
当報告の内容は、それぞれの著者の著作物です。無断引用や転載をお断りいたします。
Copyrighted materials of the authors. Works in progress: Please do not circulate or cite without permission.

2024 年度第 1 回研究会（通算第 1 回目）

日時：2024 年 5 月 19 日（日）14:00–18:00

場所：東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所 3 階 303 室

主催：「環ヒマラヤ地域における農牧複合フロンティアの実態解明－語彙研究のアプローチから－
(jrp000297)」

参加者数：20 名

1. 平田昌弘（AA 研共同研究員，帯広畜産大学）
「共同研究課題の目的」
2. 平田昌弘（AA 研共同研究員，帯広畜産大学）
「チベット・ヒマラヤ山脈南面シッキムの農牧複合発酵文化」
3. 横山智（AA 研共同研究員，名古屋大学）
「東南アジア大陸部と東ヒマラヤにおける納豆の生産と利用に関する比較研究」
4. 別所 裕介（AA 研共同研究員，駒澤大学）
「シッキム北部地域の持続可能な開発課題をめぐる錯綜した社会関係」
5. 全員
「語彙調査票の作成について意見交換」

以下に 3 名の発表の要旨を付す。

=====

平田昌弘（AA 研共同研究員，帯広畜産大学）

「チベット・ヒマラヤ山脈南面シッキムの農牧複合発酵文化」

2023 年 9 月に実施した北シッキムでの調査を報告した。今回は、ヒマラヤ山脈南面の農牧複合発酵文化の学際的把握の第一弾として、乳文化についての成果を主に発表した。

北シッキムでの現地調査と周辺地域との比較分析の結果、北シッキムの乳文化の特徴は、1) 酸乳を加工せず、酸乳が食に供していないこと、2) 北シッキムでは自然発酵乳や酸性化したホエイを凝固剤として利用しており、この凝固剤使用系列群の乳加工技術はアジア北方域からチベット高原北東部を通じて伝播してきたものと推定されること、3) 北シッキムでは熟成チーズが加工されており、この熟成チーズ・熟成ホエイの加工はシッキムも含めたヒマラヤ山脈南斜面の中央部から東部にかけて特徴的な乳加工技術であること、4) シッキムでは熟成クリームのフィルナーが加工されており、この熟成クリームの加工はシッキムからブータンにかけてのヒマラヤ山脈南斜面の中央部のみの乳加工技術である、ということが把握された。

熟成チーズ・熟成ホエイは、食事の辛い付け合せ料理（achar）、スープ（jhol）づくりに用いられ、いずれも調味料的に利用されていた。更に、料理の味付けには、熟成チーズ・熟成ホエイを用いる代わりに、納豆も用いられていた。つまり、調味料として熟成チーズ・熟成ホエイもしくは納豆が用いられており、同一料理であっても両者が入れ替わる食材となっていた。牧畜の発酵食の象徴としての熟成チーズ・熟成ホエイと農耕の発酵食の象徴としての納豆が、食文化において調味料として同じ位置にあり、しかも、互いが交換可能な食材となっていることが明らかとなった。今後は、ヒマラヤ南面でなぜ調味料として熟成チーズ・熟成ホエイと納豆が共に利用され、必要とされていったのか、その背景を分析することが課題であり、ここにチベット・ヒマラヤ山脈南面の農牧複合発酵文化の本質に迫れることが予想される。

横山智（AA 研共同研究員，名古屋大学）

「東南アジア大陸部と東ヒマラヤにおける納豆の生産と利用に関する比較研究」

納豆の生産と利用に関する広域的把握と環ヒマラヤ地域における位置付けを試みるために、1) うまみ文化圏と納豆の予備知識、2) アジア納豆との出会い：枯草菌、3) アジア納豆の形状と利用の多様性、4) 菌の供給源と味の関係：稲ワラ・シダ・イチジク、5) チベット系・ブータンの納豆について成果発表を行った。

うまみ文化圏は、日本を含めた東アジアから東南アジアにかけて分布し、東アジアは穀醬卓越地帯であり、東南アジアは魚醬卓越地帯である。納豆の加工・利用は、東南アジアの山岳地帯からヒマラヤ山脈南斜面にかけての照葉樹林地帯に分布する。納豆とは、煮豆を枯草菌 *Bacillus subtilis* で、かつ塩を入れずに発酵させた食品と定義される。「穀醬卓越地帯」、「魚醬卓越地帯」、「伝統的搾乳地帯」の境界に広がる照葉樹林地帯には、穀醬でも魚醬でもないうま味調味料が存在する。それが大豆を枯草菌で発酵させた納豆である。枯草菌の供給源は、稲ワラ、シダ、イチジクのいずれも事例が確認されている。

63 地点の現地調査により明らかとなった大豆の加工の仕方、食材としての利用の仕方について具体的に報告を行った。いずれも調味料的に利用されていることが興味深い。その上で、この照葉樹林地帯での詳細な現地調査により、アジア納豆地帯の4地域が独自に納豆が起源したとする多元説を提唱した。そして、大豆発酵食品（納豆）と稲作農耕文化は密接な関わりを持ち、大豆発酵食品が用いられている地域は乳・乳製品が欠如していると報告されているが、インド北東部のアルナチャール州から、ブータン、インド北部のシッキム州、そして、ヒマラヤ東部にかけては納豆と発酵チーズが重複している地域であることを報告した。これらがなぜ重複して加工され、利用されているかを問うことは、まさに環ヒマラヤ地域における農牧複合フロンティアの実態解明に通じる文化項目である。

別所 裕介（AA 研共同研究員，駒澤大学）

「シッキム北部地域の持続可能な開発課題をめぐる錯綜した社会関係」

現代のヒマラヤ南面諸地域では、仏教的価値規範を基盤としたローカルな「仏教環境主義」運動が共時的に生起しており、ヒマラヤ北側の本土チベットにおける動静とも相まって、環ヒマラヤ全域での調査・比較研究の重要性が高まっている。発表ではインド北東部・シッキム州における環境運動の事例を取り上げ、独特な生態系を持つヒマラヤ南面での生業を通じた自然認識に裏付けを持つ「聖化された我々の土地」という仏教徒側の精神主義的な語りや、国家的開発スキームとの間に多様な交渉空間を拓いている実情を検討した。