

共同研究者

阿良田 麻里子
(国立民族学博物館・外来研究員)

略 歴

- 1997年 3月 金沢大学大学院文学研究科修了
(修士(哲学)取得)
- 2004年 3月 金沢大学大学院社会環境科学研究科国際
社会環境学専攻修了(博士(文学)取得)
- 2004年 4月 金沢大学大学院社会環境科学研究科客員
研究員(2006年3月末まで)
- 2006年 3月 国立民族学博物館・研究戦略センター・
機関研究員

現代インドネシアにおける食の変化:伝統的発酵食品タペ(tape/tapai)の事例から

The Changes of Food Culture in Indonesia: With a Case Study of the Fermented Cassava/Rice (Tape/Tapai)

The food culture of Indonesia is now in rapid changes along with the spread of 'modern' style market such as supermarket and food court. By analyzing the current situation of the fermented cassava/rice, which is called 'tape' or 'tapai' in Indonesian, this report tries to show how the food culture in Indonesia is now changing. This report is mainly based on the research data collected in two provinces, Lampung and West Jawa.

Lampung is a place known as a settlement area for domestic migrants in Indonesia. There, the fermented cassava shipped to the provincial capital market has been mainly produced in a domestic migrants' village since 1980s. Since then, the flavor of the fermented cassava has been improved by trying various ways such as looking for better yeast from outside Lampung. Its distribution mainly relies on the traditional market channel, and the chance to access to the other channel is limited.

In west Jawa, Bandung is the famous place with its fermented cassava which has been a favorable souvenir for kith and kin who lives in a distant place. While it comes to the fermented rice, it has been taken as a favorable food for treating guests in ritual opportunities. The favorable public image has also been a key for its success in market till today.

For the younger generation both in Lampung and West Jawa, these are stale ones. And once we see supermarkets in Jakarta, the national capital, and even in Bandung, the fermented cassava produced at fairly distant place, Kediri of Central Jawa, are widely distributed. Such a shift in distribution would also threaten the locality of such traditional foods, though there still are chances to sustain it.

I. はじめに

本研究の目的は、インドネシアの伝統的な発酵食品のひとつであるタペ (tape/tapai) の生産・流通・消費に関して、文化人類学的見地から調査・分析をおこなうことで、インドネシアにおいて、食文化がいまどのように変化しつつあるかを対照的に示すことである。

グローバル化の流れの中で、現代のインドネシアでも、食文化は急激に変化している。食品市場に注目すれば、いまや伝統的な市場や屋台だけではなく、大規模・中規模のショッピングモールに併設されたフードコートや食品スーパーが、地方都市にも普及している。

このような「近代的」な食品市場が一般化していく状況下では、規格化にそぐわない食品、そして、伝統的で古くさい食品は衰退していく怖れが強い。そのひとつとして発酵食品タペ (tape) が想定される。タペとは、インドネシア語で、キャッサバやもち米の発酵食品を総称する語である。tapaiと書かれることもある。

本研究の必要性としては、以下の2点が挙げられる。第一にインドネシアの地方における消費動向に関する研究が欠落していること、第二に、テンペやヤシ酒を除けばあまり行われていないインドネシアの発酵食品に関する生活文化的側面の研究蓄積が求められていることである¹⁾。加えて、1997年以降のインドネシアにおいては政治的・経済的研究が主流となっていて生活文化に関する研究が減少していることも、その他の理由としてあげられる。

本研究では、以上のような関心と必要性において、生産・流通・消費状況が異なる2地点を調査対象として選んだ。インドネシア共和国ランブン (Lampung) 州バンドルランブン (Bandarlampung) 市近辺と西ジャワ (Jawa Barat) 州バンドウン (Bandung) 市近辺である (図1)。

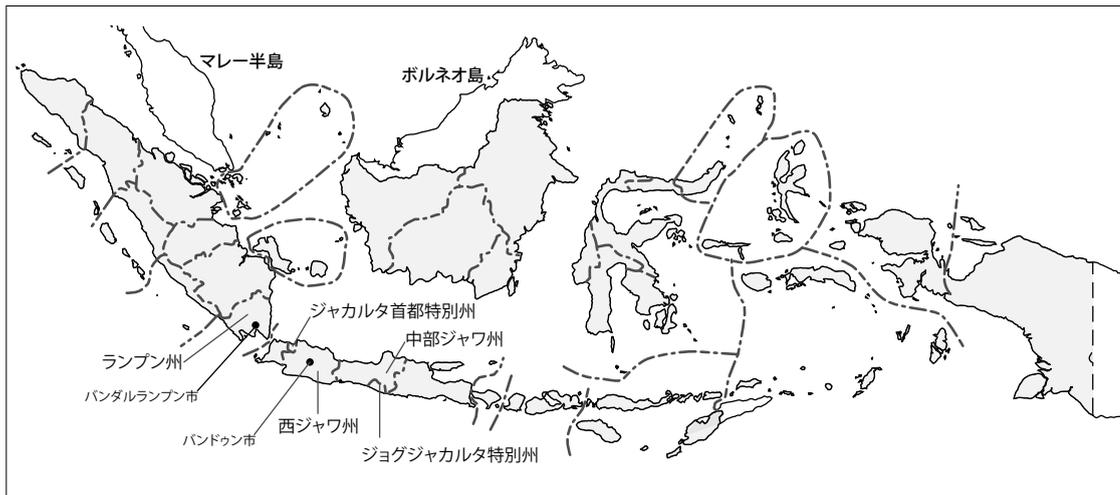


図1：インドネシア概観図および関係諸地域の位置

1) インドネシアの発酵食品研究はこれまで、製造法とその製造上の特徴、用いられる酵母の微生物的特徴、栄養特性、調理法などに注目し行われてきた。また、食品の流通・消費一般に関しては、農産物流通の市場構造という観点もしくは経済開発における市場経済展開の地域性分析からなされてきた。このような研究動向を踏まえた上での社会的な側面からの検討が必要とされる。

ランブン州における調査は研究代表者の金子が、また、西ジャワ州における調査は共同研究者の阿良田が担当した。各1ヶ月程度の現地調査では、それぞれの地域で、①食品生産・流通をとりまく事例、②タペの生産・流通・消費に関する事例、③タペの消費動向に関する事例の収集・分析をおこなった。本研究報告における各地域に関する記述内容は基本的に調査時に集めたデータに基づいている(cf. 金子2007、阿良田2007)。

II. 発酵食品タペについて

タペは、茹でたり蒸したりしたキャッサバやもち米を甘く発酵させた食品を総称するインドネシア語である。キャッサバのものはタペ・シンコン(tape singkong)、もち米のものは、タペ・クタン(tape ketan)と呼ばれる(図2)。



図2：タペ・シンコンとタペ・クタン
写真左がタペ・シンコン、右がタペ・クタン。バンドルランブン市内のスーパーマーケットで市販されていたもの(撮影：金子)

タペは数%のアルコールを含む発酵食品であるが、歴史上の長い間、当該の地域社会において何の問題もなく伝統的に食されてきたものとして、インドネシアのイスラム教徒にも許容されている。タペはそのまま食されるだけでなく、氷菓や焼き菓子などの原料としての性格もある。タペはインドネシア各地において製造されている。

タペの食品としての特徴について概観する。タペ・シンコンは少し酸味を持ち、数%のアルコール分をふくむ、甘くやわらかい食べ物である。その食味などについては吉田が、「口触りは和菓子のように滑らかで、しゃれた香りを補えばリキュールを使った洋菓子の雰囲気さえ出せそうだ」(吉田・菊池2001:208)と形容しているが、人により好みが分かれる。タペ・クタンの場合は、米麴から作った甘酒を想像するのがいいだろうか²⁾。発酵の過程で生じた液体とともに固形部分を食する。また、西ジャワ州では、タペ・クタンの生産工程において出る液体をブルム(brem)と呼ぶ³⁾。いずれも家庭で作ることが可能だが、特にタペ・シンコンは、市販品を買うことが多い。

タペの地域ごとの多様性は、その形状や、食味だけではなく、製造方法や製造に用いる植物な

どの違い、そして好まれる部分の違いなどとしても現れる⁴⁾。たとえばジャワ島中部のタペ・シンコンは、長いキャッサバを5～6センチメートルほどに切ったうえで発酵させる。また、発酵時の容器に敷き詰めるバナナの葉のかわりに、野生のタロイモ (talas hutan) の葉を用いるところもある⁵⁾ (Puslitbang Fisika Terapan LIPI(ed.) 2001)。

タペの製造に欠かせないのが、ラギ(ragi)とよばれる麴である。形状は、球状のものや円盤状のものがある。以下ではラギを餅麴と呼ぶ。なお、タペ・シンコンとタペ・クタンでは用いられる餅麴は異なる種類のものが用いられている⁶⁾(図3および表1参照)。

以下では、キャッサバを原料に用いるタペ・シンコンを中心に見ていく。



図3：餅麴の生産風景(ランブン州)

注：プギス人の移民女性が家内生産しているもの。写真左は発酵中の様子、右は100粒ずつ詰めた商品。
表1で紹介した製法とは異なり、米粉、ニンニク、そして水だけで作るという。(撮影：金子)

- 1) 胡椒50gとトウガラシ50gを細かく碎き、ふるいをかける。
- 2) 1)にニンニク50gとナンキョウ7.5gを足し、細かく砕く。
- 3) 白米1.5kgをしばらく水に浸したのち、乾燥させる。それを搗いて米粉にする。
- 4) 1)～3)の材料を均等に混ぜ合わせたのち、砂糖キビの搾汁を、生地がまとまる程度に加え、こねる。
- 5) 生地を、4cm程度の直径の平たい粒に作り分ける。
- 6) それぞれの粒を、稲藁を敷いた竹製の台のうえにならべたのち、取り置いた過去の餅麴の粉をまぶす。
- 7) バナナの葉もしくはプラスチック製シートで覆う。
- 8) 2晩程度寝かしておいたのち、2から5日程度かけて天日乾燥をする。

表1：タペ・シンコン用餅麴の材料と生産工程の1事例

出所：Tri Margono et al (eds)の21-23ppにおける記述による。

- 2) 黒米を用いると濃い紫色になる。白米を使う場合には、葉の絞り汁を入れるので、タペは緑色になる(阿良田2008)。
- 3) 非常に甘い酒のようなものである。ブルムには、固形に加工したもの (brem padat)と液状のもの (brem cair)の2種類がある。落雁に似た固形ものは、ジャワ島ではしばしば市販されている。多くの地域では液体のブルムを市販することはまれであるが、バリ島では儀礼用に市販されていて、アルコール度数が10%に達することもある。
- 4) これらの多様性は、発酵時環境としてのそれぞれの地域の気候の違いを反映し展開してきたものでもある。
- 5) スマトラ島西部のブキッティング (Bukittinggi) 一帯は、タペ・シンコンの固形部分よりはむしろ液体の部分を好んで口にしている。アルコールを含むこの液体は、妊娠中の女性にとって栄養となるという地域があるし、逆に妊娠中の女性が口にすると流産につながるという地域もある。あるいは、同じスマトラ島とはいえ、ランブン州のように、液体部分は通常は捨てるが、人力車の車夫などは好んで飲むものだという印象をもつ地域もある。
- 6) ランブン在住のプギス人がタペ・シンコン用に作っている餅麴を例にその製法を概観する。原料は、米粉、ニンニクそして水である。餅麴の作り方は、これらの原料を搗いて混ぜ合わせ、小さな団子状にとりわけたのち、それぞれを平らに伸ばし、2日ほど発酵および乾燥させるという単純なものである。一粒あたりの重量は5g程度、直径も2cm程度である。粉末状や球状に加工したものもある。どの麴を選ぶかが味を左右し、求める食味や外観などによって、餅麴の種類は戦略的に選ばれ、用いられる。

Ⅲ. ランブン州におけるタペの生産・流通・消費

1. ランブン州の背景

ランブン州は、スマトラ島の南端に位置する。首都ジャカルタとの経済的なつながりが強く、後背地としても位置づけられる州である。ランブン州にはオランダ植民地時代の1905年以降、人口稠密なジャワ島からの移民が政策的に入植しつづけた。特に1960年代から1980年代にかけては、ジャワ島が主でありながらもその他のインドネシア各地から大規模な移民が行われた結果、国内政策移民とその子孫が人口の90%ちかくを占める州となっている。

州都バンドルランブン市が急激な都市域（特に住宅地域）の拡大を続けた結果、都市近郊にタペの生産者がいなくなったことを契機とし、1980年代半ば以降、市内で流通するタペは、同市から30 kmほど離れたジャワ人移民の村であるプサワラン（Pesawaran）県カラン・アンニヤール（Karang Anyar）村のものが増え、現在では同市で売られるタペの大半を占める。

2. ランブンにおけるタペ・シンコンの生産者

カラン・アンニヤール村は、国内移民政策によってジャワ島中部から移住してきた人々が大半を占める村である。同村のタペ生産者は、同村のなかでも新しく世帯分割あるいは移住してきた人々で、自ら栽培するキャッサバに付加価値を加えるためにタペ・シンコン生産を行う。生産の中心は既婚女性で、家内工業的な生産が行われている（表2、図4）。

- 1) 5から6cm程の長さにキャッサバを切り、皮を厚めにむく。
- 2)きれいな水でキャッサバを洗い、しばらく水に浸しておく。
- 3) 水に浸しておいたキャッサバを半ば茹で上がる程度にゆでる。
- 4) 半ば茹で上がったキャッサバを通水性のある袋に入れ、水に一晩浸す。井戸水か河川水を利用する。
- 5) 一晩水に浸したキャッサバを十分に洗ったのち、ふたたび茹でる。
- 6) 竹を編んで作った専用の台で人肌程度に冷ます。
- 7) 芋が適温に冷めた頃に、竹カゴの底と内側面のすべてを覆うようにバナナの葉を敷いて封入の準備をする。
- 8) 大型のたらいにキャッサバを入れ、細かくすりつぶした餅麩をまんべんなくまぶす。
- 9) 8)のキャッサバを、用意した竹かごのなかへ並べ入れる。
- 10) 最後にバナナの葉と折った竹串でフタをし、2晩寝かせる。気温に応じて布をかけ、発酵時の温度管理をする。

表2：タペ・シンコンの生産工程（ランブン州の事例）

出所：金子の聞き取りによる。



図4：タペ・シンコン生産の光景(ランブンプ州の事例)

①キャッサバの皮むき、②皮をむいたばかりのキャッサバ、③2度茹であげたばかりのキャッサバ、④・⑤麴をふる準備と作業、⑥・⑦カゴへの封入作業、⑧用いられている餅麴の銘柄の一つ（撮影：金子）

生産者にとって、タペ・シンコン生産には、すべての工程のタイミングを自分たちで調整でき、既婚女性ひとりでも生産可能であるというメリットがある。生産の中心は女性であるが、出産や育児などによって労働可能な時間帯が変化しても、家事や育児、農作業などをこなしながら続けることができる。他の食品生産からタペ・シンコンに乗り換えた生産者の多くも小資本で可能なことなどの他の要因に加えて、この労働の自由度をメリットとしてあげる。なお、皮むきなど手間のかかる作業は家族総出で、また、茹でる作業や洗う作業など体力が必要な部分は夫が受け持つなど、家内分業していることも多い⁷⁾。

発酵に不可欠な餅麴は、同村では作られておらず、市場などを通じて購入する。1985年頃にタペ・シンコンをバンドルランブンプ市の市場へ出荷しはじめた男性が最初に用いた餅麴は、近隣のランブンプ人の村で作られたもので、それをういたタペは酸味の強いものになることが多かった。しかし、甘さを求める都市の需要に沿うために、市場に流通するインドネシアの各地の餅麴や口伝えで知った個人生産の餅麴などのなかから良いものを選択するようになった。カラシ・アンニヤール村の生産者には、ジャワ島中部のスラカルタ産の餅麴を選ぶものが多数いる一方で、スラウェシ島ボネ地域からバンドルランブンプ市へ移住してきたブギス人女性が個人生産している餅麴を選ぶものも多い。つまり、ランブンプ州のタペ・シンコンの食味は、移民社会という民族多様性とナショナルな市場流通の展開のなかで培われてきたのである⁸⁾。

3. バンドルランブンプ市におけるタペ・シンコンの流通と消費

バンドルランブンプ市内におけるタペは、基本的に伝統的な市場において流通している。みずから市場で販売にあたるタペ生産者もいるが、多くは、伝統的な市場の小商人と、継続的だが不安定

7) 同村の住民たちはお互いのほとんどが親類縁者だという認識がある。他方で、生産者が共同購入することでスケール・メリットを出し単価を下げるようなことはしない。キャッサバの品質や品種を見極める能力の違いがタペから得られる収入の多寡を決定するからである。必要とされるバナナの葉、餅麴、薪などの資材はそれぞれ、個別の契約にもとづき、村内・村外の小商人から定期購入される。

8) 最初にバンドルランブンプ市の市場向けのタペ・シンコン生産をはじめた男性は、タペ・シンコンで蓄財し、家建て、牛を数頭飼うまでになった。娘夫婦にその家を譲り、自分のためには新たに小さな家建てた。ここで浮かび上がるのは、決して豊かとはいえないまでも、日々の継続によって、薄利を積み上げて徐々に財を築いていく人々である。それは、これまでの伝統的な市場を中心とする食文化を支えた人々の姿でもある。

な契約をむすび、生産のみ行っている。食品を扱っている10の伝統的な市場では、毎日、2～3人の小商人がそれぞれ1カゴ(30kg弱)もしくは1.5カゴ程度のタペ・シンコンを販売している。市内にある8店のスーパー・マーケットのうち、タペを扱っているのは、古参のスーパー4店舗(2チェーン)に限られる。その量は、4店舗合わせておよそ1カゴ程度である。スーパーで扱われているタペも、実はカラン・アンニヤール村で作られている(図2左、図5)。

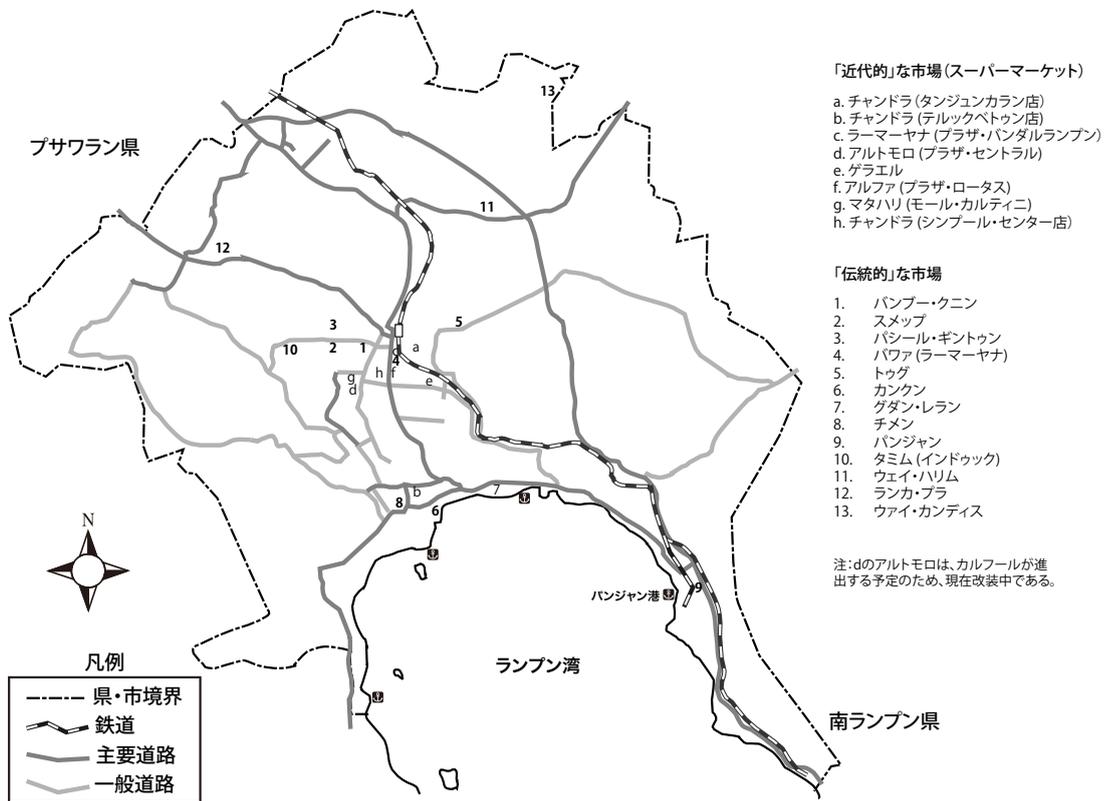


図5：ランブン州バンドルランブン市内における主要な市場とスーパーマーケットの位置

出所：金子の調査による。

伝統的な市場でタペ・シンコンを売る小商人は女性である。カラン・アンニヤール村から直接売りにいくものや、バンドルランブン市内および近郊の居住者で販売のみ行うものがある。移民社会であるランブンの社会状況を反映して、小商人の出身民族集団は多様である(図6)。



図6：ランブン州の市場でタペを売る女性商人

注：左奥のカゴにタペが入っている（撮影：金子）

商品としてのタペ・シンコンは、品質の不確実性というリスクを抱えている。発酵がうまくいっていない場合は生産者が責任を負う。完売した場合にも、小商人が虚偽のクレームをして代金を支払わないという別のリスクもある。このため、生産者は、不定期な抜き取り検査や、少量取り置いたサンプルを別途発酵させる検査など、独自の防衛策をとっている⁹⁾。

特に若い世代にとって、タペ・シンコンは古くさい田舎の食べ物である。氷菓などに入っている際に食べることはあっても、それ以外にはほとんど食することはない。食品が持つイメージによる消費動向の変化もまた、現代の地方都市では進行している。

IV. 西ジャワ州におけるタペの生産・流通・消費

1. 西ジャワ州の背景

西ジャワ州は、中心地域の標高が700mほどの高地に位置し、首都ジャカルタに隣接している。同州の主たる民族はスダ人である。同州州都バンドゥン市は、インドネシアにおいて第4の規模を誇る大都市である。学園都市・工業都市・観光都市・保養都市として知られ、移住者や人々の往来も多い。本研究における西ジャワ州の事例は、流通の中心である州都バンドゥン市と、同市を取り巻くように県域が広がる生産の中心地バンドゥン県を対象としている。

スダ語ではタペをプムム (peuyeum) と呼ぶ。スダ人にとってモチ米のタペは、婚姻儀礼や割礼儀礼、そして断食明けの祝祭の饗応にふさわしい文化的な価値を持つ (表3、図7)。他方で、

9)ここで見られる生産者と小商人の社会的関係は、かつてギアツが中部ジャワの事例に基づき、市場の小商人と顧客との関係について述べた際のポリティカル・エコノミーの状況と相応するものである。その関係は、一般的な社会的紐帯（友情や近所付き合いそして親族関係）からは切り離されたものとして構築され、行為者相互がビジネスと割り切っていた (Geertz 1963:47)。そこには同時に、顧客関係に基づいた長期継続の指向性ととも、機会主義的な指向性があわせて見られるものである。

キャッサバのタペは日常的な軽食として位置づけられているが、バンドゥン一帯の名産品であり、インドネシア他地域においても知名度が高い。

西ジャワ州のキャッサバのタペは、芋を小さく切らず長いままの形状や、他地域のものよりも発酵時にあまり水分が浸出せずに白い粉を吹いている外観などが特徴としてあげられる。加工法や選択した餅麴の違いのほかに、上述したように西ジャワ州は高地に位置しているため、気温が他地域と比べて低く、発酵が緩慢に進むことも違いの要因として考えられるだろう。

- 1) もち米を研ぐ。通常は黒米を用いるが、白米もしくは、黒米と白米を混ぜ合わせたものを用いる場合もある。
- 2) 1)の米を蒸す。
- 3) なかば蒸し上がった米を別の容器にうつす。アマメシバあるいはナンキョウなど植物の葉の絞り汁を加えて混ぜ、振りかけた液体が米にしみわたるまでしばらくおく。
- 4) 3)を再度蒸す。
- 5) 蒸し上がった米を、竹を編んで作った平ザルにあけ、風を当てて冷ます。
- 6) 遠火で加熱した餅麴を砕き、発酵を促進させるための少量の砂糖とまぜあわせる。
- 7) 適温に冷ました米に6)をまぶしたのち、ミズレンブの葉やバナナの葉など小分けにして包み、たらいのような容器に入れるか、あるいは葉には包まずそのままたらいやガラス瓶に入れる。
- 8) 布もしくは毛布で包み、2から3日おいて発酵させる。
- 9) 発酵が進むと、甘く、柔らかく、そして液体が浸出した状態になる。発酵をとめるために蒸すこともある。

表3：タペ・クタン の材料と生産工程 (西ジャワ州の事例)

出所：阿良田の聞き取りによる。



図7：タペ・クタン生産の光景 (西ジャワ州の事例)

①蒸した米に植物の葉の絞り汁をあえる作業、②・③再度蒸す作業、④麴をまぶしたのち発酵のために容器に移す

(撮影：阿良田)

2. 西ジャワ州におけるタペ・シンコンの生産者

バンドゥン県チムニャン (Cimenyan) 村が、西ジャワ州におけるタペ・シンコンの主要な生産地である。チムニャン村はバンドゥン市近郊にあるスダ人の村である。チムニャン村におけるタペ・シンコン生産は、ランブン州カラン・アンニャール村と比べ大規模であるが、生産工程や作業環境に大きな違いはない(表4、図8)。大半は家族だけで小規模な生産を行っており、一日あたりの生産が100kg未満の生産者が8割を占める¹⁰⁾(Asep Komara 2007: 58-60)。中にはA (50歳代男性)のように専用の作業場を作り、家族の他に恒常的に賃金労働者を雇っている生産者もいる¹¹⁾。Aは季節に

10) 先行研究によれば、2006年時点でチムニャン村には21軒の生産者がいた。事業者の学歴は、中学校を卒業した2名のほかは小学校卒業か中退である (Asep Komara 2007:54)。

11) Aの場合、普段は2名、繁忙期には4名の労働者を雇う他に出荷や生産補助をする従業員が2名いる。2人1組となって、1回あたり90kg生産し、それにたいして30,000ルピアの労働対価が支払われる計算である。それを2人で折半する。

よって一日あたり180kgから360kg程度生産し、市内の小売業者への卸売とともに有名ベーカリーへ菓子原料として納品もしている¹²⁾。

- 1) キャッサバの両端を切り落とし、小刀で外皮と内皮をむく。表面が滑らかになるよう、さらに皮むき器などを用いる。
- 2) きれいな水でキャッサバを洗ったのち、しばらく水切りをする。
- 3) 薪を燃料とし、大きな金属製の釜もしくは鍋でキャッサバを1から2時間程度加熱し、固めに茹でる。
- 4) 茹で上がったキャッサバを、竹で編んで作った専用の台で冷ます。
- 5) コーリ(koli)と呼ばれるカゴを準備し、底と内側面のすべてを覆うようにバナナの葉を敷いて、封入の準備をする。
- 6) 粉末状にすりつぶした餅麩を、冷ましたキャッサバにまぶす。
- 7) 6)のキャッサバを、上述のカゴに入れ、バナナの葉でフタをする。日光の当たらない場所で発酵させる。

表4：タベ・シンコンの生産工程（西ジャワ州の事例）

出所：阿良田の聞き取りによる。



図8：タベ・シンコン生産の光景（西ジャワ州の事例）
①キャッサバの皮むき、②キャッサバの茹であげ作業、③竹製の専用台の上で冷ます作業、④カゴへの封入作業

（撮影：阿良田）

ランブン州の事例と同様に、西ジャワ州のタベ・シンコン生産においても、餅麩の選択は、食味の決定に重要な意味を持つ。西ジャワ州の生産者に用いられている餅麩もまた、西ジャワ州で生産されたものだけではなく、ジャワ島中部をはじめとする他地域で生産された多様な種類のものがある。生産者のなかには、ランブン州で生産された商標もつけられていないマイナーな餅麩をわざわざ探しだして用いているものもある。

3. バンドゥン市におけるタベ・シンコンの流通と消費

バンドゥン市におけるタベ・シンコンの流通は、伝統的な市場の他、バス・ターミナルや観光地近辺の道路沿いにある仮設販売所、荷車を用いた行商、振売りなど多様である（図9）。同様に流通経路には、スーパーマーケットも含まれる。先述したチムニャン村における21軒の生産者のうち、スーパーマーケットに卸しているのは1軒（B、40歳代男性）だけであったが、2007年の調査時点ではすでにBはスーパーマーケットへの卸売りをやめていた。理由は、スーパーマーケット側の要求する品質の製品を納入することが困難になったからである。

12) Aの場合、卸す際には約45kgが1カゴで75,000ルピアである。



図9：西ジャワ州におけるタペ・シンコン販売の光景

(撮影：阿良田)

求められていたのは、芋の色味が黄色く、小さめに形状が揃っている製品である。色味は別としても、氷菓や焼き菓子を扱う小商人にとって大きさや形はあまり問題ではない。お土産として買われる場合には大きいものが選ばれることもある。しかし、阿良田の聞き取りでは、スダ人の一般的な消費者は、自らが買うときには小さい形状のものを求めると回答している。このような消費者を想定するスーパーマーケット側の品質管理に沿うためには、大きすぎる芋は生産時に削って大きさを合わせねばならず、手間が増えるが利益は減ってしまう。

ランプンの場合と同様に、タペ・シンコンは品質の不確実性というリスクを抱えている。西ジャワ州の場合、売れ残りのタペ・シンコンの費用は小商人と生産者の折半が基本で、発酵していなかった場合は生産者が全面的に負担する。

西ジャワ州産のタペ・シンコンの消費についてみれば、他地域との往来が多いため土産品として買われることも多く、州内にとどまらないことが特徴である。土産品としてのイメージ確立によってタペ生産が継続的に発展可能となっていたことが分かる。

ただし、西ジャワ州居住者にとっても、いまやタペ・シンコンは古くさい田舎の食べ物であるというイメージがある。また、都市富裕層のC(60歳代女性)は、以前はジャカルタにいる親族を訪問する際にはお土産として積極的にタペ・シンコンを持っていったし先方から求められることもあったが、いまは「飽きたため」、持っていかない。このことは、古くさい田舎の食べ物というイメージが都市を中心とする消費そのものを減らしうることをも示している。

他方で、先述のAがタペ・シンコンを納入している有名ベーカリーでは、タペ・シンコンを用いた洋風焼き菓子を開発している。バンドウンの洋菓子は有名で、贈答品としても好まれる。タペ・シンコンは、ケーキや菓子パンの原料となり姿を変えることで、贈答にふさわしい食品へと変化しうることは、それが今後の発展への一つの方策となりうることを示している。

V. おわりに

これまで、タペは、グローバルというよりはむしろナショナルな動態の中で変化してきた。市場に出回る他地域の餅麴の選択や、生産地の気候の違い、食味・食感の嗜好の違いなどを反映して地域ごとの新たなタペが生まれる状況は、これを物語る例証と言えるが、これからどう変化していくのだろうか。

首都ジャカルタやバンドゥンの有名スーパーマーケットを覗くと、数百キロ離れた中部ジャワ州のクデイリ(Kediri)で生産された個包装のタペ・シンコンが売られている(図10)。多少デザイン性のある編んだカゴに少量入った製品である。大量仕入れや一貫した流通システムをもつスーパーマーケットがさらに地方展開をすることで、バンドゥランポン市のような地方都市でも、将来、州外産のタペが州内産のタペを席卷していく可能性がある。なぜなら、味以外(定量、個包装、賞味期限、衛生、パッケージ・デザインなど)の「品質」を求める消費者意識の高まりは、地方都市でもいまや顕著だからである。他方で、いまタペを生産する生産者がみずから資本投入し、その流れに抗いうるかは、零細な生産現場や利益率の低さ、タペの社会的位置づけの低さ、そして生産者の機会主義的な思考を考えると難しい問題が多いただろう。



図 10：中部ジャワ州クデイリ産のタペ・シンコン

(撮影：阿良田)

タペをはじめとする伝統的な食品生産にかかわる人々(生産者、生産者に資材供給する小業者、市場の小商人)の生活世界・経済構造・就労状況は、消費をめぐる諸状況によって急激に再編成されうる。それは地方ごとに独自の発展を遂げてきた食文化が衰退していく危機をも意味する。インドネシアにおける食がどうなっていくのかは今後も注目する必要がある。

謝 辞

本研究は、アサヒビール学術振興財団よりいただいた研究助成(平成19年度生活文化部門)によって可能になりました。インドネシア調査に際しては、インドネシア科学院(LIPI)より調査許可を得、Vivit Berthoven Nurdin博士(ランブン大学)、Yuyun Yuwariah博士(パジャジャラン大学)、Ronnie Susman Natawidjaja博士(パジャジャラン大学)、Mundari Muhada教授(バンドゥン外国語大学)、Adji Soemarna Martawidjaja教授(バンドゥン外国語大学)に現地カウンターパートとなっていただきました。同様に調査研究上お世話になったその他の方々に対しても合わせて、ここに深くお礼申し上げます。

引用文献

- Asep Komara, 2007, "Pengaruh Faktor Internal dan Eksternal Pengrajin Peuyeum terhadap Keberlanjutan Usaha Peuyeum Cimenyan," Jatinangor: Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran
- Arata, Mariko, 2007, "Tapai Singkong dan Tapai Ketan di Daerah Jawa Barat—Produksi, Pemasaran, Konsumsi dan Nilai Budayanya," Unpublished Tentative Final Report for LIPI (in Indonesian)
- 阿良田麻里子, 2008, 『世界の食文化6—インドネシア』、農文協
- Geertz, Clifford, 1963, *Peddlers and Princes*, Cornell University Press
- Kaneko, Masanori, 2007, "Pelestarian Kebudayaan di Propinsi Lampung," Unpublished Tentative Final Report for LIPI (in Indonesian)
- Puslitbang Fisika Terapan LIPI (ed), 2001, *Pendayagunaan Ubi Kayu (Seri Laporan Penelitian No. 1/93)*, Subang: Balai Pengembangan Teknologi Tepat Guna Puslitbang Fisika Terapan, LIPI
- Tri Margono et al (eds), 1993, *Buku Panduan Teknologi Pangan*, Jakarta: Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation
- 吉田よし子・菊池祐子著, 2001, 『東南アジア市場図鑑[植物篇]』、弘文堂

