

## カリマンタンの暮らし

稲垣和也 いながき かずや / 日本学術振興会特別研究員 (京都大学)

フィールドワークをしていると、学術的な楽しみだけではなく、ささいなことに衝撃をうけたり、みずからをかえりみたり……。カリマンタン (ボルネオ島のインドネシア領部分) の内陸部にある小さな村でのフィールドワークの体験からその一部を切りとってみたい。



写真1  
野焼きのようす。



写真2  
イカダの近くで水浴び。箱のようなものが便所。

## 日本～カリマンタン内陸部

夏、日本からインドネシアのジャカルタにつくと乾いた風を感じる。ジャカルタから1時間ほど飛行機によって、カリマンタンに到着する。カリマンタンでは、いっせいの野焼きで (写真1)、昼間でもなぜか薄暗く、視界も悪い。ジメジメした日本と、煙たくてカラカラに乾いたカリマンタンは対照的だ。

私はカリマンタンで話されている数々のことば、とくにバリト諸語に興味をもっていて、そのフィールドワークをするために、カリマンタンの内陸部によく行く。バリト諸語の話者はもともと狩猟採集民で、豊かな山・森・川でさまざまな食べ物を探すが、稲作もしている。

昔はモーターボートによって川をさかのぼる以外に内陸部へむかう方法が無かった。ボートにのり、内陸部にもむかうにつれ、ある種の「濃さ」が増幅していくのが感じられる。川では、水浴びや洗濯をする人びと、投げ捨てられた果物の皮などのあらゆる生ごみ、舟着き場の便所や家畜小屋から流れにのる汚物、中国製エンジンの爆発ともいえる駆動音など、日本などではフタをされておおいかがされてしまっている「不快」がダイレクトに感じられる。もっとも現在では、燃料の値段が上がり、道路が整備されたので、残念ながら多くの地域でモーターボートにのる機会は無くなってしまった。

## 挨拶～安眠

移動している (ように見える) 人にたいする挨拶は「どちらへ？」あるいは「どちらから？」である。インドネシアの各地でよくみられる挨拶だ。都会ではなんらかの場所「どこそこ」をこたえて、簡単な会話にいたる。私のフィールドでは、ドホイ語で「クモッコリッ?」(あんたどちらへ) あるいは「クモッ?」(どちらへ) との挨拶にたいし、「クジュオイ」(村内の川上へ) か「クボオイ」(川下へ) などと方向をこたえることが多い。歩いている方向をみればわかりきったことなのに、わざわざ目的地の方向をつたえるところが挨拶らしくて気に入っている。

別の挨拶に「ジャディ・モンドウイ?」(水浴びしたか) がある。水浴びをすでにしたのであれば「ジャディ」、まだなら「ジャハム」とこたえる。水浴びは、川岸のイカダの近くでおこなう。このイカダ (写真2) には、舟着き場、洗濯場所、便所など多くの役割がある。イカダに1メートルほどの高さの木箱が付いていて、その中に入り、イカダの丸太と丸太の間、すなわち川に用を足すのである。

水浴び(モンドウイ)をしていると、しばしば水面をプカプカと大便がただよ。さらに、川の水の色は、あちこちでの金採掘により、泥砂まじりの黄土色だ。このような水浴びに、誰もが多かれ少なかれ不快感をおぼえるかもしれないが、少なくとも水浴びは身体を冷やす快適な時間だ。

宿泊は、たいてい民家だ。内陸部の小さな村に宿泊施設はふつつ無い。個人宅に数週間宿泊しても毎日泊まる家を替えても問題ない。ただ、泊まると決まれば、何よりもまずしなければならぬことがある。蚊帳を張るのである。熱帯、亜熱帯でのフィールドではおなじみだが、マラリア対策のひとつとして、就寝時の蚊帳、すくなくとも蚊取り線香は必須アイテムだ。これらが無いと、おぞましい一夜をすごすことになる。また、カティツ・カラ (サソリ) などの危険な生き物が家の中まで入ってくる場合もある (写真3)。そのため、寝床に蚊帳を張るだけでこのうえない安堵感につつまれるのであ

る。ところで、森での狩猟採集で一夜をすごすさいには、人びとは何かを燃やし、その煙で蚊などから安眠を守るのだそうだ。

### 狩猟採集

狩猟採集では川魚がよくとられる。手釣りや毒流しもおこなわれるようだが、捕獲罟（写真4）や投網によることが多い。電気ショック漁法は魚がとれすぎるということで問題になったことがあるそうだ。ときに、上流での雨によって水位が増すと、さっそく例の便所のあるイカダと岸の間の水につかり、ザルをしずめ、そこにあつまっている小魚や小エビをすくう。そして、たいてい油で揚げて食べる。とれた場所を忘れていたあいたは、これらはたいへん美味である。

大型の獲物がとれると村の中で分配される。「カヴツ」とよばれるオオトカゲ（写真5）を見たときはさすがに食べたいとは思わなかったが、「バヴィ」とよばれるイノシシ（写真6）はすこしいたいた。彼らの台所は、日本でくらす人びとにとって、魚をさばくところまでは同じ「台所」かもしれないが、生きたニワトリ、カヴツ、バヴィをさばくという点をかんがえると、小さな解体所を兼ねているように見えるかもしれない。

「ルキツ・カハツ」とよばれる緑色のセミはタンパク源としてこのんで食される。このセミは夜に明かりのある室内にまぎれこんでくる。手でつかまえ、羽をちぎってカマドで焼くこともあるが、そのままライターの直火であぶって食べることもある。

よく食卓にのぼる自然のめぐみは野菜である。雨のあとはかならずタケノコやキャッサバの若葉をとりに行く。とりわけ、にがい食べものが体を強くするとかんがえる人もおり、アクをじゅうぶんにはぬかず、にがいまま野菜を調理して食す家族もある。野菜でにがいものといえば、「シカツ」とよばれる、茎の芯の部分がある。さまざまな植物のシカツが食用だ。たいていかなりにがい。ただし、「ノサツ・シカツ」とよばれる芯のさらに芯の部分はみずみずしく甘い。不思議なものだ。

### その他の食べもの

口に入る頻度がもっともたかいはインスタント・ラーメンだろう。ほかのアジア諸国同様、インドネシアでもこのんで食されている。種類も多く、近隣諸国に輸出されている。村での食べ方としては、通常の野菜スープを作り、そこに単なる食材として加えることが多い。これは、日本でいえば、ワンタンのような食材といえるかもしれない。ただ、最近ではインスタント・ラーメンが主役の料理もよく見る。また、インスタント・ラーメンそのものを食べる場

合は、独特の調理法がある。袋をあけるまえに中の麺をくだき、最小限に袋をあけて粉末スープや調味油をとりだし、そこに湯をそそいで、麺と湯でバンバンにふくれた袋の口をねじり一定時間待つ。それを皿にだして味をつけるのである。意外にもしっかり調理されていて、鍋でつくるのと大差ない。これも不思議だ。

かならず食卓にのぼるのはコメである。稲穂が実る時季には地元で収穫したコメが食される。炊き方の優劣によって味がちがうので一概にはいえないが、コメにうるさい日本人

の口にもあうと思う。しかし、現地の人びとの稲作の方法を知ると、きめこまやかな日本人はきっと驚愕することだろう。まず森の中の丘を切りひらき、木々を焼く。まるで荒らされたかのような灰と倒木だらけの丘を、棒をもつ者が地面に10センチ弱の深さの穴をあけながら歩きまわる。その穴に5〜8粒の粉をまく者がつづく（写真7）。粉の穴はとくにふさがず、自然にまかせて稲がそだつのをまつ。雑然、混沌、放任としかいいようがないかもしれないが、できたコメはうまいのである。

写真3 カティツ・カラ (kahtip kala: サソリ)。



写真5 カヴツ (kawuk: オオトカゲ)。

写真4 プヴ (buwu) とよばれる捕獲罟にナマズやカニがかかっていた。



写真6 バヴィ (bawuy: イノシシ) の頭部をさばく。

写真7 野焼きで荒地となった森の中の丘で粉をまく。

