

原著論文

非乳文化圏フィリピンへの乳文化の浸透・変遷形態

—セブ州マクタン島コルドヴァ町の漁民世帯の事例から—

平田昌弘^{1*}・辻 貴志²・内田健治³・元島英雅³・木村純子⁴⁽¹⁾帯広畜産大学, 北海道帯広市, 080-8555)⁽²⁾国立民族学博物館, 大阪府吹田市, 565-8511)⁽³⁾よつ葉乳業株式会社, 北海道北広島市, 061-1264)⁽⁴⁾法政大学経営学部, 東京都千代田区, 102-8160)Spread and accepted forms of milk culture into non-milk cultural sphere of the Philippines
—From the case study of fisherfolk households in Cordova, Mactan Island, Province of Cebu—Hirata Masahiro^{*1}, Tsuji Takashi², Uchida Kenji³, Motoshima Hidemasa³, Kimura Junko⁴⁽¹⁾ School of Agriculture, Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine, Obihiro, Hokkaido 080-8555)⁽²⁾ National Museum of Ethnology, Suita, Osaka 565-8511)⁽³⁾ Research Center, Yotsuba Milk Products Co., LTD., Kitahiroshima, Hokkaido 061-1264)⁽⁴⁾ Faculty of Business Administration, Hosei University, Chiyoda-ku, Tokyo 102-8160)

Abstract

Field observations and interviews were conducted in fisherfolk households of Cordova Municipality, Mactan Island, Province of Cebu, Philippines to elucidate their usage of milk and milk products, the timing to adopt milk and milk products into their livelihoods, and then to verify the spread and acceptance of five forms of milk culture into the non-milk cultural sphere. The milk and milk products were never used in traditional main diets such as seafoods, but consumed for breakfast with bread, biscuits or rice and for a snack as sweets. The milk and milk products mainly spread to the Philippines in colonial occupation periods from Spain, Japan and America. It was concluded that the milk and milk products were processed into very sweet products in the hot and humid environment of the Philippines, but did not influence the traditional main diets basically consisting of seafoods. They comprised four of the original five forms of milk culture, 'supplementary nutrition', 'favorite', 'fusion with rice' and 'western-style food culture' into the Philippines. These same trends are also found in other non-milk cultural spheres such as Southeast Asian countries and Japan. It is thought that these characteristics are the first stage in spreading and accepting milk culture into non-milk cultural spheres in general.

Key words: non-milk cultural sphere · spread and accept · Philippines · humid tropical environment

緒言

これまで、インドネシアと日本を事例として、非乳文

化圏での食生活における乳文化の在り方を分析してきた。その結果、非乳文化圏への乳文化の浸透・変遷（適応）の仕方は、1)嗜好品、2)補助栄養食、3)西欧型の食文化、4)米との融合、5)発酵食品との融合の五つの形態に集約された¹⁾。いずれの浸透・変遷（適合）の形態も、乳製品が生活していくために不可欠な食品としてではなく、嗜好品や健康促進といった補助的な食料資源として利用されている。これが、乳文化が非乳文化圏に浸透・変遷した、当初の立ち位置となっている。

本稿の対象地域であるフィリピンも、もともとは乳・

* 連絡者 平田昌弘

〒080-8555 北海道帯広市稲田町西2線11番地
帯広畜産大学畜産科学科 (fax: 0155-49-5593,
e-mail: masa@obihiro.ac.jp)

2015年6月23日 受付

2015年7月14日 受理

[doi:10.11465/milk.64.191]

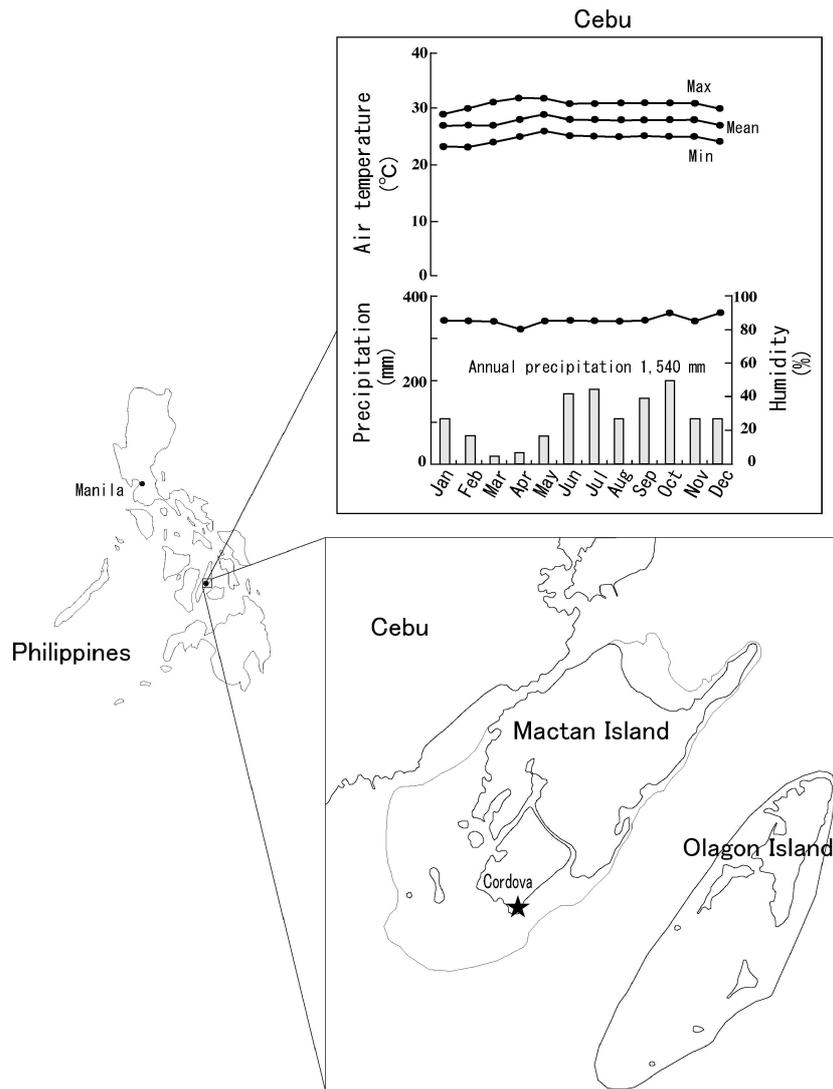


Fig. 1 Location of survey site (★), and air temperature (°C), precipitation (mm) and humidity (%) in Mactan Island, the Philippines and natural environment¹⁵⁾.

乳製品を利用してこなかった非乳文化圏にある。スペインやアメリカの長年の統治や近代化などの影響により乳・乳製品がフィリピンにも導入され、2012年の状況ではフィリピン人1人当りの消費量が生乳換算で年間平均1.2 kg²⁾と、年間約40 kg/人の日本と比べると少量ではあるが、わずかながら乳・乳製品の消費が確認される。同じ非乳文化圏にあるフィリピンで、乳・乳製品が現地の自然環境や食文化と融合して、どのような形態で乳・乳製品が利用されているかについては、文化の伝播・変遷の考察には興味深い事例であり、また、日本やインドネシアなどの非乳文化圏における乳・乳製品のマーケティング戦略に貴重な情報を提供することにもなる。そこで本稿の目的は、1) フィリピンでの乳・乳製品の利用のされ方、2) フィリピンでの乳・乳製品の利用されるタイミングを把握した上で、3) 非乳文化圏へ

の乳文化の浸透・変遷(適応)の五形態を検証することにある。現地調査は、フィリピン・ビサヤ地域のセブ州マクタン島にあるコルドヴァ町において、2014年9月6日～9月14日、2015年3月16日～4月4日にかけて漁撈民の世帯に滞在し、観察とインタビューをおこなった(Fig. 1)。

調査地・調査世帯と方法

1. 生態環境

コルドヴァ町の気温は、日中の最高気温が月平均で約33°C、最低気温でも約25°Cと暑熱環境にある(Fig. 1)。また、北緯10°と低緯度に位置しているため、一年を通じて平均気温が約28°Cと、年格差がほとんどない。降水は一年を通じてあるが、2月から5月が比較的少なく

(乾期), 6月から1月にかけて比較的多い(雨期)^{3,4)}。年間降水量は1,540 mm と多雨である。湿度は, 月平均では通年を通じて約85%であり多湿である。早朝は, 湿度が90%ほどになるが, 午後には60%ほどに低下する。コルドヴァ町の気象の特徴は, 高温多湿な不快指数⁵⁾の高い環境にあり, 一年を通じてほとんど変化しないといえる。

コルドヴァ町の2014年の人口は, 約1.1万世帯, 約5.3万人である⁵⁾。コルドヴァ町は, 昔から漁撈で主に成りたってきた町である。コルドヴァ町の多くの土地は, サンゴ礁によって形成されているために, 石灰岩性であり, 土壌はきわめて薄い。このため, 多くの土地では農耕ができない。土壌の比較的堆積した場所で, トウモロコシ, ニガウリ, トウガン, ナスビ, タロ, カボチャ, バナナ, マンゴー, パパイヤ, ワサビノキ (*Moringa oleifera*) などが, かるうじて局所的に作付けできる程度であり, 根が深く張る作物は栽培できない。野菜は主にセブ島南部山地部のマラトゴンからコルドヴァ町の市場に運ばれてくるが, 運搬の手間や仲買人の介入により値段が高く, 本稿で対象とする貧困層の人びとには入手困難である。パラミツ (*Artocarpus altilis*), パンノキ (*Artocarpus heterophyllus*), グアバ (*Psidium guajava*), サトウキビ, シャカトウ (*Annona squamosa*), グレンシ (*Averrhoa carambola*), ココヤシなど自生に近い作物が不足する農産物を補っている (Municipality of Cordova, 2014)。家畜は, ブタ, 闘鶏, アヒル, バリケン (*Cairina moschata*), シチメンチョウ, ヤギ, ウシが飼養されている。ヤギとウシは紐で頸を結んで繋留させ, 庭先で数頭をつなぎ飼いする。ヤギとウシは搾乳には一切用いられていない。ブタは, 狭い柵の中で数頭を残飯などで飼養する。ブタ, バリケン, ヤギ, ウシはともに, 売却による現金収入, もしくは, 特別な日の食肉とするために飼養されている。闘鶏はほとんどの世帯が有しており, 数羽から数十羽が庭先で繋ぎ飼いされている。闘鶏は男たちの娯楽であり, 公営の闘鶏場も確認できる。闘鶏は勝負に負けると, 食肉に回される。闘鶏を除き, 家畜の飼養は, 数件の世帯に留まり, コルドヴァ町では主要な生業とはなっていない。

2. 調査世帯と調査方法

滞在調査した世帯は, セブ州マクタン島コルドヴァ町カワヤナン地区 (65世帯351人) に居住する J 世帯と R 世帯である。カワヤナン地区はスラム地区とされ, その日暮らしの貧困層がせめぎあって暮らす集落である。J 世帯の夫 Jo (41歳) は, ウツボ漁^{4,6)}や潜水採貝漁⁷⁾などに携わってきたが, 現在では地元自治会の自警団員をしながら, 依頼があれば何でも仕事をする便利屋業務をこなしている。生活が逼迫すると, 海での漁撈活動に戻

るといふ。このように, 状況に応じて漁撈活動とそれ以外の職を転々とし, 生計をやりくりするのが Jo をはじめピサヤ漁民の特徴である。妻 Ja (43歳) との間に子供 6 人をもうけ, 長女 (23歳) は勉学のためにマクタン島他地域で別居, 次女 (20歳) はマニラに出稼ぎし別居している。長男 (15歳) と三女 (14歳) は高校生, 次男 (9歳) と四女 (7歳) は小学校に通う。孫にあたる次女の娘 (2歳) を預かり, 妻が毎日世話をしている。また, 妻の叔母が隣接して居住し, 妻と一日の多くを行動を共にしている。夫の現在の日給はおよそ300ペソ⁸⁾で, 同居する家族 7 人が毎日なんとか生活を送ることができる状況である。この J 世帯に滞在し, 特に妻の食事行動に着目し, 乳・乳製品の摂取について観察とインタビューをおこなった。R 世帯では, 漁師の妻 Ro (54歳) と行動を共にし, Ro の一日の行動や食料摂取のあり方について観察とインタビューをおこなった。また, 近隣世帯での広域観察, 道路沿いの食料品屋台や食料品店での観察も合わせて広く実施し, コルドヴァ町での乳文化について, その一般的傾向の把握をおこなった。インタビューは, タガログ語, もしくは, 現地で使用されるピサヤ語 (セブアノ語) でおこなった。食材名の語彙にはタガログ語を付した。

結果および考察

1. 乳・乳製品の利用状況

1-1. 朝のホットミルク: 乳児と子供に

妻 Ja は, 粉ミルクをお湯で溶かしホットミルクにし, 朝に 2 歳の孫に飲ませる (Fig. 2)。粉ミルクは, 生乳と同じ語彙のガタス (*gatas*) と呼ばれる。粉ミルクの場合, BEAR BRAND など人びとの間で膾炙されている商品名で呼ばれることの方が多い。粉ミルクを溶いてつくったホットミルクも, 同様に, ガタス, もしくは, 商品名で呼ばれる。温かいミルクを意識した場合は, ホットミルクをマイニット・ナ・ガタス (*mainit na gatas*)⁹⁾とも呼ぶ。市乳ではなく, 粉ミルクを利用するのは, 価格が安いためである。市乳は, 全て「ロングライフ牛乳」の形態で販売されており, 250 ml の紙パックで40ペソほどする。粉ミルクは, 41 g 入りのパックで41ペソであり, 数回分がつくれるという。この価格の安価さにより, 経済的に余裕のない一般世帯には液状の市乳ではなく, 粉乳がより広く浸透している。

妻 Ja が子や孫に粉ミルクを飲ませるようになったのは2012年からと最近のことである。そのきっかけは, 1) 市場の食堂で粉ミルクを販売していたので, 粉ミルクの存在を知った, 2) テレビで健康に良いと宣伝していたからという。粉ミルクには, タガログ語で「*Mas Pinatibay* (より壮健に)」 「*Tibay Resistensiya Nutrients*



Fig. 2 Outer package of milk powder mainly distributed in the Philippines.

(抵抗力のある栄養素を強化しよう)」と袋に大きく印字され、成分表示にもカルシウム、鉄分、亜鉛、ビタミンCなどが含まれていることを強調して印字されている。また、薬局には0～6ヶ月齢、6～12ヶ月齢、1～3才齢用の粉ミルクが成長のステージに応じて販売されており、容器には必要な栄養分を補うとする説明が記されている。

このように、粉ミルクは、健康に良い、特に乳児と子供には優れた食品であるとされ、「補助栄養食」としてフィリピンの人びとに、特に朝にホットミルクとして浸透し始めている状況にある。

1-2. 朝と間食にミルク粥：乳児と子供に

妻Jaは、朝に粉ミルクを溶いて、孫にホットミルクを飲ませる。その傍らで、次男(9歳)がお湯で溶かした粉ミルクに、冷やご飯を入れて、ミルク粥風にして食べることが何度かあった(Fig. 3)。ミルク粥は、ルガウ(*lugaw*)と呼ばれる。ミルク粥を、乳児の離乳食として利用している世帯もあるという。

もともとフィリピンには、コメの粥を昔から食べる習慣がある。特に、朝と間食に粥を利用する傾向がある。朝には、粥を売る屋台も見受けられる。たいていの粥は、コメに長ネギ、卵、塩を入れてつくられる。なかにはチョコレート粥やココア粥もあり、チョコレートやココア風味に味付けした粥に、無糖れん乳^{d)}をかけて供される。

このように、乳・乳製品は「米と融合」し、乳児・子供の栄養補強を意識した「補助栄養食」として利用され



Fig. 3 Breakfast with hot milk, bread and milk porridge.

ている。

1-3. 朝のホットミルクとパン：子供と成人

妻Jaは、粉ミルクからつくったホットミルクを孫に与える傍らで、ホットミルクとパンデサル(*pandesal*)と呼ばれるパンと一緒に朝食にすることが多い(Fig. 3)。子供たちも、ホットミルクとパンで朝食を摂ることが多い。パン屋は、フィリピンの街角の至るところにあり、西欧文化の一つとして、スペインとアメリカの統治が長かったフィリピン社会に広く浸透している。パンの種類も多く、パンデサルのような柔らかいプレーンタイプ、チョコやチーズなどで味付けした菓子パン、キャラメル等で味付けしたシフォンケーキ、ココナッツを利用した餡パン、ロールケーキ類などが広く販売されている。

J世帯では、手持ちに現金があれば、近くのパン屋でパンを手軽に購入する。価格は、1つ2ペソからあり、安価で手軽に購入できることも、パン食の普及を促している。パンとミルクとは食べ合わせが良く、粉ミルクからつくったホットミルクは栄養も豊富であるということから、朝にパンと一緒にホットミルクを摂取する形態が普及している。

このように、乳・乳製品はパンという「西欧型の食文化」と共に摂取され、子供と成人の「補助栄養食」として、利用されている。

1-4. 朝のカフェオレとパン：子供と成人

朝に、カフェオレ(*café au lait*)とパンで朝食にする人も多い。もしくは、早朝にカフェオレとクッキーなどの菓子類で軽食を摂り、遅めに朝食を摂る人もいる。

カフェオレには、コピコ(*kopiko*)^{e)}やネスカフェ(*Nescafé*)と呼ばれるインスタントが広く利用されている。一袋でコーヒー粉、ミルク粉、砂糖が含まれてお



Fig. 4 Instant powder coffee. One Package contains powder coffee, sugar, and powder milk. It is easy for preparation of café au lait by just adding hot water.

り、コップに入れて、湯を注げばよいだけで、簡単に用意することができる (Fig. 4)。インスタント一袋だけでも十分に甘いが、更に砂糖を加えて、とても甘くして飲まれることも多い。フィリピンでのコーヒー飲用は、ミルクと砂糖が入った甘いカフェオレとして飲まれており、コーヒーの飲用習慣を軸にし、乳・乳製品利用の文化がフィリピン社会に浸透している。

このように、乳・乳製品はカフェオレという「嗜好品」として摂取され、パンや菓子類という「西欧型の食文化」と共に利用されている。

1-5. ローカスウィーツ：甘い乳飲料やアイスクリームとして

乳・乳製品は現地の菓子素材と融合し、ローカスウィーツとして変遷して、フィリピン社会に浸透している。街角には至るところに、ハロハロ (*Halo-Halo*) と呼ばれる甘いフルーツ乳飲料が店頭で売られている。ハロハロとは、タガログ語・ビサヤ語で「混ぜ合せた物」という意味である。ハロハロは、デザートだけでなく、米と総菜を合わせた混ぜご飯など、複数の食材を混ぜ合せた料理にも用いられる。ハロハロは、明治期に出稼ぎ日本人がフィリピンで始めたのがその起源だといわれる⁸⁾。現在のハロハロの形態は、マンゴ、バナナ、ココナッツ、パイナップルなどのフルーツやタピオカに、無糖れん乳、たっぷりの砂糖、そして、氷を入れてミキサーで掻き混ぜてかき氷にして供している。ミキサーのない甘味店では、氷を削ってフルーツと砂糖を混ぜ合わせる (Fig. 5)。とても甘い。値段も、1杯10~25ペソと比較的安い。乳・乳製品は、甘いデザートとして、確かにフィリピン社会に浸透している。

フィリピンには、ココヤシを使ったブコ・ジュース



Fig. 5 Milk beverage (shaved ice) called as 'Halo-Halo'. Favorite fruits, evaporated milk, sugar, tapioca and ice are well mixed and then these mixtures (*Halo-Halo*) are served as the cool dessert.

(*buko juice*) と呼ばれる白濁した甘い飲み物がある。ブコとは、若いココヤシの果実の胚乳 (*kopra*) を指す。ココヤシの内部には、透明の液状胚乳が大量に入っている。ブコの固い殻をナタなどでかち割り、ストローなどで中の透明の液体を飲む。この透明の液状胚乳の飲み物を、もともとはブコ・ジュースと呼んでいた。この透明の液体に、白い固形胚乳 (ココナッツ) を削り入れ、加糖れん乳と砂糖を混ぜ合わせて甘くしたのもブコ・ジュースと呼ばれるようになった。全体に白濁し、加糖れん乳の円やかな甘さで包まれ、美味である。果物と砂糖や乳製品を混ぜ合せた飲料であるから、このブコ・ジュースもハロハロの一種である。なお、ココヤシの胚乳部分は時間が経つと固くなり、それを削って水で絞ったものがココナッツミルクであり、しばしば料理に利用される。さらに固くなった胚乳は、コプラと呼ばれ、燻製にして油や石けんなど産業用に輸出され、フィリピンの経済に重要な位置を占めている。ココヤシは、ヤシ酒や酢、その他さまざまな用途があることを指摘しておきたい⁹⁾。

更に、ココヤシと乳・乳製品はアイス・ブコ (*ice buko*) というアイスクリームにも加工され、広く人々に愛されている。ココヤシの果実の液状胚乳に、ココナッツ、そして、加糖れん乳をよく混ぜ合わせ、プラスチック袋に小分けしてから冷凍する。暑いフィリピンの日中に、冷たいアイス・ブコは身体を冷やし、甘く濃厚な味わいが旨く感じられる。ココヤシの果実の胚乳と乳・乳製品との相性はいい。

また、雑貨屋やコンビニエンスストアなどで、紙パックに入れられたチョコレート味やフルーツ風味 (イチゴなど) などの乳飲料が売られている。これらの乳飲料



Fig. 6 Cheeseburger popular among local Filipinos.

はとでも甘く、健康というよりも、嗜好品として摂取されている。甘いチョコレート味が主流で、250 ml パックで25ペソほどと手頃な価格で普及している。何も味付けしていない牛乳や低脂肪乳も売られているが、価格が250 ml パックで40ペソほどと割高であることもあり、あまり流通はしていない。

このように乳・乳製品は、甘い乳飲料やデザートとして利用されており、「嗜好品」としてフィリピン社会に定着している。

1-6. 西欧型の食文化として

フィリピンの街中には、小規模で安価なレベルから、世界的な高級なレベルまで、ハンバーガー店が広く進出している。ハンバーガーはフィリピンの人びとに大変人気がある (Fig. 6)。パンズには柔らかいパン、パテの味付けはソースを甘くしてあり、フィリピン人の好みに合わせて、ハンバーガーが開発されている。このハンバーガーにスライスチーズが多用されている。また、ミートソースのスパゲッティに上からチーズをふりかけたり、パンにチーズで味付けして菓子パンにしたり、バタートーストにするなど、フィリピン社会に乳・乳製品が西欧の食文化と共に普及している。

また、西欧型のスイーツとしても乳・乳製品はフィリピン社会に浸透し始めている。チーズケーキなどのケーキ類、クッキー類、チョコレート菓子などが、近代的なパン店やカフェの進出により、広く普及し始めている。特に都市部では、大型店舗に高級な洋菓子店が数多く出店しており、若年層や裕福層の支持もあり、乳・乳製品を用いた菓子類の消費が進んでいる。

このように、乳・乳製品はチーズバーガーなどのように「西欧型の食文化」として、ケーキ類などの「嗜好品」として、フィリピン社会に確かに浸透している。

2. 生活のリズムと乳・乳製品の利用されるタイミング

R 世帯は漁撈を生業としている。漁民の一日の朝は早い。妻 Ro は朝 4 時半頃に起きて、珊瑚礁の浅瀬に貝や小魚を捕りに行ったり、市場に魚を売りに行ったりする⁴⁾。朝食は、朝の作業の合間に摂られる。朝の作業が一段落した 6 時頃、市場にある店屋からパンやちまきを買って、カフェオレと一緒に摂る。朝は食事をつくらず、食品店から購入する。このように、仕事の合間に手軽に朝食を摂取する。10 時頃、魚や貝を売りながら、メリエンダ (*merienda*) と呼ばれる間食 (おやつ) を摂る。間食には、ミルク入りのアイスクリーム、パン、蒸しパン、ちまき、液状の無糖れん乳を利用したハロハロなどが選択される。12 時頃には魚売りも一区切りつき、自宅に帰って昼食の準備をする。コメや粗挽きトウモロコシを炊き、たいいてい魚料理をつくる。魚料理は、スープ (*tinowa*)、醤油を使った煮物 (*adobo*)、酢を効かした煮物 (*paksiw*)、揚げ物 (*ipirito*) などである。魚料理には、ココナツミルクも利用される (*ginataan*)。昼食は、少量の魚料理と大量の米飯で構成される。昼食が終わると、再び市場に出掛けて行って、魚介類を売る。空腹を覚える 17 時頃には、また間食を摂る。カフェオレにパン、無糖れん乳を利用したハロハロを食べることが多い。18 時過ぎには市場の仕事を終え、夕食の準備をしに帰宅する。夕食も、魚料理と米飯が基本である。

昼食や夕食に、肉料理を用いることもある。しかし、豚肉や鶏肉は魚介類よりも高価なこともあり、肉料理をつくるのは珍しく、誕生日やクリスマスなど特別な日くらいである。こうした時に家畜を屠ることがある。肉料理は、たいいてい醤油と砂糖で甘く煮つける。また、ハンバーガーやスパゲッティなどの西欧料理も摂取することがあるが、これも特別な日に摂取するくらいで、一年に一度あるかないかである。ハンバーガーやスパゲッティにはチーズが利用され、チーズの利用はこのような機会でないとは積極的にには行われない。

このように、コルドヴァ町の漁民の食料摂取は、朝食、昼食、夕食の三度の食事、そして、午前と午後の 2 回の間食から成り立っていることが理解される。この三度の基本的食事と二度の間食は、農民、都市民も同じように摂取しており、フィリピンに広く浸透した食習慣である。三度の基本的食事には、魚料理が利用されることが多い。魚料理には乳・乳製品は一切利用されない。朝食と間食には、ちまき、パンとカフェオレ、ホットミルク、アイスクリームなどが摂られることが多い。つまり、魚料理による三度の食事には乳・乳製品は一切利用されないが、朝食と間食には嗜好品や補助栄養食として、乳・乳製品が利用されることになる。そして特別な機会に、西欧の食文化として乳製品が利用されることが理解される。このように、フィリピン社会にとって、比

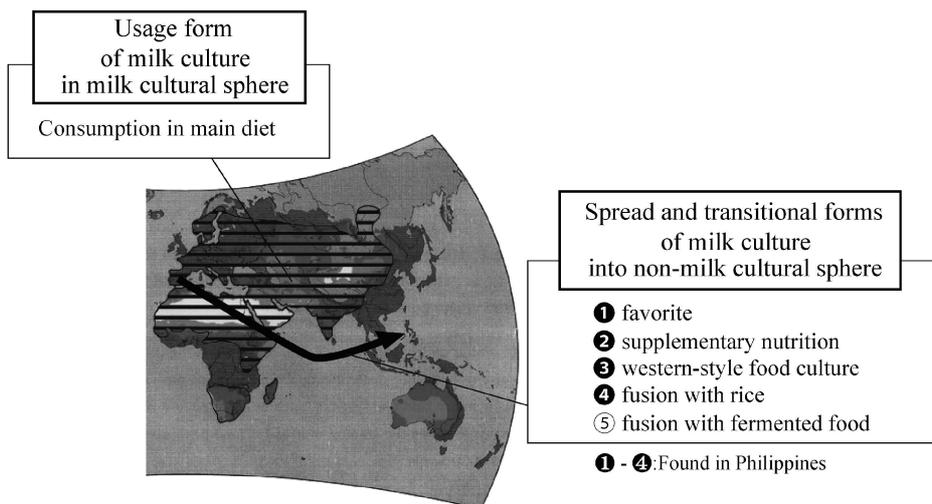


Fig. 7 Spread of milk culture into non-milk cultural sphere^{16,17)}.
 ■ Hyper-arid to dry sub-humid
 ■ Milk cultural sphere (traditional milking area)

較的新しい外来文化である乳文化には、浸透する位置があるのである。

3. 非乳文化圏フィリピンへの乳文化の浸透・変遷の型

もともと非乳文化圏であったフィリピンにおいても、乳・乳製品は食事の中心的な食材としては利用されていなかった。フィリピンでは、昔から長年にわたって魚介類が利用されてきた。このフィリピンの食事の基本となり、ほぼ毎日調理される魚料理には、乳・乳製品は一切利用されていないのである。魚と乳・乳製品とは、合いにくい食材同士なのかもしれない。しかし、ヨーロッパでは魚と乳製品とを合わせた料理は多い。フィリピンでの魚料理は、1) 油で揚げる、2) スープにする、3) 醤油や酢で煮物にするという調理法が広く用いられている。少なくともフィリピンの現状では、魚料理と乳・乳製品とが融合するような嗜好性と必要性がない。乳・乳製品を日々の主要な食事に導入するような衝動が、フィリピンの人びとには確認できない。

現地調査によって把握されたことは、非乳文化圏のフィリピンへの乳文化の浸透・変遷の仕方は、「補助栄養食」「嗜好品」「米との融合」「西欧型の食文化」の四つの形態であることである (Fig. 7)。乳文化の浸透・変遷の仕方は、非乳文化圏に共通した傾向があることが、フィリピンの調査によっても確認された。

フィリピンでの乳文化の特徴は、乳・乳製品が「とても甘く」して摂取されるように変遷していることにある。フィリピンでは、ハロハロやブコ・ジュース、フレーバーミルクのように、甘い乳飲料が愛用されている。乳・乳製品はフィリピン社会に浸透し、フィリピン社会において甘すぎるくらいに加工されるように変遷して、



Fig. 8 Deep-fried and sweeten Banana called 'banana Q'.

乳文化がフィリピン社会に受け入れられていったのである。この「甘すぎる食べ物」へと加工し、甘すぎる食べ物を愛好する民族嗜好性は、どのような背景のもとに成立していったのであろうか。

フィリピンに乳文化が持ち込まれたのは、16世紀から始まるスペインによる統治初期である¹¹⁾。中国から搾乳用にスイギュウがフィリピンに導入された¹¹⁾。つまり、フィリピンにおける乳文化は400年程の歴史があり、乳・乳製品を甘く加工するようになったのは、この400年間にフィリピンで新しく変遷・発達した文化ということになる。フィリピンには、バナナ・キュー (banana Q) やカモテ・キュー (kamote Q) と呼ばれるバナナやキャッサバを油で揚げて黒砂糖をからめた伝統的なローカルスイーツがある (Fig. 8)。味はしっかりと甘く、

肉厚のカリントウという食感である。フィリピンにおいては、乳文化が浸透する以前から、もともと甘い物を嗜好する食文化が形成されていたと考えられる。フィリピンは、高温多湿の不快指数の高い自然環境にある。このような体力を消耗するような環境にいと、不思議と甘い物を欲してくる。そして、疲労した身体には、甘すぎる食べ物が美味しく感じるようになる。この高温(多湿)の自然環境で甘すぎる食べ物へと嗜好する傾向は、同じ東南アジアのインドネシア、シリアなどの西アジア、インドなどの南インドでも確認される^{12,13,14)}。つまり、フィリピンで乳・乳製品が甘すぎるように加工されてきたのは、高温多湿という自然環境の立地性が、民族嗜好性や在来知を形成してきた可能性が高いと考えられる。穏やかな自然環境の日本では、穏やかな風味が醸造されてきたのとは対照的である。

以上、非乳文化圏のフィリピンに乳文化は伝播し、乳・乳製品は自然環境に大きく影響を受けながら甘く加工されるようになり、魚料理を基本とした主食的な食事には浸透せず、朝食や間食として「補助栄養食」「嗜好品」「米との融合」「西欧型の食文化」の四つの形態で変遷したとまとめることができる。味付けはそれぞれの自然環境によって異なるが、「補助栄養食」「嗜好品」「米との融合」「西欧型の食文化」という乳文化の浸透・変遷の立ち位置は、フィリピンだけでなく、インドネシアなどの東南アジア、そして、日本においても、同じ非乳文化圏に共通して確認される現象である¹⁾。これが、非乳文化圏に伝播した乳文化の浸透・変遷の型なのである。フィリピンなどの非乳文化圏に、乳・乳製品が浸透した歴史は400年ほどとまだ長くはない。今後、乳・乳製品が魚料理と融合し、その国の基本とした主食的な食事に入り込んでくる可能性はある。少なくとも言えることは、乳文化は当初は、「補助栄養食」「嗜好品」「米との融合」「西欧型の食文化」の立ち位置で、非乳文化圏に先ず浸透し始めるということである。

今回の調査では、乳・乳製品は「発酵食品との融合」としては利用されていなかった。チーズと味噌、チーズに醤油、チーズに日本酒というように、乳・乳製品が発酵食品と融合するのは、日本独自の地域性であるのかもしれない。もしくは、フィリピンでは今後、乳・乳製品と発酵食品とが融合して展開していく可能性があり、乳・乳製品が発酵食品と融合する素質を持ち合わせているのかもしれない。乳文化と「発酵食品との融合」については、今後の検討課題である。

要約

本稿は、1) フィリピンでの乳・乳製品の利用のされ方、2) フィリピンでの乳・乳製品の利用されるタイミ

ングを把握した上で、3) 非乳文化圏への乳文化の浸透・変遷の五形態を検証することを目的に、フィリピンのセブ州マクタン島コルドヴァ町の漁民を対象に観察とインタビューをおこなった。乳・乳製品は、中心的な食事となる魚料理には一切利用されず、朝食や間食にパンやビスケットなどと共に、主に副食的に摂取されていた。非乳文化圏と位置づけられるフィリピンに、乳文化はスペイン、日本、アメリカによる植民地支配の最中に主に伝播した。乳・乳製品は、特にスペインによる植民地統治と自然環境の影響を大きく受け、甘すぎるくらいに加工されるようになり、魚の利用を基本とした主食的な食事には浸透せず、朝食や間食として「補助栄養食」「嗜好品」「米との融合」「西欧型の食文化」の四つの形態で浸透・変遷したとまとめることができる。このような乳文化の非乳文化圏への浸透・変遷の当初の立ち位置は、フィリピンだけでなく、インドネシアなど東南アジア、そして、日本においても確認され、非乳文化圏に類似して確認される現象となっている。こうした特徴が、非乳文化圏に伝播した乳文化の浸透・変遷の当初の型なのである。

注

- a) 不快指数, <http://keisan.casio.jp/has10/SpecExec.cgi?id=system/2006/1202883065>
- b) 調査当時、1ペソは約2.65円であった。
- c) マイニット・ナ・ガタス (*mainit na gatas*) は、タガログ語で「温かい乳」の意。
- d) 無糖れん乳の缶には、*evaporated milk* と表示があり、125 ml 中、タンパク質 9 g、炭水化物 16 g、脂質 8 g、無脂固形分 27 g、エネルギー 190 kcal と説明書きがある。
- e) コピコ (*kopiko*) は、インドネシア産のインスタントコーヒーであるが、近年広くフィリピンや世界各地で愛飲されている。*kopiko* の語源について詳細は不明であるが、インドネシア語で *kopi* はコーヒーを指す。調査地では、*kopiko* を「私のコーヒー」と解釈する人がいるが、それはタガログ語の *kape ko* 「私のコーヒー」にちなんだ類推と考えられる。

謝辞

本研究は、平成26年度文部省科学研究費補助金(国際学術研究)の「乳文化の視座からの牧畜論再考—全地球の地域間比較による新しい牧畜論の創生」(課題番号26257014)(代表:平田昌弘)、平成26年度よつ葉乳業受託研究「世界の乳文化に関する研究」(代表:平田昌弘)、および、平成27年度人食生活研究会研究助成「日

本における乳文化形成の特徴分析と今後の発展方向性—乳文化圏から非乳文化圏への乳文化の伝播と変遷の視座から—(代表:平田昌弘)のもとにおこなわれた。フィリピン・セブ州のマクタン島コルドヴァ町の漁民の方々と町役場の方々は調査に快く協力してくれた。これらの方々に深く感謝いたします。

引用文献

- 1) 平田昌弘:日本の食文化における乳・乳製品の浸透拡大可能性の検討~海外の乳文化を参考にして~,「平成25年度乳の学術連合乳の社会文化学術研究報告書」,Jミルク,東京,pp.79-112(2014)
- 2) 農畜産業振興機構:海外:東南アジア,「年報畜産2014」,農畜産業振興機構,東京,pp.1-9(2014)
- 3) Cebu Pagasa Complex: *Cebu PAGASA Complex Climatological Normalstremes (1973-2004) 32 years period*, MS. Cebu Pagasa Complex, Lapu Lapu (2015)
- 4) 辻 貴志:フィリピン・セブ州マクタン島におけるウツボ漁に関する調査ノート,人間文化H&S,22,141-151(2007)
- 5) Municipality of Cordova: *Ecological Profile 2014*. Municipality of Cordova, Lapu Lapu (2014)
- 6) Tsuji, T.: The Technique and Ecology Surrounding Moray Fishing -A Case Study of Moray Trap Fishing on Mactan Island, Philippines-. In *Prehistoric Marine Resource Use in the Indo-Pacific Region* (eds. by R. Ono, D. Addison and A. Morrison). Australian National University Press, Canberra, pp. 167-181. (2013)
- 7) 辻 貴志:フィリピン・セブ州マクタン島における潜水採貝漁の事例報告,社会情報研究,14,63-79(2015)
- 8) 吉田よし子:ハロハロ halo-halo,石井米雄監修「フィリピンの辞典」,同朋舎,京都,pp.282-283(1992)
- 9) 鶴見良行・宮内泰介編:「ヤシの実のアジア学」,めこん,東京(1996)
- 10) Aquino E. M., Tapay N. E. and Barraquiao V. L.: A Case Study of the Indigenous Technology for Making with Soft Cheese KESONG PUTIN in Lumban, Laguna, Phillipines. *J. Veterinary Animal Science.*, 37, 89-100 (2011)
- 11) モルガ:「フィリピン諸島誌(神吉敬三・箭内健次訳)」,岩波書店,東京(1966)
- 12) 平田昌弘:インド西部での都市や農村における乳製品とその加工技術-(後編),食の科学,312,52-60(2004)
- 13) 平田昌弘:ユーラシア発—乳文化へのいざない⑤西アジア都市民・農耕民の乳加工技術と乳製品(その3),デーリィマン,63(6),68-69(2013)
- 14) 平田昌弘・浦島 匡:インドネシアの乳加工体系と乳利用, *Milk Science*, 60(1), 7-15 (2011)
- 15) Eeatherbase:2004. <http://www.weatherbase.com/weather/region.php3?refer=>
- 16) Middleton, N. J. and Thomas, D. S. G.: *World Atlas of Desertification (1st ed.)*. UNEP, Hodder Arnold, London (1992)
- 17) 石毛直道・吉田集而・赤坂 賢・佐々木高明:伝統的食事文化の世界的分布,石毛直道編「世界の食事文化」,ドメス出版,東京,pp.148-177(1973)