

カンボジアの発酵食品パテークをめぐる差異化とつながり

山 崎 寿美子

カンボジアの発酵食品パデークをめぐる差異化とつながり

山 崎 寿美子

はじめに

ラオスと国境を接するカンボジア北東部のストウントラエン州に、「パデーク」と呼ばれる魚類の塩漬け発酵食品がある。その作り手は、かつて16世紀頃からラオス南部より何世代にもわたって移住してきたラオ人であり、カンボジアのマジョリティ等との接触のなかで、自分たちのパデークの美味しさを誇り、差異化するようになっている。またその一方で、パデークの共食によって、他者とのつながりが深められる様相も見られる。本稿では、こうした事象に着目し、パデークの差異ある美味しさが、自他の区別や他者とのつながりにどのように関係しているのかについて、人びとの語り、加工法、移動に伴うパデークを受容の事例から若干の考察を試みたい。

食物への着眼は、ストウントラエン州のラオ人の立ち位置を考える際に重要である。というのも、当該地域のラオ人は、州人口の大半を占めるものの、カンボジア国家の一地方として組み込まれていく過程で、自分たちが何者であるのか曖昧になってきているからである。人びとは、メコン水系の川沿いに移住し居を構え、漁撈、稲作、畑作に従事しながら、徐々にその人口を増やしていった。ところが、1960年代になると、シハヌーク政権のもと、カンボジアが近代国家形成にのりだし、ラオス、タイ、ベトナムとの国境域の強化策として、国家のマジョリティであるクメール人の移住を奨励した¹。さらに近年では、交通網の整備や富裕層の増加といった背景のもと、肥沃な土地や商売の新天地を求めて、クメール人やチャム人等が移住してきている。このように民族混雑状況が強まるなか、ラオ人は、自分たちのことを「ラオ・ロン」だといったりする。「ラオ」はラオ人、「ロン」は忘れる、見失う、曖昧になるといった意味であり、ラオ・ロンは、忘れたラオ人、見失ったラオ人等と訳せる。何を忘れたのかについてよく言及されるのが、言語である。「純粋な」ラオスのラオ語と異なり、言葉が硬く、クメール語も混じった奇妙なラオ語を話していると考えている人びとは少なくない。そして、「何のラオだか分からない」、「ラオでもあ

¹ 1960年代以降、シハヌーク政権（1954～1970年）によってカンボジア北東部のフロンティア開拓と「クメール化」[Baird 2010：195; Grabowsky 2004：212; Escoffier 1997：95] 政策が進められていった。クメール人教師の採用や地名のクメール化のほか、約600世帯のクメール人世帯に対し、莫大な保障とともに移住を奨励した。

りクメールでもある」等と、自分たちを曖昧に位置づけている [山崎2010]。しかし、そうしたなかでも、ラオであること、ラオになることが強調される文脈がある。その一つが、本稿でとりあげるような、何を食べているかという食にまつわる実践である。

1. 先行研究

ここでまず、食文化に関する先行研究に照らし、本稿の着眼点について述べたい。ラオ人の食文化に関する研究は、おおまかに次の3つに分けられる。1つめは、食物の加工法の研究 [Davidson 1975, 1981; 石毛・ケネス 1990]、2つめは、上座仏教僧への食物寄進や精霊祭祀の意味、実践、ジェンダーの研究 [Sparks 2007; Van Esterik 1986]、3つめは、特定の食物とアイデンティティを結びつけた研究 [Lefferts 2005] である。本稿は、1つめの食物の加工法に目を配りつつ、3つめのアイデンティティの議論と関連し、自他の区別や他者とのつながりを、パデークという食物から理解しようとするものである。

これまでの東南アジア大陸部の研究、エッセイや料理本では、自他を区別する指標として主食に焦点が当てられてきた。たとえば、大崎は、「いつでも伝統をふまえてどっしりとあるもの」を文化と捉え、食文化の基本は主食に現われると述べている [大崎2003: 31]。海外移住者のラオ人は、「うるち米は軽すぎるし、ラオ人の真正なる食事にはもち米が必要だ」とし、ラオ人にとって主食のもち米こそが、自己認識に重要であることを示唆している [Xayavong 2000: 10]。また、ラオ人に関しては、もち米とともに、味の基本となるパデークにも言及されてきた。桜井は、米に魚類の発酵食品は不可欠という観点から、東北タイの「ラオはもち米と魚の発酵食物とともに移動する」と述べ、「もち米とパデーク」が不可分の関係にあることを指摘している [桜井2000: 70]。

この「もち米とパデーク」を、国家の中央が社会集団の差異化に用いていると指摘したのがレファーツである [Lefferts 2005]。彼によれば、タイにおいては、何を食べているかが何者であるかを決定づけるという。そして、バンコクのタイ人（国家の中心にいる人びと）の「うるち米と魚醤」と、東北タイのラオ人（国家の周縁にいる人びと）の「もち米とパデーク」が対置されることを明らかにしている。バンコクのタイ人は、うるち米を主食とし、瓶詰加工され、透明で匂いの少ない液体状の魚醤を好み、「うるち米と魚醤」をタイの国家的文化と位置づけた。国際的に流通するタイ料理に関する書物も、中央タイの見解を反映したものである。そして、手づかみで食べるもち米と、不衛生で見た目が悪く匂いがきついパデークは、グローバルに宣伝されるタイの国家的な食文化から周縁化され、国際的に言及されないばかりか、ラオ人に対する蔑視のレッテルとされてきた。こうしたなか、東北タイのラオ人は、公衆衛生や医療の言説によって「もち米とパデーク」の生産と消費を抑え始めている。しかし、その一方、「もち米とパデーク」を、地

域やエスニックな誇りとしてポップミュージックで唄ったり、選挙戦でラオの真正性の象徴として掲げるなど、中央タイに対する結合の主張としても利用しているという。レファーツは、そのような状況について、食物が生活のコンテクストから切り離された商品となり、エスニシティも選択可能な消費の問題になっていると指摘する [ibid : 247-249, 255-256]。

このような食物で他者を差異化するという視点や、食物が生活から切り離され商品化されていくという見解は重要である。本稿で対象とするラオ村落でも、「違うものを食べている (キン・ターン)」から人が異なるといった考え方がある。また、商品化にまでは至っていないものの、異なる食文化との接触によって、自分たちのパデークを客観的に捉え直し、その美味しさを誇張するといった状況がみられる。ただし、レファーツの論考では説明しきれない事象もある。彼が提示した「うるち米と魚醤」と「もち米とパデーク」の対立関係は、中央と周縁、蔑視と抵抗などと、やや固定的に捉えられている。しかし、私の調査地においては、ラオとクメールという生来的には異なる者同士が、パデークを食べることによって接近する可能性をもつ。また、さらに重要なことに、人びとは現在でもパデークを作り続けており、パデークの生産量が多ければ多いほど望ましいと捉えている。

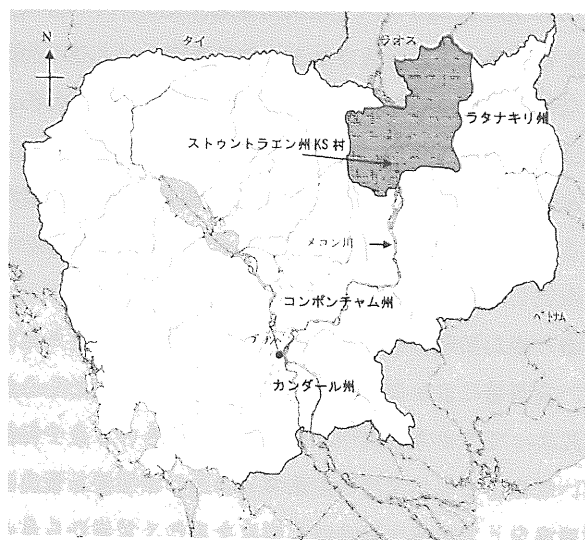
また、何を食べているかが何者であるかを決定づけるという見解に関して、ここでさらに、マダガスカル沿岸部に居住する漁民ヴェズを研究対象とするアストゥティの論考を参照したい。彼女は、エスニシティという概念を固定的であるとして否定し、人びとの自他の区別は、どこに生き、何をするか、すなわち居住地の環境と生業によって決定されるため、常に変則的であると主張する [Astuti 1995]。ヴェズは出自や祖先の慣習によって規定されず、マダガスカル海辺で漁撈を営むことでヴェズになるのだという。そのため、海辺から陸地へ移住し生業が変わると、ヴェズではなくなる。ここに、過去や慣習に縛られず、その時点で従事している生業が異なるから人は異なるという、徹底した考え方が貫かれている。

このようなヴェズのありかたに照らしてみると、カンボジアのラオ人は、それほど流動的でなく、出生や祖先の慣習、言語等によっても規定される。しかし、たとえそれらが異なっても、ラオ料理を共食することによってラオ人に近づくことができるという点で特徴的である。ラオ人は川沿いに居住し、稲作、畑作とともに漁撈も生業の一つとし、主要な蛋白源となる淡水魚を確保するため、早朝と夕刻に漁をしている。男性は年頃になると、父親から舟の漕ぎ方、漁、網の手入れ等を学ぶようになる。そして、漁撈ができるようになると一人前と認められる。女性は、男性のとった魚を調理し、ラオのパデークや料理をつくる。そして、それらが一通りできるようになる頃に適齢期を迎え、求婚に応じて結婚する。このように、生業との連続にある食、ラオ料理を食べること、作ることが、ラオ人になるための重要な過程である。本稿では、こうした状況をふまえ、食に積極的に着目し、パデークが社会関係の構築にどのように重要であるかについて検討を加えたい。

2. 調査について

主な調査地は、カンボジア、スラントラエン州シェムボーク郡のラオ村落KS村である [図1]。カンボジアの人口は約1330万人、その約96% (1290万人) がクメール人で [NIS 2009: 29]、ラオ人は約0.1% (1万8000人) とされている [NIS2009:29]²。先述の通り、当該地域のラオ人は、16世紀～20世紀頃にラオス南部から移住してきた者やその子孫たちである。日常使用言語は、いわゆるラオ語であるが、ラオ文字は少数の年配者にしか理解されず、読み書きにはクメール語が用いられている。また、1960年代以降の国家政策によりクメール人移住者が増加し、混住や民族間結婚が進んでいる。

本稿のデータは、KS村における延べ22ヶ月 (2007年7月～2008年12月、2011年7月の1週間、2012年3～4月の2週間、2013年8～9月、2014年8～9月、2015年8～9月) にわたる現地調査にもとづく。また、発酵食品の加工法の違いや消費の状況を調べるため、ラタナキリ州 (スラントラエン州の隣州) の少数民族の村落や、カンダール州、コンボンチャム州のクメール村落でも短期間の調査を行った。



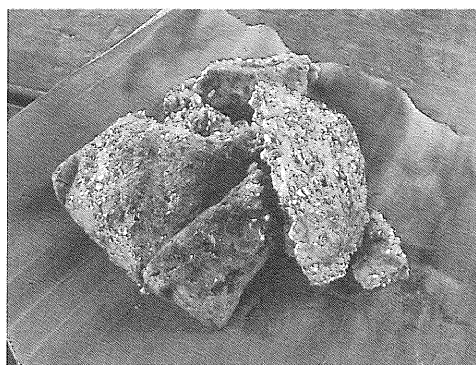
[図1] 調査地の位置 (筆者作成)

² ラオ人はこれまでカンボジアとラオスの領土争いや近代国家形成過程における「クメール化」政策の下で曖昧にされてきたが、2005年の行政資料では「移民」とされ [DCFAP 2005: 7, 34]、2008年のセンサスでは「ラオ語を母語とする人々」と定義された。ただしセンサスの質疑応答の問題もあり、実際の人口はこの数値よりも多い可能性が高い。2008年に同州で調査を行ったベアードやカルヤンによれば、近年、他地域からのクメール人居住者が増加しているものの、州人口の約半数はラオ人であると指摘している [Baird 2010: 208; Kalyan 2008: 1]。

3. ラオのパデークとクメールのプロホック

3-1. パデークとはなにか

パデークは、淡水魚を塩漬け発酵させた食品の一つである。ひとくちに淡水魚の発酵食品といっても、魚の種類、何を加えるか（米糠、米飯、香辛料等）や加工法の違いによって、その種類は多数ある。そのうちパデークは、淡水魚に塩と米糠を加え、甕で寝かせてつくられる、いわば塩辛 [石毛・ケネス1990] である。日本でも知られている魚醤は、パデーク等から精製される液状の調味料であり、KS村では「ナム・ケム（塩辛い水）」と呼ばれ、パデークとは区別される。パデークは、スープや和え物に加える調味料、つけだれとして使われるほか、料理の主材料ともなる。とりわけラオ人の料理には、パデークを主材料とするものが多く [写真1]、その質が重要となる。それは淡水魚の生臭さや発酵特有の匂いを放ち、外国人からは耐え難い臭気とさえ形容される³。調査地の人々も、パデークが衣類に付着したりすると臭いといって嫌がる。しかしその一方で、人びとは臭さのなかに美味しい香りを嗅ぎとり、「臭いけれどもよい香り（メン・テ・ホーム）」として、出来栄を評価するのである。



[写真1] 「パデーク・アン」（パデーク、豚肉、香辛料を叩き合わせて直火焼きした料理）

パデークは、まずもって食材が不足する時や農繁期のいわば常備食である。カンボジアに常備食という概念はないが、民俗研究者チアは長期保存可能な料理の総称として魚類の発酵食品に対し「備える料理（モホーブ・ボムロン）」という表現をあてている [Cia 2009:97]。彼女によれば、農村部では農繁期に料理を作る暇がなく、魚類の発酵食品が唯一の糧である [ibid : 109]。確か

³ たとえば石澤は、「臭気を発する発酵食品プロホックの醜陋味」と題するエッセイの中で、カンボジアの食の香りの特徴としてプロホックをあげ、「カンボジア人にとっては食欲増進剤でもある」が、「異様な匂いを発し、日本人はあまりに強烈なので耐えきれない」と述べている [石澤・権山2002 : 78-79]。

にKS村においても、パデークは、魚がとれず食材に乏しい時や農繁期に頻繁に食べられる。しかしそれは、数日間食べていないと無性に食べたくなるという、代替不可能な嗜好品でもある。たとえば、2008年1月に10日間に及ぶ葬送儀礼が行われた時、手伝いに集まった村びとが、まかない食として喪主家のパデークを求め、儀礼終了後には底を尽き、喪主が嘆いたという出来事もあったほどである。

さらにパデークは、常備食や嗜好品であるのみならず、それを食べられるか、美味しく作れるかという点で、自他を差異化する参照枠ともなる。たとえば、KS村の人びとは、「華人はパデークの匂いに耐えられず食べられない」と語り、そうした食習慣をもたない人びとを自分たちから区別する。私のような外国人も、パデークを食べられるか否かでまず人物を見定められる。また、パデークと類似する発酵食文化をもつ相手については、その美味しさが問題とされる。実際クメール人も、「プロホック」と呼ばれる淡水魚の塩漬け発酵食品を作るのだが、ラオ人はその美味しさに懐疑的である。そして、魚類の発酵食品を食べるという点では近い存在であるにもかかわらず、その美味しさをめぐって、クメール人は、最も意識的に遠ざけられる対象となっている。

しかし、華人やクメール人であっても、パデークを食べようになると、ある文脈における評価が変わる。ストウントラエン州に移住し、ラオ人と結婚したり隣り合って暮らすうちに、ラオのパデークを食べ始める。そうした人びとについて、ラオ人は、「クメール人だけど、慣れた（クイー）からパデークも食べられる」、「学んでできるようになったから、パデークも作れる」等と言って、他のクメール人から区別し、「私たちと同じだ」と語るのである。

このように、パデークは、プロホックと比較されつつ、自他の区別に参照される。それでは、パデークは実際どのようにプロホックと異なるのだろうか。次に、人びとの語りと加工法から、その違いについてみていきたい。

3-2. 語りにおけるパデークとプロホックの差異化

一般的に、パデークとプロホックは、それぞれカンボジアとラオスを代表する調味料として紹介され [近森1967:214; Davidson and Davidson 1981:21]、その違いについてほりさげられることはない。しかし、KS村の人びとにとって、パデークは、クメールのプロホックとも、ラオスのパデークとも異なる固有のものとして捉えられている。プロホックは、淡水魚の塩漬け発酵という点ではパデークに類似する。しかし、加工法に微妙な違いがある。外観も、パデークが灰色がかかり魚身が潰れているのに対し、プロホックは白色が強く魚身が残されている [写真2]。

村びとは、自分たちのつくるパデークは美味しいと語る。その理由は、塩加減、硬さ加減や香りにあり、塩辛すぎず、魚身が硬すぎず、「ちょうどよい（ポー・ディ）」こと、「臭いけれどもよい香り」であることが求められる。それに対してプロホックは、そうした程よさを超え、塩辛すぎ、魚身が硬く、臭いだけで美味しくないとされる。こうした対比的な語りは、日常的に頻繁



【写真2】パデーク（左）とプロホック（右の中央右下）

になされる。その一例として、40代のラオ人女性たちによる会話の一部を紹介したい。

A「彼ら（クメール人）は（プロホックを）硬く作る。塩を混ぜ終えたら、ものすごく硬いんだ。」

B「私たちのパデークは違うよ。」

A「クメールの（プロホック）は美味しくないよ。」

B「塩辛い。ものすごく塩辛い。あれは塩辛い。彼ら（クメール人）は硬く作って食べている。

化学調味料の味すらする。あなた、もってきてごらん。もってきてもハエすらたからないよ。」

C「薬品を入れてるからさ。」

A「私たちのはなんだって。搗いて搗いてさ。」

C「しっかり（甕の蓋を）閉めてもまだ蛆が（パデークを）吸ってるのさ。」

B「そうよ。あれ（プロホック）には何にも（蛆もハエも）入らない。」

この会話は、2012年4月2日に、KS村のBの家屋で3人が偶然集まり、翌月からとりかかるパデークづくりについて話していたものである。彼女たちは、プロホックがパデークに比べて塩辛すぎて硬すぎることを問題とし、化学調味料を入れているためハエや蛆すらたからないと批判している。パデークにハエや蛆がたかるのは、薬品の匂いや味もせず、塩分や硬さも程よく、美味しい証拠なのである。

また、KS村を出た若者が、プロホックしか手に入らなくなり、パデークを懐かしむ例もある。上座仏教の僧侶エン（2014年当時29歳）は、2013年10月から半年ほど、他州のクメール村落を転々とした経験をもつ。彼によれば、各地で寄進されたプロホックはどれも美味しくなかったという。2014年8月21日、私がエンの庫裏を訪れると、偶然、近隣の家に住む女性パエウ（40代後半）もやってきた。そして彼女は、「ハスの花でスープを作って寄進しようと思うので、庫裏の隣の池に生えているハスの花をとらせてほしい」とエンに申しでた。するとエンは、それに答

える代わりに、「パデークね。コーイ・パデーク（パデークの和え物の名称）」とつぶやいた。それは、ハスの花のスープではなくパデークの料理を作ってほしいという依頼であった。パエウは、その一言を聞いただけでエンの意図をくみとり、ハスの花は摘まずに家へ戻っていった。そして、翌日にはコーイ・パデークを作って彼に寄進していた。私はそのときの2人の会話の後で、「クメールのプロホックは美味しくないのですか」とエンに尋ねた。すると彼は、「美味しくないさ。塩辛い。魚身のかたまりがそのまま（入っている）。彼ら（クメール人）はその（プロホックの）水分だけを食べるから（構わないのさ）」と述べた。どの村に行っても、プロホックは塩辛すぎて美味しくなく、硬くなった魚身がその形のまま入っている。それでは、柔らかい魚身を包丁で叩き刻むことで味と食感をひきだす、ラオのコーイ・パデークは美味しく作れない。クメールが塩辛さや硬さに構わないのは、このような発酵食品そのものを味わう料理が少なく、プロホックを濾して調味料としてスープに加えるだけだからだという。このように語ったエンは、クメール村落での滞在中ずっとパデークが恋しく、KS村に戻ってくると、前日のパエウへの依頼のように、しばしばパデークの料理を村びとたちに作ってもらっていた。

また、ストウントラエン州に隣接するラタナキリ州の少数民族も、ラオのパデークを好む傾向がある。2014年8月25日、私はクルン族ローイの家を訪ね、台所にあがらせてもらった。パデークはあるかと聞くと、彼女は、「あるわよ。私はラオのパデークしか求めないよ。クメールの（プロホック）は美味しくない」と言って、プラスチックの小分け容器を開けてくれた。中をのぞくと、魚身の潰れ、灰色がかった、ラオのパデークが入っていた。ローイは、自分で作ることはできないがパデークが好きで、ストウントラエンから売りに来るラオ人から買っているという。翌日、彼女とともに州都の市場を見て回ったとき、常設の発酵食品売り場にはプロホックが売られていた。しかし、彼女はそれを買ったことはないという。近年、クメール人が各地からラタナキリに移住してきて商売を始めているが、ローイはラオのパデークしか食べない。私が訪問前に連絡をとった際、ストウントラエンのをもってきてほしいと頼まれるほど、手軽に手に入るプロホックよりも、ラオのパデークを選択している。

3-3. 加工法の比較

パデークとプロホックを差異化する語りは、上述の女性3人の会話で示されていたように、塩加減、硬さ、味や香りの微妙な違いをもたらす加工法の違いを、人びとが認識していることと関連する。KS村のパデーク作りと、他州のプロホック作りについて調査したところ、いずれも淡水魚の塩漬けではあるものの、製造時期、材料、加工法に、次のような違いが見られた。

まずあげられるのが、製造時期の違いである。それは、メコン水系の魚の回遊期とも関連し、カンボジア国内では最も上流域のストウントラエンでは、パデークが5月に一斉に作られる。5月はラオ語で「(ラオ暦の)6月(ドゥアン・ホック)」と呼ばれるが、それは「パデークを作る

月（ドゥアン・ヘット・パデーク）」と同義的に用いられる。それほど、その時期に集中してどの家もパデークを作っている。5月下旬頃から雨季に入り、稲作が開始されるが、その前に集中的に漁をし、パデークを1年分作って保存するのである。それに対して、プロホックは、メコン川下流域やトンレーサップ湖周辺で、11月から1月頃にかけて作られる。それは、雨季から乾季に移行し、稲作も終盤の、稲刈りと脱穀の時期である。このような雨季と乾季の湿温度差を伴う製造時期のずれが、パデークとプロホックそれぞれの発酵に必要な塩分量や加工法の違いにも関連している可能性があるが、この点については現在のところ未調査である。

材料は、どちらも淡水魚と塩を基本とするが、パデークの場合はそれに少量の米糠を加える。また、塩分量は、パデークよりプロホックの方が圧倒的に多い。ここで、KS村におけるパデークの作り方を紹介したい。まず、魚の内臓と頭をとりのぞき、下処理を済ませる。それを竹籠に入れて、川水に浸しながら手で綺麗に洗う。そして、魚を袋にいれ重石をし、約24時間おいて水気を十分に切る。その後、魚を木臼にあけ、塩と米糠を加えながら杵で搗く [写真3]。このときの塩分量と搗き加減が、パデークの味と質を大きく左右する。2008年5月の時点では、調査した家々の塩分量の平均値は、約12%（魚40kgに対して塩4.8kg）であった。搗き終えたら甕にいれ、10日間から半月ほど寝かせる。このとき漬け込みに用いられる炆器の甕が、よりよい発酵を促す道具となる [写真4]。先行研究でも、陶器と異なり水を通さないため、酸素を奪う環境をつくりだし、有害な微生物が繁殖しづらくなるとされている [石毛・ケネス1990：161；Lefferts 2005：252-253]。KS村では、5月から6月にかけての1ヶ月間、魚がとれるたびにここまでの工程を繰り返し、その甕に貯めていく。そして、半月ほどおいたら再び臼にあけ、魚の状態をみて必要に応じて塩と米糠を少々加え、杵で搗く。その後、甕に入れ戻し、土などが入り込まないよう上部にバナナの葉を敷き、しっかりと蓋をして密閉させ [写真5]、半年以上熟成させる。先述の会話にあったように蛆がわくようになると、発酵がうまく進んでいる合図として、人びとは頃合いをみて食べ始める [写真6]。

これまでの工程を整理したのが表1である。一連の作業の中で最も重要と思われるのは、魚を搗くことである。搗いて魚の繊維を壊すことによって、少量の塩でも魚身に塩分を染み込ませることができる。その結果、魚身は潰れるが、塩辛すぎず、硬くならずすむ。また、色は灰色がかかるが、よい香りをだすために米糠を加えることも大切である。これらの材料と作業を経てはじめて、「臭いけれどもよい香り」のパデークができあがる。

次に、プロホックの作り方をみってみる。私は、カンボジア内のメコン川下流域、支流、そして周辺に河川のない地域のそれぞれで調査を行ったが、ここでは一例として下流域のカンダール州モックコンプール郡L村のデータをとりあげる。まず、魚の頭と内臓を取り除き、桶などに入れて、短時間水に浸す [写真7]。その後、魚を竹籠に入れて足で踏んで鱗と脂分を取り、綺麗に洗う。それが終わると今度は魚を平籠にいれ、一晩置いて水分を切る。翌朝、魚身が柔らかく

[表1] ストゥントラエン州KS村のラオ人のパデークづくり

	作業工程	内容
1	魚の下処理	内臓を取り除き、頭を切り落とす
2	洗浄	籠にいれ、川水に浸しながらきれいに洗う
3	押し	魚を袋にいれ、重石をして24時間置き、水気を切る
4	搗く(1回目)	臼にあけ、塩と少量の米糠を加えながら、杵で搗く
5	熟成	甕に入れて10日間～半月寝かせる。その間、魚が獲れたら随時1～4を繰り返す
6	搗く(2回目)	臼にあけ、必要に応じて塩と米糠を少量加えながら、杵でたたく
7	熟成	甕に入れ戻し、半年間以上ねかせる

出所：調査にもとづき筆者作成

インフォーマント：M家、S家、P家、H家など複数

備考：①地理的特徴：カンボジアを流れるメコン川の上流域

②製造時期：5月

③塩の分量：約12%（魚40kgに対して塩4.8kg）

④1世帯の年間製造量：自家消費分は1甕分程度（魚40kg）

なったら、重量の10～20%の塩を混ぜ、重石をして2日間置く。その後、籠などに魚を広げ、3時間程度、天日に干す [写真8]。香りがよくなってきたら魚を集め、塩を加えたうえで甕に入れ、上から少々叩いて均す。甕は、蓋の部分が大きく開いた筒型のもので、蓋はせず、塩で覆って竹で抑える [写真9]。そして、甕ごと1ヶ月ほど天日に干す。それによってさらに香りがよくなるという。その後、甕を床下などの日蔭に置き、自然に透明の水分があがってくるのを待つ [写真10]。水があがってくれば半月後から食べられるが、あがらない時は塩水を加えて寝かせる。

以上の工程をまとめたのが表2である。パデークと比較して特徴的なのは、まず、塩分量の多さである。最後に塩水を加える場合を含め、この家では、魚の重量の約50%近く（魚20kgに対して合計10kg）の塩を用いている。また、クメールの他村のデータを合わせてみたところ、平均で約34%であった。これは、上述のパデークづくりの塩分量平均のおよそ3倍にあたる。多くの塩分を必要とする理由の1つとして考えられるのが、魚身を搗かないことである。パデークは搗くことで繊維を壊し、塩を浸透しやすくするが、プロホックは一度も搗かないため塩が魚身に入りやすく、発酵を促すためにより多くの塩を用いることになる。その結果、ラオ人からは塩辛すぎると批判されてしまうのである。

また、香りをだすために、パデークは米糠を加えるのに対し、プロホックは魚を天日に干すという違いがある。クメール人によれば、この作業はプロホックの香りをひきだすためであるとされるが、ラオ人からすると、この天日干しこそが、魚身を硬くしてしまう悪因であると語られる。

さらに、漬けこむ甕や蓋の仕方も異なる。容器の材質や形状の違い、密閉方法等が、出来上がりをどのように左右するのかは、現時点ではデータが不十分であるが、パデークが、口の窄まった甕で、しっかりと蓋をされるのに対し、プロホックは口が大きく開いた甕で、蓋をされる代わ

[表2] クメール人のプロホックづくりの工程 [カンダール州モックコンプール郡 KD 区 L 村]

	作業工程	内容
1	魚の下処理	頭を切り落とすとともに、内臓と糞もひっぱりとる
2	浸水	魚を桶に入れて、水に浸す
3	踏む	魚を竹籠に入れて、足で上から踏み、魚の鱗や脂をとる。その後、きれいに洗う
4	水切り	平籠に入れて一晩おき、水気を切る
5	塩と混合	魚の重量の10～20%程度の塩を混ぜる(3～4kg)
6	圧縮	籠にいれて、重しをして、2日間おく
7	日干し	籠に魚を広げて、3時間程度、天日に干す
8	塩と混合	さらに塩を加え(塩6～7kg)、甕に入れる
9	均す	甕に入れた状態で、上から少々叩いて平らにする
10	日干し	甕ごと1か月ほど天日に干す
11	熟成	甕を床下において熟成させる。自然に透明の水分があがってくるのを待つ
12	加水	水があがらない場合には、塩水あるいは沸かした水に塩を加えたものを加える

出所：調査にもとづき筆者作成

インフォーマント：S 家

備考：①地理的特徴：カンボジアを流れるメコン川の下流域

②製造時期：12月～1月

③塩の分量：魚の重量の50%（魚20kgに対して合計10kg、ただし、はじめに3～4kg、のちに6kg）

④1世帯の年間製造量：20kg

りに塩で覆われている。

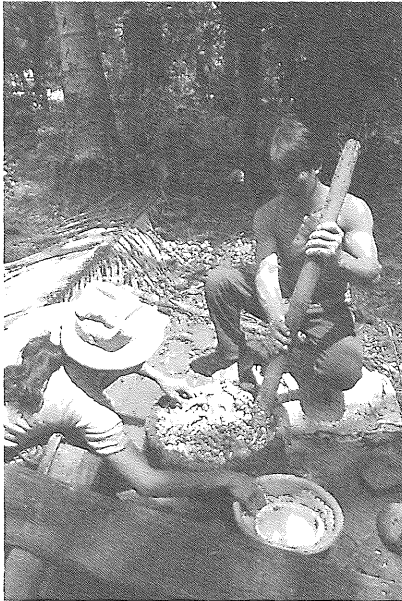
そして、容器の違いとも関連して、発酵の進み具合を測る指標も異なる。プロホックの場合は、水分があがってきたかどうかをみる。そして、不十分となると上から塩水を加える。それに対してパデークの場合は、魚身が潰れて塩分が入り込み、程よい水分を含んでいるためか、水があがるかどうかは気にされない。しかも、密閉後は半年位そのままであり、頃合いを見計らって蓋をとった時に蛆がわいていれば、出来上がりが近いとされるのである。

このように、パデークとプロホックは、どちらもメコン流域の淡水魚の塩漬け発酵食品で、一般的には同一的に捉えられがちだが、加工のプロセスに違いがあることが分かる。今日、セントラエン州のラオ人たちは、就学、就業、婚姻、出稼ぎ等で他地域へ移動し、クメール人との接触の機会が増えており、移動先でプロホックを食べたり、その加工法を見たりする。そして、彼らが帰村した際に、他の村人たちにもプロホックに対する固定的なイメージが広められていく。もちろん、プロホックにも地域差はある。たとえば、天日干しについて、同じカンダール州のクメール村落であっても、「魚身は柔らかくしなければならないので、天日干しは厳禁である」とされる地域もある。しかし、ラオ人からは、プロホックは天日に干して作られ、塩辛すぎ、魚身が硬く、臭いだけで美味しくないと一律的に解されている。

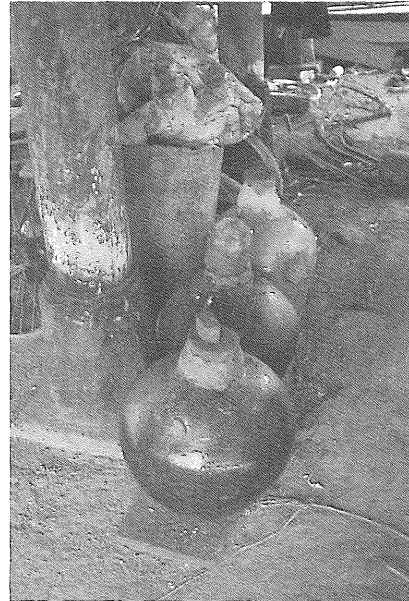
本節では、パデークを食べる、美味しく作るという観点から自他を区別するラオ人の姿勢をほ

りさげ、パデークとプロホックの対比的な語りを紹介し、加工法を比べ、その違いを検証してきた。一見すると似ているが、加工の細部にいくつも違いがあり、差異ある美味しさを生みだしている。そして、この差異ある美味しさが、クメールからラオを隔てるように働いている。

しかし一方で、パデークには、異なるからこそ他者をつなげるという側面もみてとれる。次節では、移動にともなってラオ人とクメール人が接触する事例を紹介し、そこにおいてパデークがクメール人からどのように扱われるかについてみていきたい。



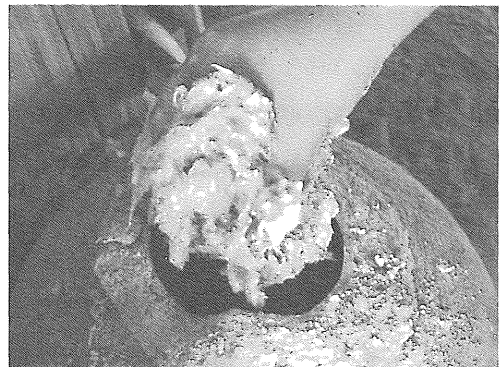
[写真3] 魚を搗く



[写真4] パデークを漬ける炆器の甕



[写真5] 粘土でしっかり蓋をする



[写真6] パデークを食べ始める



[写真7] 下処理した魚を水に浸す



[写真8] 魚を天日に干す



[写真9] プロホックを漬ける甕



[写真10] 水があがるのを待つ

4. 移動にともなうパデークの受容

パデークの差異ある美味しさは、様々な目的で人びとが移動するのにともない、ストゥントラエン州という国家の周縁から他地域にも広がり、ラオ人のみならずクメール人にも受容されている。以下では、ラオ人の移動、クメール人の移住、民族間結婚の事例をあげ、パデークの扱われ方についてみていく。

4-1. こだわりのパデークと手軽なプロホック

まず、ラオ人が、就学によって一時的に都市部へ移動する場合を例にとりたい。村びとたちは、配偶者や子孫が就学や就業のために村を離れるとなると、パデークをはじめとする発酵食品をもたせる。移動先の村や市場でプロホックは手に入るのだが、パデークをもたせ、それが尽きると誰かに託して届けたり、一時帰村した際に再びもたせたりする。たとえば、KS村出身の20代男性ソーイが、就学のため、カンボジアの首都プノンペンに2007年から3年ほど住んでいた例があ

る。彼は、経済的理由からアパートを借りず、U寺院の庫裏に寝泊まりし、僧侶の食事の準備を手伝いながら学校に通っていた。村を離れるにあたって、ソーイの母親は、彼にパデークをもたせた。私は調査のためしばしばU寺院を訪れていたのだが、ソーイは、そのパデークを使って寺院で調理をし、彼と同じように庫裏で寝泊まりして学校に通う友人たちや僧侶たちに食べてもらっていた。その多くはクメール人であったが、パデークは皆に好評で、なくなれば次を期待されるようになっていた。

このようにパデークがラオ人の移動とともに他地域へ運ばれ、好意的に受け入れられる例は少なくない。ここで留意したいのは、人びとが移動先で手軽に手に入るプロホックを選択しないということである。それでは逆に、クメール人が他地域からストウントラエン州に移住してくる場合はどうか。次にみるように、そうした場合には、プロホックが持ち込まれたとしても定着せず、次第にパデークに切り替えられていく傾向がある。

たとえば、KS村の土地に、2000年以降他州からクメール人が移住し形成されたKD組の人びとの例をあげたい。2013年8月26日、私はKD組のスロッ家を訪れた。彼女はクメール人の女性で、2009年に家族でコンボンチャム州から移住してきた。プロホックについて尋ねると、移住時には故郷からもってきたものの、それを食べ尽くしてからはD村に住む夫の友人から「プロホック」を買っているという。D村は、KS村とメコン川を挟んだ隣村であり、50年以上前から断続的に各地から移住してきたクメール人が多く住んでいる。彼女の夫の友人も、クメール人である。私が台所に置かれた容器の中をのぞかせてもらおうと、灰色がかり、魚身が若干潰れ、程よく水分を含んだ発酵食品が入っていた。彼女はそれを「プロホック」といったが、特徴はラオのパデークと似ていた。実際、スロッの言及したD村では、クメール人が多く居住し、クメール語が話されているものの、発酵食品については、プロホックでなくパデークを食べているといわれている。KS村のラオ人によると、「D村はクメール人だけど、プロホックなんて作る者は誰一人としてない。みんな私たちのパデークを作ってる」という。D村出身のクメール人女性チャンナリーにも尋ねてみたところ、KS村のパデークと同様の方法で作っているという。

D村での加工法については未調査であるため、パデークがクメール人の間で広がっていると断定することはできない。しかし、少なくともKD組のスロッ家の例からは、クメール人が移住先で手に入る発酵食品を受け入れていく傾向がみとれる。それは、移動先でも自分たちのパデークにこだわるラオ人の状況と対照的である。

また、このような異文化接触におけるパデークの受容のありかたは、ラオ人とクメール人の民族間結婚においてより顕著にみられる。次にいくつかの事例を紹介したい。

4-2. 民族間結婚におけるパデークの受容

ラオ人の結婚直後の居住形態は、妻方居住を基本とする。調理の担い手は女性であり、日々の

食の実践を通して、家の味、村の味、ラオの味が、母から子へと継承される。ただし、夫方居住のケースも少なからずある。このような居住形態はクメール人も同様で、結婚後に家族が何を食べるかは、妻が何者であるか、妻方夫方どちらに居住するかによって左右される。一概には言えないが、大まかな傾向として、妻がラオ人で妻方居住であればラオ料理が食べられ、妻がクメール人で妻方居住であればクメール料理が食べられる。それでは、調理の担い手である女性が移動する、夫方居住の場合はどうであろうか。また、妻方居住の場合であっても、夫や夫方の親族は、料理をどのように捉えているのだろうか。以下に、ラオ人女性とクメール人男性の結婚と、クメール人女性とラオ人男性の結婚の事例をとりあげたい。

4-2-1. ラオ人女性とクメール人男性の結婚の例

まず、ラオ人の妻がクメール村落で夫方居住する例をあげよう。2007年、KS村の当時の区長チェイの娘ソリヤーが、コンポンチャム州のクメール人男性と結婚した。彼女はその後、村を離れてクメール村落で夫方居住を始めた。その際、移動とともにKS村のパデークをもっていった。夫方では毎日クメール語で会話をし、時折KS村に遊びにくるときも、流暢なクメール語を混ぜながら親族と話をするようになった。しかし、そうであっても必ず、彼女はKS村のパデークを持ち帰るといふ。彼女の遠縁の親族にあたるマラーは、しばしばソリヤーにパデークを与えていた。マラーによれば、ソリヤーの夫方の村はクメール人なのでプロホックが食べられているものの、彼女の家ではKS村のパデークを食べているという。夫も、夫方の親族も、彼女が持ち込んだパデークの美味しさに感激し、好んで食べているらしい。マラーの姪リーンは、そうした状況について次のように説明した。「彼ら（ソリヤーの夫方の親族）は初めてラオのパデークをみたとき、『臭い。食べられないよ』といったのだけど、彼女がそれで料理を作ってあげたら、やみつきになった。それで、彼女が村に帰ってくるたびにまた（パデークを）もっていくんだ」（2015年8月25日）。この事例からは、クメール人と結婚し、クメール村落で生活するようになると、言語は比較的クメール語へと変化しやすいが、味の基本となる発酵食品はクメール化しにくく、むしろラオ料理がクメールの食生活に入り込んでいく可能性がうかがえる。

また、ラオ人女性とクメール人男性が結婚し、妻方居住する場合であっても、パデークが夫方の姻族から好まれる例もある。タケオ州出身のクメール人男性ボル（40代）は、20代の頃に教師としてKS村にやってきて、ラオ人女性と結婚した。それ以降、彼は妻の作るパデークを食べている。出身地に暮らす両親がKS村に遊びにきた時、パデークの料理を提供したところ、その美味しさに魅せられ、お土産にしたいといってパデークを持ち帰ったという。それ以来、ボルが実家に行く際には、必ずパデークを贈り物として持って行くようになった。彼の義母モーンは、そうした状況について次のように語っていた。「ボルの母親たちはクメール人だけど、私たちのパデークが大好きなんだ。ここ（KS村）に来た時も、美味しい美味しいって、全部たいらげてしまっ

た。だから私たちは、事あるごとに私たちのパデークを彼女たちに贈ってあげる。彼女たちはとても喜んで。作り方（を教えてもらいたがらないのかって）。ああ。彼女たちはもう高齢だからね。自分たちで作ろうとは思わないよ。でも、私たちのパデークを食べるのが楽しみなんだって」。

以上の2つの事例をみると、ラオ人との結婚を契機に、パデークが、手軽に手に入るからではなく、その美味しさゆえに、クメール人に積極的に受け入れられていることが分かる。前者の例では、ラオ人女性が故郷のパデークを携えて結婚したことにより、そして後者の例では、クメール人男性の親族が遊びにきて共食したことにより、パデークへの嗜好がKS村の外に拡張している。

それでは、調理の担い手である妻がクメール人女性で、ラオ人男性と結婚して夫方居住する場合にはどうであろうか。次にみる事例からは、食べることはもちろん、パデークを作ることも、夫方親族や村びととの関係性に重要であることがみえてくる。

4-2-2. クメール人女性とラオ人男性の結婚の例

まず、円満な結婚をしてKS村で夫方居住しているクメール人女性ラスメイ（30代）の例をあげよう。彼女は、ストウンラエン州の南に隣接するクラチエ州出身で、2000年前後に教師としてやってきた。そして同じく教師であったKS村出身のラオ人男性と出会って結婚し、夫方居住を始めた。私がラスメイと初めて話をしたのは、2008年5月、彼女が夫方の家屋の床下で、親族たちとパデークづくりのための魚を捌いている時であった。後日、彼女が作って食べるのはプロホックとパデークのどちらかと尋ねると、パデークであるという。故郷ではプロホックを作っていたが、今ではラオのパデークを、夫方の親族と一緒に作っているという。結婚当初は、プロホックとの違いに戸惑い、パデークを作れず、そのことに負い目を感じていた。しかし、見よう見まねで作り始め、共食するうちに、パデークの美味しさが分かってきたという。「故郷のプロホックとは違う。でもパデークは美味しい」と彼女は語っていた。そして、夫方の親族をはじめ周囲がパデークを食べている環境にあって、プロホックを作ることも故郷から持ち込むこともなく、結婚当初は戸惑いながらも、時間の経過とともにパデークを作り、食べている。

また、反対を押し切って結婚するなど、夫方親族と緊張関係にある場合には、パデークをはじめとするラオ料理が、緊張を解す要素となりうる。ここに1つの例がある。チャンナリーは、D村出身のクメール人で、3年ほど交際していたKS村の男性カムマイと2007年10月に結婚したが、両親は双方とも結婚に反対であったため、結婚式もせず婚資の授受もない状況であった。それでも彼女は、カムマイの母モーンの家で夫方居住を始めたが、当然ながら夫方親族との関係は緊張していた。彼女は一貫してクメール語で話し、パデークもラオ料理も作れなかった。モーンが村びととの雑談でチャンナリーについて聞かれると、「義娘はクメールのプロホックしか作れな

い]等と話し、人びとも「あの家の妻はクメールのしか作れない」等と陰口していた。ところが、2008年2月にチャンナリーとカムマイがモーン家をでて独立してから、彼が妻にパデークやラオ料理の作り方を教えていった。そして、徐々に彼女がラオのやり方で調理するようになった。そうしたなか、2011年1月、彼女の妹の結婚式がD村で行われた時、客人にふるまう料理をめぐって、彼女の母親と口論になったことがある。その時、彼女はラオ料理を勧め、調理の手伝いをKS村の女性達にお願いすることを提案したのに対し、彼女の母親は反対し、結局D村の人びとだけでクメール料理を作るようになった。この件について、彼女はのちほど「ラオ料理の方が美味しいのに」とモーン家で愚痴をこぼしていたという。この出来事について、私はモーンから伝え聞いた。彼女は、チャンナリーがクメール料理でなくラオ料理を勧めたこと、ラオ料理の方が美味しいと評価していたことを強調し、嬉しそうな表情を浮かべていた。結婚当初の緊張状態から4年以上が経ち、その間に、家屋の独立、子供の誕生など、夫方親族との関係が変化する契機がいくつもあった。それゆえ、パデークやラオ料理を作り始めたことは、そのうちの一要素にすぎないかもしれない。しかし、嗜好が馴らされていく過程で緊張的な関係が接近し、逆に、文脈によって生来的なつながりに隔たりが生まれることもあるといった状況が、事例からみてとれる。これらの事例は、同じ食物を食べること、作ることが、社会関係を開くための重要な実践であることを示しているように思われる。

5. おわりに

本稿では、カンボジアのラオ人の発酵食品パデークに着目し、その差異ある美味しさが、他者を区別すると同時につなげもするということを、語り、加工法、移動の事例の記述を通して示してきた。同じメコン水系の淡水魚の塩漬け発酵食品でありながら、塩辛すぎて硬すぎる、美味しくないプロホックは、「ちょうどよい」塩辛さと硬さで「臭いけれどもよい香り」のするパデークとは全く別物であるかのように語られる。しかも、他地域の加工法の情報が入るにつれてますます、自分たちの加工法を客観的に捉え直し、パデークの美味しさを強調する。そして、まるで食べるものが異なるから人は異なるかのように、パデークとプロホックという発酵食品の差異が、それらを作り、それらを食べる、人間たちの差異と重ねられるのである。

ここで、第1章で述べたアストゥティの見解に立ち戻ってみたい。彼女は、マダガスカル漁民ヴェズが、その時点での居住地と生業によって不断につくられていくという、流動的なアイデンティティのあり方を提示した。本稿でとりあげたラオ人は、ヴェズと異なり、エスニシティや祖先の慣習にも規定される。しかし、川沿いに居住し漁をして、ラオ料理を作ることを通して一人前となり、何を食べているかによって何者であるかの輪郭がつくられていくという点で、行為が重要視されている。そして、本稿でとりあげた諸事例からみえてくるように、生業との連続に

ある食にまつわる実践は、アイデンティティが曖昧になるなかで人びとが自他を区別すると同時に、その差異を乗り越える可能性をも示している。

パデークは、プロホックと微妙に異なる形状で、特有の香りを放つ。それが人びとの移動とともに移動する。それにより、時間を経て他者の嗜好に入り込み、積極的にパデークが求められたり、他者によって作られたりもする。このような意味で、パデークは他者とのつながりを媒介している。ラオ人が漁をしてラオ料理を作り一人前になっていくように、生来的に異なる他者であっても、ラオ料理を食べ、調理法を身につけることで、ラオの嗜好に近づき、つながっていくことがある。

もちろん、パデークの多様性も考慮に入れなければならない。プロホックの加工法に地域差があるように、パデークの加工法も地域によって微妙に異なり、異文化接触によって新たな要素をとり入れることもある。この点については現在のところデータが不十分であり、今後の調査によって明らかにしていく必要があると考えている。

謝辞

本稿は、平成23年度嗜好品文化研究会研究奨励事業（研究助成）の研究報告書「エスニックマーカーとしての魚類の発酵食品—カンボジアの少数民族ラオ人によるクメール人との差異化をめぐる—」に基づき、追加調査のデータを加えながら、大幅に加筆修正したものである。調査は、平成27年度三島海雲記念財団学術研究奨励金、平成23年度嗜好品文化研究会研究奨励事業（研究助成）、平成20年度科学研究費補助金（特別研究員奨励費／課題番号20・274）を受けて可能となりました。また、本稿は、東北大学東北アジア研究センターの共同研究「食からみる「つながり」の文化人類学的研究」に私を加えてくださった櫻田涼子先生、三浦哲也先生、そして研究会のメンバーの方々の温かい助言があって実現しました。そして、KS村の人びとをはじめ、私を快く受け入れてくれたカンボジアの皆さんの協力なくして、調査はなしえませんでした。ここに記して深謝いたします。

引用文献

<政府刊行物>

Department of Culture and Fine Arts of Province (DCFAP) 2005 *The Ethnic Minorities of Stung Traeng Province*. The Seminar Program in Stung Traeng.

National Institute of Statistics (NIS) 2009 *General Population Census of Cambodia 2008 : National Report on Final Census Results*. Ministry of Planning.

<日本語文献>

石毛直道、ケネス・ラドル1990『魚醤とナレズシの研究—モンスーン・アジアの食事文化』岩波書店。

石澤良昭、樺山紘一2002『東洋の心 西洋の心』ユーラシア旅行出版部。

大崎正治2003「東南アジアの食文化—日本との比較」(國學院大學日本文化研究所編)『日本の食とところ—そのルーツと行方』慶友社、31-66頁。

桜井由躬雄2000『米に生きる人々—太陽のはげまし、森と水のやさしさ』集英社。

近森正1967「プラホック—チャムとクメールの交渉関係についての野帳から」『史学』40(2・3): 213-239。

山崎寿美子2010「カンボジア北東部のラオ村落社会における人物呼称—ラオ語とクメール語の融合的使用と言語の創造—」『南方文化』37: 131-158。

<英語文献>

Astuti, Rita 1995 “The Vezo Are Not a Kind of People”: Identity, Difference, and “Ethnicity” among a Fishing People of Western Madagascar. *American Ethnologist*. 22 (3) : 464-482.

Baird, Ian G. 2010 “Different views of history: Shades of irredentism along the Laos-Cambodia border.” *Journal of Southeast Asian Studies*. 41 (2) : 187-213.

Davidson, Alan 1975 *Fish and Fish Dishes of Laos*. Prospect Books.

Davidson, Alan and Davidson Jennifer (eds.) 1981 *Traditional Recipes of Laos*. PROSPECT Books.

Escoffier, Claire F. 1997 “Les lao au Cambodge; une cohabitation harmonieuse?” In *Lan Xang Heritage Journal*. 2 (3) : 82-124.

Grabowsky, Volker 2004 “The Thai and Lao Ethnic minorities in Cambodia: Their History and their Fate after Decades of Warfare and Genocide.” In *Ethnic Minorities and Politics in Southeast Asia*. Engelbert, Thomas and Dieter Kubitscheck, Hans (eds.) pp. 197-224.

Kalyan Houn 2008 *Socialization Processes and Identity Construction among Khmer-Lao Family: A Case Study of Sreh Po Village in Stung Traeng Province*. MA thesis submitted to Royal University of Phnom Penh.

Lefferts, Leedom 2005 “Sticky Rice, Fermented Fish, and the Course of a Kingdom: The Politics of Food in Northeast Thailand.” *Asian Studies Review*. 29 : 247-258.

Sparks, S. 2007 “Rice for the Ancestors: Food Offerings, Kinship and Merit among the Isan of Northeast Thailand.” In *Kinship and Food in South East Asia*. Janowski Monica and Merlogue Fiona (eds.), NIAS Press, pp.223-241.

Xayavong, Daovone 2000 *Taste of Laos: Lao/Thai Recipes from Dara Restaurant*. SLG Books. Berkeley, California.

Van Esterik, Penny 1986 "Feeding Their Faith: Recipe Knowledge among Thai Buddhist Women." *Food and Foodways*. 1 (1) : 198-215.

<クメール語文献>

Cia Saophierii. 2009 *Food in Khmer Society*. REYUM publishing.