

# ボルネオ島・ドゥスン族社会への冷蔵庫の導入とその影響

三浦 哲也<sup>1)</sup>

## Introduction of the Refrigerator into the Daily Life of the Dusun Society, Borneo.

Tetsuya Miura

### Abstract

The refrigerators play an important role in the diet of our modern society. They prevent food from spoiling and enable us to store it for a certain period, while at the same time providing us with “cold deliciousness”. However, it is only in the last few decades that refrigerators have become widely used in human society.

What impact has the advent of the refrigerators had on human eating habits, and how have societies accepted it?

Based on a field questionnaire-based survey in a village community of the Dusun in Borneo, where refrigerators have become widespread over the past decade, this paper examines the role and significance of refrigerators in this community and the changes they bring to the traditional food practice.

Key words: Borneo, indigenous people, food culture, refrigerator, acculturation

キーワード：ボルネオ，先住民，食文化，冷蔵庫，文化変容

### I. プロローグ

1974 年生まれの筆者にとって、冷蔵庫は、生まれたときから自宅に当たり前に存在してきた家電製品である。私は少年期を東京の下町で過ごしたが、実家の台所にある冷蔵庫には肉や魚、野菜といった生鮮食材がさほど多く詰め込まれていた記憶はない。母は専業主婦で、1~2 日おきに、あるいは必要に応じては毎日でも近所の商店街やスーパーに買い物に行くことが可能で、多量の生鮮食料品を冷蔵庫にストックしておく必要がなかったのだろうと思う。おそらく同様の理由で、当時普及し始めていた冷凍食品が冷凍庫に保管さ

れていることもなく、冷凍庫に入っているのは氷と氷菓くらいだった。

その後、私は大学生になり一人暮らしを始め、自分だけのための冷蔵庫を持つようになった。しかし、不規則かつ清貧な暮らし向きと不便な買い物事情とが相まって、冷蔵庫の中身はたいてい貧相だった。ただし、買い物に行くと、なるべく日持ちする食材や安い冷凍食品を多く買い込み、冷蔵庫に詰め込むのが常だった。

一方で、私は大学の文化人類学の調査実習で秋田県の山村や愛知県の離島を訪れた際、それぞれの地域の家庭では、前者では野菜の他に貴重なシカやクマの肉が、後者では町で買って来た肉や野

1) 育英短期大学現代コミュニケーション学科

菜が、冷蔵庫・冷凍庫に保存されているのを見た。山村や離島のような買い物が不便な地域では特にそうだが、日常的に多量の生鮮食品をまとめ買いして冷蔵庫に保管し、また季節性のある食材や希少な食材を冷凍庫に保管することが一般的に行われていることに改めて気づいた。そしてそれは「陸の孤島」と呼ばれる不便な街にある大学に通っていた当時の私の冷蔵庫事情とある部分で共通していた（もちろんその内容物の「豊かさ」には大きな格差があったが）。

現在、群馬の赤城山麓の不便なイナカに暮らしている私の自宅の冷蔵庫には、多量の肉・魚・野菜が冷蔵・冷凍保存されている。私の家には毎日買い物に行くことができる専業主婦がおらず、また買い物に行くにも不便な場所に立地していることが主たる要因である。

一方、著しく物流が発達した現代の東京では、冷蔵庫を持たずに生活している者も一定数いるという。その一部については、いわゆる「ミニマリスト」の文脈で語られる<sup>1</sup>。それは冷蔵庫を持た

なくとも、コンビニエンスストアやスーパーの存在に加えて「ていねいな暮らし」の工夫により十分豊かな食生活が可能であるという、新しいライフスタイルの提唱であるといえる。

とはいえ、日本において、その高度成長期以降一気に普及した冷蔵庫は、私たちの生活にとって当たり前のものになり、その食生活を支えつけてきてくれていることは間違いない。ただし、当然、冷蔵庫の中で、何を、何のために冷やすのかについては、人により、世帯により、地域により多様なはずで、またさまざまな社会史的な変遷もあったはずである。

## II. はじめに 一研究の目的と方法一

現代社会に生きる私たちの食生活において、冷蔵庫は極めて大きな役割を果たしている。冷蔵庫は、食品の腐敗を防ぎながら一定期間保存することを可能にする。それに伴って、「食料を得て、調理して、食べる」という本来は一続きの行動に、



図1 東南アジアにおけるサバ州の位置

一定のタイムラグを作りだすことをも可能にする。これにより人類の食生活は質的に向上してきたと言えよう。しかし、人類社会に冷蔵庫が本格的に広く普及したのは、わずかにこの数十年間でのことである。冷蔵庫の出現は、人間の食生活にどのようなインパクトを与え、また諸社会はどのようにそれを受容してきたのであろうか。

本稿は、この数十年の間に冷蔵庫が普及したボルネオ島・ドゥスン族の村落社会での調査にもとづき、当該社会において冷蔵庫がどのような役割と意味を持ち、また彼らの伝統的な食生活にどんな変化をもたらそうとしているのかについて考察することを目的としている。

本研究の対象であるドゥスン族は、マレーシア・サバ州に居住する先住民族である。サバ州はボルネオ島の北部に位置し（図1）、ドゥスン族はそのサバ州の中部から西部の山間部に居住する人々である。伝統的には水田および焼畑での稲作を主たる生業とし（三浦 2001）、精霊に対する信仰を保持してきた（三浦 2006）。現在、「ドゥスン族」は、公的機関や人口統計、そして特に政治的な場面においては、サバ州西部沿岸地域に居住する「カダザン族（Kadazan）」を称する人々を始めとする複数の民族集団と併せて「カダザンドゥスン（Kadazandusun）族」と集合的に称されるのが一般的である<sup>2</sup>。

筆者は1998年以降、サバ州の内陸地域に位置するタンブナン（Tambunan）郡のドゥスン族の村落KN村（仮称）において、文化人類学的調査を継続的に実施してきた。本稿で提示する資料の中心は、JSPS 科研費 JP18K01202 の助成により2019年度に実施した現地調査で得られたものである。この調査では、冷蔵庫の使用実態を明らかにすることを企図して、質問用紙を用いたインタビューを行い、また冷蔵庫の使用状況を実際に確認した。調査対象としたのは筆者が1998年以来、継続して経済状況を調査している33世帯である。

### Ⅲ. 冷蔵庫の普及と使用の状況

#### 1. 家電の普及状況

1985年、当時の州政府が内陸部に居住する先住民にソーラー発電システムを配布する事業を行った<sup>3</sup>。各世帯では設置したソーラーパネルで発電された電気を自動車用バッテリーに蓄電し、それぞれ購入した蛍光灯の照明と白黒テレビに利用するようになった。

その後、2005年からKN村への電力供給のための電力会社（Sabah Electricity Sdn. Bhd.）による工事が開始され、2006年から段階的に電力供給が開始され、2007年5月までにすべての世帯で電気が使えるようになった。この時期、各世帯では、少ない現金収入の中からどの家電製品を購入するかという問題で、夫婦で揉め事になることが多くあった。たいてい夫がカラーテレビを望むのに対して、妻は洗濯機か炊飯器を望んだ。

KN村のすべての世帯に電力が供給された2007年以降の家電製品の普及過程を図2に示した。洗濯機・炊飯器がまず購入され、その後少し遅れて冷蔵庫・携帯電話が急速に普及した。電力供給が開始された直後に冷蔵庫があまり普及しなかった理由は、送電が安定せず停電が頻発していたことであった。2010年頃から送電が安定して停電が激減し、それに伴って冷蔵庫を購入する世帯が増加した。2019年現在、冷蔵庫の普及率は97%で、KN村で最も普及している白物家電となっている。

なお、2012年の段階で携帯電話の普及率が100%となったが、その段階ではKN村のほとんどの地域は携帯電話サービスの圏外であった。それでも携帯電話が購入されたのは、買い物などで市街地に出たときに親族や友人と連絡を取るのに便利だからである。2019年時点では、村内に携帯電話会社の中継アンテナが設置され、範囲は限定されるが、データ通信サービスが利用できるようになっている。

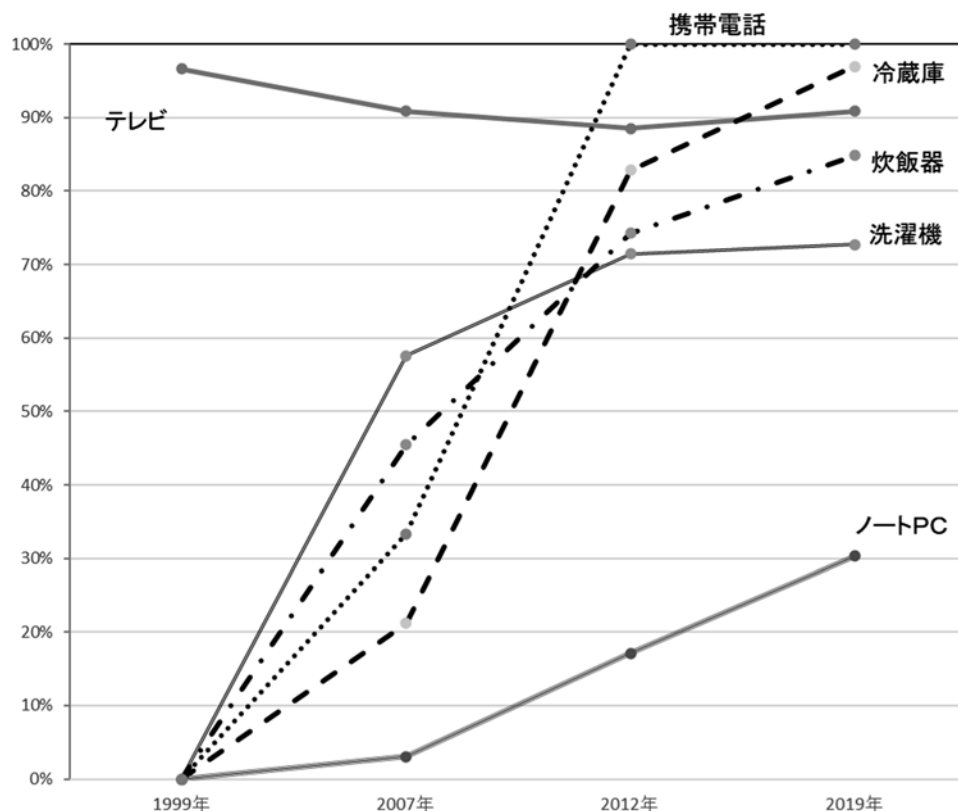


図2 家電製品の普及過程

注) 調査対象世帯数は、1999年 : 30、2007年 : 33、2013年 : 35、2019年 : 33である。当初対象だった30世帯を追跡調査し、その間、子ども夫婦の独立や、世帯員の全員死亡による世帯の消滅などの理由によりその数は増減してきた。

## 2. 冷蔵庫の使用状況

調査対象とした33世帯のうち、冷蔵庫を使用していないのは1世帯のみであった。その1世帯は冷蔵庫が故障したが買い換えることができないでいる状況であることから、すべての世帯において冷蔵庫の所有・使用経験がある。

現在冷蔵庫を使用している32世帯のうち、3世帯において2台の冷蔵庫を使用していた。この32世帯が使用する35台の冷蔵庫のうち、冷蔵室と冷凍室が別の2ドア冷蔵庫はわずか5台(15%)のみで、85%の世帯で冷蔵フリーザー付1ドア冷蔵庫を使用していた。

メーカー別にみると、Panasonic社製が14台(42%)、Toshiba社製が6台(18%)、LG社製が6台(18%)、Sharp社製が4台(12%)、Haier社製が3台(8%)、Singer社・Samsung社製が各1台(各3%)であった。



図3 Panasonic製160Lサイズ冷蔵庫



冷蔵庫の容量サイズとしては、100リットル未満の小型のものが4台（12%）、100～200リットルのものが22台（67%）、200～400リットルのものが9台（27%）であった。

以上から、全体として図3に示すような日本メーカーの1ドア冷蔵庫を選好する傾向が伺える。

なお、彼らにとって冷蔵庫は金額的に大きなものであり、また街で購入して自宅に運び入れる作業を伴う事から、その購入時期をよく記憶している。35台の冷蔵庫の使用年数は、最長で20年<sup>4</sup>で、平均7.6年だった。

また、その設置場所については、ドゥスン語で *dapuan* あるいは *dapor* と呼ばれる台所が一般的だが、広間 (*kinagayaan*) に置かれていることも7例（20%）確認された。その7例はすべて、台所に適切な設置スペースがないという理由からであった。

## IV. 冷蔵庫に入れるもの

### 1. 生鮮食品の入手と消費

KN村のドゥスン族の人々は、どのようなものを冷蔵庫に保存しているのだろうか。そのことを明らかにする前に、KN村の人々がこれまで、そして現在、どのように食料品を入手してきたか／いるかについて述べておく。

KN村では、もともとは稲作を中心とする自給自足的な生活が営まれてきた。現在でもほぼすべての世帯がコメを自給し、果菜・葉菜なども多く自家栽培している。さらにすべての世帯が豚や鶏を飼養していて時折これを食料とするし、男性たちはしばしばヒゲイノシシ (*Sus barbatus*) やマメジカ (*Tragulus javanicus/napu*) などの獲物を求めて村落のまわりの森林へ狩猟に出かける。さらに、村内の河川や貯水池などでは漁撈が行われ、各種の淡水魚・スッポン・カエルなどが得られる。

一方、1991年にタンブナン郡の郡都市街地へ通じる自動車道路（ダート道路）が開通し、以後人々は、少しずつ普及していくバイクや自動車、あるいは乗り合いのミニバスに乗り合わせ、約1時間かけて市街地の商店へ買い物に行くことが可能になった。

食料品については、郡都市街地において毎週木曜日に定期市がたつので、そこに多くの村人が出かけ、持参した農林産物を売却するとともに、肉・魚、調味料、各種缶詰、そのほか村落内で入手困難な食品、清涼飲料水、缶ビール、菓子、生活雑貨などを買いそろえる。

商店や定期市で入手された肉・魚は、その日のうちに全量を調理してしまう傾向が強くみられた。唐揚げ・煮込み・スープなど、日持ちする料理に加工してしまい、その後数日間、繰り返し再加熱・再加工して食卓へ出されるのである。

一方、狩猟や漁労で得られる肉・魚は、質・量ともに不安定である。また、思いがけず近隣者や親族から大量に贈与分配されることもある。そのような肉・魚はやはりその日のうちに全量を調理するか、それでもさばききれないほど大量であれば、「大猟・大漁を祝す」という名目で近隣者を招いて酒宴を開き、その際のごちそうとして振舞まわれる。

### 2. 「冷蔵庫に入れるもの」の認識と実態

冷蔵庫が利用できる現在、各世帯においては冷蔵庫にどのようなものを保存することになっているのだろうか。

まず、その認識について、現在冷蔵庫を使用している32世帯から聞き取り調査を行い、そのうえで実際に冷蔵庫の中身を確認した。

冷蔵庫で保存するものの認識としては、表1・表2のようになった。ここから分かるのは、冷蔵庫で冷やすべきと考えられているものの筆頭は、清涼飲料水や水、そして生野菜と果物である。ビールや茶などの飲料を冷やすことは、必ずしも一般

表1 冷蔵庫で保存すると認識されるもの(1)

	冷蔵		冷凍	
	数	割合	数	割合
清涼飲料水	25	(78%)	—	—
水	23	(72%)	—	—
卵	18	(56%)	1	(3%)
調味料	13	(41%)	1	(3%)
料理済みおかず	12	(38%)	1	(3%)
ビール	11	(34%)	—	—
茶・コーヒー	4	(13%)	4	(6%)
米飯	1	(3%)	0	(0%)

表2 冷蔵庫で保存すると認識されるもの(2)

	冷蔵		冷凍	
	数	割合	数	割合
生野菜	28	(88%)	5	(16%)
果物	24	(75%)	2	(6%)
干し魚・煮干し	21	(66%)	5	(16%)
肉(森)	18	(56%)	27	(84%)
魚(川池)	13	(41%)	25	(78%)
魚(市場)	12	(38%)	22	(78%)
肉(市場)	10	(31%)	22	(69%)

表1・2とも数値は世帯の数 N = 32

的ではない。茶やコーヒーは温かい飲み物というのが一般的な感覚である。

また、ドゥスン族の食生活においては、米飯や調理済みおかずが余った場合、たいていは犬・豚・猫の餌として処分される。

干し魚・煮干しは、もともと常温で長期保存が可能な食品であるが、カビ防止のために冷蔵庫で保管するという回答が多かった。果物については、食べる直前に少し冷やすとおいしい、という回答が多かった。

開封済みの調味料や鶏卵を冷蔵庫で保管すると考える者はおよそ半数であった。

一方、肉と魚については、市場で買って来たものであっても、狩猟・漁労で得られたものであっても、冷蔵庫内で保管するという認識があり、冷凍で保存すると考える傾向がやや強くみられる。

しかしながら、調査対象の32世帯の冷蔵庫を開けて、実際のその中身を確認した結果、実態としては肉・魚はさほど多くは保存されていなかった。肉・魚のいずれか、あるいは両方を冷蔵庫に

表3 実際に冷蔵庫で確認されたもの(1)

	冷蔵		冷凍	
	数	割合	数	割合
水	21	(66%)	—	—
清涼飲料水	18	(56%)	—	—
調味料	13	(41%)	1	(3%)
卵	5	(16%)	1	(3%)
ビール	3	(9%)	—	—
料理済みおかず	2	(6%)	1	(3%)
茶・コーヒー	2	(6%)	0	(0%)
米飯	0	(0%)	0	(0%)

表4 実際に冷蔵庫で確認されたもの(2)

	冷蔵		冷凍	
	数	割合	数	割合
干し魚・煮干し	18	(56%)	4	(13%)
生野菜	12	(38%)	2	(6%)
果物	3	(9%)	0	(0%)
肉(森)	3	(9%)	10	(31%)
魚(市場)	2	(6%)	1	(3%)
肉(市場)	2	(6%)	5	(16%)
魚(川池)	1	(3%)	4	(13%)

表3・4とも数値は世帯の数 N = 32

保存していたのは12世帯(37%)と少なかった。少ない事例からではあるが、魚よりも肉を冷蔵庫で保管しようとする傾向が、特に狩猟で得られた肉を冷凍保存する傾向がみられる(表4)。

実際に冷蔵庫で冷やされるもので最も多く見られたものは水(66%)であり、煮沸済みの飲料水を清涼飲料水の空ペットボトルに詰めて冷やしているものである(表3)。子どもの多い世帯などでは、コカ・コーラなどの清涼飲料水の大容量ペットボトルを冷蔵しているケースが多く見られた(56%)。

表2で示したように88%の世帯が生野菜を冷蔵庫で保管するものと認識しているが、実際に生野菜が冷蔵庫で保管されているのを確認できたのは12例(38%)だった。生野菜は冷蔵庫で保管するものと考えていながら、実際には冷蔵庫に生野菜が入れられていないのは、多くの世帯においてさまざまな果菜や葉菜を自家栽培しており、必要時に必要量を畑から収穫してくればよいからである。つまりキッチンガーデンが充実しているか

ら野菜を冷蔵庫保管する必要が無く、せいぜい、珍しい野菜などを買ったり貰ったりして、さらに調理しても余ったときに冷蔵庫で保管することがある、という程度であると考えられる。

## V. 考察 一何のための冷蔵庫か—

### 1. ストックできないもの

食の歴史をテクノロジーの歴史として捉えなおし、料理道具・調理道具の開発がいかに関文化に変化をもたらしてきたかを明らかにしたウィルソンは、アメリカにおける冷蔵庫の普及過程について言及し、「19世紀以降のアメリカの家庭料理を進歩させたのは、冷蔵庫という“良品ぞろいのキッチンガーデン”であり、冷蔵庫によってアメリカ人は日々の食卓に新鮮な食材を調達できるようになった」と述べている（ウィルソン 2014）。

しかしながら、KN村のドゥスン族の人々の冷蔵庫利用の実態は、19世紀以降のアメリカ人のように、冷蔵庫をキッチンガーデンの代わりにするような使用方法ではない。それは当然のことで、彼らは新鮮な果菜・葉菜が充実している本物のキッチンガーデンを有しているし、さらに必要に応じて森林や林縁部での採集活動によりタケノコやキノコといった植物資源をも得ることもできる。

そこで問題になるのは、KN村の人々にとっての肉と魚という動物性食品の需要へ対応である。しかし、これも前章で明らかになったように、KN村のドゥスン族の人々の冷蔵庫の利用の実態は、「定期市で肉・魚をまとめ買いして冷蔵庫に入れ、少しずつさまざまな料理に使って、次回の買い物までもたせる」という使い方ではない。彼らの冷蔵庫の中に、肉・魚が保存されていることは必ずしも多くなかったのである。

先に述べたように、KN村においては、狩猟や漁労で得られる肉・魚は、質・量ともに不安定で

あるが、思いがけず大量に入手した肉・魚は、その日のうちに全量を調理するか、近隣者を呼んで酒宴を開いて振舞ってしまう。つまりそれは、大量の肉・魚は、ストックすることができないものである、ということであり、このことは冷蔵庫が普及した後も人々の共通認識となっていると考えられる。このことは、今回の調査中に筆者が聞いた次のようなインフォーマントによる説明からもわかる。

### 〈事例 T.K.（女性；53歳）との会話（2019年8月26日採録）〉

T.K.：「市場で買ってきた肉は、たいていその日の夜までに調理しちゃうわよ」

筆者：「どうして？ 冷蔵庫に入れておけば？」

T.K.：「たくさん肉があるのを誰かに見つかったら、みんなで食べることになるでしょ」

筆者：「だれがあなたの冷蔵庫の中を見るのか？」

T.K.：「女だったら、誰だって、台所に入ってくるでしょ。親戚でも、近所の人でも」

T.K.：「みんな、うちのどこにコメが、どこに塩が、どれくらいあるか、知っている」

T.K.：「台所にあるものは、隠すことはできないのよ。冷蔵庫の中も同じ」

ドゥスン族社会においては、狩猟で得た肉、漁撈で得た魚などについては、多量に持っている者は持たざる者に分け与えるべきであり、分配・贈与するのが当然である、という平準化原理が存在する（三浦 2001）。このモラルエコノミーの中に埋め込まれている人々は、大量の肉・魚を冷蔵庫の中に保管しておくことはできない。

現実には、KN村の日常生活においては、女たちは頻りに隣近所や親戚の家の台所に入ったり、食材や調味料を融通しあったり、一緒に食材の処理をしたり、料理を作ったりする。その過程において、戸棚や食品庫の中だけでなく冷蔵庫の中身を

見ることは普通のことである。「台所にあるものは、隠すことはできない」のである。

ドゥスン族の人々にとって、大量の肉や魚は基本的に「ストックできない、すべきでない」ものであり、そのような肉・魚が持つ伝統的な価値は、冷蔵庫が出現しても変化していないようである。少量、あるいは調理済みの肉・魚は、家族での消費であることは明白だが、調理加工されていない大量の肉・魚は、贈与されるか、調理されて多くの人に振舞うという形で分配されるべきものであると考えられるのである。

つまり、ドゥスン族の人々にとっての肉・魚は、本来的には「フローであるべきもの」であり、「ストックすべきものではない」のである。それゆえ、私たち日本人が一般に考える「市場や商店で肉や魚をまとめ買いして冷蔵庫に保管し、家族の日々の要望に合わせて、少しずつさまざまに料理して消費する」というような冷蔵庫の利用方法を、ドゥスン族の人々が行わないのである。

## 2. 「つめたいおいしさ」

私が確認した32世帯の冷蔵庫の多くには、さほど食品が入っておらず、わりとスカスカであった。それは、ここまで述べてきたように、野菜類は必要な時に必要な分だけ自らのキッチンガーデン、あるいは付近の山野から取ってくればよく、また肉・魚は大量に冷蔵庫に保管するべきものではないからである。

一方、調査対象世帯の冷蔵庫でよく確認されたのは、煮沸済みの飲料水をつめたペットボトル、煮干し、清涼飲料水、開栓した調味料などであり、そして、まれに缶ビールもあった。

もちろん、ドゥスン族の人々は、「傷みやすい食品の冷蔵保存のため」という目的で冷蔵庫を用いているのではあるのだが、肉・野菜・魚をあまり保存しないと、それだけが主要な目的であるとはいいがたく、別の目的があると思われる。

ところで、村瀬（2005）は、日本における冷蔵

庫の普及について文化史的に明らかにしているが、冷蔵庫が普及し始める高度成長期の1950-60年代において、都市部では「(肉屋・魚屋の)御用聞きが来るなら冷蔵庫は不要」であったという。そして、「傷みやすい食品の保存のため」というより、文化住宅や団地での「モダンな生活」のツールとして、あるいは、夏季に常にビールと氷が冷えていて、父親と子どもを「つめたいおいしさ」で喜ばせるためのツールとして冷蔵庫が普及したことを指摘している。

KN村の人々の冷蔵庫の多くにも、煮沸済みの飲料水や、コーラなどの炭酸清涼飲料のペットボトルがよくみられた。表3・4に示した食品の他に、子どもために氷菓を冷凍庫に常備している家庭もあったし、「ビール<sup>5</sup>を冷やして飲む」「アラックのオンザロックを飲むために氷が必要だ」などと話す中年男性も複数いた。また、「果物は少し冷やしてから食べると美味しい」と言う者は多くいた。彼らが楽しんでいるものはいずれも、冷蔵庫で冷やすからこそ味わえる「つめたいおいしさ」である。

ドゥスン族の人々も、かつて自宅では味わえなかった「つめたいおいしさ」を楽しむために冷蔵庫を使用しており、それが冷蔵庫を所有する大きな目的のひとつとなっていると考えられる。

## VI. おわりに 一まとめと展望一

### 1. 「冷蔵庫の導入」から生じる諸問題

「19世紀以降のアメリカの家庭料理を進歩させたのは、冷蔵庫という“良品ぞろいのキッチンガーデン”だと指摘したウィルソンは、一方で、冷蔵庫での食品保管によってもたらされるいくつかの問題を指摘している（ウィルソン 2014）。それは、「入手する食品の種類の変化」、「食品の入手方法の変化」、「食品の調理方法の変化」、そして「伝統的保存食の衰退」である。この4つの問題点について、この十数年の間に冷蔵庫が普及し



たドゥスン族の調査対象社会への影響について考えてみたい。

第一に「入手する食品の種類の変化」については、KN村においては明確な変化がみられるとは言えない。若い夫婦の世帯がソーセージなどの加工肉を購入して冷蔵庫で保管している例がみられたが、そのような傾向が広く一般化しているとはいえない。ただし、商店で少量の冷凍肉を買ってそのまましばらく冷凍庫で保存する、という新しい買い物パターンが発生していることには注目しておきたい。

次に、「食品の入手方法の変化」については、村落内での伝統的な食料獲得活動と定期市や商店での購入という従来の入手方法に加えて、新しい食品の入手手段が増えているということはない。

また、「食品の調理方法の変化」についても、冷蔵庫が使用されるようになって以降新たに見られる変化は、まだ特になさそうである。例えば、冷凍食品や半加工食品を電子レンジで加熱する、というような調理方法はまだ行われていない。

最後の「伝統的保存食の衰退」については、冷蔵庫の普及による影響が出始めているように感じられる。KN村で伝統的に作られてきた保存食のうち、いわゆる「なれずし」や「肉醬」、あるいは獣肉の燻製といったものについては、作る頻度が少なくなっているように感じられる。ただし、これはあくまでもKN村で継続調査をしてきた筆者の主観に基づく観測であって、今後、系統立てた定量的な調査を行い、冷蔵庫の導入がもたらす伝統的な保存食文化への影響について考察することにしたい。

## 2. 冷蔵庫は何をもたらすのか？

KN村のドゥスン族の人々にとって、冷蔵庫の利用目的は、「傷みやすい食品の冷蔵保存のため」であり、また「冷たい美味しさを楽しむため」であった。しかし、特に肉・魚を大量にストックするという使い方はなされていなかった。その背景

には、ドゥスン族社会においては、肉・魚は「フロー」であるべきものでストックすべきものではないという価値観があると考えられる。

電力が供給され、冷蔵庫を所有し、あらゆる食品を自宅に一定期間保存が可能になっていながらも、KN村の人々は、その文化的背景により、彼らが所有する冷蔵庫の機能と容量とを十二分に活用しているとは言えない。それは、私が開けて確認した冷蔵庫の多くがスカスカだったことが象徴している。

しかしそれは逆の見方をすれば、彼らは冷蔵庫に大量の食品をストックせずとも、日々、それなりに満足できる食生活を送ることができているという事でもある。各世帯が稲作により主食のコメと野菜はある程度自給できていて、「フロー」としての肉・魚が人間関係の中で行き交い、村落内では得られない調味料や嗜好品と、必要最低限の生鮮食品を外部から購入する、というのがKN村の日常的な食の消費生活のベースラインである。それは、伝統的な食物獲得活動が可能になる生態的環境、村落内の人間関係のネットワークが構築維持されているという社会的環境、そして各世帯が一定程度の現金収入を得ているという経済的環境、という彼らを取り巻く現在の諸環境のバランスの上に成り立っている。

彼らのそのような消費生活には、大量生産大量消費社会へのアンチテーゼでありながら、新たな消費を促すアイコンと化しているように見える「ていねいな暮らし」とは異なる、まったく別の「豊かさ」があるといえるかもしれない

とはいえ、冷蔵庫という家財の導入は、従来の自給自足的な食生活から、グローバリゼーションを背景にする画一的な食文化へ移行し、世界的な食糧供給システムへ組み込まれていくことの端緒であるとも考えられる。つまりそれは、彼らの食生活の大きな変化の始まりであるかもしれず、そう捉えることが極めて現実的であろう。

民俗学者の宮本常一は、人間の食生活の変遷に

は「変わる部分と変わらぬ部分の2つがある」とし、喜界島や男鹿半島の事例を分析して「その変わらないものは、何がそれを変えないで今日までずっと伝えさせてきたか。そういう力はどのようなものか」と考察し、「風土が非常に大きな力を持っていた」と結論している（宮本 1977）。

ドゥスン族社会は、かつての素朴な自給自足的な生業経済から、天然ゴムの栽培の拡大とその価格上昇や政府の支援といった社会経済的な外部要因の影響を受ける市場経済へと大きく移行しつつある（三浦 2014）。一方で、彼らはその飲酒文化については、グローバル化の強い影響を受ける状況下に条件付けられながらも、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（三浦 2008）。

今後、彼らがどのように冷蔵庫を使いこなすのか（否か）、そして彼らの食文化の「変わる部分と変わらぬ部分」について、引き続き調査分析を行っていきたい。

#### 〈注〉

- 1 例えば、「超節電生活」を実践する稲垣えみ子は、冷蔵庫なしで5年以上問題なく生活しているという（稲垣 2019）。
- 2 公的に「カダザンドゥスン族」と集合的に称される人びとのうち、サバ州の西部内陸地域に居住する人々は自らをドゥスン（Dusun）族と称し、沿岸地域の「カダザン族」とは言語や習俗が異なることを主張している。本稿では、サバ州内陸地域に居住する「ドゥスン族」を自称する人々のみを指して「ドゥスン族」の語を用いる。
- 3 当時のサバ団結党（Parti Bersatu Sabah）政権は、州首相がタンブナン郡出身のドゥスン族である Pairin Kitingan であったこともあり、内陸部のドゥスン族に手厚い行政支援を行った。ソーラー発電シ

ステムの配布もその一環であったとされる。

- 4 当該の冷蔵庫の所有者は、購入当時は KN 村内ではなく、サバ州の州都コタキナバルに在住していた。
- 5 KN 村ではコメもしくはキャッサバ芋から醸造するドゥスン族の伝統酒「トームス」が各家庭で醸造され、消費されている。しかし、近年は工業的に製造され広く流通している缶ビールやアラック（焼酎）といったアルコール飲料を購入して好んで飲む者も増えつつある（三浦 2017）。

#### 〈引用文献〉

- 稲垣えみ子 2019, 「夏でも冷蔵庫なしで無問題! 野菜はベランダのザルに放置でOK」『アフロ画報—アエラドット』2019年9月16日, <https://dot.asahi.com/aera/2019091300022.html>, 閲覧:2021年11月22日
- ウィルソン, B. 2014, 『キッチン』, 河出書房新書
- 三浦哲也 2001, 『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
- 2006, 「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
- 2008, 「グローバルな飲酒文化の形成に関する文化人類学的研究—ボルネオ先住民社会の事例から」『たばこ総合研究センター助成研究報告』 pp.13-30
- 2014, 「ドゥスン族の焼畑用地の利用パターンの変化」『育英短期大学研究紀要』 31, pp.45-55
- 2017, 「マレーシア・サバ州・ドゥスン族社会における酒類販売の拡大とその影響」阿良田麻里子編『文化を食べる 文化を飲む—グローバル化する世界の食とビジネス』, ドメス出版, pp.157-170
- 村瀬敬子 2005, 『冷たいおいしさの誕生』, 論創社
- 宮本常一 1977, 『食生活雑考』, 未来社

(2022年1月24日受理)