



Title	column 多様性の在処
Author(s)	住村, 欣範
Citation	GLCOLブックレット. 2009, 2, p. 58-59
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/48304
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

column

多様性の在処

住村 欣範

ベトナムの農村部に暮らすキン族は、現在の日本に住んでいる我々から見ると、はるかに多様な食用薬用植物を日常的に利用しながら暮らしている。ベトナムの食物認識の根底には、「熱／涼」という、世界中に広く見られる hot and cold theory と呼ばれる食物認識に類するものが存在している。しかし、その多様な植物利用を支えているのは、単に「熱／涼」という分類があるからではなく、「熱／涼」の均衡を図ろうとする naturalistic な原理が、食物と食物、食物と身体、そして、環境と食物の間に働いているからである。これらの多元的な均衡理論に、さらに、動物性食品も含む食物同志の食べ合わせなどが加わって、ベトナムの多様な食を育んできたのだ。

さらにいえば、「熱／涼」という多元的な均衡理論は、「暑い＝熱い」環境(熱帯)への認識を背景に、根本的に「涼」への指向性を持つものであることも分かってきた。したがって、「熱／涼」の分類は、ただ、hot and cold theory の一ヴァージョンなのではなく、ローカルな環境と人間の歴史的な関わりを背景とする、固有の認識論なのではないかと考えられる。

ところで、農村部のキン族の最も身近な食物供給地である屋敷地内生産地の利用は、ベトナムの農村の近代化＝「伝統化」とともに、その意味を大きく変えつつある。1980年代の初頭にベトナムの農村に現れた VAC という果菜園と池と家畜小屋を組み合わせた循環農法は、それが VAC という概念に定式化される以前は、家政(自給自足)



高齢者世帯の多様な植物が栽培されている屋敷地内生産地



商品作物を栽培するためにモノカルチャー化した屋敷地内生産地

「ベトナムの伝統的食の合理性」に関する文壇協働のシンポジウム(2007年8月)



の領域に発展したものであり、その生産のある部分が上述の多元的食物認識と関連していたことは間違いない。しかしながら、屋敷地内生産地の利用をめぐる関心が、貧困解消から農村部の経済発展へと収斂していく過程で、VAC は次第に市場経済における意味だけを強調されるようになっていった。

この過程で、自家消費の残り物を売りに出す程度にすぎなかった果菜園の植物は、モノカルチャー化され、VAC 内のモノとモノとの関係は「資源循環」として自己目的化された。つまり、屋敷地内生産地の空間にあった多様なモノの関わりの一部だけが人為的に取り出され、その他のものが人間の認識から排除されていったのである。近代においては、あらゆるものが、ある特定の「目的」のもとに合理化されようとする。人間が懸命に真面目にそれに取り組みれば取り組むほど、その背後に目的の単一化の原理が働く。VAC の中で、貧困解消、所得向上の目玉であった水禽類と豚の飼育、そして、家禽類と人間もそこに共存する空間。一見、多様であるが、関係性の点から見ると必ずしもそうではない。それは、例えば、新型インフルエンザの発生の観点からみると、非常に脆弱な環境でもある。

ベトナムにおいて、VAC は「伝統」と呼ばれる。しかし、上述したような脆弱性も近代以前からその「伝統」の中に内包されていたのだろうか。その脆弱性は、VAC を育んだ屋敷地内生産地が持っていた、多様な存在から見た多様な目的＝意味が失われかけているからこそ生み出されているものなのではないのか。東南アジアにおいて、開発を背景とした新興感染症、再興感染症が次々と現れるのをみていると、VAC にも同様の危惧と疑問を感じざるを得ない。



老人の栄養改善プログラムによってつくられた一般高齢者世帯のモデル果菜園(植物の効能と利用法を表示したプレートが掛けられている)