



メコンの 米と魚の食文化は 日本へつながっている

もりえだたかし
森枝卓士
フォトジャーナリスト



ラオスのルアンパバーンの市で見かけた川海苔
撮影：筆者（以下も同じ）

もりえだ たかし ●熊本県水俣市生まれ。1978年、国際基督教大学卒業（文化人類学専攻）。以降、フリーの写真家、ジャーナリストとして東南アジアを中心に住み込むなどして、世界各地に取材。特に食文化などの視点からの写真、レポートを新聞、雑誌などに発表。札幌大学などでアジア論、食文化論を講じる



メコンで出会った川海苔に
驚きと親近感を抱く

ルアンパバーンはラオス北部の古都である。古い寺院やかつての王宮なども残っていて、世界遺産にも指定されている美しい町である。

僧侶たちが托鉢たくはつに歩く姿を見るために早起きし、その僧侶たちに導かれるように歩いていると、朝市を見つけた。寺院の脇の道ばた

に人々が集い、開かれている朝市である。

本職の商売というよりも、近隣の農家が自分のところで作ったものを持ち寄ったような市場。すでに大観光地と化しているのに、観光客ずれしていない人々の、例えばカメラを向けると、はにかむような仕草が好ましく感じられ、写真を撮っていると、奇妙に懐かしいものを見つけた。デジャブと
いうような感覚を誘うもの。

川海苔である。緑の細い毛糸の玉のような塊を、老婆がそれだけを並べて売っている。

「どこから？」

聞くと、近くの、ほら、すぐこの川で取ったものだと言う。

メコンだ。

それで、思い出した。デジャブのような想いは、そのメコンと海苔だった。

このルアンパバーンから、さらに上流に遡ると中国である。雲南省の西双版纳と呼ばれる地域。その中心が景洪ジンホンという町。

もう十数年前になるが、その町を訪ねたときに、川海苔に出会っ

たことがあったのだ。

ここでは瀾滄江ランツァンジャンと呼ばれるメコンのほとりを歩いていたら、水辺で何かを集めている人たちがいた。何が採れるのかと河原へ降りて見に行ったら、それが川海苔だった。

今なら、世界的な寿司ブームで、海苔などで出会っても珍しくもない。しかし、そのころはまだ、それほどでもなく、特に日本の海苔と無縁のものとは、あまり出会ったことはなかった。例えば韓国のように日本の植民地時代に伝わったと言われるものがあるとか、あるいは中国の沿岸部の一部で食べていたのを見聞きしていたくらいだったか。

そんなわけだから、メコンの海苔には驚きと、奇妙な親近感のようなものを抱いたのだった。さすがに、油で揚げた川海苔はあまり知らぬ味わいだったが、スープに入ったものは親しみが勝っていた。日本の海苔を汁物にしたような味わい。

納豆、コンニャク、ワラビなどが中国雲南省の市場にあった

この川海苔をはじめ、メコン、

特に上流に行くにしたがって、日本人が親しみを感ずるような食に多く出会う。

例えば……。景洪の中心にある市場では干し柿を売っていた。日本でよく見かける、粉を吹いた干し柿である。実家の庭先にあったところを子どものころ、横で見えていた。故郷の味そのものだったから、余計に驚いた。

市場を歩くと、脚一本の塊のままの（それも大量に）雲南ハムなどのように、日本では見かけないもの、もちろんあった。それに混じって、日本で見慣れたものが点在するのだ。ワラビもあれば、コンニャクもあった。

見た目は煎餅のような塊だったの
で、それとはわ
かないのだが、臭
いを嗅いでみてわ
かったのが納豆。
塩辛や馴鮮なれずしの類と

思われるような発酵食品も、いろいろあった。

そのころ、すでに食べて歩くことを仕事にしていたし、それなりの知識もあったから、ちよつとやそつとものでは驚かない。しかし、そんな私でも、さすがにコンニャクやワラビなどは、日本人しか（あるいは、ものによってはせいぜい朝鮮半島までしか）食べないと思っていた。それが遙か彼方のこの山の中にあることに驚かされたのだ。

なければ、多くはただの「異臭」として、避けて素通りしてしまつたかもしれない。

どうやって食べるものかと思つたら、コンニャクとワラビは中華風の炒め物で登場した。川海苔は塊の状態のまま、油で揚げたものが出てきた。酒の肴にぴったりだった。スープにも入っていた。塩辛や馴鮮なれずしの類は、その香りがする料理があったので、調味料として用いていたようだ。納豆は潰してスープに、私たちが味噌を使うように用いたりするということだった。



中国雲南省西双版纳の景洪近郊の市。タイ族を中心にさまざまな少数民族が住む。干し柿や納豆、コンニャク、ワラビなど、日本人が親しみを感ずるような食材が売られている



西双版纳で見かけた納豆。煎餅のような塊で売られている。臭いは納豆そのもの

それにしても、なぜ、そのような日本に近しいものがあるのか。「照葉樹林文化論」という説がかつて、中尾佐助などによって唱えられていた。雲南を中心とした一帯が日本の基底的な文化のルーツであるという説である。最近では否定的な意見のほうが強いが、それにしても、この説の事例にあるような、共通する部分が多々あることも事実なのである。

今では、稲の水田耕作は長江（揚子江）流域に起源があるとする説が有力であるが、長江も遡れば雲南に至る。その一帯で生まれ、育った文化も稲作とともに、下流

へ、さらに日本にまで伝わったと考えられぬこともない。そして、一部は雲南から、メコンを下り東南アジアへ伝わったとも考えられるということだ。あるいは、ものによっては、東南アジアからメコンを遡り、雲南に至った文化が長江の流れから、東アジア、日本にまで至った部分もあり得るのかもしれない。

陸稲やもち米からつるち米へとメコンを下ると主食が変わる

雲南、特に西双版纳にいと、先にあげたような日本を思い出すような食とともに、東南アジアへ想いを馳せるようなものも多々ある。

まず、食の問題以前に、この地の多くの住民がタイ系の諸族である。漢族ではなく、タイやラオス、あるいはミャンマーのシャン州のシャン族と同じタイ系の民族が多い。訪れた当時はまだ、海外の観光客はそれほど多くなかった時期で、英語を話すガイドやホテルスタッフもほとんどいなかった。そこで、何語のガイドならいるのだと聞くと、タイ語。方言の関係であるから、習得も容易であるということだ、実際、流暢なタイ語の通訳で用が足りたものだった。

そこで見たり、食べたたりしたものも、ラオスから北タイ、あるいは東北タイに共通する食の体系であった。

まず、多くの場合（というのは、その近辺には漢族やタイ系だけでもさまざまな民族が住むほか、それ以外の民族も多いから）、主食はもち米である。蒸したもち米。

ほぼインディカ種だと思われるが、赤米のもち米もあった。赤飯のような感じである。そういえば、ラオスからタイにかけて、もち米を竹筒に入れ、ココナツミルクや

砂糖を加えて焚き火の側に置き、炊いたものがある。豆を入れたりして赤いものもあり、甘めの赤飯のような感じだ。そうそう、シャン族のところでももち米、赤飯やら、紅白のもちを見たり、食べたりにしたこともある。

で、ラオスから東北タイのあたりまではもち米が主食であるが、それよりメコンの下流域、あるいはタイでも内陸部から下のチャオプラー川などの下流域の平地に下っていくと、うるち米に変わっていく。

山間部の陸稲、あるいは内陸部の盆地でのもち米から、平地に行くにしたがつてうるち米が主食になるという傾向があるようだ。

スパイスやココナツミルクの文化とメコンの魚醤文化が融合する

ところで、この地域では米と云えば魚。魚醤の研究でも名高い、石毛直道国立民族学博物館名誉教授は、魚醤、鮑魚などの魚の発酵食品が中国南部からメコン流域のラオス、タイ、カンボジアに至る一帯で生まれ、発達したという。水田に川から水を引く灌漑設備を



モチ米の文化圏に特徴的な竹筒で「炊いた」ご飯、カオ・ラーム。ココナツミルクや砂糖で甘いお菓子に。ピエンチャン郊外

つくと、川の魚が入ってきて、そこで育つ。それを稲刈りの時期に水を抜く際にまとめて獲り、保存食としたのが、塩辛や馴染の類だということである。

その塩辛などを基本の調味料として、ニンニクや唐辛子をはじめとする各種の香辛料を合わせた和え物、スープをつくり、それらを米と食べるのが一般的な食である。

香辛料では、四川省に近い雲南省では、山椒などが目立つが、メコンを下っていくにしたがつて、より東南アジア的というか、インドと共通するような香辛料となっていく。

ラオスや東北タイの肉の和え物「ラープ」や未熟なパイヤの和え物「ソムタム」が有名だが、それに近いものはより上流の西双版纳のほうでも存在するということだ。さらに言えば、日本の古い文献に登場する鱒なますあるいは鱒といふものは、これに近いものではないかと思っている。アイヌの老婆に鹿のレバーの和え物をつくってもらったことがあるのだが、ラープを思い出し、膾とはこのような

ものかと思つたものだった。

ついでに言えば、中央タイやカンボジアなどのうるち米の世界では、塩辛をベースに香辛料、調味料を合わせたナムプリックなどと呼ぶタレに生野菜をつけて食べるのが、米の一番の「とも」である。そして、このタレに水なり、ココナツミルクなりを足して煮たら、あちらのカレーとなる。

詳細に触れる余裕はないが、東南アジアはスパイスではインドと共通する部分が多いし、ココナツミルクは南太平洋から東南アジア島嶼部とうしょ、そして、南インドにまで共通する食文化である。それらとメコン流域に育つた魚醤の文化が合わさり、融合

を起こしたのが、東南アジアに広く見られる食ではないか。また、そのようなものだから、雲南省あたりを中心とした中国南部の食文化を介して、日本と

もつながる部分があるのではないか。メコンの上下流を行き来し、アジアを食べ続けてきて、そんなことを考えている。

さて、ルアンパバーン。

日が高くなると、さすがに熱帯。いつもの暑さになる。歩き疲れて小腹も減つたし、ビールでも飲みながら、何か食べるか。

そう思つて入つた店で、ビールに合うつまみはと聞くと、この土地のスペシャリティがあると。持ってきたのはゴマを振つた板状の海苔。遙か遠い海を思わせる美味。ビールがすすむ。さて、あとはタケノコのスープか、蒸したもち米か……。☺



油であげて、食べられるようにした川海苔。「ピャ・ラオ」(ラオスのビール)のおつまみによく合う