The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	食の転換期を迎えたベトナムにおける文理協働型の共同研究の可能性について
Author(s)	住村, 欣範
Citation	GLOCOLブックレット. 2009, 2, p. 43-57
Version Type	VoR
URL	https://hdl.handle.net/11094/48363
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

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

The University of Osaka

食の転換期を迎えたベトナムにおける文理協働型の共同研究の可能性について

都市化が進むベトナムでは、環境・食・身体の三つが複雑にからまる伝統的な食文化が注目をあびている。その価値の解明には自然科学的知識と、実証的な人類学的知識の協働が求められている。

住村 欣範 大阪大学グローバルコラボレーションセンター准教授

グローバルコラボレーションセンターの住村です。私の専門は文化人類学で、ベトナムをフィールドにしています。修士課程のころは日本で調査をしていたこともありますが、それでも対象はベトナムの難民の人たちでした。

私は主にベトナムの北部で調査をしています。農家の屋敷地、屋敷がある土地の中に「果菜園」という場所があります。「果菜園」というのは普通は使われない言葉かもしれませんが、私が無理やり付けた呼び方です。つまり果物と野菜の両方が作られている場所ということです。今日はそこの植物の利用についての話が中心です。

家の木、庭の葉

私はもともと「果菜園」についての研究をしていたわけではなく、10年ぐらい前にベトナムに留学して、フィールドワーク、つまり住み込み調査を1年ちょっとの間、ベトナムの北部の村で行っていました。そこで文化について、特に社会主義から市場経済へ移っていく過程での文化の変容を研究していました。

当時のベトナムの人びとは、自分たちの社会が置かれている状況や文化について語るときに、非常に否定的な語り方をすることが多かったように思います。たとえば「自分たちは貧乏である」「社会的にも政治システムがうまくいっていない」「環境も汚れてしまって、いろいろなところで病気のもとのようなものが出てきている」という語り方です。そうした状況で、私が聞いたなかでは

写真１　果菜園

唯一と言っていいと思いますが、自分たちの文化、自分たちが持っているものを肯定的にとらえて語る言葉として、ベトナム語で「カイ・ニャ，ラ・ヴォン」、日本語に直訳すれば「家の木、庭の花」という言葉がありました。

日常的に労働の休息時間などに、果物であるとか、「葉物野菜」といいますけれども、ほんとうに葉っぱのたぐいの植物がご飯の添え物として食事に出されます。そういったものは、「うちの庭で採れた果物です、葉っぱです」と、客や近所の人たちに供するわけです。それは私に対しても同じで、「日本は豊かで非常に進んだ国である。それに比べて私たちは、非常に貧しくて劣っている。社会的にもまだいろいろな問題がある」という意識を持っているなかで、自然にそれを私の前に出してくる。そういうところから「家の木、庭の花」に興味を持ち始めました。彼らが持っているもので、肯定的に受け止めることができ、伸ばしていけそうなものに私自身、飢えていたのかもしれません。

庭といっても非常に広いものです（写真１）。全国で統計をとっているわけではありませんし、地方によっても違うのですが、平野部の人口密度の高いところでは数百平方メートル、山地に近くて人口密度の低いところでは、1000平方メートル以上です。それぞれの家に庭があり、植物が生産されたり保護されたりしています。「保護」というのは、自然に生えている植物もありますから、それを切り取らずにそのまま残しています。

利用目的は自家消費、自分の家で採って食べることが中心です。食用や薬用にします。また商品として売ることもあります。私の

調査地だとリュウガンは中国に輸出しています。あとは飼料・肥料用の作物。食べられるもののなかでもあまりおいしくないものは豚の餌にしてしまいます。それから、観葉植物です。ベトナム語でも「ボンサイ」と言われていますが、観葉植物のたぐいがこの庭で作られ、鉢に植えられて鑑賞されています。

VACファーミングシステム

この果菜園が置かれている場所は、今のわれわれ日本の学術的社会の中でもっとも通りのよい概念を使えば、「VACファーミングシステム」というものになります。「V」はvuòn＝果菜園、「A」はao＝アオという池、「C」はchuồng＝チュオン、家畜小屋です。三位一体の農業システムということで、ベトナムでは1980年代の初めから、VACファーミングシステムが国家的に推進されてきた文脈があります。

その理由の主なものは、貧困削減と栄養不良の改善です。これを農業省と医療省が推進してきました。特に1990年代の後半には、統計を簡単に全部信じるわけにはいきませんが、農家収入の25%から50%を占めていたとか、単位面積当たり、水田の３倍から５倍の収益率をもっていたというデータもあります。

池には淡水魚がいます。ベトナムは伝統的に魚というと淡水魚がたくさん捕れて、フナに似たような魚をたくさん食べます。こういった池は生活用水として洗濯にも使われ、水草は家畜の飼料用に使われます。エビ、カニのたぐいは自家消費したり近隣の市場で売ったりしています。

一番お金にしやすいのは豚なので、ＶＡＣをやっている家では意図的に豚を飼っています（写真2）。ニワトリはどこの家でも飼っ

写真２　家畜小屋の豚

写真３　ニワトリ

ていて、儀礼的な機会とかお客様が来たときには、自分の家で処理をして、すぐに食べてしまいます(写真3)。何かのときのための特別な料理材料のストックとして、いつも家に生きたものが置いてあるという感じです。犬、猫のたぐいは益獣で、家を守ったりネズミを捕らせたりということもありますが、これも役に立たなくなると食べてしまいます。最後に果菜園は、先ほどの四つの使われ方をしています。

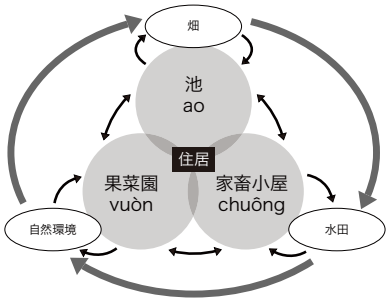

図1　VAC ファーミングシステムの資源循環

VACが「VACファーミングシステム」と呼ばれるようになった一つのきっかけは、資源循環にあります。図1は、資源循環がどう行われているかよりも、「行われ得る」という可能性的なものとして見てください。池、果菜園、家畜小屋から出てくる排泄物、堆肥のたぐいや残滓が循環しながら、作物、生物資源が作られています。こういった資源循環に着目して、VACという概念がベトナム以外でも次第に広まってくるようになりました。

一方で、現実にはベトナム国内でのVACシステムはアヒルやニワトリがいて、近年騒がれた鳥インフルエンザの温床になるところでもありました。私が調査地にしているタイビン省は、ヒト-ヒト感染の可能性にWHOが初めて言及したところです。

資源循環そのものが悪いというわけではないですが、植物、家畜、人間の三つが存在していて、特に家畜の中でも家禽類とブタ、ブタとヒトの細胞の構造は似ているそうで、トリからブタへ、ブタからヒトへというように、トリからヒトよりは感染が引き起こされやすいと言われているものを読んだことがあります。そういったことが起こる温床になる可能性があります。

もっとも、タイビン省のヒト-ヒト感染が疑われてた事例は、儀礼的なときにニワトリの生き血を食塩水で溶いて固めたものを食べる習慣があり、それで感染したのではないかとも言われています。資源循環的な面で見られがちな屋敷地内のVACも、いろいろな側面から見ることが必要だということです。

食をめぐる三つの転換

私が屋敷地の果菜園に注目して、一番初めに興味を持ったのは、彼らが植物に対してどういう認識を持っているかということです。彼ら固有の認識の仕方をしているのかどうか、ということから研究を始めました。食の知識、知識といっても科学的な知識だけではなくてローカルな知識、彼らが持っている固有の知識も含めての知識になります。

それから、食と自然・文化・社会・身体との関係について研究し、それをさらに栄養教育・食教育であるとか、フードセキュリティーの構築に向けて生かしていく共同研究をベトナム側と進めようとしているところです。

こういったことを考えるようになった背景、あるいは共同研究が行われるようになった背景には、三つの食の転換の要素があります。

一つは、「感染症から慢性疾患への転換」です。1990年代にベトナムでは疾病で死亡する数は、感染症より慢性疾患のほうが増えています。例えば、2006年に出ている日本のある研究者の論文には、「ベトナムは非常にバランスの取れた食生活をしている」ということが書かれていたりします。日本での一般の通念でも、アオザイを着たベトナム女性はスリムでやせているイメージがありますが、実際に都市部では糖尿病、肥満が非常に増えている状況があり、それも慢性疾患が感染症を上回る要因の一つになりつつあります(表1)。

もう一つは、「生産と消費の転換」です。自給自足的な経済から商品経済、植物性食品から動物性食品への転換です。最後に「食物認識の転換」です。後述するように「熱／涼」から「補／減」へという変化があります。

食品摂取量の変化で言うと、私がカウンターパートにしてい

表1　都市部の成人に見られる糖尿病有病者の割合

年(都市)	割合(%)
1961年(Hai Phong市)	0.025
1990-1994年	
Na Noi市	1.60
Hue市	0.96
Ho Chi Minh市	2.52
2000年	4.90
日本：2010年推計1080万人	8.45

Vũ Đình Hải 1963, Le Huy Lieu 1998から発表者が作成

る「ベトナム国立栄養院」がやっている「国民栄養調査」の統計では、肉の摂取量が4倍から5倍ぐらいに増えていて、魚は若干増えている状態です(図2)。これは1990年から2005年にかけての変化です。糖尿病の数値化というのは非常に難しいらしく、潜在的な糖尿病の患者がたくさんいるので、どういう基準で数値化するかによってかなり変わってきます。ベトナムでは、ハイフォン市は北部のかなり大きな都市ですが、少なくとも約50年前の1961年には0.025%であったものが、2000年の都市部では5%、潜在的なものも入れると10%ぐらいになると言われていますから、都市だけ見ると日本に追い付くような状況です。農村部も、体重過多が少しずつ増えています。

図２　動物性食品摂取量の変化：1990-2005（g ／人／日）
（ベトナム国民栄養調査 1990-2005 年による）

そこでベトナムでは、食生活の面から慢性疾患を防ぐことが第一の目的だと思うのですが、伝統的な食文化の合理性を見直そうという機運が盛り上がり、栄養学関係の機関がイニシアチブをとって、文系の機関に呼びかけて、「食の構造を見直す」というシンポジウムが行われました。2007年8月に行われ、ベトナムにおいては文理融合というか文理協働の、本当に珍しい初めてのケースだったと思います。

私も参加をしましたが、中心的な主題になっていたのは、植物性食品と魚を中心とした伝統的な食への関心でした。ただ、文系側の学者の人たちは、実証的なデータをほとんどもっていませんでした。「伝統的」と呼ばれるものがいったい具体的にどんな食品をどれくらい食べていたのかというデータは、ほとんど提供されませんでした。植物性食品が伝統的な食の構造の中心を占めているとか、肉より魚をたくさん食べていたという抽象的なレベルでの話はできますが、それが具体的な施策に結び付かないことが、理系の研究者の側からは指摘されました。

新しい認識論の生成

私はベトナムで食に関して先端的なテーマを研究しているわけではありませんが、私がそのシンポジウムに呼ばれた理由は、それに先んじて少し実証的な研究を始めていたからです。実際に屋敷地内の果菜園に入って、そこにどれだけの植物が植えられていて、どういう食物が食べられているか。さらにそのデータに基づいて、植物にどういう食物認識を持っているかという研究をしていました。例えばタイビン省の例だと、有用植物として100種類ほどの植物が観察できます。その中で60種類から70種類のものが食用あるいは薬用として、口に入れられるものとして使われていました。

表2は調査地であるタイビン省(図3)の例です。データ量が少ないのであくまで予備調査ですが、例えば、パラミツとかレモン類、ナス、ヘチマ、ショウガなどの香辛料類といった植物があり

写真４　パラミツ(クワ科)
熱い果実の代表

写真５　ナス(ナス科)
日常的野菜

図３　タイビン省
ベトナム北部紅河デルタに位置する

写真６　ヨウサイ(ヒルガオ科)
北部の代表的野菜

写真７　ツボクサ(セリ科)
青汁(涼の植物)

表２　家庭果菜園に見られる食用薬用植物の例

ベトナム語名	熱／涼	用途	学名	科	和名（流通名）
dền cơm	涼	食	Amaranthus viridis L.*	Amaranthaceae	ホナガイヌビユ
dền	涼	食	Xylopia vielana	Annonaceae	—
rau má	涼	食薬	Centella asiatica (L.) Urban	Apiaceae	ツボクサ
mùi tàu		食	Eryngium foetidum L.	Apiaceae	オオバコエゴロ
đinh lăng	涼	食薬	Tieghemopanax fruticosus Vig.	Araliaceae	タイワンモミジ
cau	熱	食	Areca catechu L.	Arecaceae	ビンロウジュ
mạch môn		薬	Ophiopogon japonicus (L.f.) Ker.	Asparagaceae	ジャノヒゲ
ngải cứu		薬食	Artemisia vulgaris L.*	Asteraceae	オウシュウヨモギ
nhọ nồi	涼	薬	Eclipta prostrata (L.) L.	Asteraceae	タカサブロウ
sài đất	涼	薬	Wedelia calendulacea Less.	Asteraceae	クマノギク

ます(写真４～7)。

学名を記載してデータ化していったわけですが、表２の左から二番目に「熱／涼」と書いてあります。英語で、「hot and cold theory」と呼ばれるもので、食べ物を熱いものと冷たいものに分ける認識の仕方です。ベトナムでは、「熱／冷」ではなく「涼」としているところに意味があります。

ベトナムは医食同源の伝統がありますから、食べ物と薬用になる植物を同じように研究しています。18世紀に伝統医学の医者が、女性に向けて書いた「料理指南書」に見られる植物性食品の例も研究して、食物認識はどういうふうに変わっているのか、変わっていないのかとか、実際にどういう植物が使われているのかということも比較しました(表3)。

さらに「熱／涼」理論は、単に頭の中にある理論ではなくて、行動に反映しています。例えば治療のレベルだと、胃もたれであれば熱いと認識される食べ物が用いられます。代表的なものがショウガです。これも50人ぐらいしかデータを採ってありませんが、68%の人が胃もたれのときにこれを用いて、熱いものと認識しています(表4)。

中国でも「hot and cold theory」があります。中国はこれをもっと細かく「五性」、五つに分類しています。ベトナムの場合は、単純に二つに分類されています。なぜこれが「冷」、冷たいではなく「涼」になるのかということを、現地の研究者とも話をしたのですが、「環境認識にかかわってくるのではないか」ということが言われます。ベトナムの民族は、北は中国の南部から今のベトナムに移ってきた歴史を持っていますが、今の自分たちが置かれている環境を必ずしも快適な環境とは認識していません。それは特に熱帯に近いということでの暑さの部分です。

彼らは、自分たちが現在置かれている固有の環境に対して否定的にとらえている。それとバランスを取るために「涼」、涼しいものを求める食物認識の構造ができあがっていったということがいえるかもしれません。

私の調査した果菜園ではそれほどの差は出ていませんが、18世紀の料理書などでは、温かいものが20種程度であるのに対して、涼しいものが75種と大きな開きがあって、食べ物が涼しい食べ物に偏った使われ方、認識のされ方がより明確に示されていると言えます。

さらに「熱い／涼しい」という認識は、食べ物だけに用いられるものではなく、自分たちの生活環境にも用いられています。例えば都市と農村を「熱い／涼しい」というふうに、同じような方法で分類して認識するようになってきています。

さらにもう一つ「補う」という認識があります。ベトナムでは「ボオ」と言いますが、これにはもともと対になる概念がなく「補う」という認識しかありませんでした。これは補うことができる食品である、体に滋養分をたくさん与えることができる食品であるというニュアンスです。集約的な稲作をする社会においては、必要不可欠な概念でしょう。一方、現在の社会では「減る」、「脂肪分を減らす」とか、そういったニュアンスで使われる「減る」が、「補う」と対になる概念として使われるようになってきました。

表３　18 世紀の料理指南書に見られる植物性食品の例

ベトナム語	五味	五性	利用	漢名	学名	和名
Bấc lung	甘	涼		燈心草	*Juncus Effusus* L.	イグサ
Bong (dâm) bụt	甘	平		木槿	*Hibiscus syriacus*	ムクゲ
Bông vang	甘	寒		黄葵	*Abelmmoschus Moschatus* L.	リュウキュウトロロアオイ
Bồ hòn	苦			無患子	Sapindus mukorossi Gaertn.	ムクロジ
Bồ kết	辛			皂角	Gleditschia Australis Hemsl.	—
Chàm (bột)	苦甘	冷		青黛	Indigo pulverata .	—
biên (vỏ)		寒	皮	白龍皮	Gastrodia elata Bl.	オニノヤガラ
Chua me	酸	寒		酸漿草	Oxalis corniculata L.	カタバミ
Chúc xôi	甘	平		覆盆子	Rubus idaeus	ラズベリー
Củ ấu	甘	涼	根	菱角	Trapa bicornis L.	トウビシ

表４　「熱／涼」理論と治療の組み合わせ例

đầy bụng 胃もたれ				
củ gừng ショウガ	34	68%	nóng	微
ớt トウガラシ	10	20%	nóng	熱
vỏ / quả quit ミカンの皮・実	8	16%	nóng	温
đu đủ (xanh) パパイヤ(青)	7	14%	?	温
hạt tiêu コショウ	2	4%		
mùi コリアンダー	2	4%	?	温
chỉ thực グレープフルーツ	0	0%		
hạt sen サンショウ	0	0%		
long đởm thảo ガシュツ	0	0%		
nhục đậu khấu シュクシャ	0	0%		

こういったローカルな知識に基づいた認識が実際にベトナムの人たちに用いられているのに対して、従来の栄養学的な施策は、科学的な知識をいかに現地の人たちに教育して植え付けていくかという観点から行われていたわけです。しかし、現実に人々がこういった認識のもとに食物を利用しているということは、まずそれを研究して、それと科学的な知識をどう調和させていくのかという観点でものを見ていかなければいけないのではないかという認識に変わっています。その点で私の研究と一致があったわけです。

もう一つは、果菜園自体の変化についての問題があります。私がベトナムの研究者から聞いたところでは、VACが「よく整備されている」家庭は、栄養状態が必ずしもいいわけではないという結果が出ていました。VACの利用は政策的に推奨されてきたわけですから、当然これを使う、これを発展させている家族ほど健康状態、栄養状態がいいという数値が出るはずですが、必ずしもそうではありませんでした。

これは、VACシステムがあまりにも神話化されて、単一の目的を持った概念としてずっと扱われてきたということに関係があるようにも思います。実際にこれを詳しく見ていくと二つに分けられます。

一つは、現地で「改良VAC」と言われている商品作物を作るためのVACシステムです。農家で中年の人たちが世帯主である家では、こういったVACの例がよく見られ、モノカルチャー化しています。トマトばかり植えて、市場や近隣の市場に出すことが行われています。もう一つは「自給的VAC」というもので、数十種類、百種類もの植物をたくさん植えながら使っているものです。農業政策によって推進され、「VAC」として、ベトナムの内外に定着拡大したのは、前者の「改良VAC」でした。「改良VAC」は、資源循環と、確かに貧困削減に貢献しましたが、一方、多様な食用、薬用植物の利用については重視されませんでした。

フード・セキュリティとしてのVAC

もう一つの問題は、食物認識以外にVACの植物がどういうふうに使われてきたかということです。その話に入る前に共同研究の概要についてお話しします。私がカウンターパートにしている

写真９　食農教育の現場，小学校

写真８　食農教育の現場、栄養工作員

写真10　VACの先駆者の家

研究機関は「ベトナム国立栄養院」で、実際に共同調査を組んでいるところは、その傘下の「栄養教育コミュニケーションセンター」です。

もう一つカウンターパートにしているところは、「国立タイビン医科大学」の栄養学部門です。ニンビン省とタイビン省の二つの省でプロジェクトを作って調査をしています。

また別に、「国立薬料院」とも共同調査を行っていて、ここではVACの植物調査を一緒にやろうとしています。

写真８は栄養研究所の職員と、現地にいる「栄養工作員」と言われる人たちに、どのように調査をするか打ち合わせをしているところです。写真９は実際に栄養教育を展開していく主体になるところで、現地の村の小学校です。「栄養ピラミッド」というのがベトナムにもあります。日本の場合は逆三角形のコマの形になっていますが、ベトナムの場合はピラミッド型になっています。こういうポスターをつくり、基本的な栄養教育を始めています。ここにもう少しローカルな知識、ローカルな植物利用、果菜園の在り方を反映した教育を行っていくプログラムを、３年かけてやっていこうと考えています。

写真10は、この調査地のVACの先駆者の家です。1980年、戦争から帰ってすぐにVACを始めて、今ではこの村で一番の大金持ちになっています。こういうふうに早く初めて、投資をして、非常に広い、この例だと土地面積がおそらく5000平方メートル

くらいあると思いますが、こういう成功者の方もいて、実際に国際機関からここにも視察に来ました。写真11は、市場の中の食肉売り場です。これも20年前くらいには、こういった肉の販売店は一つしかありませんでしたが、今では数十軒が軒を並べるようになり、肉食が地方でもどんどん進んでいます。

食物認識と教育の問題に加えて、私は最近フードセキュリティーの問題を考えるようになりました。それは、屋敷地内の果菜園の研究をしている過程で、どうも1970年代の後半から80年代の初頭にかけて、日本語に訳せば「自留地」と呼ばれていたものに関係があるのではないかということがわかってきたからです。

自留地というのは、社会主義経済で合作社が置かれていた時代に、耕作地の5%を超えない範囲で生産物を自由に処分していいと言われていた場所です。この自由に処分していい生産物は、「自由市場」と呼ばれるところで売られました。合作社の生産物は、合作社に取られ、農家がもらえるのはポイントだけでした。そのポイントに応じてあとから食物が分配されていたわけですから、社会主義下での二重経済の状況がここには見られました。

1980年代の前半には、「これが農家収入の半分くらいを占めていた」と言っている文献もありますし、地方によっては80%、90%くらいを占めていたところもあります。「自由市場」というかたちで紹介されていますが、実際に現地の農家の人に自留地の話を聞いてみると、こういった市場以前に、自給自足的なかたちでそこで生産されるものは使われていました。合作社が管理している土地の食べ物はほとんど食べられないわけですから、彼らに配給される食料は非常に限られていて、彼らが日常生活を支える第一の食料的な基盤にしていたのは、この自留地、そして多くの場合、私的相続が行われた屋敷地内の生産地から採れるものだったということがだんだんわかってきました。

これを少し歴史的に裏付けてみたいと思います。VACは私的な所有財産に置かれているものです。ベトナムの土地は全部国家の所有物ですが、私的に処分していいところに置かれているものですから、本来は社会主義的な政策には反するものだったはずです。それが1983年の段階では「VAC協会」が設立されて、公認されて、政策的に推進されるようになりました。

それ以前の1981年には、ある程度私有化を認める「生産請負

写真11　市場の食肉売り場

写真12　孤独老人世帯のおばあさん

写真13　左のおばあさんの家の庭

制」が開始され、また、同じ1981年には、国民個々の健康を支えていく「国立栄養院」が設立されました。こういった流れの中で、次第に私有というものを認めながら、国民の食の面からの健康を支えないといけない状況が、1980年代の初頭に起きてきたと思います。

先ほど「VAC」と紹介しましたが、この時代にはここは自留地や私的相続地であって、ベトナムの農民にとっては、恐らく最も基本的なセーフティーネットであった可能性が高いということです。

現在は、セーフティーネットの意味も変わってきています。タイビン省の例ですが、写真12のおばあさんは、私がタイビン医科大学に初めて行ったときに紹介された「孤独老人世帯」のおばあさんです。息子や娘たちは同じ村で、200～300メートル離れたところに家を建てて住んでいます。なぜかというと、そこには少し大きい道路があって、いちおう小売りができるようになっているからです。それでも、食事に関してはいっさい面倒を見てもらえなくて、自分で生活をしています。

ベトナムは家族を非常に大事にする国だと言われていましたが、孤独老人世帯が農村部では増えています。これがタイビン医科大学の副学長から第一に聞いた話でした。写真13は、孤独老人世帯のおばあさんの庭です。普通の家ならVACにしていてもおかしくない土地である屋敷地をどのように使っているかというと、事実上は何も使っていません。何を食べているかというと、毎日孫に卵を買ってこさせて、卵とご飯＝米、それからバナナの茎を毎日繰り返して食べているというのです。

写真14は、タイビン医科大学の栄養学科の先生たちが、2カ月に一回の割合で行っている健診のようすです。いくつかの村を回りながら実施していますから、一つの村が2カ月に一回という割合ではありません。村の所有地に置かれてたコミュニティーホールで健康診断を行っています。彼らはこの結果も全部データ化して持っています。写真15は、おじいさん、おばあさんたちに、「どういう食べ物を食べると長生きできるか、健康にいいか」という栄養教育をやったあとに、民謡の会を開いたところです。民謡の中に栄養教育の要素を取り込んで、老人会で歌う催しが行われています。

写真14　村での定期健診

写真15　民謡を利用した栄養教育

養生と衛生

私の研究は始めたばかりで、有用な結果はまだ出ていませんが、今までやってきたことについて振り返って、さらにそれを展望してみたいと思います。一つは今日のテーマでもあったので、あえてそれに結び付けて考えてみましたが、「多様性と持続」です。

食物認識に関して言えば、自分たちの置かれている自然環境に対する認識、食べ物の中には熱い、涼しいという認識があります。これを体に摂取するときには、身体が熱いか、涼しいかということに基づいて摂取されます。多様な食べ合わせ、季節の状態、体の置かれている状態を見ながら、自分たちが屋敷地内の生産地で使っている、果菜園で生産している植物を取っ替え引っ替え彼らは消費しています。環境・食・身体の三つの要素、三つの認識のレベルが絡み合って、食物の摂取がされているわけです。

これが都市においては、単に多いか少ないか、太るかやせるか、それだけの認識論的な構造に置き換えられています。典型的なのは、植物からつくられた機能性食品の乱用が都市部では始まりました。実際に機能性食品の乱用が体に食害をもたらす報告がされています。

もう一つ、私のやってきたことは何なのかということですが、私は「文理融合」という言葉はとてもおこがましくて言えませんので、あえて「文理協働」と書き換えたのですが、要するに現地の社会のローカルな文脈、つまり、コミュニティーのレベルの文脈、学会・アカデミズムの文脈、そして政治的な文脈、国際的な社会との関係の文脈を読み取って、学問的な分野の中ではそれをリエゾン、結び付けていくことをやってきたといえるのではないかと考えています。

コミュニティーのレベルでは、私は別にそこに新しい知識を持ち込んだわけではなくて、そこにあるローカルな知識をいかに活性化し、活用するかということで自分の研究を行ってきました。

私の今までの研究テーマは、現地の用語で言う「ズオン・シン」、日本語に直訳すると「養生」ですが、こういった持続的なプロセス、身体のバランスの均衡をいかに保つかという知識に関する研究といえると思います。実際に共同研究を組んでみると、「衛生」、「ベ・シン」と言いますが、病原体であるとかウイルスであるとか、あるいは農薬であるとか、人間の生を衛ること、つまり、食の安全面についても同時に共同研究をしてほしいというニーズが非常に高いわけです。

私がやってきたことは養生についての側面ですが、これから私が文理協働を進めていくうえで、こちらの衛生の側面も研究分野を広げていける可能性があるのではないかと考えています。

参考文献

住村欣範
2007、「ベトナムにおける植物利用と健康―食と医の間―」『大阪外国語大学論集』第35号、129-144頁。

堀内久太郎ほか
2004、「食糧自給と貧困改善を可能にする資源循環型農業経営―ベトナム紅河デルタ地域のVACファーミングシステムを事例として―」『農村研究』99号、148-157頁。

Craig, David
2002, *Familiar medicine: everyday health knowledge and practice in today's Vietnam*, University of Hawaii Press.

Ogle BM, Ho Thi Tuyet, Hoang Nghia Duyet, Nguyen Nhu Xuan Hung
2003, Food, Feed or Medicine: the multiple functions of edible wild plants in Vietnam, *Economic Botany* 57(1) , pp.103-117.