

味の素食の文化センター研究成果概要報告書

<2019年度研究助成>

ブータンのトウガラシ利用に関する民族誌的研究

野菜と香辛料の区別を超えて

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 浅井薫
2022年6月30日

<2019 年度研究助成>

ブータンのトウガラシ利用に関する民族誌的研究：野菜と香辛料の区別を超えて

浅井薫

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

1. 研究の背景

2019 年度にブータンで滞在した半年間、私は毎日食事の度に大汗をかき、ホームステイ先のホストマザーから心配されていた。この国では殆どの料理がトウガラシを使った「激辛料理」である。ブータンにおける特異なトウガラシ利用について端的に表すのが「ブータンでトウガラシは野菜として食べられる」という言説である。英語でも “Bhutan, Chilies, Vegetables” で Google 検索をすると、同様の趣旨の文章が数多くヒットする。

「ブータンにおいてトウガラシは野菜である」という言説がブータンの独自性を示すとされる時、そこには 2 つの前提がある。「トウガラシは、他の地域では香辛料である」「トウガラシは、ブータンでは香辛料ではなく野菜である」という考えである。タンザニアで料理の付け合わせに出てきた新鮮な青トウガラシを生のまま齧っている人、あれはトウガラシを野菜として食べていたとは言えないのか。エマ・ダツィ ema datsi という料理では、瑞々しい青トウガラシではなく、赤く熟したトウガラシをしっかりと乾燥させたものが用いられる事があるが、それは本当に野菜なのか。

ブータンに多少馴染みのある人間であれば誰しも聞くであろう言説を改めて問い直してみようというのが、本論文の趣旨である。

2. 目的

トウガラシは、コロンブスのアメリカ大陸「発見」以来、わずか 100 年程で世界中に伝播し、現在その生産量は世界の香辛料の中で最大となった。トウガラシは、魔除けや農耕儀礼に用いられるなど呪術的な意味を付与される事も多く、広く人類の文化において重要かつ特異な植物種である。



図 1：天日干しされる赤トウガラシ（筆者撮影、ブータン）

「ブータン人はトウガラシを野菜として食べる」といった記述は、遅くとも 20 年以上前から存在し、今や世界中に流布している。これは欧米人や日本人だけでなく、ブータン人によって語られる場合も多い。しかし、トウガラシは本当に野菜なのか。

本研究における第 1 の目的は、上記の問いに答える事に合わせて、それを通じて、香辛料と野菜の区別を問い直す事である。

当初の研究計画では、東ブータンに滞在し、トウガラシ利用を中心に民族誌を書く予定であった。東ブータンという比較的調査の進んでいない地域において民族誌を書く事自体が、方法であると同時に目的の 1 つであった。しかし、2020 年から感染拡大した新型コロナウイルスの影響を受け、予定した渡航計画を実施する事ができなかった。そこで、本研究の目的を、以下の 3 つに整理し直す。(1) トウガラシの捉え方に関する問いに暫定の結論を出す。(2) 2019 年度にブータンに渡航した際に見聞きした事、2021 年度にタンザニアで見聞きした事

を記述し、事例研究としての厚みを持たせるよう努める。(3) 今後のトウガラシ研究、あるいは食文化研究につながる展望を述べる。

3. 方法

3.1. 調査対象の概要¹⁾

本研究において調査対象とするのは、東ブータンのタシガン県を中心としたトウガラシの利用の現場である。

ブータンは多民族国家である(平山 2019)。国を統治した民族はンガロッパというチベット系住民で、彼らはチベットから移住してきた歴史を持ち、現在、西ブータンに住んでいる。「ブータン文化」と一概に言う時は、ほとんどこのンガロッパの伝統を指している。一方で、シャチョッパは東ブータンに居住する先住民であり、文化的に多くの面でンガロッパと異なっている。現在、ブータンの国語はンガロッパ固有の言語(ゾンカ語)であるが、東ブータンに住むシャチョッパは、日常的に彼ら自身の言葉(シャチョッパ語)を使用している。

東ブータンのタシガン県で栽培されるトウガラシは、ブータンにおいて最も優れたトウガラシの1つとされている(Nagamatsu2019)。私が2019年度に滞在したのは、タシガン県カリン地区のジリ Jiri である。ジリ村では陸稲栽培が確認されているが(安藤 2020)、その通り現地ではコメが栽培されていた。モチモチした赤米を「ローカルライス」と呼んでいた。ローカルライスは客人が来た時のような特別な場合に食べられていた。普段は、よりパサパサとしたインディカ米を食べており、それは通常現地で取れたトウモロコシを混ぜた糍飯であった。

3.2. 調査方法

コロナ禍の影響を受け、予定していた東ブータンへの渡航は叶わなかったが、本研究では文献調査を中心として東ブータンのトウガラシ利用の特徴や独自性を論じる。また、比較として2021年にタンザニアで滞在し、トウガラシの利用について聞き込み調査を行った(2021年10月~12月)。加えて、2019年度に別の調査(2019年8月~2020年2月)で東ブータンに滞在した際の記録を用い、事例研究として厚みを出せるように努める。

4. 結果

4.1. 用語の確認

本報告において使用する用語の定義について確認する。杉田(1999)は、香辛料(スパイス)の定義を「特有の芳香と刺激性の辛みを持った植物の種子や葉の乾燥品や粉末」とする。また、彼は、「和風の薬味や洋風の香味野菜のように植物本体の生鮮品」も、広義の香辛料に含まれるという。本報告では以上の定義を採用する。西洋由来とされる香味野菜の概念だが、日本でも料理用語として定着してきている。1つ補足すると、香味野菜は広義の香辛料であると同時に、やはり野菜でもある。例えばタマネギのような普段メインで使われる事のある野菜が、ワイン煮込みで肉の臭みを消す目的で使用されると、香味野菜と呼ばれる。

4.2. ブータンにおける料理

エマ・ダツィは新鮮なトウガラシか乾燥させたトウガラシを用いて、チーズを加えて、バターと塩で味付けをして煮たものである(Nagamatsu2019)。

全般的な調理の味付けに関しては、タシガン県の学生寮や、ジリ村の滞在先で調理しているところを見ると、塩と油とトウガラシだけで味付けをしていた。用意がよければ、溶けるタイプのチーズを使う時もあった。ジリ村では食事の際、料理を作った人が食べる人に「塩は足りているか」と毎回聞いていた。

次に、シャチョッパ語におけるトウガラシにまつわる語彙を整理する。トウガラシは、ゾンカ語ではエマ ema と呼ばれるが、シャチョッパ語ではソロ solo と呼ばれる。赤いトウガラシはソロ・ツァールー solo tsalu である。

シャチョッパ語の味覚に関する語彙を整理する。シンプーzhimpu(甘い、うまい)、ショクプーshokpu(辛い)、チュルプーchurpu(酸っぱい)、カールーkhalu(苦い)の4語が確認できた。味覚の語彙に関して特徴的な事を3点挙げる。「しょっぱい」を意味する用語は確認できなかった。「甘い」と「うまい」が同じ単語で表現されている。Shok pu はショクペーshok pe(痛い)という単語から来していると考えられる。

4.3. 比較としてのタンザニア

タンザニアでトウガラシはピリピリ pilipili と呼ばれる。トウガラシが辛いという時は、“Inawasha (痒い、辛い).” と表現する。これは何らかの刺激が irritating な状況を示す。

図2のトウガラシの写真について、2つある袋のうち、左側の袋とカゴに盛られているトウガラシは同じ種類である。細長い見た目からか、ピリピリ・ウトウンボ pilipili utumbo (腸のようなトウガラシ) と呼ばれる。

右側の袋に入っているトウガラシは、ピリピリ・ンブジィ pilipili mbuzi あるいはピリピリ・ムウェンドカシ pilipili mwendokasi と呼ばれる。前者の呼び方に関しては、「山羊料理によく合うトウガラシ」の事ではないかと伊谷(2010)は書いている。後者は、mwendokasi が「速度が大きい」事を示す事から、その辛さが強烈で瞬間的に痛みを感じる事が呼称の由来ではないか、と現地のタンザニア人から聞いた。

タンザニアでは、トウガラシは“Siyoboga (野菜ではない).” だと言う。トウガラシは調味・香辛料を指すキウンゴ kiungo (複数形は viungo) に分類される。キウンゴは‘joint’を意味し、動詞形の‘ku-unga’は「接合する」という意味を持つ²⁾。このためキウンゴは食材同士を繋ぐような触媒の概念だと推測できる。

キウンゴはトウガラシの他に、トマト、コリアンダー、タマネギなどを指すという。日本では一般的に野菜と捉えられるトマトが、タンザニアでは、味を整えるためのキウンゴである。薬味としてカットした新鮮なトウガラシを添える事があり、中にはそれを片手に持って齧りながら、主菜やウガリを食べる人もいるようだが、それでもその目的は「フレーバーを感じてご飯を美味しく食べるため」であり、やはりキウンゴに属するという。

インドでも料理の付け合わせとして新鮮な青トウガラシが提供される事がある。料理を一口食べるごとに畑でもいだけばかりのトウガラシを端から齧るという(ナージ1997)。

主菜でもなければ副菜でもないトウガラシが、食事には欠かせなかった。それというのもインド人にとってトウガラシは、口に入れた食べ物に味覚の枠組みを与え、まとまりのあるものに組み立てる働きをもっているからだ(ナージ1997)。

この事例とタンザニアの事例は非常に類似している。

上田(2010)は、ブータン人にとってトウガラシは「加える」ものではなく、それ自体「食べる」ものであり、ゆえに野菜であると書いている。そこでは「加える」と「食べる」の違いが、「調味料・香辛料」と「おかず・野菜」の分類に適用されている。

「加える」と「食べる」という単純な動詞では、新鮮な青トウガラシを齧る行為は後者に属するだろう。しかし、その目的性が「フレーバー」によって味を整える事であれば、キウンゴに属するのである。



図2: ドドマにある市場のトウガラシ (筆者撮影、タンザニア)

4.4. 香辛料と野菜

ここで端的に「ブータンでトウガラシは野菜か」という問いに答えたい。東ブータンにおけるトウガラシは、使われる料理によって香辛料にも野菜にもなる。赤トウガラシをよく乾燥させ、粉末として利用する時、これは香辛料と言える(Nagamatsu2019)。また、エゼ ezey という薬味において、粉末として利用する時、あるいは乾燥させて5mmサイズに砕いて用いる時、トウガラシはやはり香辛料である。



図 3：ジリ村のエマ・ダツィと、カランを混ぜた糍飯（筆者撮影、ブータン）

エゼは、トウガラシを用いた薬味 (condiment) である (Nagamatsu2019)。材料はトマト、タマネギ、乾燥トウガラシ、山椒 (*thingey pepper*) を入れる。コリアンダーや、生姜、ニンニクを入れる場合もある³⁾。モモという餃子につけるためにエゼが出される事は定番だが、それ以外にもあらゆる料理に付け合わせとして出てくる。うま味と辛味を簡単に足す事ができる。

一方で、エマ・ダツィでは、トウガラシは料理に辛味と香りを足す、香味野菜として機能していると言えるだろう。さらに、私は新鮮なトウガラシに衣をつけて揚げたものを食べた事があるが、それは野菜と言えるだろう。また、上田 (2010) があげたトウガラシを直火で炙った料理もまた野菜だと言える⁴⁾。

日本でも使われる料理によって捉え方が変わるものがある。その 1 つである長ネギを例にとる。みじん切りにしてタレの材料として使われる時、煮物の際に臭みづけとして用いる時、大きく切ってそのまま焼いて食べる時、これらは薬味や香味野菜といった香辛料のカテゴリーと、野菜のカテゴリーを行き来する (もちろん 4 章でも触れた通り、香味野菜自体が香辛料と野菜の両義性を持つ概念である)。

日本における長ネギのように、ブータンにおけるトウガラシもこのように揺れ動く存在である。ただし、ここまでの分析は全て、4.1. で確認した、日本における調理概念の枠組みに沿ったものである。実は今回の調査で、シャチョ

ッパ語には香辛料に相当する単語がないという事がわかった。これを踏まえて、次章では、調理概念自体を相対化する必要性について考えたい。

5. 考察

5.1. 地域における違い

シャチョッパ語には香辛料という単語がないようである。トウガラシの上位概念をシャチョッパの友人らに聞くと、「そんなものはない。トウガラシはトウガラシだ」と答えるか、「野菜 (momsay) だ」と答えた⁵⁾。

そもそも調理の用語は各地域によって違う。例えば、日本では調理の本体となる「材料」と味付けを目的とした「調味料」は明確に区別され、そのほかに薬味としての「香辛料」が存在する一方で、西洋料理では調味料という独立した概念が乏しいという (杉田 1999)。また、中国では香辛料にぴたりと当たる言葉はない (吉田 1998)。

調理の概念が違う地域をまたいで、特定の食材が香辛料 (あるいは調味料) か野菜かを論じる際、共時的に広く見る必要があると言える。トウガラシ 1 つを取ってそのカテゴリーを論じる時、研究者自身が前提とする調理概念を相対化する必要があり、また、裏を返せば、相対化によって多くの事に気づく絶好の機会が得られるのである。

5.2. ブータンにおける変容

また、食文化研究においては 1 つの地域において通時的な視点を持つ必要がある。2019 年度にブータンで滞在した際、私は 2 つの意外な事実を観察した。

1 つ目はうま味調味料についてである。前述したように、ブータンではモモと呼ばれる餃子が食べられているが、カリンのある店でモモを食べた時、うま味を強く感じた。店主に了承を得てキッチンを見せてもらおうと、「味丹」といううま味調味料 (現地ではテイスティングパウダーと呼ばれていた) を使用していた (図 4)。こうしたうま味調味料の使用はタシガン県において 3 件見られた⁶⁾。いずれも首都ティンプーのホテルで働いた時に、調理の方法を学んだという。また、ジリ村で滞在していた際、ホスト

マザーが作った煮込み料理に「ほんだし」を入れると好評であった。60歳を超えたホストファミリーは特に気に入り、私は「残りのほんだしを全て置いて行ってほしい」と頼まれた。



図 4：台湾企業のうま味調味料。インド製だった（筆者撮影、ブータン）。



図 5：「味丹」を入れた麺料理⁷⁾（筆者撮影、ブータン）

2つ目は、調理における砂糖の使用についてである。タシガン県の学生寮で自分のために料理をしていた際、興味を持った学生が私の調理の様子を見ていた。私は、現地で買ったトマトを鍋で煮詰めてパスタのためのソースを作っていたのだが、トマトの甘みが足りなかったため砂糖を入れた。その時学生が強烈な嫌悪の表情を浮かべ「なぜだ？」と問い詰めてきた。

また、ジリ村で豚の生姜焼きを作る際に調味料に砂糖を入れたのを見て、やはり強く止められた。調理に砂糖を使う事に対して、強い嫌悪

感を持つようである⁸⁾。「甘い」と「うまい」を同じシンプーラで表現する事と、逆説的であるように見えて興味深い。

5.3. 食文化研究の方法論

食文化を研究する際には、対象を分析する際に用いる用語が自文化の影響を大きく受けたものである事を理解し、必要な場合には相対化する事が求められる。

一方で、対象自体もまた外部との接触の中で常に相互作用的に変容し続ける。ブータンでは、トウガラシに関して新しい言説が生まれている。その1つとして、「トウガラシを大量に食べる人は地方に多く、都市では食べない方がクールだ」と何人かの若者から聞いた。我々が考えるブータンの常識は日々変化している。また、その変化は一様ではなく、テイスティングパウダーと砂糖のように、受け入れられるものとそうでないものがある。単純に欧米の文化や東アジアの文化に影響を受けるといったものとしては捉えられないものである⁹⁾。ブータンのトウガラシ利用を深く理解するために、今後も引き続き、異なる視点を持った重層的な調査が求められる。

6. 今後の課題

本報告においては、トウガラシ利用の独自性をブータン全体の視点で論じる事になったが、今後東ブータンでの滞在が可能となれば、東西における違いを観察したい。

また、トウガラシの分類にはなお検討の余地がある。例えば、普段の食事の際、どれくらい鍋にトウガラシが残されて廃棄されるのかを観察する事で、新たな示唆が得られるであろう。

トウガラシは哺乳類でヒトだけが食べるという（出村 2022）。ヒトは後天的にトウガラシを好きになるのである。その事からもトウガラシは、食文化が人間に与える影響の大きさを端的に表す食材である事が示唆される。食文化研究の対象としてトウガラシを扱う事には大きな意義があり、その際、各地域の調理概念を相対的に把握する共時的視点と、相互作用的な変容をとらえる通時的視点が研究を支える重要な枠組みとなる。

注釈

- 1) 本研究で扱うトウガラシは、甘味種であるピーマンを含まず、辛味種に限定する。
- 2) ku-unga を用いた例文は以下である。
Msumari inatumika kuunganisha mbao (釘は木材を接合するために使われる)。
- 3) ジリ村で滞在していた家では、ショウガとニンニクを入れていた。トウガラシは、乾燥させたトウガラシを臼でついて細かくしてから使っていた。
- 4) 大きめの生トウガラシに切り込みを入れ、そこから塩少々とバターを入れ、直火で炙った料理があり、これは「ブータン人がトウガラシを野菜として認識している事を示す」調理法だという(上田 2010)。私は、2019 年度の現地滞在ではそれを見る機会はなかった。
- 5) 今回彼らが「トウガラシは野菜」と言った時に、それが我々外部者の認識を反映した結果であるかどうかは、今回確認できていない。
- 6) 広域調査を行ったわけではなく、偶然赴いた店で店主と話す機会があり確認できたものである。
- 7) クリームソースに、うま味とトウガラシの辛味が加わり、明太子クリームに似た風味であった。
- 8) その際、豚肉の臭みを消すために現地のアラという焼酎を入れたのにも困惑された。
- 9) ここであえて東アジアと書いたのは、台湾企業のテイスティング・パウダーが使われていた事や、うま味調味料が日本で発明された事に関わる。また、2019 年度にブータンに渡航した際に、若者の間で存在感があったのは韓国文化である。韓国の焼酎やドラマが流行っていた。

引用文献

ナージ, アマール (1997) 『トウガラシの文化誌』林真理・奥田祐子・山本紀夫(訳).晶文社
伊谷樹一 (2010) 「ピリピリと料理の相性—タンザニアのトウガラシ」山本紀夫(編)『トウガラシ讃歌』八坂書房: 125-135
上田晶子 (2010) 「すべてはトウガラシとともに—ブータン、トウガラシ絵巻」山本紀夫(編)

『トウガラシ讃歌』八坂書房: 179-189
杉田浩一 (1999) 「調味料」石毛直道(監) 杉田浩一(編)『「講座 食の文化」第3巻 調理とたべもの』財団法人 味の素食文化センター
出村政彬 (2022) 「特集: 辛い! の科学 痛みが美味しさに変わるメカニズム」『日経サイエンス』202205H.日経サイエンス社: 28-35
平山修一 (2019) 『現代ブータンを知るための60章【第2版】』明石書店
吉田集而 (1998) 「味の認識と調味の種類」石毛直道(監)吉田集而(編)『「講座 食の文化」第1巻 人類の食文化』財団法人 味の素食文化センター
Nagamatsu, E.T. and Nagamatsu, E.(2019) *Foods of the kingdom of Bhutan, Bhutan*, Kuensel Corporation