

ミクロネシア島嶼における食文化への興味関心

3814800184 西村祐星

今回、太平洋島嶼学特論の実習として山本宗立準教授の指導の下、ミクロネシア連邦チューク諸島へ調査実習に行くという極めて貴重な体験をすることが出来た。この実習中で、知ることの出来た島嶼における食文化のうち極めて私の興味関心を引くこととなったものをいくつか紹介したい。

1. ヤシ

ヤシは熱帯地方に多く群生する植物であり、その地方の人々の生活に密接に関わってきた植物である。今回はココヤシとビンロウについて述べる。

① ココヤシ

未熟な実→ブッシュナイフを用いて繊維の薄い実の尻から切り、穴をあけて中のジュース（ココナッツジュース）を飲む他、飲み終わると殻を割り内部の果肉を食べる。ジュースは「飲む点滴」と称されるほどに栄養価が高いが、たんぱく質を多く含むため、飲みすぎは体調不良の元。

完熟した実→繊維を剥き、殻を割り、殻の内部に付着したコブラを剥ぎ取る。コブラはキャンデーの材料にする他、搾り取ってココナッツミルクやココナッツオイルに加工して用いる。ミルクは魚や肉を煮込むのに使われ、オイルは調理油の他、マッサージオイルなど多くの用途に用いられる。

発芽した実→最初、苗として用いるのかと思ったが、内部の胚乳をガムのようにおやつとして食べる。当たり外れが大きく、まずいものはとてもまずかった。

殻と葉→殻は油を含むため、燃料として使われる。今回泊まった家の竈の隅にはこの殻がうずたかく積まれていた。葉は、団扇や籠などの材料として使われる他、ロープにも使われる。

② ビンロウ

食品でなく嗜好品であるが、広く親しまれているのでここに載せる。使用方法はビンロウの実を半分に割り、仁に石灰をすり込み、ちぎったタバコとキンマの葉を乗せて噛むといった具合だ。汁は飲まずに最後は赤くなった粕と汁は吐き出す。（マナーは守ろう）これは高揚感と覚醒を楽しむためのものである。食欲増進効果があるらしいが、自

分には食欲減退効果しか生まなかった。

2. 陸生甲殻類

島の周囲はサンゴ礁に覆われ、*Marsupenaeus* 属のエビや大型のガザミなどの海産甲殻類はあまり生息していない。大型のロブスター（イセエビ）は生息しているが、これはもっぱら自給用でなく輸出やレストランの商業用種として用いられている。そのためか、数の取れる陸生甲殻類が広く食用とされている。

① オカガニ

穴を掘って棲んでいる大人の拳骨大の比較的大型のカニである。この捕獲体験をしたが、住処を掘るよりも倒木や朽ちたヤシの実を蹴り飛ばして探すほうが、遥かに効率が良かった。調理方法は焼きと茹での2方法があるが、香ばしさを重視したいのなら焼き、肉の食感を重視したいのなら茹でのほうに軍配が上がった。個人的には茹でのほうが好みだ。

② ヤシガニ

カニと名の付く超大型のヤドカリである。その装甲は貝や珊瑚のように硬く、鋏の力は万力を髣髴とさせる。落ちたヤシの実を漁るために森の中を這い回っている。今回、捕獲を夢見ていたが、残念ながら捕獲は出来ず、現地の人が採ったのを賞味した。肉質は海産カニよりもしっかりとっていて、食べ応えがあった。殻の内部に付着しているカニミソは、これまで食べてきたカニの中で一番こってり濃厚であり、のどに絡むほどだった。

3. イモ、バナナ、パンノキ

これらはココナッツミルクで煮たり、潰して蒸し、ココナッツミルクで味付けして食べられるので3つをまとめた。

① サトイモ

島の中心部分はレンズのように淡水が溜まり、ここはサトイモの畑となる。島のサトイモは極めて大きく育ち、葉の高さは数 m を超える。イモが育つには、葉茎を植えてから1年近くの年月を要するほど時間がかかる。

② バナナ

島の内部に行くと、右を見ても左を見ても目に飛び込むほどに多く植えられている。今回はココナッツミルク煮しか食べる機会がなかったが、この島の種類は生食可能な種類であるようだ。

③ パンノキ

小学生のころ読んだ「海底 2 万マイル」という小説で知った植物である。島では多く植えられており、かなりの高さまで木が伸びていた。収穫の光景を見学したときには、3 本の棒を接いで先に小刀を結びつけた道具を使っていた。ココナッツミルク煮をグアムで食べる機会があり、味の感想は・・・サトイモのようだった。ちなみにこの葉は矢尻のように真っ直ぐに飛んだ。

④ ダイジョ

島では雑草扱いで利用されていないようだ。この地方では、むしろ地下茎よりむかごを食べるほうが多いらしい。

⑤ クワズイモ

サトイモと似ているが、シュウ酸カルシウムのせいですさまじいえぐ味があり、食用とされないが、肉をアースオーブンで蒸し焼きにするときに、上からかける覆いとして使われることがある。

4. 魚の生食の習慣

島の周囲はサンゴ礁に覆われ、リーフを形成している。このリーフ内にはブダイやグルクン、エビスダイなど多くの魚が生息しており、古くから食用とされてきた。

魚は焼いたり、ココナッツミルクで煮込んで調理されるが、刺身でも食べられている。ミクロネシアの刺身は日本のように 3 枚に下ろすのではなく、頭を取った魚の肉に切込みを入れて齧り付いて食べる他、わさび醤油でなくライムと醤油で食べるといった違いがある。

醤油は日本統治時代の名残であるが、魚の生食の習慣は統治時代の名残なのか野菜の乏しい島のビタミン補給の手段なのかはよく分からなかった。

5. 家畜とその屠殺

① 鶏

島のあちこちに鶏がうろうろしており、朝からその鳴声で目が覚めたものだった。島の鶏は日本で言うところの地鶏であり、肉質は硬く、味が濃いのだという。

毎晩のように晩飯には鶏肉のココナッツミルク煮が出てきたが、それは島の鶏でなく島外からの輸入物のブロイラーであった。島の鶏を賞味する機会は残念ながら無かった。

② 豚

パンノキの実の採集の見学をしていた一方、隣では豚の屠殺も行われていた。島の豚は南方特有の黒毛の品種であるが、見学をしていたときにはすでに火と湯でその毛は抜

かれて丸裸になっていた。島では豚の屠殺を行うのは御偉いさんの葬式など限られた機会のみであるらしく、その家庭では何かがあったのだろうか。

③ 犬

今回の調査実習の目玉というべきイベントが犬肉の賞味であった。賞味するに当たって屠殺の手順も見学することとなった。我々は普段、肉というものは切り身になった状態でしか目にする機会が無いが、今回は解体して肉になるまでの過程を実際に見学するという貴重な機会に恵まれた。多少生々しいがその過程をここに記す。

鎖につないだ犬は、頸椎脱臼させるために吊るされる。その後は血抜きをせずにそのまま表面を火で炙り、毛をすっかり抜いてしまう。丸裸になった犬は海辺で顎から肛門まで裂かれ、血とはらわたを抜かれる。その時に尾は切り取られる。その後は部位ごとの解体だ。ネック、カタ、モモ、バラ、そしてガラへと分けられ、もうここまで来ると見慣れた肉となる。

今回は、アースオープンという調理方法で犬は調理された。地面に穴を掘り、焼け石を入れ、肉を置いてから上から大量の葉と砂を被せて蒸し焼きにするという方法だ。

残念ながら私は体調を崩し、犬肉を食べる機会を失ってしまった。食べた人の感想を借りると、癖が無く美味しかったのだという。

6. 漁労や調理道具

どんなに食料となるものがあったとしても、それを捕らえたり解体する道具がなければ意味が無い。ここでは道具について述べる。

① ブッシュナイフ

かなりの刃渡りのナイフである。このナイフはヤシの実を割ったり藪払いをするなど、斧や鉋に近い特性を持っている。そのため、魚を叩き切るのには向いているが、内蔵を出すといった細かな作業には向いておらず、その場合には普通の包丁が用いられていた。島の子供たちもこのナイフの使い方をマスターするためか、比較的このナイフを手に入れているのを見た。

② 鉆

リーフ内の魚突きは、穴突きといって岩陰を狙う場合が多く、柔な鉆では使い物にならない。このため、簡素で頑丈な構造を持つ鉆は必要不可欠である。

島で使われている鉆は太さ 1cm の鉄線の先を尖らせたものに、発射用のゴムが付いただけというかなり簡素で頑丈な造りをしていた。獲物を逃さないための鉆の返しすら付いていないのである。

このような構造の鉆で魚が逃げないのかという疑問は、突いた魚を見れば解決した気

がした。潜水夫は一撃で仕留めるため、魚の目や脳天という急所を狙って突いてくるのである。

7. 未利用植物「ハマアズキ」

島内では多く分布しているが食用とされておらず、いわば雑草の類である。しかし、この植物はアズキの原種ヤブツルアズキに近縁であり、同じように利用できる可能性があるのでここに載せた。

ハマアズキを始めとする海岸に生える植物は、耐塩性があり砂地の貧栄養な土壌でも育つといった特性を持つ。このため栽培すれば、島嶼における有用な植物性救荒食として利用できる可能性があるのだ。

人間はその気になれば何でも食べてやろうという強かさを持っている。このため島内においても昔、飢饉をしのぐために救荒食として食べられていた可能性は否定できないのである。

図1 ヤシの木は家屋の周囲に多い



図2 陸生甲殻類が大漁



図3 島の中央の淡水湖はサトイモ畑



図4 夜突きの釣果 南方の魚は色が凄い



図5 アースオーブンで犬の肉を蒸し焼きに



図6 ブッシュナイフと銚 実用性を追求した道具は美しい



図7 ハマアズキ 島の周囲に藪を作っている

