

《論文》

エゴマと餅

—東南アジア大陸部山地における香辛料植物の利用をめぐって—

落合雪野*

I. はじめに

人間の食生活は、数多くの植物を食べることによっていとなまれている。食用にされる植物の大部分はカロリーや栄養素の供給源となっているが、なかには栄養面での機能はほとんど持たなくとも、食生活に重要な役割を果たしているものがある。それがトウガラシやコショウ、ショウガなどに代表される香辛料植物である。香辛料植物には調理のとき食物に独特の辛味や香り、あるいは色などをつける効果があって、その種類や組み合わせは食文化によって大きく左右されることが知られている [中尾 1976]。

本稿では、香辛料植物の一例としてエゴマ (*Perilla frutescens* var. *frutescens*) を取り上げ、東南アジア大陸部山地での人とのかわりについて検討したい。筆者は1994年から2003年にかけて、東南アジア大陸部山地とその周辺地域にあたるミャンマー、タイ、ラオス、ベトナムで、イネ科穀類を中心とした有用植物について民族植物学的な調査をおこなってきた [落合 1996; 2001; 2002]。渡部 [1977] や阪本 [1989] が指摘しているように、東南アジア大陸部ではイネ、トウモロコシ、モロコシ、ハトムギ、アワといった5種類の穀類のモチ性品種が栽培されてきた。このようなモチ性穀類の利用法に留意しながら現地調査をすすめていくと、もち米で作った食品の香りづけのため、エゴマがひんぱんに利用されていることがあきらかになった。東南アジア大陸部山地は、漢語系、

*おちあい ゆきの、鹿児島大学総合研究博物館

タイ諸語系、チベット・ビルマ諸語系、モン・クメール諸語系など、多数の言語グループに属する民族集団が居住する地域である [新谷 1998]。このような多民族、多言語の地域にあって、エゴマの利用については、その果実が2種類のもち米料理にほぼ限って用いられており、この方法が複数の民族集団に共通してみられるという特徴が認められた。本稿では筆者による現地調査にもとづき、東南アジア大陸部山地におけるエゴマの栽培や利用の状況について資料を提供するとともに、エゴマを用いた食文化について考察をこころみたい。

Ⅱ. エゴマはどんな栽培植物か

エゴマ (写真1) は、シソ (*Perilla frutescens* var. *crispa*) に近縁のシソ科シソ属の栽培植物である。エゴマとシソは変種どうしの関係にあり、葉の厚み、がくの長さや毛の生え方、あるいは果実の長さによって区別される [Murata and Yamazaki 1993]。いっぽう、日本産シソ属野生種3種とともに、エゴマとシソについての分類学的な再検討をおこなった伊藤と本多は、エゴマとシソは染色体数 ($2n=40$) が同じで、容易に交雑することから厳密な形態的定義が難しいことを報告している [Ito and Honda 1996]。その理由は、シソとエゴマが、レモンエゴマ (*P. citriodora*) を片親に持つ共通の複二倍体の祖先種から分化したことによるものと考えられる [伊藤 1999]。

利用の面からみると、エゴマは油料植物としてあつかわれることが多

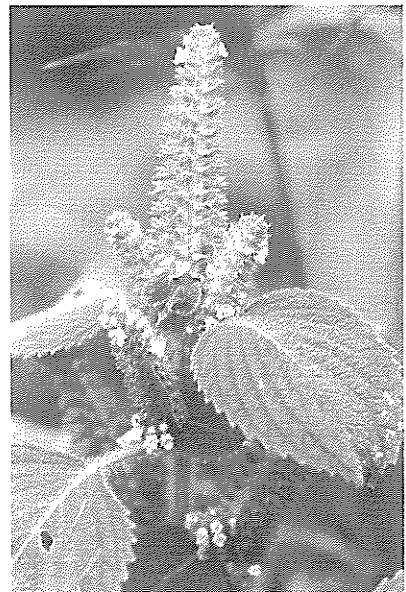


写真1 エゴマの花穂と葉

い。これは、果実（写真2）の乾燥重量の43パーセントに油脂を含み〔科学技術庁資源調査会 2000〕、圧搾して得られたエゴマ油が食用、灯明用、塗装用などになるためである〔深津 1983〕。だが、野本〔1989〕や橘〔1995〕が報告しているように、エゴマの植物体や果実を少量だけ用いて、そこから発する独特の香りを楽しむ調理法が多数知られている。また、筆者の東南アジア大陸部山地における現地調査でも、利用者はエゴマを「よいにおいのする植物」としてあつがっていた。したがって、本稿ではエゴマを香辛料植物と位置づけて議論をすすめることにする。

日本におけるエゴマ栽培の歴史は古く、松谷〔1995〕は縄文時代の遺跡からエゴマと推定されている植物遺物が多数出土していることを報告している。平安時代から戦国時代にかけては灯明用植物としてのエゴマの重要性が高く、江戸時代にナタネに取って代わられるまで灯明油の主流を占めていた〔深津ら 1988〕。焼畑耕作をおこなっていた山村での栽培例も多く知られており、例えば静岡市登呂博物館〔1997〕は、静岡県井川地方（旧安倍郡）では輪作4年目の焼畑が「エバタケ」と呼ばれ、ここで作付けされたエゴマが兩具の塗装に用

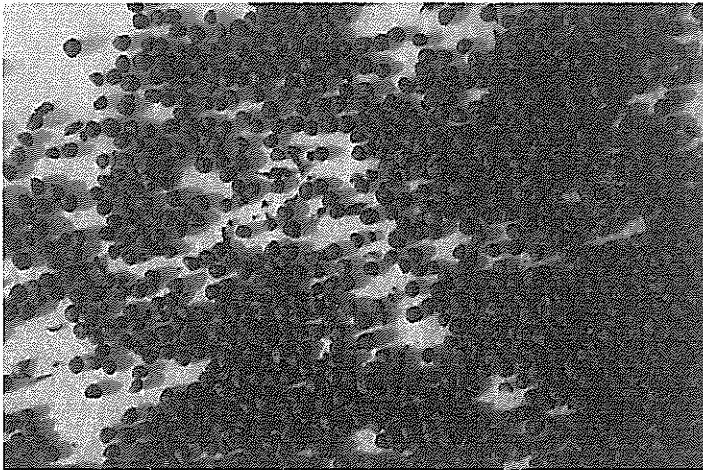


写真2 エゴマの果実

いられていたことを記録している。また、野本 [1989] によれば、福島県檜枝岐村では、焼畑の作り小屋から本村に帰る日、ソバとキビから作った「ネリハットウ」とよばれる食品に「ジュウネン（エゴマ）」をすってまぶして食べるならわしがあったという。さらに、石川県白峰村における「エイ（エゴマ）」の栽培から調理までの一連の過程を詳細に記録した橘 [1995] は、その利用方法として新葉をおひたしや薬味とする、実を炒ってすりつぶし和え物とするなど14通りもの調理例をあげている。

海外におけるエゴマの栽培地域は、ヒマラヤから中国、朝鮮半島にかけて広がっている [中尾 1992; de Guzman and Siemonsma 1999]。インドの有用植物を集めた『Useful Plants of India』には、ヒンディ語、ベンガル語、アッサム語、クマウン語でのエゴマの呼称とともに、薬あるいは油としての用法が紹介されている [National Institute of Science Communication 1996]。ベトナムでは葉、茎、種子が薬用にされている [Vo 1997]。また、韓国では油が食用になるだけでなく、葉の部分が野菜として重要であり、キムチに漬けたり、あるいは生で食べられたりしている [森枝・朝倉 1986]。

東南アジア大陸部周辺域でのエゴマとシソの利用については、中尾 [1966] がはやくから注目していた。中尾はヒマラヤ中腹から日本まで続く照葉樹林帯という共通の自然風土をもった地域では、人間文化にも共通要素があることを見出し、いわゆる「照葉樹林文化論」を展開した。この照葉樹林帯の文化要素として最初に気づいたのはシソの存在であり、「シソの香りは照葉樹林の香りである」とまでのべている。 [中尾 1992]。さらに中尾は照葉樹林帯でのシソの利用をベースに、油料の変種として中国南部でエゴマが成立したと推定した [中尾 1966; 1976]。この地域におけるシソやエゴマの栽培や利用法についてのべた先行研究は少ないが、周 [1984] と佐々木 [1992] は、中国雲南省西双版纳自治州のタイ族による利用について報告しており、周の場合はエゴマとゴマを、佐々木の場合はエゴマだけを加えて、「五平餅そっくりの餅」が作られていたことをあきらかにしている。

Ⅲ. 東南アジア大陸部山地における栽培と利用

東南アジア大陸部山地での現地調査は、タイ（1995、1996年）を中心に、ベトナム北部（1998年）、ラオス（1999年）、ミャンマー（2001、2003年）で実施した。現地の農村や畑を直接訪問し、次のような方法で聞き取り調査と植物サンプルの収集をおこなった。

訪問先の農家でエゴマが栽培されていた場合や、果実が保存されていた場合には、その植物を対象に各国の国語通訳（タイ語、ベトナム語、ラオ語、ビルマ語）を通じて栽培法や利用法、呼称などの情報を聞き取った。同時に農家に依頼して植物体や種子の一部をゆずりうけ、植物サンプルとした。また、このような実物がない場合には、日本から持参したエゴマの押し葉標本を提示してインフォーマントの認識を確認し、同様のインタビューをこころみた。さらに、市場でエゴマそのもの、あるいはエゴマを利用した食品が販売されていた場合には、販売者に聞き取り調査をおこなった。

調査の対象となった民族集団は、タイ語系のシャン（Shanタイヤイ（Tai Yai）、タイ（Thai）、黒タイ（Tai Dam）、ラオ（Lao）、シナ・チベット語系のラフ（Lahu）、リス（Lisu）、アカ（Akha）、カレン（Karen）、ミャオ・ヤオ語系のヤオ（Yao）、モン（Hmong）、モン・クメール系のラワ（Lawa）、および漢語系の雲南人であった。

1. 栽培地域の広がり と栽培状況

上記のような現地調査の結果、エゴマの植物サンプル41点が収集された。この41点のうち、32点が農家で栽培されていた植物体や貯蔵されていた果実（表1）、9点が市場で売られていた果実（表2）であった。場所別に見ると、タイのチェンマイ県15点、チェンライ県6点、メーホンソン県4点、ルーイ県2点、ノンカイ県1点、ベトナムのソンラー省1点、ラオスのフアパン県2点、シエンクワン県2点、ルアンパバーン県1点、ミャンマーのシャン州7点となり（図1）、東南アジア大陸部山地で広範囲にわたってエゴマが栽培、利用さ

表1 東南アジア大陸部山地におけるエゴマの利用

民族集団	調査地点	標高(m)	サンプル番号	呼称	果実の利用法	
タイ系民族集団						
シャーン	ミャンマー	シャーン州				
		ティンロン村	780	01-3-9-2-1	ngaa ron	餅に加える
タイヤイ	タイ	チェンマイ県 マウンガ村	830	95-1-24-2-1	ngaa pok	餅に加える
タイ	タイ	ルーイ県				
		ナムケム村	360	96-3-4-5-2	ngaa kiyan	おこわに加える
黒タイ	ラオス	サンコン村	210	サンプルなし	ngaa jiyān	おこわに加える
		シェンクワン県 サン村	1010	99-11-23-2-2	ngaa hin	おこわに加える
ラオ	ラオス	ベトナム ライチャウ省 ピエン村	580	サンプルなし	kon ma gaa	不明
		フアバン県 ピエンサイ近隣の村	---	99-11-20-7-1	ngaa cham	おこわに加える
ラフ	タイ	チェンマイ県 コンロー村	1320	95-1-6-4-1	nu sii	餅に加える
		コンパックピン村	830	95-1-24-3-1	nu sii	餅に加える
リス	タイ	チェンマイ県				
		リンラン村	780	95-1-7-3-1	nu / nyunuru	餅に加える
		ヒュアイケンサーン村	510	95-1-8-1-1	nu	餅に加える
		ヒュアイバチャオ村	500	95-1-18-1-2	no	餅に加える
		ルン村	1260	95-1-19-1-1	nu	餅に加える
		メージャヌア村	980	95-1-29-1-5	nu	餅に加える
		メージャヌア村	980	95-10-23-1-13	nu	餅に加える
		ブーヘンサーム村	1300	サンプルなし	nu	餅に加える
		バーンカーン村	1020	95-1-29-4-3	nu	餅に加える
アカ	タイ	チェンライ県				
		ヒュエイサラ村	500	サンプルなし	nu sii	餅に加える
		ローンヤ村	830	サンプルなし	nu sii	餅に加える
		メーサラップ村	830	95-2-11-2-1	nu sii	餅に加える
		メーサラップ村	830	95-2-11-2-2	nu sii	餅に加える
		アチャ村	530	サンプルなし	nu sii	餅に加える
		バミ村	750	サンプルなし	nu sii	餅に加える
		ロンルー村	900	サンプルなし	nu sii	餅に加える
		XH村	1130	サンプルなし	nu sii	餅に加える
カレン	タイ	チェンライ県				
		バデータ村	720	95-1-19-2-1	no	おこわに加える
		ティコ村	880	95-1-19-3-5	noo	餅に加える
		メーロットタイ村	770	95-1-19-4-5	no	餅に加える
		メーホンソン県				
		メーライ村	1120	95-2-24-3-5a	na	餅に加える
		ペー村	300	サンプルなし	noo	餅に加える
		メーハン村	350	サンプルなし	no	餅に加える
		ヒュアイマックナム村	920	サンプルなし	no	餅に加える
コター村	870	95-2-26-3-5b	no	餅に加える		
ラワ	タイ	メーホンソン県				
		キウロム村	1170	サンプルなし	ranga	おこわに加える
		タン村	1180	95-2-24-4-1	ranga	餅に加える
		ラウップ村	1220	95-2-25-3-4	ranga	餅に加える
オムバイ村	900	サンプルなし	anga	餅に加える		

表1 つづき

ヤオ	タイ	チェンライ県				
		バドゥア村	700	サンプルなし	sa ban	使用しない
		クマチャリ村	500	サンプルなし	sa ban	餅に加える
		H村 (本村)	1180	サンプルなし	sa ban	使用しない
		H村 (支村)	1180	サンプルなし	sa tia	餅に加える
		ヒュエイナムリン村	970	サンプルなし	sa ban	使用しない
		パンキウ村	1170	サンプルなし	sa ban / su zuu	餅に加える
		H村の畑1	1140	95-11-1-1-2	sa ban	餅に加える
		H村の畑2	1170	95-11-1-2-2	nu sii	餅に加える
		H村の畑3	750	95-11-5-2-3	gaa	餅に加える
モン	ベトナム	ソンラー省				
		チャンザオより東に21 km	1420	98-10-24-2-3	不明	使用しない
雲南人	タイ	チェンマイ県				
		アルノタイ村	840	サンプルなし	su zuu	餅に加える
その他	ラオス	フアバン県				
		サムヌアより南に44 km	1350	99-11-21-1-2	不明	不明
		シエンクワン県				
		ムアンスイ村の庭畑	1050	99-11-24-1-2	不明	不明
		ルアンババーン県				
		ブータンより北に11 km	1180	99-11-28-4-2	不明	不明
	ミャンマー	シャン州				
		ナムマー村	710	02-12-30-2-1	不明	不明

注) 表中略号の村: X H村 (サムイエーク・ヒュアイチョンブー村)、H村 (ヒュアイチョンブー村)

表2 タイとミャンマーにおけるエゴマ果実の市場サンプル

	収集地点	標高(m)	サンプル番号	呼称
タイ	チェンマイ県 メテン	300	95-1-5-1-1	ngaa
	チェンマイ県 チェンマイ	300	96-3-9-1-1	ngaa kii mon
	ノンカイ県 シーチェンマイ	210	96-3-4-1-1	ngaa kii mon
	ルーイ県 チャンカーン	260	96-3-5-1-2	ngaa tiyan / ngaa boom
ミャンマー	カウンダイン	850	01-3-3-2-1	nan ron
	カウンダイン	850	01-3-3-2-2	nan ron
	ニャウンシュエ	850	01-3-4-1-1	shan net
	ナムトゥ	550	01-3-6-1-1	不明
	ナムカム	760	02-12-30-1-1	ngaa muan

れていることが確認できた。

つぎにエゴマの栽培状況については、①山地部の焼畑や平地部の常畑を用いて、まとまった量を栽培していた場合と、②集落内のキッチンガーデンや空地を使って、他の有用植物とともにわずかな个体数を栽培していた場合とに大別できる。

①の例としては、ベトナム、ソンラー省の焼畑 (1998年10月、標高1420m、

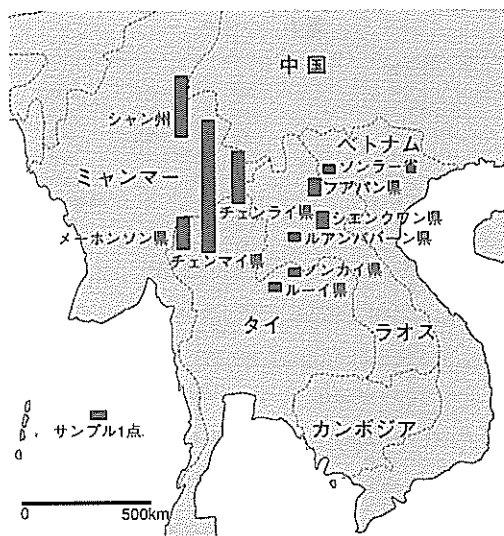


図1 東南アジア大陸部山地におけるエゴマサンプルの収集結果

写真3)があげられる。ここでは陸稲、シコクピエ、モロコシとエゴマとの混植が観察された。また、ラオス、ファパン県の焼畑(1999年11月、標高1350m)では、陸稲の刈りあとが残る畑に、ハトムギとエゴマの刈束が積み重ねられていた。この二つの焼畑では、エゴマがどこか特定の場所に植えられているということではなく、他の作物の間にランダムに散らばって生育していた。いっぽう写真4は、タイ、チェンライ県の平地の常畑(1996年10月)であるが、ここではエゴマがハトムギの列にそって、大量に栽培されていた。

②の例には、写真5にあげたラオス、シエンクワン県(1999年11月、標高1050m)の農家がある。ここでは、キッチンガーデンのフェンス際に2個体のエゴマを栽培していた、また、タイ、チェンライ県のヤオの村では(1997年10月、標高1140m)では、庭先にエゴマが点々と植えてあった。

このような栽培状況は、比較的ゆるやかな管理のもと、エゴマの大部分が自家用、あるいはローカルな販売用のみ栽培されていることを示している。



写真3 焼畑での栽培（ベトナム、ソンラー省）



写真4 常畑での栽培（タイ、チェンライ県）

2. 利用方法

それでは栽培されたエゴマは、どのように利用されているのだろうか。表1は、調査地点、その標高、サンプル番号、呼称、果実の利用法について、調査

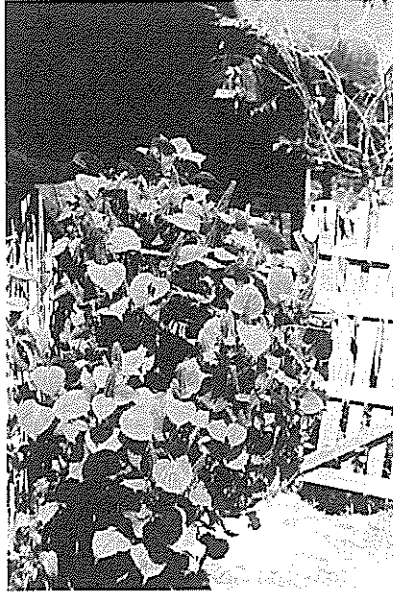


写真5 集落内での栽培（ラオス、シエンクワン県）

結果をまとめたものである。なお、各言語に精通しない筆者がエゴマの呼称を記述することは言語学的な不正確さをまぬがれないが、一次資料としてアルファベットによる音素表記によりそのまま記載した。大まかな傾向として、タイ語系民族集団の *ngaa* 系呼称、チベット・ビルマ語系民族集団の *nu*、*no* 系呼称の2群があり、そのほかにヤオ語の *sa ban* やラワ語の *ranga*が目立った。

(1) 利用部位

利用の対象となっているエゴマの部位は、大部分が果実であった。果実を食べるという情報が得られた村が43村あったのに対し、葉を食べるという情報が得られた村はわずか2村であった。訪問した農家では、果実をゴザなどに広げて乾燥させていたり（写真6）、台所に容器に入った果実が保存されていたりする様子が観察された。タイとミャンマーの市場でも同様の傾向が認められ、エゴマ果実そのもの、あるいは果実を調理した食品が売買されているのを確認

した（写真7）。

(2) 利用法1：餅に加える

今回の調査で、最も多くあがったエゴマ果実の利用法が、餅といっしょに食べるというものであった。この際の「餅」とは、もち米を蒸したのち、臼と杵で搗いて作る食品をさす。タイ語系民族集団ではシャン人（タイヤイ）の2村、チベット・ビルマ語系民族集団ではラフ人の2村、リス人の8村、アカ人の7村、カレン人の7村、さらにヤオ人の3村（ミャオ・ヤオ系）、ラワ人の3村（モン・クメール系）、雲南人の1村（漢語系）と、合計33もの村でこの方



写真6 軒先で果実を乾燥させる（ラオス、ルアンパバーン県）



写真7 市場で売られている果実（ミャンマー、シャン州）

法が聞かれた。このような村では、新年あるいは収穫時の儀礼や、客のもてなしなどといった特別な機会、あるいはふだんの生活の中で食べたくなるときなどに餅を作る習慣があり、ここでエゴマが利用されているという。基本的には、果実を炒ったあとつぶし、餅に混ぜこむという方法がとられている。

1995年1月30日、タイ、チェンマイ県のリスの村メージャーヌアで、餅搗きの参与観察をおこなった。当日はリス暦の大晦日にあたり、正月の儀礼の準備のため、集落内の複数の世帯で餅搗きがおこわれていた。その手順を以下に示す。

- ①台所のかまどで中華鍋を熱し、エゴマを炒る（写真8）。
- ②庭先に置いた縦杵と縦臼を使って、炒ったエゴマをつぶす。これを容器に入れて、餅搗き場へ運ぶ（写真9、10）。
- ③餅搗き用の横臼の底につぶしたエゴマをまんべんなく広げ、せいろで蒸したもち米を入れる。このとき横杵を使って、横臼の中でエゴマを再度てい

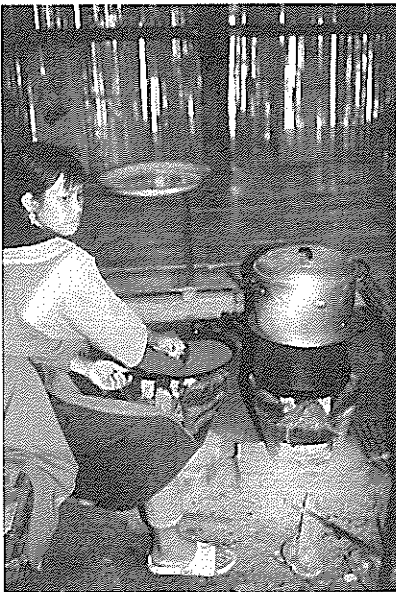


写真8 中華鍋で果実を炒る

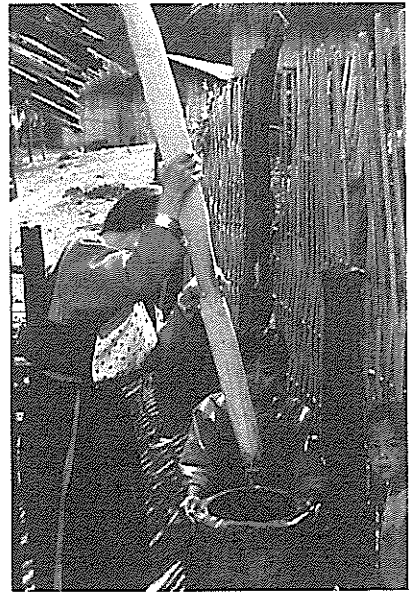


写真9 縦杵と縦臼で果実をつぶす

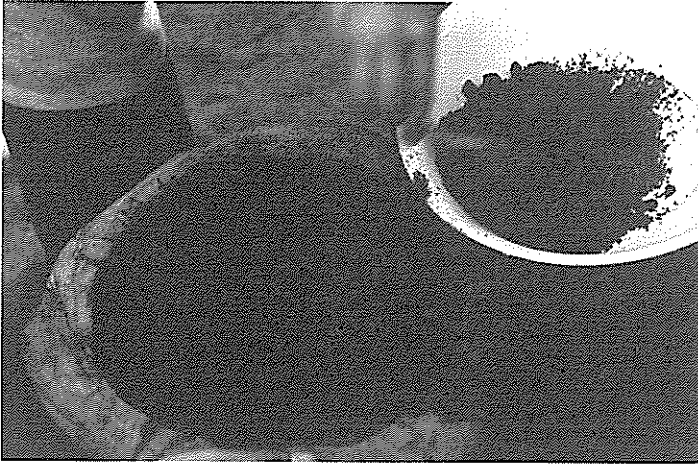


写真10 粉状になった果実

ねいにつぶす人もいた (写真11)。

④男性二人が横杵を使って、餅を搗き始める (写真12)。臼の横にひかえた女性は、つぶしたエゴマをつぎつぎに臼の中に加えていく。この過程で、もち米にエゴマが混ぜこまれ、最初白色だったもち米がしだいに紫色に変わっていった。

⑤餅が搗きあがると、バナナの葉の上にひろげ、円盤状ののし餅、あるいは小型の丸餅に形を整えて完成した。(写真13、14)

日本での餅搗きでは、餅が臼や杵に付着しないように、搗いている最中に介添人が手水を加える、あるいは、搗きあがった餅が手にまとわりつかないように、餅とり粉をまぶして整形するといったことが通常おこなわれている。いっぽう、メジャーヌア村の餅搗きではこのような手順がまったくなかった。できあがった餅を筆者が試食してみると、水を加えていないためか、日本の餅以上に粘り気が強く、密度の高い餅であることがわかった。

しかし、搗いている過程で、このきわめて粘った餅が臼や杵、人の手などに付着してとれなくなるようなことはなかった。これは、餅にエゴマ果実の油分

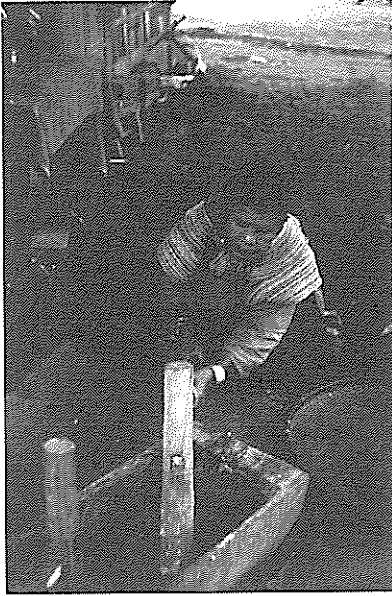


写真11 餅搗き用の横臼で果実をつぶす

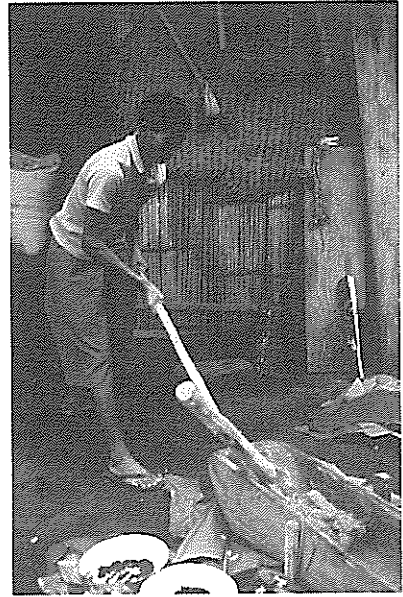


写真12 横杵を使って餅を搗く



写真13 円盤状ののし餅

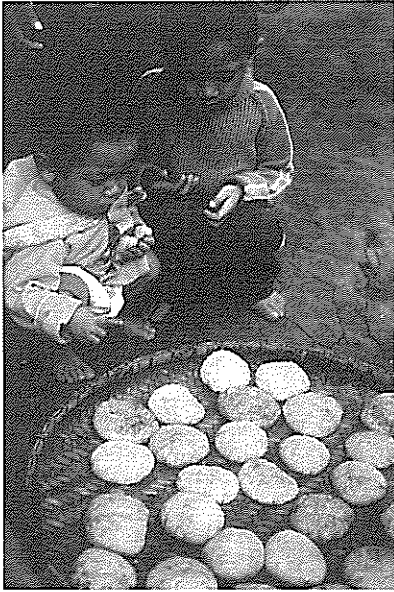


写真14 小型の丸餅

が加えられていることによる効果だと考えられる。メージャーヌア村の人々に餅搗きにエゴマ果実を用いる理由を聞いてみると、第一にもち米の粘り強い食感とエゴマの果実が組み合わせられ、その結果おいしい餅ができることをあげ、第二にエゴマ果実から油分が出てくるので、餅が手につかないのが便利であるという。餅にエゴマを混ぜる調理法が聞かれた他の村でも、香りと油分についてほぼ同様の評価があった。

いっぽう市場で餅が販売されていた場合、餅そのものにエゴマを

加えず、あとでつけて食べるという例が確認できた。タイ、チェンライ県メーサイ（1995年2月）、おなじくメーサロン（1997年11月）、およびミャンマー、シャン州ナムトゥ（2001年3月）の各市場では、それぞれエゴマが加えられていない状態の餅が販売されていた（写真15）。この場合、つぶしたエゴマ果実に砂糖を加えたものが用意しており（写真16）、餅を炭火であぶったのち、これを表面にふりかけていた。

(3) 料理法2：おこわに加える

餅について多かった利用法が、もち米を蒸して作ったおこわにエゴマを加えるというものである。これは、果実を炒ってつぶした後、砂糖あるいはサトウキビのしぼり汁、あるいは塩と混ぜ、おこわといっしょに食べるという方法である。この方法は、タイ、ルーイ県のタイ人、ラオス、シエンクワン県の黒タイ、ラオス、フアパン県のラオといったタイ語系民族集団のほかに、タイ、チェンマイ県のカレンやメーホンソン県のラワによってもおこなわれていた。写

真17は、おこわにエゴマ果実と、砂糖、ココナツの果肉を混ぜあわせたスナックで、タイ、ナーン県ナーンの市場で売られていたものである。

(4) 料理法：その他

餅、おこわ以外にエゴマ果実の利用法を聞くことはきわめてまれであった。わずかに一度、ミャンマー、シャン州ニャウンシュエの市場（2001年3月）で、つぶしたエゴマ果実を野菜と和えるという利用法が聞かれただけである。

また、葉を利用するという事例もきわめて少なかった。エゴマの葉を食用にする場合としては、タイ、ルーイ県

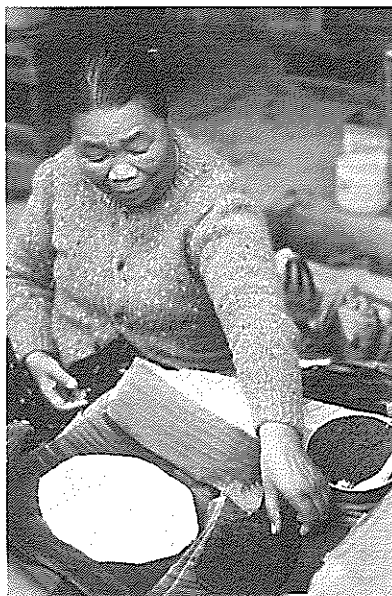


写真15 餅を売る女性（ミャンマー、シャン州）



写真16 つぶした果実に砂糖を加えたもの、餅につけて食べる（ミャンマー、シャン州）

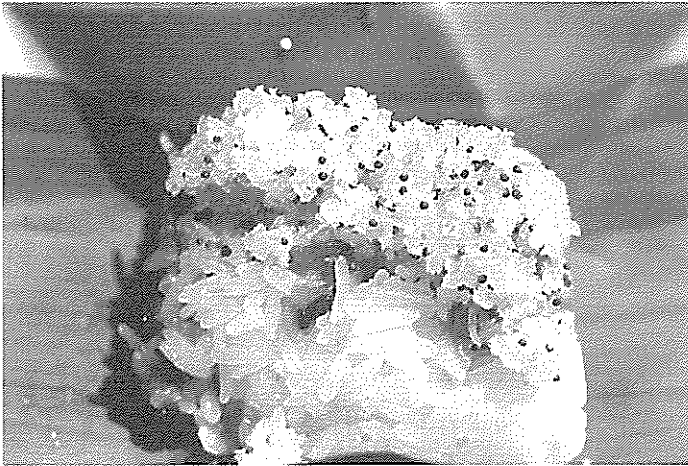


写真17 おこわに果実を混ぜあわせたスナック (タイ、ナーン県)

のタイ人が「カオラーム (竹筒飯)」に入れて香りを楽しむ、ベトナム、ソンラー省のモン人が野菜として食べるという2例があった。また、タイ、チェンマイ県のリス人の1村、カレン人の2村では、エゴマの葉を食材とはしないが、ちまきなどの菓子を包む素材にするという例があった。

3. ゴマの利用

本調査の対象地域でゴマ (*Sesamum indicum*) が栽培されており、その一部にエゴマと似た利用法があったので紹介する。

餅搗きの方法についてインタビューすると、エゴマがないときの代替品としてゴマを使用する、あるいは、エゴマは使わずにゴマだけを使うといった例があった。エゴマとゴマの両方について聞き取りをすることのできた村で、両者の呼称を比較した結果を示したのが表3である。この表にあげた村では、エゴマとゴマは共通した基本語彙に形容詞をつけることによって区別されていることが多く、「似たもの」として認識されていることがわかる。さらに、タイ、チェンライ県のヤオ人の3村では、エゴマは決して使わないという話があった。

表3 タイ北部におけるエゴマとゴマの呼称の比較

民族集団	調査地点		エゴマの呼称	白ゴマの呼称	黒ゴマの呼称	赤ゴマの呼称
タイ	ルーイ県	ナムケム村	ngaa kiyaa	ngaa kao	ngaa dam	---
アカ	チェンライ県	ロンルー村	nu sii	nun horo	nu shina	nu sine
ヤオ	チェンライ県	ヒュアイチョンブー村	sa ban	sa pe	---	---
		ヒュアイメーサイ村	sa ban	sa pe	---	---
		ヒュエイナムリン村	sa ban	sa	---	---
カレン	メーホンソン県	ペー村	noo	niso	niso su	---
		ヒュアイマックナム村	no	niso wa	niso su	---
		メーハン村	no	niso wa	niso su	---
ラワ	メーホンソン県	ラウップ村	ranga	rangoo	---	---
		オムバイ村	anga	angoo pian	angoo ron	---

ここでは、エゴマのにおいが嫌いである、くさいから使いたくないなどの理由から、積極的にゴマが選択されていた。

4. 小括

それでは、東南アジア大陸部山地におけるエゴマ利用の状況について、1) 地理的分布、2) 利用される変種、3) 利用部位、4) 調理方法の4項目について、以下に検討する。

1) 地理的分布：山地部にはあるが、平野部にはない

本稿ではここまで、東南アジア大陸部山地でのエゴマ利用についてとりあげてきたが、平野部ではどうであろうか。この点について情報を得るため、現地調査時には平野部の市場でも販売されている植物を観察した。しかし、タイのナコンサワン、ピサヌローク、ターク、カンペンペット（以上1997年11月）、ミャンマーのマンダレー、イエジン、ピンマナー、ヤンゴン（以上2001年2、3月）の各市場では、いずれもエゴマを見つけることはできなかった。また、2001年2、3月には、ミャンマー、モン州のモン（Mon）人とカレン人、バゴー管区のビルマ人を対象に、それぞれもち米の調理法についてインタビューをおこなったが、このときにはエゴマを利用しているという事例はまったく聞かれなかった（落合、未発表）。Smitinand [1980] による『Thai Plant Names』はタイ各地における植物の呼称を幅広く収録した文献だが、ここに記載されたエゴマの呼称は、タイ語北部方言とメーホンソン県およびカンチャナブリー県

のカレン語に限られており、タイのその他の地域での呼称は記録されていない。

以上のようなことから、東南アジア大陸部では山地でエゴマが頻繁に利用されるのに対し、平野では、少なくとも山地ほどはエゴマが一般的でないことが推察される。

2) 利用される変種：エゴマはあるが、シソはない

中尾 [1992] は、ネパール中腹でシソを発見したとき、「農家の庭の端、ゴミ捨て場のような所に」生えているのを見つけたとのべ、シソの生態的な特性として、普通の野草とはちがって、人家の周りだけで見いだされる植物であるとしている。日本でも、エゴマやシソが栽培から逸脱し、野生化、あるいは交雑する現象がひんぱんに観察されている [新田 2001]。

ところが、筆者の現地調査では、エゴマを栽培している焼畑や庭畑、あるいはその周囲の場所をできる限り注意深く観察したが、ついにシソを見つけることはできなかった。また、利用の対象となっている植物がシソであるという例もなかった。このように、調査対象地域では、シソとエゴマが混在せず、エゴマだけが栽培、利用されている点を確認しておきたい。

3) 利用部位：果実を直接使用

さらに、エゴマが利用されている東南アジア大陸部山地にあっても、その利用方法は果実の直接利用にほぼ限定されている点が注目される。韓国や日本の例と比較してみるとあきらかなように、エゴマ油を搾って食用にしたり、灯明や塗装などに用いたりすることはなかった。葉を食べることもきわめてまれであった。

4) 調理方法：もち米の調理に特化している

ここまでみてきたように、東南アジア大陸部山地でおこなわれているエゴマの利用法の大半は、大部分が果実を餅あるいはおこわとセットで食べるというものであり、もち米にかかわる食文化と強く関連づけられるものであると考えられる。しかも、この方法が複数の民族集団に共通してみられる食文化の要素となっている。

IV. エゴマともち米の食文化をめぐって

タイ北部で山地民の植物利用について民族植物学的な研究をおこなったアンダーソン [Anderson 1993: 62] は、「ゴマ」が油料植物として利用されており、儀礼用の餅を作るのに用いられていることを報告した。しかし、彼が「ゴマ」として示した写真の果実は、その形態的特徴からエゴマであると判断される。ゴマとエゴマは、花序や植物体を見れば容易に識別できるが、ともに小さな果実を利用する植物であり、また呼称や利用法が似ていることから両者が混同された可能性が高い。

この例は、エゴマの存在がこれまで見落とされがちであったことを示したもののといえよう。だが、本稿での検証からもあきらかなように、東南アジア大陸部山地の植物利用を考える上でエゴマは注目すべき有用植物である。阪本 [1989] や渡部・深澤 [1998] が指摘しているように、この地域におけるもち米をめぐる人と植物とのかわりかは、世界の穀類の農耕文化や食文化のなかでも、特筆すべきものである。そのもち米の調理にほぼ特化した香辛料植物として、エゴマが利用されているのである。

東南アジア大陸部山地では、食文化にもうひとつの特徴がみられる。それは、油脂の利用に関する問題で、この地域では動物性油脂としてはブタの脂身などが食べられているものの、ごく最近まで植物性油脂にほとんど頼らない食生活を送っていたと考えられている [田中 2001]。その理由について田中は、①灯火用の植物性油脂は、おもにフタバガキ科の高木ヤーン (*Dipterocarpus alatus*) の幹から採取する樹液から得ており、種子や果実由来の油脂を利用する文化が育まれなかったこと、②もち米を主食とする食生活においては、副食の素材として、あるいは副食を調理する上で植物性油脂の必要性が低かったこと、③植物性油脂を大量に用いるインドや中国の食文化との接触による影響が及んでいないことをあげている。

したがって、植物性油脂を食用にすることの少ないこの地域で、例外的に栽培されている「油料植物」がエゴマであるということになる。しかし、すでに

のべたように、その利用の目的はしばらくとった油を使うことではなく、「香辛料植物」として香りを楽しもうとするものであった。むろん、エゴマを添加したもち米料理を食べたときには植物性油脂が摂取されているわけだが、量的にはきわめてわずかであって、利用のおもな目的は植物性油脂からたちのぼる独特の香りにある。植物性油脂を使うことの少ない食生活のなかでは、エゴマの香りが、とりわけ強い効果を持つものと考えられる。この香りをたいへん好む人がいるいっぽうで、ひどく嫌悪する人もいるということは、エゴマが香辛料植物として強烈なインパクトをもつものであることのあらわれであろう。いずれにせよ、この独特の香りがもち米の調理と結びつき、両者を関連づける限定的な利用方法を生み出したのではないだろうか。また、エゴマ果実の香りが植物性油脂由来であったことは、餅を搗く場合に、油分が餅を扱いやすくするという副次的な効果を持っていた点も重要であろう。

では、エゴマ果実を料理に混ぜると、どのような効果があるのだろうか。橘[1995]は、石川県白峰村でエゴマ果実が野菜や山菜、キノコの和えものとしてもっとも多く利用されていることに着目し、「エゴマの果実をつぶして和える」ことについて、興味深い考察をおこなっている。橘によれば、白峰村では、焼畑での出作り期間中あるいは積雪量の多い越冬期間中、比較的単調な献立や調理法が続くなか、和えものが味覚に変化を与え、さらには植物性油脂が冬の寒さに効くという心情から、エゴマが愛用されてきたという背景があったという。エゴマの実是非常に微細で、どれだけ多く食べても食欲を満たすことはできない。だが、和えるという調理法にごく少量のエゴマを用いることにより、山菜やキノコのような淡白な味覚の素材に植物性油脂のうまみと香りを添加していたのだという指摘は、油分を含んだ香辛料植物としてのエゴマの特徴を的確にとらえたものである。

東南アジア大陸部山地の食文化におけるエゴマの役割は、日本の食文化における「刺身とワサビ」のごとく、あくまで主役のもち米にたいする脇役にしかすぎない。その栽培状況や市場での売買の様子を見るかぎり、栽培する農家にとって経済的な重要性がさほどあるわけではないし、もち米と調理する以外の

使い道もほとんどみあたらない。しかしそのいっぽうで、ワサビなしで刺身を食えることなど考えられないのと同様、もち米を食べる当事者たちにとってエゴマが手放しがたい香辛料植物となっていることも事実である。とくに、餅搗きに関する聞き取り調査では、熱のこもった口調で、時には杵を持ち出してその様子を再現しながら、餅について説明しようとするインフォーマントも少なくなかった。そこからは、家族あるいは村をあげて餅搗きというイベントをむかえる高揚感や、できあがった餅のうまさを誇るような感情さえ伝わってきた。そして、このような単なる食品という以上の思い入れをもって語られる餅に添えられ、香りによって餅をさらにひきたてるものとしてエゴマが評価されているのである。

地域における植物と人との関係を考えてするとき、経済的価値の高い有用植物や食料として主たる地位をしめる栽培植物を中心に議論が進められることが多い。このような植物の利用について何らかの変化があった場合、自然環境を大幅に改変する要因となったり、地域の経済状態を左右したりするような目に見える影響を持つためである。しかし、そのいっぽうで、エゴマのような香辛料植物が、規模は小さくとも、マイナーサブシステムのなかで連綿と栽培され、利用され続けていることにも注意をむける必要がある。そこに焦点をあてれば、日常生活という別な枠組みのなかで、かならずしも生存にとって必須でない、あるいはとるにたらないといってもいいような細かなものを含めて、多種多様な有用植物を活用しながら人々が生活してきた足跡がみえてくるのではないだろうか。

謝 辞

本稿の調査は、日本バイオインダストリー協会研究補助金「Basic studies on the diversity of traditional plants: Their usages and sustainability」(研究代表者: 福井勝義京都大学教授)、および文部科学省科学研究費補助金(基盤研究A)「異生態系接触に関わる人口移動と資源利用システムの変貌」(研究代表者: 古川久雄京都大学教授)、同(基盤研究B)「ミャンマー北・東部跨境地域における生物資源利用とその変容」(研究代表者: 竹田晋也京都大学助教授)による助成研究として、ならびにJICA短期専門家派遣「ミャン

マーシードバンク計画における遺伝資源の探索収集に係る技術指導の一環として実施した。現地調査にあたって、ご助言とご協力をいただいたすべての方々にご心より感謝申し上げます。

引用文献

ANDERSON, E.F.

1993 *Plants and People of the Golden Triangle—Ethnobotany of the Hill Tribes of Northern Thailand*, Dioscorides Press.

DE GUZMAN, C. C. and SIEMONSMA, J. S

1999 *Perilla frutescens* (L.) Britton. de Guzman and Siemonsma (eds.) *Plant Resources of South-East Asia No.13, Spices*. Backhuys Publishers, pp.167-170.

深津 正

1983『燈用植物』法政大学出版局。

深津 正・中島龍興・面出 薫・近田玲子

1988『あかりと照明の科学』彰国社。

伊藤美千穂

1999『日本産シソ属植物の類縁および化学分類に関する研究』（博士学位論文）。

ITO, M. and G. HONDA

1996 A taxonomic study of Japanese wild *Perilla* (Labiatae). *Journal of Phytogeography & Taxonomy*, 44: 43-52.

科学技術庁資源調査会

2000『日本食品成分表』医歯薬出版株式会社。

松谷暁子

1995「遺跡からのエゴマの出土に関連して」『考古学ジャーナル』389号:9-13。

森枝卓士・朝倉敏夫

1986『食は韓国にあり』弘文堂。

MURATA, G. and T. YAMAZAKI

1993 *Perilla* L. *Flora of Japan IIIa*, Kodansya.

中尾佐助

1966『栽培植物と農耕の起源』岩波書店。

1976『栽培植物の世界』中央公論社。

1992『照葉樹林文化論の誕生』『照葉樹林文化と日本—フィールド・ワークの記録』くもん出版、pp.221-234。

National Institute of Science Communication

1996 *Useful Plants of India*, National Institute of Science Communication, New Delhi.

野本寛一

1989『軒端の民俗学』白木社。

新田みゆき

2001 「シソとエゴマの分化と多様性」『栽培植物の自然史』北海道大学図書出版会、pp.165-175。

落合雪野

1996 「タイ北部のジュズダマ属植物とその利用」『遺伝』50(9): 50-54。

2001 「東南アジア大陸部における雑穀の栽培と利用」『雑穀研究』15号: 1-6。

2002 「農業のグローバル化とマイナークロップ—ラオス、ルアンパバーン県周辺におけるハトムギ栽培の事例から—」『アジア・アフリカ地域研究』2号: 24-43。

阪本寧男

1989 『モチの文化誌』中央公論社。

佐々木高明

1992 「照葉樹林文化を構成するもの(1)モチ種の開発とその利用」『照葉樹林文化と日本—フィールド・ワークの記録』くもん出版、pp.192-194。

新谷忠彦(編)

1998 『黄金の四角地帯—シャン文化圏の歴史・言語・民族』慶友社。

静岡市立登呂博物館

1997 『祖父母から孫に伝えたい焼畑の暮らし—静岡市井川の老人たちが語る山の人生—』静岡市立登呂博物館。

SMITHAND, T.

1980 *Thai Plant Names*, Royal Forest Department.

周 達生

1984 「モチ米の利用—少数民族にみるネチネチ食品のあれこれ」『雲南の照葉樹のもとで』日本放送出版会、pp.93-129。

橋 礼吉

1995 『白山麓の焼畑農耕』白水社。

田中耕司

2001 「ラオスではなぜ植物油が利用されないのか」『東南アジア研究』38(4): 603-605。

Vo, V. C.

1997 *Tu Den Cay Thuoc Viet Nam*. Nha Xuat Ban Y Hoc.

渡部忠世

1977 『稲の道』日本放送出版協会。

渡部忠世・深澤小百合

1998 『もち(稲・餅)』法政大学出版局。