

世界には、さまざまなサルと人のかかわりがみられる。私たちにとって身近なサルは、動物園のサル山にいたるニホンザルである。多くの人びとは、数十頭からなるサルの群れをみては、母と子供のかかわり方など、人の社会を映し出す鏡のようにみている。しかしながら、日本ではサルと人のかかわりの歴史が長いので、多様な形がみられてきた。サルの頭骨を馬屋に飾ることで馬の健康を祈った習慣は、近年まで行われていた。マタギのなかでサルの肉は、昭和の初めまで食べられていた。

みんなく 食の民族誌



森や市場に息づく食文化

ゴ民共和国の首都キンシヤサの市場で見たものは強烈であった。黒色の肉塊に手足のついた姿形から、それがサルであることは想像がつく。それが、市場の台のうえで束ねられていて、肉売り場の一角をしめてい

た。ここでは、生きたサルは売られていない。体中を紐で縛られた、近くに置かれた数頭の生きたワニとは大きな違いである。サルの肉は、地元の人にとってタンパク質源として欠かせない。

サルの肉

池谷 和信



エクアドルアマゾンのジャングルで捕獲されたサル(筆者提供)

歴史や文明の中で変遷



米を与えて飼育されるサル。アマゾンではペットとしても人とかかわる

に、地元の人には太らせてから食べていた。さらに、現在でもネパールの山中には、動物のなかでサル肉のみを食べるラウテの人々が暮らしている。私は、この場所を訪れたが、食べる場面を見ることはできなかった。周囲の森は伐採されていた点からすると、サルを入手することが難しくなっているであろう。隣に暮らすヒンドゥー教徒は、サルをカミサマとみているので、決して食べることはない。このように、世界にはサルを食べる文化と食べない文化が存在する。私は、宗教や文明の影響をあまり受けていない時代には、サル食は、どこにでもみられたと考えている。現在、キンシヤサの位置するコンゴ盆地で消費される野生動物の肉の量は、年間500万ポンドであるという。このうち、約2割がサル類というのだ。サル肉は、現在でも多くの人びとの食をささえている。(国立民族学博物館教授) 次回3月3日に掲載予定です。