

## 《現地報告》

サラワク州，ムカでの  
サゴヤシ調査をおえて

遅 沢 克 也\*

はじめに 京大サゴヤシ研究クラブは、熱帯植物資源研究センターの援助を受けて、1982年2月2日から4月11日にかけて、マレーシア、ジョホール州、バトッパハトならびにサラワク州、ムカにおいてサゴヤシの調査を行なった。バトッパハトの調査は、FLACH (1976) をはじめ<sup>2)</sup>、3の研究者の報告の中にある疑問点を我々なりに検証する為のものであり、後半のムカでは、サゴヤシを中心に生活する人々とできるだけ接し、彼らのサゴヤシとのかかわり方を学びながら、熱帯低湿地のイメージを掴むことに主眼がおかれた。ここでは、サラワク州、ムカでのサゴヤシ利用を中心に報告することにする。

1) サラワ サラワのルジャン河からバラン河にかけての低湿地、特にオヤ、ムカ両河川のサゴヤシ栽培 河川の下流域を中心にサゴヤシ栽培者メラナウが<sup>2)</sup>居住する。ブルック統治以前(19世紀前半)に、ここでのサゴヤシ栽培はすでに商品作物化しており、サゴ澱粉を輸出し、塩・砂糖・鉄・銅・陶器などの必要品を手に入れていた。ブルック統治にいたって、クチンに拠点をもつマレー商人は、ブルネイのスルタン勢力に対抗する形で、直接村に入りサゴ澱粉を購入するようになる。

以後の話を解り易くする為に、当時のサゴ澱粉を加工する工程を簡単に述べる。切り出されたサゴヤシは、村に運ばれた後、

① “ちょうな (*palou*)” で髄を削り取り……この工程を *rasping* という。

\* おそざわ かつや、京都大学サゴヤシ研究クラブ

1) バトッパハトの詳しい報告は「西マレーシア、バトッパハトのサゴヤシ」1982京大サゴヤシ研究クラブを参照。

2) 彼らは自ら “*Liko* (河の民の意)” と称する。

② “マット (*idas*)” の上に削り取った髓を置き、水をかけて足踏みしながら搾汁し……この工程を *trampling* という。

③ 流れ出た汁を細長い“おけ (*jalor*)” に溜め、澱粉を沈澱させる。

④ これを天日乾燥する。出来上がったものを“ぬれサゴ”という。

商人は、この“ぬれサゴ”を買い取った後、精製を行なって、シンガポール等へ輸出していた。

サゴヤシの植え付けから収穫・搬出・加工までの一連の過程は原則として家族単位で行なわれ、通常、植え付けから搬出までを男が、*trampling* を中心とする加工を女が分担した。

女がサゴ澱粉を加工している間 (新たなサゴヤシが必要になるまで)、男は狩り、採集、漁撈等を行なうことができた。

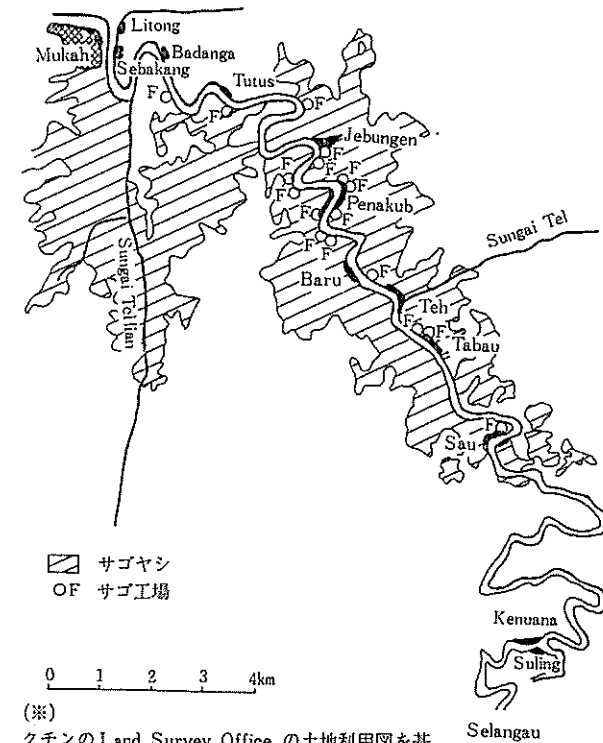
19世紀後半から、マレー商人に変わって中国商人が抬頭し、ますますサゴヤシが商品作物化する中で、まず *rasping* 過程の機械化が行なわれた。この段階では、*rasping* された髓を、*trampling* 専門の小屋 (*nyanan* 写真1) に持ち帰り、昔ながらの方法で *trampling* していた。

その後、*trampling*、乾燥、精製までの機械化が進む。現在のムカでは、今から20~30年前に、*rasping* から乾燥、精製までを行なう中国人経営のサゴ工場 (写真2) が進出した為に、メラナウはサゴヤシの栽培、収穫、搬出までの過程に携わるだけとなった。また婦女子は工場内の労働者として働く場合も多い。その為、かつてはにぎわいをみせたと思われる *nyanan* は使われておらず、その脇に放置され、内部に雑草の生える *jalor* を随所に見る事ができる (写真4)。

2 ムカ河 大きく蛇行しながら流れるムカ河沿いには第1図のようにメラナウの村が点在している。  
下流域のメラナウ 最下流の Kampong Litong [Kampong (村) は、以後 Kg. と略す] は漁専門の村で20隻ほどの漁船を持つ。Kg. Sebarang の背後にはココヤシが多く見られる。また Kg. Sebarang から Kg. Tutus にかけての河岸にはニッパヤシがほぼ連続して分布する。聞き取りによればニッパヤシを利用した製塩、製糖が行なわれているという。

サゴヤシは Kg. Jebungen から Kg. Sau にかけて多く分布するようになる (第1図)。  
ムカ河の後背地の利用は、たかだか 1.5 km 以内に限られており、それより

3) 現在でも、Kg. Tellian では家庭消費用に *trampling* をする光景を見ることができ



(※) クチンの Land Survey Office の土地利用図を基に作成したもので、斜線部はサゴヤシの分布を示すが、ここにサゴヤシの純林があるのではなく、分布そのものも不連続であり、また濃淡がある。メラナウがサゴヤシを中心に利用しうる範囲と考え方が実態に近い。

第1図 Mukah下流域のサゴ分布ならびにサゴ工場

背後は広大な湿地林が延々と続いている。

河岸から離れた後背地へは、ムカ河と結ばれた小河川を手こぎの丸木舟で行くが、この小河川は極度に蛇行し、流木、岸からのびる枝などの障害物も多く、その行程は容易ではない。さらにムカ河は潮汐河川である為に、これらの小河川の搬出路としての利用は満潮時に限られている。ムカ河から離れた後背地の利用が限られているのは、その土壤環境とともに、簡便な輸送手

4) 3月末の Kg. Tabau では、干満差が 1.5m ほどあった。

段がないことによると考えられる。サゴヤンはこれらの小河川沿いに多く分布する。

サゴヤンが卓越する Kg. Jebungen から Kg. Sau にかけては、家庭用の燃料に供するサゴパーク<sup>5)</sup>を干す光景 (写真 3) や移植用のサゴヤンの吸枝 (akit barau)<sup>6)</sup>を乗せた筏 (写真 5, 6) を随所に見ることができる。また各村の端に前述したサゴ工場が17軒ほど配置しており (第1図)、ムカでのサゴ産業の中心地となっている。

なお、ムカ河の支流、テリアン川沿いにもサゴヤンは多く分布する<sup>7)</sup>が、ここでのサゴヤンは、ボートで引かれ、Kg. Jebungen より上流のサゴ工場<sup>7)</sup>で処理されていた。

Kg. Kenya より上流は、稲・ゴム栽培を中心に生活するイバンの領域で、サゴヤンは河岸より遠ざかり、水田と背後の森林の境に沿ってわずかに見られるようになる。

3 タバオ ムカから乗り合い舟で約2時間ほど上流に Kg. Tabau がある。ここでは18軒ほどが小河川レビーンを挟んで、ムカ河沿いに配置している (写真5)。

村人はすべて pagan で海、河、森林などの靈を信じ、それらの靈を慰める為に毎年乾期の始まる3月末にカオル (kaul) という祭を行なう。

村の周囲には、ココヤシ、バナナ、ドリアン、マンゴスチン、スターフルーツ、ガバ、ジャックフルーツ、ジャンプー等の熱帯果樹や建築材として貴重なヤシ (nyibong) があり、また村の裏手 (レビーン川の右岸) にはサゴヤンとゴムの混生林<sup>8)</sup>があり、かつてはゴム栽培が行なわれたことがあったと思われる。

サゴヤン栽培以外の仕事としては、果樹の収穫、エビ取り、雨期の漁がある。また、最近では南洋材の伐採場で働くこともあるという。

米作りは、20年ほど前からやられていない。ネズミの害が放棄した理由とこのことであるが、背景にサゴ工場の進出による貨幣経済の浸透があると思われる。米は、新しいサゴ園を造る為に、火入れが行なわれた後に、あるいはサゴ園とサゴ園の間に生じた空地をうめるような形で作られたという。

5) サゴパークは工場で皮をむく時に生じ、村人は無償でもらってくる。

6) barau はサゴヤンの意。

7) 「ムカ、Kg. Tellian のサゴヤシ」1982 京大サゴヤシ研究クラブ参照。

8) 聞き取りによれば、2世代前にゴムが植えられたというが、今は tapping していない。

4 サゴヤ Kg. Tabau のレビーン川を丸木舟で20分、さらに徒歩20分ほど遡った所  
シの栽培・ 収穫 カ河からの正確な距離は不明だが第1図の斜線部の外縁部に近い所である。

(1)新しいサゴ園造り 環境は泥炭湿地で、直に歩行するのは困難である為、伐採された樹木の上を歩く。踏みはずすと膝まではもぐる。

ここでのサゴ園造りは次のように行なわれていた。

①乾期の始まる3～4月に湿地林を伐採する。

②2～3ヶ月乾燥させた後、火入れを行なう。

③タロイモ・バナナなどを植える (写真7)。

④雨期の始まる9～10月ごろサゴヤシの吸枝を移植する。

⑤排水用の小水路を掘る。

移植後5～6年までは、周囲の草丈を頭の高さほどに保つ (シェイド用) という。サゴヤシは移植してから収穫まで10年近くかかる。このマイナス面を補なうものとして、タロイモ・バナナの栽培が見られる。案内をしてくれたウルン氏によれば、現在放棄された稲作は、火入れを行なった最初の年だけ、棒で穴を開け直播きされていたと言う。

(2)切り出し 切り出しの一例として、ラルーン氏のサゴ園での事例を紹介する。彼は4ヶ所計40エーカーほどのサゴ園を所有しているが、このサゴ園は11エーカーで、Kg. Tabauより約2km上流のムカ河沿いにあり、彼の祖父が造ったものであった。この日はラルーン氏とハムディ君の2人で切り出しが行なわれた。

園内の土壌は、河岸から遠ざかるにつれて青色の粘土質から黒色の泥炭質のものに変化していた。また泥炭湿地になっている所は、サゴヤシの葉柄を片手で容易に突き差すことができる軟弱な地盤で、伐採された樹木の上を移動する。

またサゴ園内は、サゴヤシの純林とはなっておらず、バナナ等の果樹も見られる雑木林のような様相を呈し、シダ類などが頭の丈ほど繁茂 (写真8) していた。手掘りの小水路もあったが、バトッパハトで見られたような規則性をもった配置はしておらず、搬出に使えるほど大きくはない。水路側面にはカニ穴がみられ、水溜りにはトビハゼの類が生息していた。

切り出し作業は、次の順で行なわれた。

①切り出すサゴヤシの周囲の雑木を山刀 (parang) で払う (写真9)。

②根本部の外皮を山刀で削る。

③切り倒す方向を決め、それに合わせて斧が入れられる。倒す方向は自由に操作できる為に周囲のサゴヤシを傷つけることはない。

④倒されたサゴヤンの葉を払った後、葉柄部を1枚1枚斧で剥がし、ログの最先端部を決定する。取り除かれた葉柄の根本部分の皮は様々な道具に加工される(後述)。また頂部の芯 (*tajuk barau*) は食される。

⑤上部の外皮を削った後、約70cmの間隔で斧が入られる。

⑥柄を作り、枝を差し込んで反転させた後、裏側の外皮を剥ぎ、再度同じように斧を入れて順にログを作る。

最初に斧が入られてから、ログが作られるまで29分。作業は敏速である。

一方、同行したハムディ君は、伐採が行なわれている間、サゴヤンの葉を2列に敷いてムカ河までの搬出路を造る(写真10)。搬出はこのレールの上をログを転がして行なうが、葉の主脈部分は非常にすべり易く、熟練すれば予想以上に容易であった。

吸枝の管理、除草は、切り出し、搬出に付随して行なわれるだけで、サゴ園の管理だけを目的に来ることはない。通常ラルーン氏は週3回ほど約10本のサゴヤン切り出しを行なっている。作業時間は往復の行程を含めて朝7時から午後4時ごろまでで、途中昼食を兼ねて1時間ほどの休息を取る。また切り出しが行なわれた翌日アタップ(屋根)用の葉を奥さんが採集する。

(3)移植用吸枝 (*akit barau*) サゴヤンの移植用の吸枝 (*akit barau*) を水耕する筏が Kg. Jebungen から Kg. Sau にかけて随所に見られることは前述した。既成のサゴ園内の密度が疎になった部分に移植するには、園内の方形の溝で水耕されている吸枝の(写真11)を用いるので、これらの大部分が新しいサゴ園造りを想定したものと考えられる。

サゴヤンは、最初植えた苗が生長するにつれて吸枝が基部から発生する。親木が伐採された後も、次々に生長する吸枝を整理して各年代のサゴヤンを生育させることによって園内の立木本数、ひいては収穫量を維持することができるといわれている。

ムカでのサゴヤン栽培は、少なくとも100年以上は遡ることができるから、上述のことが正しければ、幾世代にもわたるサゴ園が予想され新しいサゴ園造りは必要ではないはずであるが、吸枝を水耕する筏の数からすれば新しいサゴ園造りは、かなりの頻度で行なわれていると考えてよからう。

私の観察した Kg. Tabau 周辺のサゴ園は、1世代、2世代前に造られていて、その内部は各年代のサゴヤンが段階的に生育しているとは言い難いものであった。親木の基部から発生する吸枝の整理は行なわれているが、あくまでも親木の生育に支障がない範囲に2~3本の吸枝が立てられているものが多く、親木と整理された吸枝の間には、数年以上の時間的な経過があった。

観察した範囲は Kg. Tabau 周辺に限られ、事例数も少ない為に推論の域を脱しないのであるが、彼らの利用しうる土地は無制限でないことから、数ヶ所に分かれて所有するサゴ園ごとに各年代のサゴヤンを生育させ、1つのサゴ園内では、移植したサゴヤンを中心に管理し、収穫後、ある程度密度が疎になったサゴ園を更新するローテーションが行なわれていると思われる。

Kg. Tellian では、焼かれた基部が残存し、明らかにかつてはサゴ園だったと思われる所に吸枝が移植されていたし、先ほど紹介したウルン氏の新しいサゴ園内にもサゴヤンの立木が残されていた(写真12)。

ムカ河沿いのサゴヤンは一様に純林があるのではなく、不連続にしかも濃淡をもって分布する。この分布状況と上述のローテーションが符合するように思えてならない。

5 サゴヤンの取り引き サゴ工場と農民との間のサゴヤン売買には2つの形態がある。1つは農民が自らサゴヤンを切り出し、工場までの搬出を行なうものであり、2つは農民のサゴ園の成熟したサゴヤンを対象に売買契約を結び、工場に属している chopper 達によって、切り出し、搬出の行なわれる場合である。後者の場合は、そのサゴ園内に何本の成熟木があるかを工場主は査定する必要があるが、成熟程度の判定には、内側の葉のつけ根に現われる白点の有無と葉の角度が指標とされていた。

取り引きは1ログが単位となっている。つまり何ログ持って来たか(取れるか)で取り引き額が決められている。工場に搬出された時点で、1ログが1.5M\$で、前述のchopperが介在する場合の金の配分は、搬出の難易(具体的には、河からの距離)によって決められる。たとえば14ログ(1.5M\$×14=21M\$)取れるサゴヤンをchopperが切り出して来る場合、そのサゴ園が河沿いであれば21M\$の中から8M\$がchopperに、残りの13M\$が農民に、また河から離れた所であれば11M\$をchopperに、10M\$を農民に支払われる。したがって、サゴ園経営の面から考えればムカ河沿い、あるいは小河川沿いの搬出しやすい所が有利となっている。

また、結婚式などで急に金が必要になった時などは、未成熟のサゴヤンでも幹が形成されていれば売買の対象となる。いわゆる“青田買い”であるが、この場合サゴヤンは安く取り引きされ、工場主は幹に印をつけておき成熟するのを待って収穫する。

サゴ工場では、サゴヤン澱粉を加工するだけでなく、食糧、日用品、燃料

9) 収穫適期になると立っていた葉がねてくる。

などを売っていて、通常農民は負債を持っている。実際の取り引きでは借金を差し引く形で金が支払われる。工場側は、サゴヤンの安定供給を図る必要があるが、この負債形成が安定供給の有力な手段とされている。

また、Kg. Tabau 端にある揚氏のサゴ工場では、Kg. Sau に、よろず屋を経営する代理人を置き、Kg. Sau 周辺のサゴヤンの買い付けに当らせていた。

6 自給的な利用 サゴヤンは、単なる商品作物としての位置だけでなく食糧や様々な道具の材料として利用されている。

(1) サゴボール Kg. Tabau では、ぬれサゴからサゴボールを作り、食している。この作業は女性の仕事で *blangar* と呼ばれる小屋 (写真13) で行なわれていた。その作り方は、

① サゴヤンの葉柄の皮で編んだマットの上に、ぬれサゴと米糠を 8 : 2 で混ぜたものを置き、組になった女性が互いにマットを振ると玉状のものができてくる。

② 攪拌しても崩れない状態になるとココヤシの粉を振り掛ける。

③ それを天井から吊されたカゴに入れ、スウィングしながら大きさをそろえる。

④ でき上がった玉をオープン (*tanar*) の上で焼く。

注目すべきは、このサゴボールの中に米糠が含まれている点である。現在、Kg. Tabau では米は上流のイバンから籾のまま買い、脱穀と精米を同時に *jurung* と呼ぶ木臼とキネ (*tepa*) を使って行なっている。

実際の食事では、サゴボールはそのまま食べたり、野菜スープの中に入れて、焼き魚や干し魚とともに食されていた (写真14)。

前述の小屋 (*blangar*) では、サゴボールの他に片状に焼いたケーキ (*tabaloi*)、魚の回りにサゴ粉をつけて焼く *tabaloi ikan* 等も作られていた。

(2) 他のサゴヤン利用 デンプンを利用する以外にも サゴヤンの各部位は、様々な道具に加工され、それぞれ名称が付けられていた。

葉柄の根本の皮 (*upakbarau*) は水をすくう道具 (*upak, teresong*) を作るのに利用される。また葉柄から主脈にかけての皮 (*smat barau*) は、背負い籠 (*rihit*)、手籠 (*kerang*) や、マット類 (*kejangan* : サゴボールを作る時に使用、*idas* : *trampling* 用のマット)、魚を干す網 (*babat*)、各種のザル (*nyitrok, kilak*)、さらに、家屋内の仕切りなどの建築材としても利用される。

さらに、小葉の主脈 (*telagai barau*) は魚を取るワナ (*bobou*) に加工される。

以上のように、サゴヤンは利用されない部分がないほど、村人の生活の中に入り込んでいた。

おわりに

今回の調査は、時間的にも限られたものであり、ムカではメラナウ語の習得も未熟だった為に我々の観察、聞き取りは不完全なものとなっている。しかし実際にサゴヤンに触れサゴ園で汗を流す中で、今後の方向が具体化して来たように思える。

ムカでは、社会経済的な要因により変遷を経ながらも、伝統的にサゴヤン栽培が行なわれている。そこではサゴヤンのプラス面、マイナス面をふまえた栽培が行なわれているはずである。いまだ、メラナウのサゴヤン栽培を体系的にとらえていないが、「移植したら放置状態で半永久的に収穫できる」ようなものではなさそうである。

サゴヤンは熱帯低湿地開発の担い手として脚光をあびて来ているが、我々としては、周辺の民族と比較しながらメラナウのサゴヤン利用をさらに正確に把握することから始めたいと考えている。



写真1 Tramplingするための小屋

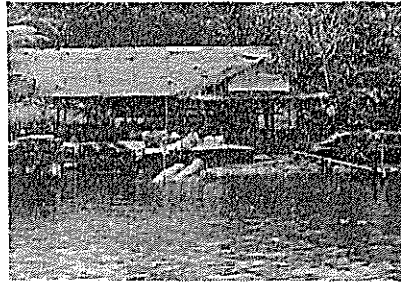


写真2 サゴ工場

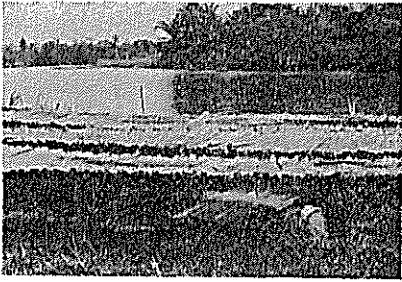


写真3 燃料用のサゴパーク



写真4 放置された“おけ” (jalor)

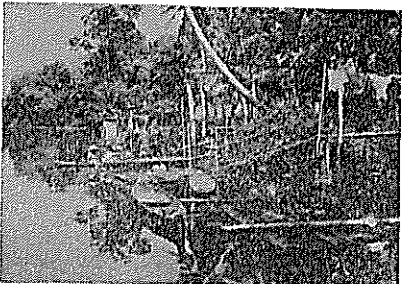


写真5 吸枝をのせた筏



写真6 吸枝をのせた筏



写真7 サゴ園造り (タロイモ・バナナなどを植えたところ)



写真8 サゴ園の様子



写真9 サゴヤンの切り出し



写真10 搬出路づくり



写真11 水耕されているサゴヤンの吸枝

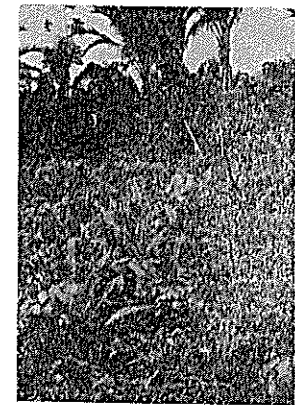


写真12 ウルン氏の新しいサゴ園



写真13 サゴボールをつくる作業小屋  
(*blangar*)



写真14 サゴ料理