
インドネシア、ラマレラ村における生存捕鯨 —その食文化と流通—

江 上 幹 幸
小 島 曠太郎

目 次

はじめに

1. 調査の概要
2. ラマレラ村
 - 1) ラマホロット地方
 - 2) ラマレラ村
3. 伝統捕鯨
 - 1) マッコウクジラ
 - 2) その他の獲物
 - 3) 最近5年間の捕獲統計と1998年度の捕獲詳細
4. クジラ肉の流通
 - 1) 定期市
 - 2) プネタン（行商）
5. ラマレラの食生活
 - 1) 主食と農産物
 - 2) クジラの加工・料理法
 - 3) その他の食糧

おわりに

はじめに

本稿は1998年度、味の素財団食の文化センター助成調査報告書である。はじめに調査概要、および当地域の地勢と歴史を概観し、そのなかでラマレラが特殊な捕鯨村になった自然条件を述べる。つぎに、伝統捕鯨の詳細と捕獲統計をもとにラマレラ捕鯨を考察し、捕獲されたクジラがどのように流通し消費されているかを1998年度の調査と過去4年間の調査を加え記述する。そのことより、ラマレラの捕鯨がいかに生存にとって必要なものであり、地域全体にクジラを中心とした文化が浸透しているのかを明らかにするのが本稿の目的である。

インドネシアのバリ島より連なる小スンダ列島、その東に位置するレンバタ島は沖縄本島よりやや大きいほどの島である。南北に火山をいただいた島には平地は少なく、住民の伝統的生業は当地域の島々同様、焼畑耕作によるトウモロコシ・陸稲栽培である。しかし島の南岸ラマレラ村では、当地域のみならず世界を見渡してもみることのできない伝統が400年以上にわたり脈々と続いている。

ラマレラには世界で唯一、今なおマッコウクジラを獲ることに命を懸けている「海の狩人」がおり、かつての日本の古式捕鯨を彷彿とさせる勇壮な狩猟を見ることができる。そのラマレラの民はこの地の先住民ではない。伝承では、インドネシア東部諸島でエイ・サメ・ウミガメの銛漁をしていたかれらの祖先は、16世紀ごろにこの地に渡ってきたといわれている。

ラマレラの集落は、海岸まで山が迫った狭い浦にある。巨岩がむきだした後背斜面には耕作できる土地はほとんどない。主食の食糧を自給できないこの厳しい立地条件で、彼らは本来どおり海の民として生きることを選択した。さらに、集落の北にそびえる山はそのまま海に落ち込んで急斜面になるため、海は沖合数キロで水深1000mにも達し、本来外洋性であるマッコウクジラがラマレラ沿岸に接近してくるという出会いが用意された。こうして、現在では約2000人がマッコウクジラ捕鯨を主体に、マンタなどの大型魚を手投げ銛一本で捕獲して暮らしている。

獲物を追う船は竜骨に舷側板を6段継いだ構造船であり、竹製のマストにゲワンヤシの葉を編んだ帆をつけた、全長10mのプレダンとよばれる木造帆船である。プレダンは船材に金属をいっさい使用せず、周辺地域で入手できる材料のみを用いて、船大工親方の指揮のもと漁師たちの手により造られる。この小船に10~13人ほどの漁師が乗りこみ、巨大なマッコウクジラに挑んでいくのである。

捕獲されたクジラの分配法は厳しく定められ、捕獲に関与したすべての者に何らかの分配がある。たとえば、船を海に出し入れすることしか手伝えない老人などにも配られる配慮がなされている。さらには、海からの収穫が期待できない寡婦なども、手作りパンなどと交換で肉を分けて貰うことができる。捨てる部位のないクジラは、余すことなく利用され、その巨体は村中にくまなくいきわたっていく。なぜならば、ラマレラではクジラは自家消費用の食糧ではな

く、物々交換で穀物と交換をする経済が成り立っているここでは、まさに貨幣に代わるものだからである。

男たちが命懸けで海から曳いてきたクジラを、女たちは遥か山奥の村へ運ぶ。山の民もクジラを待ちわびている。美味しいからであり、何百年も食べ続けてきた味を忘れることができないからである。海からの恵みは山をも潤し、山の幸はラマレラに分け与えられる。クジラの流通を通して地域全体の強固な関係が結ばれてきた。物々交換という信用が第一の取り引きで、お互いを信頼し合いクジラとトウモロコシを交換し続けてきたのである。

女たちはクジラを背骨が折れるほどの量のトウモロコシに換え、浜にもち帰る。クジラ、あるいはマンタなくしては主食の穀物を得ることができない。それゆえにクジラの偉大さを敬い、自分たちの限界を知りながら闘いを挑み、それに打ち勝ったことを神に感謝し、自然からの恵みとして村中で受け取る。ラマレラの暮らしは、クジラなくしては考えられないだろう。400年もの間、男と女が協力しあってクジラとともに生きてきたのである。

1. 調査の概要

期 間

インドネシア・ラマレラ村での現地調査は、1998年8月初旬から3週間と12月末から翌年1月にかけて2週間、計5週間の期間をかけておこなわれた。当初の実施計画では8月20日から3週間の予定であったが、期間を延長して、2回に渡り実施することにした。

この背景には、1997年7月から東南アジア全体を襲った金融危機により、1998年初頭にはインドネシアの通貨ルピアが対円で四分の一にまで暴落したことが挙げられる。これにより国内物価は急騰したが、それでも円の実質価値は2倍以上になり、予算的に2回の現地調査が可能となったのである。そこで、調査計画にはなかったが、雨季（1月）でしかも経済危機という状況におけるラマレラの食生活を補足的に観察することにした。

方 法

ラマレラにおけるクジラをめぐる食文化を、生産・流通・消費という三要素に分類し、基本的には男女別に役割を分担した。江上は、クジラ肉の消費を含む食生活といった、女性側の労働の調査を主体におこなった。ラマレラ村では、クジラ肉やマンタなどの調理法、クジラ肉と交換で得た農作物の利用・調理法を観察し、聞き取りをおこなった。

小島は、男性側の労働である生産部門、クジラをはじめとする漁の調査を担当した。プレダンに乗って漁師たちと漁を共にし、漁の方法や獲物の種類とその分配法などを調査することにした。ただし、2回に亘る調査期間中にクジラの捕獲はなく、マンタが2匹捕獲されたのみであったため、過去4年間の調査資料を参考せざるを得なかった。また、2回目の調査では捕獲記録を聞き取って統計を取る作業をおこなった（小島 1999）。

研究のメインテーマであるクジラ肉の行商・市における流通の調査は、女性の労働であるが2名協同で実施し、女性の行商（プネタン）に同行することにした。選択したプネタンは、30km以上の道程を歩いてクジラ肉を物々交換して回り、山村に2泊するという行程であり、体力面・安全面を考慮してのことである。山村に2泊したため、当地でのクジラを含む食生活を観察することができ、その事により、ラマレラと山の民との関わりが強固かつ古い歴史を持つとの実感を得た。市での調査も、より多くの情報を収集するべく協同調査とした。

2. ラマレラ村

1) ラマホロット地方

ラマレラ村のある東フローレス県・レンバタ島は、東ヌサ・トゥンガラ州に属している。州に居住する民族集団は35以上といわれ、それぞれ異なった言語、社会構造、風俗習慣など独自の文化をもっている。気候はオーストラリア大陸の影響を強く受け、南半球の冬にあたる5月から9月には大陸に発生する高気圧により乾いた南東モンスーンが吹く。この前後の時期は乾季にあたり、4月から11月にはほとんど雨が降らず、深刻な水不足に悩まされる。一方、西からの湿った空気が流れ込む12月から3月は雨季にあたる。年間降雨量の1000~1400mmが集中し、豪雨が川を氾濫させ、道路が寸断され交通は困難を極める。

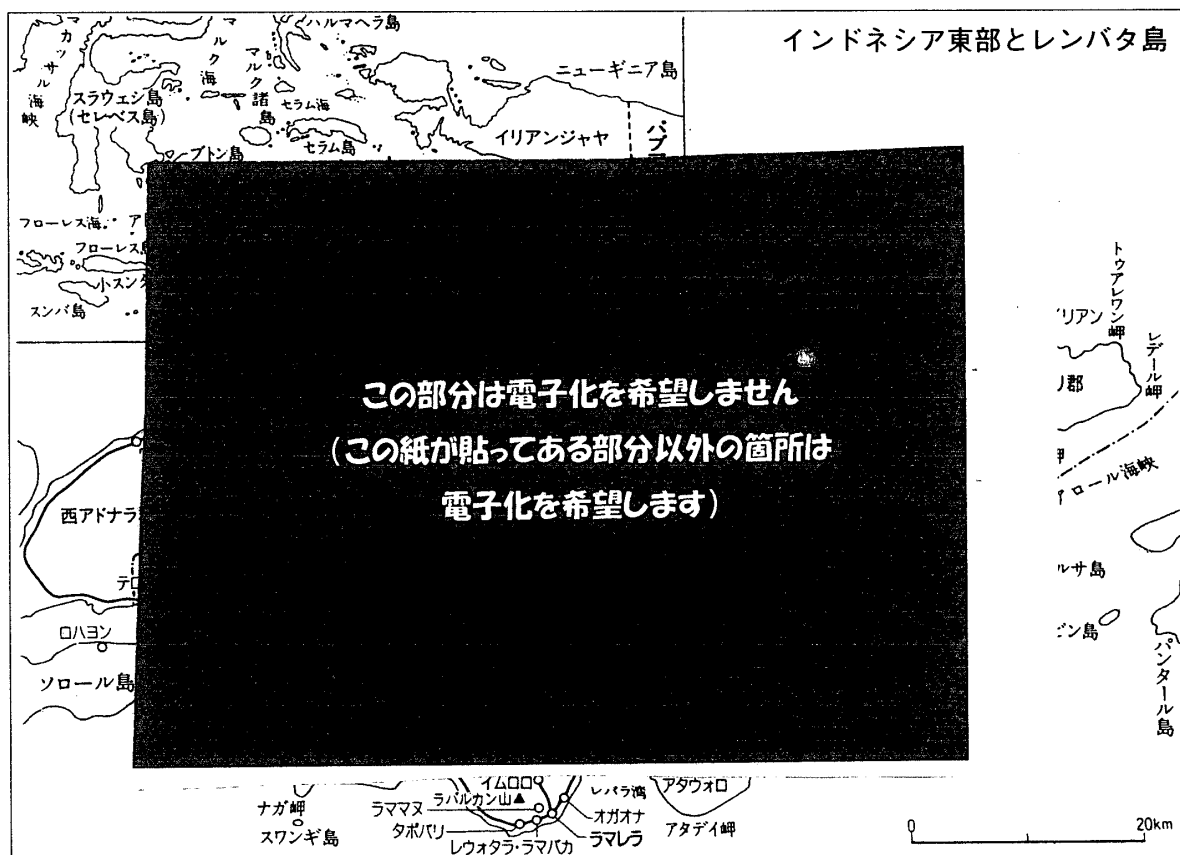


図1 (『クジラと生きる』より)

州にある12の行政区のひとつである東フローレス県は、フローレス島東部先端とソロール諸島（ソロール島、アドナラ島、レンバタ島）からなっている。県には13の郡があり、面積約3000km²に約30万人が住んでいる。生業は、農業従事者が8割、宗教はカトリック教徒が8割を占めている。県はオーストロネシア語に属するラマホロット語を共通言語とし、信仰・習俗などにも同一性が見られることから、ラマホロット地方文化圏としてまとめることができるだろう。

ラマホロット地方がポルトガルとの接触以前どのような歴史を持っていたのかはあまり明かではないが、16世紀初頭には、ジャワ人、アラブ人、中国人の商人が交易のために居をかまえていた。アラブ商人によりイスラム教はすでに紹介されていたが、地域全体に浸透することはなかった。東インドネシア地域は、いまだ地方王国の割拠していた時代である。当地方は、フローレス島のララントウカ王の支配下にあるデモン地域と、アドナラ島のサグ王の支配下にあるバジ地域に二分されていた。この両王国はやがて、ララントウカ王がカトリック、サグ王がイスラムを受容し対立していく（R. Barnes 1987）。

ラマホロット地方にポルトガルが姿をあらわすのは16世紀中頃である。香料貿易の独占を狙うポルトガルは、1511年にマレー半島のマラッカを占拠すると、そこを拠点にマルク諸島のチョウジ、ニクズクを求め、やがて香料貿易の支配を確立する。1562年には、ラマホロット地方のソロール島北岸、ロハヨンにドミニコ修道会が教会と要塞を築いている。

やがて17世紀初頭には、新興勢力のオランダが香料諸島に参入してくる。1602年に設立されたオランダ東インド会社は、1619年にはバタヴィアに本拠地を建設して覇権を確立する。それにさきだつ1613年、ラマホロット地方に進出したオランダ東インド会社はアドナラ・サグ王の支配下にあったソロール島のロハヨン村、ラマケラ村、アドナラ島のサグ村、ラマハラ村、テロン村のイスラム5村と同盟を結んでいる。こうして、17世紀以降のラマホロット地方はポルトガルとオランダの覇権争いに巻き込まれ、これが19世紀半ばまでつづくことになる（Beding 1986）。

レンバタ島には6つの郡があり、行政の中心地はレウォレバ町に置かれ、面積1266平方km（沖縄本島よりやや大きい）に約9万人が暮らしている。北東-南西約82kmほどの細長い島は典型的な火山島であり、北部に活火山イレ・アペ、死火山イレ・ウヨレウンを擁する。さらに、南部にはイレ・アドワジュン、イレ・ウェルン、イレ・ボバルの活火山が集中している。南部の火山群は活動的で、近年では1979年7月18日の地震による津波で二村が壊滅し、500人以上の犠牲者をだした（Beding 1986）。

島全体が山に覆われている地形のため、海岸部にはほとんど平野がなく水田耕作も行われていない。したがって島の伝統的な生業は、山地での焼畑農耕によるトウモロコシ・陸稲・キャッサバ・ヤムイモ・豆類の栽培であり、作物の害獣である野豚、鹿の犬を使っての弓矢による狩猟である。

また、四方を海で囲まれた島でありながら、漁撈は島民本来の生業ではない。わずかに北部レウォレバ湾の内海にて、スラウェシ島からの移住民である海の民バジョ人により、本格的な漁がおこなわれている。ラマレラ村のある南部海岸は、山地が海にせまる急峻な地形で、深いサウ海に面し荒波が寄せる磯がつづいている。そのため、狭い海岸に小集落が散在するのみである。ここでも漁撈は発達せず、小舟での釣りや素潜りによる突き漁が細々で行われているに過ぎない。このような島で、ラマレラのみが世界で唯一、現在もマッコウクジラを対象に捕獲をつづけているのである。

2) ラマレラ村

ラマレラ村は、ナガウトゥン郡（人口約13,000人）に属し、A村（上という意味のインドネシア語Atasを略してAと呼ばれている）と、B村（下という意味のインドネシア語Bawahを略してBと呼ばれている）の二つの行政村に分かれている。

ラマレラA村は2つの集落からなっている。テティレファ集落は渡来した祖先が居を構えた伝統村で、浜の西側の岬を越えた丘陵に広がっている。カトリック教会と中学校、小学校、公立診療所、雑貨屋、民宿などの施設がある。ラマヌ集落は2キロほど登った山腹にあり、もともとの先住民が住む農耕集落である。

ラマレラB村には3つの集落がある。ラリファタ集落が伝統村で、浜に面して山麓に狭い浦にへばりつくようにある。東側の岬にあるウトゥンロロ集落は、1939年に開かれた新村で、今では一番人口の多い集落になっている。さらに東に2キロほど離れた、オガオナ集落は半農半魚の先住民集落である。B村には、公立小学校と雑貨屋、民宿2軒の施設がある。

1989年の人口統計では、A村は185家族、860人であり、B村は232家族、1060人で、合計417家族、1920人が住んでいる。このうち、ラマヌ集落の約260人とオガオナ集落の約210人が農業を生業にし、残りの約1,450人が漁で暮らしていることになる。

ラマレラの歴史をみると、ラマホロット地方のなかでレンバタ島だけは西洋にとって未知の土地であったようだ。ラマレラは、古くからフローレス島のララントウカ王が統治していたデモン地区のひとつとして行政府カカンが置かれ、周辺26村を統轄していた。しかし、西洋の交易史に名前は記述されておらず、外に対しては孤立していたようである（R. H. Barnes 1996）。

ラマレラが本格的に歴史に登場するのは、カトリックの宣教師がはいってからである。1886年にイエズス修道士がラマレラに上陸し、221人の子供に洗礼を授け、3人をララントウカに連れ帰り神学校に入学させる。初めてレンバタ島にカトリックがはいったのはラマレラであった。いっぽうでは、カトリック教徒であるララントウカ王は、行政府カカンの長にラジャ・ムダ（王子）の称号を与えて関係強化をはかっている。このことにより、ララントウカーラマレラというラインが直結し、ラマレラは地方行政と島におけるカトリックの中心地として機能していく（Beding 1986）。

村の伝承によれば、ラマレラの漁師たちの祖先は、14～15世紀ころスラウェシ島南部に栄えていたルウ王国の出身であるとされている。16世紀初めにラマレラに渡ってきて、その当時すでに捕鯨をはじめていたという。祖先たちは、インドネシア東部の広大な海域を移動する、海の民であった。マルク（モルッカ）諸島を移動してエイやサメ、ジュゴンやウミガメなどの突き漁を行っていたかれらは、ここラマレラを永住の地として選んだ。

ラマレラでは農業は盛んではない。もともと海の民ということもあるだろうが、立地条件が農業に適していないためである。ラマレラの後背斜面は巨岩がむきだし、耕作できるほどの土地がない。岩と岩の間のわずかな隙間にトウモロコシを栽培しているが、自給自足には遠くおよばない。しかし、このような土地をラマレラの祖先たちは定住の地に選んだのであり、まさにこの地で、銛打ちによるマッコウクジラ捕鯨というきわめて特殊な漁を発達させ、400年以上変わることなく続けてきたのである。ラマレラ捕鯨が継続してきた自然条件とはどのようなものだろうか。

ラマレラ村のすぐ北には、レンバタ島の最高峰1643mのイレ・ラバルカン休火山が聳えている。山はそのまま海に落ち込んで急な大陸斜面となるため、海は沖合い数kmで水深1000mに達する。この火山島特有の地形が、本来外洋性であるマッコウクジラが沿岸に接近する理由になっている。そして目の前のサウ海は、マッコウクジラの回遊ルートになっていた。もうひとつ大事なものは潮流である。クジラの回遊ルートにあたるオムバイ海峡は、潮の流れが速いことで知られている。ことにラマレラの東方地域、レンバタ島とパンタール島の間付近には激しい潮が流れる。この海域から西流する潮が流れると、それに乗ってあるいは逆に阻まれて、マッコウクジラがラマレラ近海に運ばれてくる。

さらに、ラマレラのひとびとがこの地を選んだ重要な自然条件があった。かれらのもつ大きな船を海に出し入れするための、波の静かな湾と砂浜である。それも、船を置くには十分な広さがあり、船を汀まで運べるほどよい狭さをかねそなえた砂浜が不可欠である。ラマレラは、比較的波の静かな長さ300mほどの狭い浦に、奥行き30mほどの砂浜をもつ。これは大潮の満潮時に、浜の奥にならぶ船小屋が波をかぶって船がさらわれてしまわない、ぎりぎりの距離である。

こうしてみると、現在の浜を発見した時に、世界でも珍しいマッコウクジラ捕鯨をおこなう、ラマレラが誕生する可能性があったのではないだろうか。

3. 伝統捕鯨

1) マッコウクジラ

漁の一日

漁期における、漁師の一日のサイクルはほぼ一定している。浜には、ロンタールヤシの葉で屋根を葺いた質素な船小屋が並び、1998年現在19隻のプレダンが漁にでている。夜が明ける6

時頃、その船小屋に各プレダンの漁師たちが姿を見せはじめる。海を眺め、潮汐や潮流、雲のようすなどをみてその日漁に向かう方角を決める。メンバーが揃うとラマファ（鋸手）が船首の前に立ち、漁師たちは船の両舷に立ち並ぶ。出漁前の儀式をおこなうためである。ラマファは、船首に被せてあるヤシの葉で編んだ覆いをゆっくりと外して、船小屋の右の柱に掛ける。つづいて、船内に置いてある聖水の入った瓶を手にとって祈り、プレダンと漁師たちに振り掛ける。出漁である。

6時半、力強い掛け声とともに全員でプレダンを押し、丸太のころの上を船は滑って海に入っていく。朝日を浴びて、唄いながら櫂を漕ぐ音を響かせ、5分ほど沖に漕ぎだすと、帆柱を立てて帆を揚げる。これからは、風さえよければ帆走だけで漕ぐ必要はない。潮流と風をみて船尾の漁師が帆綱を調整し、舵手が舵を操作して針路を決め、獲物を探し帆走する。15キロほどの沖合で舵をきり、帆を回して陸方向へ戻る。この往復を3～4回繰り返すが、その間ひたすらに広い大海原で獲物と出会う偶然を待つ、なにより忍耐力のいる漁だ。

プレダンの鋸打ち台に立つ鋸手は「ラマファ」と呼ばれる。ラマファは鋸打ち台にて探鯨をつづける。遥か海上の噴気を発見すると、ラマファはクジラの動きを読んで最短距離での追鯨の指示を与え、舵手は舵を操作して船を適正位置で獲物に接近させる。クジラが射程距離にはいると、背びれ脇の急所を狙い、厚い脂皮を突き破るべく、長さ5mもある鋸柄を手にとり体ごと飛び込み鋸を突き立てる。ラマファは、まさに命懸けの仕事ゆえ、多くの経験と熟練した技能が求められる。そしてなにより、皆に尊敬される勇気と信頼される決断力を要する。漁の要であるラマファはプレダンごとに定められ、父親から息子へと世襲されてきた。

船は、獲物がなければ昼1時頃には戻り、昼食のあと昼寝をとる。獲物があっても、クジラは例外として漁が夜まで及ぶことはない。夕方から日没までは家の雑用や豚の世話などに費やす。7時頃夕食をとってからは、ヤシ酒が手に入ればそれを飲みながらお喋りをして、9時頃には寝てしまう。夜は鯨油ランプの炎が揺れるのみで静かなものである。

クジラ漁の過程

「噴いたぞ！」暑い船上に緊張がはしる。それまで思い思いに海上を見つめていた目が一点に集中する。追鯨の始まりである。一隻が帆柱を倒したらクジラは近い。全船が一斉に帆柱を倒しその船の方向を目指す。陸で見守る女たちも胸が高鳴るときである。クジラを発見して追尾が始まると、ラマファは鋸打ち台に立ち、両腕を前後に振って漁師たちを鼓舞する。これからは漁の用語はすべて沖言葉に置き換えられる。

クジラに追いつくまで休むことなく漕ぎつづけるが、櫂を漕ぐ掛け声は「スプーンを動かせ！腹が減った！」という。一番鋸を打った船がそのクジラ捕獲の主導権を握るので、競争である。クジラの泳ぐ方向や速度を計算して接近していく。

ラマファが鋸打ちの態勢に入ると、一瞬時が停止して、スローモーションのようにラマファ

は海に消えるが、すばやくアウトリガーに掴まりずぶ濡れの姿を船上に現す。銚が確実に食い込んでクジラが泳ぎはじめ、銚網が矢のように繰り出されていくと、船上は狂騒の嵐となる。クジラが暴れないように、そして恐怖心を押さえるためか、漁師たちは「もう獲ったぞ！」と絶叫する。

銚網がすべて出てしまうと、がくんと衝撃があり、とたんに船は海を滑り出す。逃げようとするクジラは右に左に船を引き回し、多くの場合このときに船は転覆してしまう。船から放り出された漁師たちは、散らばって浮いている銚柄、櫂、あるいは帆柱から外れた帆に掴まり救助を待つ。

これからが漁の本番である。漁師たちは、握りしめた銚網をたぐりよせはじめる。クジラとの対等の闘いを期するため、これからは水を飲んだり煙草を吸うことは、クジラが絶命するまで禁止されている。このような掟を守り、厳粛な儀式のように捕鯨はおこなわれる。

クジラに曳かれていく時にあるのは「ケア」である。クジラが助けようと集まってくることを、こう呼んでいる。仲間のクジラが去ってから、少しずつ銚網を手繰りよせ、引き出されてはまた手繰りよせして、クジラに接近していく。こうした駆け引きのすえに、次々と銚をあびせていくのである。最後はフック鉤を噴気口にひっかけて鼻きりをする。こうなるともうクジラは潜水ができなくなり、引き寄せるのも容易になる。とどめは一番銚を打った船がおこなう。応援の銚を打ったラマファ全員がとどめを刺す船に乗り込み、一番銚を打ったラマファが包丁で最後のとどめを刺す。

クジラが絶命すると、まず絡んだ銚網をほぐし、漁師たちは自船にもどる。クジラは一番銚を打った船のものなので、必ずその船が曳いていく。一番銚を打った船を最後尾に、船同士をロープで繋いで船団を組み、喜びの船唄をうたい浜まで曳いていく。やがて、浜で待つひとの耳にも唄声とそれに合わせて櫂を船体にうちつける音が響いて、船団が入ってくる。船を全員で船小屋に引き上げ、ようやくクジラ漁は終わるのである（小島・江上 1999）。

クジラの分配

捕獲されたクジラは浜に繋ぎ置かれ、翌日になって解体される。マッコウクジラの分配法は厳格に規定されていて、捕獲に関与したすべての人々に分配される（図2）。解体は、捕獲に参加したプレダンの漁師全員でおこなわれ、一番銚を打ったプレダンの船大工親方が、包丁で分配の目印を入れることから始まる。頭部だけは切り離して次の日に解体し、漁師と土地の主へのギフトとして配られるため、残しておく。脂皮にフックを掛け、ロープで網引きのように引いて剥がしたあと、肉を切り取っていく。各自が包丁を手にし、4時間ほどで、きれいに無駄なく解体されてしまう。

解体されたクジラ肉は、プレダンごとにまとめられ、ラマファが漁師たちに分配していく。砂にまみれたクジラ肉を漁師の妻や娘が海で洗い、頭上に載せて家に運んでいく。各家庭には

肉干し台があり、肉を30cmほどの短冊状にさばき、そこに掛けられて日干し肉になっていく。さらに、これが山に運ばれ、交換により主食のトウモロコシに換わることになる（小島・江上 1999）。

2) その他の獲物

マンタ

マンタ（オニトマキエイ）は、ここではクジラについて重要な獲物である。ラマレラでは3種のマンタが捕獲の対象となっている。もっとも大きいオニトマキエイのことを「ブレラン」、イトマキエイ属のうち黄色い中型種は「ボウ」、黒紫色の小型種を「モク」と呼んでいる。いずれもプランクトンを餌とし、板鰓で濾して採餌するために海上に姿を現す。

鉈で突かれたマンタは海中に潜って逃げていく。その後マンタとの駆け引き、綱を引いたり緩めたりしての取り込みが始まるが、獲物が海上に姿をみせるまで船唄を歌いつづける。歌いながら綱を引き、獲物が海上に現れると二の鉈、三の鉈を打ち込み、口に鉤をかけて船に引き上げる。

浜に下ろされたマンタはすぐに切り分けられ分配される。ひれはきれいにスライスして分配される。それを竹串で延ばして日干し肉にした「イカ・トポ」は、価値が高く貴重な交換品である。分配される部位は頭部、胴体、右鰭、左鰭の4部分に分けることができる（図3）。

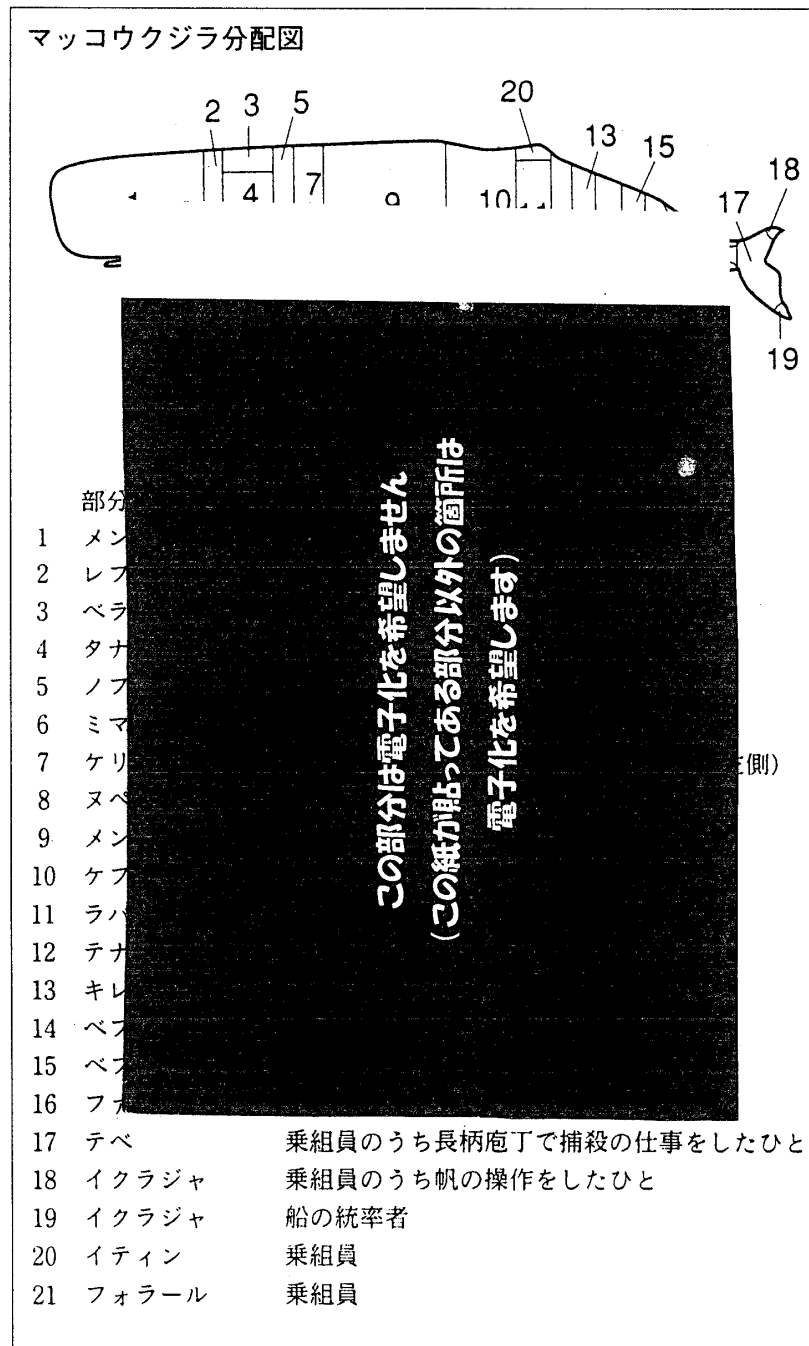


図2（『クジラと生きる』より）

のほか、アオウミガメとアカウミガメが年間数頭獲れ、ジュゴンも獲物であるが、ここ数年は出現例がない。

3) 最近5年間の捕獲統計と1998年の捕獲詳細

この3)節では、最近5年間の捕獲統計に表れた数値をもとにラマレラ捕鯨の特徴を紹介し、本調査を実施した1998年度のクジラ捕獲詳細と比較検討する。本題にはいる前に、(表1)にある過去39年間の捕獲頭数を眺めてみると、まず目につくのは1980年代の極端な不漁である。1960-70年代には年平均20頭以上の捕獲があったが、1979年7月18日に起きたラマレラ南東20キロにある海底火山の噴火がクジラの採餌・回遊など生態系に影響を及ぼした結果だと思われる。1990年代に入ってからようやく捕獲数が増加し、1995年に40頭という記録的な大漁になって以来、20年前のレベルまで回復し好漁が続いている。

最近5年間の捕獲統計

さて、最近5年間の好漁の原因にはさまざまな要素があげられる。まず、クジラの回遊回数が増えてきたこと、それにともない若い漁師も積極的に漁に参加し、出漁するプレダンも増加したことである。プレダンは1993年度から3隻が新造され、8隻が改造され生まれ変わり、1998年現在19隻が稼働している。1994年から1998年までの5年間のクジラ捕獲回数(出漁が可能な条件下で、クジラに遭遇し、銛を打ち込みかつ捕獲できた機会)は53回であり、捕獲頭数は121頭であった。年平均10.6回捕獲し、1回平均2.28頭、1年平均24.2頭が捕獲されたことになる。

それでは、はじめに(表2)にあげた月別の捕獲数をみることにする。ラマレラのクジラ漁期は、季節風による天候の関係で乾季にあたる5月から8月までが一般的であり、5月1日に正式な海明け儀礼がとりおこなわれプレダン全19隻が出漁する。統計上も5・6月で年平均10

年	頭数	隻回数
1960	2	
1961	3	
1962	3	
1963	3	
1964	7	7
1965	18	18
1966	7	7
1967	8	8
1968	13	13
1969	13	13

(備考：一は

頭、年間捕獲数の41.3%と豊漁になっている。しかし、漁期でも7・8月になると捕獲回数1.3回で2.2頭に激減し、出漁はするがクジラの回遊が少なくなることを物語っている。

雨季に入る前の、無風で猛暑になる9・10・11月は漁にはまったく適さない季節であり、クジラはほとんど獲れていない。ちなみに、9月以降4月半ばまでは漁期ではないためほとんど出漁せず、陸からクジラを目視した時の緊急出漁（バレオ）での捕獲である。

雨季の始まる12月半ばころから雌とその家族群が回遊してくるため、5年間のうち、12月は3頭・5頭各1回と、出漁あたりの捕獲頭数が多くなっている。1月も引き続きバレオが多いが、本格的な雨季に入るため気象条件の不利からくる失敗も多く、バレオ出漁回数のわりには捕獲回数が少ないといえるだろう。2月は集中豪雨の時期であり、よほどの天候条件でないと海には出られないが、そのような幸運に恵まれると複数捕獲になる。例えば、1995年度は4日間で2回バレオ出漁して、5頭を捕獲している。

3月は降雨量が少なくなり、回遊も多くバレオ出漁の好機である。4月には天候をみて出漁する船もあり、実質的には漁期に入ったとみなすことができる。この2ヶ月で年間捕獲数の24%にあたる5.8頭が獲られている。

このように、マッコウクジラは1月から6月までラマレラの海に数多く姿を見せ気象条件の良い5～8月が漁期になっているが、年間捕獲数の70%強を占める3～6月がクジラ漁の最盛期といえるだろう。また、休漁期である9月から4月における「バレオ出漁での捕獲」という観点からみると、年間平均の5割にあたる12頭が獲れている。やはり、バレオ出漁はクジラの出現と自然条件（雨・風・潮流）・時間のタイミングが一致した時にのみ可能であるがゆえに、追鯨・捕獲の大いなるチャンスとみなすことができる。

次に捕獲と月齢の関係を一覧表にしてみた（表3）。内訳をみると望から下弦に至るまで（表3-II A・B）は大潮の影響かむしろ獲れていない。顕著なのは下弦を境に朔まで（表3-II C・D）に全頭数の4割強の51頭が集中していることである。ラマレラのひとは「“欠けた月”、“暗い月”が空にあるときにはクジラがくる」と言うが、統計からも実証されている。

朔から満ちていく月（表3-I）では朔から上弦前まで11回、上弦から望まで13回と平均的に獲れている。ただし、月を“痩せた月●”と“太った月○”という見方で比較すると、表3-IIIのような興味深い結果になった（小島 1999）。

この部分は電子化を希望しません
（この紙が貼ってある部分以外の箇所は
電子化を希望します）

表3 5年間の捕獲回数・率・頭数・率と潮汐望の関係（1回・1頭は捕獲日不明）

I					
II					
III	○上弦→望→下弦前	22回	42.3%	40頭	33.3%

この部分は電子化を希望しません
 （この紙が貼ってある部分以外の箇所は
 電子化を希望します）

1998年度の捕獲詳細

本年度（1998年）はじめ、私たちが滞在した1月初旬の2週間で4回のバレオ出漁があった。年末からクジラの回遊は続いていたが、銚子を打つ機会がないまま逃げられたり、あるいは銚子が抜けたり銚網が切れるなど、7回連続捕獲失敗という不運な結果に終わった。

前年度（1997年）6月4日の7頭捕獲以来、半年以上クジラは獲れていない。その6月の漁のさいに、ひとりの漁師が銚網に左足を絡めて負傷し、膝下切断を余儀なくされるという大事故が起こっている。ラマレラでは、事故はたんに不幸であるという以上に忌み嫌われている。当事者の社会・生活上の過失が原因でクジラの怒りをかかったとされ、クジラが獲れなくなると信じられているからである。漁師たちは事故の原因を話し合い、ある夜にクジラを呼ぶ儀式が蜜かに執り行われた。

それでは、クジラの捕獲頭数と捕獲日そして捕獲船名（表4）を参照して、詳細を検討することにする。本年度捕獲回数は13回（10.6回）であり、捕獲頭数は31頭（24.2頭）、1回あたり2.38頭（2.28頭）という結果になった。（ ）内は5年間の平均値である。

1月のバレオ出漁での失敗が続き、クジラの初漁は平年より遅く、4月6日になってから2頭の捕獲であった。表にあるように、クジラの捕獲は4月末から5月・6月に集中し、複数捕獲された日が多い。これは、この時期に家族群の回遊のピークがあったことを物語っている。複数捕獲については、1頭に銚を打ち込むとそのクジラに群れが集まってきて逃げようとしないう、マッコウクジラの特質からくるものである。

クジラの群れの回遊は、捕獲日を見る限りは（回遊があっても捕獲されないこともあり、そのデータがないので）、以下に示す六回であると確認することができた。

第一回	4月06日	- 1日間で1回捕獲	2頭捕獲
第二回	4月22日～4月30日	- 9日間で2回捕獲	4頭捕獲
第三回	5月15日～5月25日	- 11日間で4回捕獲	11頭捕獲
第四回	6月27日～7月03日	- 9日間で3回捕獲	9頭捕獲
第五回	9月14日	- 1日間で1回捕獲	1頭捕獲
第六回	12月01日～12月12日	- 12日間で2回捕獲	4頭捕獲

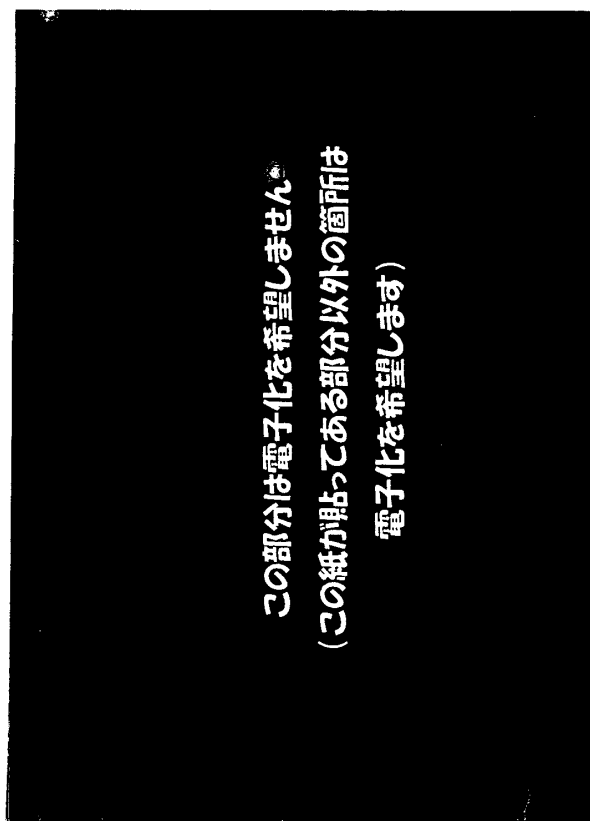
7月初めまでに群れはラマレラを通過し、例年どおり12月に入って再び群れが戻ってきている。回遊が続き、1999年度に入ってから、捕獲はされなかったが1月7日に6隻がバレオ出漁し、8日夕方は通過を目撃している。ちなみに、9月捕獲は過去5年間になかったもので、あるいは単独の個体かも知れない（過去5年間でも9月～11月の捕獲は4例しかなく、いずれも1頭捕獲である）。また、漁期中の捕獲は20頭であり、バレオ出漁での捕獲は11頭という結果になっている。

次に、マッコウクジラとそれ以外の獲物の捕獲数を、船別に（表5）に示した。獲物名の、ブレランは大型のオニイトマキエイ、ボウは中型のイトマキエイ、モクは小型のヒメイトマキエイであり、いずれも日本ではマンタと総称している。ユキコは、現生最大の魚類ジンベイザメである。

このうち、クジラに次いで重要な獲物は体長5m以上になるブレランである。過去を少し下回る48匹の捕獲であるが、稀種でありブレランと遜色のない体長4m近いボウが大漁になったため、合計63匹（前年73匹）とまずまずの捕獲となった。モクはかなり少なめ（前年は異例の大漁で189匹）ではあるが、2mほどと小型なため一人当たりの配分は限られており、自家消費に回すことが多い。ユキコもほとんどが自家消費である。

ところで、表中のクジラ捕獲船名は一番銚を打った船の意であり、通常2～3隻で1頭のクジラを捕獲し平等に分配するので、捕獲0頭の船がクジラを手に入られなかったということではない。

表4 1998年度マッコウクジラ捕獲数31頭の捕獲日と船名



25.		ハカサ
26.	7-03(金)	ホロテナ
27.	9-14(月)	ホロテナ
28.	12-01(水)	デモサパン
29.	12-12(土)	プラソサパン
30.		クルルス
31.		デモサパン

最後に、最近5年間の年度別に各船のマッコウクジラ捕獲頭数を掲げ(表6)、何名かの銚手(ラマファ)についての個人的なコメントを加えてみたい。

ケナブカ号の名ラマファ、ベテランのエリ氏は、やはりコンスタントに好調を持続させている。クルルス号の名手、ベテランのフェリス氏も同様である。ドルテナ号の中堅サンガ氏は、油が乗ってきた新エース・ラマファに踊り出たとは衆目の一致するところである。ソゲテナ号のベテラン、ゴリス氏は少し衰えてきたが、デモサパン号のベテラン、セラン氏はまず好調である。バカテナ号の若手、フレドゥス氏は体力的にも技術的にも充実してきており、将来を背負って立つ名ラマファになるであろう。プラソサパン号は1996年に新造されてからの参加であるが、ベテラン、ランベル氏の活躍が目を行っている。

以上、最近5年間の捕獲統計と、調査年である1998年度の捕獲詳細をみてきた。概ね、ラマレラ捕鯨は安定しているようである。1999年度は一隻が新造され、20隻が出漁する。しかし、捕獲対象は生態にまだ謎の多いマッコウクジラである。地球規模の環境変化が起これば、あるいは人為的な要因で、ラマレラの海からクジラが消えることも有り得ないことではない。そうした不確定要素を抱えながら、クジラ回遊の季節、出漁可能な気象条件、月と潮汐の関係など、さまざまな要素が複雑にからみあって、ラマレラのマッコウクジラ捕鯨は微妙なバランスの上に成立しているようである。

4. クジラ肉の流通

クジラ肉の流通部門はラマレラの女性の重要な仕事である。クジラ肉は山の民との物々交換を通して主食の穀物に換わる。山の民もまた、貴重な蛋白源であり好物であるクジラ肉を食べるのを期待して待っているのである。交換の方法としては定期市でのやりとりと、直接山村に運んで交換するプネタンと呼ばれる行商の二つの方法がある。物々交換には、当地域での伝統的な価値基準単位である「モガ」という単位が用いられている。モガは、もともとは手盛り一杯という意味を持ち、塩や石灰一盛りが1モガに相当し、農産物に換算するとトウモロコシ6本と交換される仕組みである(小島・江上 1999)。

今回の調査は、この両方に同行することにより、クジラ肉や大型魚の捕獲量の変化による農作物との交換率の変化をみることにした。さらに、過去4年間のデータも踏まえながら、漁期と休漁期、豊漁時と不漁時に山の民がどのような変化を見せるか、地域によってサカナ(海産物)の好みがあるかなど、ラマレラの女性と同行してはじめて知り得るデータを蓄積することを目的とした。

1) 定期市

ラマレラの女性がクジラ肉などを交換する定期市は、それぞれ週一回開かれるウラン・ドニ(東へ6km)とレバラ(東へ12km)の2ヶ所であるが、今回はウラン・ドニの市を調査の

対象とした。ウラン・ドニの市は毎週土曜日に立ち、1993年に初めてラマレラ村を訪れて以来、調査を兼ねての私たちの食糧調達为目的で、滞在期間中は毎週のように出かけている。筆者自身も物々交換を試みたことがある親しい場所である。また、ラマレラの祖先が4～5世紀前にレンバタ島に移住して、ラマレラの地に定住する前に居住した場所が現在のウラン・ドニの地である。ウランは「市」を意味し、レンバタ

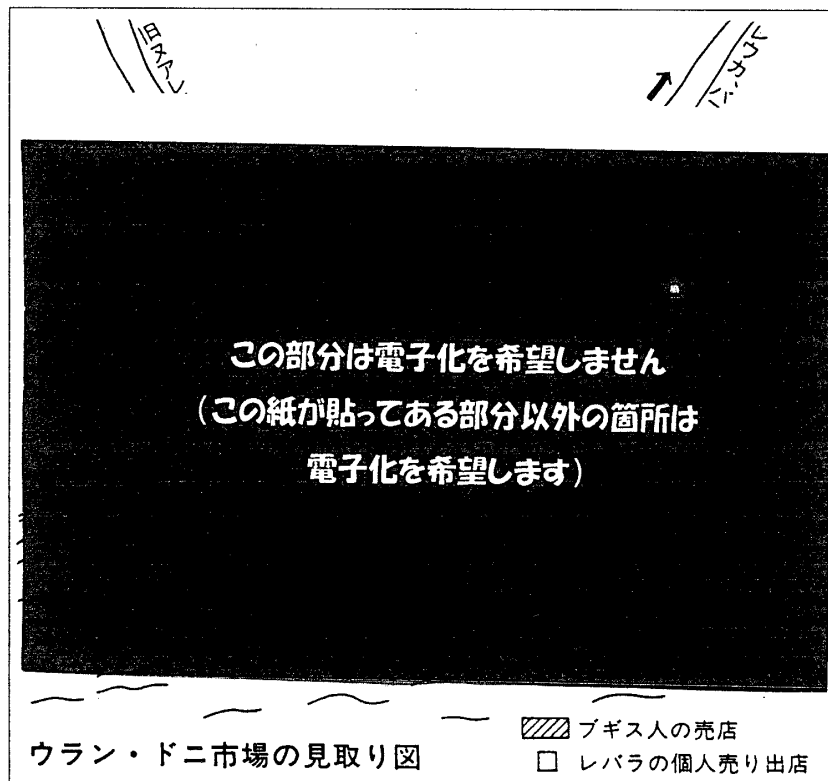


図4 (『クジラと生きる』より)

島南部地域での海と山の民が物々交換をする市の発祥地とされている(市場の見取り図は図4参照)。

過去5年間(1993年7月から1999年1月)、14回の調査では様々な条件下の交換の場面に遭遇した。1998年の本研究助成年次には、調査直前にスハルト大統領退陣という政治変化・不安があり、経済的にも1997年夏から危機状態に陥り、1998年8月は物価高騰のピークで経済状態は最悪であった。ここでは年次を追いながら、ウラン・ドニの市がどのように変化していったかを見ることにする。

1993年7月～8月

7月28日 初めてラマレラ村に入る。ウラン・ドニには7月31日にでかける。7月半ばにクジラ一頭が捕獲され、村にはかなりの量のクジラ肉が干され、市にもクジラ肉が溢れ活況を呈していた。3日前(水曜日)に開催されたレバラの市で初めて市の仕組みを知り(小島・江上1999)、それと同様の方法で実施されているのかを観察するのが目的であった。この時はほんどの産物が基準通りの1モガ=6本で交換されていた。

1993年12月～1994年1月

雨季に入り、前回の乾季とは異なり野菜類(キュウリ、ナス、トマト、パパイヤの花と葉)が少し出回っている。バナナは基本的に6本が1モガであるが、マンゴーは大きさによって基準が異なり、パイナップルは1個2モガであった。

表7

地域と物産	
山の民 (カッコ内ウラン・ドニからの距離)	
プオール レウカ	ツツの実 トウリ、
ウダック アタイリ	ト、ニガウリ、
バコール	、トウモロコ ビ
アタケラ アタウオロ	
ヌアレラ タナボレン	
海の民	
ラマレラ オガオナ	
ルキ (1 km)	ココナッツの粉、マンタ (モク)、イワシ (鮮魚)
レバラ (6 km)	日用雑貨、砂糖
ワイウエラン (アドナラ島)	米、衣類 (中古衣料も含む)、日用雑貨、学用品
*1996年8月記録	

1994年12月～1995年1月

年末に市に出かける。7月11日から6ヶ月間クジラの捕獲されていない状況にあり、ラマレラでは、十数隻のトビウオ釣りの小舟が出漁していたが、まだ網漁は普及していないので大漁でも20～30匹である。ほとんどのトビウオが市やブネタンで穀物と交換される。交換率は1匹2モガである。

年が明け、1月11日のバレオ出漁で1頭のクジラを捕獲した。村は再び活気づき、市ではひさしぶりのクジラ肉に山の民の顔もほころぶ。交換レートは通常通りである。

1995年7月～8月

クジラ2頭が捕獲された直後、市に出かける。一夜干しに近いクジラ肉は飛ぶように交換されていくが、数日前にもクジラが捕獲され、肉がダブつき、山の民のクジラ肉選別の目がきびしい。ここでも狩猟民であるラマレラの人々と農耕民である山の民との力関係が現われている。

1997年4月～5月

ラマレラ女性によるウラン・ドニの市ボイコット事件が発生。

その事件の経緯は次のようなものである。

ウラン・ドニ集落は、3月に新たな行政村となった（今までは行政上はラマレラ村に属していた）。新たに市を運営することになった村長が市での税を物納から現金に変え、なるべく貨幣を介しての市場運営に変更しようという政策を提案し、実施した。前述のように、ここはクジラ肉と農産物を物々交換をする市の発祥地である。この伝統的な慣習を撤廃することへの反発で、ラマレラ女性たちは市ボイコットという行動にでた。山の民も同調し、市場は地元の人が訪れるだけで閑散としていたという。これほどラマレラの人々は物々交換という伝統的経済システムを固守しているのである。

1997年6月

ボイコット事件は税の物納も認めるということで解決し、その後私も市に出向いたが、市には通常の半数ほどの女性しか集まらず、農産物も少なく、淋しい市であった。

1997年7月～8月

市の立つ広場にコンクリート柱とトタン屋根の建物が造られ、全く景観が変わる。

1997年12月～1998年1月

広場に建物が造られたため、集落ごとに座っていた定位置が従来と変化する。クジラは3年ぶりに半年間捕獲なしという記録をつくり、追い討ちをかけるように異常気象で雨が降らず、山のトウモロコシも立ち枯れになりそうな状況であった。例年なら雨季のこの時期は野菜類が豊富であるが、市にはまったく出回ってはず、閑散とした市にはパイアの葉もなく、キャッサバの葉だけがわずかに売られているだけである。ラマレラの女性たちが最も好むキンマの花穂やピンロウジの実、貨幣でしか取引ができなくなっている。わずかばかりの鮮魚が飛ぶように売られている。

1998年7月～8月

本年度は7月までに26頭のクジラが捕獲されているが、政情不安と物価高騰が市にも影を落としている。この2年間で市の環境や人心が変化し、かつて盛況だった市もどことなく不安定な様相が見受けられる。8月にはクジラ肉のストックもほとんどなくなり、通常、9月頃から始められる網漁に男性は出かけている。市でのラマレラのひとの交換物はわずかな鮮魚と塩であった。鮮魚の交換率はよかったが、塩は山の民に見向きもされなかった。この日の山の民は希望する海産物がないため交換が成立せず、農産物を持ち帰るひとがいるほどであった。通過ルピアの価値が下がり、現金での取引も好まれていなかった。

1998年12月～1999年1月

物価の値上がりは恒常化し、インドネシアの庶民の暮らしは危機的状況である。地域には病気が蔓延し、ラマレラでは熱帯熱マラリアなどで滞在2週間のうちに4名が病死し、村人たちは増える罹患者に怯えてパニック寸前であった。看病に追われ、市はもちろんのこと、村外に出るの調査ができなかった。

こうしてみると、基本的には市での交換率は主食の穀物類（トウモロコシ・コメ・キャッサバ・ヤムイモ）については変化はないが、年々貨幣の介入率が高くなってきている。しかし、1998年の通貨危機時には、逆に貨幣への不信感が高まり、従来の物々交換が主流を占めるようになった。現金での売買にどれだけの金額をつけてよいか分らず、物々交換での主食の穀物の交換率は安定しているためである。

2) プネタン (行商)

プネタンは「奥地」を意味し、そこでの物々交換はドウホペ「売買」と言われるが、ラマレラの女性は山に行商に行くことをプネタンに行くとして表現している。現在プネタンは日帰り、1泊2日、2泊3日の

3種類の行程が一般的である。かつてはレンバタ島東部のミガールや西部のボブ地域、北部のイレアペ地域、あるいはレウオレバ町に1週間ほどの行程でプネタンにいったが、最近ではごく限られたひとのみである。

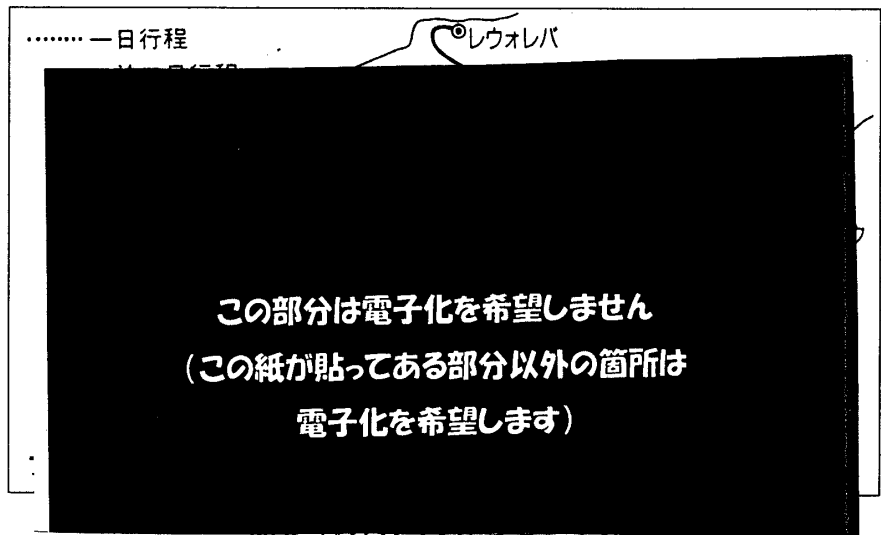


図5 (『クワアと生きる』より)

プネタンの目的地は以下の通りである（行程と場所の略図は図5を参照）。

日 帰 り プウォール方面、ボト方面、レウカ方面

1 泊 2 日 アタディ方面、バカン方面、レレック方面

2 泊 3 日 カランオラ方面、カリカサ方面

一 週 間 ミガール方面、ボブ方面、イリアペ方面、レウオレバ町方面

プネタンはどのような方法で行われるのか、同行調査した事例をもとにのべてみたい。過去にはプウォール方面、ボト方面、レウカ方面、アタウォロ方面、カランオラ方面、ボブ方面のプネタンに同行した。今回は日帰りのレウカのプネタンに同行し、山の生活もあわせて調査を行った。また、前回調査したプウォールと2泊3日のアタディ半島方面のプネタンの調査も報告を行う。

プウォール方面 (日帰り)

訪問した村 イムロロ集落、バームット集落、プウォール集落

同行者 プラダさん他8名

行程記録

ラマレラ出発→ 休憩 (ポセワトゥ集落入口) →イムロロ集落 (行商) →

3:30 5:15 6:00

バームット集落 (行商) →プウォール集落 (行商) →バームット集落 (ターミナル
で休憩と作業)

7:30 8:30 9:00

→集落ごとにトウモロコシ回収→イムロロ集落の産物回収→帰路→ラマレラ到着

9:45 10:15 10:30 12:00

プラダさんの持参品

クジラ脂身3本 (幅7cm x 長さ50cm x 厚さ3cm)、塩3kg、マンタの日干し (幅5cm x
長さ20cm x 厚さ1cm)

交換で得た農産物

トウモロコシ (240本)、キャッサバ (9本)、サツマイモ (95本)、
クミリの実 (18粒)、調理用バナナ (26本)、生食用バナナ (15本)、
レモン (4個)、ココナッツ (4個) コーヒー (コップ2カップ)

ラマレラの女性たちが最も頻繁に行商に出かける地域である。プウォールより更に4km内陸部へ入った村が、この方面の最終地となっている。農産物は豊富であるが、毎日ラマレラの女性たちが訪れるのでトウモロコシだけを手にするのは難しい。この地域はコーヒーやクミリの産地であり、これらを目標にして交換しているひとがいるが、最も多く交換するのはバナナである。プラダさんの得た交換物は約40~45kgであった。他の女性の交換物は確認できなかったが、持参した物は干しトビウオ、塩、マンタ日干し、クジラ肉 (3名のみ) である。プウォールへは日曜日を除く毎日、何名かのラマレラの女性が行商に出かけるので様々な産物が交換されている。

レウカ方面 (日帰り)

訪問した村 レウカ集落、ウダック集落

同行者 テガさん他5名

行程記録

ラマレラ村出発→ウラン・ドニ→ルキ集落→休憩 (夜明けを待つ) →

3:25 5:15 5:30 6:20

スナキ集落通過→ レウカ集落 (行商) →ウダック (行商) →

7:00 8:00 9:00

いる。この時ラマレラの女性たちはトウモロコシを主にそれぞれ30kgの重量の産物を持ち帰った。

カランオラ方面（2泊3日）

訪問した村 レワジ集落、ワイペイ集落、カランオラ集落

同行者 リンダさん他2人

行程記録

ラマレラ出発→ 休憩（レバラ村）・朝食→峠 休憩→レワジ集落の入口付近で肉の

2:00 6:00（1時間） 8:30（15分間） 9:50

切りわけ作業→レワジ集落（行商）→レワジの得意先（タルミナル）で昼食

10:20 12:00

→ワイペイ集落（行商）→カランオラ村（行商）→カランオラ村にて宿泊

13:40 16:00 19:00 21:00（就寝）

（夜、トウモロコシの粒はずし作業）→カランオラ出発→ワイペイ集落

翌8:00 9:30

（トウモロコシ回収）→レワジ集落にて昼食・レワジ集落（トウモロコシ回収）

13:00 15:00（出発）

→レバラ→ウラン・ドニ泊→帰路→ラマレラ到着

17:30 19:00（着） 6:30 8:00

リンダさんの持参品

クジラ肉74切れ、クジラ脂身大5本、小3本、石灰約1kg（約72モガ・オガオナの女性より2000ルピアで購入）

*持参品のうち石灰6モガ、クジラ肉15切れを宿泊先などに渡す

交換で得た農産物

トウモロコシ（48kg）、キャッサバ（9本）、調理用バナナ（32本）、生食用バナナ（24本）、ココナッツ（2個）、現金5000Rp

カランオラ村はアタディ半島北の内陸部である。現在は道路も舗装され、レウォレバ町から定期マイクロバスが日に何度も往復している。日用品はほとんど町で購入するが、クジラ肉、マント日干し、石灰はラマレラの女性が運んでくるのを待ちわびている。クジラ肉に対する嗜好は強く、何にも勝って美味しいという。

リンダさんの話しによれば、毎週15人ほどのラマレラの女性がこの地域を専門に行商にきているという。この方面で目標にするのはトウモロコシである。リンダさんの交換物は約50kgも

あったが、そのほとんどがトウモロコシである。この土地の女性たちもビンロウジ噛みが好きであり、最初に捌けていったのが石灰である。石灰は染色の媒染剤としても使用される必需品である。

アタウォロ方面（1泊2日）

訪問した村 アタウォロ集落

同行者 マリアさん他2名 小島同行

行程記録

ラマレラ出発→休憩・アタウォロ村入口付近で肉の切り分け→アタウォロ村（行商）

2:00

6:00

7:00~9:00

→朝食・作業→アタウォロ集落にて品物回収→昼食・作業→集落内及び周辺

10:00

11:00~12:00

12:00~15:00

16:00~19:00

の集落（行商）→アタウォロ村にて宿泊（夜、トウモロコシの粒外し作業）→

19:00~21:00

アタウォロ周辺にて（品物回収・作業）→帰路→ラマレラ村到着

6:00~10:00

10:00

17:00

1998年8月、アタディ半島のアタウォロ村方面のプネタンに同行する。今回は小島も同行し、帰路はラマレラの女性たちとは別行動をとり、二泊三日の行程であった。別行動をとった理由としては、アタウォロ村がレンバタ島でも数少ないオーストロネシア語族文化の基層文化を強く残す地域であったため、村の調査を行ったからである。

ラマレラ村出発は夜中の2時。アタウォロ村までは休憩なしで五時間の行程である。山の女性たちは農閑期とはいえ、畑やそれ以外の仕事でも日中家を空けるので、朝までに目的地へ着かねばならない。かなりの急ぎ足でアタウォロ村へ向かう。ウラン・ドニ、レバラ村を休憩なしで一気に山へ入る。

アタウォロ村も古くからの行商の地であるが、前述したレウォタラ村のような親しみのある地ではないという。ラマレラの女性たちの話によれば、以前はほとんど野宿をし、食料もすべてラマレラから持参し、野宿もしくは軒だけを借りて寝泊まりをしたという。最近やっと何軒かの家が宿を提供してくれるが、ほとんどが姻戚関係である。しかし、クジラ肉はこの地域の人々も待ちわびている。この地域にサカナ以外で運ぶものは石灰である。他地域と大きく異なることは彼らが塩を自給している点である。塩の製作法については後述する。

村内での行商方法は今まで同行した村々とほとんど同じであるが、特にカランオラ村での行商法と類似し、個人的な繋がりでの物々交換ではなく、商売的な取引きという印象が残った。等価交換率はすべて他地域と同じである。

この地域の人々はなぜかマンタの内臓を塩蔵したアテは好まないという。

個人的な繋がりには少ないが、クジラ肉は彼らにとっても貴重な蛋白源であり、比較的好調に交換がなりたっていた。

今回は帰路が別行動となったため、交換物についてはくわしいデータをとることができなかった。

アタウォロ村に同行してはじめて知り得たことであるが、海岸から10 kmほど山間に入るこの村で塩を自給しているのである。最も原始的と思われる自然蒸発法であるが、以前筆者が実見したタポバリ村（ラマレラ村より2 km）の製法では、蒸発させるために使用した容器は竹を半裁したものであったが（1999 小島・江上）、アタウォロ村ではビンロウジの花苞で長方形の箱（10 x 20 x 7 cm）を作り、それに海水を入れ海岸で天日干しにする方法である。一回に30個ほどの容器に海水が入れられ、海岸の岩の上に並べられる。直射日光と岩からの輻射熱で一週間ほどで海水が蒸発し、わずかな塩がとれる。彼らが自給するには十分の量であるという。今後、山間の村で塩を自給する村、しない村がどのように違うのかを調査する予定である。

また、アタウォロ村は慣習家屋、巨石記念物などが現存し、オーストロネシア語族が残す基層文化が色濃く残っている。今後、最も重要視して調査にあたらねばならない地域であると考えている。

5. ラマレラの食生活

1) 主食と農産物

クジラ肉などとの交換で手に入れる農産物で重要なものは、主食のトウモロコシと陸稲米（赤米も含む）である。一方、精白米は現金で購入することが多い。他にはキャッサバ、ヤマイモ、バナナも主食の代わりに食される。毎日の食事は、トウモロコシを3に対しコメ7の割合で炊いたトウモロコシ飯である。炊き方は日本の米と同じ方法で、ジャワ式炊飯はおこなわない。炊飯には、以前は土器を使用していたが、現在ではアルミ鍋を用いている。

さらに、ラマホロット地方独特のトウモロコシの食べ方がある。土器で炒ったトウモロコシ粒を数粒ずつ石の上のせ、叩き石で打ち潰したジャグンティティと呼ばれるものである。形状はコーンフレークのようになり、通常はそのまま食べるが、水や紅茶、コーヒーに浸して食したりもする。日本人の感覚からすればスナック菓子にしか見えないがわりっぱな主食になる。傷まないし腹持ちがするので携帯食としては最適であり、漁や行商に携え、3～4掴みもあれば一食分を賄える。朝食はこれで済ますことが多く、早朝の暗いうちから女性の石を打つ音が聞こえてくるのはラマレラの風俗誌である。また、ヤシ酒のつまみとしても欠かせないものとなっている。

ラマレラでは野菜類が極端に少ない。庭先に植えてあるムルンゲといわれる豆科の植物の葉

の部分煮熟して塩を加えたものが、唯一自給できる野菜料理である。交換で入手するものとしてはキャッサバの葉やパパイヤの花と葉、ハヤトウリがあるが、インドネシア一般では野菜とは認められていないものばかりである。トマト・ナス・キュウリ・キャベツなども市には並ぶが、めったに食卓にのらない高級品である。

家畜ではニワトリ、ブタ、ヤギが飼われているが、ブタやヤギは換金用の家畜であり、大きな祭礼や儀礼のときしか捌かれない。ニワトリは客用のご馳走であり、日常的に食べることはない。氏族ごとの儀礼で一般的に食されるのはイヌの肉である。このように食生活は極めて質素である。それではクジラをはじめとする海産物はどうであろうか、以下にみてみたい。

2) クジラの加工・料理法

すでに述べたように、ラマレラにとってクジラは食糧ではない。あくまで、主食の穀物を得るための交換財であり、貨幣に代わるものである。そのため日常的に食されるものではなく、料理法も限られている。

和歌山県太地浦編纂の『熊野太地捕鯨史』には様々な料理法が記載されている。江戸時代に書かれた『料理大鑑』にはなんと七十種の料理法が紹介されているし、マッコウクジラに関しても『紀伊続風土記』の中で、それぞれの部位で料理法や利用法が異なることが書かれている。しかし、他のクジラと異なって食用とする部分は少ない。赤肉の部分でさえ「赤肉 食用には能湯して浮沫と血汁を去り、用ふ、他鯨の如く、其まま用ひがたし」と記され、料理法も少なく、やはり味がおちるとされているようだ。

日本でのクジラ料理と比べるとラマレラのクジラ料理は単純そのものである。脂身を塩でつけ込んだ保存食を除けば、料理法はわずかに一品、二品である。

加工法

クジラ肉や大型魚は、決められた分配法で各人が受け取る。分配されたクジラ肉はすぐ各家庭の庭先で処理される。まず、皮脂と赤身の部分に分け、ブロックに切り分けられ、少量の場合は海水で洗いそのまま天日干しされるが、量が多くなると必ず塩をまぶし、天日干しにする。この作業は一家総動員で手早く行われる。直射日光が強く、その分腐敗も早いからである。そのためにもラマレラでは多量の塩が必需品となり、常時準備して置かねばならない。必ず海水で洗うが、海水だけだと保存する期間が短い。

脂皮は油を採るのに重要な部位である。この脂皮を干す場所には油が滴り落ちるのを受けるよう樋が付けられ、受け皿の役目を果たしている。その先端には油を溜める竹筒が装備されている。これらの油は脳油と同様に、ランプ用の油、家庭用の料理用油として利用される。

料理法

日干した赤身や脂身を調理するときは、ほとんどがムルンゲの葉と一緒に煮る。まず、中華ナベに5分目ほどの水を加えて沸騰させ、乾燥クジラ肉を一口大に切ったものを入れてもどす。そこにタマリンドのエキスを出した汁を加え、肉がある程度やわらかくなるまで煮る。その後、ムルンゲの葉の部分だけを入れ、塩を加えて完成である。これをトウモロコシご飯に掛けて食べる。クジラ肉は出し汁用のものであり、二、三切れしか使わない。ムルンゲ自体はほとんど味がなく、決しておいしいものではない。香辛料としてインドネシアでどこでも使われるトウガラシも、ここでは貴重品であり、めったに使用しない。

生のクジラ肉はクジラが獲れたときにしか口にすることはできないごちそうである。生の赤身は一口大に切り、タマリンドのエキス、ショウガ、ターメリックを潰して混ぜあわせた調味料につけ込んで、下味をつける。これを炒め、塩で味付けをする。これもいたって簡単である。生肉から出る血も重要な調味料となっている。イルカ肉も同じような料理法で料理されるが、クジラより美味である。料理法も限られて少ないが、山のひとびとも同じ料理法で食している。

ムドゥと呼ばれる保存食はラマレラ独特のものである。クジラの脂身をブロック状に切り、多量の塩をまぶして竹筒や土器に数カ月漬けこんだもので、3～4年は保存可能である。これを作るには、最も脂ののったクジラの背びれの後部や尾ひれのつけ根が適しているとされる。料理法は、水に一口大のムドゥを入れて茹で、のちにムルンゲの葉を入れて調味料を使わずに3分ほど煮るだけである。食べる時にはムドゥを千切りにしてムルンゲの葉、汁とともにトウモロコシ飯にかける。

鯨油はヤシ油がないときに代わりに使用され、キャッサバやパパイヤの葉を煮るときに少量加えると苦みが消えるといわれる。

3) その他の食糧

マンタはクジラに次いで重要な獲物である。軟骨にそってスライスし分配されたひれは海水で洗い、天日干しにされる。マンタのひれは高価なものであり、トボと呼ばれる大きなひれ1枚はトウモロコシ350本の価値がある。ラマレラの女性は現金で売ることを望んでおり、5千ルピアで取り引きされていたが、物価高騰の1998年度には1万ルピアにはね上がっていた。

獲りたての生のマンタはぶつ切りにして潮汁にして食するが、日干しのようなアンモニア臭もなく美味しいものである。クジラのムドゥ同様、保存食であるアテもラマレラ独特のものである。これは肝臓を塩づけにしたもので、半年から1年漬けこむとフォアグラのようにとろとろになり、食べることができる。食べる時は一口大のアテをタマリンドを絞った汁に入れ、ペースト状になるまで5分ほど煮る。これをご飯のおかずにとすると、一切れで三皿は軽く平らげるという。かなり癖のある食物であるため地域によって好みが著しく、ボブ地方のひとはこれが行商で届けられるのを待ちわびている。また、料理せずにパパイヤの葉に包んでそのまま食べ

ることもある。

マンタの胃の内容物であるオキアミから作る塩辛（トビウオの内臓からも塩辛を作る）プロメはラマレラの伝統食であり、もっとも好まれている。ラマレラではクジラやマンタはあまり食されず、プロメとムルンゲの汁をおかずにトウモロコシ飯を食べるのがもっとも一般的な食生活といえそうである。

おわりに

本調査の目的はラマレラ捕鯨が生存の必須条件であるばかりか、地域社会と密接に繋がり、捕鯨文化ともいえるものを形成しているかを調べることであった。さらに、本稿では述べられなかったが、クジラがラマレラのコミュニティーの紐帯となり綿密な社会が営まれ継承されてきたことが、過去5年間の調査を通して理解できた。ラマレラの民は移住民であり、定住にあたってサカナを届けることを条件に先住農耕民から土地の利用権を得た。この得難い土地を獲得したことがラマレラ捕鯨の始まりだとみなされる。地主との共存関係は現在にいたるまで継続しており、捕獲されたクジラの頭部を感謝を込めて献上している。

役割分担を遵守して農業には手を出さず、農作物の自給を拒絶してまで、専ら海で生きることを使命とした。山の民もまた、漁業には目も向けずにラマレラの民を待ち続けている。山の民とは交換を通じて共存、共生の信頼関係を築いてきた。社会・経済情勢が変化してもクジラとトウモロコシの交換率に変動がないことがそれを物語っている。おそらくはるか昔からそうであったろう。そして、ラマレラの民がクジラを獲り続ける限りこのコミュニティーは継続し、崩壊することはないであろう。

今後さらなる調査をし、山と海の関わりを細部にわたり解明したいと考えている。

引用文献

小島 曠太郎・江上 幹幸 1999『クジラと生きる』中公新書

小島 曠太郎 1999「レンバタ島・ラマレラのマッコウクジラ捕鯨—最近
5年間の捕鯨統計をもとに—」『勇魚』20:7-9

江上 幹幸 1999「インドネシア・ラマレラ村のクジラを中心としたくらし」
『Museum Kyusyu』64:49-54

Barnes, Ruth 1987 “Weaving and Non-Weaving among the Lamaholot.” Indonesian
Circle 42:16-31

Barnes, R. H. 1996 “Sea Hunters of Indonesia . Fishers and Weavers of
Lamalera. ” Clarendon Press. Oxford

Beding, A. 1986 “Saratus Tahun Gereja Katolik Lembata. ”Ende-Flores,
Indonesia : Arnoldus

Keraf, G. 1978 “Morfologi Dialek Lamalera .” Ende-Flores, Indonesia : Arnoldus