

林 麗英 (総合研究大学院大学 文化科学研究科)

「台湾原住民族の宗教儀礼に使われてきたアワ酒と
ビンロウの地方文化産業化過程の比較研究」

1 はじめに

アワ酒とビンロウには原住民族のアミ族やパイワン族、プユマ族等の社会において宗教儀礼に使われた供物であり、見合いや結婚の贈答品、客を喜ばせる好意を表すための独自の文化的な意味を持っていた。しかしながら、現代台湾社会の経済、産業発達とともにアワ酒とビンロウに持っていた社会的な意味は変質してきたと考えられる。その影響で、ビンロウは政策のなかで有害物として見なされる一方、原住民族社会で文化資源として多角的な試みが行われている。

本論では主にビンロウを取り上げ、現地の人々の語りや思いに基づき、人類学の視点からビンロウが持つ文化的な意味を述べ、これに関連してビンロウをめぐる政府政策の実態を考察することを目的とする。

2 【本文】

2-1 台湾社会におけるビンロウの概況

ビンロウ（ヤシ科）の栽培は台湾の主要産業の一つとして位置づけられており、農業生産物のなかでは果実類に分類され、行政院主計處に農耕業産業のその他の園芸作物に分類されていることが明確である。しかし、台湾政府はビンロウの栽培生産に対し、基本的に勧めない、指導しない（禁止もされない）という消極的な施策を取っているといえる。こうした状況のもとで、ビンロウの生産量は約47年間（1961年～2008年）約40倍躍進してきたとみられる。生産額は約129,3～139.4億元(NT\$)である（1999年～2003年の統計による）。

- 1) 栽培面積：623ha（1961年）、3354ha（1980年）、35760ha（1990年）、50167ha（2008年）
- 2) 生産量：3718t（1961年）、19959t（1980年）、104473t（1990年）、144295t（2008年）

主要栽培地域は中部の南投県、南部嘉義県、屏東県いずれも農業生産地の社会である。（行政院農業委員会の統計による。）http://www.coa.gov.tw/show_index.php

現在ビンロウを取りまく生態や環境衛生、口腔癌、

「檳榔西施」の服装や身なりなどといったことは研究者の研究結果によって、台湾社会において社会問題として認識されつつある。政府による近年の政策については、下記2つの事例を取り上げる。

2-2 政府政策の事例

1) 2007年より、行政院衛生署が全国でビンロウをなくす「無檳榔社區計畫」プロジェクトを推し進めており、太麻里郷X村（アミ族とパイワン族、漢人の村）にも実施されてきた。結果については、X村実施者L氏（30代主婦）によれば、計画終了後はビンロウの愛好者はビンロウをやめられなくて口にし続けることになった。また、村の頭目によれば、「ビンロウはわれわれパイワン社会において贈り物として、客を喜ばせるものとして見なされている」という。このような状況のもとに、政府政策と民間の習慣とのギャップがこの事例から浮き彫りになったと言える。

2) 同年行政院原住民族委員会は2007年より「部落産業発展整合行銷計畫」を打ち出し、原住民族地域のビンロウ栽培に対し3つの産業開発計画を提案した。①文化芸術産業、②生活産業、③エコロジー農業としての複合型経営である。

もともとビンロウの栽培生産を専門しない原住民族人々は、ビンロウをめぐる政府政策の導入によって、ビンロウに与えてきた文化的な意味をどのように変質していくかについては今後の課題にしたいと考えている。

2-3 現地調査の内容

2-3-1 商品としてのビンロウ

台東市ビンロウの間屋オーナーX氏（60代男性）によれば、台湾のビンロウには、店独自のビンロウの食感分類や味の分類、組み合わせのパターン等によって商品としてバラエティに富んでいる。その1例は下記のX氏によってまとめて述べられている。

ビンロウの主要原料はビンロウジであり、台湾で一般的に「菁仔 cieaa」（台湾の閩南語）と呼ばれる。ビンロウジの中核の色には、白肉、特白、紅肉の3色があり、形は、尖っているものと丸タイプがある。サイズは、特大、中、合（中と小の間）、小に分けられている。ほかの原料は、キンマ（コショウ科）の葉（茗葉）、花実（茗花）、根っ子（茗籐）と組み合わせずむ。また、それぞれの副素材と組み合わせずむときにもつ

とも欠かせないものは石灰である。石灰を付けくわえると汁が赤くならないし、渋みをとる役割がある。ビンロウが自然災害(台風等)の影響で不作のときには、特大サイズのビンロウや代替りのものになり、乾燥させたビンロウで代用する。乾燥させたビンロウは「檳榔乾 bingnengkua」と呼ばれ、補充品としても販売されるし、豊作のときの余剰分の貯蔵にも適している。ただ、乾燥させたビンロウは一般の若年層の消費者に好まれていない。

白灰以外、紅灰も香辛料として使われている。紅灰の成分は6か7種の成分が含まれており、たとえば兒茶(豆科)、甘草(豆科)、甜菊(菊科)、五香、米酒、味精(味の素)、石灰(白灰)などである。ほかには、たとえばビーフジャーキー味やチョコレート味などもある。ビンロウに関わる副原料の発達した台東県の茗葉の生産量は全台湾の首位となり、栽培規模ももっとも大きいといわれている。

2-3-2 山地と平地のパイワン族のビンロウについて

台9号線沿いの太麻里郷D村のパイワン族出身の年寄り(男女を含む)によると、ビンロウは山のビンロウと水田にあるビンロウ二つのタイプがある。山のビンロウは、maka cayacayaと呼ばれ、原住民のビンロウをという意味もある。平地(水があるところ)のビンロウは、maka laulauceと呼ばれ、平地人(一般的に漢人をさす)が品種改良したと言われている。また、ビンロウが持つ社会的な役割や言葉をD村(平地)と金峰郷J村(山沿い)の人々に聞き取り調査を行い、下記の通りにまとめて述べてみたい。

[社会的役割]

- 1) 山のビンロウを厄払いに使用している。現在、商売繁盛の儀礼にも使われている。(D村)
- 2) 婚約する前の見合いにも欠かせない贈り物である。
- 3) 婚約のときは花嫁側からビンロウと茗葉の求めがある。(D、J村)
- 4) 茗葉と石灰は婚約するときの贈り物にならない。(D村)
- 5) 婚約するときに、ビンロウと茗葉以外茗葉と石灰も贈る。(J村)
- 6) 結婚式にはビンロウがなければ結婚できない。(D、J村)
- 7) パイワン出身の司祭が厄払いや商売繁盛にもビン

ロウジを使う。(D村)

- 8) ちぎったブタ肉とアワ酒儀礼に使った。(J村)

[言葉]

- 1) ビンロウの総称 saviki と呼ばれる
- 2) ビンロウジの中に形は一般のビンロウジより小さく種がついてない、栽培もできず、口にも入れないというものは vutiti あるいは wulile と呼ばれ、儀礼のときに使われる。
- 3) 変異した黄色ぼっいビンロウジは wulicare もしくは muramalenge と呼ばれる。
- 4) 小さくもなく大きくもないのは wudjire と呼ばれる。
- 5) 茗葉は djiarangawu もしくは cakere と呼ばれる。
- 6) 茗葉は viyake もしくは asave と呼ばれる。
- 7) 石灰は kavu もしくは avu と呼ばれる。
- 8) ビンロウの中核の種は vokayonge と呼ばれる。

年配の方々は、「昔、お金でビンロウを買わないときは庭先や畑の周りもしくは、親友からもらったビンロウと茗葉しか食べなかった。今の石灰やキンマの葉はそのあとに入ったものである」という。

3 考察

同じパイワン族には、ビンロウに関する言葉のバラエティがあるにもかかわらず、信仰の儀礼や見合い、結婚するときに必需品として用いるなど共通する点がある。相違点は、D村とJ村では、ビンロウを贈答する際に、用いる副原料に違いがあると確認できた。そして、儀礼に用いられるビンロウに基本的に口にしないものであり、他の異なる名前が与えられる。この点については、今後の継続調査を行う。山沿いのJ村が儀礼にビンロウを使わない一方で、9号線沿いのD村では使っているという点については、おそらく他民族の異文化接触や司祭の修行先の儀礼法式に関連すると考えられる。これらの共通点と相違点やアワ酒の実態に関しては次の報告で明らかにする予定である。

【参考文献】

1. 高田 公理編 2008 『嗜好品文化を学ぶ人のために』世界思想社
2. 夷將・拔路兒 2007 「部落産業發展整合行銷計畫 原住民族檳榔創意生活宣導手冊」行政原住民族委員會
3. 堀田 満等 1991 『世界有用植物事典』(株)平凡社