

横山 智・荒木一視・松本 淳 編著

『モンスーンアジアのフードと風土』

明石書店 2012年9月 260頁 2,500円+税

本書は地球惑星科学連合の大会におけるセッション「モンスーンアジアのフードと風土」を契機として編集されたものである。21人に及ぶ著者は、人文地理学・自然地理学とその関連領域にまたがる多彩な研究者からなる。多様性に満ちた自然環境のもとにあるモンスーンアジアという領域のなかで、それぞれが得意とするフィールドと研究手法をもって、「フードと風土」に切り込んだ魅力的な著作となっている。

まず、本書のキーワードとなる「フード」と「風土」の意味するところを、序章の記述により確認しておきたい。「フード」は、単なる食料という意味でなく、それを生産する農業とそれを加工、調理する過程と実際にそれを食べるという行為までを含む包括的な意味で使用されている。一方の「風土」という言葉は、自然環境の受け止め方と自然環境への働きかけの背景に、文化や伝統というものを想定することができるのではないかと、人間は一方的に自然環境という条件を受け入れるばかりではなく、むしろ自然環境に対して自分たちの主張をしながら自然環境と関わってきたのではないかと、との考えにもとづき採用されている。こうした観点によって、教科書的なステレオタイプの見直しが可能となり、現代の環境問題を考える上でも、重要な切り口を提供してくれるという。

本書は、三部で構成され、12の章と四つのコラムからなる。章立てと著者は下記の通りである。

序章 モンスーンアジアのフードと風土

(荒木一視)

第I部 モンスーンアジアの自然と稲作

第1章 インドネシアにおける農作物生産量変動とテレコネクションパターン

(菅野洋光ほか3名)

第2章 フィリピン中部ルソン地域の気候風土と農業(森島 済・赤坂郁美)

第3章 南アジアにおける降雨・洪水と稲作(浅田晴久・松本 淳)

第4章 温暖化とアジアの農業生産(西森基貴)

コラム① 雲南省西双版纳の霧と人びと

(野元世紀)

第II部 風土に育まれたフード

第5章 インド北東地方の稲作とモチ米食品(浅田晴久)

第6章 津軽十三湖におけるヤマトシジミととりまく過去数千年間の環境変化(小岩直人・葛西未央)

第7章 東南アジア大陸部のナットウ(横山 智)

第8章 宮崎県域における伝統的魚介食の分布とその背景(中村周作)

コラム② 薩摩焼酎と地理的表示

(元木理寿)

コラム③ 紅茶大国スリランカの悩みと挑戦

～セイロン紅茶の産地はいま

(河本大地)

第III部 フードと風土の社会と文化

第9章 ダルバートから考えるネパールの風土(森本 泉)

第10章 チャンからみたブータンの村落社会と国家(宮本万里)

第11章 西ジャワ農村におけるスダ人の食生活と台所(遠藤 尚)

コラム④ 食を通じた風土の創出～山形県金山町の地域づくりの実践から～

(佐々木 達)

おわりに(松本 淳)

すべての章とコラムに言及することは避けて、以下では、歴史地理学研究にとっても有用な示唆となるような内容について取り上げたい。

第I部では、巨視的な視点から、コメの生産・稲作と気候との関係について検討されている。

南アジアにおける降雨変動と稲作生産について考察した第3章では、洪水の影響が増加しているバングラデシュと早魃の影響が増加しているインド・アッサム州の稲作を事例として、作付体系が変容したことが述べられている。前者では、降水量の増加・洪水の頻発に対して、雨季作では高収量品種を選択し、洪水被害を受けない乾季作の作付面積を拡大し、生産量を増加させていること、後者では、伝統的技術の枠組みの中で、少雨の影響を受けやすい直播稲栽培から苗を育てて植える

移植稲栽培へと転換したこと、このような新たな作付様式に移行することで、気候の変化に対応していることを指摘している。近代的技術の導入や農民の対応のあり方など興味深い。

第Ⅱ部では、モンスーンアジアの風土で育まれてきた食材と加工食品が扱われている。

ナットウの起源地に関する議論を整理したうえで、第7章では、ラオス・タイ・ミャンマーのナットウの種類と利用方法を紹介している。今後、ナットウの起源や伝播を解明するためには、発酵のさせ方、とくに菌の供給源となる植物利用の差異に注目して調査する必要があるという。

宮崎県の伝統的な魚介類料理の地域的分布をまとめた第8章では、九つの分布パターンが見出されている。沿岸地域で食されるものは、地元産の食材を使うものが多く、山間地域では、隣県から山越えて運び込まれる食材ルートが存在していたこと、県全域で摂食される料理もあるが、中間の内陸地域には海産魚介消費における空白地帯があることが指摘されている。

第Ⅲ部では、食事、自家製酒と飲酒、食料消費と台所に着目して、社会・文化的側面に目を向けている。

ネパールの食事、ダル(豆汁)パート(ご飯)を取り上げた第9章では、それが資本主義経済の浸透により広く親しまれるようになったことを論じ

ている。米や豆、香辛料などの食材を供給する交通機関の整備によりダルパートが日常食となった一方で、肉食をめぐる文化的規範や生鮮食品の輸送に制限があるため、副食の食材には地域差がみられること、さらには即席・冷凍食品の増加といった新しい動きについても言及されている。近代化にともなう食文化の変容を考えるうえで、示唆に富む。

このように人文地理学と自然地理学とが融合した本書の多彩な内容は、モンスーンアジアの地誌、地域研究の入門書としても、幅広い読者層に受け入れられるものとなっている。ただし、各章は13~20頁という分量であるため、地域の基礎的な条件などの情報は不足気味で、もう少し丁寧な説明がほしいところもある。また、図は小さいものが多く、その点は残念に思う。

本書は、自然環境と食料生産・食文化をめぐる問題について、さまざまな視点から横断的に議論されている点で貴重な成果といえる。また、多くの事例地域が取り上げられており、地域による多様性を知り、比較対照することができる。

さらに、それぞれの章とコラムは、各著者の専門性を活かした考察になっているとともに、フィールドでの経験も組み込んで記述されており、モンスーンアジアの魅力に共感を覚えつつ読み進めることができるだろう。

(関戸明子)