

「生きもの」からみるモンスーンアジアの人間－環境関係 －ベトナムのフィールドワークからの地理学的展望－

野中 健一・池口 明子

要旨 本稿は、人間と環境との関係性を、両者の「生きもの」としての特性から考える枠組みを、ベトナムにおけるフィールドワークに基づいて展望した。「生きもの」とそれを利用する人間の相互作用は、それを媒介する空間や場所、両者の状況規定性に大きく関わっている。モンスーンアジアを特徴づける領域であり、多様性に富んだ環境要素が混じり合い、人々のさまざまな生業活動もみられるエコトーン（生態学的遷移帶）においては、人間－環境関係の多様性が顕著にあらわれる。事例として、食用を目的とした生物資源利用を中心に、環境・生物・人間の動きと、その関係性をとらえる枠組みとして、資源への近接性、生命の文化化、ネットワークの変動性を提示した。

1. はじめに

モンスーンアジアは、しばしば「混沌の世界」と称される。多様な自然環境や、その中で繰り広げられる様々な生活の姿を鳥瞰的にとらえたとき、それが「混沌」として我々の目に映るのであろう。こうした鳥瞰図はまた「無秩序」という印象をもたらすことにもなる。そこでは、人々が日々生活をとりまく環境に対峙し、秩序化しようと画策する姿はあまりに小さくみえるかもしれない。しかし、混沌としてみえる自然環境は、それを構成するスケールを適切にとらえ、場所に特定的な変動性や多様性に着目することによって整理することができる。そして、その場所に生きる人々の生活は、ミクロな環境の中の多様な要素とその動きに対応し、さまざまに関係を作ろうとして画策する姿からとらえることができよう。筆者らは、その姿をとらえる一つの方法として、人間の生活環境を構成する生物資源とその生息環境に着目し、これらと人の活動の関係性を精緻にとらえることが有効ではないかと考えている（野中・池口 2000）。多様な生物や環境への対応や働きかけは、個人の置かれた場所や状況のみならず、個々の資源生物がもつ特性によって異なる。この相互作用と、状況規定性は、「どういう場所で」、「どうやって獲得し」、「どうやって取り込み」、「どう活かすか」という行動にあらわれる無機・生物資源との関係性、人々の意志からみいだすことができる。時間の流れのなかで、様々な環境要素と関係をもつ個人の生活は、それらの働きかけの複合的な組み合わせとして現れる。さらに空間的に視点をひろげると、それぞれの場所・状況に規定された関係性が、多元的・多方向的に集合した地域をみいだすことができる。このようにして、「混沌」のなかに人々の生きる姿をとらえる枠組みを構築することができるのではないだろうか。さらにこうした視点は、人間の「人間性」を「生きもの」と人間との関わり合いからとらえようとする新しい生物地理学の動向（Philo and Wilbert 2000, Spencer and Whatmore 2001）をふまえた、実証研究の足がかりとなろう。

以上の枠組みを検証する場として筆者らが着目したのは、モンスーンアジアを特徴づける自

然景観、具体的には、氾濫原、水田、干潟などの水域にみられるエコトーン（生態学的遷移帶）である。これらの場所では、様々な環境要素が混じり合っているために、生物に多様な生息環境を与え、それが自然界での個々の生物の位置づけ（ニッヂェ）を形成している。また無機環境の更新性が高いために、生物相の変動が大きい。人の生活環境としての多様な生物種や生息場は、その利用において様々な技術的適応形態を形成する。水文環境は魚類をはじめ多様な生物の生息場となっている（Taki 1975、水野 1977）。さまざまな魚介類を対象に漁労活動が繰り広げられ、それらの食用も盛んである。モンスーンアジアの代表的な生業である稻作も、エコトーンにみられるさまざまな利用形態のひとつとしてとらえることができる。エコトーンにみられる無機環境・生物相の多様性・変動性を人々の生活環境の中にとらえ、その相互の関係性の作り方（適応）とありかた（状況規定）をとらえることによって、稻作という単一の生物資源利用からは捉えきれない「混沌」にせまることができるのではないだろうか。さらに、これら生物利用にみられる適応と稻作との関係を明らかにすることにより、生物環境としての稻作あるいは水田がもつ特性と人間の生活を、さらに深く理解することが可能となろう。

ベトナムは、降水量の多いモンスーンアジアに位置している。国土は南北に長く、緯度によるモンスーンの影響の違いがあらわれる⁽¹⁾。長い海岸線に沿う水域（河川・海洋）と陸域の接点にみられるエコトーンが人々の生活と密接に関わっている。筆者らは、1998年12月にベトナム北部のハロン湾沿岸、首都ハノイおよびその周辺、中部のフエから南部メコンデルタのミートに至るまでの沿岸部を自動車で踏査し、主要地点での聞き取り、観察調査を行った。加えて、移動途中でも生物資源利用が見られた際には、立ち止まり調査を行うといったフィールドワークを行い、データを収集した（図1）。このような広域調査によって、さまざまな事例とその差異の実態を把握することができた。そして、上記の課題を実証するための枠組みの必要性を考える契機となった。東南アジアの多様な生物相、とくに、エコトーンに生息する生物相やそれらの生活史、無機環境との関係性については、現地でうかがい知ることの出来るさまざまな姿に比して、それらを解明する研究はいまだ十分には蓄積されていない。また、人々の資源獲得活動や食文化、流通に関して、統計資料による把握は難しく、まずは、現場の実態をとらえなければならない。

本稿では、この調査の結果を中心として、1999年、2000、2001年に実施した調査⁽²⁾によるデータも補完的に加え、食用を目的とした生物資源利用を中心に、上に述べた、環境・生物・人間の動きと、その関係性をとらえる枠組みを提示することを目的とする。フィールドワークで直面した現場の姿から展望を見出すことに主眼をおき、その実態を具体的にとらえられるよう写真資料を多用した。

2. エコトーン

この小稿で対象とする地域の水文環境は、季節的な降水量の変化や潮汐、波浪などにみられるように変動性が大きい。季節的な雨量の増減により陸水の形態が変化し、さらに沿岸では波浪・潮汐の影響をうけ、氾濫原や干潟など変動の激しい地形環境が形成される（Mathers and Zalasiewicz 1999）。さらに、そこに生息する生物は、これらの変動に適応する過程で様々な生活史を形成しており、それらの組み合わせも、地形・水文環境の位置関係や複合性によって異なる。これら生物のさまざまな生活史や、生活行動の変動は、生息場所や行動範囲の移動変

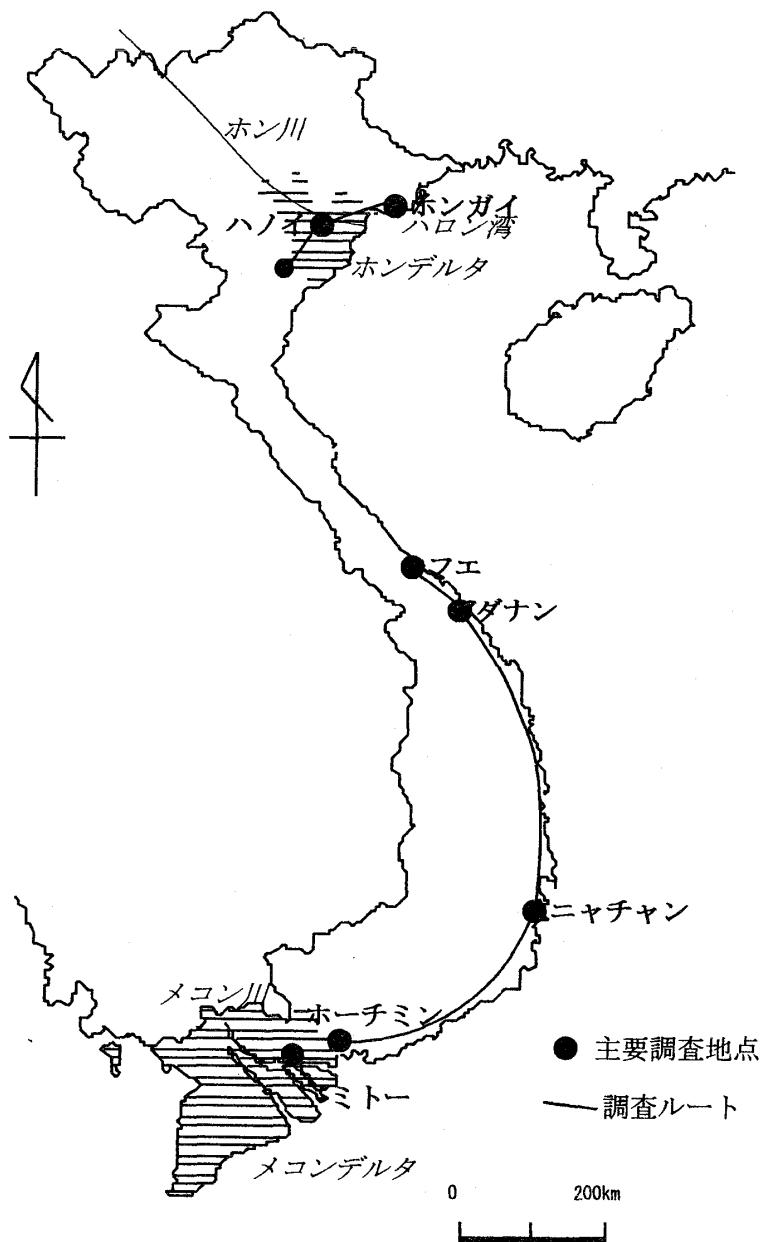


図1 調査地域

化のように空間的にも展開する。そして、その変動リズムは、年・月・日といった人のライフスパンのなかにとらえられる周期的な生態リズムとなっている。このような特徴をもつ環境は、エコトーンと呼ばれる遷移帯として定義される。エコトーンとは、2つの異なる生態系の移行帯を指し、具体的には上記の環境のほか、森林縁辺部、河辺林などがある。このエコトーンは、人間の関わり方の程度から、便宜的に次の2つの領域に区分される（秋道 2001）。まず、「一次的エコトーン」とは、人為的な介入の少ないエコトーンである。具体的には干潟・河口汽水域などが挙げられる。次に「二次的エコトーン」は、人為的な攢乱や介入の結果形成されたエコトーンである。具体的には水田、ハス池、養殖池、水牛家禽飼育場などが挙げられる。この2つのエコトーンの生業活動を区別し対比させることは、人々の生業複合の適応的側面を明らかにするうえで有益である。以下では、沿岸および河川流域にみられるこれらのエコトーンについて、具体的な景観を示しながら、その特徴を述べていきたい。

1) 一次的エコトーン

①河口域

変動的な水文環境の影響を受けやすい代表的な環境は河口域である。この領域では、河川流量の変化と潮汐の影響を受け、塩分濃度・水位・水流に短周期的な変動がみられる。また汽水域では有機物の沈殿が促進されるために、生物、特に底生生物や懸濁有機物を摂取する稚魚などの生物量（バイオマス）が高い。

②潟湖（ラグーン）

ベトナム中部にあたる、フエからニャチャンの沿岸に特徴的な地形が潟湖（ラグーン）である（写真2-1, 図2）。この地域では、河川からの堆積物供給と波浪の相互作用によって砂嘴が形成され、これによって外洋から守られたラグーンが形成されている。こうした環境はいっぽうでは河川に由来する淡水の影響をうけ、他方で外洋からの潮汐の影響をうけるため、塩分濃度および水位において変動が大きい。いっぽう河川からの有機物の流入によりバイオマスが高く、波浪の少ない環境であるため、重要な漁労活動の場になっている。さらに水深が浅く静かなラグーンは、河口から別の河口へと移動を行う生物や、人々の交通経路ともなっている。

③干潟

ベトナム北部のホンデルタ・南部のメコンデルタの沿岸に広がる地形環境に干潟（写真2-

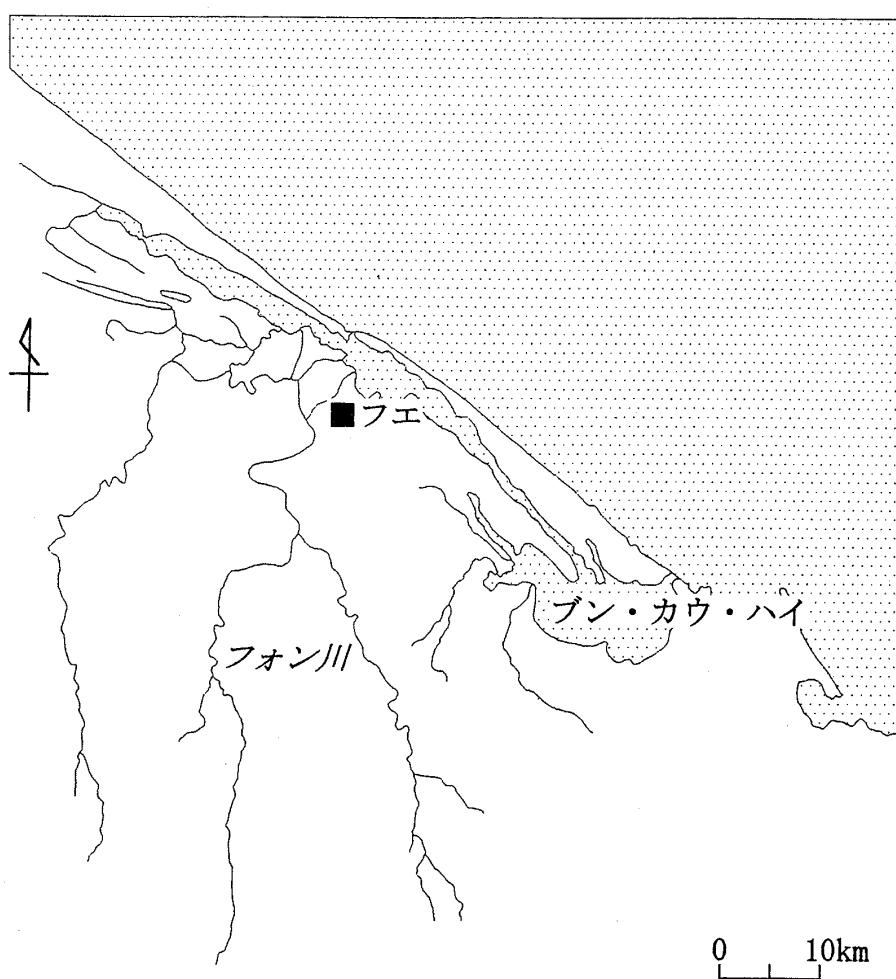


図2 中部ラグーン地域

2) がある。ホン川によって形成されているホンデルタでは、中国海南島およびハロン湾の島嶼によって波浪が遮られるため、泥を主体とした安定的な干潟が形成されている (Hong and San 1993)。また河口域に近く、陸水の影響をうける場所では、マングローブ林の発達もみられる。これらマングローブ地帯は、木材の利用や多様な生物種を対象とした漁労の場となっている (鈴木 1999)。河川の運搬力が小さく、波浪が強い中部沿岸では、干潟がみられることは少ない。メコンデルタではメコン川が運ぶ堆積物が広大な干潟を形成している。

干潟にみられる動物相は、一般に次のような特徴をもっている。第1に、貝類に代表される底生動物の多様性である。干潟は潮間帯に位置するために、魚類など大型の捕食者から逃れやすい。このような状況下で、多様な底生生物が微妙な地形・水文環境の差異を利用して生活している。第2に、ある種の底生生物における生物量 (バイオマス) の高さがあげられる。陸水の影響をうける干潟では、河口・ラグーンと同様有機懸濁物が多く堆積するために、これを摂取する動物の生物量もしばしば大きい。その代表的な例として、ゴカイやハイガイなどがあげられる。

2) 二次的エコトーン

① 農耕地として利用される低湿地

ベトナムにおける降水量は、夏・冬2つの季節風に影響されることから、大きな季節的变化がみられる。例えばハノイでは、7月と10月に降水量のピークがあり、1998年では年間降水量の年変動幅は約300mm (最大7月、最少2月) であった (図3)。降水量の変化は、河川流量の変化をもたらし、これが流域に氾濫原を形成する。デルタ地域においてこうした環境には、多くの場合水田や、野菜栽培地といった人為的な景観が形成されている (写真2-3)。

このうち水田は、デルタ農村における最も一般的な景観である。メコンデルタ地帯にはクリークが張り巡らされ、広大な水田稲作地帯が形成されている。しかし、生物資源利用の観点からは、水稻や農業のみに注目するのではなく、水田を軸として行われている魚類養殖、アヒルの飼育のほか、エビ・タニシなどの魚介類やバッタ・水生昆虫などさまざまな野生生物の採集、といった動物利用にも注目することが必要であろう (写真2-4)。河川から水田に供給される水中には、様々な生物資源が含まれており、こうした多様な生物利用の基盤となっている。また、住居と水域が隣接しているのも特徴的である (写真2-5)。

デルタ農村においてしばしばみられる野菜栽培は、都市および都市近郊ではとくに顕著となる。写真2-6に示したハノイ市の畑の景観は、その一つである。ハノイ市は、ホン川の自然堤防上に7世紀に形成され、その後拡大している (太田 1987)。自然堤防の背後に広がる氾濫原には、輪中で囲まれた居住地が形成されている。こうした居住地では、ベトナム料理に欠かせない空心菜をはじめとした様々な商業用作物が栽培されている。

エコトーンの複合的利用は、ホーチミン市近郊でみられたハス池 (写真2-7) のような姿に典型的にあらわれている。ハスは、茎・実・地下茎のいずれも一般的な食材として利用される。この栽培池は、同時に魚養殖の場でもあり、さらに池の周囲では様々な香草が栽培されている。

こうした二次的エコトーンは、子供達が釣りをするなど、都市の遊びの場としても機能していることが観察された。

② 養殖場

ベトナムでは、淡水魚類養殖が盛んに行われている (写真2-8)。その種類は、表1に示すように多種にわたる。このうち、人工種苗に依存しているのはコイ科6種で、そのほかの魚種

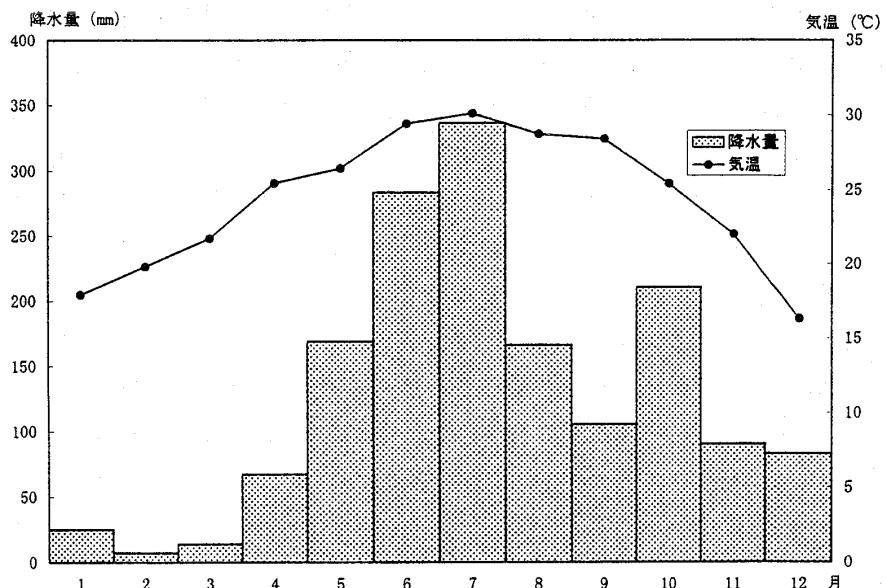


図3 ハノイにおける降水量と気温（1999年）

では河川水の取り込みと同時に流入する天然種苗を繁殖させている。ナマズやライギョ、ウナギ類は肉食であり、これらの餌となっているのは河川に由来する小動物のほか、水田に生息する昆虫も含まれる。また、コイ科魚類の水田養殖でも、自然発生する底生生物は主要な餌となる。底生生物の繁殖は、複合飼育するアヒルの糞と、アヒルが水面を攪拌することによる酸素供給により、促進される。人工種苗を用いる場合には、雨によって水面が攪拌され酸素供給度が高まり、稚魚の生育の良い冬季・夏期モンスーン前に種苗投入を行うことが一般的である。

肉食・雑食の養殖魚の餌となり、かつ人々にも収穫されるエビやタニシの繁殖は、河川水に含まれる稚エビや稚貝に由来している。河川では大型魚類の餌となるこれらの生物も、低水位に保たれ、人為による灌水も行われる水田では、人間以外の大型捕食者に出会うことが少ない。すなわち人為的に形成された環境でも、干潟など低湿地にみられるように、食物連鎖のなかで下位に位置する多様な生物が繁殖する環境が形成されていることが観察されるのである。

ベトナムでは、エビ養殖は平野部のすべての省で行われている。養殖場は海岸線からやや内陸寄りに造られるものと、沿岸のマングローブ林を伐採し埋め立てを行った後造成されたものとがある。後者の形態は、東南アジア沿岸部に広くみられるもので、環境荒廃の原因としてしばしば指摘されており、ベトナムでもエビ養殖をめぐる問題を取り上げたワークショップが開かれている（Anon 1994・1996、Hong and Dao 1997）。

筆者らが1999年に調査したクアンニン省イエンフン県のエビ養殖場は、河口マングローブ地帯に位置し、後者の形態にあたるが、抗生素質を使用しない粗放的な方法で経営されていた（写真2-9）。そのうち個人経営の例をあげると以下のとおりである。

養殖の主対象はエビ類であるが、このほか海藻・タイワンガザミ・ノコギリガザミ・ハゼ類が蓄養されており、後者の種苗はエビ養殖池の灌水の際に流入する海水に含まれる天然種苗に依存している。小型エビの飼料として、主として近隣集落で集めたブタの糞を投入することにより増殖するプランクトンが利用される。同時に行う海藻養殖も、施肥による池中の有機栄養分を利用している。さらに大型エビおよびガザミ類に対しては、雑多な小魚を与えており、これは経営主が河口域に設置した定置網で捕獲している。以上のように粗放的段階における沿岸

表1 内水面養殖によって生産される魚種

学名	魚種 和名	ベトナム名	養殖場所		養殖方法		
			天然湖・池	池	カゴ・生け簀	水田	タンク
<i>Anabas testudineus</i>		Ro				○	
<i>Aristichtys nobilis</i>	(コイ科)	Me hoa	○	○			
<i>Catla catla</i>		Catla		○			
<i>Cirrhina mrigal*</i>		Mrigan		○			
<i>Cirrhina molitorella</i>	(コイ科)	Troi ta	○	○			
<i>Clarias macrocephalus</i>	(ナマズ)	Tre vang		○		○	
<i>Clarias gariepinus</i>	(ナマズ)	Tre phi				○	
<i>Clarias hybrid</i>	(ナマズ)	Tre vang lai		○		○	
<i>Ctenopharyngodon idella*</i>	ソウギョ	Tram (co)	○	○	○	○	
<i>Cyprinus carpio*</i>	コイ	Chep	○	○		○	
<i>Helostoma temmincki</i>		Mui		○			
<i>Hypophthalmichthys molitrix*</i>	ハクレン	Me	○	○		○	
<i>Mylopharyngodon piceus*</i>	(コイ科)	Tram (den)	○	○			
<i>Labeo rohita*</i>	(コイ科)	Troi ando	○	○		○	
<i>Labeobarbus hoevenii</i>	(コイ科)	Chai		○	○		
<i>Fluta alba</i>	(ウナギ)	Luon				○	
<i>Notopterus notopterus</i>		That lat				○	
<i>Ophiocaracanthus striatus</i>	ライギョ	Qua		○		○	
<i>Ophiocaracanthus micropilus</i>	ライギョ	Qua saigon			○		
<i>Oreochromis niloticus*</i>	ティラピア	Ro phi	○	○			
<i>Osphronemus gorrami</i>		Tai tuong			○		
<i>Oxyeleotris marmoratus</i>		Bong tuong		○	○		
<i>Pangasius bocourti</i>		Basa			○		
<i>Pangasius hypophthalmus</i>		Tra nuoi		○			
<i>Barbus gonionotus</i>	(コイ科)	Me vinh		○	○	○	
<i>Puntius altus</i>		He vang		○	○	○	
<i>Trichogaster pectoralis</i>		Sac ran			○		
<i>Pelodiscus sinensis</i>	スッポン	Ba ba tron		○		○	
<i>Pala steindachneri</i>	スッポン	Ba ba gai		○		○	
<i>Rana sp.</i>	カエル	Ech		○		○	
<i>Pila ampullacea</i>	オオタニシモドキ	Oc nhoi	○	○			
<i>Viviparus boettgeri</i>	フトスジタニシ	Oc van	○				
<i>Bellamya sp.</i>		Oc da	○	○			
<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	テナガエビ	Tom cang xanh	○	○		○	

*は人工種苗による養殖が一般的なもの

出典) 池口(2001)

エビ養殖池では、多様な生物が資源として認識されており、これらを利用すると同時に、その過程では、一次的エコトーンにみられる特徴をもった、無機・生物環境の利用もなされているのである。

以上、ベトナムの3つの地域について、具体的なエコトーン景観をしながらその環境特性を記述した。それらは、以下の点にまとめられる。まず一次的エコトーンに着目すると、第一に、無機環境の変動性とそれに対応した生物環境の移動性、第二に、汽水における有機懸濁物や、陸域から供給される有機物に由来する、生物量（バイオマス）の大きさがあげられる。さらに、こうした条件下にみられる生物相は、微細な環境の差異を変動的に利用し生息する、多様な生物種からなる。二次的エコトーンでは、これら多様な生物の複合的な利用が行われており、その基盤となる無機環境・生物環境条件を内包する形で、人為的な景観が形成されていることが観察される。こうした環境の利用を通じて、人々はどのような適応形態を形成しているのだろうか。以下では、獲得および獲得されたものを人間がどのように取り込むか、そして、それがどのように人間活動に組み込まれるか、に着目し、エコトーンへの適応をとらえる視点を提示してみたい。

3. 生物資源への接近－混在性と近接性－

エコトーンの環境特質である、多様性ならびに変動性をもった場所においては、水域に生息する魚類・甲殻類・貝類・両生類・昆虫・爬虫類などを獲得する生業活動もまた多様に展開している。調査では、前節にあげたエコトーン各領域でさまざまな利用生物種類およびその獲得方法を知ることができた⁽³⁾。写真3-1～25にはその事例を示した。漁労活動には、その適応の多様性を漁具の形状や獲得技法（漁法）にみることができる。漁具・漁法は、対象とする魚介類の種類の習性、運用場所の環境的な特性に応じて形態や方法が作られており、材料・形状と運用形態から分類される。その具体的な運用は、獲得しようと積極的に働きかける（あるいはその逆もある）文化性、漁獲物の市場価値あるいは漁労活動と他の生業活動との兼ね合いによる経済性・資源をめぐる分配や漁労場所をめぐる社会性というさまざまな条件のもとでおこなわれる（野中 1991）。多様に展開する漁具・漁法に着目して漁労活動をフィールド観察すると、人間とエコトーンとの関係性の中に、対象資源との近接性という点と、環境の特性をいかすという点の重要性がみえてくる。

1) 近接性

①技術的近接性－手づかみで採れる資源

エコトーンでの漁労活動には、大がかりで複雑な構造をもった漁具もみられるが、比較的簡便な漁具漁法がより一般的である。干潟や氾濫原、水田のような二次的エコトーンでは、写真3-1、2に示したように、道具を用いず手づかみによる漁労がおこなわれている。水田水路脇で、魚介類の生息している所を探りし、ナマズをはじめとする魚類、貝類、甲殻類を手で確認し掴んで獲得する。河川の水位が低下した後に泥の堆積した氾濫原では、貝類が手で拾われる（写真3-4、3-5）。貝類は、水田や沼地でも得られ、それは人間の食用ばかりではなく、飼料用にも用いられる（写真3-6）。また、比較的簡便な漁具によって、さまざまな種類の魚介類が獲得される。大小各種のウケの利用はその好例である（写真3-7）。ウケは、縦型・

横型、円筒型・壺型、など形状による違いがみられ、それは、設置の場所、時期、対象種類（特定種類あるいは汎用型）に応じて作られている。また、ウケは利用者自身によって製作される場合もあるが、ウケ作りを専門とする家内工業的業者によって多く作られ、販売される。写真3-9は、博物館で展示されているウケ販売の事例であるが、このように自転車に数多く縛り付けて販売する姿は、調査の途中でもみかけられた。

道具を用いない手づかみによる漁法や、小型の簡便な漁具が普及していること、個人で操業可能であることは、魚介類を容易に獲得できるという、技術的近接性を示している。また、この漁労活動によって、特定の種類のみでなく、さまざまな魚介種類が混獲されることにもなる（写真3-3, 10, 13）。これは、後に述べる2)②に結びつく

②社会的近接性—どこでも採ることができる

漁獲を行う者は、基本的にはどこでそれを行っても良いとされる。それはたとえ、他人の水田であってもかまわない。筆者が2001年にカントー市周辺で、水田稻作ならびに養魚経営について、その経営者の水田の目の前で聞き取り調査を行っていた。そのとき、その水田にウケを仕掛けに小舟で2組の漁師がやってきた。しかし、別に挨拶をするわけでもなく、許可を得るわけでもなくウケを仕掛けていった（写真3-8）。経営者によれば、魚は自然に水田に流れ込んでくるものであり、自分のものではないので、その場所で漁労を行うことについては関知しないとのことであった。彼にとって水田は稻作のための所有地であるが、そこに自然繁殖する生物資源は彼の所有物ではない。このことは、場所の所有者と生息資源の利用者が必ずしも一致しないことを示している。

河川池沼や水路などでも漁業操業区域が漁業者に割り当てられたりといった、漁具・漁法運用への制限はみられない。可能であれば誰でも自由に漁獲できる点で、社会的制約は少なく、社会的近接性も高いといえる。ただし、エリ状の大型漁具や四手網など設置場所が定められる漁具は、その場所によって漁獲が左右されたり、設置可能な個数に限界が生じたりする。このような状況は、資源利用をめぐる漁業者間の「なわばり」や「相克」のような社会関係からとらえることも必要であろう。

③空間的近接性

都市に隣接した汙濁源での貝採取（写真3-5）や、集落の中、あるいは水田での漁労活動など、日常生活空間の中で容易に漁獲できることは、資源に対する空間的近接性を示している。写真3-12はフェの旧王宮の堀で行われているタニン採取である。

空間的近接性では、生活空間と資源空間とが密接に結びつき、共通した空間となっていることに特徴がある。しかし、生活空間を構成する人々の職業や生活様式が異なることによって、その多様性ゆえに、漁労活動だけでなくさまざまな活動があり、生業や産業との間、住民間での「相克」も生じやすい。都市内部や周辺に広がる開発、農薬使用による水域生物への汚染、ゴミ問題など、同一場所ゆえの影響の兼ね合いがどのようになるか今後みていくことが必要であろう。

2) 環境の特性を活かす

①高い変動性への活動的対応—雨の日は魚を捕りに—

低湿地帯は、大雨やそれによる洪水によって、冠水状態となることがある。この状態時には、

水田は漁労活動の場となり、投網・四手網などの網漁や釣漁などを行ったり、定置式漁具が設置される（写真3-16, 23）。水位が下がり、水域が狭まってくれば、それに応じて網漁や伏籠漁が行われる。水田の一部に穴を掘っておけば最終的にそこに水が貯まると同時に魚類も自ずと集まる。このような自然の変化を利用した養殖も行われている。水が引いた氾濫源は貝採取の場となる。このような季節変動が一日のうちに現れるのが干潟である。それへの対応は、干潟やデルタ地帯の水位差を利用した漁や干潮時の陸化した状態での貝類をはじめとするシャコやホシムシなど底生生物の漁にみることができる（野中 2000）。

②複合性と混在性—お父さんは森へ、お母さんは海へ、子どもは川へ—

エコトーンにおける魚介類の捕獲においては、沿岸部や干潟では専門的漁業者もいるが、状況に応じて片手間的に漁獲に従事する者や、農業などの仕事を他に持つ者も多い。ちょっとした合間に家族の誰かが漁獲に出かけることは、日常的に行われている。写真3-14は、ある農家の事例である。庭先には盆栽や流木を加工して装飾品を作り商い、森では野生動物を捕獲したり、昆虫も採集し食用としている。ここで聞き取り調査をしていたところへ、主人の妻が海岸でサデ網を用いてさまざまな魚類を捕ってきた（写真3-13）。住民の生活行動の中にこのようなさまざまな資源利用の方向性があることは、エコトーンの資源利用の特徴のひとつである。

この複合性をもたらす生物を、水田地帯でみると、いっぽんに水域では、魚類、貝類、甲殻類、両生類、水生昆虫類、陸域では小型哺乳類、爬虫類、昆虫類などがある。これらが雨季乾季による水田の無機環境の状態変化やイネの生育状況に応じて、季節的な差異をともなって利用されるのである。これらの資源は人間の食糧源としてばかりでなく、家禽のエサにも用いられる。これによって、水田稻作—水田漁労—家禽・家畜飼育の複合した生業形態となっている。さらに、水田—養魚システム、果樹—養魚システムなどの集約的複合農業経営システムがメコンデルタ地域において盛んである（松井 2001）。

以上述べてきたように、生物資源利用の時間的変動性とその事例からは、さまざまな魚介類を資源としようとする傾向がみられ、近接性や多様性を活用する形で、生息状況や個人の都合に応じて獲得が行われていることがわかる。このような多様な資源の存在とその利用は、利用者がその場の状況に応じて何を得るか選択するチャンネルを多くもてることを意味する。こうした生活圏の中で行われる活動は、環境利用において多方向の資源利用を指向するマルチスペクトラム・ストラテジーとしてとらえられる。ではこうした戦略は、どのような場所を形成しているのだろうか。

ある場所の利用生物には、環境の時間的変動による生息種類の違いがみられる。エコトーンでは、一年の中での利用種類は多様である。その場所は、農業を営む者にとって稲作の場であり、漁業を営む者にとって漁労活動の場である。これは、個人の中で複合している場合もあれば、同じ場所でも異なる人によって異なって利用されて複合している場合もある。

このように、エコトーンにおける資源の多様性は、さまざまな資源利用の混在としてあらわれ、その生息場は利用主体によって異なって認識されるという多元的なものである。選択される資源の多様性は、ある一時点にも、異なる時間スケールにもあらわれる。資源への近接性が高ければ、誰もが自由に簡便に資源を得ることができ、自給的な利用が高いことが想定される。しかし、漁獲量が少量であってもそれが市場に出荷され、また、流通されることもある。資源が多様性や近接性のポテンシャルをもった場所にあるために、現実の資源利用の中に、こうし

た多様な人々の生活や指向をみいだすことができる。多様な資源が混在する中で、それらに対して接近性が高いことは、人々が「何を資源として選択するか」という問題にさまざまな活用の可能性を与える。こうした高い近接性・多様性の中での資源の選択は、無機生物環境からだけでなく、選択を行う人間の側からとらえることも必要であろう。

4. 「生命の文化化」としての食用

生物の資源化のうち、食物利用は、生物個体に対し、獲得・加工・調理を行い摂取する人の一連の働きかけのプロセスとしてとらえることができる。一方生命体としての生物個体は、胚・幼生・成体を経て生命を失い、さらに有機体として他の生命により分解される、というプロセスをたどる。また摂餌行動の周期や季節によって、生物が身体に蓄える栄養や、生殖腺の発達も異なる。こうした生命のプロセスの、どの段階を資源化するのかによって、人々が感じる味は異なり、さらに加工や他の生物との組み合わせ、すなわち調理方法も異なる。これらの働きかけは、資源となる生物への近接性の程度に影響されながら、精緻化・多様化され、新たな味覚として記憶されていく。その資源生物への近接性が高ければ、生命プロセスのすべての段階が選択可能であるが、近接性が低ければ、獲得後、死に至った状態あるいは、有機体として変化していく状態が、おもな利用対象となるだろう。また、近接性が高く、人々がある生物の生命プロセス全体を認識している状況では、個人の経験や組み合わせ可能な食材の差異によって、多様な選択が行われるかもしれない。生命のプロセスを認識し、取り込み、そこから様々な味覚をつむぎ出す行為を、ここでは「生命の文化化」としてあらわすことにする。こうした行為に、生物資源の多様性・変動性、物理的近接性がどのようにあらわれうるか、さらに、文化化された生命は、食用の場所や、食物への社会的近接性にどのように働きかけるのか、を検討したい。

1) 多様性とその分節化－昆虫・魚・香菜－

エコトーンにみられる生物の多様性は、ある空間内に均一な生物種の混合としてみられるのではなく、パッチ状に分布する、異なる生物相の集合としてあらわれる点に特徴がある。そうした場所での獲得は、しばしば多種を混合した形で行われ、その組み合わせが、販売や食用の場にあらわれる。写真4-1にみられる魚類や写真4-2の貝類はその例である。さらに、その獲得の場や、居住地の周辺に生息する生物も、獲得した生物に付随して流通したり、食の組み合わせとして提供されたりすることがある。例えば、干潟で採集されるシオヤガイの身がマングローブの芽とともに炒められたり、水田の水路に生息するタニシが水田の周りに植えられるバナナと調理されたりする。

ベトナムの麺類や鍋料理には多くの野菜や香菜が生の状態で付け合せにだされ、おかわり自由なのが一般的である。これらの多くは、湿地帯で生産される。そして、魚介や肉など動物性素材の種類に応じて組み合わされる香菜の種類が決まってくる（写真4-3）。苦みのある未熟バナナと未熟スターフルーツ（写真4-4）は、そのままでは食べられないが、未熟ゆえの苦さや酸味が生かされて、料理に供される。

このようにエコトーンの生物多様性が食材の組み合せに機会を与えている。一方で組み合せに調味が加わり、味のカテゴリーが形成される。人はこうしたカテゴリーを味わい楽しむこ

とによりまた新たにカテゴリーを作るという生物環境と人の相互作用を見ることができる。

さらに、異なる場所から持ち込まれた食材が、どのようにこのカテゴリーに作用するかを、市場にみると興味深い。そこには、人々が食のカテゴリーをどのように変化させていくのか、その方向性をみることができるからである。たとえば、ハロン湾の市場では、さまざまな魚介類海産物と並んで、カイコのサナギが販売されていた（写真4-5）。また、写真4-6のライギョの干物は海産物や鮮魚の多く扱われる市場で扱われていた。このように食材の選択肢の一つとして海産魚介類と内陸産の昆虫や淡水魚類が同じ場所で並んで売られる光景がみられる。こうして形成されるあらたなカテゴリーが、資源の消費パターンを変化させ、ひいては生物資源量をもしばしば変化させるのである。

エコトーンでは、多様な動植物が混在して生息するが、その生物相は無機環境における位置や場所によって異なっている。食にみられる多様性のとりこみは、人が食を通して、どのように生物相を認識しているのか、また食がどのような無機環境とつながっているのか、を知るうえで興味深い。

2) 生産性・形態と食のコミュニケーション－タニシの作る場所－

1次的エコトーンにみられる小型魚類や底生生物のなかには、繁殖力が強く、バイオマスが高い生物がみられる。ハゼ類、エビ類、貝類などにその例が多い。

なかでも、タニシ類の食用は、湿地や池などのエコトーンのバイオマスの豊富さと、その食物利用形態への関わりを示す、典型的な事例である（写真4-7, 8）。タニシは、ハノイやフエのような都市で、それを名物料理とするレストランや屋台で売られる。これは、第1に、都市の後背地にひろがる湿地や池といったエコトーンが、多くの採集者に容易なアクセスを提供していること、第2に、この生産地が都市という消費地に近接していること、そして第3に、タニシの形態とバイオマスの高さによって、それが単に食事のみではなく、人々の共食そしてコミュニケーションの媒体として機能していることと関係している。ハノイの市場で販売されている淡水性巻貝には、オオタニシモドキ、タニシモドキ、スクミリンゴガイ、フトスジタニシ、*Bellamya* sp. の5種がある。このうち前者3種は、頭足部をとりだして炒め物、蒸し物に調理されるほか、麺類の具として利用される。これらの稚貝や、殻高3cmほどの小型の貝である後者2種も中身をとりだして麺類の具にされる。また、これを調味料で蒸したものは、おやつとして売られる。調理者にとっては、小型の貝類の身をとりだすことは手間のかかる仕事であるが、これを観察していると、せわしく手を動かしながら隣の店主とおしゃべりをしたり、それを手伝ったりと作業の時間がコミュニケーションの時間になっている場面をよくみることができる。さらに、おやつとしてのタニシを提供する露店は、女子高生や大学生に人気があるが、日本での喫茶店と同様に、そこでは食べることがコミュニケーションのための機会と時間を提供する媒体となっているのである。タニシに限らず、沿岸部のバイオマスの高い小型の貝類も同じように、家庭でのおやつやビールのつまみとして人気があり、さまざまな人々に利用され、コミュニケーションの媒介となっている場面を目にすることができる。

3) 生命プロセスの細分化と近接性－アヒルの胚を味わう－

生命の文化化は、ある環境への生物的適応（例えばカロリーや微量元素の摂取）という側面のみではなく、取り込み可能な条件のもとで、生物に能動的に働きかけ、その質のカテゴリー

を細分化したり、多様な味覚の組み合わせをしたりして、行為や感覚自体を楽しむ、という側面からも理解することが必要である（野中 1997）。いっぽうで、こうした細分化には、様々な生命段階へのアクセスの機会が十分条件となることは、忘れてはならない点であろう。

孵化前のアヒルの卵は、中国・フィリピン、そしてベトナムで一般的な食材である（写真4-9）。その味は卵や肉、といった我々が食す段階の混合として取り込まれるのではなく、それ自体が一つの味のカテゴリーである。成体では毛となって味わえない部分も、この段階では、おいしさをもたらす可食部位であることがそれを示している。このように、ある生命段階へのアクセスそのものが、味のカテゴリーを増やし楽しむという行為となるのである。孵化前の胚は変態の速度が速い。外からは見えないこうした状態が認識され、とりこまれ、一般に食されるのも、アヒルがこの地域の農村において、居住地との遷移帯：2次的エコトーンを構成する生物であることと無縁ではないだろう。こうした場所が、生命の様々な段階へのアクセスの機会を与えていていると考えられよう。

また、ベトナム各地ではさまざまな野菜の漬け物とともに魚類・貝類・甲殻類の発酵食品がみかけられた（写真4-10, 11, 12）。魚類の発酵食品はナレズシや魚醤として知られている（石毛・ラドル 1990）。発酵食品は、有機物分解という菌の働きを利用して作られる。生物が、死後有機分解される過程を味として取り込む行為にも、生命段階の細分化・カテゴリー化をみることができる。また分解過程は気候や細菌の発生などによって揺れ動くことが、これに応じた味のカテゴリーの揺れ動きそのものを楽しむ姿も見出すことができる。ここでの文化には、腐敗ともなりかねない不確実性に対して働きかけ、それを安定させようしたり、また逆に分解過程の不確実性によって新たに味が創出される相互作用がみてとれる。

食のなかの生物と人の相互作用は、魚介類に一般的な乾燥食品（干物）にもみることができ（写真4-13）。乾燥食品は、変動的なバイオマスへの対応としての保存や、運搬、といった生物的・経済的機能から説明されることが多い。しかしいっぽうで、これまで「生命の文化化」にみてきたように、乾燥させることによる、ある生命変化段階へのアクセス、味のカテゴリーの多様化とその楽しみ、といった能動的働きかけをとらえることは重要である。そこからは、アクセス可能な生命段階への多様で絶え間ない働きかけの一つとして乾物の食品があり、例えば他の食料資源の減少や、流通機会の出現といったある状況によって、保存や運搬といった機能と結びついた、というような偶然性を検討する必要性が示されるのである。こうした可能性は、ベトナム北部におけるホシムシの乾燥利用に示されている（野中 2000）。

4) 生命を織り込む－鮮度の共有と場所の形成－

ベトナムのエコトーンを歩くと、新鮮な食材が手に入りやすいことを実感する。市場はその点で重要な機能を果たしているが、一方で市場以外にも新鮮な食材をしばしばみることができる。海岸では活魚が生け簀で飼われ、観光客に売られていた（写真4-14）。さらに漁船が直接船上の観光客に活魚を売りに来ることもある（写真4-15）。食用は、生きた状態を知り、それを能動的に選択し、調理するというプロセスの上に成り立つ。これを可能とする販売・消費の場があり、利用者が手軽に立ち寄れるところにその場が位置していることの背景として、販売と住民の生活空間の一致がある。こうした場所の形成には生産－流通－消費のプロセスを鮮度を保ったまま成り立たせる空間的・時間的・社会的近接性が関わっていると考えられる。

鮮度を味わう、という行為からは、生物資源への近接性が生命の文化化に及ぼす影響のみな

らず、後者が前者に及ぼす影響をもしばしばみることができる。生物資源が居住地から距離的に近かったり、蔑視や衛生観といった、「生きもの」の採集や調理にかかわる社会的制約が小さい場合には、採集後短時間のうちにのみアクセス可能なこの生命段階に、採集者以外の多くの人々が働きかけることを可能にする。このことは、「生きた」状態あるいはそれになるべく近い状態の生命に、多様な文化化がなされるうえで、重要な条件となるだろう。加えて、文化化した生命に経済価値を持たせようとする個人が多ければ、文化化はさらに多様な様相を見せたり、あるいはそれを提供するためのよりよい場を探すことによって、商人は利益を得ようとするだろう。

写真4-16は、ハノイ市内の露店で売られていたアヒルの血である。これは、固まっている状態で、薬味とともに飲むものである。血液は短時間のうちに変質するため、生体からとりだしてから長く放置することはできない。露店では、生きたアヒルを仕入れて解体し、アヒルの血のほか、アヒルの肉と骨を使って粥も作っている。生きたアヒルの解体は、特定の場所に限定されて行われるのではなく、路上で普通にみられる光景である。血の料理という形で鮮度を提供している露店にとって、解体がどこでも行えることは、特に重要であろう。露店に集まる人々は、より鮮度がよく、おいしい店の場所を知り、さらにそのうわさが人伝いに広まって多くの人々が露店のまわりに小さな椅子を広げ、テーブルを囲む。テーブルの上には血がこぼれたり、粥からとりだしたアヒルの骨が皿の上につまれたりする。こうして生命は、文化化された状態で提供されるが、いっぽうで「いきもの」としての実体をその場所に混在させ、そうした場所が、そこに集まる人々に味や匂いとともに記憶されるのである。翌朝には露店は消え去り、時間がくるとまた文化化された生命が混在した場所を形成する。このように、文化化された生命は、それに多くの人々が関わることで精緻化され、その生命段階に結びついた時間の記憶装置として働く。その記憶が、味わいを楽しむことで共有され、いきものを引き寄せる。こうして場所に生命が混在するとともに、また新たな混在を可能とする場所を形成しているともいえよう。

5. 変動の中にある「生きもの」食材の流通ネットワーク

生物資源の商品化は、資源が空間的に均等に分布せず、偏在していることを基盤として成り立っている。人々はある特定の生物資源を手に入れると、それを交換できるであろう相手や場所を求めて移動し、他の人々との関係を形成する。こうした人々の相互関係からなるネットワークは、生き物と人々の移動を媒介として成り立っているために、生きものの特性と位置性、そして収穫のリズムによって、関係のあり方が少なからず影響を受ける。また、生きものに媒介され人々が出会う場所も、これらの諸条件に関わる特性をもちうるだろう。本章では、エコトーンで得られる生物資源利用に関わる流通ネットワークの形態、および場所との関わりについて、いくつかの特徴を示してみたい。

1) バイオマスと鮮度が作り出す流通ネットワーク

1986年のドイモイ政策実施以前、ベトナム農村では、合作社を生産単位とした集団農業が行われていた。村落空間のほとんどが湖に占められていたT村では、養殖魚生産が主要な生産活動であり、生産された魚は共産党の管理により他地域で生産される米と交換されていた。

しかし、1979年の法改正により、生産請負い制が導入されると、割り当て量を超える生産量がある場合には、個人的な売買を行うことが認められるようになった。この機を活かして、成功するきっかけとなったある取引の様子について、元卸売商人A氏は次のように語った。

あるときAは、ある養殖池の生産者から、数週間後に収穫するが、生産量が多そうだ、という情報を得た。Aはまず生産者と独自に契約をむすび、余剰分を「すべて買い取る約束」をした。そしてAの子どもたちに収穫の日を知らせ、池に集合させた。収穫分は子どもに分配し、「鮮度の良いうちに、なるべく早く」これを売りさばくように指示した。T村はハノイ近郊に位置しており、自転車や徒歩で街にでることができる。子供たちはそれぞれ町の市場に出向いたり、友人の力を借りることによって、売りさばいたという。こうした経験がきっかけとなって後にその子どもは、ハノイで最も大きな鮮魚卸売市場を運営する卸売商人になった。

Aは、この仕事以前に商売をしたことではなく、また両親が商人だったわけではない。ではAによる流通ネットワーク形成の要因はどのようなものだったのだろうか。第一に、A自身の「もうけよう」とする意志がある。生産者から情報を得たAが、他の商人に知らせるのではなく、自らリスクを負い、単独で契約し、商品化しようとしたのはそうした意志の現れである。第二に、Aも、またその子どもも、鮮度がよいある一定の時間に売りさばく必要を認識していた点である。しばしば生きたまま取引される新鮮な生物資源では、時間が経過するとともにその価値は低下したり、なくなったりする。前章でみたように、人々はこれらの魚を日常的に料理し、食べることでその鮮度を「味」として認識しており、品物を選択する際の大きな基準となっている（写真5-1）。こうして位置付けられた「生きもの」に対して、売る側と買う側の共通の意志が、新たな流通ネットワークを形成する原動力となったと考えられる。とくに、アクセス可能な場所のバイオマスが豊富で、その季節的・時間的変化が大きいエコトーンでは、こうした流通ネットワーク形成の様子をあちこちで、多様な資源においてみることができる。

2) 広がるネットワーク－エスノ・ネットワーク－

生物資源の流通ネットワークは、ある特定の生物資源をとおして、他地域あるいは多民族による広域流通ネットワークの一部ともなっている。写真5-2は北部ハロン湾でみられるハタ養殖生け簀である。ここでは周辺の漁師からハタの稚魚を買い集め、一定期間蓄養したのち、輸出向けに出荷している。ハタ類は、波の静かな内湾浅海域の岩礁やサンゴ礁、河口マングローブ域などに生息する。ハタ類は交尾のため、季節的に特定の生息場に集合する習性をもっており、まとまった捕獲が容易である。こうしてハタが乱獲されると、交尾期以外の捕獲量が減少し、交尾期以外の漁獲が恒常的に行われるようになる。東南アジア他地域においては、岩の割れ目やサンゴの影などにかくれているハタをねらって、岩礁・サンゴを破壊するダイナマイド漁が問題化している。筆者らが訪問したクアンニン省の一集落では、カゴ漁や一本釣りで漁獲が行われていた。この魚は、中国や香港において高級魚として高価で取引されるために、現在ではインド太平洋海域の多くの地域で漁獲され、これが中国へと流通している（秋道 1996）。

ハタ流通にみられるように、中国市場とつながる民族を介した取引（エスノ・ネットワーク）は、乾物市場や観光客相手に取り扱っていた干しナマコやタツノオトシゴ（写真5-3）といった特殊海産物に典型的にみることができる（鶴見 1998、赤嶺 2000）。中国ではナマコは正月料理に欠かせない食品であり、タツノオトシゴは精力剤として高価で取引される。これらの食品は、日常消費される食品とはやや異なる位置付けが与えられているという点で特殊であ

る。いっぽうこれらも、生態学的には陸域の影響が大きい浅海域に生息している生物である。アクセスが容易なことから、こうした資源の利用には多くの人々が参加し、ローカルなネットワークを形成している。しかしいっぽうで広域なエスノネットワークとつながりをもつために、他民族が資源に加える価値がローカルなネットワークを変化させ、多様な生物環境であるエコトーンをも変化させる力をもつという側面を示しているのである。

3) 移動する居住・生産・取引の現場－家船－

変動的なエコトーンの生物資源を採集する人々は、前述したように、比較的短周期的な環境変化に応じて行動を変化させる。その行動範囲は、居住地が固定されている場合には、居住地からの距離に規定される。しかし、家船の人々のように、生態リズムに対応して比較的広い範囲で行動範囲を変化させる場合もある。彼らが形成するネットワークは、エコトーンの変動性を良く示している。

写真5-4は、ベトナム中部フォン（Huong）川にみられた家船である。フォン川は、フェ北側を東西に流れ、上流はラオスとの国境へむかっている（図2）。また下流ではラグーンにつながり、これをとおして他の小河川ともつながっている。筆者らが観察した1998年12月14日には、100隻前後の家船が停泊していた。聞き取りによれば、この時期停泊している家船のうち、約半数がタニシ採集を主な生業としている。5、6月および12～2月の間タニシ採集を行い、その収益で米など生活必需品を買う。残りの期間は、他の小河川に移動し、生活している。タニシの採集は、家船が停泊している河川から、手漕ぎの小船で、より小さな河川あるいは池などに出向いて行われる（3章参照）。採集されたタニシは、飲食店への卸売りや、フェ市内の小売市場で販売される。

写真5-5はフェの南に位置するブン・カウ・ハイ（Vung Cau Hai）ラグーン沿岸の集落における家船である。この集落は1985年に行政上の村となったが、それ以前は多くの人々が船上での生活を中心にしていた。現在でも、村内に所有している住居を台風の際の増水によって失い、生活の場を船上に移すことがあるという。

この集落の人々は、毎日河口やラグーン内で漁労を行っている。漁獲するのはエビや小魚など、ラグーンで繁殖する生物資源である。これら漁獲した資源は、家船で内陸に運び、市場で販売するという。これらの家船にみられるように、家船による生活は季節的な増水といった環境の変動に対応するという側面をもっている。そのいっぽうで、生物資源の生態リズムに合わせ、移動しながら資源採集・商品化を行う、という能動的側面ももっている。こうした活動によって形成される流通ネットワークは、季節的あるいは短周期的な変動性をもつのである。

流通する品物が加工品である場合には、ネットワークはより広域になり、かつその範囲の変動も緩やかである。写真5-6は、ニョクマムを販売しつつ移動する家船の事例である。ホアビン省では、タンホア省沿岸部に住居をもつ人々が、家船で移動しながら、ニョクマム（約0.75リットルで2000ドン）を販売していることが観察された。こうした人々は沿岸部で小魚を買い、居住地で発酵させたものを、家船で1～2泊しながら流域の集落に販売しているという。家船によって移動可能な流域の集落が取引の場となっている点に、ネットワークの広域性がみいだされよう。

4) ネットワークの重層性と場所－市場・路上－

市場は、ベトナムにおいて最も一般的な食料品取引の場である（写真5-7）。都市部での朝市・毎日市の取引の中心は、野菜・鮮魚を含めた生鮮食料品である。農村部では広場や寺院などを利用した定期市も多くみられる。くわえて、路上や広場を利用して毎日あるいは不定期に行われる市や、移動しながら行う行商も重要な取引の場となっている（写真5-8）。

一般家庭の消費者を取引相手とする市場では、資源へのアクセスの変動に合わせて、市場の利用時間や期間さらに取扱量が大きく変化する。例えば、クアンニン省の事例では、干潟の貝類を取り扱う小売商の数は、大潮で干潟面積が広がる数日間に増加したことが観察された。資源へのアクセスの変動による影響は、小売商の販売行動からみると、①取扱量そのものを大きく変化させる、②市場販売からほかの活動へシフトする、③季節や時間帯によって販売種を替える、という3つの行動パターンに認められる。これらのパターンは、市場での取引のどのような側面に支えられ、またどのような側面を形成しているのだろうか。

パターン①のうち、取引量が多くなった場合、小売商は、値段を下げる販売するほか、他の小売商に卸売りをしたり、市場の外に行商にでかけたりする。売れ残りを心配して仕入れ量を減らすより、こうした行動にでる背景として、第一に、他の小売商の販売量も変動的であり、全体としての供給状況が判断しにくいという不確実性があげられる。特に、うまく売りさばいた経験のある小売商は、変則的な販売行動によって対処しようとするだろう。第二には、こうした行動を支える小売商同士の了解がある。多くの小売商のあいだで、卸販売あるいは市場外への行動が当然とされることにより、市場では、隣に座る小売商が店番をしたり、荷物をみておいたり、さらには、他の小売商の品物を自分の商品と組み合わせて販売したりといった協力行動がみられた。

さらに販売量が少ない場合でも販売しようとするのは、それが高価であるからというよりも、多くの人々への販売の機会があり、売り手と買い手の2者間交渉により、前日よりもよりよい値段で売れるかもしれない、という期待によるところが大きい。生鮮食料品の市場では、買い手は、毎日市場を訪れ、その日必要な少量の食料を買い求める。こうした少量取引では一つ一つの商品の微妙な性質の違いが、価格交渉の材料となる。また、これらの性質の評価は個人の味覚や料理法によって異なるので、買い手の評価の操作や、あらたな情報の提示による価値づけなど、商人の創意工夫によって少量の販売でも利益を期待することができる。

パターン②は、市場の制度的な近接性をもたらす。すなわち、個々の生物資源の変動性に合わせて、職業を変える場合、商人は市場を季節的に利用することになり、さらに扱う商品によりその時間帯も異なることがある。こうした状況では、市場の販売場所は、ある程度の融通性をもたざるを得ない。たとえば、市場の中央には、専業的な市場商人が、市場使用量を支払って占拠する。しかし、こうした市場利用形態は一部であり、ハノイ市のような都市であっても、同じ市場内に、利用が無料か、あるいは非常に安いような空間が存在する。こうした空間形成は、それぞれ異なる資源を取り扱う商人が、市場において季節的あるいは時間的にフレキシブルな販売行動をとっていることにより常に繰り返されていると考えられる。

パターン③では、仕入れを常に固定した卸売市場や仲買に依存するのでなければ、異なる取引場所、ひいては異なる流通ネットワークを利用することになる。取引場所の新たな選択においては、その位置や価格、利用可能な商品について、市場や居住地での情報交換が行われるが、そもそも多様な生物種の様々な生命段階を扱い、その価値の時間変化も激しい商品を媒介とし

てなりたっている市場では、これらの情報も著しく多様である。さらに、行動主体が個人であることから、選択する情報は、その個人がおかれた状況や経験によって異なる。こうして、多層的なネットワークは個人にさまざまな選択肢を与えると同時に、多様な経験をもつ個人による選択の結果、またあらたなネットワークの形態を形成するのである。

以上のように、多様で変動的な資源の利用は、制度的に多くの商人へ近接性をもたらし、また個人にとって多層的なネットワークの選択肢も与えている。

街路にみられる露店には、こうした多層的なネットワークの柔軟な利用をみることができる（写真5-9）。写真5-14は、中部の観光地ニャチャンの路上で出会った行商人である。彼女は、火のついた練炭のうえに蒸したガザミを入れた鍋をおき、これを天秤にさげて歩いていた。筆者らが値段交渉を終えると、数十メートル離れたところに位置した茶屋から小さな椅子とテーブルを借り、さらに別の店ではビールを調達し、天秤で担いでいた別の容器から皿と調味料、楊枝とティッシュ・ペーパーを取り出して瞬く間に、その場にシーフードレストランを作り上げてしまった（写真5-10）。不確定な「出会い」の機会が充満している路上で、移動し活動を行う人々は、このように多層的なネットワークを利用し、また自らも創意工夫によってそれを形成しているのである。

6. まとめ

モンスーンアジアにおける人間と自然との関わりをみると、これまで、稲作が主要な生業として位置づけられ、その文化的社会的側面について多くの研究が蓄積されてきた（渡部1987など）。このなかで、特に平野部においては、自然環境は稲作生産環境とほぼ同義にとらえられてきたといってよい。そこでは、モンスーンアジアにおける人と自然の関係は、土地管理集団としての村落や、稲作生産集団という人間集団を単位としてとらえることが多いようと思われる。しかしながら、本稿でみたように、水域エコトーンに代表される、変動的で多様な生物環境と人の関わりは、自然環境に対峙する人間個人の意志やそれをとりまく場所・状況によって形成されている。生物資源は、人間個人のうちに多様な位置づけをもった「食べもの」や「商品」となる。それは、多元的・多層的なネットワークの中にあって、生物資源自体の変動や人々の働きかけによって変動する。

個々の生物資源利用とその変動に着目することは、「混沌」をおりなす一つ一つのネットワークをひもとき、そこに働きかける個人個人の生きる姿を見出すことにつながる。本稿で検討してきたように、資源利用のあり方を個々の「生きもの」に着目して明らかにし、さまざまなスケールないし地域で比較検討していくことが、モンスーンアジアにおける人と自然環境の関係をとおして、人間の生きる姿、そして生きる場所に迫る有効な手段となるのではないだろうか。今後、自然・人文双方の分野において、環境の周期的変動・時系列的变化を視野にいれつつ、長期的な視野にたった実証研究を積み重ねていくことが求められよう。

付記

本稿は、平成10年度～12年度科学研究費補助金「東南アジアの湿地帯における資源と経済－開発と保全の生態史的研究」（基盤研究A、課題番号10041051、研究代表者秋道智彌）による研究成果ならびに平

成13年度科学研究費補助金「東・南シナ海の沿岸域における水産資源の利用とそれをめぐる民族ネットワークの研究」(基盤研究B、課題番号13480018、研究代表者田和正孝)の一部である。研究代表者の秋道智彌国立民族学博物館教授をはじめとする共同研究の皆様には多くのご教示を賜った。ベトナム民族博物館館長 Nguyen Van Huy 博士ならびに、Nguyen Anh Ngoc 氏、カントー大学の Duong Nhut Long 研究科長には調査許可取得や現地調査に際してお世話になった。また、Tran Le Thuy 氏(名古屋大学大学院国際開発研究科大学院博士課程)には通訳の労を賜った。記して御礼申し上げます。

注

- (1) Phan and Hoang (1998) は、モンスーンの影響の差異からベトナム沿岸地域をホンデルタ北東部・南西部、中部、南部の4つの地域に区分している。
- (2) 1999年に、より詳細に調査を行い、北部干潟および沿岸における生物資源利用ならびに漁具漁法については、野中(2000)およびAkimichi et al (2001)にまとめた。水産物流通については池口が2000年に調査を行い池口(2001)にまとめた。
- (3) ただし、1998年の調査は短期間であったため、ここにあげた漁具漁法は、各地域で使用されているものの一部に過ぎない。

参考文献

- 秋道智彌「東南アジア・オセアニアにおける小規模漁業と資源利用」南太平洋海域調査研究報告28、1996、13-21頁。
- 秋道智彌「アジア・モンスーン地域におけるエコトーン研究の展望—ベトナム北部クワカンニン省の事例を中心に—」琵琶湖博物館5周年記念企画展・第9回企画展展示解説書、2001、155-160頁。
- 赤嶺淳「熱帯産ナマコ資源利用の多様化—フロンティア空間における特殊海産物の一事例—」国立民族学博物館研究報告25(1)、2000、59-112頁。
- 太田晃舜「ベトナムにおける都市形成過程の特徴—ハノイ・ホーチミン両都市の比較考察—」歴史地理学136(3)、1987、18-27頁。
- 鶴見良行『ナマコの眼』筑摩書房、1990。
- 池口明子『ベトナム、ハノイにおける水産物流通と露天商』名古屋大学大学院文学研究科修士論文、2001、79頁。
- 石毛直道・ケネスラドル『魚醤とナレズシの研究—モンスーンアジアの食文化—』岩波書店、1990、359頁。
- 松井重雄編『変貌するメコンデルタファーミングシステムの展開』農林統計協会、2001。
- 水野寿彦「東南アジアにおける陸水の研究」東南アジア研究14(4)、1977、593-610頁。
- 野中健一「長良川流域における淡水魚介類の漁撈と食用」地理学評論64(4)、1991、244-264頁。
- 野中健一「中央カラハリ砂漠のグイ・ガナ=ブッシュマンの食生活における昆虫食の役割」アフリカ研究50、1997、81-99頁
- 野中健一・池口明子「“地域”研究から“人間”研究へ向けて—“ハイブリッド地理学”から考える三重の可能性—」TRIO1、2000、12-17頁。
- 野中健一「ベトナム北部における干潟の水産小動物利用」動物考古学14、2000、55-68頁。
- 鈴木伸二「ベトナムのマングローブ地域における環境と生活」民俗文化11、2000、257-302頁。
- 渡部忠世編『稻のアジア史第1巻 アジア稻作文化の生態基盤—技術とエコロジー』小学館、1987。
- Akimichi, T., Goto, A., Nonaka, K., Ngoc, N. A. and Ikeguchi, A., A Scientific Research Report on the Small-Scale Coastal Resource-Use in Quang-Ninh Province, North Viet Nam. 秋道智彌編「東南アジアの湿地帯における資源と経済－開発と保全の生態史的研究」平成10年度～平成12年度科学研究費補助金基盤研究A(2)研究成果報告書、2001、163-237頁。

- Anon. *Proceedings of the National Workshop. Reforestation and Afforestation of Mangroves in Vietnam.* Can Gio, Ho Chi Minh City, 6–8 August 1994. Mangrove Ecosystem Research Centre (MERC) Agriculture Service of Ho Chi Minh City and Action for Mangrove Reforestation (ACTMANG), 1994.
- Anon. *Proceedings of the National Workshop. Reforestation and Management of Mangrove Ecosystems in Vietnam.* Do Son-Hai Phong 8-10 Octobert 1995. Mangrove Ecosystem Research Centre (MERC), Hai Phong Institute of Oceanography (HIO) and Action for Mangrove Reforestation, Japan (ACTMANG), 1996.
- Hong, P. N. and San, H. T., *Mangroves of Vietnam.* IUCN, 1993.
- Hong, P. N. and Dao, P. T. A. (eds.) (1997) *Proceedings of the National Workshop. Socio-economic status of women in coastal mangrove areas-trends to improve their life and environment-Hanoi, 31 October-4 November 1997.* Centre for Natural Resources and Environmental Studies (CRES), Action for Mangrove Reforestation (ACTMANG). 197p.
- Mathers, S. and Zalasiewicz, J., Holocene Sedimentary Architecture of the Red River Delta, Vietnam. *Journal of Coastal Research* 15 (2) , 1999, 314-325.
- Philo, C. and Wilbert C. (eds.), *Animal Spaces, Beastly Places-New Geographies of Human-animal Relations.* New York: Routledge, 2000, 1-34.
- Spencer, T. and Whatmore, S., Editorial: Bio-geographies: Putting Life Back Into the Discipline. *Transaction in British Geography*26, 2001, 139-141.
- Takaya, Y., A Physiographic Classification of Rice Land in the Mekong Delta. *Southeast Asian Studies*, 12(2), 1974, 135-142.
- Taki, Y., Geographic Distribution of Primary Freshwater Fishes in Four Principal Areas of Southeast Asia, 1975.

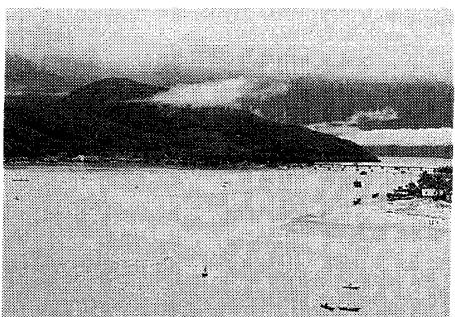


写真 2-1 漁船の出漁する中部海岸のラグーンと砂嘴 (フエ郊外)

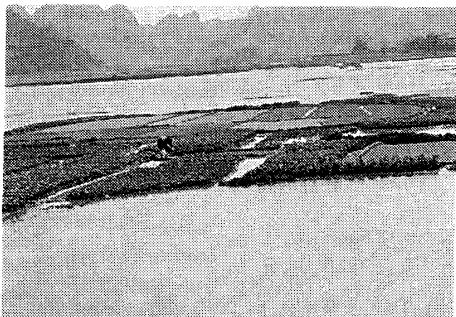


写真 2-2 干潟とマングローブ林 (ハロン湾沿岸)

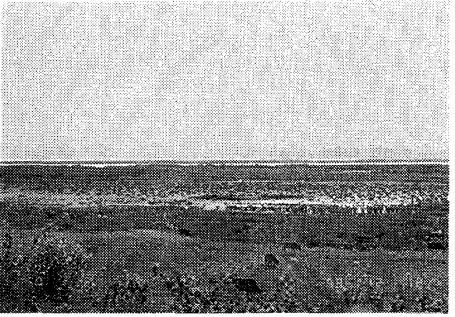


写真 2-3 河岸の微高地の水田と畑 (ハノイ郊外)

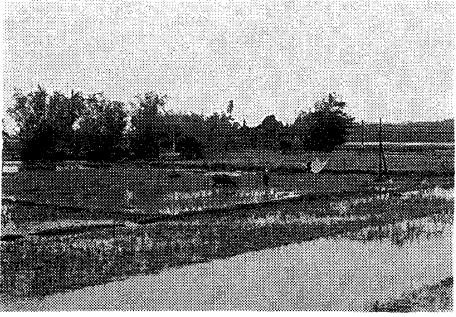


写真 2-4 水田および水牛と漁労 (ダナン郊外)

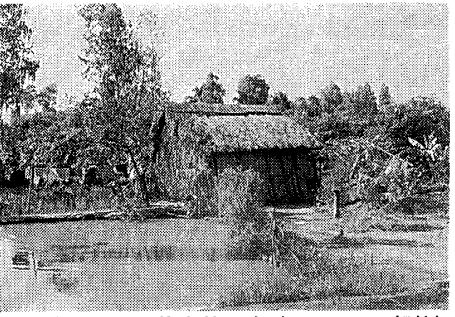


写真 2-5 住宅前の池 (ホーチミン郊外)



写真 2-6 都市近郊の野菜畠 (ハノイ近郊)



写真 2-7 ハス池でのハス収穫と池周辺での空芯菜収穫 (ホーチミン郊外)



写真 2-8 淡水魚養殖場 (家畜・作物・養魚の複合システム) (カントー)

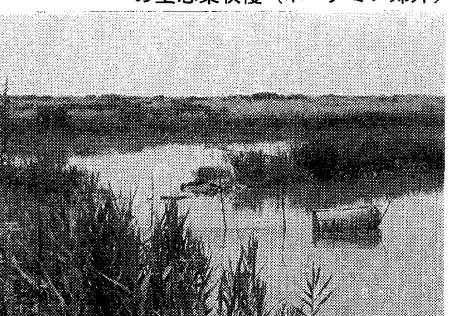


写真 2-9 エビ養殖場 (イエンファン県)

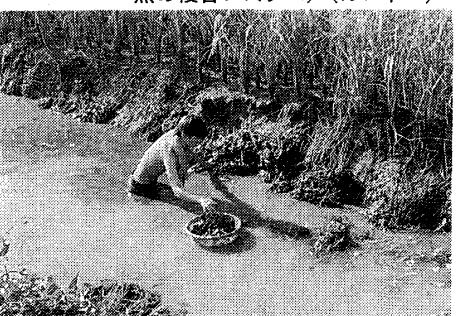


写真 3-1 水田水路脇での手づかみ (ミト-)

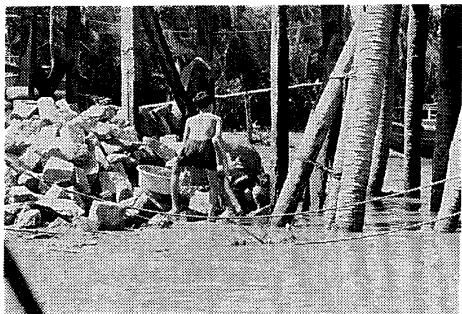


写真 3-2 住宅下の石組みでの手づかみ
(ミトー)



写真 3-4 沼澤源での貝拾い (ハノイ)



写真 3-6 湿地でのタニシ飼料用採取
(ミトー近郊)



写真 3-8 水田にウケを仕掛ける
(カントー)

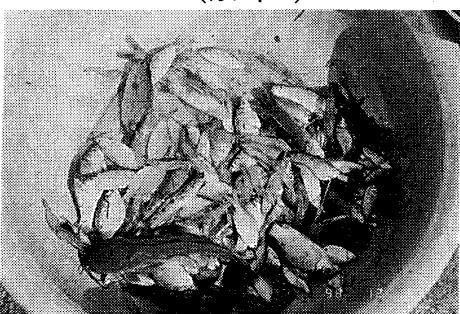


写真 3-10 漁獲されたさまざまな魚介類
(ハノイ郊外)



写真 3-3 手づかみで得られたエビ・カニ
類 (ミトー)

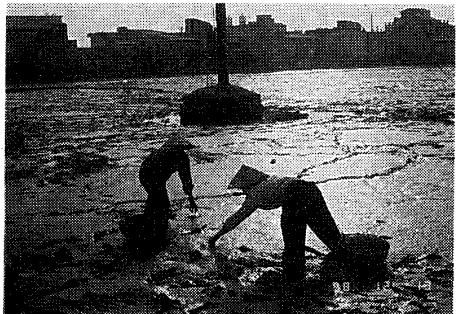


写真 3-5 都市域に隣接した沼澤原での貝
採取 (ハノイ)

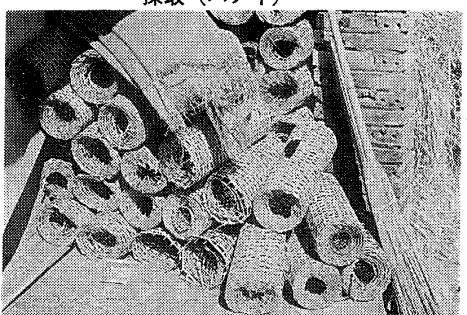


写真 3-7 エビウケ (ハノイ郊外)

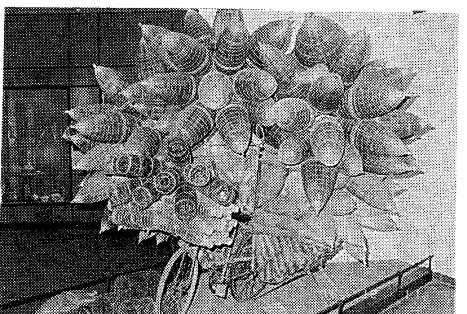


写真 3-9 ベトナム民族学博物館に展示さ
れるウケ販売 (ハノイ)

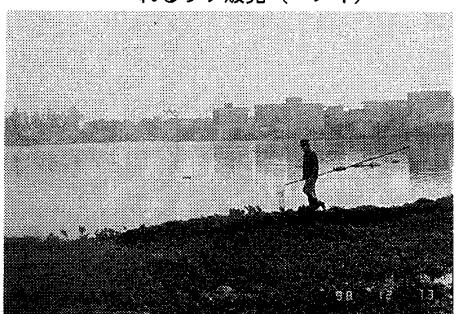


写真 3-11 タモ網 (カエル捕り) (ハノイ)

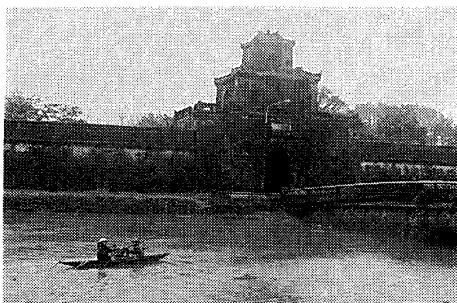


写真 3-12 堀でのタモ網を用いたタニシ採取（フエ）



写真 3-14 河川刺し網（ハノイ近郊）



写真 3-16 水田での投網（ダナン郊外）



写真 3-18 増水した河川での手持ちの四手網（フエ郊外）

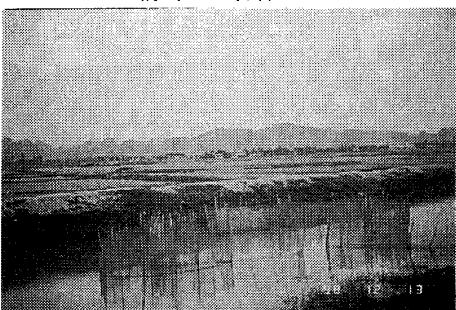


写真 3-20 小河川のえり状漁具（ハノイ近郊）

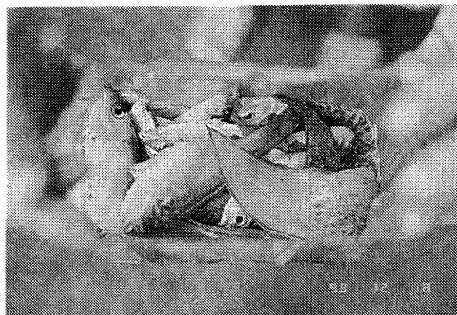


写真 3-13 海岸でサテ網により漁獲された魚（ファンラン近郊）



写真 3-15 ラグーンでの刺網（フエ郊外）

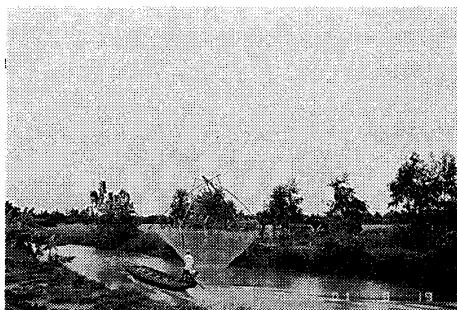


写真 3-17 水路での四手網（カントー）

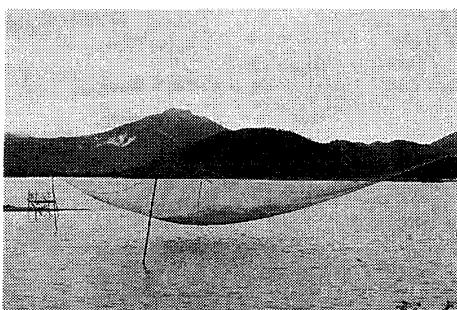


写真 3-19 ラグーンの敷き網（フエ郊外）



写真 3-21 集落を流れる水路のえり状漁具（ハノイ近郊）

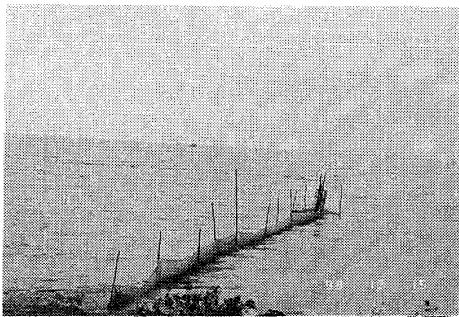


写真 3-22 ラグーンに設置された漁具
(フェ郊外)

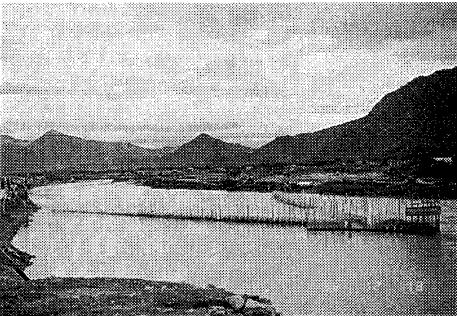


写真 3-24 河口に設置された大型漁具
(ニャチャン郊外)



写真 3-23 冠水した水田に設置された漁具
(フェ郊外)

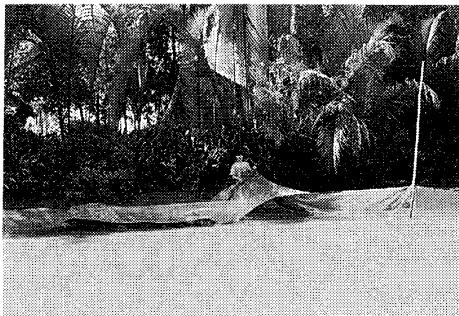


写真 3-25 テルタ河口岸辺で干満を利用する張網 (ミトー)

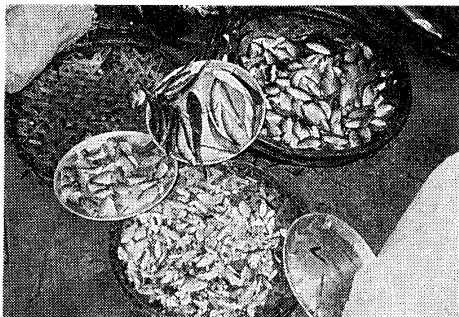


写真 4-1 市場で売られる魚類 (フェ)

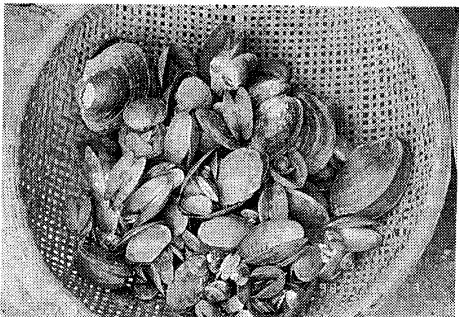


写真 4-2 川で採取された貝 (ハノイ近郊)

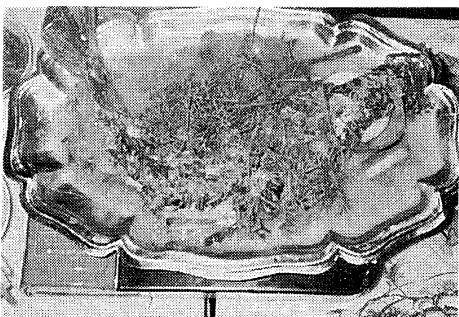


写真 4-3 ライギョ料理 (ハノイ)

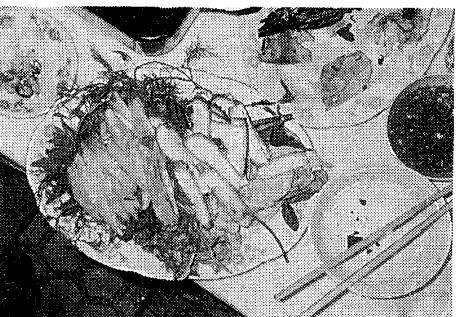


写真 4-4 未熟バナナ・スターフルーツ
(ハノイ)



写真 4-5 海産物とともに売られるカイコのサナギ (ホンガイ)

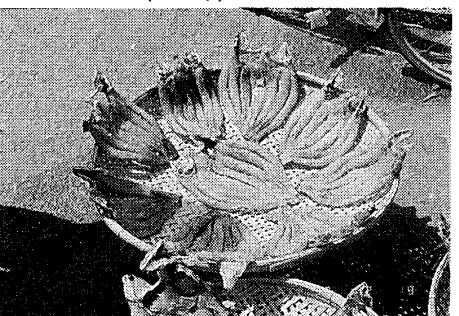


写真 4-6 干しライギョ (ミトー)

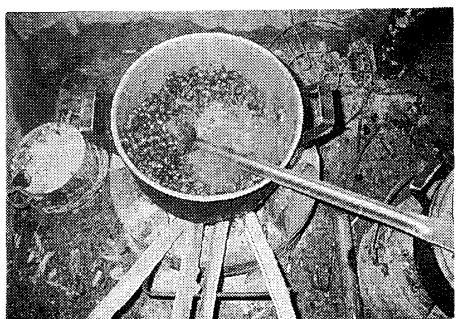


写真 4-7 タニシ料理（フエ）

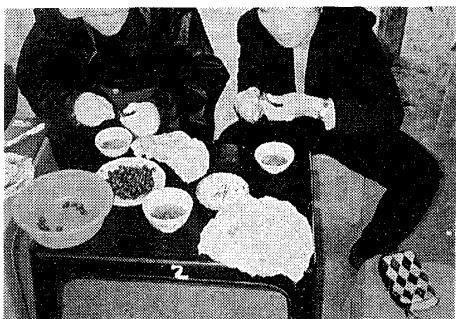


写真 4-8 タニシ料理を食べる（フエ）

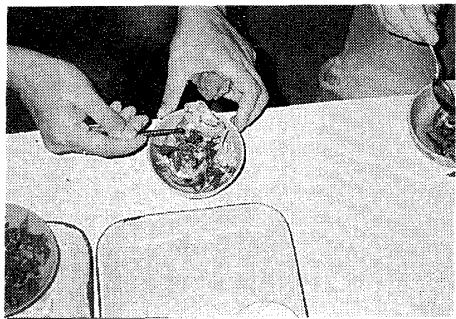


写真 4-9 アヒル卵（ハノイ市内）

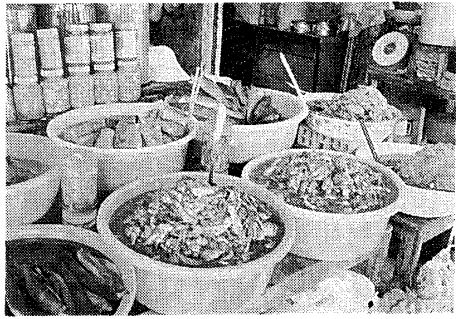


写真 4-10 魚発酵品（ミトー）

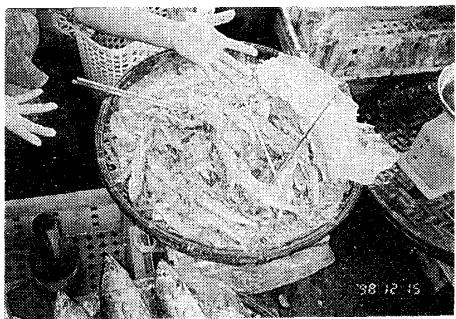


写真 4-11 魚発酵品（フエ）

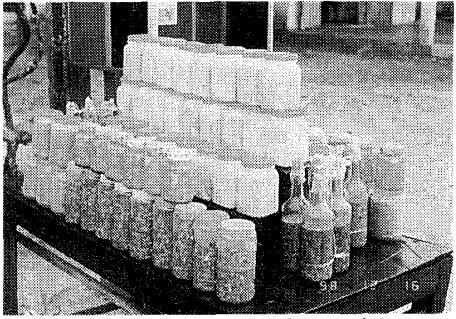


写真 4-12 貝発酵品（フエ近郊）

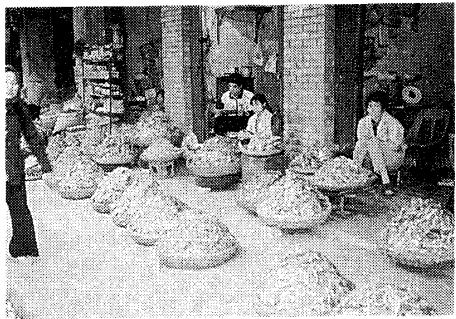


写真 4-13 魚の干物（フエ）

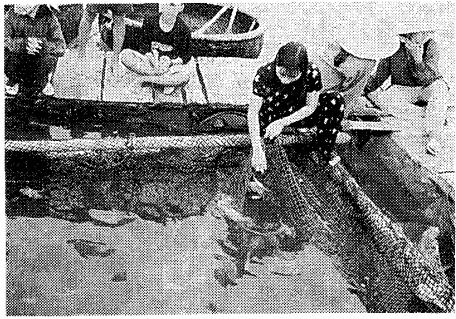


写真 4-14 生け簀（ニャチャン）



写真 4-15 漁民が持ち込んだ活魚（ハロン湾）

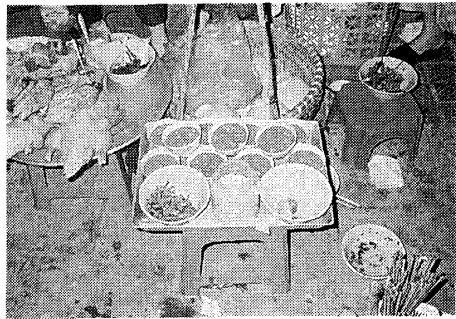


写真 4-16 アヒルの血（ハノイ）



写真5-1 「切りたて新鮮」を演出するため、切り身に魚の血を塗りつけられた鮮魚（フエ）

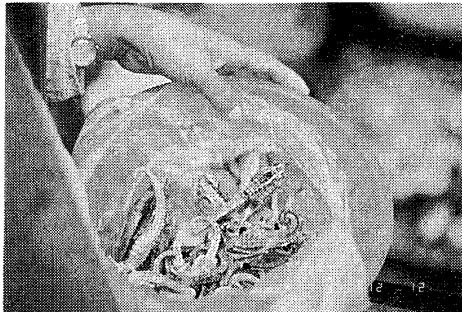


写真5-3 観光客に売られる干しタツノオトシゴ（ハロン湾）



写真5-5 ブン・カウ・ハイ潟湖に浮かぶ家船（フエ近郊）



写真5-7 ホンガイ市の市場（ハロン湾）



写真5-9 細い街路にみられるタニシと飲み物を扱う露店（ハノイ）

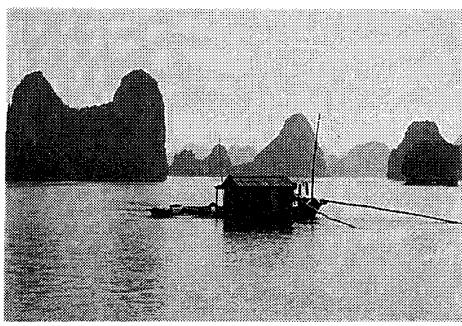


写真5-2 ハタ生け簍（ハロン湾）

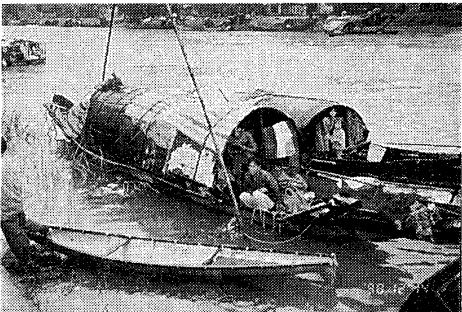


写真5-4 フォン川に集結している家船（フエ）

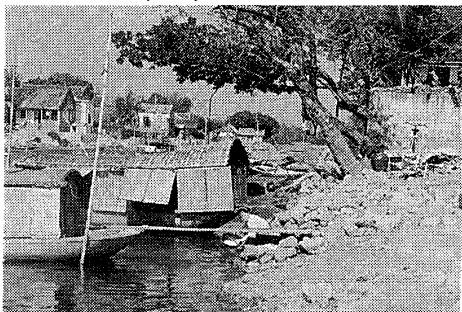


写真5-6 ニョクマム（魚醤）を移製造販売する家船（右の茶色の瓶がニョクマム）（ハノイ郊外）

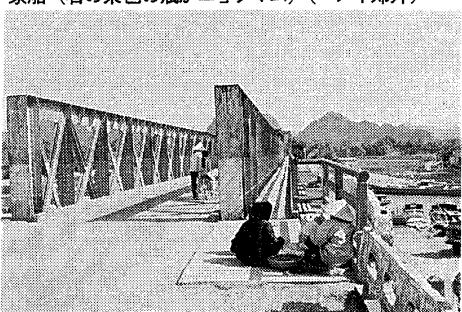


写真5-8 橋のたもとで雑貨を売る商人（ハノイ郊外）



写真5-10 路上に作られた即席カニレストランと行商人（ニャチャン）