

モンスーンアジアのフードと風土

横山 智・荒木一視・松本 淳 編著, 明石書店, 2012年9月, 260 pp. 定価2,500円(税別)

なんとも洒落の効いたタイトルであるが、この簡潔で魅力的なタイトルには深い意味が込められている。ここで「フード」とは、単なる食料という意味だけではなく、「食料を生産する農業とそれを加工、調理する過程と実際にそれを食べるという行為まで」を含む包括的な意味合いで使われている。また、自然環境がフードをはじめとする人間活動を規定するという、従来の環境決定論的な説明には限界があるとしている。ある自然環境下において、人間活動によって生み出された文化や伝統は、現在の人間活動にも影響を及ぼし、さらに自然環境にも影響を与える。このような、自然環境と人間活動の相互作用を通して、地域毎の多様な「風土」が形成されているとしている。本書は、日本も含まれるアジアモンスーンの影響を受ける地域「モンスーンアジア」において、「フード」をキーに、「風土」の多様性とその魅力についてまとめられた1冊である。

21人の著者らは大きくは地理学、もしくは地球人間圏科学と呼ばれる分野の研究者であるが、この分野が広範な領域を網羅する学問であると同様、著者らの専門は気候学、農業気象学、地形学、経済地理学、文化地理学等々、多岐にわたる。章立ては、以下に示すとおりである。

- 序章 モンスーンアジアのフードと風土
- 第I部 モンスーンアジアの自然と稲作
 - 第1章 インドネシアにおける農作物生産量変動とテレコネクションパターン
 - 第2章 フィリピン中部ルソン地域の気候風土と農業
 - 第3章 南アジアにおける降雨・洪水と稲作
 - 第4章 温暖化とアジアの農業生産
 - コラム① 雲南省西双版纳の霧と人びと
- 第II部 風土に育まれたフード
 - 第5章 インド北東地方の稲作とモチ米食品
 - 第6章 津軽十三湖におけるヤマトシジミをとりまく過去数千年間の環境変化
 - 第7章 東南アジア大陸部のナットウ

<http://www.agrmet.jp/sk/2012/C-3.pdf>

2012年10月9日 掲載

Copyright 2012, The Society of Agricultural Meteorology of Japan

- 第8章 宮崎県域における伝統的魚介食の分布とその背景
- コラム② 薩摩焼酎と地理的表示
- コラム③ 紅茶大国スリランカの悩みと挑戦 ～セイロン紅茶の産地はいま
- 第III部 フードと風土の社会と文化
 - 第9章 ダルバートから考えるネパールの風土
 - 第10章 チャンからみたブータンの村落社会と国家
 - 第11章 西ジャワ農村におけるスダ人の食生活と台所
 - コラム④ 食を通じた風土の創出 ～山形県金山町の地域づくりの実践から～
 - おわりに
 - 著者紹介

第I部では、モンスーンアジアを代表する農作物であるコメを対象に、各地の気候に合わせた、日本とは大きく異なる水稻の作付体系についても知ることができる。日本では灌漑設備が整っているため、コメの生産を制限する要素は主に気温であるが、モンスーンアジアの多くの国では天水農業のため、生産量は降水量に大きく支配される。降水が少なければ干ばつとなり十分な生産が行えないが、雨が多すぎても洪水の発生等により収量は低下する。しかしながら、大洪水を機に高収量品種への導入が進み、その後急激な生産量増がみられる例もあり、人間活動の影響も少なくないことなどは、非常に興味深い内容である。

第II部では、主にモンスーンアジアの風土で育まれてきた食材とそれを加工した食品について着目している。日本文化の代表的な食材であるモチや納豆が、地域の文化的影響も受けながらも、モンスーンアジア域に広く分布していることは意外であった。ヤマトシジミ生息のために不可欠な汽水環境は、気候変動に伴う海面変動により数千年を経て形成されてきたが、現在は上流のダムや、外海との潮流口にある人工的な水戸口の存在によって維持されていることは、人間活動が自然環境に影響を与えつつも風土を形成している例として印象に残った。

第III部では、食材というよりも料理、飲食という行為に着目し、社会・文化的な側面に目を向けている。宗教や地域集団毎の自然環境的事情、文化的規

範、発達した交通網の有無などの地域的差異が、どのように「フード」に影響し、また変化しているかについて事例を挙げて説明している。これらの対照として、現在の日本がどれだけ食材や燃料などのインフラに恵まれているのかについて改めて感じさせられた。

全体を通しての感想として、コメの生産についての内容でまとめられていた第Ⅰ部に対して、その他の「フード」について扱った第Ⅱ部、第Ⅲ部では、ややまとまりの無い印象を持ったが、裏を返せば、それだけ多様な「フード」と「風土」が「モンスーンアジア」にはある、ということなどだと気がつかされる。この本のページ数では、その全てを網羅的にまとめることは、とうてい無理であろう。続編にも期待したい。それでも、東南アジアの降水量変動

が日本の気温と高い相関関係にあるなど、天候と農作物収量の離れた地点間の運動性や、モチやナットウの文化の広がりなどは、このモンスーンアジアという地域に形成された多様な「フード」と「風土」の中にも、ある一体感を感じさせる。

最後に、コラムを含めてどの話も、地理学の特徴ともいえるフィールドワークをベースとした内容で、その多くに研究者の情熱を感じた。あとがきに、本書は地球惑星科学連合の同タイトルのセッション後の宴席で、躊躇することなく刊行が提案されたとあるが、その際の盛り上がりようは想像に難くない。モンスーンアジアに広く興味がある方にだけでなく、日本の食や農業の特徴を対比的に知る上でもお薦めしたい1冊である。

(農研機構 北海道農業研究センター 根本 学)