

ラオス農村におけるブタの生産・流通・消費の変化

中辻 享

1. はじめに

東南アジアの各地で農学的調査に従事してきた田中耕司は、タイ北部やラオスの油利用の特異性について次のように指摘している（田中 2001）。タイやラオスでは、近年まで植物性油脂を食用にほとんど利用してこなかった。同じ東南アジアでも、島嶼部では、ココヤシなどの植物から油を採り、料理に利用する文化がある。また、ミャンマーや北部ベトナムでは、中国文化やインド文化の影響を受ける中で、植物油脂をふんだんに使った料理が発達した。一方、タイ北部やラオスには伝統的にはそのような料理は発達しなかった。この地域で重要であり続けてきた油脂はもっぱら、豚脂に代表される動物性油脂である。こうした独自性が生まれたのはなぜか。これを考えることは、東南アジアの食文化を考える上で一つの重要な視点である。

筆者が調査を実施しているラオス北部の山地民、カム族の村でも豚脂を料理に用いている。彼らの主産業は山地斜面の森林を伐採して焼却し、主食の陸稲などを生産する焼畑であるが、ウシ、ブタ、家禽などの家畜も飼養している。彼らの飼養するブタはラオ語で「ムーラート」と呼ばれる在来の黒豚である（写真1）。このブタは厚い背脂を持つという特徴がある。彼らはブタを畜殺した際に、この豊富な油脂を竹筒などに入れて保存しておくのである。

ところが、ラオスでは現在、ブタの生産・流通・消費のあり方が大きく変わろうとしている。外国からブタの改良品種が導入され、都市部ではすでに改良種の豚肉が流通の主体となっているのである。改良種は白豚であり、ラオ語では「ムーパン」と呼ばれる（写真2）。本稿では、ラオスの農村部で、こうした白豚の流通にともない、人々のブタの生産や消費のあり方がどのように変わったか、その中で黒豚の生産・流通・消費はどのように維持され、どのような意義を持っているかを明らかにしたい。将来的には、こうしたブタの流通の大きな変化が人々の豚脂を主体とした油脂利用にどう影響したかをも考察したいと

考えている。

2. 対象地域と調査手法

対象地域は、ラオス北部のルアンパバーン県シェンヌン郡のカーン川沿いの諸村と、南西からカーン川に流れ込むカン川沿いの諸村である（第1図、第2図）。カーン川沿いには比較的広い平野がひらけており、主にラオ族を中心とするタイ系の低地民族が居住する¹⁾（第3図）。彼らは水田稲作のほか、シェンヌン郡の中心地であるシェンヌン村などで、商業・サービス業、役所での公務に従事している。ただし、サマキーサイ村は人口3406人（2015年）の大きな村であり、そのほとんどをモン＝クメール系の山地民であるカム族が占める。当村は2014年に成立したばかりの新村であり、カーン川上流でのダム建設にともない、上流にあったカム族やラオ族の村が移転し成立した。一方、カン川は1000mを超える山地に挟まれ、この川に沿って敷かれた国道4号線沿いには、カム族やモン族（ミャオ＝ヤオ系）の住民が多い。彼らは山地での焼畑稲作により生計を立ててきた。

現地調査は2018年3月に実施した。まず、シェンヌン村周辺の3つの畜殺業者（いずれもタイ系低地民で、世帯経営）に家畜の流通に関する聞き取り調査を実施した。さらに、カーン川沿いのドンモー村とカン川沿いのプーシップ村でブタの生産と消費に関する聞き取り調査を実施した。

3. 結果

（1）豚肉供給の黒豚から白豚への転換

¹⁾ ラオスの民族は、語派レベルでは、タイ＝カダイ語派の諸民族（1995年の人口調査によると全人口の66.2%）、モン＝クメール語派の諸民族（22.7%）、モン＝ユーミエン語派の諸民族（7.4%）、チベット＝ビルマ語派の諸民族（2.7%）に分けることができる。このうち、ラオ族やユアン族が含まれるタイ＝カダイ語派の諸民族は、タイ語系統の言葉を話し、伝統的に低地を拠点に水田稲作や商工業に従事してきた。そのため、本稿では彼らを「タイ系低地民」と呼ぶ。一方、残る三系統の語派の民族は山地で焼畑稲作を行い、生計を維持してきた。本研究では、彼らを「山地民」と呼ぶ。

ルアンパバーン市街など、ラオス北部の都市部において、すでに白豚肉の供給が黒豚肉を上回っていることは高井(2019)による広域的調査により明らかにされている。本研究では、農村部であるシェンヌン村周辺でも同じことが言えることが明らかになった。3人の畜殺業者への聞き取り調査結果をまとめた第1表から、各業者とも1日2頭のブタを畜殺しているが、そのほとんどは白豚であることがわかる。彼らの主な出荷先は、バックン村の朝市と、バクウェート村の昼市であるが、いずれの市場でも白豚肉の販売が主体であるという。白豚はタイの品種であり、2011-2012年ごろから当地域で販売されるようになり、現在は黒豚をおさえ、流通の主体となっている。

畜殺業者によると、白豚は生産および流通上の以下の点で黒豚よりも優れている。まず、白豚は黒豚よりもずっと成長が早く、しかも倍の量の肉を供給する。白豚は専門の肥育業者により、養豚場(ラオ語では「ファーム」と呼ばれる。英語の farm に由来する)で配合飼料を給餌され育てられるが、その場合、3-4ヶ月で100キログラム以上にまで成長する。一方、黒豚を伝統的な飼養方法で育てても、1年でやっと50キログラムに達するのみである。ここでいう伝統的な飼養方法というのは、農家が焼畑や水田などを営むむかたわら、副業としてブタを育てる方法である。この場合、飼料としては、米糠・トウモロコシ・キャッサバ・バナナの茎など、農作物や自然資源が与えられる。各農家が少数の黒豚を粗放的に飼養してきたのである。

また、黒豚は価格が高い割に、肉質が良くない。畜殺業者によると、ブタの仕入れ値は1キログラムあたり、白豚が16,500kip、黒豚が18,000kipであり、黒豚の方が単価が高い。にもかかわらず、黒豚は脂身ばかりで赤身がほとんどなく、固い肉質であるという。一方、白豚は脂身が少なく、柔らかく食べやすい。そのため、畜殺業者への聞き取り時には、ラオ族などのタイ系の低地民族は白豚の方を好むし、レストランでも白豚肉が使われるという回答が得られた。

さらに、黒豚肉には旋毛虫という寄生虫が多く存在する場合がある。これに対し、養豚場では寄生虫対策がしっかりなされているため、白豚肉には寄生虫は存在しないという。

また、畜殺業者にとっては、白豚が流通するようになって以降、ブタの入手

がかなり楽になった。例えば、畜殺業者 C は 2003 年からブタの畜殺業を始めたが、以前はカーン川上流の諸村まで船で出かけ、黒豚を購入していた。当時はダムの造成がはじまっておらず、カーン川上流に多くの村があったのである。白豚が出回るようになって以降は、シアンローム村（第 2 図）に中国人の経営する養豚場ができたため、そこへ車で買い出しに行くことができるようになった。さらに、現在は買い出しの必要さえなくなった。ヴィエンチャンのアグリビジネス企業²⁾の経営する養豚場から、トラックで業者 C の家の前まで、白豚を運んでくれる業者が存在するためである。つまり、黒豚は各農家で少数が飼養されるため、畜殺業者はかつて、販売可能な成獣を求めて多くの村をまわらなければならなかった。一方、白豚は養豚場で集中的に飼養されているため、そこに行けば購入ができるし、現在は養豚場から畜殺業者までブタを運搬する業者も存在するため、購入に行く労力がさらに軽減されている。

（2）黒豚に対する根強い支持

前節で述べたとおり、現在では農村部であるシェンヌン郡でも白豚が流通の主体となっている。また、畜殺業者への聞き取り調査からは、その理由として、白豚肉が質と量の両面で黒豚肉を上回っていることが挙げられた。一方で、本調査では、黒豚肉に対する支持も根強いことがわかった。山地民や年配者を中心に黒豚肉の味覚を支持する人が多いし、山地民にとっては、彼らの信仰の上でも黒豚が必要である。以下、順に説明したい。

まず、黒豚肉の味覚を好む人は今も多い。畜殺業者からの聞き取りによると、カム族やモン族は黒豚ばかりを好んで食べるという。しかし、ラオ族など、タイ系低地民の人からも黒豚の味覚を支持する声を得られた。例えば、パッカ村在住のラオ族の男性（推定年齢 60 歳代）によると、「白豚は匂いがよくないため、現在も皆が黒豚を買い求める」という。先述のように、黒豚肉の方が価格は高いため、確かにこれは言えるのかもしれない。また、シェンヌン村在住のラオ族の男性（39 歳）によると、「白豚よりも黒豚の方がおいしい。市場で

²⁾ アグリビジネス企業としては CP 社とベーターグロー社が挙げられた。

も皆、黒豚肉を求める。しかし、市場で売られているのは白豚肉ばかりなので、仕方なく白豚肉を購入する」のだという。この二人はいずれも中年以上の年代のため、タイ系の低地民でも中年以上の人は黒豚を好むということが言えるのかもしれない。畜殺業者の一人からも、「老人や特定の病気になった人、出産直後の女性は白豚肉よりも黒豚肉を好む」という話が聞かれた。

このように、ラオ族の一部にさえ、白豚肉を忌避する人がいる一因として、養豚場で白豚に給餌される配合飼料の問題が挙げられる。配合資料には化学物質が使われており、それで育てたブタは匂いがよくなく、その肉は人間の健康にとってもよくないと考えられているようである。上にあげたバクサン村在住のラオ族の男性は「白豚の匂いがよくないのは配合飼料を与えているためだ」と説明した。また、ドンモー村(第2図)の主生業の一つは酒造である。それゆえ、当村では、大量に産出される酒粕を飼料としたブタの飼養が盛んである³⁾。この村でも現在は飼養ブタの半分が白豚というが、白豚には配合飼料を与えない。黒豚と同じく、バナナの茎など様々な自然資源を茹でたものに、酒粕と米糠を混ぜ合わせたものを与えている。その理由として、ある男性は「配合飼料には化学物質が含まれているため」と説明した。

以上の事例からわかるとおり、タイ系低地民の多いシェンヌン村周辺でも、黒豚に対する根強い需要が存在する。畜殺業者Bのように、いまだ黒豚を畜殺し、その肉を市場に出荷する業者がいるのは、こうした需要に応えるためと考えられよう(第1表)。この業者の黒豚の仕入れ先は上にあげたドンモー村である。ドンモー村はこの業者の居住地であるシェンヌン村の近隣であり、酒粕を利用して、白豚のみならず、黒豚をも多く飼養するためである。

一方、山地民にとっては、黒豚は彼らの精霊信仰に関わる儀礼や儀式に用いるためにも必要である。モン族にしろ、カム族にしろ、精霊信仰の儀礼においてブタは生贄として精霊に捧げられるし、結婚式では客人をもてなすために豚肉が供される。この際に用いられるのは黒豚であり、白豚で代用されることは

³⁾ ブタの全飼養頭数を全世帯数で除した「1世帯あたりブタ飼養頭数」は、当村の場合、2.5頭であり、近隣村に比べて高い(第4図)。

ない。こうした需要が根強いいため、畜殺業者 C は近隣で黒豚の買取を続けている。黒豚は畜殺しない。ルアンパバーン市街周辺に居住するモン族やヤオ族（モン＝ユーミエン系の山地民）が買いに来て、彼らの精霊信仰の儀礼の際に畜殺するという。また、カン川沿いのブーシップ村での聞き取りによると、カム族は主に、ラオ語で「ヘットクワン」と呼ばれる儀礼のために黒豚が必要であり、この儀礼に供するために多くの世帯が黒豚を飼養するのだという。ヘットクワンは世帯単位で行われる儀礼であり、世帯員の体調不良や病気の治癒のために、シャーマンを呼んで行われる。儀礼の中でシャーマンは精霊からその世帯員の体調不良の原因を聞き取り、それを治癒する方法を世帯の者に伝授する。その際、精霊に捧げるために、ある程度の大きさの去勢ブタか雌ブタ一頭が必要である⁴⁾。一世帯が2～3年ごとに一頭のブタをこの儀礼に使用するという。

ブーシップ村ではブタが販売されることも多いが、その多くはヘットクワンや結婚式で使用するために、同村や近隣村の住民が購入するものである。つまり、ブーシップ村、ティンゲーウ村、タートガジャム村といった近隣の住民の購入がほとんどである。彼らのブタがシェンヌン方面に運ばれることはあまりない。つまり、彼らの儀礼・儀式にまつわる生産・流通・消費は彼らの居住圏でほぼ完結しているのである。

4. おわりに

以上から対象地域では4パターンのブタの流通形態がみられることがわかった。一つは2011-12年ごろからはじまり、現在、主要な流通形態となった、郡外（主にヴィエンチャン周辺の養豚場）から出荷された白豚が郡内の畜殺業者により畜殺・解体され、朝夕の市場に出荷されるパターンである。これが流通の主体となった理由としては、白豚の高い生産性、その結果としての低価格性、脂身が少なく柔らかいという肉質が挙げられる。もう一つは、畜殺業者 B の事例に見られるように、郡内で生産された黒豚を購入・畜殺し、市場に出荷するパターンである。これは白豚が流通する以前の流通形態が残存したもので

⁴⁾ 雄ブタは匂いがよくないため、使用しないということであった。

ある。それを支えているのは、山地民のみならず、タイ系低地民の間にさえ根強い、黒豚肉への嗜好性である。

残る二つのパターンも黒豚の流通であり、山地民の儀礼・儀式に関わるものである。そのうちの一つは、畜殺業者 C の事例にみられるように、郡内で生産された黒豚が、畜殺業者の仲買により、郡内外の山地民に販売されるパターンである。山地民の需要をよく知るタイ系低地民の畜殺業者が黒豚の仲買を行うケースである。もう一つは、ブーシップ村の事例で見られたように、山地民自身が彼らの儀礼・儀式のために黒豚を飼養し、その一部を近隣の山地民のために販売するパターンである。これは山地民の居住域では普通にみられるものであり、以前より続けられてきたものであろう。

本研究はいまだ途中段階であり、ブタの流通経路についてはより詳細な調査が必要である。また、黒豚を味覚上支持する人が、どれほど、なぜ存在するのかについてもより明確にする必要がある。さらに、山地民が黒豚の生産と流通にこだわる理由については、「ヘットクワン」という儀礼の詳細も含め、より深く理解する必要がある。その上で、豚脂を中心とするラオス農村部の油脂利用がどのように変化しつつあるのかをも明らかにしていきたい。

引用文献

高井康之（2019）「ラオス北部地方都市における食肉流通の展開と移住者」大谷学報 98-2、1-23 頁。

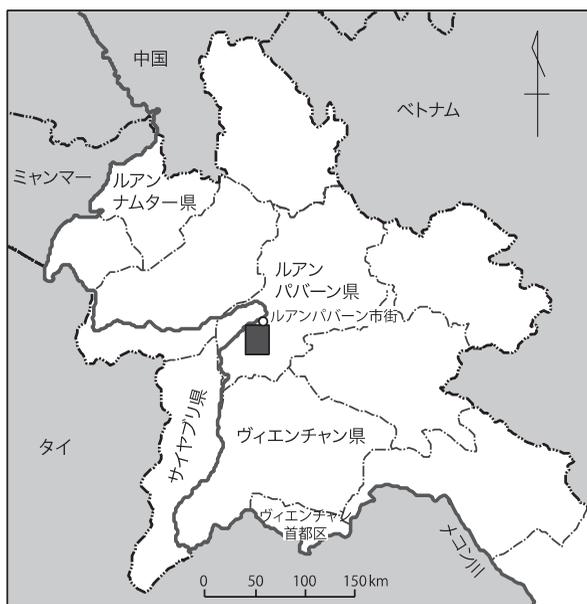
田中耕司（2001）「ラオスではなぜ植物油が利用されないのか」東南アジア研究 34-4、603-605 頁。



写真1 黒豚（2015年2月、ファイペーン村にて撮影）

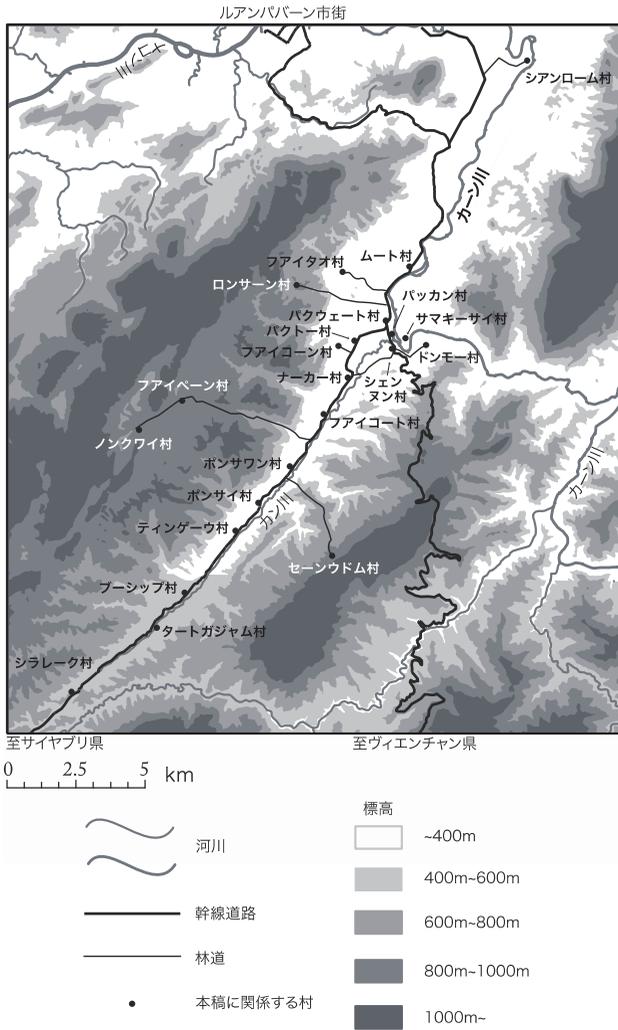


写真2 白豚（2018年3月、ムート村にて撮影）



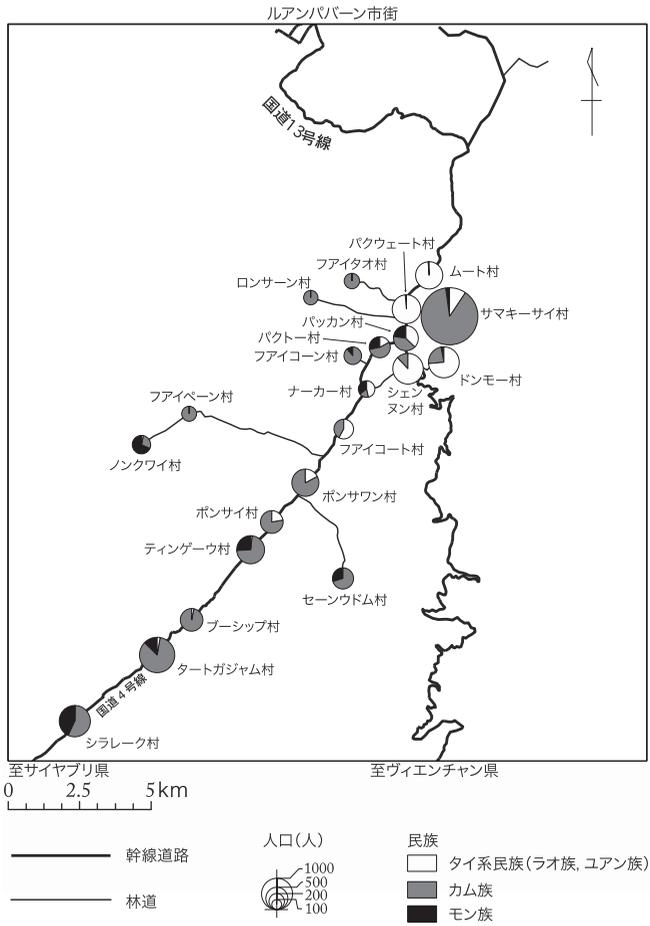
- - - - - 国境 ■ 第2図～第4図の範囲
 - - - - - 県境

第1図 ラオス北部における対象地域の位置



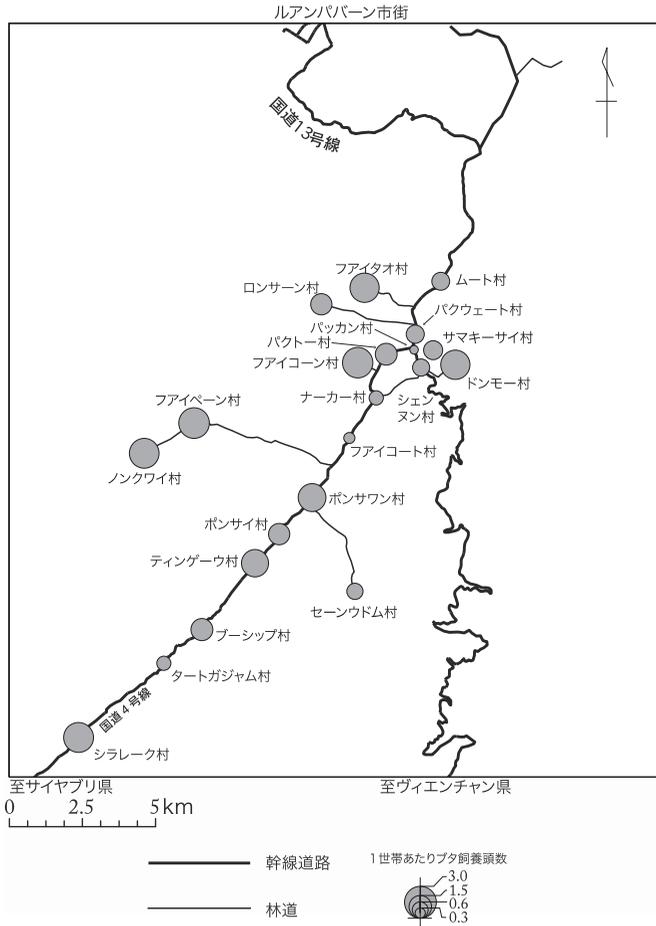
第2図 対象地域

(10万分の1数値地図, シエンヌン郡行政局資料により作成。)



第3図 対象地域の各行政村の民族別人口(2015年)

注:ドンモー村にはブーノイ族(チベット=ビルマ語派)、タートガジャム村にはユーミエン族(モン=ユーミエン語派)の住民がそれぞれ若干名存在するが、ここでは便宜上、いずれもモン族に含めた。(10万分の1数値地図, シエンヌン郡行政局資料により作成。)



第4図 対象地域の各行政村の1世帯あたりブタ飼養頭数(2016年)

「1世帯あたりブタ飼養頭数」は村の全飼養頭数を全世帯数で除した値。
 (10万分の1数値地図, シェンヌン郡行政局および農林局の資料により作成。)

第1表 シェンヌン郡の3人の畜殺業者について			
畜殺業者	A	B	C
住所	シェンヌン村	シェンヌン村	ムート村
1日の畜殺頭数	朝1頭、昼1頭	朝1頭、昼1頭	朝1頭、昼1頭
ブタの種類	主に白豚	白豚と黒豚を半々	白豚、黒豚は転売
豚肉の出荷先	朝はバクカン市場、 昼はバクウェート市場	朝はシェンヌン村の レストラン、昼はバ クウェート市場	朝はバクカン市場、 昼はバクウェート市 場
豚の仕入れ元	シアンローム村の養 豚場	黒豚はドンモー村	白豚はヴィエンチャ ンの仲買人、黒豚は 近隣村
豚の畜殺を始めた年	2004年	2015年	2003年
専兼別	専業	専業	専業？
(2018年3月実施の聞き取り調査により作成。)			