

社会変動のなかの儀礼慣行

——タイ農村を中心に——

牛・水牛と儀礼慣行

——タイ北部・東北部およびラオスの肉食文化に関するノート——

高井 康 弘

はじめに

タイやラオスの農村では、牛・水牛は従来、役畜であった¹。役畜を食することは分別を欠く行為であった。また当地の一般農家にとって牛・水牛はたんなる生活の道具ではなかった。彼らは牛・水牛を生活のパートナーとみなし、殺傷忌避の対象にしてもいた。しかし他方、彼らにとって新鮮な牛・水牛肉は非日常のご馳走でもあった。そして、鮮肉の流通が発達した今日では、牛・水牛肉は宴などに欠かせない料理の食材となり、日常的に食されるようになっている。本稿では、タイ北部・東北部およびラオス平地の農村の事例をもとに、牛・水牛（肉）をめぐる人々の態度の諸相について考える。

まず第1に取り上げるのは、殺傷忌避に端的な、一般農家の飼育個体にたいする態度である。その特色を検討する一方、経済生活の変化のなか、牛・水牛を飼育する一般農家が減少し、農村住民にとって牛・水牛が身近な生命ではなくなりつつある現状を確認する。第2には、牛・水牛肉食にたいする人々の態度に言及する。当地の人々が牛・水牛肉食を従来どのように価値づけ、意味づけていたのか、あるいはその意味づけは今日の牛・水牛肉食の頻繁化・日常化とどう関わるのかを考える。第3に、殺傷忌避と食嗜好の二つの態度の関係を問題にする。当地の人々のあいだでは牛・水牛の殺傷を忌避する態度が現在でも根強く見られる。しかし同時に彼らは牛・水牛肉食を強く嗜好してもいる。そして彼らのなかで二つの態度はさしたる心的・文化的葛藤も無く両立しているように見える。こうしたありようを可能にしている経済的・社会的・文化的要因は何なのかを考える。

記述は、筆者が見聞・収集した資料に主に基づく²。調査地は、タイ北部・チェンマイ盆地NC村、タイ東北部・ローイエット県NK村、およびラオス・ピエンチャンとルアンパバーン近郊の数か村である(地図参照)³。事例のなかでは、チ

エンマイ盆地農村が資本主義的市場経済への包摂が比較的早く進んだ地域であり、ローイエット県農村部は中間的位置付けにあり、ルアンパバーン近郊は家族農業と半自給節約型生活で暮らしを立てるスタイルからの変化が始まりつつある地域である。

地図 タイ・ラオスとその周辺



1. 牛・水牛飼育をめぐる変化

(1) 飼育の諸形態

かつてのタイ・ラオスにおいては、牛・水牛は荷鞍を負ったり、二輪の牛車(*kwian*)を引いたり、田畑を耕起したりと活躍していた。とくに水牛は農家であれば、各戸1、2頭は飼っていた。牛・水牛は多角的に利用しうる役畜であった。耕起・搬送に活躍する他、その糞は長期に効く緩効性肥料として重宝であった。また糞に巢食う糞転がしは彼らにとって楽しみなおやつであった。こうした牛・水牛は貴重な動産ともいえた。飼い主の多くは、牛・水牛個体の特徴を細かく把握していた。とくに水牛の良し悪しで、飼い主は豊かにも貧しくもなることから、形状や性格で吉ないし不吉を招く水牛を見分ける経験則が共有されていた。

未墾地や森が豊富にある地域では、農家は牛あるいは水牛を放牧飼育していた。ラオス農村部では現在も放牧飼育が中心であるが、筆者が見聞したかぎりでは、次の諸形態があった。第1は、水牛を年間を通じて裏山に放しており、水田耕起期間のみ連れ帰り、出作り小屋に繋ぎ置き、交替で1か月ほど使役し、魂振り儀礼を施した後、再び裏山に放す形態である。自分の水牛の顔は覚えているので見分けて連れ戻すには苦勞しないという。第2は、毎早朝、水牛を放牧地に連れ出し、放しておき、夕方連れ帰る形態である。水牛は行動範囲が狭く、容易に見つかるという。また用心深いので、他の人に付いて行くこともないという。ただし藪に入ると見えなくなるばあいがあるので、鈴を首に付けておく。第3は、牛・水牛を放牧地に連れ出した後、子供や老人が番をしておく形態である。牛・水牛泥棒の危惧があるばあいは、この形態が常態となる。治安が悪かった頃の農村では、村人は昼間、放牧飼育している牛・水牛を、夜間は連れ帰り、高床家屋の床下、それも夫婦の寝室の直下に当たる床下に繋いでいた。そうしておけば、万が一、泥棒に入られても、すぐに気が付くからである。第2あるいは第3の形態のばあい、牛・水牛は農家の人々にとって身近な存在になる。

他方、人口増加と開拓の進行の結果、森や遊閑地が減少したタイ農村の多くでは、放牧飼育が困難になっている。たとえば、東北タイNK村では、天水頼りの雨季一期稲作以外、これといった産業がなく、牛・水牛を一定期間肥育し、

あるいは仔を増やし、その後売却して現金を得るために小規模飼育を行なっている村人が少なくない。¹¹同村では遊閑地が周囲にあまり残っていないため、放牧すると牛・水牛は水田の稲を食ってしまう。そこで各農家は米倉下など宅地内に終日、牛・水牛を繋ぎ留める。彼らは牛・水牛を、わずかに残った草地に長い縄で繋いでおき、動ける範囲内で自由に食べさせ、備蓄のワラを補助飼料にしているが、飼料不足は解消せず、連日飼料用の草刈り労働を強いられる。乾季は一面に休耕地が広がり放牧可能だが、休耕地の稲株跡だけでは飼料不足であり、飼育個体を売却する農家が多くなる。¹²

このように、牛・水牛の飼育形態は開発の進行とともに変化してきているが、現在でもラオス農村部やタイ東北部、およびタイ北部の一部地域では、牛・水牛を小規模飼育する一般農家に出会うことができる。次に彼らの牛・水牛にたいする態度について記述する。

(2) 擬人視・殺傷忌避・不殺生戒

タイ・ラオス農村では、牛・水牛は豚・鶏・アヒルなどととともに家・村住みの生き物 (*sat ban*) または家畜 (*sat liang*) として一括りにされている。かつてタイ北部を調査した WIJIYEWARDENE [1968: 81] によれば、村人は林野の生き物 (*sat pa*) を賢いあるいは狡猾な生き物とみなす一方で、家畜すべてを愚かな生き物とみなしていた。ただし、家畜のなかでも牛・水牛と豚以下の扱いはかなり異なっていた。第1に、彼らは前述のように牛・水牛個体の形状・性格を詳しく把握しており、これらの点に関する彼らの語彙は比較的豊富であった。第2に、群れ管理あるいは耕起作業時の意志伝達の必要から、飼い主は牛・水牛の飼育個体にしばしば名前を付けていた。彼らは豚や鶏やアヒルに名前を付けない。犬には名前が付くばあいがあるが、その頻度はむしろ牛・水牛の方が高かった [WIJIYEWARDENE 1968: 86]。

また、飼い主が牛・水牛の名を呼ぶ際の接頭辞のありようも興味深い。¹³たとえば筆者が調査した東北タイ NK 村の一農家では、飼育する各雌牛を *i yai* (ばあさん)、*i ta suat* (団栗眼)、*i mok* (乳白色)、*i noi* (ちびっ娘) などと呼び分けていた。雄牛は *kaeo* (至宝)、雄仔牛は *bak ban nok* (田舎ん坊)、*bak daeng* (赤坊) などと呼んでいた。北タイでは *i* は女性の名前 (通称) に冠する接頭辞であり、父母、オジを呼ぶ親族呼称に冠しても使われる [WIJIYEWARDENE

1968:76-80]。東北タイでも同様である。*bak*は東北タイで同等や年下の男の名前(通称)に冠する接頭辞である。タイ北部、東北部農村でこうした接頭辞を冠して呼び合うのは、¹⁴気心の知れた家族、親族、村人とのみであり、それは親しみの表現である。

さらに、同村の人々は、象・虎・牛・水牛など大型動物には人と同様、魂(*khwan*)が宿るとみなすのにたいして、豚・山羊・アヒル・鶏・蛇・魚・昆虫などは魂(*khwan*)をもたないと述べる。¹⁵とくに水牛のばあいは、水田耕起終了後にその魂を慰撫する魂振り儀礼(*su khwan khwai*)も¹⁶行なわれてきた(写真1参照)。現在でも水牛による耕起を行なうルアンパバーン周辺の農村の人々は、水牛への魂振り儀礼を行なうと述べている。

このほか、やや例外的ではあるが、仏教への敬虔を示す白色である白子の水牛はとくに丁重に扱われる。白子の水牛は手厚く扱えば飼い主に報い、逆だと飼い主に祟る[THONGDI 1991:105]。白子の水牛は普通の黒水牛(*khwai dam*)より病弱で、とさつ目的での買い手も付かず、肉色も薄く美味でないので、市場価値は低い。東北タイNK村では、これらの理由を挙げ、白子の水牛の飼育を避ける村人に会おう一方で、好んで飼育している村人にも出会った。彼らは、白子の水牛(*khwai don*)は有徳の人の靈魂(*winyan*)の生まれ変わり、吉兆を招く存在だと述べていた。

以上のように、タイ・ラオス農村の人々はさまざまな点で牛・水牛を他の家畜に比べて特別視しており、擬人的な扱いさえしている。

そして彼らは、自らの手で飼育個体の牛・水牛を殺傷したがる。白子はもとより通常の牛・水牛も同様である。後述する精霊供応や宴のために牛・水牛肉がどうしても必要



写真1 水牛への魂振り儀礼
チェンマイ県サーラピー郡にて
(1985年高井康弘撮影)

な時も、彼らは自らの飼育する個体を殺すのを嫌がる。代わりにの個体を他の村や外部の市場で購入し解体してもらう。購入資金のない時には、わざわざ自分の牛・水牛を売ってまで現金を作り、肉を購入する迂回手続きをとる。その時も飼育個体の買い手がとさつ目的でないかわざわざ確かめる[THONGDI 1991 : 17 83]。自らの手で牛・水牛を屠らないのは、ひとつにはそれらが大型家畜であり、とさつ・解体に労力と技術が要るからである。しかし彼らが一様に強調するのは、牛・水牛への愛情、憐憫の情である。豚・鶏・野生動物・魚・昆虫などの殺傷・調理に際して、彼らはこうした感情を披瀝しない。これは対照的である。牛・水牛の殺傷忌避も、人々が牛・水牛を自らの社会の構成員とみていることの表現のひとつであらう。¹⁸

牛・水牛の殺傷忌避・擬人視・特別視は、当地の農村仏教においても正当視¹⁹されている。タイ・ラオス農村の人々の多くは、上座仏教徒の在家信徒であり、布施行や出家行などの仏教実践を心がける人々である。また持戒行も彼らがなすべき実践のひとつとされる。比丘のように二二七戒を守るのは困難だが、五戒ないし八戒がそんな在家信徒のために用意されている。その第一項が不殺生戒である。

タイ・ラオスの敬虔な仏教徒のなかには、不殺生戒をあらゆる生き物の無益な殺傷についての戒めと受けとめている人は少なくない。ただし、農村仏教の脈絡における戒侵犯の軽重・悪徳の軽重は、殺傷対象の動植物の範疇によって異なってくるのが通常である。チェンマイ盆地 NC 村の寺院に寄宿する比丘は、人の殺傷が最も重大で、次いで象・牛・水牛などの大型動物であり、豚・鶏や昆虫・魚などを食用にするための殺傷は悪徳 (*baṇ*) には違いないが、そのばあい破戒の程度は比較的軽いと述べる。ここにおける悪徳性の軽重の判断基準は、前述の日常道徳そのものであり、日常道徳が仏教的脈絡において正当化され、確認されているといえる。

(3) 見えなくなる牛・水牛

タイ・ラオス農村の人々にとって、牛・水牛は上述のように身近な命であり、擬人的扱いの対象でさえあった。しかし開発がより進んだ地域では、今日こうした牛・水牛と人との関係は過去のものになりつつある。

たとえば、チェンマイ盆地 NC 村では1970年代中頃に耕運機が普及し、水牛

は役畜役割をほぼ失ったが、当地ではこれを契機に水牛飼育は急激に廃れていった。2001年時点の同村には牛・水牛の姿はほとんどみられない。非感光性の高収量米の導入と灌漑施設の整備が進んだ同地域では、乾季作が可能であり、稲の二期作や換金作物の多毛作など農業の通年化が実現したため、乾季のみの放牧も困難になり、飼料を確保するための草刈り労働が年中不可欠になる。しかし、こうした地域の農家は農業だけで多忙なので、肥育転売目的で牛・水牛を飼育する余裕はない。また、他に条件の良い安定した農外就労口があれば、当然、草刈り労働より割が良いという判断になり、牛・水牛飼育は放棄されることになる。資本主義的市場経済が農村部に浸透するなかで、一般農家の小規模な牛・水牛飼育が姿を消した例は他にも多くみられる。

タイの家畜経済統計資料 [KROM PASUSAT 1998 : 13, 39] によれば、同国内の水牛・肉牛頭数は次の変化を辿っている。すなわち、タイ国全体の²⁰水牛頭数は、1986年時には500万頭近くであり、その後目立った増減はなく推移するが、1993年を境に急減し、1998年時で194万頭まで減っている。水牛の飼育頭数は地方別では東北部が圧倒的に多いが、その東北部で93年以降、飼育頭数が急減する。役畜機能が減じてもおお、タイ東北部で1990年代前半まで水牛頭数の減少がみられなかったのは、前述のように、一般農家が水牛を動産として肥育し続けていたからである。しかし、経済生活の変化のなかで、90年代中頃以降は、彼らも水牛飼育を放棄し始める。

他方、肉牛のタイ国内飼育頭数は、水牛のばあいと異なり、タイ経済の拡大とともに飛躍的に伸びる。1989年以降は、水牛頭数を上回る数になり、1993年から95年にかけてピークを迎える。水牛に比べ農場での大規模飼育が容易で、食肉需要に対応する生産体制に移行しえた結果であろうと思われる。肉牛飼育頭数もタイ経済の低迷の影響が地方に及ぶ90年代後半以降は急減する。

以上、かつて生活のパートナーであり身近な命であった牛・水牛の位置付けが変化し、経済生活の変化のなかで、一般農村住民の生活空間から牛・水牛の姿が消えつつあることを述べた。しかし、この過程で牛・水牛は別の形で彼らの前に現れ始める。すなわち、最初に述べたように、食品として地方の市場に豊富に並ぶようになる。以下は、食の面での牛・水牛と人の関わりに焦点を移す。

2. ラープ料理と牛・水牛肉嗜好

(1) 農村の日常食の変化

冒頭でもふれたが、牛・水牛が役畜として活躍していた半自給・節約型の農村地域では、牛・水牛肉はあくまで非日常の食材であった。たとえば、牛・水牛は老衰死・事故死したばあい²¹は食された。チェンマイ盆地 NC 村の老人は、溺死した水牛を皆で共食した思い出を繰り返し語る。わざわざ水牛が屠られるのは、かつては特定の精霊供応 (*liang phi*) の機会くらいであった。精霊供応の際に、タイ・ラオス農村では家畜が供犠される。集落の守護霊などは蒸した鶏や豚の頭など小型家禽・家畜を加熱調理した料理で供応する傾向があるが、堰の霊や森の霊などより強力な野生の霊であるほど、供応される料理は大型家畜で生に近いものになり、水牛が供犠されることになる。精霊はかつての農村において、もっとも機嫌をとるべき相手であり招くべき客であった。供応は精霊を招いてのもてなしであり、そこでは最上のご馳走が供されねばならなかった。また精霊供応において、家畜とくに水牛が供犠されるのは、それらが人の身代わりとしての性格を帯びるからと言えなくもない²²。精霊供応の後、人々はこうした水牛や豚の生肉、生血を後述のラープ料理に調理して共食したが、牛・水牛肉はふだん人々がめったに口にできない食材であった。

では、半自給節約型の農村地域の日常の食における主な蛋白源は何だったのだろうか。たとえば、タイ東北部の農村を1960年代に調査した TAMBIAH²³ [1969:444]は、水棲の生き物が村人の日常の蛋白源であると述べる。筆者の調査の見聞でも、ラオスやタイ東北部では、やはり水棲の生き物が食されているのが目に付いた。たとえば、東北タイ NK 村のばあい、とくに雨季は水田や水路で採れる淡水魚・蛙・田蟹・淡水小蝦がおかずの主素材になっていた。ただし、同地の雨季の降雨は不安定であり、水の恵みはその影響をもろに受ける。2000年は雨がよく降り、淡水魚に恵まれたので、よく食べている。しかし、1998年、99年は降雨が少なく、田蟹しか採れなかったという。不漁の雨季あるいは乾季をしのぐために、農村の人々は、魚や蛙などを発酵させた自家製の塩辛を保存食として常備している。彼らは、従来、水棲の生き物を主な蛋白源とし、野兎、鹿、猪など林野の生き物や小型爬虫類や昆虫を補助的蛋白源としてきた。

しかし、近年、これらの地域の食材調達状況はかなり変化してきている。一

方で、森林など未開墾地の減少が著しく林野の生き物の狩猟・捕獲は困難になりつつある。また、除草剤や殺虫剤の乱用により水棲の生き物も減少している。

他方で、とくに1980年代後半以降の経済急拡大期に、農村住民の現金収入額は急伸し、最寄りの市場・店舗・行商を利用しての食材購入が一般化しつつある。郡庁所在地レベルの地方市場に行けば、鶏・アヒル・豚・牛・水牛の肉は店頭豊富に並んでおり、天然物のほか、養殖の淡水魚や蛙なども出回っている。タイ北部・東北部のばあい、農村の道路整備は進み、バイクや自動車がかなり普及しているため、一般農村の村人もこうした地方市場を日常的に利用できるようになりつつある。

また、農村内に食料雑貨店を開業する村人も増えてきている。たとえば、東北タイ NK 村のばあい、1980年時点では村内に食料雑貨店は2軒のみであったが、2000年時点で、店は10軒以上ある。そのうち4軒で鮮肉を売っている。4軒とも売上状況はほぼ同等である。店主のひとりには、仏日を除く毎朝、午前5時頃、バイクないし小型トラックを運転し、約4km離れた郡庁付近の生鮮市場に新鮮な肉を仕入れに行くと言います。1日あたり通常、牛肉2kgと豚肉2kgを仕入れる。午前6時頃から村人が買い求めに来る。牛肉は100kgが12、13バーツだが、一人平均100gから150gの肉片を買って行く。ちなみに、当村の田植え農業労働の日雇い労賃相場は2000年時点で130バーツなので、牛肉100gの金額がほぼ一日の労賃の1割に相当する。²⁴農業と農業労働で現金収入を得ている多くの村人には、高価な食材のはずだが、どの店もほぼ売り切ると言う。

(2) ラープ料理とは

では、タイ北部・東北部、ラオス平地農村の人々は、牛・水牛肉をどのように調理して食するのだろうか。当地では、以前から牛・水牛の干し肉や水牛の干し皮は保存の効く食品として重宝され、流通していた。²⁵

しかし、ここでは新鮮な肉を食材とした料理に注目したい。精肉や内臓を使った料理には煮込み汁などもあるが、当地で新鮮な牛・水牛肉を使った料理の定番と言え、ラーブ (*lap*) である。牛あるいは水牛肉のラーブの調理法は、各地域でやや異なるが、タイ北部での調理法を概述すると次のとおりである。まず新鮮な赤身肉を小片に切り (*han*)、さらに刻んで微細にする。好み次第で生の血あるいは血の固まりを和える。湯通した後、冷やした内臓片・皮・脂身を加

える。レモングラス、ショウガ、ニンニク、赤玉葱、葱基部の他、黒く炙った唐辛子などラーブ用の調味香辛料 (*nam phrik lap*) を混ぜる。さらに苦い味にするために生の胆汁や加熱殺菌した腸汁を加える。塩・味の素・塩辛・魚醬などを少々加え、好みの味に整える。タイ東北部やラオス・ビエンチャン近郊では、必ず煎ったモチゴメを入れ、さらに柑橘果実マナオの果汁をふんだんに搾って酸味を強くする。²⁹ ルアンパバーンでは、丸茄子を焼いて大量に和える。ラーブ料理には生のラーブ (*lap dip*) と火を通したラーブ (*lap suk*) があるが、人々は通常、前者を本筋とみている。³⁰

タイ北部・東北部、ラオス平地部は、モチゴメ食・手食作法の食文化圏であるが、人々は床に並べたラーブ料理を、生の香草、野菜、樹木の若芽・若葉・花蕾、豆類等の付合わせ菜 (*phak kap lap*) をつまみつつ、蒸したモチゴメと一緒に手食する (³¹写真2参照)。

(3) ラーブ・宴・儀礼

これらの地域において、牛・水牛肉のラーブは客をもてなす最上のご馳走である。招かれた宴の席で、牛・水牛肉のラーブをたらふく食べるのは、農村の人々の楽しみである。

宴 (*kan liang kan*) は、ひとつには得度・結婚・新築・葬送などの際に催され



写真2 牛肉の生ラーブを手食する人々
付合わせ菜、蒸したモチゴメ、ラーブの皿が並ぶ。
ローイエット県にて (2001年9月3日高井康弘撮影)

る。これら個人ないし世帯が新たな地位に移行する人生の節目においては、通過儀礼が行なわれる。そして縁故の人々に地位の移行を披露し、認知し祝福してもらうための宴を、当事者ないし彼の親や子がホストになって行なう。ホストは費用を負担し、人々を招待する。通常、会場はホスト世帯の宅地内である。会場の設営や食材の買い出しや調理は、近隣や親族の人々が主に行なう。また、招待された世帯は所用があっても、必ず世帯員の誰かを宴に参加させる。その際、祝儀も持参する。

事例 a 得度祭 たとえば、タイ北部では沙弥の得度を盛大に祝う。それはボーイ・ルークケウ（あるいはボーイ・ノイ）と呼ばれる祝祭となる。最近チェンマイ NC 村で見聞した例では、前夜遅くまで近隣者・親族によるカラオケ大会が延々と催され、翌早朝には集落の主婦たち総出で宴の仕度がなされ、午前うちに招待客にラープなどのご馳走が振る舞われた。沙弥となる男児や主催者である両親はすでに早朝に、沙弥練り行列の出発点になる数 km 離れた寺院に行っており、宴の頃は男児は出家前の仏陀を表す王子の化粧を施されている最中である。昼前、十分飲食して上機嫌になった村人たちは、行列の出発点に向かい、王子を乗せた子馬と囲んで行列を組み、練り踊りながらゆっくりと村へ戻る。途中、近隣の寺院の幾つかに寄り、生家で魂振り儀礼を受け、夕刻、寄宿する村の寺院に入り、剃髪し白衣を着て出家準備者（*nak*）となる。そして寺院脇の仮寝所で一夜を取り、翌朝、沙弥として得度する。一連の行事の間、得度する男児は神妙で浮かぬ顔であり、ホストである両親は涙に泣いている。他の一行は鐘や太鼓を鳴らし、賑やかに楽しく振る舞い、祝祭を盛り上げる。

通過儀礼は、当事者と彼の世帯の村社会での位置付けが表現・確認される機会であるが、ホストはできる限りのもてなしをすることで、村社会への謝意を示し、自らの経済的・社会的成功を誇示し、面目を施そうとする。招待客もできるだけ協力し、参加者として楽しく振る舞い、行事を盛り上げることで、ホストの顔を立てる。³²宴に供される料理は、ホストの気持ちと実力を表すものである以上、最上のご馳走でなければならず、牛・水牛肉のラープの登場となる。ラープという名称は、幸運を意味する語と同音であり、縁起の良い名称の料理とみられてもいる。ラープは大量に手早く作れる点で宴向きの料理でもある。

カティナ衣献上祭 (*thot krathin*)、黄衣献上祭 (*thot pha pa*)、寺院落成祝賀祭

(*poi luang*)などホストが主催して行なう仏教関連の行事も、たいていラープ料理の奢侈的な宴で盛り上がる。

その他、「結い」の際の昼餉や夕餉も、客を招いての宴としての性格をもっている。「結い」は田植え、稲刈りなど集中的に労働力が必要となる機会に、農家が助力し合う労働力の等量交換慣行であるが、それは次の含蓄を孕んだものでもある。すなわち、助力に来る働き手は客であり、ホストたる農家には相応のもてなしが期待されている。ご馳走が供され、十分にねぎらいの気持ちが示されないばあいは、働き手は軽視されたと感じ、両農家の関係は円滑ではなくなる。農業労働者を雇わず、人件費の節約になるはずの「結い」の方が却ってお金がかかりがちということになる。この他、選挙の際には、ホストの器量を示す場であり、量る場である宴が重要な役割を果たす。

事例 b 東北タイ NK 村の選挙運動と宴 2000年6月にタンボン行政機構代議員選挙があり、NK 村ではP前区長が当選したが、彼は当選御礼の宴を自宅前の村内道路上に会場を設営して催している。宴の食材として、牛1頭、豚1頭、焼酎64本、コーラ・ファンタ48本、ビール72本、白米240kg、タバコ24箱、エレクトーン演奏団をあらかじめ準備手配しておき、当選が決まると仕度を開始した。調理は村の婦人会が無償で手伝い、牛と豚の生ラープと火を通したラープと焼肉、牛・豚のカレー汁と炒め物を用意した。村じゅうの人が集まり、宴は午後2時から午前1時まで続いた。費用は計3万5,000バーツかかった。以前から選挙運動に宴は不可欠であったが、近年はお金が随分かかるようになったと言う。N現区長も選挙戦の感想を次のように述べている。いざ選挙に立候補したら、村人を招いて宴を催さないといけない。1か月間は宴の連続である。立候補者の家には、村人がご馳走を食べさせてもらおうと訪ねても来る。こうした時は立候補者が不在でも、妻や子供がご馳走を用意して客をもてなさねばならない。対立候補が宴で買票したり、現金をばらまいたら、同じく対抗して張りあわなければならない。これが慣わしであり、そこで負けるわけにはいかない。つまり、能力や理想だけではだめで、資金をたくさん持っていないと支持は得られない。たとえば、T氏は立候補者の一人だったが、彼は出家経験が長く、仏教関連の知識があり、その点ではみんな一目置いている。正直で村のことをまじめに考えている人物である。しかし、職が無く、お金が無い。村人が彼を訪ねたら、ご飯と塩辛しか出ず、焼酎も出なかったとあきれて帰って来た。これでは、どうしようもない。支援してもらうのであれば、もてなさなければならない。

以上、宴は、一方で、ホストが自らの社会的経済的成功を農村社会に向けて誇示する場であり、他方で、ホストを含め参加者が農村の社会関係を確認する場でもある。比較的開発が進んでいるタイ北部・東北部農村では、こうした宴はより頻繁に催されるようになってきている。資本主義的市場経済が農村を包摂し、人々の経済活動の場が広がり、拡散すれば、農村的な絆は希薄化していくかと思われる。たしかにその兆候はみられる。しかし、実際のところ、農村の人々は農産物を仲買したり、日雇い就労したり、遠方へ出稼ぎに行くばあいでも、農村社会の人脈を辿って情報を手に入れ就職したり、郷里の仲間と組んで事業に取り組むことが多く、農村的ネットワークの重要性は減じていない。むしろ、日頃空間的に拡散している人脈を確認するために、宴の必要は増しているようである。また、農村の人々の現金収入額の急増を反映して、宴は奢侈的な色彩を強めている。かつては、宴に牛・水牛肉が不可欠なわけではなかった。鶏肉・豚肉の料理で十分であった。しかし、最近は牛・水牛肉のラップが出なければ、招待客は満足なもてなしを受けたとみなさないようになってきている。

また、これらの地域において、牛・水牛肉食は日常化しつつある。たとえば、若者や働き盛りの男性は、気の合った者同士で、深夜のラップ (*lap duk*) を食べる。とさつは通常、深夜に行なわれるので、彼らは最寄りのとさつ場に解体直後の新鮮な肉を買いに行き、即席でラップに調理する。そして、ホカホカのモチゴメのご飯と一緒に食べる。また、最寄りの市場や村内店舗で肉を買い、朝ないし夕に食べる。彼らはかなりの頻度で牛・水牛肉を食べるようになってきている。

(4) 牛・水牛の生肉食の象徴的意味

しかし、多様な食材の選択購入が可能になるなかで、当地の人々はなぜ新鮮な牛・水牛肉をことさらに嗜好し、最上のご馳走とみなし続けるのだろうか。当然ながら、現代日本人と同様、彼らも美味だからと答える。滋養があるからと述べる者もいる。また、かつて非日常のご馳走であった牛・水牛肉は、現在も高価であり、そのことじたいが重要な意味を帯びている。高価な食材を振舞うことで、ホストは自らの社会的経済的成功を誇示³⁴できる。

ただし、以下では、これらの理由に加えて、タイ・ラオス農村における牛・

水牛の伝統的な位置付けが、その肉料理に依然独特な意味を付与していることを強調しておきたい。牛・水牛肉への嗜好は、青年・壮年の男性にとくに強い。彼らは牛・水牛肉、とくに雄の肉を食すと力が出ると言う。ルアンパバーンで出会った男性は、水牛肉について、雄の肉の方が肉質がしっかりしていて、見た目も鮮やかな赤色で、雌の肉とはすぐに見分けがつくと述べている。柔らかい雌の肉は食べないと言う。これらの言は、牛・水牛肉と男性的力強さとの強い連関性を示唆していると考えうる。前述のように、従来、牛・水牛は重要な役畜であった。とくに水牛は水田耕起に不可欠な存在であり、力強い労働力の象徴であった。牛・水牛肉はたんに滋養がある以上に、活力源としての文化的意味を帯びている。

そして、牛・水牛肉は新鮮な生肉のまま食することで、活力源としての意味をもち、鮮血で和えることでさらにその効用を増すようである。鮮血をたっぷり入れた生のラープは、赤いラープ (*lap daeng*) と呼ばれ、若者および働き盛りの男性がとくに好んで食する。彼らは農作業に出る前の深夜あるいは朝食に生のラープを食べて元気をつける。生肉のラープをおいしく食べられるのは、彼らにとって強健な身体性の証明である。また前述の宴は、焼酎をあおり、生のラープを食らうことで、男性性を顕示し、認め合う場とも言える。青年・壮年の農村男性が生肉のラープを好んで食すのとは対照的に、未婚の娘の多くは生のラープを食さない³⁶。幼児や胃や歯の弱った高齢者も同様である。通常、生のラープ料理を作る時、その一部が婦女子等のために加熱される。生肉のラープの野生性や美味性は、その危険性と表裏をなすものである。生肉食が原因で、激しい下痢や寄生虫で苦勞した経験をもつ者は多い。地方保健所駐在の医師は、生肉食をするとサナダムシ、肝臓ジストマ、顎口虫などの類が体内に入る可能性がある³⁷と述べる。淡水魚貝類の生食は行政キャンペーンの効果か、村人も危険性を認識して、かなりひかえている。しかし、豚・牛・水牛肉の生食に関しては、寄生虫の危険認識は相対的に低く、寄生虫が入ったとしても、虫下しで処置すればよいと考えている村人が多い。近代医学から危険のレッテルを貼られた生ラープの食習慣は、都市生活者には改善すべき野蛮で無知蒙昧な風習と映る。しかし、それでも農村の人々は年に1回寄生虫駆除薬を飲みながら、生肉のラープを食している³⁷。

以上、タイ・ラオス農村の人々の牛・水牛肉嗜好を強調した。最上のご馳走

である牛・水牛肉は宴が機能する上で重要な役割を担っていた。そして牛・水牛肉への嗜好は、役畜としての牛・水牛の力への連想と依然結びついていた。しかし、他方、牛・水牛は従来役畜であり、農村の人々にとって生活のパートナーであり、殺傷を忌避すべき対象であった。そして、牛・水牛の殺傷を特に忌避する態度は、開発の進んだ農村や都市部の牛・水牛肉食を嗜好する人々のあいだでも根強く共有されている。以下では、矛盾するかにみえる、殺傷忌避と肉食嗜好が、彼らのあいだで両立しているありようについて、もう少し検討する。

3. 殺傷忌避と肉食嗜好

(1) 禁欲と祝祭

タイ・ラオス農村の人々は、牛・水牛肉嗜好の追求と殺傷忌避・不殺生戒遵守を、時間的な切り替えによって両立させている面がある。禁欲の時と欲開放の時間を切り替えることで、両者の両立をはかるありようは、上座仏教の在家信徒の一般的姿勢とも言える。彼らは一定期間、沙弥や比丘として出家行を勤めることによって、あるいは、在家信徒として布薩日や仏日だけでも五戒、八戒を守ることによって、敬虔な仏教徒たらしとする。布薩日 (*wan ubosot*) は比丘が布薩堂に集まり、戒本反省行を行なう日であり、十五夜の満月の日、月が最も欠ける日がこれにあたる。布薩日と上弦半月の日、下弦半月の日は、仏日 (*wan phra, wan thamma sawana*) と呼ばれ、在家信徒が持戒し、講堂で説法を聴くべき日とされる。

仏教関係の年中行事には布薩日や仏日に行なわれるものが多い。仏陀の降誕・成道・涅槃会、初転法輪祭などはむろんのこと、地方色のある仏教儀礼慣行もそうである。たとえば、チェンマイ盆地の農村では、新米献上、来訪死霊供養、布施太子ジャータカ聴聞が重要行事であるが、北タイ陰暦のそれぞれ第4月の満月 (*si phen*)、第12月の満月 (*sip song phen*)、第2月の満月 (*ji phen*) の日、すなわち布薩日に挙行される。2001年に筆者が東北タイNK村で見聞した籤飯功德積み行事 (*bun khao sak*) も布薩日に行なわれた。村人たちは村の寺院にバナナの葉で作った供物(籤飯)、米の蒸し菓子、焼きナマズなどをたくさん持ち寄り、僧侶に布施した後、誰が持ちこんだか判別不可能になった山積み

の供物のなかから適当に籤を引くように再度供物(籤飯)を受け取り、境内の樹木に引っ掛け、来訪する縁故の死霊が食するようにするのだが、その際、小魚などが多数供えられていた。しかし同行事のばあいも、村内で生肉のラーブ料理を伴う宴は催されていない。

タイ国のばあい、布薩日を含めて仏日は、政府がとさつ場にとさつ許可を出していない。つまり、とさつ場は仏日は休業であり、したがって新鮮な肉は仏日には市場に出回らない。そこでラーブ料理店も休業し、宴も新鮮な肉が手に入らないこの日避けて挙行される。また、安居入り(7月上旬)から安居明け(10月上旬)までの期間は、人々は破戒を慎む傾向がある。

これに対して、上記の日以外は欲望に対して人々はある程度開放的である。安居明け後は、とくにさまざまな祝祭的性格をもつ行事が催され、人々は大いに楽しむ。たとえば、同じ仏教行事でもカティナ衣献上祭や黄衣献上祭など、ホストが宴を催すことが期待される行事がこれに当たる。結婚披露や新築祝賀も安居明け後の陰暦偶数月に催すのが好まれる。得度祭や寺院落成祝賀祭も安居入り前に挙行される。これらは、通常、仏日以外の日を選んで挙行され、ラーブなど肉料理が食される。³⁸

安居期を禁欲的に過ごし、安居明けは祝祭的に過ごすあり方は、当地の天候・従来の農業のあり方と対応するものでもある。安居期は雨季で稲の生育期に当たる。前述のように、淡水魚・昆虫・食用植物が豊富に採取できる期間であり、肉食を行なう必要の少ない期間とも言える。安居明け頃に雨季は終わり、季節は涼しい寒季へと移るが、従来の雨季一期作では、11月、12月頃が稲の収穫期であり、安居明け後は実りの時でもある。寒季から暑季(乾季)の3月、4月まで、1年の収穫を寿ぎ、カミヤ仏に感謝してさまざまな儀礼が行なわれる。農民にとって最も布施行が可能な時であり、宴を開くのに好適な時節である。

当地の人々はこのように、ある時は仏教行事を持戒の機会とし、禁欲の時を過ごし、ある時は仏教行事を欲開放の祝祭的なものとして楽しむ。牛・水牛肉嗜好と殺傷忌避の二つの態度を、彼らは時々に取り替え、使い分けることで、生活のメリハリ・均衡を形作っている。³⁹

(2) とさつ業と不殺生戒

また、タイ・ラオス農村の人々は、市場経済が浸透し、商品の流通が円滑化

したために、牛・水牛肉嗜好と殺傷忌避・不殺生戒遵守の矛盾に直面する機会に遭遇せずに済むようになってきている。

すなわち、半自給的なかつての農村では、新鮮な牛・水牛肉は身近な生活空間で飼育されている家畜を屠ることで初めて得られた。前述のように、人々は自らの牛・水牛のとさつをできるだけ回避し、迂回手続きを採ることで、自ら手を下すことを忌避しようとしたが、市場流通の発達していない地域では、こうした選択肢じたいが採り得なかった。

タイ・ラオスの農村仏教では、不殺生戒の侵犯の軽重は、殺傷行為への関与・関知の度合いによって変わってくる。前述のチェンマイ盆地農村 NC 村の比丘は次のように述べる。すなわち、故意の殺傷は故意でない殺傷より不殺生戒侵犯度が重⁴⁰い。また、自ら手を下さなくとも、他者に指図して殺傷させれば、それは不殺生戒侵犯行為である。他者が殺生しようとしているのを止めず、傍観するのも、不殺生戒侵犯に当たるが、自ら殺傷行為に及んだばあいや他者に殺傷を指示したばあいよりは、侵犯度は軽い。事前に関知していない殺傷行為の結果、生じた肉を食すことは、不殺生戒にはふれない。

市場経済が発達し、新鮮な肉は今日、地方市場や農村内の食料品店にも常時並ぶようになってきている。これらの肉は、空間的にも社会的にも村人の身近な生活から分離し、村人の直接的な関与・関知が及ばないところで、とさつ・解体されて得られたものである以上、その肉を食することは、不殺生戒に抵触する行為とはみなされていない。開発が進んだタイ農村部では牛・水牛肉食が日常化しているが、当地の人々は同時に、牛・水牛への憐憫の情を好んで披瀝し、殺傷忌避について語る人々でもある。商品化した牛・水牛肉が流通している当地では、殺傷忌避と牛・水牛肉嗜好の矛盾は見えにくくなり、彼らは心的・文化的葛藤を覚えなくて済むのである。

一般農村住民に代わって、牛・水牛のとさつ・解体を引き受けているのは、専門のとさつ業者である。タイのばあい経済が拡大するにつれ、とさつ業も成長し、地方でも専門のとさつ業経営が成り立つようになってきている。筆者が訪ねたタイ北部・東北部の農村では、村人がバイクや自動車であつた新鮮な肉を購入できる範囲内にとさつ・鮮肉販売業者が営業していた。タイ国のばあい、とさつは行政許可が出ない仏日を除く毎日行なわれ、とさつ場前で肉は販売される。新鮮な肉を仕入れようと行商人や農村の食料雑貨店の

店主や一般消費者が購入に訪れる。

興味深いのは、タイのばあい、パキスタン系タイ人のイスラームが牛・水牛のとさつ業に従事しているケースが目につくことである⁴¹。また、ラオス・ルアンパバーンのばあい、とさつ場は1か所のみだが、とさつに従事する人々はすべて黒タイ (*tai dam*) の人々であり、彼らは最近まで守護霊祭祀を堅持する非仏教徒であった。こうしたとさつ業者たちは、タイ人やラーオ人が牛・水牛をとさつするのを嫌がるので、牛・水牛のとさつ業に参入できると述べている。少数エスニシティの人々による牛・水牛殺傷行為の代替は、タイ・ラオスの人々の牛・水牛肉食を支えている一要素と言える。

また、とさつされる牛・水牛も、農村の人々が身近で生活をともした生命ではなくなってきた。むろん従来から牛・水牛は地方の定期市で頻りに売買いされてきた家畜であり、食肉供給に関しても、水牛の最大の生産地タイ東北部から北部・中部への流通のルートがあった。タイ北部では現在も牛肉より水牛肉を好む傾向が顕著であるが、こうした北タイ人の水牛肉嗜好を支えてきたのは東北タイ産の水牛であった⁴²。しかし、近年は、流通の広域化がさらに進行している。すなわち、上記の国内ルートが細り、地方定期市に出回る国産の牛・水牛頭数の急減する一方で、周辺国産の牛・水牛頭数の急増している。幾つかの定期市場で家畜課役人に聞き取りした限りでは、現在、タイ北部の定期市で流通する牛・水牛のうち頭数が最も多いのはビルマ(ミャンマー)産の牛・水牛である。また、中国産水牛が中国各地から雲南地方を経て、タイ北部の市場に流入している。ベトナム産水牛がラオスを經由してタイ東北部に多く入って来てもいる。タイ北部・東北部農村住民の生活空間から牛・水牛は消える一方で、ますます遠方からモノとしてやって来る牛・水牛がとさつに回され、地方市場に流通する傾向は強まっている。

おわりに

以上、本稿では、まず、タイ・ラオスの人びとの牛・水牛飼育と殺傷忌避の態度について確認した。次に、彼らの牛・水牛肉食嗜好とその社会的意味について言及した。そして、一見両立しえないかにみえるこの二つの態度が、彼らのあいだでさしたる心的、文化的葛藤を生じることなく、両立していること

に注目し、そのありようの一端にふれた。まとめると以下のとおりである。

第1に、従来からタイ・ラオス農村では、精霊供応のために水牛は供犠されてきた。供犠されるのは家畜であるが、とくに強力な精霊に対しては、最上の非日常のご馳走として水牛がしばしば供犠された。擬人的存在である水牛は人身御供の代替としての性格をもつかもされない。この脈絡では水牛はその擬人性ゆえに食されることになる。ただし、そのばあいの水牛肉食はあくまで非日常的なものといえた。

第2に、しかし、非日常のご馳走であったはずの牛・水牛肉は、その後、ご馳走であるがゆえに、宴などの機会に頻繁に食されるようになってくる。このばあい、牛・水牛肉のご馳走としての価値は、逞しい男性的労働力としての牛・水牛の擬人的意味付けと無関係ではない。

第3に、牛・水牛の殺傷忌避と肉食嗜好は、持戒遵守による禁欲と安居明けの祝祭における欲開放の時間的切り替えによって、両立してきた。

第4に、従来、牛・水牛肉は、身近な生命の殺傷に自らが関与・関知することによってしか得られなかったはずであるが、市場経済の浸透と流通の広域化により、このような体験を経なくとも牛・水牛肉は得られるようになる。ここ数十年の経済生活の変化は、農村住民を牛・水牛の生産者から消費者に変えた。牛・水牛は遠い周辺国から流入し、定期市で仲買人からとさつ業者へ渡り、解体され商品となって店頭に並ぶ。商品が飼育地では擬人視されたかもしれない命であり、殺傷行為の結果、生産されたものであることを、消費者はリアルに体感できなくなった。上座仏教の不殺生戒のありようも在家信徒に殺傷と肉食の関係を直視することを強くないものとなっている。

第5に、とさつ行為こそ、殺傷忌避と肉食嗜好の矛盾が端的に付きつけられる場面であるが、これらを非仏教徒で非農家である少数エスニシティの人々がしばしば肩代わりしている。経済拡大の結果、地方でもとさつ業専従経営が成立するようになり、農村住民は彼らから容易に肉を購入調達できるようになっている。

最後の第4、第5点については、本稿では紙幅の関係上、十分に記述できなかった。タイ・ラオスにおける少数エスニシティの人々によるとさつ業のありよう、定期市に代表される牛・水牛の地方流通のありよう、周辺国からの牛・水牛の流入については、別稿であらためて記述することになる。

引用・参考文献

(日本文)

- 赤木攻、北原淳、竹内隆夫編 2000 『続タイ農村の構造と変動—15年の軌跡—』勁草書房。
- 佐藤宏 1995 『タイのインド人社会—東南アジアとインドの出会い—』アジア経済研究所。
- 高井康弘 1998 「農業経営の問題と農外就労の様相—1980年代中頃の北タイ農業村—」大谷学会『大谷大学研究年報』50：1-50。
- 藤田渡 2000 「食物をめぐる人と自然との関わり—東北タイの事例から—」『東南アジア研究』37(4)：556-587。
- 平井京之介 1997 「北タイ農村における「仕事」概念の一考察——相互行為と社会関係」『国立民族学博物館研究報告』22(3)：527-584。
- HARRIS, Marvin 1985 *Good to eat : Riddles of Food and Culture*. New York : Simon & Schuster. (マーヴィン・ハリス『食と文化の謎——Good to eatの人類学——』板橋作美訳、岩波書店、1988年)

(英文)

- TAMBIAH, S. J. 1969 Animals are good to think and good to prohibit, *Ethnology* 8 : 423-459.
- WIJIYEWARDENE, Gehan 1968 Address, Abuse and Animal Categories in Northern Thailand., *Man* n. s. 3 (1). 76-93.

(タイ文)

- PHROMPHICHAI, Rattna 1994 *Lap cin : botbat thang sangkhom lae watthanatham karani suksa muban sanluangnua mu sip tambon cancawatai amphoe maecan changwat Chiangrai*. Sakhawicha Watthanathamsuksa, Banthitwitthayalai Mahawitthayalai Mahidon. (ラーブ・チン：その社会的文化的役割：チェンラーイ県マーチャン郡チャンチャワータイ行政村第10区の事例研究)
- THONGDI, Iam 1991 *Khvai thai : sat katanyu phu thuk lum*, (タイの水牛—忘れられた忠義の動物—)
- KROM PASUSAT 1998 *Khomun sethakit kanpasusat pracam pi 2541*. (1998年家畜経済統計資料)
- KROM PASUSAT 1999a *Talat nat kho-krabu lae talat nat satpik pi 2542*. (1999年牛・水牛の定期市と家禽の定期市)
- KROM PASUSAT 1999b *Khumu kan liang khwai*. (水牛飼育ハンドブック)
- KROM PASUSAT 2000 *Sathiti kan namkhao/songkok sinkha pasusat nai rop pi 2543*. (2000年度家畜・畜産品輸出入統計)

注

- 1 北タイ語・ラーオ語で牛は *ngua*、水牛は *khwai* である。言葉の上で後者が前者のバリエーションであるような関係はない。しかし、表現の上で、両者は *ngua-khwai* と一括りにされるばあいも多い。タンバイアはタイ東北部の村人が牛と水牛に示す態度の同一性に言及している [TAMBIAH 1966: 436]。
- 2 筆者は、2000年度大谷大学真宗総合研究所一般研究「社会変動のなかの儀礼慣行—タイ農村の事例を中心に—」による研究費を得て、2000年7月下旬から8月上旬にかけてタイ農村調査を行なった。また、平成11年度から13年度にかけての文部科学省（文部省）科学研究費による国際学術研究・学術調査「メコン河集水域における自然と文化の相互作用にかんする生態史的総合研究」の一環として、2000年と2001年の8月下旬から9月中旬にかけてタイ・ラオス調査を行なった。主な資料はこれらの調査の際に得たものである。
- 3 チエンマイ盆地 NC 村はチエンマイ市南南西約 29 km、チエンマイ県ハーンドン郡ノートン行政村の1農村。ローイエット県 NK 村はチャトゥラバックピーマン郡ファチャーン行政村の1農村。前者の概況は高井[1999]他、後者の概況は赤木・北原・竹内 [2000] 他を参照のこと。
- 4 農業・協同組合省家畜局家畜課『水牛飼育ハンドブック』には次のような水牛と耕運機の性能・長短所比較一覧表が添付されている [KROM PASUSAT 1999b: 31]。すなわち、価格は水牛が6,000—1万2,000バーツなのに対して、耕運機は2万—4万バーツ。水牛での耕起は1日に4時間から6時間がせいぜいで、1日当たり0.5から1ライ耕すだけだが、耕運機なら1日に10時間稼働させ、5ライ耕すことも可能である（1ライは約0.16ヘクタール）。最適圃場面積は水牛が3—10ライ、耕運機は20ライ以上。水牛の実働年数は10—20年だが、耕運機の耐用年数は本体が5—7年、エンジンは8—10年にすぎない。水牛は女性・子供でも扱えるが、耕運機は力が強く機械に詳しい男性しか扱えない。水牛からは肥料（糞）が得られる。環境保全に関して、水牛の糞は土を豊かにするが、耕運機での耕起は土質を固くする。同書は、水牛と耕運機の長短所を多角的に検討し、水牛の長所を再評価することを勧めている。
- 5 最近、化学肥料のデメリットを強調し、有機肥料のメリットを強調する村人の発言を聞くことが多くなった。たとえば、2000年時のタイ東北部 NK 村における聞き取りでは、次のような見解を何度か耳にした。水牛の糞を肥料として入れると、4、5年有効であり、稲の葉は黄色くなるが丈夫に育つ。化学肥料だと1年はきれいに育つが、稲は折れやすく、虫もよく付く。土もだめになる。
- 6 野中健一氏の教示による。
- 7 イアム・トーンディーは吉ないし不吉（を招く）とみなされる水牛の比較一覧表を示している [THONGDI 1991: 104]。すなわち、旋毛が軛を置く首上部、首の肉峰の後部、鼻部両側面にあれば吉、旋毛が体の両側に挟む形であったり、脳天部にあったり、肛門部・股尻・ペニス部先端にあるのは不吉。毛色は、脚（くるぶし以下）や

尾や腹や口周り、両目の間が白色なのは吉、腹毛が黒いのは不吉。角は長く、節間の間隔が詰まっているのが吉、角が垂れ下がったり、短かったり、無かったりすれば不吉。歩行時に揺れず、急に速足になったりしないのが吉、歩行が揺れ、ふらつき安定しないのは不吉。人馴れし、聞き分けや物覚えが良いのが吉、頑固で興奮しやすく、すぐ交尾したがるのは不吉。丸々とした腹は吉、腹部のあばら骨間が開いているのは不吉。蹄がくっつき、先端が下向きなのは吉。蹄が開き、先端が上向きに反っているのは不吉。首部が発達し太いのが吉、細長いのは不吉。尾は長く毛が豊かなのが吉、短く毛が少ないのは不吉。丈夫で良く働き、飼い主を豊かにする水牛を見分ける経験則と考えられる。農村では吉を招く水牛が死んだら、埋葬し、皮は米倉床に敷き、角も米倉に置くと、家族が幸福に暮らせるという言い伝えがあるともイアムは紹介している。

- 8 ルアンパバーン市街から南西約 32 km、メコン河沿いのラーオ人集落（未電化村）での聞き取りによる。
- 9 これもルアンパバーン効外の事例である。
- 10 タイ東北部 NK 村では、かつては高床の夫婦寝室 (*hong poeng, hong phra*) 直下に牛・水牛を繋いでいたが、現在では、高床下はブロック囲いされて、テレビが占有する居間等に利用されているケースが多い。牛・水牛は通常、高床米倉の階下か独立の飼育小屋で飼われている。治安の向上、伝染病を媒介する蚊に対する意識の向上、家畜の臭気を気にする傾向の一般化、牛・水牛より大事な家電機器等財産の増加などによる変化であろう。
- 11 区長によれば、東北タイ NK 村 (141世帯) では、2000年 9 月時点で、水牛110頭、牛130頭が飼育されている。水牛飼育世帯は40戸、牛飼育世帯が50戸である。なお、仔を増やそうとするばあい、種付け料は1頭当たり100バーツかかる。ゆえに去勢しない雄個体を確保しておく農家が多いという。去勢すれば、個体は肥大し、扱い易くもなり、市場で良い値で売れもする。去勢は2歳時に行なう。去勢しない方が役畜として扱いは難しいが力が出る。去勢は中部語で *tham man*、東北語では *ton* である。
- 12 飼育頭数は月毎に大きく変化する。飼料になる草が豊富な雨季は飼育農家が多い。しかし雨季後の11月から1月に売る農家が多くなる。乾季は飼料が不足し、かつ祭り・負債返却でお金が必要なためである。売り手が多い乾季は値段が下落する。そこでお金に余裕のある人は逆を行き乾季に購入し、相場が上昇する雨季初めの耕起開始期 (5、6月) に売ると言う。
- 13 牛・水牛の擬人視は、飼い主にコミュニケーションの成立を感じさせる一定の知的情的表現力が牛・水牛には備わっていることによるのかもしれない。
- 14 これに対して中部タイ人はこれらの接頭辞を侮蔑の意味で用いる。
- 15 水牛にも全部で32個のクワンがあるといわれる [THONGDI 1991: 105]。
- 16 儀礼上の脈絡では、人の生死はひとつにはクワン (*khwan*) の状態として説明・表現される。生氣ある人の肉体の要所要所にはクワン (非人格的で流動的な靈質・生命

- 力・魂)が宿るとされる。気が弱った状態や病気の状態は、クワンが一時的に肉体を離れた状態であり、死はクワンが雲散霧消してしまった状態と説明される。タイの人びとは、生者にはクワンを身体に結び付け、とどめおくための魂振り儀礼を、病氣平癒や長寿祈念や旅の無事の祈念などの目的で頻繁に行なう。
- 17 イアム・トーンディーは次の見方が農村にはあるとも述べる。水牛は神祇が人間を手助けすべく生じさせた生き物であり、人間に恩恵を与える存在であり、それを殺傷することは忘恩不義行為である [THONGDI 1991: 82-83]。
- 18 とともに社会を構成する者の殺傷は、通常どの社会でも最大の禁忌とみなされている。こうした行為は当該社会秩序の根本を覆す挑戦であり、当該社会構成員としての自己を否定する行為であるからかもしれない。他の動植物の殺傷が道徳に抵触するかどうか、その動植物がどのくらい自己に近い社会構成員として社会的に認知されているかと関わっている。
- 19 本稿の脈絡とは直接結びつかないが、ハリスは、初期仏教の牛肉食への禁欲的態度が、当時のインドでの仏教普及の問題と密接に関わるという興味深い意見を述べている。彼はインドにおける不殺生宗教としての仏教の普及を、牛供儀を司り、牛肉を独占的に消費していた支配カーストにたいする大衆の不満と結びつけて説明する [ハリス1988: 58-62]。
- 20 KROM PASUSAT [1998] は、各年5月1日時点の数値を掲載している。タイ国農業統計 (Agricultural Statistics of Thailand) にも牛・水牛頭数の数値が掲載されているが、こちらは各年1月1日時点の数値である。両者の数値がかなり異なる年度もある。今後検討したい。
- 21 WIJIYEWARDENE [1968: 84] も、水牛は特別な食物で、村の水牛が死んだ時、ないし祝祭の時のみ食されたと述べている。また、筆者が出会ったパキスタン系タイ人のイスラームは、自分たちは死肉をけっして口にしないが、タイ人は死んだ牛・水牛肉を食すると述べ、両者の差異を強調していた。
- 22 たとえばチェンマイ北西山麓に棲む精霊プーセ・ヤーセは、先住民ラワの守護霊であり、転じてチェンマイ王家、チェンマイ都市国家の守護霊として祀られたが、往時は人身御供を好み、その後仏陀の忠告でそれを慎み、代わりに水牛を食するようになったと言いつた。水牛肉が人身の代替物になる例である。
- 23 TAMBIAH [1969] は、村人の動物範疇分類について考察している。彼によれば、林野の生き物 (*sat pa*)、水棲の生き物 (*sat nam*)、家村の生き物 (*sat ban*) は、はっきりした主要範疇である。牛・水牛・豚・鶏・アヒル・犬・牛・猫などが、*sat ban* として括られている。豚、アヒルは市場用・祝祭用食材であり、牛・水牛は役畜・祝祭用食材であり、犬猫も通常食べられない。
- 24 2000年9月時点で1バーツは約2.63円。
- 25 たとえば、水牛の皮を1日干し、千切りにしたものを、ラオスでは *nang yam* と呼ぶ。日常の食卓に並ぶ付け味噌 (チェオ・ポーン) に入れる食材になる。また、こ

れを油で揚げて、カリカリにした *nang pong* はスナックやおかずとして食される。水牛の内臓を干した *kot khwai* もルアンババーンの市場ではよくみかけた。焼いて酒の肴にする。

- 26 ルアンババーンでは、肉のラーブ (*lap cin*) と血のラーブ (*lap luat*) は、別個の料理である。前者には鮮血は加えない。後者は赤い豆腐状の血の凝固物を、細かく刻みラーブ料理にしたものである。
- 27 ナムブリック・ラーブは、黒胡椒、コリアンダーの実、イントナガコショウ、ニクズクの種子外皮などを調合したラーブ用調味料である [RHROMPHICHAI 1994: 62-63]。チェンマイなどタイ北部のラーブは、こうした多様な香辛料を使い、洗練された味にするのが特色である。ラーブ用の香辛調味料は、かつては各家庭の主婦がそれぞれ独自に混合して作ったが、近年はあらかじめ調合バックされたものが市場に出回り、現在では、それらが利用されている。
- 28 生血や胆汁や腸汁は鮮肉販売店でビニール小袋に詰めて小分けされている。肉を買うと無料で付けてくれる。胆汁や腸汁を和えるのは、牛・水牛のラーブだけであり、豚やアヒルではそうしない。苦い味を好むのはとくに男性の年配者である。
- 29 マナオの搾り汁で酸味を効かせたばあい、コーイ (*koi*) とも呼ばれる。タイ東北部ではコーイとラーブの語は、ほぼ同義で用いられる。*koi-lap*、*lap-koi* とほとんど互換的に用いられる。本稿では記述の便宜上、ラーブの語で統一する。
- 30 豚のラーブも通常生で食される。アヒルも生で食べる人がある。鶏や魚は火を通したラーブにして食するのが通常である。
- 31 ラーブの付合わせ菜 (*phak kap lap*) は実に多彩である。田の畔や湖沼辺の野草、宅地内の井戸脇や沐浴室付近に植えておけば勝手に育つハーブ類、樹木の若葉若芽などがあるが、それらには香りが強く、薬効のあるものが多い。また市場用の野菜(白菜・キュウリ・キャベツ・コリアンダー・ジュウロクササゲ豆等) も付合わせ菜になる。ラッターナー・ブロムピチャイの一覧表は、すべてを網羅しているわけではないが詳しい [PHROMPHICHAI 1994: 67-69] 他、参照。
- 32 平井京之介 [1997] 参照。
- 33 「結い」相手の所を手伝いに行く慣習を、当地の人は「客になる (*long khaek*)」と呼ぶ。この表現は当地の人々が「結い」に込める含蓄を端的に示すものである。
- 34 ハリスは世界中で人間が動物性食物を礼賛、渴望し、動物性食物が象徴的意味をもつ同じような現象が文化の違いを超えてみられると指摘する。また、その特別視と動物性食物食の栄養生理学上の特別な役割・農耕社会での生産困難性との関連を指摘する [ハリス 1988: 16-25]。
- 35 肉色は鮮赤色が好まれる。バンコクでの出稼ぎ者であった東北タイ農民によれば、バンコクでも東北式ラーブ料理の屋台は多いが、牛肉の味は故郷の地物に比べてはるかにまずい。肉の色も薄いので、人工着色料でおいしく見えるよう赤く染めている。ラーブにおいて嗜好される鮮赤色は、仏教への敬虔を示す白色とコントラストを

- なす色彩であることは興味深い。
- 36 既婚の壮年女性のばあい、男性同様、農家の基幹労働力であり、生のラーブを好んで食する人が多い。
- 37 東北タイ NK 村の人々は、*maklua* (E. Ebony Tree, *Diospyros mollis* Griff.) の木をしばしば宅地に植栽している。実が虫下し薬として利用できる樹木である。伝統的な市販薬には *ya thai puak-hat* が有名だが、最近では Benda 500 など西洋の市販薬を飲む人が多い。
- 38 タイ正月も安居明け後であり、親族が集い、共食交歓する機会である。各種の精霊供応も安居期間以外に行なわれる。
- 39 こうした対照は、今回の事例地域のなかで、経済変化の程度において中間的である東北タイ農村がもっとも明白である。開発が比較的遅いラオス農村部では、安居期に限らず、禁欲傾向が強く、開発が進んだチエンマイ盆地農村では、欲望追求が日常化し、通年化してきている。ただし、これらの地域でも上述の構図がある程度あてはまると考える。
- 40 故意かどうかは、行為者本人にも判別困難なケースもある。他者の殺生についての事前関知・関与についても、関知可能なのに怠慢したケース、影響力など間接的な関与のケースを問うていけば、不殺生戒の遵守と侵犯の判定は、簡単ではないことがわかる。そこで人は生きている以上は、自らの意識の及ばないところで不殺生戒侵犯をなさざるをえない存在であると観念せざるをえなくなる。
- 41 インドのばあいも、ヒンドゥー教徒がイスラーム商人に不要の牛を売り、イスラームが牛とさつ業を独占し、その肉を雑肉としてヒンドゥー教徒も食すなど、両教徒の共存関係がみられる [ハリス 1988: 66]。
- 42 牛肉と水牛肉を比べたばあい、かつてはタイ全体で水牛肉の方が流通し食されていた。しかし、近年は肉牛頭数が水牛頭数を大幅に上回る状況になっており、東北部の地方市場では水牛肉は姿を消し、ほとんどが牛肉となっている。東北部やビエンチャンの人々は牛肉を明白に嗜好し、ラーブの材料も牛肉である。これに対して、タイ北部あるいはルアンパバーンでは水牛肉嗜好が依然強い。タイ北部の地方市場では水牛肉はあるが牛肉は売っていない所も多い。もともと北部では肉牛の方が水牛より飼育頭数が多く、東北部では水牛頭数の方が圧倒的に多かったことを考えると、興味深い地域差である。