
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.

2025 年度第 1 回研究会（通算第 3 回目）

日時：2025 年 7 月 12 日（土）12:50-18:30

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）
「チベット・ヒマラヤ山脈南斜面ネパール中北部の農牧複合」
2. 別所裕介（AA 研共同研究員，駒澤大学）
「トゥルクおじさま：ヒマラヤ南面における中年男性の化身転生ブームと宗教関係ネットワーク」
3. 山口 哲由（AA 研共同研究員，北星学院大学）
「チベット牧畜文化の現像－文献調査からの知見と夏のラダック調査に向けて」
4. 横山 智（AA 研共同研究員，名古屋大学）
「インド・ナガランドの発酵食文化と自然資源利用：ナガランド大学主催の国際会議に参加して」
5. サムジュツォム（桑珠措姆）（同志社大学）・海老原志穂（AA 研共同研究員，京都大学）・星泉（AA 研）
「中央チベット、ダムシュン県における牧畜文化語彙－乳文化を中心に」

以下に 5 件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・ヒマラヤ山脈南斜面ネパール中北部の農牧複合」

2025 年 3 月に実施したネパール中北部で主にチベット系諸集団を対象にした調査を報告した。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二弾として、乳文化と食文化についての成果を主に発表した。

標高 1400-2300m の諸集団が採用する乳文化は、民族集団を超えて地域で共有されており、ヒマラヤ南斜面の乳加工技術の特徴を有していた。つまり、発酵乳系列群の乳加工技術を用い、乾燥非熟成チーズ、熟成チーズ、バターオイルを加工していた。熟成チーズは shosho と呼ばれていた。ネパール中北部では、シッキムで見られた熟成クリームは加工していなかった。より冷涼な標高 2300m に居住するシェルパは、発酵乳系列群に加えてクリーム分離系列群の乳加工技術をも採用していた。より暑い標高 1400m に居住するグルンは、熟成チーズ shosho は加工していなかった。熟成チーズは、標高 1700-2300m に居住する諸集団に共通して加工されていた。

食文化においては、ヒマラヤ山脈南斜面の食文化とインド低地の食文化が採用されていることが確認された。ヒマラヤ山脈南斜面の食文化とは、トウガラシと塩にその時に取れる野菜を合わせて石で擦り潰し、熟成チーズ shosho と混ぜ合わせて味を整える調理法である。熟成チーズは、グルタミン酸（アミノ酸）を主とするうま味の役目を果たしている。一方、インド低地の食文化とは、タマネギやその時に取れる野菜を植物油で炒め、塩と多種類の香辛料で味付けする調理法である。つまり、ネパール中北部で採用されている調理には、うま味（アミノ酸）か油かのどちらかが利用されているということである。ヒマラヤ南斜面の食文化とインド低地の食文化が混在し、標高 1700-2300m に居住する諸集団に共通した食文化を形成していた。

ヒマラヤ山脈南斜面のチベット系諸集団は、チベット高原から南下してきた人々である。チベット高原では、広大な草原に多頭数の家畜を飼い、その肉や乳を多用して食事を成り立たせている。うま味として肉汁のイノシン酸（アミノ酸）を用いた調理、ツァンパ（炒り麦）にチーズやバター（油）を加えて調味する食文化が発達した。それが、ヒマラヤ山脈南斜面では、森林地帯であるがために、家畜用の飼料資源に乏しく、土地は基本的には農耕地に開墾され、少頭数の家畜と共に定住的に農耕に主に依存した生業へと変化した。食文化は、油は植物性油に置き換わり、うま味は熟成チーズを用いるように変化した。チベット高原からヒマラヤ南斜面への移住によって、チベット系の人々は草原の民から森林の民へと変化した。食文化においては肉・バターへの依存から植物油・発酵チーズへの依存へと変化したことになる。ヒマラヤ山脈南斜面の標高 1700-2300m はシイ・カシなどの照葉樹林帯が広がる。ちょうど、年間平均気温が 10-20℃、年間降水量が 1000-2000mm と、湿潤で、暑くもなく寒くもない地帯である。こういった照葉樹林帯が極相となる自然環境空間だからこそ、チーズも発酵・熟成しえた。そして、料理を成り立たせるために、多頭数の家畜を飼養できず、日々の食事に肉が利用できないことから、うま味として熟成チーズが求められたと考えられる。熟成チ

ーズは、アジア大陸においては、ヒマラヤ山脈南斜面に発達している。その要因は、照葉樹林帯が広がるような湿潤で暑くもなく寒くもない自然環境、森であるからこそ肉が利用できない状況の中で熟成チーズを調味料として必要としたことによっていると考えられた。

以上、今回の調査で、ヒマラヤ山脈南面に発達した農牧複合発酵文化の必然性の一要因が解明されたと考えている。

別所裕介（AA 研共同研究員，駒澤大学）

「トゥルクおじさま：ヒマラヤ南面における中年男性の化身転生ブームと宗教関係ネットワーク」

チベット仏教圏における特徴的な宗教事象のひとつとして、化身ラマ（sprul sku）と呼ばれるものがある。化身ラマ、チベット語で「トゥルク」（sprul sku）とは、物故した先代のラマ（師僧）が小児の肉体を借りてこの世に再生する、という信念のもとで、条件に合致する子供を民間から探し出し、これに先代の地位をそっくり継がせて特権的なエリート教育を施すことで、次世代のカリスマ的宗教指導者となすものである。

通常、このような特別な養成過程を経て宗教指導者となる子供はチベット語で＜ヤンシー：yang srid＞と呼ばれる。ヤンシーの発見と認定には「専属の護法神による託宣」や「自然環境中に現れる奇瑞」、さらには見出された児童に対する「前世の記憶テスト」（先代の所有物を他の物品と混ぜて候補者の面前に置き、当人に識別させることで、正しい転生者の確証を得る方法）といった伝奇的でドラマティックな選定プロセスが伴う。このような手続きを経ることで、選ばれた子供が先代の優れた霊的資質を受け継ぎ、人々を救うために再臨した正当な後継者であることが、当該教団の関係者とその施主層全体に共有されることになる。

ところが、現代のチベット・ヒマラヤ地域においては、この種の正統的な認定プロセスを経ずに、40代～50代になってから突如トゥルクとして活動をはじめるケースが散見される。そこには、冷戦期を通じた社会主義圏の伸張や近代国家によるマイノリティ政策といった政治的要因が絡んでおり、中国本土チベットからヒマラヤの諸地域にいたる広範な領域で、青年期をとくに過ぎた中高年男性が突如としてトゥルクに即位する現象が共通して観察される。発表では、このような中高年男性が自らの宗教的出自に目覚める経緯を、その社会関係の構築パターンに応じていくつかの類型に整理して提示した。その上で特に、ネパール北辺のヒマラヤ仏教徒社会において増加しているニンマ・カギュ系のトゥルクについて取り上げ、その出現の背景を分析した。ネパールでは2008年に王政が崩壊して以来、国内マイノリティのアイデンティティ・ポリティクスが興起し、その中でチベット仏教徒が大きな存在感を示すようになってきている。それは近代ネパールにおいて王権の庇護のもとで組織的に進展した「ヒンドゥー化」に対する揺り戻しともとれる動きであり、その中で、かつて20世紀の半ばに途絶した中央チベット出自の化身系譜が、現在のネパール北辺ヒマラヤ仏教徒社会を地盤として再生される流れを生み出している。

以上のヒマラヤ南面一帯に通底する社会変動をふまえて本発表では、従来のチベット社会における一般的なトゥルク生成過程とは異なるダイナミズムのもとで出現する中高年トゥルクについて、1959年の亡命チベット社会発生以前における伝統的な化身ラマの師弟関係と、その国境を越えたネットワークの現在の政治状況下における活性化という視点から、今後につながる展望を示した。

山口 哲由（AA 研共同研究員，北星学院大学）

「チベット牧畜文化の現像—文献調査からの知見と夏のラダック調査に向けて」

チベットの牧畜社会において用いられる語彙が、単なる指示的意味にとどまらず、社会的文脈の中でどのような意味や価値を持ちうるのかを検討した成果を発表した。2025年3月のAA研特集号の論文では、母ヤクの出産状況に応じた語彙の使い分けや、それに基づく搾乳量の差異が家畜小作制度における小作料の設定に反映されている点に注目したが、今回は1950年代の社会歴史調査資料に記録された乳製品（奶渣）の分類と使用状況に着目し、「白奶渣（白チーズ）」と「緑奶渣（緑チーズ）」の製造工程・取引価値・使用文脈を比較した。その結果、同じ生乳から作成する場合、白チーズは緑チーズよりも多く作ることが可能であるが食味は劣っており、中等世帯以下の日常食や贈答品として用いられる傾向があった。一方、緑チーズは油分を多く含み美味とされ、富裕層の贈答や嗜好品として位置づけられる傾向が見られた。

以上、語彙の社会的意味を明らかにすることを通して、乳製品の階層的価値づけの一端を明らかにすることができた。

横山 智（AA 研共同研究員，名古屋大学）

「インド・ナガランドの発酵食文化と自然資源利用：ナガランド大学主催の国際会議に参加して」

インド北東部のナガランドで開催された Medicinal plants, Biodiversity Conservation, Natural Products for Health Care Needs in Traditional System of AYUSH* Medicine (MBNHA-2025)を報告すると共に、現地の発酵文化を報告した。

ナガランドは高温・湿潤地域であり、多種類の野菜が栽培されている。焼畑がアオ族によって慣行されており、1年目はタロ、2年目は陸稲、そして、休閑を10年間行う。

ナガランドで調査した発酵食は、Etsuと呼ばれる発酵タケノコ、Zutsuと呼ばれる発酵タケノコ汁、アクニ Axoneと呼ばれる納豆、そして、アニシ Anishiと呼ばれるタロの葉の発酵産物である。

納豆 Axone の加工には、主にスミ族によって行われている。圧力鍋で 30 分ほど茹で、カゴに載せ、上からクズウコン科フリニウムの葉で覆って、囲炉裏の上で 4 日間静置する。フリニウムの代わりに、イチジクやバナナの葉を利用することもあるという。納豆は糸引きとなる。

タロの葉の発酵産物 Anishi の加工工程については、観察できず、不明である。Anishi は、主にアオ族によって加工されている。料理の調味料として利用されるが、苦味と酸味があり、脂身が多い豚肉と相性がよく、後を引く余韻が残ることから、熟成の過程でタンパク質分解と乳酸発酵が起こっているものと想定される。

Zutsu、Axone、Anishi は、いずれも調味料として利用されている。Axone は大豆タンパクを分解したグルタミン酸(アミノ酸)をうま味として調味に利用していることは理解されるが、Zutsu の発酵タケノコ汁と Anishi のタロの葉の発酵産物は、どのような成分が調味料として有効なのかは不明である。今後、タロの葉の発酵については継続的に調査していく必要がある。タロの葉の発酵は、ナガランドだけで見られる食文化である。

以上のことから、ヒマラヤ南斜面東端のナガランドにおいても、発酵食が加工され、ダイズ、タロ、タケノコが原材料として用いられ、その発酵産物が調味料として利用される食文化が発達していることが確認された。

サムジュツォム(桑珠措姆)(同志社大学)・海老原志穂(AA 研共同研究員、京都大学)・星泉(AA 研)

チベット自治区ラサ市ダムシュン県で牧畜を営む女性に、主に乳加工体系と家畜の識別体系について日本で聞き取りを行った内容をまとめて報告した。乳加工体系については星が、家畜の識別体系については海老原が報告し、ダムシュン県出身のサムジュツォムが補足説明を加えた。

乳加工体系の事例報告

調査した世帯では、クリーム分離系列群／発酵乳系列群と凝固剤使用系列群の乳加工技術が利用されていた。これらの技術により、クリーム、酸乳、バター、バターミルク、チーズが加工されていた。チーズには 5 種類あることが確認された。それぞれの乳製品には個別の語彙が用意されていた。本事例の結果から、生乳を直接にチャーニングして、バターとバターミルクとを加工することが確認でき、平田(2013)が提示した 4 つのモデル(発酵乳系列群、クリーム分離系列群、凝固剤使用系列群、加熱濃縮系列群)以外の系列群(乳加工技術)の存在が示され、乳加工体系・系列群分析モデルの再考の必要性が示唆された。

チーズでは、①細粒加工チーズ、②加糖チーズ、③手延ベチーズ(全乳起点)、④圧縮加工チーズ(脱脂乳起点)、⑤手延ベチーズ(脱脂乳起点)への加工の詳細を報告した。ダムシュン県で見られるチーズは多様で、それぞれに特異的な工程を経て複雑ではあるが、系列群分析に従って加工を大分類し、そして、工程として分析すると、それぞれの違いと特徴を把握しながら整理することができた。

今後は隣接地域との比較、熟成チーズの存在の可否とその流通状況の把握、酸乳・ホエイの凝固剤利用の起源(伝播元)についてなどが課題である。

家畜の識別体系の報告

チベット牧畜では、高原地帯で生き抜くために、数百頭にもものぼるヤクを飼養することがある。搾乳、屠殺、不明個体搜索などのために、チベット牧畜民は家畜を個体識別する必要がある。ヤクの外貌による識別表現を聞き取り調査したところ、「毛色」、「模様」、「角の有無」による呼び分けがあることが確認された。また、「毛色」と「角の有無」を複合した表現もあることが分かった。例えば、「白いヤク(角あり)」は、no kaabo(ヤク 白い)、「白いヤク(角なし)」は no kaabo ataa(ヤク 白い はげ)と、角ありが無標で、角なしが有標で表現されていた。

毛色は、基本的な色としては、kaabo「白」、rok po(または nakpo)「黒」、rakpa「亜麻色」、khamba「赤茶色」、ngönbo「灰色」が識別されていた。角の形状についてはほぼ識別語彙がみられなかった。「折れた角」のみ表現がみられた。また、同じ個体であっても、注目する場所によって表現が異なることも分かった。

今後、今回の調査結果を他地域と比較しながら、地域による認識体系の特徴を把握していく必要がある。