

味の素食の文化センター研究成果報告書

<2017 年度研究助成>

タイ東北地方における生魚料理「コイプラー」の
食習慣をめぐる人類学的研究

首都大学東京大学院人文科学研究科社会行動学専攻・斎藤俊介

2019 年 6 月 30 日

<2017 年度研究助成>

タイ東北地方における生魚料理「コイプラー」の食習慣をめぐる人類学的研究

斎藤 俊介

(首都大学東京大学院人文科学研究科社会行動学専攻)

1. 研究目的と方法

本稿は、2017 年度味の素食の文化研究センター「食の文化研究助成」を受けて実施した研究の成果報告書である。研究の目的は、東北タイ（イサーン）を代表する生魚料理の一つである「コイプラー」をはじめとした、魚の生食および発酵食の食習慣に関する調査から、人々が魚食に対してどのような価値観を持っているのか把握し、タイの食文化の一端を明らかにすることである。

コイプラー (*koi pla*) は、生の淡水魚にライム、にんにく、ナンプラー (*nam pla*)、唐辛子、ハーブ、煎り米を加え、すりつぶしたもので、東北タイの有名な魚料理である。ラーププラー (*laap pla*) とも呼ばれる。コイプラーを食べる機会は以前に比べると徐々に減ってきており、現代においては冠婚葬祭といった村落社会内の特別な機会における共食が主だという [e.g. Kaewpitoon N, et al. 2008]。一方、魚の発酵食品については東北タイに限らず、タイの広範な地域で日常的に用いられる。とりわけ、生の淡水魚に塩、米糠を加えた発酵調味料であるプラーラー (*pla ra*) は頻繁に食されている。青パイヤの和えサラダ (ソムタム: *som tam*) や、スープ (ゲーン: *kaeng*)、豚肉串焼きの下味にも使われるなど、その用途は多い。

そして世界保健機関 (WHO) の統計によればタイにおける肝臓がん (liver cancer)・胆管がん (bile duct cancer) の発症率の高さは世界平均と比べても非常に高く問題視されており、とりわけ東北タイ・北部タイにおける発症率が大部分を占める。淡水魚に寄生するタイ肝吸虫 (*opisthorchis viverrini*) が原因であることが判明している。タイ肝吸虫は肝臓・胆管に侵入後、炎症を引き起こし、最終的にはがんへと進行する。

つまりコイプラーのようなおかずであれ、プラーラーのような発酵調味料であれ、魚の生食と肝臓がん・胆管がんの発症には深い関係がある。「食べ続ければがんになる」事実が医学的に証明されているにも拘らず、魚の生食を止めない人々の行動倫理とは一体どのようなものであるのか。これが本研究の主題である。

上記の目的を達成するため、人類学的調査を実施した。具体的には、肝臓がん・胆管がんの罹患率の高さが問題視されている東北タイおよび北部タイにおいて、魚の生食と胆管がんの発生リスクの関係性にまつわる公共衛生の知識が、いかに地方社会の人々に浸透しているのか、という点に着目した、聞き取り・参与観察調査を実施した。



写真1 ローカル・レストランで提供されるコイプラー (ラープ・プラー) (筆者撮影)



写真2 ローカル・レストランで使われるプラーラー (筆者撮影)

2. 肝臓がん・胆管がんの発症メカニズム

まず、肝臓がん・胆管がんの発症メカニズムについて簡単に説明する。発症の原因として、①ウイルス性肝炎の慢性化、②寄生虫による肝炎の慢性化、という二種類がある。このうち、寄生虫による肝炎の慢性化については、魚の生食が深く関係している。魚を中間宿主とするタイ肝吸虫が肝炎を引き起こす。タイ肝吸虫はメコン川流域に固有の寄生虫とされている。巻き貝（第一中間宿主）、淡水魚（第二中間宿主）を経由し、肝吸虫が肝臓・胆管内に侵入し、増殖、再感染が繰り返される。体内で成長した成虫は20年のスパンで生き続けるといわれている。その間、タイ肝吸虫という異物に対し、身体の免疫システムが絶えず働きつづけることにより、炎症が発生、この炎症が慢性化し、最終的に肝臓がん・胆管がんが発症する。自覚症状はなく、気づいた時には手遅れ、という場合がほとんどである。しかし、タイ肝吸虫に感染してから、がんが発症、死に至るまでは20年から40年かかると言われており、がん発症前の初期段階、つまりタイ肝吸虫症のステージで発見し、吸虫駆除剤の投与治療を行うことで完治が可能であるとされている。

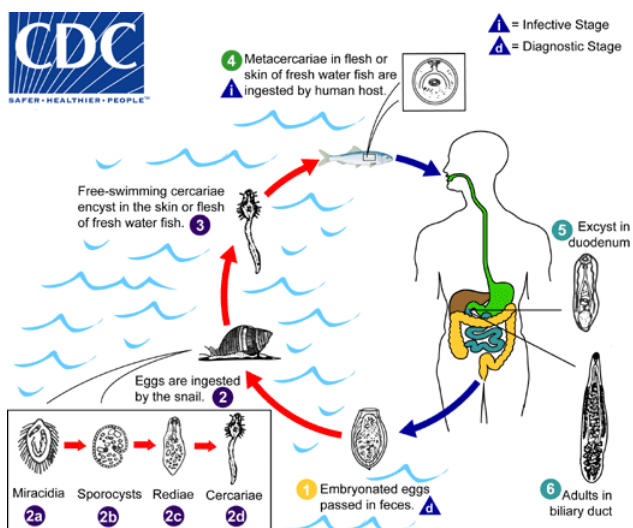


図1 タイ肝吸虫のライフサイクル (CDC 2018)

3. タイ肝吸虫の歴史

タイ肝吸虫に関して、文献上で遡ることのできる最古の記録としては、1911年、イギリスの寄生虫学者である Leiper R. T. がチェンマイ刑務所において2人の男性囚人の検死解剖をしたところ、タイ肝吸虫の感染を発見したという [Kaewpitoon

N, et al. 2008]。つまり、タイ肝吸虫の存在自体は、およそ1世紀前より認識されていた。コイプラーを始めとした生魚の食習慣とタイ肝吸虫感染の関係性が明らかになるにつれ、感染予防のための取り組みが行政主導で行われるようになる。その嚆矢は1950年代にある。1950年、アメリカ国際開発庁 (USAID) の支援のもと、タイ保険省による寄生虫症予防プロジェクトが東北タイの4県 (ナコンラーチャーシーマー、ウドンタニー、サコンナコン、ウボンラーチャタニー) と南部タイの1県 (ソクラー県) で限定的に開始される。当時は、感染者への吸虫駆除剤の投与、感染予防のための公衆衛生教育 (魚の正しい調理の仕方など)、下水整備、という3つの施策がなされていた。

しかしながら、タイ保健省主導により1981年に行われた全国サーベイでは、中部、北部、東北部、南部の順に、6.3%、5.6%、34.6%、0.01%、全国平均では14.7%という結果が出る。東北部のタイ肝吸虫感染率が極めて高いという結果を受け、1980年代以降は、タイ国家の第六次開発5カ年計画 (1987 - 1991年) に予防政策が組み込まれるなど、タイ肝吸虫の感染予防にまつわる啓蒙活動が、引き続き保健省主導のもと、より本格的に展開される [Kaewpitoon N, et al. 2008]。この時期に至り、多くのNGOも巻き込んだ魚の生食反対運動が大々的に展開される。その効果もあってか、2001年の全国サーベイでは、中部、北部、東北部、南部の順に、3.8%、19.3%、15.7%、0%、全国平均で9.4%という結果が出る [Jongsuksuntigul P, et al. 2003]。20年間の間で、東北部におけるタイ肝吸虫の感染率は34.6%から15.7%へ、全国平均は14.7%から9.4%へと改善がみられたことから、一連の政策は一定程度の成功を収めたといえよう。しかし1990年代後半には北部タイにおいて集団感染が確認されるなど、同地域の感染率は5.6%から19.3%へと大幅に悪化し、東北タイに並んでタイ肝吸虫の感染地域とみなされるようになる。2000年代に入ると、公衆衛生における政策的な関心は、疾病の早期発見・早期治療を中心とした二次的なものから、健康増進に代表されるような、疾病自体を予防する一次的なものへと移ったことから、関連予算の削減が行われ、政策キャンペーンは下火になる。2009年に行われた全国サーベイでは、中部、北部、東北部、南部の順に、1.3%、10.0%、16.6%、0.1%であり、全国平均では8.7%と

なっている。東北タイにおけるタイ肝吸虫感染率は2000年代の間に微増し、北部タイがそれに続く[Wongsaraj T, et al. 2014]。

2008年、東北タイに位置するコンケン県のラワ湖沿岸一帯で開始された、タイ肝吸虫の感染予防に関する運動は、ラワ・プロジェクト(Lawa Project)と呼ばれている。検便や超音波検査の無料実施の導入と必要知識の啓蒙活動を基調としながらも、村落レベルの保健所や学校教育カリキュラムに一連の活動を組み込むなど、コミュニティ・ベース型の予防活動を施行した。この点で、ラワ・プロジェクトは従来の行政主導型の予防活動とは一線を画する。最終的に当該地域において、タイ肝吸虫の感染率を従来の三分の一まで減少させるという結果をあげた。

4. 日常生活に溶け込む魚食

魚を生で食べることががんを引き起こす原因になる、という認識が、半世紀以上にわたる啓蒙活動を通して徐々に形成される一方、魚の存在自体は、タイの食文化を語る上で欠かすことができない。たとえばナンプラー(魚醤)やプラーラーなど、魚を原料とした発酵調味料はあらゆる日常食に用いられる。とりわけプラーラーは東北タイ料理に用いられる場合が多い。ソムタム(青パパイヤの和えサラダ)が代表的で、ソムタム・プラーラーとも呼ばれる。東北タイという地方の垣根を超え、いまや全国的に広がり、どこでも、いつでも食べることができる日常食として受容されている。プラーラーの強いクセのある香りを持ちながらも、「匂いがきつい。でもおいしい(*maeng tae aroi*)」という語りは、実によく聞かれる。調査を行った北部タイ、チェンマイ県の農村(A村)では、村落規模の慶弔祭事の際に振る舞われる料理に、必ずと言っていいほどソムタム・プラーラーがある。

「プラーラーを入れないソムタムなんて、ソムタムじゃない」(40代女性)

「プラーラーはもともと好きだったけど、それほど食べなかった。今は海外に住んでいて、タイに帰るたびに必ず食べるし、食べない日が続けばタイが恋しくなる」(20代女性)

フィールドワークを通して収集したこれらの語

りからは、プラーラーがどれほどタイの人々に好まれているのか、垣間見ることができる。



写真3, 4 ソムタム・プラーラー(筆者撮影)

さらに魚料理自体も、日常食として人気がある。農村部の日常に目を向けると、魚は肉よりも身近な食材である。ローカルな生鮮市場でも売られているが、村落内における灌漑水路や貯水池での魚釣りもまた、日常的に見られる光景である。



写真5 生鮮市場で売られる淡水魚(筆者撮影)



写真6 漁具(ヨイ)を使った釣り(筆者撮影)

調査を行ったA村には、度重なる勤務中の飲酒が原因で職場をクビになった後、時おり釣りに出かけ、釣った魚で小遣い稼ぎをしているという村人(30代男性)もいた。北部タイ、チェンライ県の農村(B村)では、実際に農業用地にある貯水池、

用水路で釣りをする光景を目の当たりにもした。

「雨季は水かさが増えるから、ここにも川の水が流れ込むのさ」(50代男性)という。釣り竿を使った釣りと、ヨー(北タイ語ではチャムと呼ばれる)という漁具を使った釣りをする。ヨーは、四角形の良くしなる竹に綱に張り巡らせたもので、水底に沈めて、引き上げて、魚を捕まえるというものだ。魚を捕まえるコツを聞くと、「気分で引き上げるだけさ。秘訣も何もないよ」(50代男性)という。

また別の日には、同村内にある更に大きな貯水池へ向かい、大型の吸水機材を用いた漁労にも参加した。機材を使って貯水池の水を吸い上げ、魚の逃げ場を無くし、手づかみで捕まえる。村では年に一回、こうした漁労をするという。吸い取った水は貯水池の隣の水田に流す。捕獲した魚は、プラー・カーオ (*plaa khaao*)、プラー・サデット (*plaa sadet*)、プラー・サリット (*plaa salit*)、プラー・シウ (*plaa siu*)、プラー・ドゥック (*plaa duk*)、プラー・ニン (*plaa nin*)、プラー・ブートーン (*plaa buotong*)、プラー・リム (*plaa lim*)¹⁾と、多岐にわたる。漁労の最中、「必要なものはみんな自給自足で賄える。お金を払って買う必要なんかないのよ」(60代女性)という村人もいた。



写真7 素手による漁労(筆者撮影)

5. 考察

魚の生食と魚の発酵調味料にまつわる聞き取り調査を重ねるなかでよく聞いたのが、「(危ないし体に悪いのは)わかっている、でも変えられない」という語りである。この行動論理について、3つの視点から説明し、タイ(とくに北部タイと東北タイ)の食文化の一端を示す。

①食文化的背景

コイプラーのような生の魚料理にせよ、長期保存がきくプラーラーのような発酵食品にせよ、調

理方法が簡単であり、おいしい。そのため日常食には欠かせない存在であって来た。そして今まで慣れ親しんできた食習慣を変える(生食から加熱調理への切り替え)もまた、年を取った高齢者になればなるほど難しい。

②社会経済的背景

農村部の人々にとって、魚は、肉よりも身近な食材である。とくに雨季は、河川水の流入によって、村落内の水田や灌漑水路に大量の魚が入り込むため、どこでも釣りをすることが可能となる。つまり魚は、飼育あるいは市場購入が必要となる肉類よりも、手軽に入手可能なたんぱく質源である、ということが指摘できる。この点において魚は、農村部の日常生活と深く結びついている。

③病理学的背景

20年から40年という、タイ肝吸虫による感染からがん発症、死亡までの期間の長さ、感染の初期段階における「自覚症状がない」という特徴も、「危険なのは知識として分かっているけど、食べることを止めない」ことにつながっているといえるのではないか。

参考文献

- Centers for Disease Control and Prevention (CDC: 米国保健福祉省疾病管理予防センター) (2018) *Opisthorchiasis*, <https://www.cdc.gov/dpdx/opisthorchiasis/index.html> (2019年6月28日最終閲覧)
- Jongsuksuntigul P, Imsomboon T. (2003) 'Opisthorchiasis control in Thailand', *Acta Tropica*, 88:229-232.
- Kaewpitoon N, Kaewpitoon SJ, Pengsaa P. (2008) 'Opisthorchiasis in Thailand: Review and current status', *World J Gastroenterol*, 14(15):2297-2302.
- Sripa B, Tangkawattana S, Laha T et al. (2015) 'Towards integrated opisthorchiasis control in northeast Thailand: The Lawa project', *Acta Tropica*, 141:361-367.
- 田辺繁治 (2008) 「生政治とコミュニティー——タイにおける保健医療の変貌」、『大谷学報』87(2): 1-23
- Wongsaroj T, Nithikathkul C, Rojkitikul W, et al. (2014) 'National survey of helminthiasis in Thailand', *Asian Biomedicine*, 8:779-83.

1) プラー・カーオ (ナマズ、**Wallago Attu**)、プ
ラー・サデット (キノボリウオ、**Anabas**
Testudineus)、プラー・サリット (グラミーフ
イッシュ、**Snakeskin Gourami**)、プラー・シ
ウ (ミノー：コイ目コイ科の淡水魚、
Minnow)、プラー・ドゥック (ナマズ、

Clarias / Catfish)、プラー・ニン (ティラピア
Tilapia)、プラー・ブートーン (マーブルゴビ
ー：スズキ目ハゼ科の淡水魚、**Marble**
Goby)、プラー・リム (ライギョ、
Snakehead)