

エスニックマーカーとしての魚類の発酵食品 —カンボジアの少数民族ラオ人によるクメール人との差異化をめぐる—

1. はじめに

1-1 先行研究と調査地の状況

- ・ラオ人の食文化とエスニック・アイデンティティに関する研究・料理本
主食に着目；ラオ人のアイデンティティの拠り所としてのもち米 [砂井 2007; Xayavong 2000]
- ・調査対象；カンボジア国境域のマイノリティの状況
主食の変化（もち米→うるち米）、「クメール化」、ラオの主張は稀
→ラオのアイデンティティはクメールにとって代えられたのか？
- ・魚類の発酵食品をめぐる微細な差異へのこだわり；「パデーク」と「プロホック」
塩辛さ・硬さ・匂い・味、加工法に対する語り

1-2 本発表の目的

- ・主食ではなく魚類の発酵食品パデークに着目
- ・カンボジアのラオ人の語りを出発点とし、実際の加工法、社会的文脈（パデークに対する嗜好の広がり）に関する現地調査にもとづくデータを提示
- ・加工法へ着目 [石毛1990] しながら、さらに次の点を示す
→魚類の発酵食品は微細な差異をとまなう嗜好品といえる
→マイノリティの持続的なアイデンティティの基盤となっている

2. 調査対象と問題設定

2-1 カンボジアのラオ人

- ・調査対象；カンボジア北東部ストウントラエン州に居住するラオ人 [地図]
- ・調査期間；約19ヵ月（2007年7月～2008年12月、2011年7月の1週間、2012年3～4月の2週間）
- ・16～20世紀にラオス南部から移住、「クメール化」 [Baird 2010; Grabowsky 2004; Escoffier 1997]
「ラオ語を話すクメール人」や「ラオ語を話す者」と自称しエスニシティの主張は稀
- ・言語使用、料理など微細な領域でマジョリティやラオスのラオ人との差異化

2-2 調査地におけるパデークの位置づけ

- ・パデークとは；淡水魚を主材料に、塩・米糠を加えて発酵させた食品
カンボジアとラオスを代表する調味料 [近森1967; Davidson and Davidson 1981]
クメールのプロホックとの類似；ラオスのパデークは、カンボジアでいうプロホック？
- ・ストウントラエン州のラオ人にとってのパデーク；クメールのプロホックとは異なるもの
- ・食べ方　パデークそのものを食べる；生で和える、ココナツミルクで煮る、炒める
スープの味つけに用いる　タレとして食べる
- ・調査地におけるパデークの位置づけ；たかがパデーク、されどパデーク
何も無いとき / 農繁期に不可欠な保存食
無性に食べたくなる代替不可能な食品
自他の差異化（対クメール人、対ラオスのラオ人）
→ラオ人にとって価値の高い食品
「ストウントラエンのラオ」のパデークに対する誇り；ほどよい硬さと塩辛さ、美味しさ、香り
クメール人のプロホックに対する悪い評価、ラオスのパデークとの対比

2-3 問題設定

パデークへの良い評価がプロホックへの悪い評価に対して起こっている背景を、
加工法の違い、パデークに対する嗜好の広がりから明らかにする。

3. パデークとプロホックの加工法の違いと料理の種類

3-1 ラオ人の語りにおけるクメールのプロホック

「クメールのプロホックは塩辛い、硬い、まずい」「食べるのは水分のみ」

3-2 加工法の違い

調査地 A. ストゥントラエン州のラオ村落

B. カンダール州・コンボンチャム州・ポーサット州のクメール村落

パデークとプロホックの加工過程の比較 [表-1] [表-2] [表-3]

塩を魚身に浸透させる方法；魚の状態（新鮮／腐りかけ）、搗く／日干し、塩水を加える

塩の分量（平均）；パデーク約12%、プロホック約34%

香りのもと；米糠、日干し

→ラオ人の解釈とほぼ合致、ただしプロホックの加工過程にも地方差ある [表-2'] が解釈は画一的

3-3 パデークを用いた料理の豊富さ [写真]

4. パデークに対する嗜好の広がり

4-1 移住先のラオ人による選択

移住先でプロホックではなくパデークを好んで食べる

[事例] 都市移住者 嫁ぎ先

4-2 クメール人による選択

クメール人にもパデークが好まれる

[事例] ストゥントラエン州内のクメール人がパデークをつくりはじめる

クメール人の姻族がパデークを好み、贈答品になる

5. まとめ

6. 結論 クメール化、主食の変化→ラオ人のアイデンティティは日常の微細な言動に表出 魚類の発酵食品に、持続的なアイデンティティの基盤としての嗜好性がみられる

（注）地図、図表、写真は、パワーポイントで提示いたします。

[引用文献]

Baird, I. G. Different views of history: Shades of irredentism along the Laos-Cambodia border. *Journal of Southeast Asian Studies*. 41(2): 187-213. (2010)

近森正「ブラホック―チャムとクメールの交渉関係についての野帳から」『史学』第40巻、2・3号、213-239頁（1967）

Davidson, Alan and Davidson Jennifer (eds.) *Traditional Recipes of Laos*. PROSPECT Books (1981)

Escoffier, C. F. Les lao au Cambodge; une cohabitation harmonieuse? *Lan Xang Heritage Journal*. 2 (3): 82-124. (1997)

Grabowsky, V. The Thai and Lao Ethnic minorities in Cambodia: Their History and their Fate after Decades of Warfare and Genocide. In *Ethnic Minorities and Politics in Southeast Asia*. (Engelbert, Thomas and Dieter Kubitscheck, Hans (eds.): 197-224. (2004)

石毛直道、ケネス・ラドル『魚醤とナレズシの研究―モンスーン・アジアの食事文化』岩波書店（1990）

砂井紫里「日常食事とラオス料理」（ラオス地域人類学研究所編）『ラオス南部文化的景観と記憶の探求』雄山閣、132-158頁（2007）

Xayavong, Daovone *Taste of Laos: Lao/Thai Recipes from Dara Restaurant*. SLG Books. Berkeley, California (2000)