

食文化支援の実践活動のこころみ ～ベトナム北部 ヌア村の食生活の継承と変化～

Focus on practical activities of food culture support
～Succession and change of eating habits of Nua village in northern Vietnam～

向 後 千 里*・友 田 博 通**
Chisato KOGO・Hiromichi TOMODA

Abstract

Japanese universities and research institutes have formed academic teams in Vietnam since 1992 and are collaborating with the Japan International Cooperation Agency in various areas to preserve living heritage. Here we report the support of local communities in Nua village in northern Vietnam that began in 2015, especially on the succession and service of dietary culture by high floor dwellings and the efforts of tourism support.

キーワード： 伝統家屋 高床式住居 食生活文化 観光まちづくり リビングヘリテージ

1. はじめに

これまで多くの食環境ワークショップ（以下WS）を行ってきた。概要についてはすでに第49巻2号において報告を行っている。ここではベトナム北部山岳地域に位置するゲアン省コングオン郡ヌア村をとりあげ、その食生活について言及を試みたい。あえて食環境という言葉を使用するのは、食生活、生活様式が食文化であるという意味からである。日本では「食文化」という言葉が1960年頃から石毛直道により「食事文化」として使用され始め、その後次第に広く使われるようになったが、現在もその定義が確立されたとは言えない。江原絢子によると「食文化とは民族、集団、地域、時代などにおいて共有され、それが一定の様式として、習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす」とされている。食ビジネスとしては料理の内容に着目しがちだが、地域コミュニティ、観光資源として、食文化を考えると、生活様式、食生活ごと継承することが大切であることは、2013年「和食」がユネスコ無形文化遺産として登録された際に、多くの日本人が認識したことである。無形・有形の文化財、生活、地場産業等の環境保全と地域観光支援の両立をみつめたい。

2. 対象地域ベトナム北部バンヌア村の社会的状況と背景

ゲアン省は面積1万6,491km²人口295万2,000人（2012年）。ハノイから300km南方に位置し（図1）、東は海に面し、山岳地域には複数の少数民族が生活を営んでいる地域である。年間の平均気温は23～24度、省内にあるホーチミンの生家、キムリエン村は、年間200万人の観光客でにぎわい、その8割がベトナム人であるが、観光消費が低く、豊富な地域資産が十分に活用されている状況ではない。省全体の貧困率の格差が約4～5倍を超える地域も少なくなく格差が課題とされている。

今回対象となったヌア村は空港のあるヴィンから車で2時間ほどの山奥の豊かな穀倉地域にある。

*くらしき作陽大学食文化学部現代食文化学科

Department of Contemporary Food Culture, Faculty of Food Culture, Kurashiki Sakuyo University

**昭和女子大学国際文化研究所

Institute of International Culture, Showa Women's University

プーマット国立公園に隣接し、ヴィンと隣国ラオスとの中間地点に位置し、二方を山に囲まれ、川や泉など、土と水に恵まれる。1950～60年頃に新たな入植者を迎え、区画整理がおこなわれ、現在少数民族タイ族が164世帯居住する。村の形成から約60～70年が経過し、建物の修復や建て替え等も行われ、高床式の住居に居住しない世帯も増加する。村の主な産業は農業であり、米やトウモロコシが生産されている。伝統的な家屋、民族舞踊、食事を生かした観光サービスの受け入れも開始されているが、受け入れ体制、集客力が弱く、また、衛生施設、食事サービスについての質の向上等のニーズが高まる状況である。

3. 目的と方法

少数民族タイ族の住むヌア村において観光を通じて、伝統集落に潜在する農産物や人的資源、食生活文化等を活用することにより、魅力的な地域づくりを行うことを目的としたJICA草の根技術協力「ヘリテージツーリズムによる辺境農漁村の生計多様化プロジェクト」としての取り組みである。方法としては2015年に文化庁及び昭和女子大学国際文化研究所が中心となった集落の視察と調査。2016年にJICA現地調整員により生活の基盤調査が19世帯に行われた。それに基づき、2016年8月20～24日観光従事者及び希望者を対象にヒアリング調査を行い、民族博物館（民家）視察、集落の中から3件を抽出しての食生活調査。これらを踏まえ、設えや食事のWSを行い2016年8月24日に食環境WSを行った。

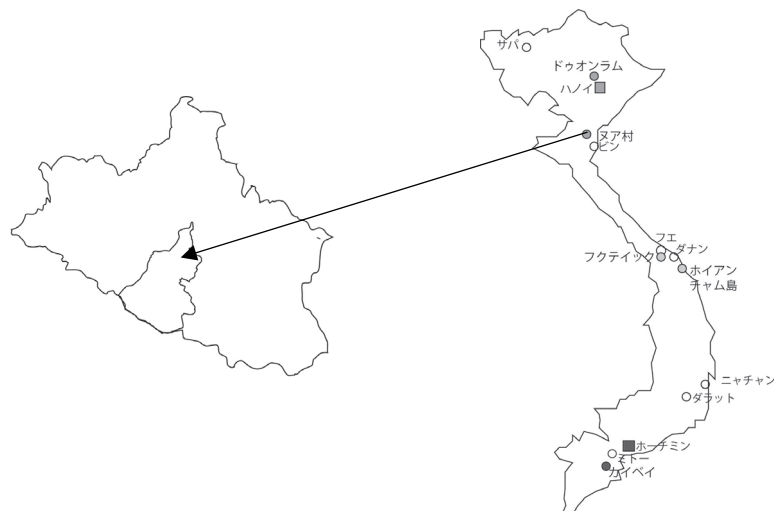


図1 ベトナム北部ゲアン省バンヌア村

4. ヌア村の農業と住居と設備

概要：164世帯のうち19世帯が観光に従事、これに家屋の保存状態がよかった3件を加え、22世帯の基本調査を実施した。多くはタイ族の伝統的な住居形式高床式の住居に暮らし、主要な産業は農業であり、主な生産作物である米は2期作である。オレンジは自家栽培が行われ主要農産物になりつつある地域である。そのうち食事提供グループは6名。観光、ホームステイに興味ある3名の参加者を加えてヒアリングを行った。皆兼業あるいは専業農家で年間を通じ多くの農作物を生産している。（表2）また、豊富な水源を持つため魚は必要な時に漁獲を行い。竹の子は年間を通じて収穫可能で、近所から調達可能な状況であった。グループ内で作物の交換が行われ自給自足的な生活を営めることと、資源循環型農業が一つの特徴となっていることがわかった。

Ms. Lo Thi Hoa's house, Nua village, Yen Khe Commune, Con Cuong District		米	もち	鶏	豚	牛	あひる	竹の子	レモン リーフ	レモン グラス	野菜	魚	林業	サトウ キビ	酒
1	Ms. Lo Thi Hoa	●	●	●	●	●		近所に収穫を依頼	●	●	●	必要な時に川の魚を漁獲を依頼	●	●	●
2	Mr. Lo Dinh Nhuong	●	●	●	●	●			●	●	●				●
	(Ms. Vi Thi Thanh)	●	●	●	●	●			●	●	●				
3	Ms. Luong Thi In	●	●	●	●	●	●		販売	●	●			●	
4	Ms. Vi Thi Mo	●	●	●	●	●			●	●	●				●
5	Ms. La Thi Chien	●	●	●	●	●			●	●	●				●
6	Ms. Luong thi thuan	●	●	●	●	●			●						
7	KHE Ran	×		×	●	●			●	●	●		●		
8	Long Thi	●	●	●	●	●			●	●	●		●	●	
9	Vi Thi Vun	●	●	●	●	●			●	●	●		●		

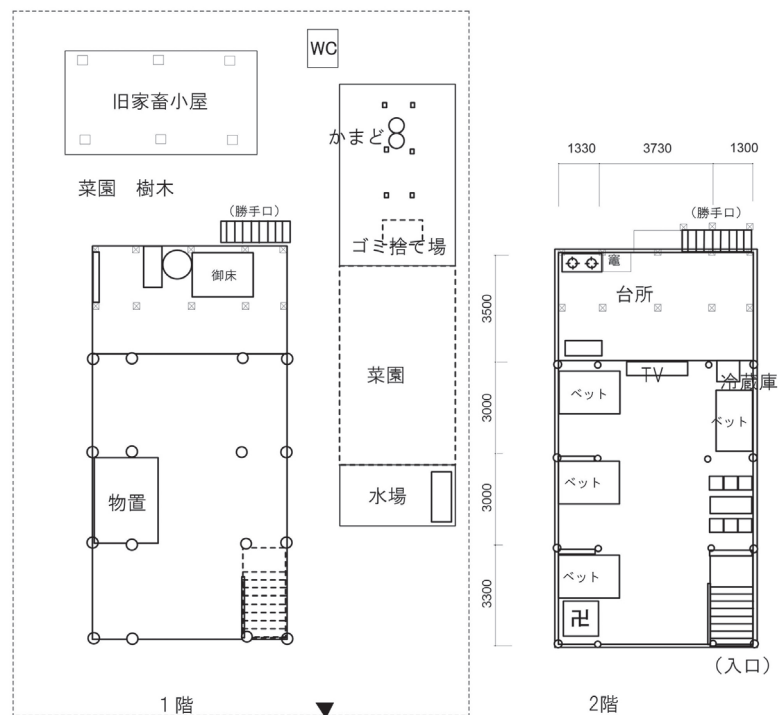


図3 Hoa邸の配置図と空間利用

住居と設備：食事サービスの提供を行うこととなった Hoa邸（図3）は、高床式の住居を保持し、家族5人で暮らす兼業農家である。敷地1階の土の部分は菜園、果樹園を残してコンクリートが打っており、建物の主な部材は木製で、高床式住居の屋外1階部分、竈、衛生施設（WC）、水場にはシャワー室と井戸が配置されていた。庭には菜園と果樹が植えられ、鶏は飼われていたが、家畜小屋は現在使われていなかった。高床式住居の屋内2階部分は板張りの居住空間であり、高床式の台所部分の床は竹製でできているため風通しの良い造りとなっており、高床式住居の家屋と屋外の窯のある場所には屋根がかけられていた。屋内の台所にはガスコンロや冷蔵庫を所有し、主に調理の下処理等は屋外の水場で行われ、屋外の高床式住居（図3）の1階部分屋根のあるところに包丁などの道具が保管され、加熱前の切る調理が行われていた。加熱調理は竈等で薪を用いて、煮物、蒸し物、焼き物が行われ、裏階段から台所に上がり、盛り付け等の調理の最終工程である温めや盛り付け等は屋内台所空

間で行い、主室を食事の空間として利用し、サービスを行う仕組みとなっていた。家屋全体の中で調理のスペースを広く保っていることが特徴である。飲み水はボトルのミネラル水、調理用の水は井戸水を沸かして使用していた。衛生施設（シャワー室とWC）については、新設が行われる予定で、観光サービスを行うにはバランスのとれた状況になりつつあった。

すでに観光客の受け入れを行っていること、また設備の点等から、Hoa邸で食環境WSを行うこととなった。生ゴミ捨て場が設けられ、堆肥づくりが行われており、バナナの葉により隠されるなど随所に美観を損なわない配慮がされていた。



図4 高床式住居



図5 竈



図6 各種包丁等

5. 食生活調査

食生活については基礎調査を実施した19軒の中から、高床式住居、近代的あるいは折衷的な住居の3軒の家にご協力いただき、8月23～24日の朝、昼、夕食の実地調査と家具の配置ヒアリングを行ったので表にしめす。(図7) 高床式住居は主屋にベッドと祭壇（先祖壇）が配置され、脇屋に台所については、改築に合わせて床の仕様が竹から板敷、あるいはタイルと変化していく様子がわかる。また、近代的になるに従い、水場が屋内に取り込まれていく様子がわかった。

普段の朝食は主にお米、粥を主食とし、時として紫おこわ等も食し、卵、魚、鶏肉などのおかず、竹の子、香り瓜や空心菜などの野菜料理のおかず、これにスープが加わり、朝は主に主食に1～2品のおかず、昼、夕食は2～3品のおかずと汁を食す構成だった。味付けは総じて薄味、トウガラシ等辛味は後から加えるとのことだった。食文化には代々風土に育まれて民族固有のものとして根付いた料理と、流通の関係で根付いたものの2つがあり、後者に属するマムトムも欠かせないとのことだった。食事のスタイルは現在アルミのお盆を用いる家庭が多かったが、ヒアリング調査から、卓袱台のような竹製のテーブルを用いるのが、伝統的なスタイルであり、一部には継承されていることもわかった。また、伝統的な食事は旧暦の2月15日と6月15日に、昔戦争に行った戦士（Nguyen Canh Hoan）が戻ってきた日（15日）を記念し、村で食事を皆で食べる習慣があり、その時にモックやゆで豚、ゆで鶏、もち米等を食すとのことだった。その他に旧正月のテト、5月5日にはテト・ドアン・ゴ（虫を殺す祭り）等を行う習慣が継承されているとのことだった。

料理の作り方は主に家族内で継承、祖母、母より学ぶ家庭が多かったが、家が近代化されるに従い、伝統的な食のスタイルに中食等調理済みのものが加わる傾向が見られ、品数も多くなる傾向が見られた。また、夫婦二人の食事では比較的、伝統的なシンプルな食事であったが、子供がいる家庭では、多様化の傾向が見られることがうかがえ、昔は特別な日にしか食べなかった料理が日常でも食されていることがわかった。

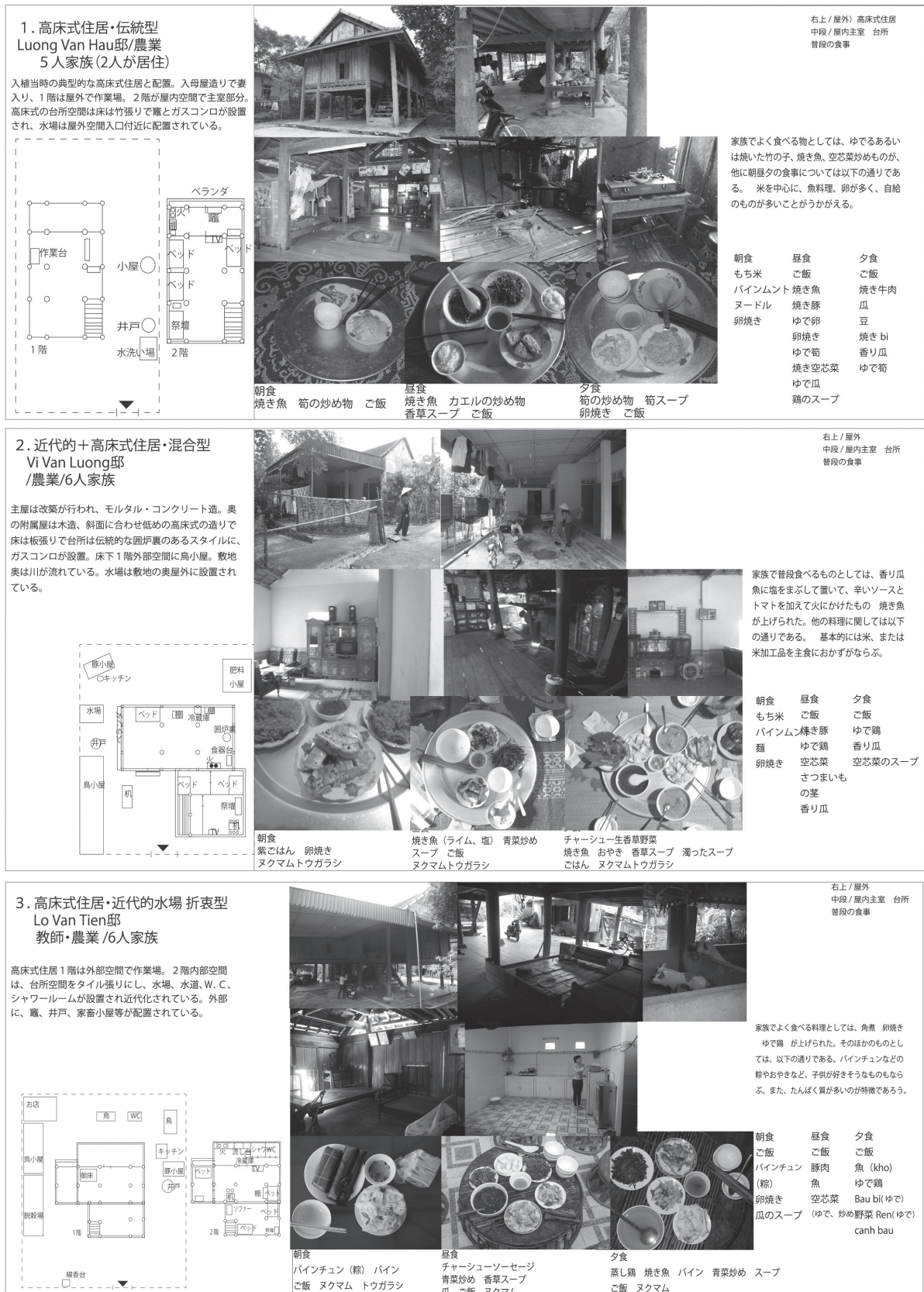


図7 食生活調査(空間利用と日常食)

6. 食事調査

Hoa邸において8月20～23日の4日間、タイ族の伝統的な料理を含む5献立について食事調査（表8）を行い、作り方等の確認を行った（図9～12）。基礎調査から、米、もち米がタイ族の伝統的な料理としてあげられること。ハレの日の料理として、モックという伝統的な豚肉料理のあり、その配合や葉で包む包み方等の方法が大切であること、川魚料理がよく食べられていることがわかった。実際に米の加熱の方法などを確認したところ、伝統的な蒸し器を用い、薪で炊く方法と竹の筒に入れて炊く2つの調理法が継承されていることがわかった。また数種類の竹が自生し、1年を通じて竹の子が食べられることが確認された。味付けは総じて薄味で、辛味を用いるが、手作りのニラの調味料やマムトムを用い後から辛味は補うことがわかった。献立全体としては米が多く食べきれない。鶏肉が硬い、魚は川魚の臭いが気になる、魚が大きすぎてとりにくい等の問題が上げられ、全体として、献立の構成と内容、量、提供方法に課題があることが明らかとなった。

表8 食のWSにおける食事調査

献立1 昼食		Măng xào (fried bamboo sprout) Mang nha luoc Mang chua (Nhut) Trung ran he Thit kho dau hu (dau phu) Ca Cai be xanh xao Ca Khe chien Com trang	山の竹の子の炒め ゆで自家製竹の子 竹の子の漬物 にら卵焼き 豆腐と豚肉の炒め煮 ナス 青菜炒め 小魚唐揚げ ごはん
献立2 夕		Gà nướng (grilled chicken) Thit heo xien la chanh nuong xau Canh chua la Giang Sup long ga Rau xào (fried vegetable) Ca Mat chien Mọc Com lam (rice cooked inside bamboo) Xôi cẩm (purple sticky rice)	鶏肉の丸焼き 豚肉のレモンリーフ串焼き 酸っぱいスープ鶏内臓 青菜のスープ 野菜のいためもの 魚の揚げもの 豚ひき肉と米の蒸し物 竹の筒ごはん 紫色の米のごはん
献立3 昼食		Ca tram (co) hap la giang va xa Canh chua la giang ca Nuoc mam Rau song (dua leo lat,hoa chui bao,gia,rau thom) Nuoc cham ca chua trung Bi louc Mam Tom Hoa quả tráng miệng (fruit for dessert) Nộm hoa chuối (fresh banana flower) Cá mát nấu trôi (soup made of Mát fish) Canh rau vật (soup made of various vegetable)	川魚の煮物レモングラスとザンの香り 酸っぱい魚のスープ ニョクマム サラダ（きゅうり、バナナのつぼみ、もやし、バジル） トマト玉ネギ 卵のたれ ゆでへちま マムトム 果物 バナナの花 魚のスープ 野菜のスープ
献立4 昼食		thit ngan nuong xien la chanh canh khau khieu m a n g luoc +cheo he nom hoa du du rau xao com chuoi trang mieng	グースのレモンリーフ焼き 竹の子スープ ゆで竹の子と唐辛子にらのたれ パパイアのつぼみのサラダ 山菜と青菜の炒め物 白ご飯 デザート バナナ
献立5 夕食		ga luoc trung ran la he mang canh tam rau cai xao com	ゆで鶏 にらの卵焼き 竹の子スープ 青菜の炒め ごはん



図9 米の蒸し器(甑)



図10 すり鉢



図11 米の竹筒焼き (コムラム)



図12 竹の子

7. 食環境WSの内容

日程と参加者：2016年8月24日の食環境WS（プレゼンテーション）のために、23日に設えのWSを実施し、ゲアン省から行政関係者、旅行会社、メディア関係の方等約16名の招待客を招き食環境WSを24日に行った。タイ族6人、くらしき作陽大学の学生4名、JICA現地調整員2名で、タイ族の衣装を身に着けてもてなしを行なった。（図14）

実施概要：これまでの食事調査（表8）に基づき、タイ族の伝統的な料理を中心としたモデル献立を作成するために食事内容の検討を行った。食事の内容はタイ族の伝統文化への理解を深める意味を持ち、昔ながらの調理方法で、手間をかけて作っていることを観光客に伝えることの大切さが話し合われた。また、調理の工夫を行い、食べるサイズや量の調整、伝統料理だけでなく、地元特産物の活用、竹を名物として提供することも話し合った。獲れたての竹の子はえぐみがなく、それだけでご馳走であり、竹の子獲りの体験なども、今後体験コースに取り入れることが可能であることを確認した。当日の献立内容は（図13）の通りである。伝統的な竹製の卓袱台と小さなこしかけをサービス台にし、手製の竹の器、伝統的なおこわをいれる蓋つきの竹製の籠（図15）などを用いて演出を行った。また、午前中は参加型の農業観光プランを目指し、竹筒に米を詰めたり、葉で米と豚肉を包む（モック）などの体験も行ってもらった。（図16 17）モックは竹の器に入れて、皆で分けて頂くなど、見せ方だけでなく、食べる量、食べやすさなどにも注意を払って作り、献立の中に組み入れ食べやすくすることの重要性を学修してもらった。タイ族の方々は皆、包丁等刃物の使い方が上手で、道具の手入れも行き届いており、竹の器の加工も大変上手だった。こうした小物を今後お土産物にすることも可能であると考えられた。（図18）

表13 食環境WSの献立内容

1	豚肉のレモンリーフ串焼き	Thịt heo xien la chanh nuong xau
2	鶏肉の丸焼き	Gà nướng (grilled chicken)
2	ゆで鶏	ga luoc
3	山の竹の子の炒め物	Măng xào (fried bamboo sprout)
4	ゆで竹の子	Mang nha luoc
5	小魚の揚げ物	Ca Khe chien
6	酸っぱい王様のスープ	canh khau khiêu
7	竹筒ごはん（コムラム）	Com lam (rice cooked inside bamboo)
8	にらのたれ	cheo he
9	山菜の炒め	rau xao
10	紫おこわ	Xôi cẩm (purple sticky rice)
11	モック（豚ひき肉と米粉の蒸し物）	Mọc
	マムトム・ライムと塩とこしょう	



図14 伝統衣装



図15 竹製の籠



図16 体験する観光客



図17 伝統料理ムック



図18 竹の卓袱台と器



図19 盛り付け



図20 提供方法

8. まとめ

タイ族の伝統的なスタイルである高床式の住居のスタイルが残されていること、またその食生活を継承したいと考えている人達のいること、主に家族内で食文化が継承されてきたことが確認された。伝統的な住居の特徴である広い調理空間内に設置されている竈の存在は大きく、また、裏階段により屋外の竈への導線等も確保されることで、農村らしい生産物と調理過程が密着した食生活が維持されてきたように考える。また、自由度の高い開放的な食環境により伝統的な食を体験する参加型の食事の提供を可能にさせたように考える。参加者は思い思いに重層的に進む調理工程の中に気軽に参加し、現代では体験することの難くなった薪を用いた原始的な調理の体験を楽しむことができた。また、伝統的な竹製の卓袱台を用いたスタイルでの食事の提供、この村の特産である竹を用いた盛り付け、竹の子尽くしの料理等に、この村の風土を思う存分感じられたことと思う。(図19 20) 提供側(ホスト)のタイ族と提供される観光客(ゲスト)の両方から、喜ばれる食の提供スタイルが見いだされ、WS後に行ったアンケート調査の結果からも、食環境、食事内容共に結果は大変よく、ゲアン省の方々に喜んでいただけた様子がうかがえた。タイ族の方々から料理の作り方だけでなく、提供方法、盛り付け、ホスピタリティの研修ができたことに感謝され、意識の高さを感じることができた。観光サービスという形ではあるが、自給自足的な生活、資源循環型農業も含め、伝統的な食生活のスタイルが今後も生きた文化遺産として住む人、訪れる人に継承されていけばと考える。

謝辞

活動と調査を遂行するにあたり、日本国文化庁文化財部、ベトナム文化スポーツ観光省文化遺産局、ゲアン省文化観光局・コンクオン郡文化観光局国際協力機構(JICA)、国際交流基金、奈良文化財研究所、ハノイ国家大学、昭和女子大学国際文化研究所の方々をはじめ、日本、ベトナムの多くの方々にサポートしていただき、ご指導いただいた。特にJICA 草の根技術協力現地調整員であった安藤勝洋さんには惜しみないサポートをいただいた。また、くらしき作陽大学安東久美子、中山郁子、本山泰生、中尾宙乃が共に活動を行い研究に協力をしてくれた。ここに記して深く感謝する。

引用文献

- 1) 石毛直道編『論集 東アジアの食事文化』平凡社(1985年)
- 2) 江原絢子 石川尚子「日本の食文化 その伝承と食の教育」アイアイケイコーポレーションp.2

参考文献

- 1) 向後千里 友田博通「食文化支援の実践活動のこころみ～ベトナム集落における文化財保存と観光支援～」くらしき作陽大学・作陽音楽大学 研究紀要 第49巻第2号(2017年)
- 2) 江原絢子「食文化の継承と変化に関する研究(その1)」東京家政学院大学 紀要
- 3) 江原絢子「食文化の継承と変化に関する研究(その2)」東京家政学院大学 紀要

