刷中）。

こうした洗練化は、地域の自然の固有性からのみでは説明できず、社会統合原理や市場原理が働いて初めて調理・加工形態の洗練化は進むのである。しかしながら、ふなずしの洗練化の成功とその波及は、固有の自然に基づくナレズシの広範な消費をいまでも維持させ、琵琶湖地域を特色づけていると考える。