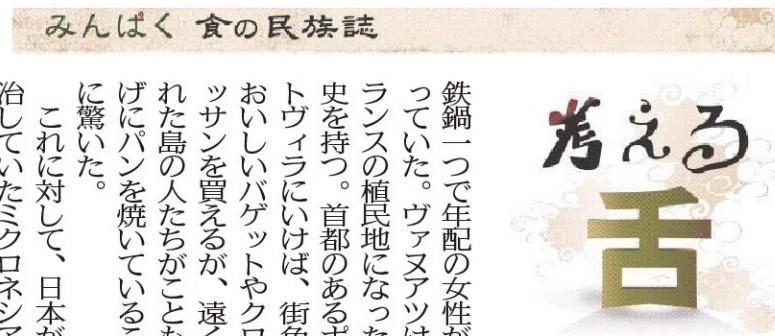


オセアニア各地で調査を続けて40年になるが、調査におどろきの食べ物に出合うことがある。これは、「珍しい食べ物」という意味ではない。タロイモやヤムイモなど、根菜類と魚がメインの健康的な食生活を数千年も続けてきた人々の食卓に、様々な食材や文化が入ってきているのだ。そこからはオセアニアの島々の持つ歴史や現在を読みとることがができる。

たとえば、ヴァヌアツの小さな島で調査したときに、食堂もない村で毎朝焼きたてのパンが食べられた。電気もガスもないのに、どうやっておいしいパンを焼いたのか不思議だったが、いわゆるキャンプ用の



変容するオセアニアの食卓

印東 道子



ヴァヌアツの伝統食のヤムイモの皮をむく
女性たち(筆者提供)



ミクロネシアのファイズ島で輸入した米袋を運び出す男性

冷凍肉など輸入で肥満増も

くなどは聞いたこともない。そのかわり米食が広く普及し、取れたての魚はすぐに「サシミ」になつて醤油やわさびとともに供される。日本が持ち込んだ食文化が島の人たちの食生活に深く根付いているのだ。そして現在、食のグロー

植民地の歴史映すパンや米

バル化はオセアニアの島嶼国家をも呑み込みつつある。海外からは、ソフトドリンクや安い冷凍肉、スナック菓子などが輸入され、日常的に消費されるようになりた。先進国では食べない七面鳥の尾部だけを袋詰めにした冷凍食品もその一例で大人気を博している。

イモ類を大量に食べる伝統的食習慣をもつオセアニアの人たちが、これら脂肪やカロリーの高い食品を同じように食べたらどうなるか。結果は明らかで、肥満人口が激増し、生活習慣病など極めて現代的な問題が引き起こされている。

世界保健機関(WHO)が毎年発表する肥満人の割合を示す統計では、上位

国(パラオ)では、肥満率が並ぶ。2015年も米領サモアを筆頭に、第九位

日本をオセアニア国家が占めている。サモアでは七面鳥尾部の輸入を禁止し、ト

ンガでは国王がみずから食生活を改善してジョギングすることを国民に奨励してきたが、あまり効果は上がっていない。日本で和食の良さが見直されているように、オセアニアでも伝統食

の見直しが行われ、健康的な食生活を取り戻せば、人のみならず輸入超過の国家財政も健康になれるかもしない。人々の健康を救う、おいしく手軽なイモ料理やおどろきの魚料理などはないものだろうか。(国立民族学博物館教授)