

ダイエット作戦

トンガでは国をあげてダイエットに取り組んでいる。名付けて「ダイエット作戦」！トンガ政府中央計画省と日本人海外協力隊のエアロピクス隊員が、村や小学校を指導したおかげで、今やエアロピクスは小学校の運動会の出し物の定番となった。首都ヌクアロファではダイエット・コンテストもしばしば企画されている。この作戦は、エアロピクの授業が必修の小学生と、見た目を気にする。一部のトンガ人のあいだでは成功している。しかし、大抵の村人にとって、ちよつとまで歩きにできる散歩だけが彼らの「運動」である。

作戦の背景には、トンガ人の食生活の変化がもたらした肥満、糖尿病、高血圧症の拡大がある。もともと砂糖を意味するスカというトンガ語が、そのまま糖尿病をも意味するほど、トンガ人にとって身近な糖尿病治療のために、一九九〇年代には、首都にある病院の一角に外国政府の援助で専門棟が建てられた。この棟に



体育祭の出し物でエアロピクを披露する小学生。トンガ語で「エアロピク」とよばれている

は朝から五〇代から六〇代の男女を中心とする長い列ができる。患者たちは簡単な問診、血糖値と体重の計測のあと、薬を受けとる。なかにはこの診察に満足できず、ニュージーランドやアメリカなどに出張きにてた家族を頼り、国外の病院で診察を受ける人もいる。

肥満と糖尿病をもたらした最大の要因として指摘されているのが、輸入品の羊肉(シビ)である。トンガで売られているシビは、生後一年以上のヒツジのバラ部位である。骨のまわりの少量の赤身を除いて大半が脂身(ガゴ)である。トンガ人は鯨肉を伝統的に食べていたが、捕鯨禁止以降食べられなくなった。日本でも商業捕鯨が停止して供給量が激減した後、鯨の大和煮の缶詰が一時羊肉の缶詰に切り替わって出回ったと聞いたことがある。

シビがトンガの人びとに好まれるのはその脂身ゆえである。シビは、骨付きのまま細切りにして焼くだけか、野菜などと炒めるか、蒸すかして食される。一九六〇年代から、ニュージーラ



村人が日常的に利用する村の小商店(ファレコロア)、外国からの輸入品が並ぶ。標の最上段はすべてコーンビーフ、最下段は魚の缶詰

ンド産の安いシビの輸入量は急増し、イモと魚心の食生活にシビが付け加わった。彼らの不健康な脂太りはその結果であるといわれている。

シビはちよつと高価

トンガ人は、プタ、ニワトリ、ウシ、ウマ、ヤギといった家畜をおもに儀礼や祭礼での食事のために飼っている。私が滞在したある島では、一八九六年ニュージーランド人が羊牧場経営を始めたが、ヒツジ泥棒が横行し、ついに牧場主は経営を諦め、ヒツジを置いて島を去った。その後、島の人びとによつて残ったヒツジも食べ尽くされてしまった。彼らがヒツジを飼わないのは、泥棒をおそれるからか？

通常、トンガの人びとがおかずに食べるのは、冷凍シビとコーンビーフである。いずれも輸入品であるうえ、購入には消費税が一〇パーセントかかる。一キロあたり三二・三五(アンガ)一八〇(二〇〇円)もするシビは、庶民の日常の食卓にあがるほどは安価ではない。

人びとの日々の食事は質素である。畑に行く朝は、薄めの紅茶、あるいは裏庭に生えているレモングラスの葉を煮出したお茶に、砂糖をたらふり入れて、それに乾パン(マー・バク)を浸して食べる。夕方畑から帰ったあとは、蒸したイモに、小商店で購入した二バアンガ(約六〇円)の魚の缶詰がおかずである。小麦粉を水でといて団子を煮て、砂糖を煮たカラメルをからめたものが朝食で、夕飯は乾パンと紅茶だけ、という日もある。

招き合いが巨体をつくる

では、巨人のイメージをもつトンガ人の肉体はどこでつくられるのか。また、いつシビを食べて不健康な脂太りになっているのか。その答えは、共

食・祝宴の機会の多さである。他人の家を訪問すれば必ず食事に招かれるし、伝統的なゴザ編みや樹皮布づくりの共同作業に参加したり、教会など人が集まる場ではかならず食事がつきものである。この日は、細切れにしたシビ入り野菜炒めが出された。

トンガ人の家庭を訪問する。たちまち第一声、「おなかがいらないかい(フエカイヤ)?」ときかれる。日本流に「今食べてきたのでおなか一杯です」と遠慮しても、「これしかないけどお食いなさい」とその日のその家族の食事が振る舞われる。こうして何軒か回れば、満腹である。一方、訪問者をもたない自分たちの食事がなくなつた家族は、親族を訪問し、食事にあずかる。いつも誰かが誰かの胃袋を支えている。

祝宴は日曜日(とに村り)とかで開催されている。教会の信徒宅がもち回りでおこなっているからである。参加すれば、石蒸し(ウム)料理をはじめ、プタの丸焼きやシビに腹一杯ありつける。残った料理は参加者に土産として手渡される。参加者がテーブルにつくとき、土産の料理をつめるビニール袋と、もち帰るときそれが外から見えないようにするための袍をすてに持参している。忘れても主催者がビニール袋くらいはくれる。宴会の料理がなくなつてしまひ、参加者が手ぶらで帰る羽目でもなろうものなら、「あそここのうちの料理は大したことなかった」と噂されるので、主催者は親戚や海外の家族に送金を頼んだり、あるいは銀行に借金をしてまで祝宴を成功させることに必死である。

食べたら寝る

満腹になつて次にすることは、ただひとつ。眠ることである。「ウチやうさま」の返事は、「寝



日曜日の教会関係のもち回りの祝宴の料理

なさい(アルモ)や「横になりなさい(トコト)」である。休むことも立派な生活習慣なのである。このため、催し物や行事で食べ物が用意されている場合、プロクラムの最後は必ず食べる時間にあてられ、そのあとは帰宅して休む。

最近、日本では若い女性を中心に羊肉に含まれるラルニチン・ダイエットが流行している。羊肉に含まれる成分ラルニチンは、体脂肪燃焼に不可欠であるといわれ、多くのダイエット・サプリメントにラルニチンが配合されている。したがって日本では、羊肉に「脂を食べても体内には残らない」「肉を食べると疲れがとれる」という歌い文句が並ぶ。このブームのおかげでニュージーランドの対日本向け羊肉の輸出量は前年の二倍近くに上つたとか。同じニュージーランド産の羊肉が、いまやトンガの日曜のウム料理と宴会料理の食材には欠かせない。ダイエットのために羊肉を食べる日本人。一方、羊肉ゆえにダイエットが社会問題となつているトンガ人。両者はあまりに対照的である。



家族の罪償を終えて、ウム料理を食べ終えて、参加者が解散した後、墓のそばで横になつてくつろぐ家族



共同作業(ゴザ編み)で参加者に出された食事。主食のフレッドフルーツの右の上のおかずがコーンビーフ。左上にシビ入り野菜炒め

羊肉でやせられるの?

見ごろ・食べごろ
人類学

森本 利恵

(もりもと りえ)

総合研究大学院大学文化科学研究科