

# 「いちごろう」を食べるブタ

タイ北部に暮らすモン族の人たちが毎日のブタのエサのために流す汗は、たいていではない。バナナの青い葉を選んで刻んで与えるようすは、さながら新鮮なサラダを用意するようでもある。そしてトウモロコシは料理のように石臼で粉に挽いて煮込む。家畜と人が「屋根の下で暮らしていたかつての日本の農村を想起させる。

タイの北部の山村で暮らしている  
と、明け方、トントントントンと何かを刻むような音が、各家から聞こえてくる。この音の正体はなんだろう



タイ北部の山村の調査地でみられたブタの母子

うか。それはブタに与えるエサを準備するためのもので、毎朝暗いうちから、何かを刻む音が聞こえてくる。  
**タイ北部の少数民族の暮らしのなかで**

私がこれまで調査を行ってきた、タイ北部の山村では、ブタがとても重要な家畜となっている。そこではほとんどの家にブタ小屋があり、それぞれ数頭のブタを飼育している。そして育てたブタは儀礼での供犠の際に屠殺され、親族で共食される。このように、近代化された養豚業ではない、人とブタの関係が現在まで継続して存在している。この村で生活をするならブタを飼うのはあたり前なのだ。  
私はこのような山村での調査にあたり、ブタに与えるエサにさまざまな自然資源由来のものが利用されていることに注目してきた。

## ブタのエサに注目すると

ここで、ブタのエサを用意する、ある朝のひとこまをみてみよう。タイ北部はナーン県、標高七〇〇メートルの山中に位置する人口六〇〇ほどのモン族の山村での、二〇〇五年九月のこと。

明け方、眠い目をこすりながら起きて下宿先のとりの家を訪ねると、その家の娘さんが土間でバナナの葉を刻んでいる。気温は二〇度を少し下回っているだろうが、長袖のシャツ一枚では少し寒い。

私は土間で焚かれている火のそばに座りながら様子を見ていた。娘さんはバナナの葉を刻み終わると、次はバナナの茎を取り出した。トントントントンと、大きなまな板の上で刻んでゆく。一〇分は刻んだだろうが、それが終わると、ちり取りカゴの中にあつたウリの皮の食べ層を取



祖先祭祀で供犠されるブタ

り出し、それも刻んでゆく。ビニールシートの上は刻んだもので山盛りになっている。

ようやく十分な量を刻み終えた様子で、刻んだものをバケツに入れた。そして家の奥からなにやら袋を取り出してきた。米ぬかだ。ヒョウタン

られ、茎が主に利用されるようになった。

なぜ、このような変化が起きるのだろうか。ひとつは、乾季になると青々としたバナナの若い新葉が少なくなるのが考えられる。もうひとつは、乾季になると積極的にバナナの樹を根元から切り倒して、茎の部位をブタのエサに使うこととしていえることが考えられる。

この背景には、茎をブタのエサに使うことができることに加えて、次の雨季に向けて切り株の周辺から新しい芽が出るのを促していることもありそうだ。

村人がブタのエサに使うバナナの葉に気を付けていることは「ブタは青い葉を好んで食べる。黄色くなった（枯れた）葉はおいしくないから」という言葉からも窺える。まるで、ブタのために新鮮なサラダを用意しているようでもある。

このように、タイ北部の山村で、ブタのエサの具体的な内容とそれを準備する村人の行為を注意深くみてゆくと、ブタはずいぶん手間暇をかけた「いちごろう」を、しかも季節により変化するメニューの「いちごろう」を食べているようである。

森にある焼畑の畑に行けば、その脇には野生のものから栽培されているものまで、多くのバナナの樹がある。村人は毎日のように畑仕事に出掛け、帰り際にこのバナナの葉と茎を竹カゴいっぱい採取する。夕暮れ時には、畑仕事で疲労困憊した体で、さらにブタのために重いカゴを背負い、畑から村へ帰る坂道を、ふうふう言いながらゆっくりと登ってくる村人の姿がよくみられる。

このように、モン族の人々が毎日のブタのエサのために流す汗の量はたいへんなものになっている。  
**季節の「いちごろう」をけつこう食べている**

ところで先にみた、ある朝のひとこまではブタのエサにトウモロコシは与えられていない。しかし、一〇月を過ぎて雨季が終わる乾季に入る頃にはトウモロコシの収穫がはじまり、ブタにも盛んに与えられはじめ。村人は収穫したトウモロコシを



背負いカゴいっぱいにバナナの葉を採取して家へもちかえる

ブタのエサは木をくり抜いた容器にいれられている

エサとして与えられるトウモロコシとカブがかまどで煮込まれている

