

カザフ人の乳製品 ～民族的知識へのアプローチ
—モンゴル国バヤンウルギーの事例—

西村 幹也

モンゴルやカザフ、トゥバなどの北アジア、中央アジアの遊牧民たちの乳製品研究は数々の成果を上げてきたことは周知の事実である。これら研究は対象となる乳製品の名称、製造方法、成分分析などはもちろん、同一民族内における差異や近隣他民族のそれとの比較研究が多い。

しかし、私は、以前より、そもそも、おおよそ全ての文化現象が当事者たちにとっては何なのか？それが彼らの言動にどのような影響を与えているのか？などの疑問を持ち続けてきた。対象の文化やその担い手の一連の行為を彼らの考え方に近づいくことで理解したいと思う故である。乳製品に対しても同様にである。

かつて田中克彦氏は該当文化の語彙が民族的知識を反映している可能性について指摘し、文献に依拠して、モンゴル語の乳製品に関する語彙分析を行っている。非常に独創的で示唆に富む論文であったが、その後、更なる語彙分析を伴った乳製品研究は行われていない。

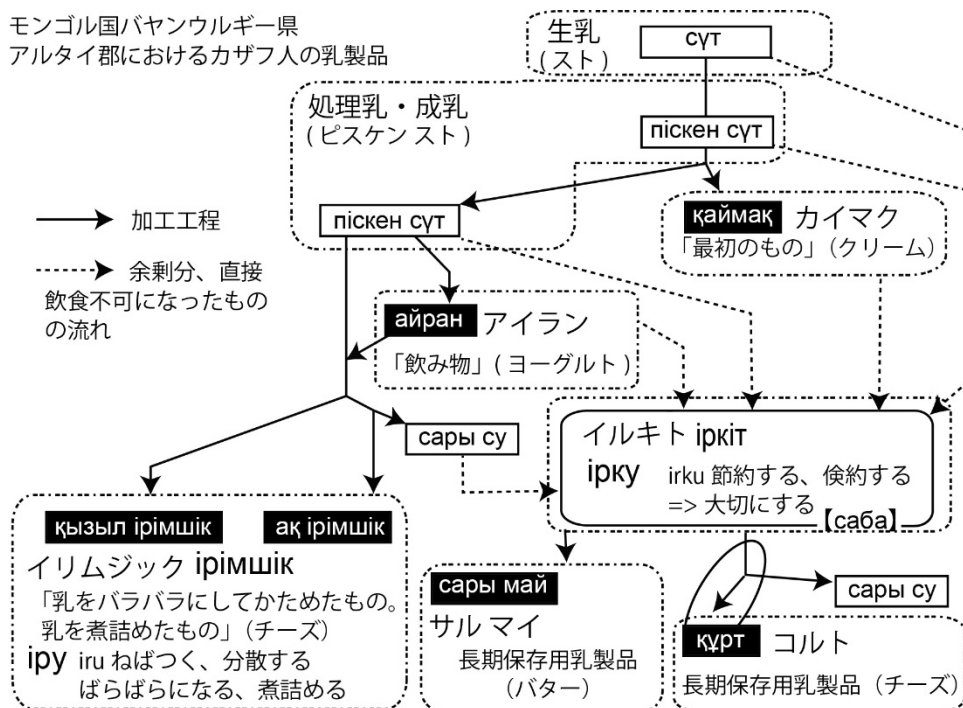
本発表では、モンゴル国バヤンウルギー県アルタイ郡地域に居住するカザフ人の乳製品を可能な限り、その乳製品にまつわるカザフ語や彼らの乳製品に関わる言動を収集、分析し、彼らにとっての乳製品について考察を試みたものである。

アルタイ郡地域のカザフ人は夏期にカイマク、アイラン、サルマイ、コルト、イリムジックを作る。これらは従来の研究であれば、カイマク→クリーム、アイラン→ヨーグルト、サルマイ→黄色いバター、コルト→チーズ、イリムジック→チーズというように訳され、製造過程が記述され、成分分析が行われるのが常である。しかし、これらそれぞれのカザフ語の名詞や製造時の行為を表す動詞の意味に着目、日常生活でこれらをどのように扱っているかなどを考慮してみると、それぞれの乳製品に違う説明ができる。

カイマクとは、その言葉自体が「最初のもの」という意味を持っている。つまり、乳から得られる最初の食品として名付けられている。イリムジックとは、iru(ipy)という「分散する、ばらばらになる、煮詰める」などの意味を持つ動詞と関係があり、成乳を加熱しヨーグルトを加えたとき、鍋の中で小さな塊を作る様子から、「乳をばらばらにしたもの」と彼らが命名、理解していることが判る。残念ながら、アイラン、マイ（直訳すれば脂）、コルトに関しては、カザフ語語彙において、これらを解釈しうる名詞や動詞を見つけるに至らなかった。近隣のテュルク系言語を持つ遊牧民族たちとの比較はもちろん、外来の名称である可能性も考慮するべきかも知れない。

しかし、アイランは中間生成物として、サルマイ、コルトは最終生成物としてそれぞれ最重要視されていると解釈することが可能ではないだろうか。

アイランは通常、飲み物と位置づけられ、乳の多く取れる夏期には、客人にまずはこれを飲ませるのが常であるが発酵食品であるため、その保存には限界があり、これを作ることを最終目的とするには無理もあれば、無駄もある。従って、直接利用をするに留まらず、アイランの余剰物はもちろん、発酵が進んだものや、薄められたものを廃棄せず、サバと呼ばれる袋に入れ、最終生成物であるサルマイ、コルトの直接の原料となるイルキトと



して保管する。イルキトとは「節約する、儉約する」を意味する *irku*(ірқу)という動詞から派生した名詞だと考えられ、転じて「大切にする」という語感に通じる。カイマクもまた長期保存は出来ないため直接食用出来なくなった時点でサバに入れられる。また、イリムジックを作るときで出るサル スー (黄色い水：ホエー) もイルキトに加えられる。すなわち、搾乳して得た乳を可能な限り廃棄することなく、また無駄なく次の工程へと回すために保存された流動体がイルキトである。

サル マイ、コルトはどちらも長期保存が可能であり、カザフ人はこれらを可能な限り大量に保存しておきたいと考えている。コルトは客に持たせる土産として不可欠であり、サル マイは日常的に茶に入れて飲むものとして必須と考えられている。これらが無いということは、即、貧困を意味し、また、その家人の能力の低さを世間に知らしめることとなる。恥をかくことを極端に嫌うカザフ人にとって、これら乳製品は特別なものなのである。彼らの日常における言動から、これらが特別視されていることは容易に判るのだが、これらの製造過程からも、可能な限り多くを製造しようという工夫はもちろん、強い意志が認められる。

以上のように、カザフ語そのものにあたって吟味し直してみることや、彼らの言動を加味し考察することで、彼らにとっての乳製品がそれぞれどのような意味を持っているのか、さらにはそれそのものが彼らの文化の中で持つ抽象的な意味などの理解に至ることが可能となると私は考える。

対象が何であるかを考察するとき、我々は自分たちの持つ何かと照らし合わせて翻訳作業を行うのが常である。しかし、その文化の当事者たちの視線、思考に近づくことなくして、対象理解に至ることは難しいと思う。むしろ、読み違いや解釈違いなどの危険は常につきまとうのであるが、必要なプロセスであることを主張したい。

今回のカザフ乳製品の考察は、この手法の可能性について提示するに留まり、結論を出すに至らない試論として今後に繋げていきたいと思う。

(にしむら・みきや/NPO 法人北方アジア文化交流センターしゃがあ)

研究者にとっての表記と話者にとっての表記

—ワ族のリテラシー調査から—

山田 敦士

長らく無文字の社会状況にあった中国雲南省西南部に居住するワ族（漢語表記で人偏に瓦）は、今日、外部よりもたらされた文字表記（タイ系文字、漢字、ラテン系文字）によって、複数の文字表記が併存する社会を形成するに至っている。本発表では、このうち二種類のラテン系文字表記法（宣教師式、政府式）の分析を通して、以下の二点について考察をおこなった。

(1) 宣教師式表記法の言語学的問題

宣教師式表記法は、20世紀の初頭にビルマから入植した宣教師によって作成されたものである。この表記法について、中国人研究者は政治的問題点（布教を隠れ蓑にした侵略的行為ではないかという疑念）、言語学的問題点（①緊喉／弛緩の非区別、②有声破裂音・共鳴音における無気／有気の非区別、③一部の二重母音の非区別、④音声末の声門閉鎖音、声門摩擦音の欠如、⑤表記のゆれ）を指摘している。

これに対し、以下のような言語学的事実を指摘した。①について、ワ語において、緊喉／弛緩の区別は音韻論的な対立ということができる。しかし、その具体的な実現形は、休止の直後という音声環境でのみ顕在化し、休止以外の環境では対立的な音価として観察されない。つまり、実際の発話内において、緊喉／弛緩の音声的弁別機能はそれほど絶対的なものではない。②について、有声破裂音の無気／有気の対立は、壮・若年層において中和され、無気音への合流がすすんでいる。共鳴音について、無気／有気は音韻論的に重要であるものの、単語の弁別に対する機能負担は高いものではない。④について、音声末の声門閉鎖音、声門摩擦音およびゼロの対立は音韻論的に重要である。しかしながら、基礎語彙調査の状況から、その弁別的機能負担はそれほど大きくない。以上の考察より、音韻論的な対応という点において表記法の科学性に問題はあるにせよ、コンテキストの支えがあれば、運用自体にさほどの支障はないことが指摘される。

そもそも、宣教師式表記法の主たる使用領域は布教活動にあり、一般的話者にとっての文字用途は単語の記述にはない。聖書や讚美歌集の読誦がその主たる使用領域であるとするれば、当該表記法はコンテキスト依存が可能な状態において使用されると考えられる。

(2) 研究者にとっての表記と話者にとっての表記

言語研究者にとって、表記の第一義は紛れもなくその科学性にある。そこでは文字表記の統一性や体系的に重きがおかれる。しかしながら、話者にとっての表記は必ずしもこれと等しくはならない。話者にとって何よりも重要なのは「音声言語を復元すること」と推測され、これを妨げない程度であれば、文字表記の不完全性も許容され得るのではないか。

本研究で取り上げた宣教師式表記法の状況は、このことを示す一例と考えられる。

(やまだ・あつし／日本医療大学、東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所)

アルゼンチンの SUSHI と日本食

足立スサーナ／石井智美

アルゼンチンの日系2世であるわたしは、日本で和食の機能性について学んできた。アルゼンチンでは近年気軽で、健康によいということから sushi ブームが起きている。しかし日系社会が伝えてきた寿司とは異なったものである。日本における寿司について学んだことをもとに、アルゼンチンの sushi について考えた。

アルゼンチンは南アメリカ大陸に位置し、隣国にチリ、ボリビア、パラグアイ、ブラジル、ウルグアイがあり、首都はブエノスアイレスである。グアラニー族など多くの先住民族が暮らしてきた土地に16世紀以降、スペインの移民が入り、ヨーロッパ各国から移民が続いた。中でもイタリアの移民が多かったことが、今日のアルゼンチンの食に大きな影響を与えている。日本の移民は19世紀から始まり、現在日系人は35,000~40,000人とされ、人口の約0.1%程である。

日系人は、家庭でご飯と汁物、味噌、醤油を使ったおかずといった、日本の日常的な食事と同じものを食べている。しかしそれ以外の人が日本食を食べようとすると、日系人が経営するジャパニーズレストランで食べることが出来る程度であった。そのため寿司も長い間、日系人の手でつくられる特別な料理で、アルゼンチン産の魚をネタにした握り寿司、海苔巻、稲荷寿司がつけられてきた。

現在アルゼンチンの飲食店において sushi と表記され、よく知られる料理の1つになっている。日本の料理である寿司がアルゼンチンにおいて知られるようになったことに、日系社会はさほど関わってはいない。アルゼンチンには1990年代に、北米で日本のご飯+生魚という組み合わせの握り寿司が、日本人以外の料理人によってつくられたものが sushi と表記され、ネタに脂の多いサーモンを用いるなど、アメリカ人向けに工夫されたことで、ブームになったのが波及してきた。アルゼンチンでもアメリカ同様にサーモンのネタが好まれ、海苔を内側に敷き、外側はご飯の上に白ゴマと黒ゴマをかけ、中にチーズ、アボガド、サーモンを入れた太巻きもつくられている。そのほか、フライド sushi というご飯の上に焼いた牛肉、鶏肉をのせて握ったものを、照り焼きソースで食べることも多い。隣の国々でも、様々な sushi がつくられ、果物がネタになっている。2014年の春、ブエノスアイレス市内で「日本の寿司に対するイメージ」のアンケートを行ったところ「上品」、「クール」、「きれいな料理」「生魚を食べる料理」、「健康によい料理」、「価格の高い料理」、「パーティの料理」等が挙げられた。日本で学ぶ中で、日本でもご飯と魚の組み合わせによるいろいろな寿司があり、江戸時代後期に、酢を利かせたご飯の上に魚を載せてすぐに提供するスタイルの握り寿司が街のファストフードだったことを思うと、日本以外ではネタに魚のほか、甘いものをも用いているが、握ったご飯の上にのせる形式は今後も変わらないと思う。日本の寿司は、長い歴史の中で、地域に合った弾力的な変化をしてきた、柔

軟性のある食べものなのである。帰国したら日本の寿司、伝統的な食事を多くの人に紹介したい。食べることへの嗜好性は国によって、そして時代によっても変化するといわれるが、日本の寿司が、sushi として米をベースにした料理として世界に広がったことで、米の消費量も増えている。これまでヨーロッパ世界では、野菜の1種とされてきた米の、食における位置も変わってきているのだ。

(あだち・すさ一な／酪農学園大学, JICA 日系研修員、いしい・さとみ／酪農学園大学)

絶滅した『日本の野生動物』としてのエゾオオカミをめぐる位置付けと言説の変遷

梅木佳代

かつて北海道・サハリン・南千島(択捉島・国後島)に生息したエゾオオカミ (*Canis lupus hattai*) は明治時代に絶滅した。「絶滅した日本の野生動物」としてのエゾオオカミ、および本州・四国・九州に生息したニホンオオカミ (*Canis lupus hodophilax*) に関する著述・研究は、明治時代以来 100 年以上にわたって蓄積されている。しかし、その動向の確認・把握は現在まで行われていない。今後の研究における展望・課題を明確にするためには、これまでに蓄積されてきた日本のオオカミに関わる情報の把握が必要である。本研究では明治時代以降に刊行された文献資料の内容を分析の対象とし、日本の野生動物としてのエゾオオカミの位置づけと変遷の確認、今後の研究手法の提案を試みた。

分析対象とする文献資料の抽出・収集には主にオンラインデータベース [NDL-OPAC および Nii 学術コンテンツポータル (GeNii)] を利用した。まず、既存のオンラインデータベース上で「オオカミ」「ヤマイヌ」など日本のオオカミを指す名称を用いてキーワード検索を行い、実際に図書館等で内容を確認したものを文献リストに登録した。続いて、内容の確認が可能な文献中の引用元・出典を参照し、キーワード検索では検出できない資料の抽出と収集を行った。2014 年 11 月時点で 831 件の資料を文献リストに登録している。

収集した文献資料の内容を確認すると、これまでは主にニホンオオカミを対象とした著述・研究が蓄積されてきたことが明らかとなった。エゾオオカミとニホンオオカミは、どちらも「日本国内で既に絶滅したオオカミ」であり、分布域を除けば同じ条件下にあるように見える。しかし、エゾオオカミを対象とした著述はニホンオオカミを対象とした著述の件数と比べると明らかに少ない。ニホンオオカミとエゾオオカミは、少なくとも近代以降の日本国内では、明確に区別されて論じられてきたといえる。

本研究では近代初期の日本国内では、「狼」と「豺(山犬)」という名称がそれぞれ別種の動物を指すために用いられていたことに注目した。とくに明治時代から昭和初期にかけて刊行された文献では、「豺(山犬)」は「日本のオオカミ」を、「狼」は「海外のオオカミ」を指すとしている。エゾオオカミは北海道という「日本領内」に生息する動物ではあるが「狼」の側に分類されており、本州以南の「豺(山犬)」とは区別されていた。

日本国内における「狼」と「豺(山犬)」の呼び分けは、現在までに確認できている限りでは 1930 年代に廃止され、「豺(山犬)」が「ニホンオオカミ」へ、北海道の「狼」が「エゾオオカミ」へと改称された。しかし、現在でも「ユーラシア大陸側のオオカミ」に

近縁であることに言及される機会が多いのはエゾオオカミであり、ニホンオオカミは海外のオオカミやエゾオオカミとは異なる特異性・固有性を有する存在であるとみなされる傾向がある。過去に別種としての名称・位置づけが与えられていた事実は既に忘却されつつあるが、近代動物学の基礎が築かれた時期に存在していた区分が、現在までエゾオオカミとニホンオオカミの位置づけや価値観に影響を与え続け、両者を明確に区別して述べようとする意識を継続させている可能性がある。

しかしその一方で、エゾオオカミとニホンオオカミを区別せず、まとめて議論を行う場合もある。量において劣るエゾオオカミ側の研究成果や議論の内容を、ニホンオオカミ側に無条件に適用することがあるのである。中でも日本のオオカミの絶滅原因や経緯を説明する際にエゾオオカミ側の経緯を全面的に利用・参照する例が多いのは特徴的である。

ニホンオオカミとエゾオオカミを比較すると、エゾオオカミは過度の捕殺圧という人為的な要因によって絶滅に追い込まれたことが明確である。明治時代の北海道では、お雇い外国人からの提言を受けてオオカミを捕殺するごとに報奨金を支給する制度が実施され、積極的なオオカミの撲滅策が展開されていた。これを欧米の文化・価値観を持ち込んだことによる日本の伝統的な文化・価値観の破壊としてとらえることがある。その場合、エゾオオカミは外来の要因によって絶滅に追い込まれた「日本の野生動物」としての位置づけが強化されるようである。

一方、ニホンオオカミについては絶滅原因が不明確であり、必ずしも人為的な要因によって絶滅に追い込まれたとは言い切れないとして複雑な議論が展開されてきた。しかし、北海道と同様に、本州以南でも海外から持ち込まれた考え方に基づく積極的なオオカミの駆除が行われ、それが日本人の伝統的なオオカミ観を失わせ、オオカミに対する嫌悪や害獣観を植え付けたとする議論も存在する。ニホンオオカミがエゾオオカミと同じ状況に追い込まれたことで絶滅に至ったことはこれまでに論証されていない。しかし外来の要因によって伝統的な文化・価値観が破壊され、日本のオオカミが絶滅に追い込まれたとする議論は原因と結果が明確であり、納得しやすい面がある。

これまでのエゾオオカミの価値や位置づけは、ニホンオオカミの側の変化に応じた変遷を経ていく。しかし、ニホンオオカミは、とくにその分類に関して多くの問題点や不明確さを抱える不安定な存在でもある。エゾオオカミ・ニホンオオカミが絶滅してから既に100年以上の時間が経過しているにも関わらず、いまだに両者をどこまで区別してとらえる必要があるのかという点にすら結論を提示できないのはニホンオオカミの不安定さに原因があると考えられる。さらに、ニホンオオカミの絶滅に具体的に誰がどのように関わったのかもほとんど明らかになっていない。これではひとつの動物種を絶滅に追い込んだ過去の何を「教訓」としていくべきかという点すら明らかにできていないことになる。これまでに蓄積されてきた著述・研究の内容に問題がある以上、研究手法を改める必要がある。

ニホンオオカミに対して、エゾオオカミの生物学的な位置づけは明確である。従来は顧みられなかった、海外に近縁の個体群が生残しており、分類上の位置づけも明確であるという点が、エゾオオカミをテーマとして研究する際のメリットといえる。エゾオオカミを主軸とした研究・情報の蓄積に取り組み、改めてニホンオオカミ側の疑問・問題点を照射していくことを試みたい。

(うめき・かよ／北海道大学大学院文学研究科 博士後期課程)