

# ドゥスン族社会における飲酒文化のグローカル化 —— 物質文化の変容から ——

三浦 哲也<sup>1)</sup>

## Creation of GLOCAL Drinking Culture : A Case Study on Indigenous Society in Borneo

Tetsuya Miura

### Abstract

The Dusun people at the in northern mountainous area in Borneo make traditional rice wine. This article aims to report that how the local drinking culture has changed in the context of modernization and globalization.

In this decade, mass-produced products and information of sanitation had installed to the Dusun village and their drinking culture had been transformed. The direction of transformation is “drink individually” and “drink hygienically”.

For this “modern demand”, they changed the way of drinking and the vessel for brewing, and created new implement to drinking (i.e. using waste PET bottle). They brewed the traditional rice wine in ceramic jar and used bamboo straw to drink it. But significance and meanings of traditional rice wine and the banquet in the society are still maintained.

The Dusun society and their drinking culture had never to submit to the tide of the globalization. They interweave their drinking culture with new material cultures that came to be able to obtain through the globalization.

**Keywords:** glacialization, drinking culture, acculturation

**キーワード:** グローカリゼーション, 飲酒文化, 文化変容

## 0. はじめに

これまで、文化人類学においては、酒の醸造および飲酒に関する多様な文化を記述し、特に贈与交換論においては、酒は社会性の高い財として分析されてきた。そして、酒にかかわる文化が、そ

れぞれの社会構造の中で一定の機能と役割を持ち、様々な祭祀や儀礼はもとより、日常の人間関係の構築等においても極めて重要であることが指摘されてきた。

一方、近代化・グローバル化が進む現在の世界において、酒にかかわる文化も世界的に画一化さ

1) 育英短期大学現代コミュニケーション学科

れる傾向にある。そこでは、酒は、商品であり、健康に悪影響をもたらすドラッグであり、個人的な嗜好品である、という「西洋近代的」価値観に方向付けられているようである。

そのような近代化やグローバル化は、ローカルな飲酒文化にいかなる変容をもたらすのか。そして、それは、人々の日常生活にどのような意味を持つのであろうか。

本稿では、グローバルな飲酒文化の形成のありようを明らかにすることを目的とし、ボルネオ島の先住民であるドゥスン族の社会を対象とする現地調査に基づき、生活の急速な近代化に伴う飲酒文化の変容が、彼らの日常生活にもたらす影響を考察する。

## 1. 研究の目的

文化人類学においては、世界各地のローカルな酒造りや飲酒行動、酒の持つ文化的・社会的価値に関する民族誌的資料が蓄積されている。また、飲酒文化の通文化的比較研究を目指したやや巨視的な試み（石毛1998、山本2008など）も行われている。

しかしながら、ローカルな飲酒文化の現代的な動態を、グローバル化の文脈の中で捉えようとする研究はほとんど見られない。

モノを対象としたグローバル化の人類学的研究は、マクドナルド（ワトソン2003）やコカコーラ（Miller1998）といった多国籍企業に代表され、ワールドマーケットで莫大な量が流通している商品を題材にして展開されてきた。

一方、世界市場の末端部に位置する、いわゆる周辺社会は、人文社会科学一般として、グローバル化の受容者として位置付けられることがほとんどである。そして、そうした小規模社会の小規模な生産物は、インフォーマル・セクターという欠性概念によって整理され、あるいはその伝統性や希少性、その変容が論じられることが多

かった。

これに対して、湖中（2007）は、東アフリカ遊牧民社会の廃品利用における「微細なグローバル化」の分析から、いわゆる周辺社会における小規模な生産物が、圧倒的な富が流動する世界市場に対して独自性を発揮していることを指摘している。

ところで、ボルネオ島北部山岳地域に居住する先住民であるドゥスン族の社会では、伝統酒が頻繁に醸造され、日常的に開催される酒宴で消費されている。この伝統酒は、その醸造の方法や飲み方が近年大きく変化しつつある。当該社会では近年、安価な工業製品の流入、電力供給の開始、近代的な医療・衛生に関する情報の流入といった社会変化を経験し、それにあわせて、醸造に用いる道具、酒を飲む酒器が、様々に変化している。

世界市場から見れば末端に位置し、グローバル化の受容者たるべきドゥスン族の伝統酒の文化が変化することは、どのような意味があるのだろうか？

酒を醸し、それを飲むことに関わる規範や禁忌、あるいはジェンダーとの関連性、さらには、酒の売買や贈与、あるいは繰り返される酒宴の場を通じて展開・構築・維持される人間関係といった、当該社会において、人と酒とが織り成す、酒と飲酒についての価値体系の全体像を分析する必要がある。そこでは、酒に係る物質文化が変化し、あるいは酒そのものが商品化し、さらには工業生産された酒が流入する中で、彼らが醸す酒の価値が相対的に変化していることに留意する必要がある。ただし、そのような飲酒文化の状況を、翻訳的適応の、あるいはグローバルな現象（前川2000, 2004）として捉えるだけではなく、世界市場に対する独自性と、新たな創造性の現場として分析する。

ところで、ドゥスン族の人生について、近隣の先住民ムルト族は、しばしば次のように説明する——ムルトは死ぬまで（婚資を）支払う。ドゥ

スンは死ぬまで飲み踊る——。この謂いは、ドゥスン族の人びとが単に酒好きであるということではなく、当該社会において酒宴が重要な社会的行為であることを説明している。

酒は、人間の生存に必ずしも貢献しないが、人間の遊びと楽しみの要素を含むものである。そのような酒、あるいは酒宴という、人間生活・人間関係に密着した文化が、グローバル化あるいはローカル化することの意味を解明することは、急速に変化していく現代社会における生活質のあり方を考察する上で重要である。

## 2. 研究の方法

調査対象は、マレーシア・サバ州に居住するドゥスン族である。ドゥスン族は、ボルネオ島の北部、東マレーシア・サバ州に居住する先住民である(図1参照)。伝統的には水田および焼畑での稲作を主たる生業とし、精霊に対する信仰を保持して

きた人々である。

彼らを指し示す民族名称は、これまで様々な政治的背景や民族文化復興運動などの文脈の中で、様々に転変してきた経緯がある(山本1993, 2002, 2007, 上杉1999ほか)が、本稿においては、タンブナン郡に居住する「ドゥスン」を自称する人々のみを指して、「ドゥスン族」という名称を使用する。

本稿で提示する資料は、サバ州の州都コタキナルから南東へ60キロほどの山間部に位置する、タンブナン郡KN村(仮称)において、実施した調査にて得られたものである。筆者は、1998年からこの村落で継続的に調査を実施しており、社会構造や親族構造、村落内の人間関係については十分な資料を蓄積している。

このKN村は、2007年3月の時点で、37軒の家に、230人のドゥスン族の人々が居住する村落である。川沿いの谷筋に3つの集落が点在しており、平坦地に水田と、周辺の丘や山の斜面の焼き畑で、



図1 東南アジアにおけるサバ州の位置

稲作や換金作物栽培が行われている。稲作を中心とする農耕と、狩猟や漁労を組み合わせ、自給自足的な生業経済を維持している(三浦2001)。しかし、近年はパラゴムノキ(天然ゴム)をはじめとする換金作物栽培が盛んに行われている。

なお、KN村は、この15年程の間に、安価な工業製品や缶ビールを含む工業食品の流入、電力供給の開始、近代的な医療・衛生に関する情報の流入といった、いわゆるグローバリゼーションに伴う急激な社会変化を経験している。

### 3. ドゥスン族の伝統酒

#### (1) 作り方

ドゥスン族が醸す伝統的な酒類は、トームス(*tohmis*)と総称され、結婚式、収穫祭などの儀礼の際にはなくてはならない伝統的な酒である。トームスは、米もしくはキャッサバ芋を加熱調理したものを、カビ麴により固体発酵させた酒である。

この発酵酒はそれぞれの家々で、自家消費目的で醸造されるが、その作業は女の仕事である。また、酒造りの前日からは酸味のある果実を食べてはならないなどのタブーもあるが、近年ではそれを厳守するものは少なくなってきたという。

コメを原料とする場合、荒く精米したコメを炊いた後に放熱し、ロンポッグ(*lompog*)と呼ばれる固形の餅麴を砕いて粉にして振りかける。麴を均等になじませるようによくかき混ぜてから、壺などの容器に詰める。一晩置いた後に容器の口を密閉し、10日以上発酵させることで完成する。

キャッサバ芋で作る場合も同様で、掌ほどの大きさに刻んだ芋を茹で、放熱したあとに麴をまぶして、一晩おいてから密閉する。キャッサバで作る場合は1ヶ月ほど発酵させる。コメに比べると発酵後のアルコール度が少し高くなる。

固体発酵した酒であるから、飲む際には何らかの形で水を加えて、味とアルコール分とを水に溶

出させてから飲むことになる。

このトームスは、その時々で出来具合が異なるが、その味は、*ohmis*(甘い)、*onsom*(酸っぱい)、*opeet*(bitter)の3つの味覚によって説明・評価される。酒の出来栄えや、女性の酒作りの得手不得手、ロンポッグ(餅麴)の良し悪し、各世帯の酒の在庫など、人々は常日頃から酒に関する話題で情報交換を行っている。

#### (2) 酒の作法

ドゥスン族にとって、トームスは婚姻儀礼や収穫祭といった社会構造の維持存続を支える諸儀礼にも欠かせないものである。また、村外に住む親族が訪問して来たり、狩猟で大型の獲物を得たりしたときにも、近隣の人々が集まって発酵酒を飲む。特別な理由がなくとも、農閑期や週末などには、気のあう者同士が集まってトームスを飲み、話をすることが人々の大きな楽しみである。トームスを一人きりで飲むということはありません、必ず複数のメンバーで飲むのである。

結婚儀礼や収穫祭などに際して、その儀礼の一部を担う形で酒宴が行われる場合、その酒宴は非常にオープンで、誰でも自由に参加することができる。特に、結婚や婚約の儀礼における酒宴では、参加者は多ければ多いほど良いとされ、新郎新婦に面識のない人まで含め、場合によっては数百人が参加することもある。このような非常に大規模な酒宴では、当然、トームスも莫大な量が用意される。

また、村人は、稲作をはじめとする生業活動において、多量の労働力が必要な時、近隣の人々に協力を依頼するが、その作業終了後は、必ず返礼としての酒宴が行われる。この共同作業の後の酒宴は、通常、作業の施主の自宅で行われる。作業終了後、作業の参加者たちは、作業施主の自宅の前に集まり、作業施主が家の中に入るように呼びかけるのを待つ。酒宴のホストとなる作業施主は、トームスを飲む準備が整うと、参加者たちを呼び

入れようとする。しかし、参加者たちはすぐには屋内に入ろうとはせず、気のない返事を繰り返す。しばらくの後、誰か一人が屋内に入るのを契機に、ようやく皆がぞろぞろと屋内に入る。その間、ホスト世帯の人々は、人々に家の中に入るように呼びかけ続けなければならない。このようなやや複雑な作法がある一方で、この共同作業後の酒宴には、作業に参加しなかった者も参加することができる。ただし、作業へ参加した人々が実際に酒を飲み始めたところを見計らって、遅れて参加するようにするのが礼儀であるとされる。

このように、ドゥスン族社会においては、彼ら独自の飲酒文化が存在しているといえる。

#### 4. 酒の飲み方とその変化

トーミスは、固体発酵させるものであるため、飲む際に水を加えて（あるいは加えながら）飲むことになる。その飲み方には複数あり、様々な道具を用いる。飲み方、用いる道具によって、様々な呼び分けられるが、KN村における酒の飲み方は、この十数年の間に次のように変化してきた。

#### ○1999年～

村内で消費される酒は、基本的に村内で醸造されたトーミスだけであった。また、トーミスの飲み方は、シオポン (*siopong*) という飲み方だけであった（以下、この飲酒形態を「壺酒」と称す）。

壺酒は、壺 (*kakanan*) の中でトーミスを発酵させ、ここに水を注ぎ、味とアルコール分を溶出させ、そこに竹のストローを差し込んで飲む方法である。

酒宴では、人々は、トーミスの入った壺のまわりに座わり、1人ずつ、順番に、壺の前に座り、竹のストローを用いて、規定された量を飲む。水を注ぐと飯粒（あるいはキャッサバの繊維）が浮いてしまうので、トラップと呼ばれるパンノキ属の木 (*Artocarpus elasticus*) やバナナ (*Musa spp.*) の葉などを被せて防ぐ。

ストローには、*sumbiling* と呼ばれるタケ (*Schixostachyum hantu*) の枝の部分のみを用いる。先端は節でふさがっているが、その両側を削って、平行に向かい合わせた細いスリットが設けられ、飯粒はここで漉されて口に入ってこないように工夫されている。



写真1

壺酒は、酒宴の参加者が順番に回し飲みしていく。味とアルコール分がなくなったら、新たな壺酒と取り換える。

(筆者撮影、以下同様)

○2003年～

シオポンによる飲酒が、突如、ほとんど見られなくなる。2003年の重症急性呼吸器症候群 (SARS; Severe Acute Respiratory Syndrome,) の流行を受け、学校関係者およびカトリック教会関係者により、竹ストローの回し飲みによる感染の危険を警告された事が主要な要因である。

以後、トームスに水を含ませ、細いホースを用いてサイフォンの原理でバケツに抽出し、リヒン (*lihin*; 写真2 参照) という酒にして、それをめいめいのプラスチック製コップに注いで飲むとい

う、ティノギエ (*tinogie*) という形式が一般的になる (コップに注いで飲む形態を以後「コップ酒」と称す)。

また、それ以前はほとんど見られなかったリヌタウ (*linutau*; 固体発酵したトームスを布袋に入れ、バケツの水の中で濾し出して作る。写真3 参照) という酒を飲むことも多く見られるようになった。これも、コップ酒形式で飲む。

また、このコップ酒が一般化する動向の発生とほぼ同時に、仕込みに壺を用いることが少なくなり、プラスチックのバケツで仕込むことが普通に



写真2

プラスチック製バケツに仕込まれた、キャッサバ芋のトームスから、リヒンを抽出する。



写真3

リヌタウは、トームスを入れた袋を水の中で絞り、漉し出して作る酒である。

なる。壺よりも軽く、扱いが簡単であり、また安価でもあることから急速に普及した。

また、リヒンを蒸留したモントク (*montoku*) が街場で売られるようになり、これもよく飲まれるようになった。リヒンを蒸留したモントクは、最寄りの市街地の工場で製造されており、空きビール瓶に詰めて販売されている。アルコール度数は20%程度である。価格は大瓶でRM3.00~6.00≒90~180円である。たいてい水割りにして飲むが、若い女性などは街で買ってくるコーラ等の清涼飲料水で割って飲むこともある。いずれにしても、これもコップを用いる。

#### ○2007年～

ティノギエ形式でリヒン・リヌタウを飲むことが相変わらず広く行われているが、それまで、さほど多くは見られなかった、缶ビール (*bir*) の飲用が頻繁に確認されるようになる。

この缶ビールはインドネシア等からの密輸品であり、1缶がRM2.00 (≒60円) ではあるが、村落の生活レベルからすれば、必ずしも安価ではない。また、結婚式などの儀礼の際に缶ビールが供されることはほとんどない。

#### ○2008年～

ペットボトルの上部1/3ほどを切り取った容

器の中でトームスを発酵させ、これに水を注ぎ、プラスチックストローを差し入れ、めいめいが手に持って飲む、というトンボン (*tongpong*) という様式が見られるようになった (写真4参照。この飲酒形態を、以後「PET酒」と称す)。

実は、この *tonpong* という飲み方は古くから存在し、かつては竹筒・竹ストローを用いていたという。しかし、ペットボトル飲料が安価で入手でき、その空き容器が軽くて扱いも簡単なことから、それに置き換わったものである。

このように、ドゥスン族の伝統酒トームスは、近年、その飲み方や道具が大きく変化しているのである。

## 5. 伝統的な飲酒文化

前項で示したように、ドゥスン族の伝統酒トームスは、近年、その飲み方や道具が急速に変化してきた。しかしながら、変化していない部分もある。

酒を仕込むこと、酒宴の料理の準備は女性の仕事であるが、酒や酒器の準備は男性が行うという点に変化はない。また、酒宴での作法や規範も変わっていない。



写真4

トンボン (PET酒) は、壺酒と同様にストローで吸引する酒であるが、水分がなくなれば各自で水を継ぎ足し、味がなくなるまで飲む。

婚約式・結婚式で飲まれる酒は、今でも必ず、先祖伝来の大きな壺で仕込まれる（写真5参照）。普段は使わず、儀礼用のみ使うこの壺は、婚資にもなりうる貴重なもので、固有の名を持ち、それぞれ特殊な力を持っていると信じられている。また、婚約式・結婚式だけで用いられる伝統的な酒器シノンプル（*sinompuru*）、サンギッ（*sangit*）

が、用いられる（写真6,7参照）。

缶ビールも飲まれるようになったが、儀礼の場で供される酒は、基本的にトームスのみで、結婚式や葬式などでは、シオポン形式を含む、様々な形式でトームスが供されるのである。



写真5

結婚式で飲むトームスは、先祖伝来の大型の壺で仕込まれる。壺には固有の名があり、その来歴が記憶されている。



写真6

竹製の酒器 *sinompuru* で出席者に酒を配るのは主に女性の役割。籐で吊るされた竹のグラスを配られた者は、一息で飲み干す。



写真7

コップに注ぐ際に便利のように、金物屋で購入した蛇口を取り付けた *sangit*。従来は木片で栓にしていた。

## 6. 飲酒にかかわる人間関係の変化

### (1) 酒の売買に係る人間関係

KN村においては、酒は、儀礼の場面だけでなく、親族や近隣の人々と日常的に飲み交わされている。酒宴はきわめて日常的に頻繁に行われる社交的活動である。そこでは、人びとの間の人間関係が繰り返し調整・確認・強化されることになる。では、酒と、その飲み方や酒器、醸造の仕方が変化することで、酒と酒宴の社会的な役割と意義も変化するのであろうか。

前項で述べたように、トーミスはしばしば世間で売買されるが、トーミスの売買は、ごく最近までは、多くの場合はツケ買いであった。トーミスは、壺やプラのバケツに仕込まれているので、購入者は後日それらを返却する必要があり、その際に、代金が支払われていた。しかし、PET酒が一般化した現在、状況が一変した。トーミスはペット容器の中で醸造されることとなり、トーミスはペット容器ごと販売されることになったためである。これにより、以前の壺やバケツ時代に比べると、2008年から、現金払い、即時決済での売買が急増している（表1）。

後日、必ず返却しなくてはならない壺やバケツによる販売形態から、トーミスをペット容器ごと

売買される形に変化したことで、現金による即時決済の傾向が強まり、代金の支払いまでの日数が大きく短縮する傾向が認められる。

トーミスを販売目的で醸造しているある女性（40歳台）は、「以前は、いつも支払いが遅い相手や、すでに未払いの金額が大きくなっている相手にも、頼まれれば、ツケで（壺酒を）売らざるを得なかった。でも、*tompong*（PET酒）は、すぐにその場で代金を支払ってもらえるから、良い」と述べた。

その一方で、ある未婚の男性（20歳代）は、「自宅にトーミスがなければ、誰かから買うしかない。でも、*tompong*（PET酒）は現金がないと売ってもらえないことが多い。そういう時は、バケツのトーミスをツケで買う。準備も片付けも簡単なPET酒の方が好きだけれど、仕方ないよね……」と現在の即時決済重視の傾向にやや不満を持っている。

PET酒の普及により、従来の対面的な人間関係に基づく信頼によって成り立っていたツケ買いでの酒の売買が減り、現金による即時決済での売買が多く行われるようになってきている。このことは、醸造容器が変化することで、酒の売買を通じての人間関係の在り方が、大きく変質してきていることを意味している。

表1 トーミスの販売と代金回収までの日数

期間 売主名(性/年齢)	販売数 (形態)	販売から代金回収までの日数								
		当日	翌日	～3日	～7日	～14日	～30日	<30日	未回収	不明
1999年4月～5月 T.P. (F/40代)	24 (壺)	1	4	8	3	3	1	1	2	1
2000年1月～2月 K.G. (F/50代)	19 (壺)	0	1	4	6	4	1	1	2	0
2005年1月～2月 T.P. (F/40代)	30 (バケツ)	2	6	11	2	4	2	0	2	1
2008年8月 K.G. (F/60代)	80 (PET)	52	4	8	4	0	0	0	4	8

## (2) 酒宴でのコミュニケーション

壺酒を飲んでいると、次に飲む順番の人が常に待ちかまえていて、「早く飲め」「まだまだ、もっと」など声をかけられ、急かされたりする。そして、それをきっかけに会話が弾んだり、その場にいる人々全員からからかわれたりする。壺酒の壺は、多くの場合、車座に座る参加者たちの中心に置かれており、その酒を飲む者は、衆人看視のなか、全員から注目を浴び、声をかけあい、冗談を言い合いながら、つまり多彩なコミュニケーションの中で飲む、というのが壺酒の特徴である。

しかし、壺酒がコップ酒やPET酒にとって代わり、めいめいのコップに、別々に酒が注がれ、あるいは各自のPET容器から酒を飲むという状況が変わることで、酒を飲む・勧めるという行為や、その順番をめぐるコミュニケーションの内容は、変質した。

従来の壺酒においては、自分の飲酒の順番がいつ来るのかということと、今現在壺の前に座って酒を飲んでいる者の動向とが、密接に関わり合っていた。しかし、コップ酒やPET酒では、他者の飲酒のペースは、自分の飲酒のペースや量とまったく関係がない。

もっとも、めいめい、個別に飲むという方法自体が、ある程度、各自がそれぞれのペースで飲むことを許容している。コップ酒もPET酒も、順番に飲むわけではないから、次の人に急かされることはない。せいぜい、宴の主催者が酒を注ぎ足しくくる程度である。缶ビールなら中身がどれほど減ったのか、周りの人に知られることはない。もちろん、ゆっくり飲んでいる者があれば、それに気づいた周りの者から、多少は「もっと飲め」「早く飲め」「注いでやるから、コップを空にしろ」と言った声かけられることはある。しかし、それはせいぜい(たいていは酒宴のホスト対ゲストの)一対一のコミュニケーションであり、壺酒の場合のように、その場の参加者全員から注目されたり、急かされたりするわけではない。

また、壺酒の場合、多くの者が繰り返し飲んで、水を注ぎ足しているうちにトームスの味が薄まると、誰かがそれを指摘し、新たな壺酒が用意されることになる。しかし、PET酒の場合は、「まだ味がある、アルコール分がある」と言い張れば、「出がらし」状態のものをいつまでも飲み続けることもできるのである。

一方、KN村には2006年から電力の供給が開始され、それに伴い、カラーテレビ、VCDプレーヤー、衛星放送受信設備などが急速に普及しつつある。これにより、酒宴の最中にテレビニュースを見たり、あるいはサッカー中継を観戦したり、あるいは映画や音楽のVCDを再生するといった、新たな酒宴のスタイルが見られるようになった。そのような極めて現代的な物質文化に囲まれた酒宴では、ホスト・ゲスト間はもちろん、ゲスト同士のコミュニケーションも相対的に減少している。

## 7. 考察

マレーシアの急速な経済成長を背景にして、情報と工業製品が急速に流入するようになったドゥスン族の村落では、酒という嗜好品に関する伝統文化も、急速に変化していることが確認された。その基本的な方向は、「めいめい、別々に飲む」≡「衛生的に飲む」という方向である。

この現代的な飲み方の要請に合わせて、飲み方が変わり、酒の仕込みに用いる容器、酒器が変化している。かつて、トームスは陶器の壺の中で発酵させ、竹のストローで飲むものであったが、現在は、プラスチック製品や、ペットボトルが多く利用されるようになっている。また、缶ビールや工業的に作られた蒸留酒を現金で購入して飲む、ということも見られるようになった。

しかしながら、儀礼の場面では伝統的な仕込み方・飲み方・酒器が今でも用いられている。そして、「めいめいで飲む」「衛生的に飲む」という現

代的な要請に対して、ドゥスン族の人々は、伝統酒を *lihin* や *linutau* という形でプラスチックのコップを用いて飲むという方法で対応し、あるいは *tompok* という伝統的な飲み方を、竹筒をペットボトルに置き換えるという現代的な方法でリバイバル（復活）させている。

また、醸造は女性、酒宴の準備は男性、という役割分担や、男性と女性とは（空間的に分かれて）別々に酒を飲む、といった酒にかかわるジェンダーは、堅持されている。

このように見てくると、ドゥスン族の飲酒文化は、必ずしも一方的に「グローバリゼーション」の波に飲み込まれているわけではない。むしろ、グローバリゼーションによって入手可能になった新たな物質文化を、ローカルな伝統酒の文化へ織り込んでいると考えられる。

ただし、現金決済の傾向が増えることで村人の中での酒の売買を介した人間関係の在り方が変化し、また、酒宴におけるコミュニケーションが変質していることについては留意しなければならない。この点については、今後、さらなる資料を集め、分析を深めたい。

## 8. 結 語

世界中どこでも、同じモノ、同じ情報が手に入るようになる、というのがグローバリゼーションのひとつの側面である。いまや、ボルネオ島の山奥でも、カールスバーグ（デンマーク）、タイガー（シンガポール）、オレンジブーム（オランダ）といった、世界各国のブランドの缶ビールを買って飲むことは可能である（もっともそのほとんどが密輸品である）。そして、伝統的な酒も、大量生産されるプラスチック製のバケツの中や、ペットボトルの中で醸されている。

酒は嗜好品であり、人間の遊びと楽しみに満ち溢れた飲み物である。そこにも、グローバリゼーションが、大きな影響を及ぼしつつあるといえる。

ところで、ドゥスン族は、東マレーシア・ボルネオ島の山間部という、いわゆる「辺境」に生きる「少数民族」であり、一般には、グローバリゼーションの受容者として位置付けられる存在である。そして彼らが醸す伝統酒トームスは、いわゆる「周辺社会」の中で生産・流通・消費される、小規模な生産物でしかない。

しかし、彼らは伝統的な発酵酒トームスの価値を重視しており、村落の中で生産し、売買し、消費する伝統酒と、それを飲む酒宴が、社会的文化的に豊かな意味と高い価値を有している。

彼らも、今や容易に現金で缶ビールを買うことができるようにはなった。が、農作業を手伝ってもらったお礼に、缶ビールを出すような事例は、いまだ確認されていない。結婚式などに、缶ビールが供されることもない。そのような場面では、必ずトームスが振舞われる。

つまり彼らは、缶ビールと伝統酒を等価値とは考えておらず、伝統酒に特殊な意味と価値を認めているのである。だからこそ、現代的な要請に折り合いをつけ、「めいめいで飲むため」に、わざわざ時間をかけてサイフォンの原理で酒を抽出したり、ペットボトルを工作したりするのである。このような現象は、ドゥスン族社会が、グローバリゼーションの結果として外部から流入したモノを資源として、独特の方法で創造的な対応することで、彼ら自身の飲酒文化に新たなフェーズを作り出している、と捉えることができる。

このことは、ドゥスン族は、その伝統的な酒の醸造と飲み方に、外部から流入した工業製品やその廃物を利用し、その酒宴でのコミュニケーションの在り方を含め、新たな飲酒文化を創造していることを示している。グローバリゼーションの強い影響を受ける状況下に条件付けられながらも、ドゥスン族は、その醸造と飲酒の方法において、自律的な対応によってローカルな創造性を発揮しているといえる。

### 〈謝辞〉

本研究のための主たる現地調査は、たばこ総合研究センターの平成20年度「TASC 研究助成」により実施することができた。記して深謝したい。

なお、本稿は、『平成20年度財団法人たばこ総合研究センター助成研究報告』に掲載された報告の内容に大幅な加筆と修正を加えたものである。

### 引用文献

- 石毛直道編 1998年 『論集 酒と飲酒の文化』, 平凡社  
湖中真哉 2007年 「小生産物(商品)の微細なグローバリゼーション—ケニア中北部・サンプルの廃物資源利用」,  
小川 了編『資源人類学4 躍動する小生産物』, p.25-62, 弘文堂, 2007年  
前川啓二 2002年 『開発の人類学—文化接合から翻訳的適合へ』, 新曜社  
前川啓二 2004年 『グローカリゼーションの人類学』, 新曜社  
Miller, D. 1998. “Coca-Cola: A Black Sweet Drink from Trinidad.” In D. Miller (ed.), *Material Cultures:*

*Why Some Things Matter.* University of Chicago Press, Chicago.

- 三浦哲也 2001年 『東マレーシア・サバ州における山間地農耕民ドゥスン族の生計維持機構』, 筑波大学大学院修士課程環境科学研究科学学位論文  
三浦哲也 2006年 「東マレーシア・ドゥスン族の信仰と日常生活」, 『アジア遊学89 宗教を生きる東南アジア』, 勉誠出版, pp.110-120  
上杉富之 1999年 「民族と文化の創造—東マレーシア・サバのカダザン人の事例から」 田村克己編『文化の生産』, ドメス出版  
山本紀夫 2008年 『増補 酒づくりの民族誌—世界の秘酒・珍酒—』, 八坂書房  
山本博之 1993年 「サバのマレーシア加入とカダザンナショナリズム」, 『アジア経済』 34(11), pp.18-36  
山本博之 2002年 「カダザン人のナショナリズムとエスニシティ」, 『ODYSSEUS』 6号, pp.41-60  
山本博之 2007年 『脱植民地化とナショナリズム 英領北ボルネオにおける民族形成』, 東京大学出版  
ワトソン, J. (前川ほか訳) 2003年 『マクドナルドはグローバルか—東アジアのファーストフード』, 新曜社

〔 2011年11月30日 受付 〕  
〔 2012年 1月12日 受理 〕