

ラオス人民民主共和国都市部における食文化に関する考察

——「総合的な飲み屋」における食事の事例——

海老澤 圭

はじめに

インドシナ半島唯一の内陸国であるラオス人民民主共和国（以下ラオス）は、現在も「後発開発途上国」に認定されている「特に開発の遅れた国々」⁽¹⁾のひとつである一方で、近年急激な経済成長やグローバル化が進行しつつある。特に都市部ではインフラの整備や、輸送・移動技術の発展による人の出入りが増加し、その結果として国際化が進み、様々な程度で異文化を受容する様子が伺える。異文化の受容は食文化においても見られ、外来の食文化を直接受容したり、外来の食文化と在来の食文化が混交する姿が見られたりと、その受容のかたちは様々である。

生活の基盤である衣食住の中で、食は「最も頻繁に消費される」という特徴があると考えられる。そのため、受容された異文化の中でも人々が日々消費する頻度が高い食文化は、異文化受容を議論するために有効な対象の一つと言えるだろう。

そのような食文化における異文化の受容が顕著に見られるのが、都市部の飲み屋である。飲み屋とは、人々が集まり、金を支払うことで酒を飲み、食事をする場所であるが、ここでの食事は、様々な外食の中でも最も異文化が受容されている印象がある。

そこで本稿ではラオスの都市の中でも、経済の中心地である首都・ビエンチャン都（以下ビエンチャン）と観光都市・旧都ルアンパバーン郡（以下ルアンパバーン）を事例として、飲み屋における料理に焦点を当て、人々が注文する、すなわち人々が飲み屋において「食べたい」と考える料理の特徴を具体化する。さらに、従来語られてきたラオスの食文化の特徴と比較し、相違点を浮き彫りにすることで、飲み屋における食文化の特色を明らかにする。最後にまとめとして、ラオス都市部の飲み屋の料理における異文化受容の特徴に触れる。

本稿の構成は以下の通りである。第1章では、ラオスの食文化に関する先行研究をまとめ、共通する問題点を探り、本稿が打破しうる点を示唆する。第2章では、まず調査地の概要を述べた後に、ラオスの食文化の特徴に関する先行研究をまとめることで、従来述べられてきたラオスの食文化の特徴を明らかにする。第3章では、まずラオス都市部の飲酒の機会および飲み屋を分類し、本稿で扱う飲み屋の種類を明確にした後に、その特徴を記述する。次に、フィールドデータである飲み屋における食事を表示した上で料理別・調理法別に分類し、飲み屋における食事の特

徴を概観する。第4章では、第2章でまとめた従来のラオスの食文化の特徴と、飲み屋における食事の特徴を比較した上でその相違点を明らかにし、その結果を用いてラオス都市部の飲み屋における食文化を、料理という観点から見た時の特色を、日常・非日常という視座より解釈をする。その上で、ラオス都市部の飲み屋の料理における異文化受容の特徴について言及する。

1. 先行研究

本章では、いくつかの学問分野におけるラオスの食文化に関する先行研究を時系列順に概観し、その中に共通する問題点を明らかにする。その上で、本論文が先行研究における問題点を解決しうる可能性を示唆する。

1-1. ラオスの食文化に関する研究

ラオスの食文化研究の体系的な蓄積は無いものの、文化人類学、地理学、教育学などの分野における研究成果が点在している。また、概説書などでもしばしば食文化に関して言及されることがある。本節では以上のようなラオスの食文化に関する先行研究を概観する。

1950年代～1980年代

1956年にフランス語で執筆され、1959年に英語に翻訳された、*Kingdom of Laos the Land of the Million Elephants and of the White Parasol* では、*Laotian Cookery* という題で章が割かれており、ラオスの食文化の特徴が、体系的というよりは散文的に書かれている。章末には10種類の料理のレシピが掲載されている (Gouineau 1959)。

1974年から1977年までラオス政府計画省顧問としてラオスに在住していた長谷川善彦の著書、『ラオス・ヴィエンチャン平野 自然・社会・経済』では、漁撈、米・野菜などの生産物、食肉としての水牛・牛・豚・鶏・アヒルなどの家畜に関する記述があり、当時のヴィエンチャンにおける食文化の一端を伺い知ることができる (長谷川 1981)。

また、1974年に当時のルアンパバーンの皇太子 (Crown Prince) から借りた、過去に宮廷料理人であったピア・シン (Phia Sing) のレシピを *Traditional Recipes of Laos* にまとめたアラン・デヴィッドソン (Alan Davidson) は、同書の中でラオスにおける食事の特徴や、食に関してよく用いられる語彙、道具、調理方法、味付け、材料などをまとめている (Davidson 1981)。

2000年代

次に食文化に関する記述が現れるのは2000年代である。

2003年に出版された『ラオス概説』の第13章「村の暮らし」では、サワンナケート県出身の院多本が米の様々な使用方法、川や山から取れる食材やそれらを用いて作られる料理に関して記述

している（院多本 2003）。

坂本と武田は、ビエンチャン都市部の6か所の市場の概要とその役割をまとめており、その中でビエンチャンでは肉類の消費が増加している点、タイとベトナムからの海産物の輸入が多い点などを指摘している（坂本、武田 2006）。

砂井はラオス南部のチャンパサック県での日常的な食事、特別な機会での食事、食べ物屋等の食文化に関して詳細な記録を行っている（砂井 2007）。

落合、小坂らは、ビエンチャンを含むラオス各地の農村部において調査を行い、パック・カニエーンと呼ばれる香辛料に用いられる雑草、チェオ⁽²⁾に用いられる虫、ケーンと呼ばれるスープの一種に用いられるキノコ、生で花を食べる食習慣などをそれぞれ紹介している（落合、小坂ら 2008）。

また、ラオス低地部に位置するサワンナケート県の農村における人々の終末期を民族誌的に描いた岩佐の博士論文では、調査地の生活を描いた章の中で「食べる」という項が設けられ、調査地の食文化を描写している。ここでは一般的な情報のみならず、村へ貨幣経済が浸透したことにより、村内の市場で魚が売られるようになった結果、村内における魚の絶対量が減り、漁獲が以前より困難となったために魚食が減少し、その代わりにカエルを食する機会が増えたという、村内の食文化の変化に関する記述もある（岩佐 2008）。

2010年代

2010年には、概説書『ラオスを知るための60章』が出版され、その中で虫明はラオスの日常的な食生活の記述をしている。短い文章ではあるが、ラオスの日常的な食事や代表的な料理、食材、食事の紹介など内容は多岐に渡っている（虫明 2010）。

その他にも、高木、緒方らによる、ラオスにおける伝統的な淡水魚食品の調理方法の記録と、都市部でそれらの食品が作られる機会が減少していることを明らかにした報告（高木、緒方ら 2012）や、ビエンチャン居住者の食生活の実態や、ラオス北部の市場の食材と、北部特有の加工食品を紹介した今津屋の論文（今津屋 2015, 2016）などが出てきた。

以上、ラオスの食文化に関する研究を時系列を追って並べた。次節では、これらの先行研究の特徴を述べ、そこに孕まれている問題点を明らかにした上で、本稿が解決しようとする問題について述べてゆく。

1-2. 先行研究の問題点と本稿の意義

前節では、1950年代から2010年代までのラオスの食文化に関する研究をまとめた。本節では、前節でまとめた研究史の年代ごとの特徴を捉えた上でその問題点をまとめ、本稿がそれを解決しようとする手がかりを探る。

1950年代から1980年代までは、ラオスの食文化に関する包括的な記述が多い時代と言えるであろう。長谷川の記述はビエンチャンにおける食材への言及に留まるものの、GouineauとDavidsonはラオスの食文化を幅広い観点からまとめている。

2000年代の特徴は、主に農村部を中心とした特定の地域における食文化を記述した研究が多い点にあるが、坂本と武田の研究だけはビエンチャンの都市部を対象としており、この時期からビエンチャンにおける食文化研究も増えはじめる。

2010年代は、虫明が短いながらも包括的なラオスの食文化の紹介をしている他は、高木・緒方らによる加工食品の調理方法の記録、今津屋によるビエンチャン居住者の食生活の実態およびラオス北部の市場や加工食品に関する記録と、多岐に渡っている。

ここまで概観してきたラオスの食文化の研究史において転換点となっているのは、食文化の変化に関する記述が増加している2000年代の後半と言えるであろう。

1980年代後半以降の社会主義体制枠内での経済開放・市場経済化以降、ラオスは以前に増して諸外国との関係を広げてきた。たとえば隣国タイとの関係で言えば、1994年にはタイとラオスを隔っていたメコン川に橋がかけられ、ラオス・タイ間の関係が友好的になり（スチュワート・フォックス 2010: 306）、1990年代には、タイからの旅行者やテレビを通して、ラオスにタイの文化が浸透し始めたという（同上: 308）。2000年代には経済発展の進展とともに消費主義が広まり、ラオスの若者たちがタイのテレビ番組に描かれたような良い生活を求めるようになったと言われている（同上: 320）。現在のラオスの生活ではタイから輸入した商品に頼るところが多く、コンビニエンスストアやスーパーマーケットの商品はかなりの割合でタイからの輸入品が占めており、タイ文化はラオスにかなりの影響を及ぼしている。

前述した今津屋は、ラオス北部の食文化を調査した上で、ラオスにおいて伝統的な食文化が保持されていると述べたが（今津屋 2016: 30）、これは一元的な見方であると言えよう。既述したように、近年の先行研究においても、伝統の保持という側面よりは、その変化が顕著になってきている。

これまでの研究では、食文化の変化に関する記述はあるものの、そのほとんどが「伝統的」な、あるいはローカルな料理に焦点を当ててきており、都市部の食文化、特に本稿で対象とする飲み屋を含む外食における食事に対する関心が皆無であった点は問題だと言えよう。

食文化に変化が出てくるとすれば、その変化が最初に起こるのは都市部だと考えられる。高木、緒方らの報告では、「伝統的」な淡水魚食品が作られる機会が減少している理由の一つに「日常の忙しさ」が挙げられているが（高木、緒方ら 2012: 30）、忙しさとは多分に都市的な生活の特徴の一つと言えよう。

日常の忙しさを背景として現れた都市部の食文化の特徴の一つは外食である。ホワイトカラーや自営業が多い都市部では、屋台や市場で料理を購入したり、食堂で食事をする光景が一般的で

ある。また、レクリエーションのひとつとして、仕事終わりや休日に飲み屋で飲食をする人も多い。換言すれば、都市部では家庭内での調理の機会が減り、料理を購入する機会が増加している。それゆえ、都市部の食文化の特性を捉えるためには、外食に関する研究が必要であると考えられる。

本稿では外食を都市の食文化の特徴の一つと捉えた上で、外食の一部である飲み屋における食文化を調査対象とし、ラオス都市部の人々が数多のメニューの中から何を選択するのかを提示することで、これまで描かれてこなかった新しいラオス都市部の食文化像の一端を明らかにする。

2. 調査地とラオスの食文化の概要

本節では、まず本稿で取り扱うデータを収集した調査地である、ビエンチャンおよびルアンパバーン都市部の概要を記述する。次に、ラオスにおける従来の食文化の特徴を先行研究からひも解いてゆき、それとは異なる性質を持つラオス都市部の飲み屋における食事の特徴をまとめる第3章へとつなげてゆく。

2-1. ビエンチャン及びルアンパバーンの概要

ラオスの首都であるビエンチャンは、3920km²の面積の中に、人口665,000人が居住する、ラオス国内で最も人口が密集している地域である⁽³⁾。市街地には観光客向けのゲストハウス、食堂、レストラン、土産屋などが立ち並ぶ。その一方、ルアンパバーンと比較すると相対的に観光客の数が少ないため⁽⁴⁾、市街地であっても地元の人々向けの施設が多い。また、町の範囲が広いため、飲み屋の数や種類が豊富であり、選択肢が非常に多い点が特徴である。

かつて、ラオスの最初の王都・ラーンサーン王国が存在したと言われるルアンパバーンは、1995年に市街地が世界遺産に登録されたという経緯があり、観光客の数がビエンチャンよりも多い。そのため、市街地にはゲストハウス、食堂、レストラン、土産屋、寺、博物館がコンパクトにまとまっており、ビエンチャンよりも観光地らしい様相を呈している。市街地は、ルアンパバーン県の一部であるルアンパバーン郡に位置しており、人口は2015年時点で90,400人⁽⁵⁾である。山間の町であるため市街地の範囲は狭く、ビエンチャンと比較すると飲み屋の数も限られている点が特徴である。

いずれの調査地においても、都市部では飲み屋を利用する文化が、ある程度の所得がある人々に限るものの、一般的になってきている。

本節では本稿の調査地であるラオスの2都市の概要を記した。次節では、ラオスの食文化の特徴を示した先行研究をまとめてゆく。

2-2. ラオスの食文化の特徴

食文化、という言葉には多岐に渡るトピックが包括されているが、本稿ではラオスにおける食文化の中でも、食材、料理、調理法を主として、その特徴を浮き彫りにしてゆく。

まず、いくつかの文献におけるラオス料理の特徴を表1にまとめた。さらに表1を元に、

- (1) 複数人でパーカオ（食膳）を囲み一緒に食べる
- (2) 空腹時には個々人で食事をすることもある
- (3) もち米あるいはうるち米を主食とする
- (4) 食事にスープが含まれることが多い
- (5) 魚類・パデーク⁽⁶⁾(魚醤)を多用する
- (6) 生野菜や食用野草を好む
- (7) カエルを食する
- (8) チェオを食する
- (9) トウガラシを頻用する
- (10) 油の使用⁽⁷⁾は限定的（豚肉の油のみ）である

以上10点をラオスの食文化の主な特徴としてまとめた⁽⁸⁾。以上のような食文化の形は、現代の都市部の日常生活においても比較的色彩濃く残っているものの、近年では外食の機会が増加しているため、変化の兆しが見える。なお、日常的な食生活に関しては別稿に譲ることとする。

次章では、外食の1つの形である、飲み屋における食事に関するデータを提示する。さらに最後の章では先述した従来のラオスの食文化と飲み屋における食文化を比較することにより、その相違点を明らかにしてゆく。

3. ラオス都市部の飲み屋における食事

本章では、はじめにラオス都市部の飲み屋をいくつかに分類した後、本稿で扱う飲み屋の種類を明確にする。さらに、ラオス都市部の飲み屋の特徴及び入店から店を出るまでの流れを記述する。最後に、飲み屋で注文された食事のデータを表で示し、その特徴をまとめてゆく。

3-1. ラオス都市部の総合的な飲み屋

ラオス都市部における飲酒の機会は、主に(1)祭りなどの行事、(2)飲み屋、(3)日常⁽⁹⁾、の3種類に分けられる。なお、いずれの場合でも、一人での飲酒は一般的ではなく、ほとんどの場合、家族、友人などと複数人で嗜まれる。

本稿ではこれらの機会のうち、(2)飲み屋における食事を取り扱う。飲み屋における食事を取

表1 先行研究におけるラオスの食文化の特徴

著者名	No	特 徴
Gouineau (1959)	1	野菜・香味野菜の生食
	2	葉っぱを好む
	3	魚の多用
	4	食事には常にスープが含まれる
	5	甘さと酸味は混じらない
	6	トウガラシが主要な味
	7	油は豚肉の油のみを用いる
	8	調理に時間がかかるが、食べるのは早い
	9	中国の影響が少ない
院多本 (2003)	1	生の魚や肉を好む
	2	暑い季節の午後に果物を食べる
	3	たんぱく源を魚に依存
	4	味の基本は、すっぱさ、辛さ、しょっぱさ
砂井 (2007)	1	パーデークの使用
	2	もち米とチェオで一回の食事が成立
	3	2に魚の炙り焼き、スープ類、野菜の叩き合わせが加わることも
岩佐 (2008)	1	もち米、トウガラシをほとんど毎日食べる
	2	もち米を食べない時はうるち米を食べる（米を毎日食べる）
	3	魚介類を頻繁に食する
	4	副菜はチェオ、スープ、焼き物、生野菜
	5	牛肉、水牛肉、カエル、カボチャの茎を頻繁に食する
	6	乳製品の利用無し
	7	味付けの基本はパーデーク
	8	化学調味料の使用
	9	パーカオに車座になって食事をする
	10	個々人で食事を済ますこともある
	11	食事中に友人・知人を見かけると声をかけて食事に誘う
虫明 (2010)	1	香菜・香辛料の多用
	2	生野菜、食用野草を食べる
	3	カエル・昆虫食
	4	味付けのベースはパー・デーク
	5	すり鉢に何でも入れて「搗く」
	6	油の不使用
	7	数人がパーカオ（食膳）を取り囲んで座る
	8	1つの皿やどんぶりに入ったおかずやスープを数人で食べる
	9	空腹な人が時間と関係なく食べる場合も多い
	10	粘り気があるものが多い
今津屋 (2015)	1	朝食はもち米とグリルポーク、チェオの組み合わせが多い
	2	昼食は麺類が多い
	3	夕食はもち米あるいはうるち米と、野菜や肉、魚のおかずを1種類とチェオという組み合わせが多い。

り扱う理由は、はじめに述べたように、飲み屋における食事は、(1)や(3)と比較した際に、より外来の食文化の影響を受けていると考えられ、本稿ではその印象をまず具体化することを目的としているからである。

また、飲み屋の中でも、食事の内容を中心にした場合、(a)総合的な飲み屋と、(b)専門料理がある飲み屋の2つに大きく分類することができる。

総合的な飲み屋では、炒める、揚げる、焼く、搗く、和えるなど、主に調理法を用いてメニューが分類されており、数多くの種類の中から食事を選択できる。その一方で、専門料理がある飲み屋では、焼き豚、焼きアヒル、焼き山羊など、ある特定の料理を食べることが目的の一つであるため、多くの場合メニューの選択肢は少ない

本稿では、より多くのメニューからラオス都市部の人々がどのようなメニューを選ぶ傾向があるのか、その特徴を明らかにするため、この2種類のうち、(a)総合的な飲み屋における食事を取り扱う。

なお、総合的な飲み屋という呼称は本論文で便宜上用いる用語である。ラオ語では「ハーン・ピア（ビールの店）」、「ハーン・ラオ（酒の店）」、「バー（英語の bar の借用語）」などと呼ぶ。

規模としては、近隣の人々が集う小～中規模な店から、近年中心部に増加しつつあり、主に20代から30代の若者が集う大規模な店までである。前者の年齢層は、20代から50代ほどと幅広い一方で、後者は既述したように若者が多い。また、飲み屋におけるジェンダーに関する規制は見られず、男女混交のグループも多い。

なお、本論文で取り扱う飲み屋に関して、ガイドブックなどで知られているような観光客を主な客層とした店は除外している。そもそも、交通網の未発達によるアクセスの悪さなどの理由から、観光客を主な客層とする飲み屋は全体数から見て少なく、飲み屋は基本的には地元の人々のための店が多い点も特徴である。

3-2. ラオス都市部の総合的な飲み屋の特徴

ラオス都市部における飲み屋とは、共食を伴う⁽¹⁰⁾飲酒と、そこでの談話や、音楽を聞きそれに合わせて踊ることなどを目的とした施設である。後述するように普段の外出と比較をした際に高価であるため、足を運ぶ頻度は低く、また同様の理由から、特別な食事の機会、と捉える人も少なくない。

時間帯としては夕方から夜にかけて行く場合が多く、週末のみならず平日の夜に行く場合もある。なお、休日であれば午後から出向くこともある。

総合的な飲み屋の外見上の特徴は、屋根と壁がある完全屋内型であり、エアコンの効いた快適な環境で飲食を享受できることが多い点にある。その一方で屋根だけがあり、壁が無い屋外型の飲み屋もあり、たとえばメコン川沿いでは景色を眺めながら飲食が可能な飲み屋も少なくない。

また、屋内・屋外を問わず、装飾が華美である点も特徴の一つである。

客が歌を歌えるカラオケや、生バンドの演奏がある店も多く、いずれも会話が時に困難になるほどの大音量の音楽が流れる。

飲み屋に入るためのドレスコードは無いものの、特に若い世代の間では、飲み屋で飲む時には普段よりもきれいな格好をしてゆく人が多い。

入店から店を出るまでのシステムは、以下の通りである。入店した後、店員に人数を述べ、自分で席を選ぶか、席に案内をしてもらう。多くの店では、四角い天板のテーブルと、背もたれのついた椅子が用いられている。机の横には、キャスターと、ビールの瓶を上と下におけるスペースが付いたラックが置かれている。

席に着くと、店員からメニューが渡され、注文が決まると店員を呼び、注文をする。その際、まずは酒を頼むが、ほとんどの場合ラオスの国産の瓶ビールが選ばれる。近年では、瓶ビールより値段の高い国産の生ビールや輸入品のビールが注文される場合もある。なお、ラオスには「伝統的な」酒であるラオラーオと呼ばれる蒸留酒が存在するが、筆者の経験上では、飲み屋でラオラーオが注文されたケースは一度もない点には注目すべきであろう。

注文が済むと、まずはビールとグラスが運ばれてくる。店員が瓶の蓋をあけ、グラスに氷を入れてビールを注ぎ、それぞれの客の前に置く。多くの店では、客のグラスに氷やビールが無くなったことに気付くと、店員が再び氷を入れ、ビールを注ぐシステムが導入されている。

料理が来ると、同時に箸、フォーク、スプーン、小皿が配られる。ほとんどの場合、中～大皿に供された料理をめいめい取り、小皿に載せて食べる。料理・酒ともに、無くなると追加で注文をする場合も少なくない。

飲酒量に関しては、飲み屋の場合、適度に飲むというよりは、酩酊が好まれることが多い。料理を残すことは少なくないが、ビールは全て飲むことが暗黙の規則となっており、その場にいる全員が無理やりビールを飲み切るというケースも見受けられる。

会計は、テーブルで店員を呼び、伝票およびレシートを出してもらう。その際、ほとんどの場合、客側が注文の間違いがなければ確認をする作業が行われる。間違いがなければ、数人がスマートフォンの電卓を用いて、合計額を人数分で割り、それぞれが代表者に金を渡し、それを店員に預ける。その後、店員が釣銭を持ってくるが、釣銭が少なかった場合、店員にチップとして渡す人もいる。

以上が、入店から店を出るまでの大まかな流れである。

もう1点特記すべきは、飲食物の値段の高さである。都市部の外食の値段は、選ぶ店によって異なるものの、一食およそ10,000⁽¹¹⁾キープ～25,000キープ程度である。一方、総合的な飲み屋の食事は、一品20,000キープから60,000キープのメニューが多く、また、ビールの値段も雑貨屋やスーパーで購入するよりも2,000キープから5,000キープほど高い店が多い。会計時に支払う金額は、

1人あたり50,000～100,000キープの間が多く、日常の外食の2倍～10倍ほどの値段である。

その値段の高さから、総合的な飲み屋の客層は大学生、ホワイトカラー、自営業など、ある程度の所得・収入のある人々が中心である点も特徴と言える。

以上、本稿で取り扱う、ラオス都市部の総合的な飲み屋の特徴を記述した。次節では、このような飲み屋で食されている料理を提示し、その特徴を明らかにしてゆく。

3-3. ラオス都市部の総合的な飲み屋での食事

本節では、調査地であるビエンチャンおよびルアンパバーンの総合的な飲み屋における食事のデータを提示する。なお、日本に馴染みのない、あるいは詳細な説明を要する料理に関しては、本稿終わりの付録1に、またその一部を写真として付録2に収録した。

調査期間は、2016年9月23日～10月23日、2017年8月5日～10月6日、2018年8月1日～9月29日、2019年4月10日～5月9日であり、本稿で提示するのはこの期間にインフォーマントに誘われて行った飲み屋での食事のデータである。

表2はビエンチャン、表3はルアンパバーンの総合的な飲み屋における食事のまとめである。

表2 ビエンチャンの飲み屋における食事のまとめ

日付	食 事 内 容		
2016_1014	炒飯	焼き牛肉	パーラートピック
	焼き豚肉	トムヤムクン	肉野菜の甘辛炒め
	ポテトフライ	バーベキュー	
2017_0809	牛肉の炒め物	鳥軟骨の揚げ物	野菜炒め
	タムジョーク	海鮮の炒飯	パーラートピック
	牛肉の口蓋の揚げ物	生の蓮の実	
2017_0907	海鮮の炒飯	パーヌングマークナーオ	牛肉の口蓋の揚げ物
2017_0908	牛肉の口蓋の揚げ物	パーヌングマークナーオ	海鮮の炒飯
2017_0922	サーモンのゴーイ		
2018_0805	ゲンセーナムパー	豚肉の炒飯	海鮮のタム
	焼き牛肉		
2018_0807	空芯菜の炒め物	うるち米	アヒルの顎の揚げ物
	パーラートピック	鳥軟骨の揚げ物	
2018_0901	タムカオープン	パーヌングマークナーオ	ゲンセーナムパー
	肉団子の揚げ物	焼きイカ	うるち米
	卵炒め	ドーナツ	
2018_0926	タムタート	海鮮の炒飯	パーラートピック
	揚げたパバイヤサラダ チェオパデアーク	焼き牛肉	焼いた豚肉の臓物

ラオス人民民主共和国都市部における食文化に関する考察

ビエンチャンでは計9回、ルアンパバーンでは計12回の食事のデータを記載している。これらの表をさらに注文回数別に分けたのが表4、そして調理法別に分けたのが表5である。

以下では表4および表5から読み取ることができる、ラオス都市部の飲み屋における食事の特徴に関して述べてゆく。

飲み屋における料理の注文回数から見る特徴

総合的な飲み屋における食事を注文回数別に分類してみると、ビエンチャンおよびルアンパバーンのいずれにおいても、そのバリエーションが豊富であることがわかる。ビエンチャンでは46品中、半分以上の24品（約52%）が、1度だけ頼まれた料理であり、総合的な飲食店においては比較的様々な料理を食べる傾向があることがわかる。ルアンパバーンでは47品中19品（約40%）が1度だけ頼まれた料理で、ビエンチャンよりは「定番の料理」を頼む傾向にあることがわかる。

表3 ルアンパバーンの飲み屋における食事のまとめ

日付	食 事 内 容		
2016_1109	焼き水牛肉	鳥軟骨の揚げ物	
2017_0305	炒飯	パーヌングマークナーオ	空芯菜の炒め物
	揚げた水牛の皮	パパイヤサラダ	豚の血の塊入りスープ
2017_0305	焼いた牛の舌	海鮮の炒飯	
2017_0308	水牛の口蓋の揚げ物	鳥軟骨の揚げ物	野菜炒め
	パパイヤサラダ		
2017_0309	海鮮のタム	グンセーナムパー	豚肉の炒飯
	パーラートピック	豆腐と海藻のスープ	空芯菜の炒め物
2017_0315	イカの炒め物	空芯菜の炒め物	水牛の口蓋の揚げ物
	炒飯		
2017_0317	生野菜のサラダ	レバーの炒め物	トムヤムクン
	パーラートピック	うるち米	
2017_0821	水牛の口蓋の揚げ物	空芯菜の炒め物	パパイヤサラダ
	野菜と牡蠣と海老の炒め物	炒飯	海老と牡蠣と中華麺の炒め物
	フライドポテト		
2017_0915	フライドポテト	パーヌングマークナーオ	
2017_0916	水牛の口蓋の揚げ物		
2018_0810	鳥軟骨の揚げ物	フライドポテト	空芯菜の炒め物
	スモークソーセージのピザ	海鮮のタム	
2019_0411	パーラートピック	茹でたウズラの卵と塩のチェオ	茹でた落花生

表4 飲み屋における料理の注文回数別のまとめ

ビエンチャン		ルアンパバーン	
料理名	回数	料理名	回数
パーラートピック	4	空芯菜の炒め物	5
海鮮の炒飯	3	水牛の口蓋の揚げ物	4
牛肉の口蓋の揚げ物	3	炒飯	3
パーヌングマークナーオ	3	パーラートピック	3
焼き牛肉	3	パパイヤサラダ	3
うるち米	2	フライドポテト	3
グンセーナムパー	2	鳥軟骨の揚げ物	3
鳥軟骨の揚げ物	2	海鮮のタム	2
揚げたパパイヤサラダチェオパデアーク	1	パーヌングマークナーオ	2
アヒルの顎の揚げ物	1	イカの炒め物	1
海鮮のタム	1	海老と牡蠣と中華麺の炒め物	1
牛肉の炒め物	1	うるち米	1
空芯菜の炒め物	1	グンセーナムパー	1
サーモンのゴーイ	1	スモークソーセージのピザ	1
卵炒め	1	豆腐と海藻のスープ	1
タムカオープン	1	トムヤムクン	1
タムジョーク	1	生野菜のサラダ	1
タムタート	1	豚肉の炒飯	1
炒飯	1	焼いた牛の舌	1
肉団子の揚げ物	1	焼き水牛肉	1
ドーナツ	1	野菜炒め	1
トムヤムクン	1	野菜と牡蠣と海老の炒め物	1
生の蓮の実	1	茹でたウズラの卵と塩のチェオ	1
肉野菜の甘辛炒め	1	茹でた落花生	1
バーベキュー	1	レバーの炒め物	1
豚肉の炒飯	1	海鮮の炒飯	1
フライドポテト	1	豚の血の塊入りスープ	1
焼いた豚肉の臓物	1	揚げた水牛の皮	1
焼きイカ	1	合計	47
焼き豚肉	1		
野菜炒め	1		
海鮮の炒飯	1		
合計	46		

飲み屋における料理の調理法から見る特徴

調理法別に分類してみると、炒め物（ビエンチャン：約24%、ルアンパバーン：約32%）および揚げ物（ビエンチャン：約28%、ルアンパバーン：約30%）の割合が高いことがわかる。いずれの都市においても全体の半数以上を炒め物と揚げ物が占めている点は、ラオスの総合的な飲み屋の食事における人々の好みの大きな特徴と言える。ビエンチャンでは次に焼き物が多く、それ以外は10%以下である。ルアンパバーンでは搗く料理が10%となっており、他の調理法は10%以下である。

料理別に見た時とは異なり、調理法のバリエーションは、割合が炒め物と揚げ物に偏るという結果が出た。

表5 飲み屋における料理の調理法別のまとめ

ビエンチャン		ルアンパバーン	
調理法別	回数	調理法別	回数
炒め	11	炒め	15
揚げ	13	揚げ	14
搗く	4	搗く	5
蒸す	3	蒸す	2
生	4	生	2
スープ	1	スープ	3
焼き	7	焼き	2
茹で	0	茹で	2
その他	3	その他	2
合計	46	合計	47

本節では、ビエンチャン及びルアンパバーンの総合的な飲み屋における食事の特徴を、料理別および調理法別にまとめ、その特徴を述べた。次章では、第2章でまとめた従来のラオスの食文化と、本章で得られた飲み屋における食事の特徴をまとめ、その相違点を具体化した上で、相違点が生じる原因を考察し、現在のラオス都市部の食文化の一端を明らかにする。

4. 考察とまとめ

本章では、第2章でまとめた従来のラオスの食文化の特徴と、現在のラオス都市部の飲み屋における食文化の特徴を比較した上でその相違点をまとめ、考察を進める。

表6は、ビエンチャン及びルアンパバーンの総合的な飲み屋における食事を、第2章で提示した、先行研究におけるラオスの食文化の特徴と重ね、ビエンチャンでは全9回分、ルアンパバー

表6 先行研究におけるラオスの食文化と飲み屋における食文化の比較

先行研究におけるラオス料理の特徴	関連する飲み屋のメニュー	ビエンチャン	ルアンパバーン
(3) もち米あるいはうるち米を主食とする	うるち米	1	1
	炒飯	7	5
(4) 食事にスープが含まれることが多い	スープ	1	3
(5) 魚類・パーデーク（魚醤）を多用する	魚類	7	5
	魚類を含む魚介類	9(17)	9(13)
	パーデークを使用した料理	4(5)	5
(6) 生野菜や食用野草を好む	生野菜・食用野草	0	4
(7) カエルを食する	カエル	0	0
(8) チェオを食する	チェオ	1	1
(9) 唐辛子を頻用する	唐辛子を使用した料理	9(21)	9(17)
(10) 油の使用は限定的（豚肉の油のみ）	炒め物	8(11)	7(14)
	揚げ物	7(12)	11(14)

ンでは全12回分の飲み屋での食事における、出現回数を表したものである。また、括弧内の数字は、各都市のデータにおいて注文された全ての料理のうち、何品が注文されたかを表す数字である⁽¹²⁾。

4-1. 考察

炒め物と揚げ物

第3章でも明らかにしたように、いずれの都市においても、炒め物と揚げ物の割合が非常に高い。先行研究におけるラオスの食文化の特徴の中には、油の使用が限定的であるが存在することが書いてあるものの、炒め物に関しては指摘されておらず、炒め物は飲み屋において好まれる特徴的な調理法であると言える。

また、従来の食文化の特徴である油の使用は限定的であるという点と、飲み屋の食事では揚げ物が好まれる点を比較すると、総合的な飲み屋における食事においては、炒め物同様、揚げ物も特徴的な調理法であると言える。

第3章と同じ結論になるが、従来の食文化との相違があるという意味でも、炒め物と揚げ物が総合的な飲み屋において人々が好む特徴的な調理法であると言える。

魚および魚介類

魚を用いた料理は、ビエンチャンでは7回（約78%）注文されており、ルアンパバーンでは5回（約42%）とビエンチャンより数字は落ちるものの、2～3回に一度は注文されている。以上

の結果より、従来の食文化の特徴の一つである魚食という文化は、都市部の飲み屋においても比較的盛んであると考えられる。

さらに、魚を含む魚介類という括りで分類してみると、ビエンチャンでは全ての食事において魚介類が選択され、また総注文数は17品目であり、全品目のうち約37%が魚介類を用いた料理となる。ルアンパバーンでは12回中9回(75%)、総注文数は13回(全47品中約28%)とビエンチャンよりも数字が落ちるものの、飲み屋における食事に比較的欠かせない品目であることがわかる。

なお、魚以外の魚介類はエビ、イカ、サーモン、貝類などがあり、いずれも海産物であることから輸入品であると考えられる。

ラオスにおいて海産物を食することは一種の流行となっており、たとえば外食では、炒飯、あんかけご飯、麺類などを注文する時に肉の種類を選ぶのが一般的であるが、海産物(タレー)が選択できる⁽¹³⁾店も多い。また、シンダートと呼ばれるラオス風の焼肉を提供する店の中で食べ放題の様式を取る店があるが、そこではエビ、イカ、貝といった海産物を提供しており、多くの人が特にエビを大量に食する光景が一般的である。

以上のように、魚と魚介類に関しては、従来の魚食文化がある程度維持されつつ、海産物という、魚介類という意味では共通項を持ちつつも、川ではなく海から来たものという意味では新たな食文化が好まれている点が特徴的である。

パーデークの使用とタム

パーデークが使用された料理の割合は、ビエンチャンでは4回(約45%)、総注文数は5回(全46品中約11%)、ルアンパバーンでは5回(約42%)となった。全品目中の総数としては少ないが、注文頻度は2~3回に1度となっている。なお、パーデークが使用された料理を見てみると、その全てがタムであることが判明した。

パーデークは炒める、あるいは揚げる料理に使用されることは稀であり、炒め物と揚げ物が主な割合を占めている飲み屋の食事で、パーデークを用いた料理の注文回数が相対的に少ないことは自明である。その一方で、パーデークを使用する料理であるタムが2~3回に1度は注文されているという点は、先行研究におけるラオスの食文化の特徴と共通すると言える。

これまでの結果から既に分かっているように、日常の食事と異なる飲み屋の食事の中でさえ、日常的に食するパパイヤサラダや、その変形である様々なタムが享受されているのは、タムという調理法ないしパーデークという調味料が、それほど人々にとって重要な食文化の一つであると解釈することも可能であろう。

しかし、飲み屋で注文されるタムは、両都市において注文された「海鮮のタム」や、ビエンチャンの「タムタート」や「揚げたパパイヤサラダ チェオパデーク」といった、変形メニューであることが多く見受けられた。すなわち、タムという従来の食文化が、飲み屋においてはその変形

が好まれる傾向が明らかになった。

米・炒飯

主食である米に関しては、もち米が一度も注文されておらず、またうるち米も、ビエンチャン、ルアンパバーン共に1度しか注文されていない。一方、うるち米を炒めた炒飯に関しては、ビエンチャンでは9回中7回（約78%）、ルアンパバーンでは12回中5回（約42%）となっている。なお、米は主食であるため、空腹な者の有無によって注文の有無が決まる傾向がある。

いずれにせよ、ラオスの食文化の最も重要な要素の一つと考えられてきたもち米が全く現れないという事実は、都市部の飲み屋における従来の食文化の消失という意味で重要な意味合いを持つと考えられる。

唐辛子

唐辛子を用いた料理は、ビエンチャンでは全ての食事において1品以上、総注文数は21回（全46品中約46%）であり、ルアンパバーンでは12回中9回（75%）、総注文数は17回（全47品中36%）であった。ルアンパバーンではビエンチャンより少し割合が低いものの、総じて高い割合で唐辛子を用いた料理が食されていることがわかった。

唐辛子はラオスの日常の食事に欠かせない材料であると考えられ、その用途も様々である。多くのラオス料理の材料に用いられるだけでなく、食堂における外食でも、生の唐辛子、ラー油、粉唐辛子などが頻繁に使用される。

内食・外食共に頻繁に使用される唐辛子が、飲み屋で注文される料理の多くにも含まれている点は、他の材料と比べ、唐辛子がラオスの食文化により深く根付いていることを示唆していると言えるだろう。

今後の課題：スープ、生野菜、食用野菜、カエル、チェオの「不在」

最後に、従来の食文化の特徴であるが、飲み屋においては注文回数が少ない及び無いものについて検討してゆく。以下で考察を進める各食材および料理に関しては考察に際するデータの不足が多いため、今後の課題とする。なお、本節では注文回数が少ない食材や料理を対象としているため、割合の表示は割愛する。

スープが注文されたのは、ビエンチャンでは1回、ルアンパバーンでは3回であった。スープ類は、都市部においても日常の食事で摂る機会が多いが、飲み屋で注文される機会は少ないことが判明した。しかしその理由は定かではなく、今後インタビュー等によって明らかにする必要があるだろう。

生野菜、食用野菜に関しても、ビエンチャンでは0回、ルアンパバーンでは4回と数字が少な

い。一つの理由として、炒飯、焼き物、揚げ物などの付け合わせとして生野菜が出るため注文をしないことが考えられる。

カエルに関しては、ビエンチャン、ルアンパバーン共に注文回数は0回であった。これは恐らく、カエルを調理するのに手間がかかるため、そもそも都市部では日常的に食する機会が少ないためだと思われるが、仮説にとどめておく必要がある。

最後にチェオは、ビエンチャンで1回、揚げたパイヤサラダにかけるソースとして注文されたのみである。チェオはもち米につけて食べることが多く、既述したように飲み屋でもち米が食べられることはないため、チェオが飲み屋では注文されないのは当然であると言える。

しかし、日常の食事の中で、人々は様々なものを「チェオ」と認識している。従来のチェオの作り方は付録1で提示した通りであるが、現在では、上述の工程を経ていないような揚げ物につけるソースなども、チェオと称されている。チェオに関しては、現代社会のコンテキストにおいてその定義を考え直す必要があるだろう。

いずれにせよ、従来の食文化において特徴的であるこれらの料理・食材の不在は、飲み屋の食事の特徴の一つであると言える。

4-2. まとめ

前節では、先行研究におけるラオスの食文化の特徴と、ラオス都市部の飲み屋での食事のデータを比較検討することで、ラオス都市部の飲み屋における食文化の特徴を浮き彫りにした。本節では、前節の内容をまとめることで、ラオス都市部の飲み屋における食文化の全体像を描く。

日常と非日常の間としての飲み屋の食事

考察では、飲み屋における代表的な料理が炒め物と揚げ物であることが明らかになったが、これらの料理は日常的に作る点が比較的に難しい点が特徴である。

ラオスにおける加熱調理は、持ち運びができる囲炉裏（タオ・ロー）を用いた調理が、都市部においても一般的である。金銭的にいくぶん余裕がある都市部の中産階級は外国から輸入された電気鍋を使って簡単な炒め物、スープや揚げ物を作ることもできる。さらに豊かな家庭ではガスを用いて調理をする。

しかし、電気鍋やガスは高価なため全ての家庭にあるわけではない。また、ガスよりは比較的に入手が容易な電気鍋では、温度調節に限界があるため、飲み屋で提供されるような炒め物を作ることは難しい。

また既述したように、都市部では屋台や外食が発達しているため、ホワイトカラーや自営業の人々の中には、料理をしない人も少なくない。

以上のように、炒め物、揚げ物は日常的に作り食する機会が少なく、対照的に飲み屋では代表

的な料理であることから、人々が飲み屋で炒め物、揚げ物を食することは「非日常的」な食べ物を選択しているという解釈をすることが可能であろう。

魚および魚介類にも同様の傾向が見られる。魚類に関しては、魚食自体は従来の食文化と共通するものの、頻繁に注文されたパラートピックやパーヌングマークナーオは、小魚ではなく、30～40cmほどの魚を用いており、その調理方法も複雑であることから、一種のご馳走であると考えられ、実際に日常の食事で供されることは稀である。また、考察で明らかにしたように、魚以外の魚介類として海産物が選ばれていた。海産物は輸入量が増え安価にはなっているものの、外食以外の日常の食事で食される機会は少ない。それゆえ、飲み屋における魚および魚介類も、日常では減多に味わえない特別なもの、すなわち「非日常的」な食べ物であると考えられる。

その一方で、従来の食文化の特徴であるタムという調理法を用いた料理や、パデークを使用した料理がある程度選ばれていたり、唐辛子を用いた料理が多く選ばれている点からは、飲み屋での食事と従来の食文化とに共通する点も存在している。

以上述べてきたような、非日常と日常が入り混じっている様相に、ラオス都市部における総合的な飲み屋の特徴があると言える。より正確に述べると、今回提示したデータにおいては、日常生活で食べないものがより多く選択されているという意味では、非日常の方がより強い要素であることがわかる。

本来、都市部の人々が外食をするのには、家庭で料理を作る時間が無いという理由の他に、家庭では作れない料理を食べるため、という動機も考えられる。飲み屋での食事の値段が高価であることは既に述べた通りであるが、高い値段をかけてまで飲み屋での食事をする理由には、単なる栄養の摂取や腹を満たすという生理的欲求以外の欲求、すなわち「非日常」に対する欲求があると言えるだろう。換言すれば、飲み屋においては、非日常的な食事を「楽しむ」という点に重きが置かれているのではないかと筆者は解釈した。

最後に、はじめに述べたように、ラオス都市部における飲み屋の料理は、外国から輸入された食文化である可能性が高い。たとえば、内陸国であるラオスにおける海産物は必ず外国から輸入されたものである。また、揚げ物に関しては、その由来がタイの料理である可能性が高い。揚げる、という言葉には、ジューンとトートの2種類があり、その違いをインフォーマントに尋ねたところ、「どちらも意味は同じである。ジューンはラオス料理に用い、トートはタイから来た料理に使う」とのことであった。そして、飲み屋における揚げ物のメニューは概してトートである。

本稿で詳細に検討することはできなかったが、飲み屋のメニュー全体のうち、どれほどの割合でタイからの食文化が輸入されているのかについて、今後明らかにする必要があるだろう。

おわりに

本稿では、これまでラオスの食文化研究の中で語られることがなかったラオス都市部の外食文

化の中でも、総合的な飲み屋で食される料理に焦点を当て、そこでの食文化の特徴を明らかにした。総合的な飲み屋においては、従来語られてきた食文化と比較をした際に、炒め物と揚げ物や、海産物といった、日常では食する機会の少ない食事が多く嗜まれる点に特徴が見られた。また、パーデークを用いたタム、あるいは唐辛子を用いた料理といった従来の食文化に特徴的である料理も食されていたものの、それらを日常とは異なる材料や調理方法に変形したものがより多く嗜まれていた。さらには、限られた種類の料理ばかりが注文されるというよりは、より豊富な種類の料理を注文する傾向も見られた。

以上の特徴から、ラオス都市部の総合的な飲み屋では、日常的な要素が入りつつも、非日常的な食事がより好まれる傾向があることが明らかになった。また、その理由として、他の外食よりも高価であることから、人々が生理的欲求を満たすためというよりは、非日常的な料理を「楽しむ」という点を重視していると解釈をした。最後に、ラオスの飲み屋の料理が、隣国タイを含む外国の食文化を受容したものである可能性を示唆した。

しかし、この結論は筆者の解釈によるところが大きく、今後インタビュー等により、人々が実際に総合的な飲み屋での食事をどう解釈しているのかを検討する必要がある。また、本稿では総合的な飲み屋での食事と比較するために、先行研究における食文化との比較を試みたが、先行研究では都市部の食文化が語られることは少なかったため、今回別稿に譲ることとした、都市部における、内食・外食を含んだ日常的な食事をまとめ、その特徴を明らかにしたデータを加えて再検討する必要があるだろう。

いずれにせよ、本稿ではこれまでラオスの食文化に関する研究において着目されず、明らかにされることがなかった、(1)ラオス都市部の飲み屋における食文化の一端を提示した点、(2)飲み屋における食文化と従来のラオスの食文化との違いを検討した点、(3)飲み屋における食文化の非日常性の強さを明らかにした点、以上の3点に独創性があると言える。

ラオス都市部では、祭事の時だけでなく、日々の暮らしの中でも飲酒を好む人が多いが、飲酒は都市的な忙しく、ストレスの多い生活を潤すものと言えるだろう。ラオスでは、挨拶の代わりに「キンカオポー？（ご飯食べる？）」あるいは「キンカオレオポー？（もうご飯食べた？）」という言葉が用いられるが、都市部では「キンピアポー？（ビール飲む？）」という言葉もよく耳にする。それほど都市部の生活では飲酒が一般的になっていると考えられる。そして酒を飲む際には、酒だけを楽しむということは少なく、必ず食べ物に伴う。

逆に考えれば、ラオス都市部の食文化の特性を知るためには、「酒に伴う食事」を無視することはできないと言え、本稿はその一端である「ラオス都市部の飲み屋における食文化」の特徴を明らかにしたという点に意義があるだろう。

今後は、飲酒を含む別の種類の食事（日常における飲酒を伴う食事、祭事における飲酒を伴う食事など）だけでなく、飲酒を含まない日常の食事などを検討することで、ラオス都市部の食文

化をより包括的に描いてゆく必要があるだろう。

謝辞

本論文の執筆に至るまで、助言を下された周囲の皆さま、そしてビエンチャンとルアンパバーンで飲み屋へ頻繁に誘って下さったインフォーマントの皆さま無しに本論文を書き上げることは不可能でした。この場を借りて、心より御礼申し上げます。

注

- (1) https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/ohrls/ldc_teigi.html (2019年10月10日最終閲覧)。
- (2) 主にもち米につけるタレ、ペースト状のおかずのこと。詳細は付録1を参照。
- (3) <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/la.html> (2019年10月10日最終閲覧)。
- (4) ラオス統計局によると、2017年の旅行者数は、ビエンチャンが55,953人、ルアンパバーンが182,470人である (Lao Statistics Bureau 2018: 152)。
- (5) 独立行政法人国際協力機構 (JICA) (2016: 2-4)。
- (6) 魚を塩、糠で漬けた発酵調味料 (虫明 2010: 317)。詳細な調理方法は、高木、緒方ら (2012: 27-28) に詳しい。
- (7) ただし現在は国産・輸入品ともに植物油が容易に手に入るため、日常生活で使用される機会も少なくない。
- (8) なお、本稿では主に料理、食材、調理法によって料理を分類し分析するため、食事の様式に関する(1)および(2)に関しては考察では使用しないこととする。
- (9) (3)日常とは、主に自営業の人々が、日中の仕事が無い時間に飲酒をすることを指す。
- (10) 一般的ではないものの、ビエンチャンでのみ、飲み屋で個食をするケースが計2回見られた。
- (11) 2019年8月22日現在、1000kip が12.21円である。
- (12) たとえば、ビエンチャンの「魚類を含む魚介類」の項を見ると、「9(17)」となっており、これは、魚類を含む魚介類を材料とした料理が、全9回の飲み屋での食事の中で、9回全てにおいて注文されており、また全9回の中で注文された全46品中、魚類を含む魚介類を材料とした料理が17品が注文された、という意味になる。
- (13) なおこの場合、魚が食材として入ることはなく、エビとイカが主な食材となる。

参考文献

- Davidson, Alan. (1981) *Traditional Recipes of Laos*, edited by Alan and Jennifer Davidson. London: Prospect Books.
- Gouineau, Andrée-Yvonne. (1959) *Laotian Cookery. Kingdom of Laos the Land of the Million Elephants and of the White Parasol*, pp. 221-234. edited by René de Berval. France: A. Bontemps.
- 長谷川善彦 (1981)、『ラオス・ヴィエンチャン平野 自然・社会・経済』、アジア経済研究所
- 今津屋直子 (2015)、「ラオスにおける食を営む力の育成に関する研究 (1)：ヴィエンチャン特別市居住者の食生活の実態」、『教育学論究』7、関西学院大学、pp. 31-43
- 今津屋直子 (2016)、「ラオスにおける食を営む力の育成に関する研究 (2)：伝統的な食べ物や食べ方が継承されている背景」、『教育学論究』8、関西学院大学、pp. 29-42
- 岩佐光広 (2008)、「生の型、死の構え：ラオス低地農村部における終末期の民族誌からのバイオエシックス再考」、博士論文、千葉大学大学院社会文化科学研究科

ラオス人民民主共和国都市部における食文化に関する考察

- 院多本華夫 (2003)、「第13章 村の暮らし」、『ラオス概説』、pp. 361-381、めこん
- 加藤みゆき、池田昌代、長野宏子、阿久澤さゆり、大森正司 (2006)、「ラオスにおけるカオブン製造工程中の成分変化」、『日本家政学会誌』 57(5)、301-307
- 虫明悦生 (2010)、「日々の食生活 ラオス料理と食事風景」、『エリア・スタディーズ 85 ラオスを知るための60章』、菊池陽子、鈴木玲子、阿部健一編、明石書店、pp. 317-321
- 落合雪野、小坂康之、齋藤暖生、野中健一、村山伸子 (2008)、「第11章 五感の食生活 生き物から食べ物へ」、『論集 モンスーンアジアの生態史—地域と地球をつなぐ— 第1巻 生業の生態史』、河野泰之編、弘文堂、pp. 203-224
- 砂井紫里 (2007)、「日常食事とラオス料理」『アジア地域文化学叢書X ラオス南部：文化的景観と記憶の探求』、ラオス地域人類学研究所編、雄山閣、pp. 132-158
- スチュアート・フォックス、マーチン (2010)、『ラオス史』、菊池陽子訳、めこん
- 坂本舞・武田淳 (2006)「ラオスにおける市場の概要とその役割に関する一考察～ビエンチャン特別市を事例として～」、『佐賀大学農学部彙報』 91、pp. 55-62
- 高木映、緒方悠香、田中裕教、黒倉壽、中村哲 (2012)、「ラオスにおける伝統的な淡水魚食品の加工方法—ヴィエンチャン市の家庭から見る食文化の変容—」、『農学国際協力』 12、名古屋大学農学国際教育協力研究センター編、pp. 26-33

統計資料

- CENTRAL INTELLIGENCE AGENCY. EAST ASIA/SOUTHEAST ASIA: LAOS. <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/geos/la.html> (2019年10月10日最終閲覧)
- 独立行政法人国際協力機構 (JICA) (2016)「ルアンパバーン地域開発 情報収集・確認調査最終報告書」、株式会社国際開発センター日本工業株式会社、http://open_jicareport.jica.go.jp/pdf/12268017_01.pdf (2019年10月10日最終閲覧)
- 外務省 (2018)「後発開発途上国 (LDC : Least Developed Country)」、https://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/ohrills/ldc_teigi.html (2019年10月10日最終閲覧)
- Lao Statistics Bureau. (2018) *Statistical Yearbook 2017*. Laos: Ministry of Planning and Investment. <https://www.lsb.gov.la/wp-content/uploads/2018/10/Yearbook-2017-2.pdf> (2019年10月10日最終閲覧)

付録1. 表2及び表3の料理の説明

カオブン

タイのカノムチーン、ベトナムのブン、ミャンマーのモヒンガーとほとんど同じ工程で作られる発酵米麺（加藤、池田ら 2006: 303）。

グンセーナムパー

グンは「エビ」、セーは「水に浸す、味を染み込ませる」、ナムパーは「ナンプラー」を意味する。生及び半生と思われるエビを皿に盛り付け、その上にニンニクやトウガラシなどを刻んだタレを乗せ、味を染み込ませたもの。

口蓋

生き物の口蓋の部分をラオスでは「ファック」と呼び、飲み屋では牛や水牛などの口蓋を、コブミカンの葉と共に揚げて調理し、甘辛いチェオにつけて食べる。

タム

「タム」は「搗く」という意味であるが、料理名に「タム」がつく場合、特定の食材を、トウガラシ、ニンニク、砂糖、化学調味料、パーデアク（魚醤）などで味付けをし、ミニトマト、小さなナスなどの具材と共にコックと呼ばれるすり鉢のような入れ物に入れ、サークと呼ばれるすりこぎを用いて搗いた料理を指す。前述のカオブンや海産物を材料としたものなど、様々なバリエーションがあり、パパイヤサラダのまわりに肉、茹で卵、豚の血の塊などの食材を並べてトレイに盛り付けた「タムタート」（表2 2018_0926参照）や、その店オリジナルのタム（「タムジョーク」（表2 2017_0809参照））も存在する。

チェオ

野菜から昆虫まで様々な食材を具材として、唐辛子、タマネギ、トマト、レモングラスなどの香辛料と、パーデアクなどの調味料をすり鉢に入れて搗き混ぜ合わせたもの（落合、小坂ら 2008: 207-208）。

パーヌングマークナーオ

パーは「魚」、ヌングは「蒸す」、マークナーオは「ライム」を意味し、30~40cmほどの大きな魚を、ナンプラー、にんにく、トウガラシなどで味付けをし、輪切りにしたライムを乗せて蒸したもの。

バーベキュー

肉と野菜を串に刺して炭火で焼き、甘辛いソースをかけたものを指す。肉や野菜を直火で焼きながら食べる料理という点では日本語の意味と同じであるが、ラオスでは串に刺したものをこの単語で表す。

パーラートピック

「パー」は「魚」、ラートは「注ぐ」、ピックは「胡椒」という意味であり、丸ごと揚げた魚に、コショウの入った甘辛いソースをかけた料理。魚は30～40cm程度の魚を使用することが多い。

豚の血の塊

豚の血を外気にさらし、ある程度固まったところで茹でて切ったもの。スープや麺類の具材によく使用される。

付録2. 表2及び表3の料理の写真（一部のみ）（全て筆者撮影）



写真1. カオープンを使用したタム（左上）



写真2. グンセーナムパー（右上）



写真3. パーヌングマークナーオ（左）



写真4. 牛の口蓋の揚げ物



写真5. 豚の血の塊



写真6. バーベキュー



写真7. パーラートピック



写真8. タムタート