

HGG002-04

会場: 202

時間: 5月25日09:38-09:49

## インド北東地方の稲作とモチ米食品

### Rice cultivation and glutinous rice products in northeastern India

浅田 晴久<sup>1\*</sup>

Haruhisa Asada<sup>1\*</sup>

<sup>1</sup>京都大・アジア・アフリカ地域研究

<sup>1</sup>Asian and African Studies, Kyoto Univ.

インド北東地方のアッサム州ではモンスーンによる豊富な降雨、そしてアジア有数の大河であるブラマプトラ川の氾濫水という湿潤環境の中で伝統的に稲作が営まれてきた。本地域は中国雲南省とともに栽培稲品種の多様性、照葉樹林文化の中心地として早くから注目されており、地域固有の文化の存在が指摘されてきた。しかし長年にわたる政治混乱のため、その実態がこれまで明らかにされることはなかった。

発表者は2006年以来アッサム州の調査村に継続的に滞在し、稲作と自然環境について調査してきた。そこで本研究ではモンスーン降雨と稲作作業の関係、ローカルな水文環境に対応した稲作技術、米から作られる多様な食物に関して、調査村の事例から明らかになったことを発表する。

調査村の稲作はローカルな自然環境に適応した形態で営まれている。降雨のタイミングに合うように考案された耕作慣行、洪水と旱魃の両方のリスクを軽減することができる水田所有形態、水田の湛水深に合わせて植え分けられる多数の品種などである。灌漑や農業機械など外部技術を用いず、降雨や地形を最大限利用する形で稲作が営まれている。

ここでは米は主食としてだけでなく軽食としても消費される。例えば調査村で最も多くの世帯で栽培されているモチ性のボラ米からはピタと呼ばれる餅が作られる。ピタとは精米した米を搗いて米粉にし、それを固めた食品群の呼称である。モチ性とウルチ性の中間の性質を持つソクワ米からはシラと呼ばれる乾飯が作られる。その他にも焦がし粉や米酒など形態の異なる米製品が多数存在し日常的に消費されている。これらは軽食としてだけでなく冠婚葬祭には欠かせない品でその用途も多岐に渡る。米製品が作られる品種はすべて在来品種であり、HYV品種では味や品質が落ちるので主食以外の米製品に利用されることは少ない。

キーワード: 稲作,モチ米,アッサム,インド,モンスーン,照葉樹林文化

Keywords: rice cultivation, glutinous rice, Assam, India, Monsoon, laurel forest culture