

現地通信

1978年10月下旬、筆者は「未利用林産物の化学的利用」への基礎調査を目的としてフィリピンと香港（帰途）へ向かった。ほとんどの日時をミンダナオ島で調査と見学に過ごしたが、当初に参加した IUFRO（国際林業機関連合）主催の「熱帯材の品質と利用」に関する国際会議はおおよそ1週間におよぶ研究発表、討論とともに見学旅行（南部ルソン、ミンダナオ）を含めて、事後の調査にも非常に役立った。

この会議はロスバニョスの同国林産試験所で開催されたが、同所職員のコーラスに始まり、同じくコーラスで閉じるまで専門会議の余暇をめぐって民族舞踊、ダンスパーティーが催され実にホスピタリティーに富んだもので、まさに同国人の国民性の一端をみる気がした。

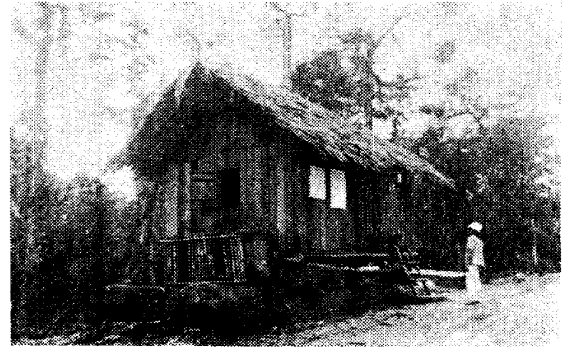
南部ルソンの樹木の主体はココヤシであり、山頂まで埋めつくした景観にはびっくりするが、すでにその多くは経済年令を過ぎており、樹木の更新と廃材の利用はココナツ廃棄物とともに大きな問題となっている。一方、政府の植林推奨木に Giant Ipil-ipil (*Leucanea latisiliqua*) があり、マニラの並木の一部にもみられるが、これはミラクルトリーと称せられ盛んに植え付けがすすめられている。実際には土地の酸性度などの理由で、さほど普及しているようにもみえなかった。因みにこの木の特徴は生長が早く（5年で20メートル高）、荒廃地の緑化樹、砂防用、並木用、肥料木（葉）、家畜飼料、薪炭材、パーティクルボードといった多目的な点が買われている。

現在、同国の木材工業はミンダナオ島に集中しているが、その多くは日本製の機械を使い、ラワンに代表されるフタバガキ科の樹木を選択利用して単板にむき合板製造をしている。これら比較的大径木のラワン類も資源的に数年で底がみえようかというのに、3交代作業をやってるのには驚いたが、これはボイラーの都合による由であった。また同国の国樹ともなっているローズウッドも乏しくなったので、新たにフィリピンローズと称し

フィリピンの熱帯材

佐藤 惺

てツグ（Toog）材（ゴバンノアシ科）を保護伐採している。



伐採地現場事務所(修羅か?)=東ミンダナオ山地で

ダバオ、ビスリグ、セブと数カ所の工場、林地を見学後、再びマニラからスリガオ（ミンダナオ東北端）に飛び、現地 G 社の好意により同社の工場、林地で1週間余りを過ごした。必要な材鑑、試料を集めるため伐採地深く入り込み、望みの立木をチェーンソーで伐り倒し試料を得たが大部分の残材は林地に放置し、もったいないと思っている。この途中、従業員がネイティブと呼んでいる山岳部族民に会ったり、伐採現場事務所に日本でも一時騒がれた「修羅」が活用されていたり（写真）興味を惹くことが多かった。その他、この付近では数種の薬用植物を採取した。

現在持ち帰った試料について化学的分析を重ねているが、フタバガキ科といえども化学的性質の差異の大きいのはびっくりするくらいである。

香港では林産物と生薬店の実情や流通様式を理解しようとしたが、その余りにも複雑な内容に途中で断念し、数種の試料を購入したに留まった。

調査旅行を通じて得た多くの友情、美しいダバオ、平和に満ちた東ミンダナオの部落の生活、戦前・戦後を通じての日本人との関わり合い、農林業の実情など、ますますこの国に惹き戻される何かを感じるようなこのごろである。

（京都大学木材研究所助教授）

韓国の赤土あれこれ

古川久雄

赤土は古土壌であるという説がある。つまり過去の間氷期において現在の気候よりも温暖多雨な条件つまりより湿潤熱帯的な条件下で形成された土壌が露出している、その意味で化石的土壌ということらしい。ところで韓国を歩いて誰しも気がつくのはこの赤土が広いことである。その分布は東に少なく西に多い。古土壌説の当否はおくとして、赤土の分布が地形、母材と関連していることは見易い事実である。朝鮮半島の東部は中国東北部から張り出す高原の延長上にあり、激しく開析されつつある。この高原は西にゆるく傾いて西岸部では低い丘陵となる。東部では土が安定していないこと、粗粒・優白質の花崗岩が多いこととあいまって白いマサが広く赤土は稀である。西部ではゆるやかな起伏をなす *pediplain* の上で風化殻が安定しており、また含鉄質の岩石が多いこともあり、全羅南道から近畿道まで南北を問わず赤土の分布が広い。

それでは一方、現在湿潤熱帯気候下の地方でどうかというと、事情は朝鮮半島の場合と似かよっている。赤土が見られるのは安定した地形面および含鉄質の母材の地帯に限られる。

温帯も湿潤熱帯もひっくり返ると赤土は過去の湿潤温暖期の化石土壌とつばねるか、他の要因を含めて考え直すか思案のしどころである。

さて話は変わるが *agricultural involution* という概念があるそうだ。これは早い話、かつて日本であたりまえだった清掃栽培、つまり草1本残さない畑や果樹園、芸術的なあぜぬりをした水田などだが、そういった景観を生み出す農民の感覚とそれを基礎にした共同体の仕組みに関連したものらしい。韓国の農村はそのひとつの典型といえそうだ。毎年冬になるとくり返される水田への客土はその例である。しょう子一杯に赤土をかつぎ水田一面に数 cm の厚さに客土するのは大変な重労働である。うまずたゆまず黙々と歩む農民は時に不敵なつらがまえであり、時に憔悴の表情であ

る。赤土客土には意味があるが、客土そのものがシンボル化して、白い粗粒のマサを客土している場合も多い。こうなるとまさに *agricultural involution* である。またキュウリ、トマトのトンネル栽培が広く、霜害を防ぐため、夜間ワラの覆いでビニールトンネルをすっぽりつつんでいる。夜があけて午前中は東側のビニールをスダレのようにまきあげ、ワラ覆いは西側にかぶせる。午後には西側をあげ、ワラ覆いを東に移す。3月に苗を移植して4月から6月までこれをくり返す。この現実対応は繊細であり、その努力は超人的である。

かつて日本がそうであったように韓国は急速に変貌しつつある。農家の新築ブーム、舗装道路の急速な整備、小型カルチベーターの普及、麦裏作の後退など。時の流れが農業を変形していく。

ジャワや韓国、日本などが *agricultural involution* の一方の極とすれば、スマトラやサラワクにおける農耕は粗放という点で他方の極をなす。と書いてはみたが、そう簡単に割り切れそうでもない。危険分散のため作期の異なる稲を混植し、長い穂、短い穂で3階建て4階建ての水田を2、3か月かけて1本1本穂づみするというのは *agricultural involution* の極ではなからうか？

結局、土の上で作物を作るという営みは農民とその社会の相互作用を同質のものに斉一化するよう感じられる。ただ地域によっては粗放、集約の差がきわ立つのは耕地、未耕地の比の差によるのであって、その差は結局のところその土地が経過してきた農耕の歴史つまり時間の差に帰因するよう思う。

よこ道が長くなった。赤土の話に戻る。他の要因を含めて考え直すと書いたが、著者が考えているのは時間ということである。時の流れの中で失うもの、つけ加わるものを数えながら、現在の時点で切って赤土があるかないか決めるのはその土地が経た時間の長さであろう。

(京都大学東南アジア研究センター助教授)

食はマレーシアにも在り

山 影 進

借家を捜すあいだ宿泊したある古いホテルの日曜日のランチはいつもチキンカレーだった。牛肉ではなく鶏肉を使うとはけちなホテルだ、と悪口をいていたのだが、これがとんでもない思い違いと判ったのは、ホテルから食べに出かけた夜店のビーフカレーがチキンカレーの半値ほどだという事実に気付いた時だった。私の舌（と鼻？）の異文化接触はこのようにして始まった。

マレーシアの主要3民族のうち少数民族はインド人だ（11%）。彼らの多くは南インドからゴム・プランテーションの労働者として来たので、この国のインド料理は南インド風が主流だ。30センチ・メートル平方ほどに切ったバナナの葉の端に、まず芥子種をそのまま入れた野菜の煮付けなどを4種類、ひとつかみずつ盛り付ける。それから中央にパサパサの飯の小山を築き、その上にカレーで煮た肉を適当に盛って、最後にウコンの黄と唐辛子の赤とで色付いたカレー汁をドボドボとかける。家庭では肉は山羊を使い、鶏はごちそうだ（もちろん牛は食べない）。また、魚はサバやサメも使うし、野菜だけでも油をたっぷり用いるので旨い。貝の種類によっても調理法によっても香辛料の配合は大きく変わり、材料と方法の組み合わせで無限の味と匂いが作り出される仕組みだ。従って、インド料理の場合、一番美味なのは香辛料を吟味する家庭料理だ。家ごとに違う味を持っているし、レストランではあまり見かけないレンズ豆のスープも食べられるので、招かれると喜んで出かけたものだ。

中国人は全人口の35%だが都市部に集中しているので、チャイナ・タウンを思わせる町が多い。彼らのほとんどが嶺南出身であり、その地方の料理といえば当然粵菜だ。ところが私の期待に反して、マレーシアの中国人家庭では日常は単調な蒸し料理や炒め料理を食べている。そして、週末になると一家眷族大挙してレストランに出かけるので、町中のレストランは大円卓を囲む家族連れて

大変な混み合いようとなる。一言に粵菜というが、一膳飯屋は福建、海南が多く、レストランは広東、潮州が多い。「食は広州に在り」と称される広東料理の醍醐味は最低8人集まらないと味わえないが、名物の粥や点心は路端の小店でもひとりて楽しめる。朝起きたら、生姜の効いた魚生粥で胃を眼覚めさせ、昼になれば研究室の仲間と香片茶を飲みながら水晶焼売をつまみ鶏足をかじれば話に花が咲く。晩には、友人家族と誘い合って雪菜スープに鴨のロースト、草魚の酒蒸しでも注文すれば、満足して帰宅できるだろう。

最多民族（53%）のマレー人の多くは農村部におり、首都近郊に住んでいた私は農民の家庭料理に接する機会は少なく、とうとうドリアンずしも口にできなかつた。東南アジアは中国とインドという2大文明のはざまだといわれているが、今日のマレー料理では炒飯や炒麺がその実例だろう。牛肉のカレー風煮込みにしても、使う香辛料の種類はインドのそれに遠くおよばない。魚（例えばアジ）のフライと独特の風味のエビ味噌を使った野菜炒めとに、山羊肉のスープでもつけば豪華版の夕食だ。しかし、有名かつ高価なマレー料理といえば、やはり牛や鶏のサテだろう。夜の巷を散歩していると、味付けした肉の小片を竹串に刺して焼いている匂いが屋台から漂ってくる。サテをつけて食べる甘辛いピーナツのタレは中国に伝えられて沙茶醬に化けた。中国食文明に影響を与えた東南アジア料理はこのサテのタレと川魚の馴れずしぐらいだろうか。

早朝のアザーン（コーランの斉唱）も済み、家々の台所からトントンと石鉢で香辛料をつぶす音が聞こえ始めると、熱帯特有の朝もやが闇の中から次第に白々と浮かび出てくる。日の出はもうすぐだ。（京都大学東南アジア研究センター助手）

筆者は1978年5月から翌年4月までマラヤ大学で国際政治の研究に当たった。