

フローレス島中央部エンデ族における農耕サイクル、 および関連諸儀礼*

中 川 敏**

The Agricultural Cycle and Related Rituals among the Endenese in Central Flores*

Satoshi NAKAGAWA**

The main aim of this paper is to describe the agricultural cycle and related ritual activities among the Endenese in central Flores, eastern Indonesia.

In the first three sections, the semantic field which surrounds agricultural activities is discussed. Section One deals with the typology of dry fields in relation to the wider framework of the topography of Ende. Section Two deals with the typology of crops and foods, with emphasis on the special significance attached to maize and paddy. In section Three, the annual climatic cycle is described both emically and in terms of an etic model. Section Four is devoted to a brief description of the agricultural cycle.

当論考は、東インドネシアの一民族エンデ(Ende)族(あるいは、彼らの1人称単数の代名詞 *jaö* を用いて、アタ・ジャオとも呼

* 当論文は、1981年7月3日、京都大学東南アジア研究センターで行われた *Wallacea Seminar* で発表したものに、若干の改訂を加えたものである。貴重なコメントを与えて下さった参加者の方に深く感謝したい。

This paper is a revised edition of an original essay presented at the *Wallacea Seminar* held at the Center for Southeast Asian Studies, Kyoto University on July 3, 1981. The author expresses his appreciation to those seminar participants who made critical comments.

Section Five presents a structural and functional analysis of *Ka: Uwi*, one of the rituals of the agricultural cycle. Sociologically, the ritual expresses the consciousness of people who belong together and constitute a distinct group, a ritual domain (*tana*). Cosmologically, the ritual, which marks the boundary between two agricultural cycles, emphasizes liminality at various levels of classification (discussed in the preceding sections).

Finally, the problem of the structural transformation of corresponding rituals among a number of ritual domains is raised, as a subject for further analysis.

ばれる)における焼畑耕作、およびそれに関連する諸儀礼 (*nggua*) の民族誌的記述である。論考は、農耕儀礼のクライマックスである「カー・ウヴィ」と呼ばれる儀礼を何らかの形で説明することを最終目標として螺旋状に進行しつつ、さまざまな民族誌的事実を記述していく、という構成をとる。ただし、当論考の第1の目的は、あくまで記述的それ

** Department of Anthropology, Research School of Pacific Studies, Australian National University, Canberra A. C. T. 2600, Australia

(即ち資料の提示という目的)であり、分析/説明は、記述を統一するための道具であることを、まず明らかにしておきたい。

はじめに

この章では、エンデ族をとりまく地理・文化・政治的環境の概説、および彼らの農耕に関する基本的事項について述べる。エンデ族の居住するフローレス (Flores) 島は、インドネシア東部小スンダ列島内、ティモール (Timor) 島の北西に位置する、面積約 17,000 km² ほどの小さな島である。部族の区分に関してはさまざまな問題があるが、便宜的に分ければ、西から、マンガライ (Manggarai) 族、ンガダ (Ngada) 族、ナゲ・ケオ (Nage-Keo) 族、エンデ族、リオ (Lio) 族、シッカ (Sikka) 族、そして言語的にラマホロット (Lamaholot) として一括される東部フローレスの諸部族、となろう。エンデ族、およびそれに隣接するナゲ・ケオ族、リオ族の有する諸言語は、一つの言語が有する三つの方言であるというほどに、近い関係にある。また、文化的にも多くのものを共有しており、この地域 (中部フローレス) を一つの文化領域と看做すことが可能である。このことは、当論考最終章において、再びとりあげられる。

現在、行政的には、フローレス島は五つの県 (kabupaten) に分かれている。マンガライ族の住むマンガライ県、ンガダおよびナゲ・ケオ族のンガダ県、エンデ族、リオ族の住むエンデ県、シッカ族の住むシッカ県、および東フローレス県である。

ほとんどのエンデ族は、焼畑耕作者である。主食となるのはキャッサバ (uji ai) であり、商業作物として重要なのは椰子である。ここで「主食」と呼んだのは、人類学者の目でみての「主食」の意である。彼らにとってキャッサバは、たとえ実際にそれに依

存していようとも、新しく導入された作物で、儀礼的にはほとんど意味のないものである。儀礼的に最も重要な作物は、まず稲 (aré) であり、そしてとうもろこし (jawa)、ヤム芋 (uji) なのである。そのほかにもさまざまな作物が栽培されているが、特にそのうちで重要なものには、かぼちゃ (bési)、巨大な一種の瓜 (éa) などがある。そのほか、ハト麦 (kéö)、芋の一種 (sura)、豆 (mbuë)、粟 (orho)、ヒエ (péngga) 等々が栽培されている。

I 焼畑

まず、焼畑についてみていくこととしよう。ここで、水田は全く問題にならない。もちろん、フローレス島全体としてみれば、特に肥沃で水の豊富な西部地方 (マンガライ、ンガダ) あるいはエンデの東側のリオ族のもとにおいて、すでにかんりの程度水田が普及してはいるのだが、エンデにおいては、現在までのところ、ほとんど水田は存在していない。焼畑に対応する現地語はウマ (uma) という。この最も広い意味での「焼畑」は、いくつかのタイプに分類される (表1をみよ)。

一度森林を開いて焼畑にし、まわりに頑丈な柵をつくり、最初に1年性の作物と同時に多年性の作物 (椰子、バナナなど) を植え、半永久的に使用していく焼畑を kopo と呼ぶ。ここには、とうもろこしやキャッサバ、そしてまた椰子などが植えられる。

表1 焼畑分類

uma	uma	temporal dry fields, usually for two years maize & rice
	juma ghagha luma ku:	newly opened <i>uma</i> second-year- <i>uma</i>
	kopo	garden palm tree, maize, various kinds of beans, tuberous plants, cassava, etc.

一時的な焼畑は総称して *uma* と呼ばれる。森を開墾して焼畑にする作業を *ghagha* といい、そのようにしてできた焼畑，すなわち1年目の焼畑を特に *uma ghagha* という。ここには、とうもろこしや稲，そのほかの雑穀，野菜が植えられる。キャッサバは植えてはならないという。収穫後の *uma ghagha* は，*ku:* と呼ばれる。それは放置されるか，さもなくばもう1年焼畑として使う (*uma ku:*)。Kopo となる場合を除いて，3年同じ土地が続けて使われることはない。7年から10年の間隔において，その土地は再び焼畑として使われる。

以上の記述から明らかなように，表1はあくまで，ある特定の一時点における焼畑の分類を示したもので，そこには時間的視点が欠けていたことが理解されよう。そして，時間的視点の導入により，*ku:* がいずれは2次林に変化することから，表1は文化と自然（村と原生林）とを両極にもつ，空間的，あるいは宇宙論的視点を予感していたことが理解されるはずである。それら全てを組み込むことによって完成させたのが，図1である。時間軸を無視して，あくまで空間的にみれば，*nua* 「村落」— *kopo* — *uma ghagha* — (*ku:*) までの「文化」と，(*ku:*) — *mbené* 「灌木」— *kapa* 「森」までの「自然」とが層状に，あるいは Lévi-Strauss 風にいえば，同心円

的に構成されていることがみてとれる。

以上の分類体系において，*ku:* は曖昧な位置を有している。それは「文化」にも，また同時に「自然」にも属す，両義的性格を有しているのである。彼らによれば，それは危険な場所である。妊婦や子供がひとりで *ku:* に出ることは禁じられている。

われわれは，表1から出発し，図1に至り，そこに「文化」と「自然」の対立を見出した。ここでわれわれは再び表1へと戻る。われわれは，表題にも示されているように，単なる農耕ではなく，それと，儀礼とについて述べていく。それ故，儀礼をほとんどもなわれない，*kopo* および *uma ku:* について，当論考では扱わない。もちろん，このことは，*kopo* あるいは *uma ku:* が重要でない，と意味しているのではない。例えば，経済的視点からみれば，彼らの数少ない現金収入の一つの源としての換金作物（主にコプラをつくるための椰子であるが）は，ほとんど全てが *kopo* に生育するものである。

II 食 物

エンデ族の間でみられる食物分類体系において，最も重要なものは，*ka:* と *uta* との対立である。*Ka:* という語の内包としては，飯 (cooked rice, *aré*)，ヤム芋，キャッサバ，およびさまざまな果物などがあげられる。*Uta* という語は，野菜，肉などを示す。これら二つの語は，「主食」と「副食」，あるいは「ごはん」と「おかず」，と訳することができるであろう。ちょうど日本語で「ごはん」という語がいま述べた「ごはん」/「おかず」の双方を包含して使われるように，エンデ語においても，*ka:* という

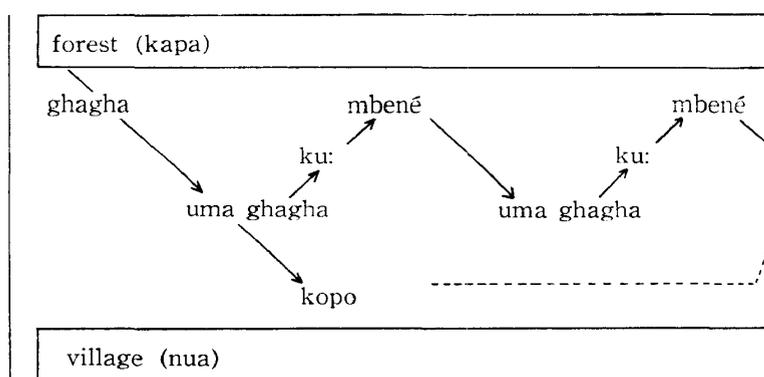


図1 焼畑の時間的推移

語は ka:/uta の上位概念として使用される。

この食物の二つのカテゴリーに対応して、「食べる」という語、そして「調理する」という語も、(その区別に従って) 別のものとなる。「食べる」という語は ka:/pesa であり、「調理する」という語は pédhé/nasu である。日常の食事はともかく、客が来た際などに出される食事は、必ず ka: と uta から構成されていなければならない。その際、ka: は米の飯、そして uta は煮た (raka) ものでなくてはならない。たとえ魚や肉 (これらは、野菜に比べて、より高く評価されるものなのだが) からなっていない限り、それらは uta とされない (例えば炒めた場合など)。このような場合、それらは sië koro と呼ばれる。この一種の補概念であるところの sië koro は、字義通りには、「塩一とうがらし」という意味である。強いて訳せば、「つまみ」という語が適当であろう。

最後に、ka: となる作物のうちで特に稲が、そして uta となる作物のうちで特にとうもろこしが、非常に細心の注意をもって栽培されていることを示しておきたい。それは、おのおのの成長段階に付された詳細な名称によって示される。ここにとうもろこしの例だけをあげておこう。このシリーズは、とうもろこしがほんの少し芽を出した状態から始まり、例えば「ある種の鳥が見えなくなるくらい大きさ」といった大きさについて述べ、「穂が出」て、どのくらい黄色くなったかを

述べ、最後に収穫に至るのである。

Dalu (芽を出す)/dobé (ngéwa) (1枚の葉がみえる)/nindi kodo (コド鳥がちょうど隠れる)/pota dako mosa (雄犬が隠れる)/pota fata (枯枝が隠れる)/pesé mbuku (節があらわれる)/moda dambu kua (先がまるくなる)/mbewa (花が出る)/hu: tolo (穂が赤くなる)/hu: tuü éko mérhu dhadhu mongo (穂が枯れる)/donggo teké (とかげの背ほどにざらざらしている)/téä (熟した)/téä tuü (熟したのもあれば、もうカチカチになったのもある)/tuü (畑一面カチカチになったとうもろこしだけである)/saé (収穫)。

III 自然環境

序論的意味を担う最後の章であるこの章においては、エンデ族をとりまく彼らの自然環境、および彼らによるその知覚について述べていきたい。

年間降雨量 (1917年) と季節風について、図2に示す。

著者の滞在した年 (1979年8月-1981年3月) に限って言えば、降雨量はより少なく、特に4月から10月にかけては、ほとんど雨が降らなかった。

以上は、統計的な資料である。この現実を質料として、彼らがどのようにそれらを知覚しているのか、そのための枠組を以下に示す。彼らは、1年のサイクルを範疇化するいくつかの枠組をもっている。その一つは、雨、風

の名前の継起によるものである。それを表2で示そう。

雨、風に彼らがいかに細心の注意を払っているか、がこの表から推測し得る。雨、風の

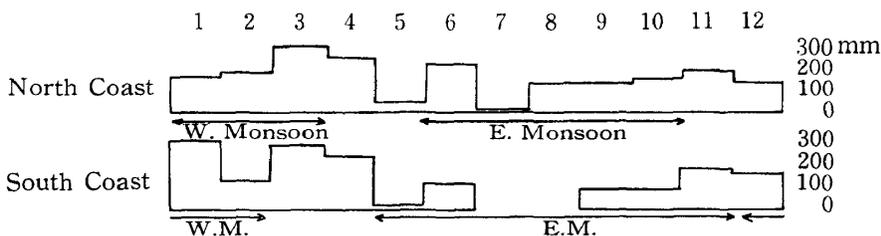


図2 年間降雨量, 季節風 [Suchtelen 1921]

表2 雨，風の名

Month	Rain	Wind
12	wala aé isi	ringgo timbo
1	ura soso wéju bhoka limbo timbo	rero weté
2	bo: hu: weté	
3, 4, 5	ura ko: manu	
6		
7		rénggo rara rhotu foto
8	ura dolu foto	
9	penu getu	rupi nutu réki emo
10		penu getu
11	rupi nutu	wéju bhoka

ほかにも，さまざまな自然現象が（農耕——特に種播き (tendo) との関連において）特別な意味を担わされる。例えば，dhero（インドネシア名 dadap, *Erythria lithosperma*）の葉が落ちるころには種播きをする，あるいは ndarha wawi（「豚星」と呼ばれる赤い星）がみえなくなるころ種播きをする，などという例がある。

いわゆる月名もまた存在する。日本語，あるいはほかのいくつかの言語にみられるように，彼らもまた，月を，（天体の）月と同じ名 (wurha) で呼ぶ。しかしながら，ここでは，1カ月は，月の満欠けの1周期とは一致しない。彼らにとって wurha という語は，約30日くらいの時間の長さをいう語に過ぎないのである。

表3に彼らの月名を示す。この表のうちで，特に問題となるのは，Wurha Ghaé Ghenaである。この月は，さらに2，3の別名を有している。この月は，Wurha Mera Méré「自由に生活する月」とも呼ばれる。この名称は，その期間の農閑期的側面を強調している。結婚式が最も頻繁に行われるのは，この月である。農作業を「俗」，そしてこの月を「聖」ととらえることも可能であろう。

表3 月名

Name	Month
Wurha Naju	1 beginning of rain
Wurha Soso	2 flood
Mbarhu Réë	3 famine
Mbarhu Riä	3 famine
Wurha Rhéké Réë	4 harvest
Wurha Rhéké Riä	5 after harvest (one may play rhéké)
Wurha Ghaé Ghena	5-7 = Mera Méré
Wurha Sembo Réwo	8-9 planning of the work
Wurha Dhéro	9-10
Wurha Rana	11-12

また，この月は，Wurha Kubhu Ku:「曇の月」とも呼ばれる。「晴れ」でも「雨」でもない，言い換えれば「曖昧な」天候である「曇」は，エンデ族にとっては危険な時である。例えば，rhonggo mbombo「背中一穴」と呼ばれる怪物が跳梁するのは，曇の時である。

この期間はまた Wurha Nderho とも呼ばれる。「恐怖の月」と訳せよう。彼らによれば，この期間に，彼らの子供を狙って，異人たちによる（「異人」とここで一括したが，さまざまな説が彼らの間で囁かれる——いわく，「脱獄した囚人だ」，あるいはまた「キリスト教の神父が人をやとっているのだ」等等）首狩りが行われるのである。

上述した3種の名称 (Wurha Mera Méré, Wurha Kubhu Ku:, Wurha Nderho) は，それぞれ別様に，当該の期間の，（他の期間と対立して）^{しるし}標づけられた性格を表現している。この期間は，「聖なる」，そしてまた同時に「危険な」一種のリミナル・ピリオドなのである。

IV 農耕サイクル

I から III までにおいて、われわれはエンデの農耕をみる上でぜひとも知曉しておかなければならない知識について概観した。この章において、論は、目的の一つとしてすでにあげたエンデの焼畑の農耕サイクル、およびそれに関連する諸儀礼の民族誌的叙述へと進むこととなる。焼畑耕作は、まず森の開墾から始まる。8月上旬である。作業に先立ち、kaki と呼ばれる儀礼が行われる。これは、一つには、プラクティカルな目的として、他人に「特定の場所が、すでに特定の個人によって、焼畑となるべく計画されている」と知らせる目的を有す。また同時に、この儀礼は、森林に住む精霊 (nitu pai) に、彼の計画を知らせるためのものでもある。耕作者は、畑となる予定の森のその区画へ行き、未来の畑の中央やや上より（ほとんど全ての焼畑は斜面に位置する）の部分に穴を掘り、そこにまじないをした米 (bhonggi—以下「呪米」と呼ぶ) を埋める。その土と、四隅からとった土は、種播きの時まで各自の家屋に保管される。

先ほど、土をとった場所に（精霊に対する）供物を捧げた (su: wisu wutu) あと、そのまわりに開墾の真似事をする。それは（彼らの言に従えば）「寝ている人を起こすように静かに、そして少しずつ行わねばならない。一時に始めると、精霊が驚き、そして怒ってしまう」からだ。ある種の木 (nipa nai 「蛇一のぼる」) を2本用意し、豊作を占う。儀礼的詩 (soasorha) を唱えたあと、その2本の木を山刀で切る。2本とも切れたかどうかで、その年の豊作を知るのである。

Kaki を行なった次の日から本格的な開墾が始まる。木を伐採し (poka), それを細かくきざむ (kéti) という骨の折れる仕事が続け

られる。ただし、kaki を行った場所にある1本の木は、伐採されない (kaju mati 「木一ほうっておく」)。伐採し、切りきざまれた木はしばらく乾燥させられ (wari), そして9月の中旬ごろ焼かれる (jenggi)。Jenggi を行う日の朝、水分をとることは禁止される。呪医 (ata marhi) が呼ばれる。彼は、呪米、しょうが (rhéa), 竹、エナウ椰子の繊維などを用意する。呪医がその家で呪米を撒いたあとに、一行は uma へ向かう。火は、uma の中央でつけられる。火をつける人間は赤系統の色の服を着用する。火をつけたあと、彼は uma の上へかけあがる。火が彼についていくようにである。呪米としょうがを噛み、それを火に吹きかけ、呪医は竹を笛にして風を呼ぶ。椰子の繊維は、火のまわりをたたき、火を誘導するものである。

プラクティカルな意味では、火は椰子の葉を束にしたもので uma 中に広げられていく。終わったあとに行われる儀礼はない。翌日からは、燃えたものを集めたり (sopi), 燃え残ったものにもう1度（もちろん小規模に）火をつける、あるいは水止め (apé) をつくるなどの作業が続けられる。この間、儀礼は行われない。

10月から11月にかけて雨が降り始める。早いところでは kopo にすでに種播きを始める。Uma ghagha の種播きはタイミングをみはからわれる。本格的雨期に入る直前に行わなければならない。遅すぎても、早すぎても、作物に悪影響がある。およそ11月から12月にかけて行われる。種播きの前日、pam-opo と呼ばれる儀礼が行われる。プラクティカルな目的は、共同作業をいままで続けてきたものの中で uma を分割する (tara rhanggi) ことである。しかし、また同時に、精霊への供物がとり行われ、彼らの慰撫がはかられる。

手順は次の通りである。Kaki をとり行

なった場所、即ち, *kaju mati* のところへ行き、まず呪米を撒く。竹の一節からなる容器の一つ一つに、用意してきた（ふつうの）米（赤および白）、鶏肉、粟をつめ（総計4本）、その場所で火にかける。料理に塩、とうがらしを使うことは禁止されている。塩、とうがらしは「熱い (*petu*)」ものである。この料理を耕作者が共食するのである。食べ終わったあと、その竹を *kaju mati* に集め、積み重ね、飯、調理した鶏などが供物として捧げられる。火の跡は、椰子の水をもって（呪術的に）「冷たく (*keta*)」される。四隅にも、精霊に対する供物が捧げられる。供物は、金 (*wéa*) の代替物といわれる椰子の葉である。飾りと、食物からなる。金は婚資 (*ngawu*) の重要な構成要素であることを、ここに付け加えておこう。

以上の儀礼と同時に、竹を割いたもので *uma* が分割され、プラクティカルな目的も果たされる。その日の夜、家において、*dhéra* と呼ばれる儀礼が行われる。これは、祖先へ供物を捧げることであり、彼らの加護を請願することを目的としている。この「祖先への請願」は、畑で行われる「精霊の慰撫」、翌日行われる「妖術師 (*ata porho*) の撃退」と合わせ、焼畑儀礼の3本柱となる目的である。

手順は以下の通りである。いままでの儀礼が極めて個人的で、当該焼畑の耕作者のみに関わっていたのに比して、その参加者の範囲はやや広がる。もっとも、その範囲も、確たる原理に基づくもの、というよりむしろ「交友関係」といった曖昧なものであるのだが。儀礼参加者の集まったあと、家屋の中に呪米が撒かれる。家を「冷たく」するためである。鶏を殺し、その嘴、翼、内臓などがとり除かれる。*Keru aré* と呼ばれる所作が行われる。これは、椰子の実を手にもち、一杯に手を伸ばしたあと、「クルルル……」といいな

がら、それを手元に引きよせてくる所作である。これは、稲を手元にもってくることで、即ち豊作を願って行われるのである。

そして、*dhéra* が行われる。これは、きれいに皿に盛られた *ka:* と *uta* (第II章参照) からなっている。3人分くらいつくられるのがふつうだが、常に奇数でなければならない。そして、*pamopo* の時と同様に、塩、とうがらしを調味料として使うことは禁止されている。*Ka:* および *uta* 以外には、飲物（コーヒー、椰子酒 (*moké*) など）、煙草、シリ・ピナンなどが供えられる。その側に、明朝焼畑に播く穀類が容器に入れられ、並べられる。その上にもやはり供物がおかれる。呪米を撒き、呪医ないしは当事者（もし彼に十分な知識があれば、だが）が、*soasorha* を唱える。次のようなものである。

Asa usu, naü wäü

Teké dhi:, pama pi:

Kajo embu, baba iné, kaë ari

Ata nduä, ata Endé

Ata kafi, ata surha

Mai mbeja, saä sawé

Bou-si tembo, inggi-si rho:

Mai ka: aré, pesa manu

Ndia jaö tendo rhau Rhérhé Padha

Jaö ono si ndua néé ura, wäü sambu néé apu

Jaö tendo tembu, woka bhoka

Rhombo maë rhéa, bhoka maë ngaké

Bho: rhombo rhéwa, weka wunu méré

Mbiri tiki, ngamba-ku nai

Uma ata dhiki ngéré ata méré, ata bhoko ngéré rhéwa

Jaö kema mboö, kéwi aé

Ndarho mbo:, téngga mbesi

Riwu u, ngasu dedu

東インドネシア一般にあてはまるのだが、

ここエンデにおいても、儀礼的言語はパラレリズムをなしていて、翻訳は非常に難しい。しかし、イメージをつかむために有益と思われるので、ここにおおまかな訳をあげておく。

始原の時からわれわれは伝えてきた。
曾祖父よ、祖父よ、父よ、母よ、兄弟よ、
山の人間も、海岸の人間も、
異教徒も、ムスリムも、
さあやってこい、
飯をくい、鶏を食べよ。

私は、今年これこれの土地に種播きをする。
雨がちょうどよく降りますように、
種を播けば芽を出し、
新芽も枯れずに伸びていきますように、
小さい焼畑も大きい焼畑のようになりま
すように、
働けば豊作になり、
収穫で家もしなるほどになりますよう
に。

Soasorha を唱え終わると、家屋のさまざまな場所に供儀がなされ、共食が行われる。Dhéra に使った食物も食べられる。それは「祖先の下で (wena ata mata) 食べる」と表現される。その翌朝、種播きが行われる。村を最初に出るのは女たちである。一種の籠 (mborha) を背負い、彼女らは出発する。村を出る際に、彼女らは灰の灰を撒き、それをまたぎ越す。これを越すと、彼女らは「清潔になる (rio masa koma kirha)」のである。

焼畑に着くと、男たちは kaju mati の場所に、mata ngia と呼ばれる儀礼場をつくり始める。それは、一言でいえば、木の枝の幹をもってつくった長方形である。それぞれの辺に使われる木の種類、杭に使う木の種類も定められている。その上側、下側に sangga と呼ばれる供物場がつけられる。これは妖術師

を撃退するものである。Mata ngia ができあがると、呪医がそこに陣どり、尖らせた竹でその場所に穴を掘り、粃を播く。土地の主 (mosarhaki) もそこに参加する。即ち、「最初の種播き」が行われたのである。播いた場所に石をおき、その上に供物を捧げる。これは「大地に食物を捧げる (pati ka: tana watu)」のである。

棒で椰子の実をつつき、その後、それを二つに割り、その水を撒く。「冷たく」するためである。さまざまな飾りが mata ngia につけられる。それらは婚資を構成するものでもある。処女が mata ngia の前にすわる。彼女は髪を結ってはならない。彼女の前に籠がおかれ、そこに粃が注ぎ込まれる。彼女は、いく粒かの粃をとり、それを椰子の水、果肉と一緒に口に含む。咀嚼したあと、粃の山に向かって吐きつける。そして種播きが行われる。

種播きは、女がつばを吐きかけたその粃を使って行われる。人々は横一列に並び、焼畑の下の方から上方へ向けて、掘棒を使いながら播いていく。この時には、村の人々、あるいは親族らと呼ばれ、なるべく多人数で行う。時には椰子酒がふるまわれ、歌 (dowé) がうたわれる。焼畑に隣接して森林がある場合、そこに小区画をつくり、赤い種類の米が播かれる。これは、森林に住む（そしておそらくは、その焼畑から追い出された）精霊に捧げた焼畑である。

米、とうもろこしは全く同じ場所に播かれる。粟は、焼畑の外縁部にのみ播かれる。米、とうもろこしの種播きの際の禁忌はない。粟を播くのは女性で、髪はほどき、播いている間喋ってはならない。夕方、mata ngia において、呪医が keru を行う。そして、彼は、「最初の種播き」に使った竹を、mata ngia の中央につきたてる。供物を捧げたあと、椰子の水で、「冷たく」するために、手を洗う。

種播きが終わると、また、小屋 (rhepa) づくり、雑草とり (kéä) の重労働が始まる。収穫に至るまでは、儀礼はほとんど行われない。

2月中旬ごろから、とうもろこしが熟し、食べられるようになる。しかし、儀礼を行なっている焼畑でとれたとうもろこしは、まだ *uta* にしてはならない。II章ですでに述べたように、*uta* にするということは即ち煮ることであり、焼くことなどは許されている。とうもろこしが乾ききり、その収穫が本格的に行われる4月中旬ごろ、*pesa uta* (あるいは *raka jawa*) と呼ばれる儀礼が行われる。この儀礼のあとはじめて、とうもろこしを *uta* にすることが許され、また (いままで食べることを全く禁じられていた) 特定の個人 (*ata ngangga* —— その家族の青年あるいは男児から、ふたり選ばれる) がそのとうもろこしを食べることが許されるのである。

儀礼の次第は次のごとくである。

銅羅の鳴る中をひとりの男が、畑へとうもろこしをとりに行く。彼は籠 (*mboro*) にとうもろこしを入れ、戻ってくる。窓を通過して家へ入る。呪医が呪米にまじないをし、鶏に与え、その鶏を殺す。血をとうもろこしにたらず。とうもろこしの皮を剥ぎ、土製の容器 (*anga*) に入れる。皮をむく際、その粒が落ちてはならない。一粒落ちると、関係者のうちひとりが死ぬ、といわれている。この間、喋ることは禁じられている。とうもろこしが鍋に入れられると、禁忌がとかれる。*Dhéra* が行われる。調理されたとうもろこしをとり出し、呪医はそれを *ata ngangga* に食べさせる。*Ata ngangga* は自分でとうもろこしをもつことはない。ここにおいても、粒が落ちることは禁忌である。その後、とうもろこしの皮やそのほかのごみ、呪米を手にし、参加者はそれを床下に落とすべく、みがまえる。合図と同時に、音をたててそれを床下に落とす。

家から出、*ata ngangga* は空をみあげ、当夜の月齢について自問自答する。その後、共食が行われ、儀礼は終わる。稲の収穫 (5月上旬-中旬) と、その儀礼 *neté piso* (5月中旬-下旬) は、上記のとうもろこしに関する儀礼と、内容についていえば、ほとんど変わるところがないので、細かい叙述は割愛する。

この二つの儀礼 (しばしば *nggua jawa/ nggua aré*、即ち「とうもろこしの儀礼」/「米の儀礼」と呼ばれる) が、II章で述べた食物分類体系と整合的であることは、あえて贅言を要さないであろう。つけ加えておくべきことは、これら二つの儀礼の関与する親族領域は、家族、ないしはそれよりやや広いリニッジとでも呼ぶべき、*waja*¹⁾ という集団である、ということである。このことは、次章との関連において重要となる。

V カー・ウヴィ (Ka: Uwi)

一連の農耕儀礼の中で、クライマックスを形成するのが、カー・ウヴィ (「ヤム芋を食べる」と呼ばれる儀礼である。

民族誌的事実の提示から始める。この儀礼は、現在は七つの村落が行なっており、(年によって変異があるだろうが) おおよそ6月上旬から始まり、7月中旬には全てのカー・ウヴィの儀礼が終わる。各村落において、カー・ウヴィは、一晩の儀礼と、その後の(原則的に)四日四晩の「忌み (*piré*)」からなりたっている。各村のカー・ウヴィは、それぞれに共通点と相違点を有している。ここでは、ある一つの村を例にとり、以下叙述を進める。

儀礼前の禁忌は次のようなものである。

1) 親族組織については、いずれ稿をあらためて述べる予定である。

Mosarhaki と、彼とキョウダイ関係²⁾にあるひとりの既婚女性に課せられるものである。彼らは éa(これは uta-pesa のカテゴリーに属す)と、 uwi (ka: のカテゴリー) を食べるてはならない。彼ら以外の人間も、それらを食べる場合、隠れて食べねばならない。儀礼は、夕方 (kepu), 畑からとってきた芋を村に入れることから始まる。芋は、村の中央にある、村の象徴である石塔 (tubu musu) におかれ、そこから、儀礼歌をともなって、儀礼の家へ運び込まれる。

扉が閉ざされ、ここにおいて、儀礼の家の内／外は明確に区別される。外においてはさまざまな遊びが行われるが、「内」には厳格な禁忌が課せられる。おなら、大便、小便、大声での話合いは禁じられる。芋が広げられ、その上に呪米がおかれ数が数えられる。それらの芋の中から uwi raja 「王一芋」が選ばれる。皮が剥かれる。皮は床下に落とされない。鶏が殺され、その血が uwi raja にたらされる。ほかの芋も同様にし、 anga に水と一緒に入れ、煮られる。Éa, 米なども同時に調理される。Uwi raja は、 anga の中央に入れられるが、決して火が通る (mboto) ことはない。生煮えの状態になる。もし、調理されてしまったならば、それは当事者の死、当該村落の不幸を意味する。

儀礼の家のもう片方の隅で、祖先への供物がととのえられる。芋をとり出す。Uwi raja がまず最初に食べられる。そのほかの芋も éa, 米などと一緒に食べられる。

翌朝、村落の全員を呼び、昨夜、儀礼の家で調理した芋、米、 éa などが分割される。残ったものはごぎの上におく。まだ床下に落としてはいけない。カー・ウヴィの最後を示す rhenggi néi という儀礼が続いて行われ

る。Mosarhaki が足を伸ばしてすわる。足の下には、山刀 (特に ghagha の時使われる)、ナイフ (収穫の時使われる) をおき、上には kadho と呼ばれる盆状の物をおき、その上にカー・ウヴィで使われた器物 (anga など) をおく。呪米を kadho の上におく。ひとりの男が keru を行いながら、椰子酒と水を混ぜたものを mosarhaki に注ぎかける。Mosarhaki は、盆から呪米をとり、それを kaki の儀礼に使うために各人に分け与える。床下に全ての物が落とされる。

Mosarhaki は、濡れた衣服を、村の中央の石塔でとり替える。

以上で儀礼の記述を終わる。以下、その分析へと論を進める。分析は二つのレベルで行われる。一つは「社会」に関するレベルであり、一つは「象徴」に関するレベルである。一つは機能主義的分析であり、一つは構造主義的それである、といえよう。

カー・ウヴィ以外の儀礼の記述において、社会的脈絡への言及はされなかった。それらの儀礼自体、非常に狭い社会的含意しか有していなかったのである。儀礼に関与するものは、耕作当事者から始まり、せいぜい彼のミニマル・リニッジまでにしか広がらない。

カー・ウヴィにおいて様相は一変する。カー・ウヴィは、二重の意味で、他の諸儀礼よりも広い社会的含意を有しているのである。

第1に問題となる社会的脈絡は、村落である。ほかの諸儀礼において、村落は全く関与的ではなかった。個々の家、あるいはリニッジの成員によって、いわば、勝手に各儀礼はとり行われるのである。カー・ウヴィにおいて、儀礼は村単位で行われる。それは前述した儀礼の記述からも明らかである。さらには、それを象徴的に表現しているものとして、次のようなものがあげられる：カー・ウヴィの行われる村の両端 (「頭 (urhu)」「尾

2) これは「ari — kaë 関係」の翻訳である。親族用語であるが、本稿では詳述しない。

(éko)に、椰子の葉がおかれる。四日四晩の間、この椰子の葉のおかれた村への出入りは禁止される。あるいはまた、芋が村に入る時、まず村の象徴である石塔へもたらされることも、ここにあげることができる。第2に問題となる社会的脈絡は、より広い共同体(tana)である。まず、この「共同体」の性格について述べよう。Tana は名づけられており(当論文の対象領域は Tana Rhorho と呼ばれる)、一つの母村から発祥したという意識を共有している。Tana Rhorho の場合、母村は Kepi と呼ばれる。当該共同体の各村で行われるカー・ウヴィは、Kepi が「与えた(pati)」/「分けた(bagi)」³⁾ものである。カー・ウヴィを行うべき村の順番は厳格に定められており、それを乱した(ndoré「追い抜く」)場合、7年間儀礼をすることを許されない。

上記のカー・ウヴィを行う村落の統一は、“Se-nggua Se-mbapu”という言葉で表現される。“Se-nggua Se-mbapu”とは、「儀礼を同一にする」という意味であり、集団を指すというより、むしろ集団組織化の原理を指す語である。カー・ウヴィ以外の儀礼、即ち、pesa uta や neté piso において関与的である集団(waja「ミニマル・リニッジ」)の内部構成原理もまた、“Se-nggua Se-mbapu”と呼ばれる。ここでは、waja 同士の対立が問題となる。カー・ウヴィにおいては、共同体同士の対立が問題となる。日常生活においてほとんど関与的ではなかった同一共同体への帰属意識が、カー・ウヴィという場で再確認されるのである。

村落の場合も、共同体の場合も、それらは

3) 「与える」という語が適用される時、当該の二者間の関係が wife-giving group/wife-taking group の関係であることが示される。「分ける」という語の場合、二者はキョウダイ関係にある。

「土地」を通じての集団組織化である。われわれは、カー・ウヴィについて、次のように結論づけることができよう。カー・ウヴィは、「土地」を通じた組織の再確認の儀礼である、と。当論考では扱わないが、いわゆる「通過儀礼」は、エンデにおいては「血」を通じた組織の再確認の儀礼である。これら2種の儀礼が補完的対立をなしていることがみてとれる。

次に、われわれは、カー・ウヴィにおいて操作される象徴群の解釈へと進もう。まず儀礼の時間的側面に目を向ける。

カー・ウヴィの開かれるのは、すでに述べたように、6月から7月にかけてである。この時期は、III章ですでに述べたように、Wurha Mera Méré、即ち、危険なリミナル・ピリオドなのである。また、カー・ウヴィは、「曇」の時期に開かねばならぬともいわれる。

この時期は、また、焼畑(uma)の分類体系にも関わってくる。即ち、この時期は、収穫のあとであり、uma ghagha が全て ku: に変わる時期なのである(I章参照)。Ku: もまた、妊婦、子供らがひとりでそこに行ってはならない「危険な」場所である。そして、それは、図1にみられるごとく、分類体系におけるリミナルなポジションを占めているのである。さらに、1日の時間区分でいえば、カー・ウヴィは kepu に始められる。Kepu は、(ほかの諸社会にみられるごとく)悪霊の跳梁し、妖術師がその妖術を行う「危険な」時間帯である。上述したことから、次のようにいうことができよう。即ち、カー・ウヴィは、リミナルな属性をもつ時間帯に設置され、そこにおいて明確な境界を形成する、と。それは、kaki のための呪米を分配するのがカー・ウヴィにおいてである、という事実によっても再認される。

カー・ウヴィの儀礼が次の二つの目的を

もっていることが、ここで判明した。即ち、プラクティカルな目的としては、「土地」を媒介にした組織への帰属の再確認であり、呪術的な目的としては、リミナル・ピリオドにおける境界の設定である、と。

VI 残る問題

当論考は、冒頭に述べたように、農耕儀礼、特にカー・ウヴィの説明を目標点に設定し、そのために必要な民族誌的事実を辿っていく、という構成をとっている。それ故、その問題と直接、関連しないものはとり扱わなかった。それら残る問題のうち、最も発展の可能性の高いものを、ここでとりあげよう。それは、カー・ウヴィの対象についてである。即ち、「なぜ uwi なのか、なぜ éa なのか」ということである。

この問題は、より広いパースペクティヴをとらずには解決され得ない問題である、と筆者には思われる（それ故「発展性がある」と考えるわけであるが）。即ち、当論考で全く

触れなかった、tana 同士の対立が問題となるはずなのである。彼ら自身、彼らの世界内にある（即ち近隣の）ほかの諸共同体の儀礼を熟知している。それに言及する際、彼らはその差異について強調する。

このことから、次のような予測がなされる。即ち、儀礼は共同体間で変形トランスフォームされているのである。あるいは言葉を換えれば、体系は、一共同体内の象徴操作にではなく、共同体間という場における象徴操作に見出され得るのである、と。この拡大されたパースペクティヴは、最終的には、（論考の冒頭に述べた）ナゲ・ケオ／エンデ／リオという、即ち中部フローレスという一つの文化領域にまで達するであろう。

引用文献

- Suchtelen, Jhr. B. C. C. M. M. van. 1921. *Endeh (Flores): Mededeelingen van het Bureau voor de Bestuurzaken der Buitengewesten, bewerkt door het Encyclopaedisch Bureau (Aflevering XXVI)*.