

ニューギニアの食文化、または私が食べることにこだわるようになった訳

熊谷 圭 知

趣味とは聞かれると、食べることと答えることにしている。食べることにこだわる方である。グルメという言葉は好きではないし、美食に金を惜しまぬほどの財力もない。その時と場所に応じてうまいものを食べるために少々の努力は厭わないというだけのことである。たとえていえば、五百メートル歩けば旨いそば屋があることを知りながら、コンビニのお握りで昼飯を済ますようなことはしたくないという程度の話にすぎない。問題はなぜ食にこだわるようになったかである。

自己分析をしてみるに、どうも二つの理由が考えられるような気がしている。ひとつは幼少期、虚弱児であったことだ。今ではなかなか信じてもらえないのだが、小学校に入るころまでは青白くひ弱な子供で、病気ばかりしていた。好き嫌いも多く、食べられるものを数えた方が早いほどだった。親からは勉強しろといわれた覚えは一度もないのだが、その代わりにいつもしっかり食べろといわれ続けて育った。その強迫観念が残っているせいだろうか、たくさん食べると何か仕事をしたような充実した気分になってしまう。もっとも、食べることが達成感・征服感につながるというのは、もしかしたらより普遍的な話かもしれない。たとえば、私がフィールドにしているバプアニューギニアの共通語のピジン語では、沢山の食べ物をたいらげた時、「ミー・ウィニム・カイカイ」という。ミーは私、ウィニムは勝つ、カイカイは食べ物で、文字通り「私は食べ物をやっつけた」という表現である。逆に食べきれなかった時は、「カイカイ・ウィニム・ミー」（食べ物が私を負かした）ということになる。

第二の理由は、そのニューギニアでの食生活体験である。こう言うと気の早い向きは、彼の地での珍しい食文化の経験が、食に目覚めるきっかけであったと思われるかもしれない。しかし事実は少し違う。残念ながら、ニューギニアというのはむしろおおよそ食文化に乏しい土地である。

私の最初のニューギニア体験は、修士課程時代ポートモレスビーの大学での十か月間の寮生活だったが、この寮の3度の飯のまずさはなかなかのものだった。粗末なことで有名なイギリスの料理を一段と粗野にしたのがオーストラリア料理、それをさらに崩したのがニューギニアの都会料理であるといえ、ある程度の想像はつくだろう。

それに比べれば、村の料理の方がはるかにましである。料理といっても、ニューギニアでは調味料は塩だけ、調理法も伝統的には焼くか、焼石を使っての土蒸し料理（これは祭りや来客の時などに行なわれる）しかない。しかしまずくて食べられないというものはない。野豚・火喰鳥・鱈・フクロネズミ・甲虫の幼虫など、結構いろいろなものを食べさせてもらったが（見かけの好き嫌いは別として）どれもそれなりにいける味である。

閉口するのはその単調さである。ニューギニアの多くの地域では、主食はイモ類である。狩猟で動物性蛋白質を得るのは稀なことだから、日常的には朝から晩まで、焼きイモばかりということになる。そうした暮らしの中で、楽しみといえば、自分で米を炊き缶詰を開けてつくる夕飯である。村人もそれを知っていて、夕飯時になると私の家に何となく集まってくる。そこで自分の取り分をしっかりと皿に盛りつけた後、皆に分配する。そうして腹一杯食った後、一日が終わったという満足感に浸るのである。ニューギニアというフィールドに暮らしていると、食べることに即ち生きることであるという思いが実感として沸きあがってくる。食べられるかぎりは大丈夫、まだ体力があり仕事ができる。そして村人とのコミュニケーションもはかれる……。

生きることは即ち食べることであり、食べることを大切にしない人間は、生きることを大切にしない人間である。これは、単に食い意地の張った人間という誤解に対して、私が用意している断固たる言い訳にはかならない。