

植物と人々：南アジアの園芸に関わる 諸カースト巡り②

インド・ビハール州のパーシーの人々とヤシ酒
(ターリー)、そしてマフアー酒

大橋 正明(国際社会学科)

インドの最貧州であるビハール州の農村の人々の酒は、樹木から造られる。ヤシの木の樹液から造るターリーと、マフアーの木の花から造る蒸留酒のマフアー酒だ。しかし面白いことに、前者はパーシーと呼ばれる特定の被差別カーストに属する人たちが製造・販売するのに対して、後者にはそうした縛りがない。本論は、08年3月に行ったガヤー県での聞き取り調査を元に、酒の生産と流通、そして人の関係を解析する。

1. ヤシ酒について

ヤシ酒(Palm Wine)は、ヤシの木から採集した樹液が自然発酵したもので、南太平洋、東南アジアから南アジア、そしてアフリカや南アメリカに至る広い熱帯・亜熱帯地帯地域で、広く飲まれているものだ。ビールとカルピスの中間と表現したら良いだろうか、爽やかな酸味がする白濁した軽い、村人のための安価な酒だ。ほとんどの酒を発酵させた穀物から造る日本では、樹液から造るヤシ酒はなじみが薄い。しかしマルコポーロの「東方見聞録」にもこのヤシ酒の記述があり、古くから南の人々が日常的に嗜



図1 サトウナツメヤシの樹液採取

んでいたものと考えられている。

ヤシ酒は地域によって、ココヤシ、アブラヤシ、サケヤシ、ナツメヤシ、ニッパヤシ、パルミラヤシ(別名オオギヤシ)、サトウヤシなどのヤシの木から造られている¹。インド・ビハール州のガヤー県では、乾季の冬にはサトウナツメヤシ(現地名カジュール、*Phoenix sylvestris*)から、暑い夏の間はパルミラヤシ(現地名タール、*Borassus flabellifer*)から造っている。

ヤシの樹液は大変甘い汁(英語でToddy、糖度十数%)で、採取された樹液の表面は泡立ち、その表面には樹液を吸いに來た小さな虫の死骸が沢山浮かんでいる。パルミラヤシの樹液は比較的多くの量が出るので、バングラデシュではそれを煮詰めてグールと呼ばれる薄いキャラメル色のヤシ糖に加工し、高値で販売している。しかしこの調査を行ったインドのガヤー県では、その技術がないという理由でヤシ糖を作っていない。

朝取りした樹液は、乳酸菌と酵母の働き(乳酸・エタノール発酵)によって、夕方には自然にアルコール度5%程度のヤシ酒になる。そのままおいて置くと酔になってしまうので、この酒は地産地消向けだ。ちなみにスリランカではこれを蒸留し、アルコール度を30~40度の高めた瓶詰めのアラック(arrack)が、名産品になっている。

パルミラヤシでは、樹幹の上にある花序を切って花序液を採集するため、20メートルにもなる幹の上り下りにちょっとした技術²が必要で、かつ危険が伴う。一方サトウナツメヤシでは葉が叢生するあたりの樹幹を鎌で削り、白くなった幹に楔状に切り込みを入れて、そこからポツポツと漏れ出てくる樹液を丸い土壺(プラスチックのペットボトルを代用するものもあった)に集める。サトウナツメヤシはもともと樹高が高くないし、樹幹を傷つけるので栄養不良になるせいだろう、余り成長せず手の届く高さで集められることが多い。



図2 パルミラヤシの木

2. パーシーの人々とヤシ酒

カーストと聞くと、一般にバラモン・クシャトリヤ・ヴァイシャ・シュードラとその枠外の被差別カーストを思い浮べる。しかし南アジアの日常生活においては、この五つを土台に、主に職能を元に細分化した数千のジャーティ（サブカースト、あるいは単にカーストとも呼ぶ）がより重要である。このジャーティは同じ職業集団であっても、地域によって呼び名が違うことが多く、身分序列の中での位置付けも異なるし、時代とともにその位置付けが変化することもあるので、外部者には分かりにくい。従来一つの村には、野菜作り、油絞り、酒造り、機織、鍛冶、皮革加工、理髪、農業、神職など異なったジャーティの人々が暮し、伝統的な分業関係を保って村を単位とした自給的生活を営んでいた。

このヤシ酒の生産や流通に関わるジャーティは、スリランカではドゥラワ（シンハラ人）やサージェントール（バティカロア地域のタミール人）、インドのアーンドラ・プラデーシュ州マハブブナガル県ではゴウダ、ビハール州ではパーシーと呼ばれている。これらのジャーティ集団の多くは、身分序列の中で最も低い位置にいる。例えばパーシーは、ビハール州では政府によって「指定カースト³」と位置付けられ、様々な優遇を受けている。ちなみにビハール州では、23のジャーティが指定カーストに定められている。そのなかでパーシーは洗濯業のドービーに次いで識字率が高い⁴。パーシーの人の土地保有は少ないものの現金収入がある人が多いので、ビハール州の指定カーストの中では比較的暮らし向きの良い集団であると推定される。

ガヤー県での二人のパーシーの人からの聞き取りに拠ると、ヤシ酒の仕事は、以下のようにまとめられる。夏の暑い季節にパルミラヤシのヤシ酒が多く造られ、ヤシの木陰に作られたヤシの葉柄と麦わらで作った粗末な小屋に仕事を終えて集まってくる村人たちに、安価で提供されていることが分かる。消費者はもっぱら男性だが、摂氏40度を越す酷暑に耐え切れずに飲む女性もい



図3 壺に集められたヤシ酒(ターリー)

表-1：二種のヤシ酒用のヤシの木の比較

ヤシの木の種類	生産時期	一本一日の樹液生産量	価格 (1 lit.)	植えてから収穫までの年数	収穫可能年数	アルコール度数
サトウナツメヤシ	11～3月	1.5～2 lit.	10Rs. (26円)	4～5年	15～20年	低い
パルミラヤシ	4～7月	3～4 lit	5Rs. (13円)	10～15年	50～100年	高い

るという。

パーシーの二人は、どちらも自分が住む村に10～15本のヤシの木を所有している。また他人が所有するヤシの木は、パーシーの人が所有者と樹液あるいはその利益を折半する小作契約（現地語で「バタイヤ契約」）を結んで樹液を採集する。この場合、所有者にはヤシ酒を現物提供する人が多いが、相手が酔っ払うので正確な量を所有者が覚えておらず、パーシー側が得をすることが多い、と愉快的話をしてくれた。また二種類の木のうち利益が多いのはパルミラヤシで、その理由はサトウナツメヤシの樹液は低い位置が多く、しばしば盗難にあうからだという。

パーシーの人でなければ、パルミラヤシの木に登れないし、花序や幹をカットして樹液を集める技術もないので、ヤシ酒商売には参入しないとのことだ。誰でも作れる（但し密造なので見つければ罰せられる）マフアー酒もあるし、街の酒屋³で売られる他の安い酒もある。またパーシーの二人とも、自分の子供にはこの仕事は継がせないと言っていた。こうした状況が続くと、このパーシーの伝統的職業は、他カーストの人の参入もなく、次代への継承もないので、スリランカのような産業化をしない限り、いずれ消えていくかもしれない。もっともビハール州南隣のジャールカンド州や西隣の西ベンガル州に多く住む少数民族サンタルの人々は、ヤシ酒をよく造って飲んでいるので、ヤシ酒までが消えることはないだろう。

3. マフアー酒と人々

マフアー酒は、仏典では護摩に使わ



図4 落下したばかりのマフアーの花

れる「未度迦」樹、現地のヒンディー語やベンガル語でマフアーの木（アカテツ科、*Madhuca longifolia* var. *latifolia*、英語名Indian Butter Tree）の花が原料の、世界的にも珍しい花酒である。この木はインドから東南アジアに分布する落葉高木で、糖分を多く含んだその花は、古くから食用や酒用に供されていた（満久、p.31）。樹皮や花は薬として使われ、種子から採れる油は料理や石鹸、ろうそくなどに使われる。また木材も耐久性が強く、家屋や農具に使われるという、農民にとっては有用な樹木である。



図5 落下した花を集める村の女性

この木の黄白色の花は、暑くなり始める3月から4月にかけて、地面を覆うように次々と落下する。近くの村の女性たちは、大きなかごにその花を集め、自宅の中庭でその花を広げ、茶褐色になるまで十分に乾燥させる。乾燥した花をそのまま食べると、甘味が口に広がる。あるいは、村の乾物などを扱う店に売ることできる。つまりマフアーの花は、村人の生活を支えるNTFP⁶の一つである。

マフアー酒を作る場合、この乾燥花をバザールから購入し、8日間ほど水につけて発酵させる。それを蒸留させたものが、焼酎のようなアルコール分の高いマフアー酒である。主に低カーストの人々が製造しているが、法律で禁止されている密造酒であり、バザールで公然と売られることはない。それゆえヤシ酒売りの小屋にも、この酒は置いてないという。この酒は目に見えない村のネットワークで、販売されているのだらう。

ある村人に尋ねると、原材料の乾燥した花を一回に4キロ使って、10～15リットルの酒ができるという。原材料費は、1キロ20Rs.（52円）×4キロ＝80Rs.、薪代などが20Rs.の合計100Rs.、販売価格は、ヤシ酒より高い1リットル12Rs.なので、15リットル出来たとして総売上げは180Rs.。つまり一回造ると80Rs.（208円）の荒利ということになる。この金額は日雇い農業労働の賃金より少し高い程度なので、乾燥花や薪を自分で集めない限り、あるいは自家消費用にしない限り、あまり割の良い仕事とは言えない。

4. まとめ

インド・ビハール州の南部では、ヤシ酒はパーシーという特定のカーストの人が、所有者や収穫権が決まっているヤシの木から集めた樹液を自然発酵させたもので、丁度ビールのような快い潤いをもたらしてくれる。これに対してマフアー酒は、村の女性が自由に拾い集めたマフアーの花を乾燥・発酵させたものを蒸留した強い密造酒で、手っ取り早く酩酊を求めるに適している。

なぜマフアー酒はパーシーのような酒造りカーストが独占しないのか、あるいは逆になぜ他のカーストの人々はヤシ酒造りに参入しないのか、ということについては、残念ながら今回の調査では充分わからなかった。また他の伝統的な酒や町の酒屋で売られている近代的な酒と、人々との関係もまだ未調査である。もちろんパーシーというカーストそのものについても、学ぶところが多く残っている。その意味では、「南アジアの人と酒」というテーマは、未踏靴の部分が多いと言えよう。

一方「南アジアの園芸に関わる諸カースト巡り」というこの園芸文化研究所の助成金で開始した連続研究としては、追求すべき新たなテーマも見えてきている。例えばビハール州では、2005年の州議会選挙の結果、野菜造りカーストの出身のニティシュ・クマールが州首相の座に新たに着いた。民主主義の時代に、こうした出身カースト云々というのは時代遅れな感じがする。しかし現実には、畜産が主な仕事であるカーストのラブリー・ヤーダヴ前首相からこの野菜づくりカーストの首相に変わったことが、州の社会のあらゆるところに、様々な影響を及ぼしている。つまり昨今は、この影響や変化を把握しやすい状況なのである。今回の調査でも、このカーストの蔬菜生産者や、ブッダガヤー村の野菜市場で活躍する人から簡単な情報収集を行うことができた。また「マーリー」と呼ばれる花卉の栽培や庭園業、花卉加工を生業とするカーストの一人にも会うことができた。

やるべきことが沢山見えているが、そのための能力も蓄積も時間もない、という筆者の現状が一番問題である。

注

- 1 篠田隆「酒物語:アジアの酒分布」、http://www.daito.ac.jp/gakubu/kokusai/asia21/sake/alcoholic_drink.html#
- 2 ヤシの幹を登るちょっとした技術とは、両足首を紐で結び、幹に抱きついて登る方法のこと。
- 3 指定カースト(Scheduled Castes)は、不可触民、ハリジャン、ダリットなどとも呼ばれる集団とほぼ同じで、謂れのない「穢れ」を理由に最も激しい差別を受けてきた人々。インドの人口の約16%(ガヤー県は30.0%)を占める。政府の優遇策を受ける「指定」を受けたカーストという意味で、インド憲法でこう呼ばれている。
- 4 2001年の国勢調査(Census of India 2001)によると、インド全体の識字率は男性66.6%、女性41.9%だが、ビハール州の指定カーストはそれぞれ28.5%と15.6%と低い。しかしパーシーだけを見ると、それぞれ40.6%と25.3%である。
- 5 ウイスキーやラム、ビールなどを売っている店には、低所得者向けの安い蒸留酒もある。こうした街の酒屋は新しいものであり、このための特定カースト(ジャーティ)は存在しない。
- 6 NTFP=Non Timber Forest Products=非木材森林製品は、薪や飼料、野草や椎茸、蜂蜜や果実など、村人の日常生活にとって重要な木材以外の生産物を指す。

参考文献：

- 大橋正明、「不可触民」と教育:インド・ガンディー主義の農地改革とブイヤーンの人びと、2001、明石書店
- 満久崇麿、「仏典の仲の樹木」、木材研究資料第8号所収、京都大学木材研究所、1974年
- 杉本良男(編著)、「もっと知りたいスリランカ」、1987年、弘文堂
- 西岡直樹、「サラソウジュの木の下で:インド植物ものがたり」、2003、平凡社
- 濱屋悦治、「ヤシ酒の科学」、2000年、批評社
- Kumar, Anand et al., "Some Aspects of Post Conflict face of Poverty", Indian Institute of Public Administration, 2005
- Singh, K.S., "The Scheduled Castes", OXFORD India, 1999

参考HP

篠田隆、「酒物語：アジアの酒分布」、

http://www.daito.ac.jp/gakubu/kokusai/asia21/sake/alcoholic_drink.html#

黒崎卓、「稲と雑穀のデカン高原」、2000年

<http://www.ier.hit-u.ac.jp/~kurosaki/icri9908.htm>

Government of India, “Census of India 2001- Bihar Date Highlights”, http://www.censusindia.gov.in/Tables_Published/SCST/dh_sc_bihar.pdf