

ベトナム・ハノイの米食文化に関する 文化人類学的研究 ーホーチミン市での北部コミュニティと ヌン族との比較による考察

長 坂 康 代

1. はじめに一フィールド調査に基づく食生活研究

文化人類学者の秋野晃司は、レヴィ＝ストロースやメアリー・ダグラスを引きながら、食物や食事は、「食物コード」として正常なものと変則的なものを表現する文化的構築物である、と論じる[秋野 2018]。さらに、「食物の生化学的、栄養学的、経済的、物質的側面は考慮しない。食物の試行や忌避が説明されるのは、食物それ自体の性質のなかに求めるのではなく、むしろ人々の基本的な思考パターンのなかにある」というレヴィ＝ストロースの主張に添いながら食文化の人類学的研究を遂行し、構造化してきた。

筆者もこの視点に賛意をもって立ち、「食の文化人類学」的研究調査を実施してきた。したがって、その調査方法も、質問項目を構造化して一時に一遍に質問を形成するアンケート調査ではなく、長い時間をかけた断続的な、時に長年にわたる経験や観察や応答に基礎づけられ、現地語であるベトナム語を使ったその地の人びとの感想や判断や説明や解釈を受けて実施して来た質的調査法である。

これまでに、ベトナムの首都ハノイにおいて、旧市街の外（路上）の茶屋と内（宗教祠堂）の茶屋のもつ機能や、茶とコーヒーをめぐる飲食文化の行動分析を行った。そこで、民衆が開く外の茶屋も内の茶屋も、単に茶を飲む空間というだけでなく、また栄養学的な補給や生体的効能を満たすという解析ではなくて、多様な人々を結び付ける社会機能や文化的意味をもっていることを明らかにした。さらに、外来文化のコーヒーが、メニューには記載がないタイグエン茶（ベトナム北部で生産される代表的な緑茶）や、ハノイを代表する民衆料理のひとつである「フォー」（米麺）とセットになって飲食されることが多いことを、調査研究によって考察した。そして、構造的には、ハノイで日常的に飲食されている「茶」や「米」といったハノイの基層文化を通して、初めて外来のコーヒー文化が民衆生活に浸透することを明らかにした[長坂 2009]。

その食文化調査から約10年経ち、ベトナムを取り巻く社会環境は大きく変容した。ベトナム人の海外渡航が容易になり、労働輸出（技能実習生などの送り出し）も都市民ではなく農民になり、ベトナム政府の援助を受けて少数民族も海外で働く時代になった。送り出し機関は、ハノイだけで200以上ある。日本政府の「留学生30万人計画」のもと、日本におけるベトナム人留学生は、年々増加傾向にある¹⁾。一方、国内は、日系企業だけでも1943社が参入している（2019年12月時点）。ハノイやホーチミンといった都市部を中心に外資系企業が多数進出し、外国人旅行者も増え、国内のグローバル化も進んでいる。外国の食産業、食文化の流入も幅広くみられる。

そこで、筆者は、ベトナム社会が急速に変容するなかでのベトナム・ハノイの米食文化について、2018年から2020年にかけて調査を遂行した。ハノイでの民衆の食生活、南部の経済都市であるホーチミン市でのハノイ出身者家族の食生活、ベトナム北部バクザン省に居住するヌン族²⁾の食生活、中南部バンメトートでのコーヒー販売、南部フーコック島でのヌックマム（魚醤）が主な調査項目である。

本稿では、そのフィールドワーク調査に基づく一次資料を一部提示し、現在のベトナムの米食文化の基層性について考察する。

2. ハノイの民衆の食生活

2-1. ハノイの民衆生活—マクドナルドが入らない基層文化

19～20世紀のベトナム伝統料理は、そのコミュニティや自然にそって家庭的であった。ハノイは、米、野菜、淡水魚を食べており、低脂肪で肉が少なかった。中部と南部は、米、野菜、魚、魚醤であった³⁾。ハノイの伝統料理は質素であるが、ハノイでは歴史的に世界の食文化を受け入れてきた。ハノイに海外の食文化が入ってきたのは、1945年（第二次世界大戦）、1954年（第一次インドシナ戦争／抗仏戦争）、1975年（ベトナム戦争／アメリカ戦争）と戦争終結が契機となったり、1990年代（1986年のドイモイ政策）以降であったりする。例を挙げると、フランスから入ってきた「ビフテキ」である。しかし、これは肉にジャガイモを添えただけで単調な料理である [Nguyen 2007]。つまり、ハノイの人々は、外国の食文化を受け入れてきたわけではないのである。

1990年代後半、マクドナルドはハノイに市場調査をしたが、コーラが売れず採算が取れないことを理由に、ハノイに進出しなかった。その苦戦状況は明らかである。路上で茶を飲んだり食事をしたりするときの、座高の

低い、赤い色のプラスチックイス、テーブル、パラソルは、「コココーラ」と書かれている。フォーの店の看板は、コココーラが無料で提供する代わりに、看板の半分がコココーラの絵柄である。店内には、コココーラの箸立てもある。ピアホイ（自家製ビールを提供する）店の看板もコココーラである（写真1）。これらは、無償で広告付きの物品を提供したり看板を出したりしたコココーラ社の販売戦略である。

2007年の旧正月は、旧正月にはコココーラ缶の箱を進物にしようと宣伝した。2016年には、コココーラ1.5Lを買うと、コココーラ社のミネラルウォーター1本500ml無料（コココーラ社）というキャンペーンも打ち出したこともある（写真2）。

しかし、ハノイの茶文化は奥深い。旧市街には200以上の路上の茶屋があり、そこは常に賑わっている。路上の茶屋には多機能があり、地域のコミュニティの場にもなっているからである。



写真1 看板も椅子も宣伝（2007）



写真2 コーラ1本購入で水をおまけ（2016）

2017年12月、マクドナルドは、ハノイの一大観光地であるホアンキエム湖の南側の建物を改装して開店した。2007年以前であるが、マクドナルドがハノイに進出するのにあたって、マクドナルド社はハノイ市人民委員会に対して、ホアンキエム湖の北に位置する「Thuy ta」という名のレストランの場所に開店したいと交渉した（図1のA）。しかし、知識人や研究者から反対されて断念した〔Nguyen 2007〕。ここは、2016年9月に自動販売機が初めて設置された場所でハノイ市内では立地がよいが、結局、今の場所（薬局の跡）にマクドナルドハノイ店を開くことになった（図1のB）。

その隣は、1990年代後半に開店したカフェである。当時は外国人向け

だったが、ベトナム人の富裕層が増えて、ベトナム人が大半のカフェになった。現在はアイスクリームを売りにしている別のカフェで、向かいは高級ブティックが入るデパートで立地は悪くない。しかし、マクドナルドの客は、外国人観光客が大半である。

それでも、週末に開かれるホアンキエム湖一帯での歩行者天国には、娯楽を求めるベトナム人が多く集まってくる。マクドナルドの前も歩行者天国になり、子どもたちがおもちゃの車で遊べるようになっているため、子ども連れの客の休憩場になっている。多くの店が閉店している旧正月は、外国人観光客とベトナム人の客で店内は満席になる。マクドナルドは旧正月の特別メニューも出している。アメリカのファストフードは、ハノイでは「ハレ」の日という、特別な日の食べ物なのである。



写真3 マクドナルドも茶を活用 (2019.8)

マクドナルドは、現地の食文化を徹底的に調査したうえで戦略を行っている。ハンバーガーの値段は、現地の経済状況に鑑みると決して安くはない。ソフトクリーム10,000ドン（約50円）を全面的に出したり、2019年は抹茶ブームに乗って抹茶関連の飲み物を3種類メニューに載せたりした。フライドチキンの皮のサクサク食感を宣伝したり、マクドナルドのコンボセット2つ購入するとローストライステイーを無料で提供したりする広告も出した（写真3）⁴⁾。



図1 マクドナルドのハノイ店

ハノイのマクドナルドでは、ハンバーガー・パンズだけだが、タイのマクドナルドでは、皿にライスと肉を別にするセパレート型も販売している。タイ同様、ベトナムは米食文化で、ベトナム北部で米は2毛作、南部では3～4毛作である。北部は2毛作であっても、日常の食事は米である。米やもち米をつかった菓子も多く、日常的にも食されている。緑米をつかった結納菓子もある。しかし、近年はスナック菓子が街中に出回るようになり、米類の菓子は伝統菓子になりつつある。

それでも米を中心とした食文化の層は厚い。ベトナムには「cơm bình dân」（コムビンザン）と呼ばれる民衆食堂がある（写真4）。昼に開くことが多く、12時になると、どの店も客で混雑する⁵⁾。店の人が平皿や椀にご飯をよそい、客は並べられたおかずの品を選ぶ。そして、店側が選んだおかずを取っていくのだが、「この大きめの魚にして」とか「脂身のある肉がいい」と注文をつける客もいる。一人であれば、皿によそったご飯の上におかずをのせてもらうのが一般的である⁶⁾。自分の希望する金額を



写真4 旧市街ハンホム通りの民衆食堂

伝えれば、それに合わせておかずの増減をしてくれる。肉や魚のタレをご飯にのせてもらうこともできる。nước mắm（ヌックマム：魚醤）をはじめとする調味料で、自分好みにおかずの味を変えることもできる。スープもある。持ち帰りがよければ、テイクアウトもできる。店によっては弁当にして配達もしてくれる。まさに、融通

がきくベトナム版ファストフードである。

米を主食とする民衆食堂が充実している。それゆえ、米国資本の有名なファストフードは簡単にハノイの食文化に入らないのである。

2-2. ハノイの都市民の食生活—海外滞在経験ある大学教員

本稿では、ハノイの都市民の食生活について2つの事例を挙げることにする。

まずは、ベトナム語の大学教員のHuong（以下、フォン）の食生活である（図2）。ベトナムでは博士号を取得している教員が少なく、教授職も限られる。そういうなかで、フォンは、ハノイの大学でベトナム語の教員をしながら、言語学の博士号を取得した女性である。ベトナム人学生に教

育するだけでなく、ハノイに駐在する日本や韓国の商社の社員にベトナム語を教えていた。また、語学教員として、アメリカ、日本、韓国での滞在経験もある。フオンは、外国との交流を通して、ベトナム語だけでなくベトナムの食文化にも精通している。語学以外にベトナムの食文化に関する著書もあり、日常生活において食へのこだわりが見受けられる。

フオンは健康志向で、雨が降っていなければ、毎朝散歩に出かけている。体調管理に努め、バランスを考えて朝はほとんど食べないが、家族のために朝食を準備する。散歩の帰りに近くの店でフランスパンを買ってくることもあるし、朝食にパンやクッキーなどの菓子類で軽く済ませることもある。筆者の朝食につきあってくれたが、パンであってもクッキーであっても、飲み物として出してくれるのは、必ずお茶である。先述した、ハノイを中心に流通し、一般的に普及しているタイグエン茶が多いが、土産にももらった韓国産の霊芝を煮立たせて霊芝茶を作ることもある。

コーヒーのドリップパックがハノイのスーパーで流通し始めたときは、その珍しさや手軽さからそれを購入したこともあるが、茶のほうが体によいと聞いてからコーヒーをやめて、茶を飲んでいる。8月の孫の誕生日には、日本人が経営していたため最良にしている洋菓子店のバースデーケーキを購入したが、それにも緑茶を添えた。フランスパンでもクッキーで

2019年	旧暦	朝	昼	夜	
3/17	2/11			米、鶏肉、空芯菜のニンニク炒め (rau muong xao toi)、フライ、生野菜、コールラビと鶏肉のスープ (canh xa hao thit ga)	
8/8	7/8	フランスパン、蓮茶		米、鶏肉と野菜炒め、かぼちゃ、きゅうり、ナムディン省の練り物	
8/9	7/9			米、魚、かぼちゃスープ、空芯菜スープ	
8/11	7/11		bán, gỏi, chè (甘味デザート)	米、ヌンブアブ (Suon xao)、揚げ春巻、瓜のスープ、田がに・つる紫のスープ (canh cua rau det)、ニガウリ	
8/12	7/12			米、スポンソンの薬の内巻き (cha xuong xong)、ニガウリ、生野菜	
8/13	7/13	フランスパン、蓮茶			
8/14	7/14	ロールケーキ、蓮茶			
8/16	7/16			米、鶏肉、揚げ春巻、青菜炒め、豆腐、キクラゲの野菜炒め、ゆで汁	
8/27	7/27			米、魚、豚角煮 (thit kho)、豆腐、瓜、ゆで汁	
8/28	7/28	おこわ、緑茶		米、魚、鶏肉、トントの内巻、生野菜、ニガウリ、バナナッブル、揚げ春巻、ピーナッツ	誕生日ケーキ、茶
8/29	7/29	クッキー、果物、霊芝茶		米、豚角煮、ニガウリ肉詰スープ (canh kho qua don thit)、鶏肉、アボガド・生野菜	
8/30	8/1	卵をはさんだフランスパン、果物、霊芝茶		米、豚角煮、野菜炒め、スポンソンの薬の内巻き (cha xuong xong)、青菜スープ	
8/31	8/2	田麩 (rudic)をはせたフランスパン、果物、霊芝茶			
9/1	8/3	おこわ、田麩、霊芝茶			
9/3	8/5			米、野菜煮 (魚、アボガド、もやし、バナナッブル、きゅうり)、豚角煮、きよみち、肉、ソーセージ	
9/4	8/6	ロールケーキ、クッキー、霊芝茶		米、豚角煮、豆腐、ソーセージ、ピクルス、ゆでキャベツ、ゆで汁	
9/5	8/7	クッキー、ロシア紅茶		米、鶏肉、ゆでた豚肉、豚角煮、ゆで野菜、ゆで汁	
9/12	8/14	おこわ、シュークリーム、霊芝茶		米、トマト肉詰、春雨炒め、cha gio、グレープフルーツのサラダ、トント・バナナッブルスープ	
2020年	旧暦				
1/25	1/1	バインチュン、gỏi、緑茶		米、蟹・春雨炒め、揚げ春巻、豆腐肉詰、生野菜、キムチ、gỏi、ピクルス、野菜スープ	ナッツ各種、鮎、果物、霊芝茶
1/26	1/2	バインチュン、gỏi、ニンニク、緑茶		米、魚・トマトソース (Ca sot ca chua)、にんにく、gỏi、ゆでキャベツ、ゆで汁	
1/29	1/5			米、トマト肉詰、牛肉・青菜炒め、ゆで空芯菜、gio/cha、生野菜、ピクルス	
1/30	1/6	フランスパン、チーズ、目玉焼き、果物、牛乳、緑茶		米、厚揚げ炒め、cha、キムチ、ゆでもやし、ゆで汁	
1/31	1/7	中ゆかぜを練り込んだ赤茶色の福広麺と蟹だしのスープ (Banh da cua)			
2/1	1/8	トースト (卵サンド)、果物、緑茶			
2/2	1/9	Bán (田がに、鶏肉)、緑茶		米、揚げ春巻き、焼き豚、ハム、バナナッブル・トントスープ、ゆでキャベツ、ゆで汁、果物	
2/22	1/29			米、揚げ春巻き、焼き鶏、ゆでブロッコリー、Gio、焼きサツマイモ、生野菜	

図2 ハノイ居住の大学教員の食生活調査

も、ケーキでも飲むのは茶である。もの珍しきでコーヒーを飲んでみても、茶に戻る。蓮の花が採れたときは、蓮茶にして香りを楽しんだ。茶といっても、ハノイには多様な茶の種類が流通している。ここに、茶の文化の厚さがみられる。

2-3. ハノイの都市民の食生活—旧市街の塗料販売店の店主と従業員

次に、ハノイの出稼ぎ労働者の食生活である。

北部の農村から出てきて労働しようとしたとき、スキルが要らず、最低限の資材で収入を得られるのが、旧市街の北、紅河の脇にある「ロンビエン卸売市場」での荷物運びである。彼らは、天秤棒をつかって、小売業者が購入した荷を市場の外に運び出す役になる。彼らのほとんどに自らの名前はなく、一律でgánh (ガイン：担ぐ) と呼ばれる。日々、卸売市場で働きつづけ、次第に周りに名前を覚えてもらい、ようやく周囲との関係性ができる。

この市場は、深夜から早朝にかけて、労働者であふれている。市場内には、労働に必要なものを販売する店はあるが、飲食する空間はほとんどない。そこで、労働者が市場内で食事をしようとするとき、天秤の片方に大鍋、もう片方に食材や食器を積んだ天秤担ぎが開く、簡易的な路上の朝食の店になる(写真5)。ここでは、bún (ブン：ビーフン) やmiến (ミエン：春雨)、bánh đa (バインダー：サトウキビを練り込んだ幅広麺) といった麺類が多い。スープを作る手間がなく、麺を茹でる時間もかからないからである。

出稼ぎ労働者が、都市ハノイで働いて現金収入を得ることができるの



写真5 ロンビエン卸売市場での朝食風景

が、卸売市場である。出稼ぎ労働者ネットワークや村のコミュニティを駆使して、卸売市場から旧市街のハンホム通りにある塗料販売店で勤めることができた販売員の女性Luyến (以下、リュエン) がいる。リュエンは、早朝は卸売市場でリヤカーをひいて荷物の運搬をして、日中は塗料販

売店で勤めている。以前働いていた塗料販売店では賄いがなかったので、朝は市場周辺か、塗料販売店近くで購入して塗料販売店で店番をしながら食べることが多かった。昼は、近くの民衆食堂で摂ることもあった。夕飯は、卸売市場の近くにあるリュエンの住まいで、一緒に住む同じ出身村の女性たちと摂っていた。出稼ぎ労働者の夕食の主食は米、肉、茹でた野菜、茹でた野菜のスープ（それに調味料を加えて味付けした汁）である⁷⁾。

その販売店が店を閉めたため、仕事探しをしなければならなかったが、販売店同士のネットワークによって、リュエンはハンホーム通りの別の塗料販売店で販売員として雇用された。給料の額に不満だが、昼と晩の二食の賄い付きになったので、リュエンは店主と一緒に出稼ぎの「おしん」が作った料理を2階の食卓で食べている⁸⁾。リュエンは出稼ぎ労働者であっても、その食生活は豊かであるといえる。

図3は、2020年2月24日から4月18日までの、リュエンの食生活調査の資料である。朝に空欄が多いのは食事をしないのではなく、店での夕食の残りを朝食にしているということである。1階で店番をしながら食べている。リュエンが出身村に帰省したとき以外は、都市民の一般的な食生活として捉えてよいだろう⁹⁾。

これによると、主食が米であることがわかる。村に帰省したとき、祖先への供物に切ったフランスパンを出したことが1回あるが、日々の主食は、米か米麺のブンである。販売店の店主が珍しがつてピザを買ってきたので、朝食はピザと夕食の残りの魚だったことが1回あった。リュエンは、米に飽きても米麺のブンを好み、mi（ミー：小麦麺）ということはほとんどない。2ヶ月以上にわたる調査で、米食が中心であることが明らかにになった。

日付	朝飯	昼	夕
2/24	1/21	米、卵、青菜炒め、コーラルビ肉のスープ (canh xu hoa hoi ga)	米、鶏肉、豚肉、魚、魚、豚肉のニゴリ (hàt đong)
2/25	1/22	ロールキャベツ (bắp cải cuốn thịt)	米、炒り卵、鶏肉・野菜炒め、豚の角煮、野菜スープ
2/26	1/23	野菜入りラーメン、コーヒ	米、豚肉、青菜炒め、豆腐
2/27	1/24	卵・肉・野菜入りラーメン	米、豚肉、豆腐、青菜スープ、野菜のゆで汁
2/28	1/25	米、エビ・豚肉炒め、白菜、野菜のゆで汁、野菜スープ	米、春巻き、ゆで野菜、豆腐、肉、魚、スープ
2/29	1/26	ビーフンと肉 (thịt bò)	米、青菜炒め、豆腐、野菜のゆで汁、すいか
3/1	1/27	おこわ (xôi)、揚げチーズ	米、豚肉、鶏肉、フライドポテト、じゃがいもスープ
3/2	1/28	おこわ(店主購入)、魚	米、エビ・豚肉炒め、春巻、野菜スープ
3/3	1/29	米、炒り卵	米、肉、豆腐、らっきょう、野菜スープ
3/4	1/30	ビーフン (bún)、卵	[料理] 犬肉、フライドポテト(タケチヤップ)、野菜スープ
3/5	2/1	[料理] 祖伝黒猪(米、春巻、豚の皮、おぼろや、大肉・野菜炒め、シメジ炒め、生野菜、小豆子の漬物)、野菜スープ	米、魚、野菜、らっきょう、野菜スープ
3/6	2/2		米、ベトナムのハム(gà)、卵、田がにと青菜のスープ
3/7	2/3	米、ベトナムのハム(gà)、卵、田がにと青菜のスープ	
3/8	2/4		米、砂虫と卵焼き(chả nhộng)、魚、青菜スープ
3/9	2/5	米、小エビ、鶏肉・大根・にんじんスープ	米、魚、青菜(おぼろやの茎)・コンニク炒め、鶏肉スープ
3/10	2/6	米、魚、青菜炒め、牛肉・瓜のスープ	
3/11	2/7		
3/12	2/8	米、豆腐、野菜スープ	米、魚、サラダ
3/13	2/9	米、豚の角煮、田がにと青菜スープ	ライスバーナー、生野菜、卵、エンドウ豆、魚、マムトム
3/14	2/10		米、田がにと瓜、青菜スープ、エビ、生野菜、豆腐、小豆子の漬物
3/15	2/11		米、魚、ゆで豚肉、ビケルス、野菜スープ(しめじ・トマト・青菜・田がにと)
3/16	2/12	おかつ、揚げパン(Quay)	米、豚肉の煮こり、ゆで野菜、ゆで汁、エビ
3/17	2/13	アワンズパン	米、豚の角煮、魚、ゆで青菜、ゆで汁
3/18	2/14	米、豆腐、キュウリ、牛肉・人参・じゃがいもスープ	おぼろや(卵)、牛肉炒め、ゆで鶏
3/19	2/15	米、ゆで鶏、豆腐、青菜炒め、春巻	米、春巻、ゆで卵、野菜炒め、ゆで汁、バナナ
3/20	2/16	米、焼き卵、野菜・豚肉スープ	米、ゆで鶏、揚げ春巻、生野菜、野菜スープ
3/21	2/17	米、エビ・豚肉炒め、焼魚、野菜炒め、田がにと青菜スープ	米、豚肉、ゆで青菜、野菜炒め(カワラワー、人参、玉ねぎ)、小豆子の漬物、ゆで汁
3/22	2/18	米、豚肉、魚、ゆで青菜	米、ゆで鶏、揚げ魚、豚肉、青菜炒め、青菜スープ
3/23	2/19	米、ゆで鶏、豆腐、野菜炒め、野菜スープ	米、春巻・きゅうり・人参炒め、ゆで豚肉、ゆで汁
3/24	2/20	米、豆腐、卵、青菜炒め、ゆで白菜、ゆで汁	
3/25	2/21	米、エビ炒め、青菜スープ	米、ゆで鶏、エビ炒め、いり卵、鶏ゆでスープ
3/26	2/22	米、空芯菜のコンニク炒め(Bau mang xao thịt)、卵、ゆで汁、黒糖だんご(Bánh trôi)	米、豆腐、魚、肉・野菜(じゃがいも、人参)スープ
3/27	2/23	米、豚の角煮、ゆで青菜、ゆで汁	[店主宅に招待]米、揚げ春巻、茹瓜炒め、牛肉炒め、サラダ、肉・野菜スープ、小豆子の漬物、すいか
3/28	2/24	米、ゆで豚肉、ゆで野菜、ゆで汁	米、ゆで鶏、里芋とイカの煮つけ、きゅうり、里芋スープ、もやしと瓜炒め、生野菜
3/29	2/25		米、うずら肉、小エビ炒め、フライドポテト、ゆで青菜、青菜スープ
3/30	2/26	米、焼き鶏、フライドポテト、豆腐、マムトム、青菜スープ	米、小エビ炒め、青菜炒め、フライドポテト、マムトム
3/31	2/27	米、豚の角煮、ゆで白菜、ビーナツ	[料理] 米、ゆで鶏、ゆで青菜、ゆで汁
4/1	2/28	[料理] 米、豆腐、青菜、豚の皮	米、豚肉、牛肉・シヤガイモの野菜スープ
4/2	2/29	米、豚肉炒め、サラダ、フライドポテト	米、エビと野菜炒め、豆腐(マムトム)田がにとつる菜のスープ(canh cải chua)
4/3	3/1	米、豚肉、炒り卵、青菜炒め、ゆで汁	米、魚のすり身揚げ、牛肉・にんじん・瓜のスープ
4/4	3/2	米、豚肉、ゆで野菜、ゆで汁	米、魚の煮付け、空芯菜のコンニク炒め
4/5	3/3	[料理] 米、おこわ、鶏肉、揚げ春巻、筍と牛肉炒め(mang xao thịt bò)、瓜のスープ	[料理] 米、おこわ、鶏肉、春巻、筍と牛肉炒め、瓜のスープ
4/6	3/4	米、豚肉のニゴリ、青菜炒め、魚、ゆで汁	
4/7	3/5	米、青菜炒め、ビーナツ、豆腐、ゆで汁	米、炒り卵、ゆで豚肉、ゆで野菜、ゆで汁
4/8	3/6	米、豚肉炒め、ゆで野菜、ゆで汁	米、炒り卵、ゆで豚肉、ゆで野菜、ゆで汁
4/9	3/7	米、エビ、Cha、ゆで野菜、ビーナツ、ゆで汁	
4/10	3/8	米、豚肉炒め、魚、青菜炒め、ゆで汁	米、ゆで豚肉、ゆで青菜、ゆで汁、Cha
4/11	3/9	米、卵、豆腐、きゅうり、肉・じゃがいも・人参スープ	[料理] 米、エビ炒め、卵
4/12	3/10	[料理] 米、ゆで大根	[料理] 米、エビ炒め、瓜と卵炒め、肉・じゃがいもスープ
4/13	3/11		米、豆腐、きゅうり、牛肉・じゃがいも・人参スープ
4/14	3/12	Bún, ゆで鶏、鶏スープ、炒り卵	米、エビ炒め、豚肉のニゴリ、ゆで瓜、ゆで汁
4/15	3/13	Bún (椎茸、筍、豚肉、肉団子Thịt viên入り)	米、エビ炒め、ゆで豚肉、豆腐、瓜と人参スープ
4/16	3/14	米、炒り卵、青菜スープ、瓜と人参スープ、さつま揚げ	
4/17	3/15	米、豆腐、豚のニゴリ、生野菜、豚肉・野菜スープ	
4/18	3/16	[料理] 米、おこわ、アワンズパン、ゆで鶏、エビ、大肉、ウイナー、揚げ春巻、サラダ、じゃがいも・人参・豚肉スープ	

図3 ハノイの塗料販売店の販売員の食生活調査

3. 南部ホーチミン市での北部出身者のコミュニティ食文化のつながり

1975年にベトナム戦争(アメリカ戦争)で北ベトナムが勝利し、サイゴンという都市の名称はホーチミン市に変わり、近年はハノイから経済都市ホーチミンに移住するベトナム人も増えている。

ホーチミンは、歴史的にハノイよりもフランス植民地時代の影響を強く受けており、フランスパンを含めてパンの種類が豊富である。フランス植民地時代に、中南部のバンメトートではコーヒー栽培も始まった。バンメトートでは、路上の茶屋よりもカフェが多い印象を受ける。コーヒー豆販



写真6 ホーチミン市の市場 (2018.2)

売を兼ねたカフェが多く連なっている通りもある。インスタントコーヒーも販売する大手ベトナムコーヒーチェーンが、バンメトートに博物館をつくり、バンメトートはコーヒーでブランド化している。ホーチミンでも、米とコーヒーが同等に販売されている(写真6)。ここから、ホーチミンでも市民の飲食

生活にコーヒーが浸透していることがわかる。

国内の人の移動が盛んで、経済都市のホーチミン市にも、多くの北部出身者が集住するようになった。ホーチミン市の1区は市の中心地で観光地でもあるため、観光としてのハノイ料理店は1区にも多数ある。

しかし、北部出身者が集住するのは、ビンタン区、ゴーヴァップ区、タンビン区である(図4)。ここでは、ハノイの日常生活を送ることができるほど、北部の食文化が浸透している。

ビンタン区の集合住宅に住む、ハノイ出身のThủy(以下、トゥイ)は、ホーチミン在住20年である。ハノイ貿易大学を卒業後、ホーチミンの大学に就職した。その後、同じくホーチミンで就職した貿易大学の同級生と結婚して、今では小学生と幼稚園に通う2人の子どももいる。ハノイと比べると、ホーチミンは年中温暖な気候で過ごしやすいという。

トゥイが作る家庭料理は、ハノイ料理である。その食材は、ビンタン区の北部出身者の八百屋で購入している。北部の食材を売っているからである。ハノイ出身の雑貨店にも行く。米とコーヒーが同じように売られているホーチミンであっても、その雑貨店では茶を販売しているからである。

ホーチミンで生まれた子どもは南部の味に順応しているが、家で作るのはハノイのフォーである。南部と北部のフォーは、味が異なる。南部(ほか、いくつかの地)では、野菜をたくさん用いて甘い味で、南部では、玉ねぎ、豆の芽、コリアンダーの葉、バジルなどもフォーと一緒に提供されるのが特徴的である。対して、北部は牛骨から出汁をとって、味が塩辛い。そのため、トゥイ一家は、外でフォーを食べるときは、ビンタン区のハノイのフォー屋に行くという。ハノイのフォー屋は、その一角に必ず茶のセットが置いてある。フォーを食べた後、客が自由に茶を飲むことができるようになってきている(写真7)。これは、ホーチミンのフォー屋では見

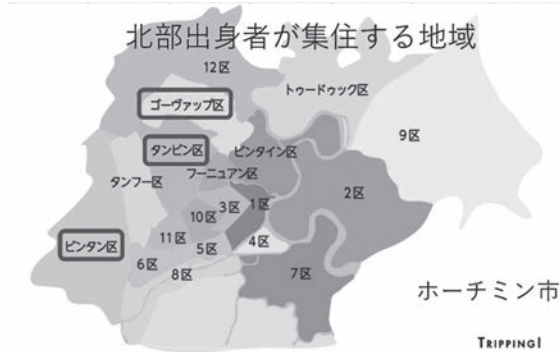


図4 ホーチミン市における北部出身者の居住地



写真7 ホーチミン市のハノイのフォー屋にある茶セット (2019.9)

ることがない、北部の習慣である。

このハノイフォー屋の茶飲み空間は、ハノイ旧市街に多く見られる路上の外の茶屋同様、茶を飲むだけでなく、情報交換や家代わりといった、日常生活に欠かせない多様な機能をもつ場である。南部と北部のフォーの味の違いだけでなく、店の茶飲み空間から、北部出身者の食を

通したコミュニティができていることがわかるのである。

4. 衣住の同化と食文化の独自性—バクザン省のヌン族の事例

最後に、ベトナムの少数民族であるヌン族の食生活を取り上げる。ヌン族は、ベトナムの53ある少数民族のなかで7番目に多い。中国国境に近いヌン族の言語は中国語と類似するため、60代以上の有識者は漢字を使うこともできる。ヌン族の若者は中国語を理解できないが、大まかに聞き取ることができるようである。

1954年、抗仏戦争で難を逃れて、ベトナムと中国の国境沿いのランソン省からハノイ北部（ハノイから約60km）の山間部バクザン省に一族で移り住んだ少数民族のヌン族がいる。ハノイに近いバクザン省に移住した彼らは、藍染めの伝統服を着るのをやめた。高床式だった住居は、バクザン省に移り住んだときにキン族（ベトナムのマジョリティ）同様、レンガ造り

の家を建築した。こうして、半世紀の間にマジョリティの生活になじんできた。子どもたちは、小学校でベトナム語（キン語＝ベトナムの共通語）を学ぶため、家庭での言語はヌン語とベトナム語を混ぜて話している。

2019年10月に日本への語学留学を果たしたDung（以下、ズン）の家族らは、畑でグアバなど果物の栽培をしたり、林業の手伝いや平飼いする養鶏業をしたりして、現金収入を得ている。食生活は自給自足で賄えるが、ズンの渡航費を稼ぐために、2019年には所有する池で食用蛙の養殖を試みた。できればエビの養殖をしたかったのだが、それだけの資金がなくて断念した。所有する山の土地を活用してパイナップルも植えている。パイナップルは植えておけば大きくなるので手間はかからないが、需要と供給がアンバランスで流通にのらず、毎年その多くを廃棄している。食生活に困ることはないが、バクザン省の村には現金収入を得ることが難しい。そのため、若者はハノイなど都市部だけでなく、日本、中国への「労働輸出」で働いて、村に住む家族に仕送りしているのが現状である。

今回、ヌン族の食生活調査をして、食文化に関してはヌン族「らしさ」があることがわかった。食については、ほぼ自給自足である。野菜や果物を栽培し、鶏、アヒル、豚を飼い、池では魚を釣る。生鮮食品の販売を含む村の市場まで、舗装されていない道路をバイクで走って30分かかる。客人がいない限り、あえて食材を買いに行くことはない。ヌン族では肉を焼く場面が多いが、今回の調査でもその傾向は見られた（写真8）。また、ヌン族の儀礼は毎月1回あり、それに合わせてもち米をつかった菓子を作っている。それを家主が祭壇に供える。その後下げて、有難くいただく。筆者が訪問した2019年8月（旧暦7月）の儀礼の伝統菓子はBánh vàng vai（バインバンバイ）であった（写真9）。

こういった儀礼以外に、日常生活でも主食は米ともち米である。餅は食事に主食として出す。餅は2日目以降になると焼いて食卓に出す。ベトナムの旧正月で食べるバインチュンは保存食でもある。そのまま食べて、餅同様、2日目になると焼く、3日目には揚げる。ヌン族のバインチュンは形が異なるが、豚肉を入れているのは同様で、餅の調理方法を工夫して食べるのも同様であった。

図5はヌン族の食生活調査の資料であるが、筆者が村を訪問したため、毎回客人向けに豪華な料理だったともいえる。しかし、敷地の一角で、炭火で焼く鶏やアヒルの肉料理が多かった。ハノイの食生活と比較しても、ハノイは鶏肉を茹でてレモングラスなどのハーブで臭みを消す調理が主だが、ヌン族は焼料理が多いといえる。



写真8 焼き鳥 (2019.3)



写真9 供物の伝統菓子 (2019.8)

2018年	旧暦	朝	昼	夜
2/22	1/7		米、パインチュン、ゆで鶏、焼き豚、Gio、ゆでキャベツ、ゆで大根・鶏肉	
2019年				
3/8	2/2			米、焼きアヒル、ゆでた豚肉、揚げ春巻、ゆでジャガイモ・豚肉、春雨炒め、サラダ、筍炒め、筍スープ
3/9	2/3		米、焼きアヒル、豚角煮(Thit kho)、揚げ春巻、ゆでキャベツ	米、ゆで鶏、ゆで豚肉、筍炒め、干し大根炒め
3/10	2/4		米、揚げ魚、焼き鶏ジャガイモ・肉スープ、豆腐、Cha、筍炒め、豚肉炒め	
8/14	7/14	米、焼きアヒル、ゆで鶏、もやし・レバー炒め、大根・人参サラダ、生野菜、ピーナツ	米、フランスパン、ゆで鶏、もやし・レバー炒め、筍炒め	米、焼き鶏、焼き豚、もやし・レバー炒め、大根・人参サラダ
8/15	7/15	蒸し春巻き(Banh cuon)、おかゆ(Chao)	米、ゆでアヒル、焼き鶏、筍炒め、Gio、ゆで野菜、野菜炒め、ピーナツ	
9/14	8/16		米、焼き鶏、揚げ春巻、大根サラダ、ゆで野菜、豆スープ	米、焼き鶏、揚げ春巻き、焼き豚肉、野菜炒め、青菜炒め、豆スープ
2020年				
3/7	2/13		米、焼アヒル、揚げ魚、Cha、揚げパインチュン、ゆでキャベツ、肉・パイナップル炒め	米、揚げ春巻、揚げパインチュン、ゆでキャベツ、焼き豚肉、焼き鶏、香草
3/8	2/14		米、餅、Cha、筍炒め、豆腐、豚肉、ゆでキャベツ、ゆで汁	米、餅、筍炒め、スオン・ソンの葉の肉巻き(Cha xuong xong)、ゆでアヒル、ゆでキャベツ
3/9	2/15	餅、ゆでアヒル、スオン・ソンの葉の内巻き、筍炒め		

図5 ベトナムのマイノリティ、ヌン族の食生活調査

5. まとめ

ハノイにおいては、歴史的に世界の食文化を受け入れてきた。特に、ハノイに海外の食文化が入ってきたのは戦争が契機となったり、1990年代（1986年のドイモイ政策）以降であったりする。こうして、これまでも外国の食文化との接触があったが、経済発展によって、民衆レベルでファストフードなどさらなる食の選択肢が増えた。しかし、米の民衆食堂、フォー、ブンなど「ベトナム版・米ファストフード」が充実しており、外国資本が浸透しにくい。つまり、米中心、茶のある生活が活性を帯びて維持されているからである。ハノイは米や茶といった基層文化が厚いため、海外文化と接触する都市部であっても、海外の食文化が一遍に流布することはない。

また、ホーチミン市においても、北部出身者の食を通じたコミュニティがあり、食文化の重厚さをここにも見ることができる。外来文化で、嗜好品のコーヒーが民衆生活に入っているが、北部コミュニティにおいては、米、米麺、茶が深く根づいている。

ベトナム北部の少数民族ヌン族の根幹となる主食は、米、もち米である。肉を焼く料理が特徴的で、ほぼ自給自足の食経済であり、毎月の祭りのために作る（もち米での）伝統菓子を手作りするのは、ハノイ近隣省に移り住む前から続いている習慣である。そして、ハノイの食文化と比較すると独自の食文化が維持されているといえる。

以上、ハノイ、ホーチミン（北文化の伝播性）、少数民族の食生活調査から、外来文化が流入する現代においても、ベトナムの米食文化の重厚さが明らかになった。

こうした米食文化の基層性の析出は、レヴィ＝ストロースが2方法論を対比させつつ、発展途上社会や新興国文化を分析するに適している。一つ一つの言動の意味を、時間をかけて言語を使用して解釈し読み取っていく方法の必要性・有効性に彼が比重を置いて論じるように、筆者もこの方法・科学スタンスをとった。つまり、計量的なanalytical-perspective 分析的方法よりも、そこの人びとの志向性・趣向・プレファランス・価値づけを抽出する意味論的なfolk-perspectiveの言語使用による解釈的方法を採用し、行動・言動を観察分析し、個々を、時間をかけて集積するなかから、志向・嗜好を解する意味論を析出して、ベトナム・ハノイ食文化の基底にある米食文化の茶とも相互関連した根幹性、重厚性を基層文化として析出した。

つまり、北側が持ち込む科学natural-analytical scienceよりも土地の意

向に添った、土地の食意向の考えをアンケートなどではなく生の欲求の声と行動から抽出してfolk scienceとして析出・分析したのである。

枠組み設定して短時間の質問紙で行う解析の方法も、ある種の事実を発見して否定しないが、途上社会の心意を含んだ文化の抽出には、レヴィ＝ストロースのいう、土地言語を使用して長時間をかける土地のんびとの理解説明を引きとって説明し総体化していく解釈学的方法論をとったほうが、特に地球の南北のSDGs的平等課題を有するとき、日本の科学と文化による分析者の科学姿勢と、科学される途上社会の民衆社会の文化読み取り姿勢が、共鳴して、科学やモノの見方の押しつけではない地球的平準化・平等化の課題に、正面から応えていく相互的・相補的な文化理解・学問作業になっていくだろう。そうしたスタンスをとってこそ、日本とベトナムの文化の貴重性が相互に確認されつつ、南北交流が真に図られる地球時代の学問作業になっていくだろう。本論は、このオリエンテーションに添って、その哲学に準じて考察・分析をおこなった。

ベトナム民衆の毎日の日常生活の一個一個の言動のなかに込められる意味論の発見を通じて、可能となる。その根幹をなす生活基準、つまり、ここではベトナム語とその日常的コミュニケーション交流とそこからの事実確認・意味の読解である。グラスルーツの民衆文化生態の個別意味論との日常的交流なくして、このベトナム文化の核の発見とその発見を起点として個別蓄積から意味の構造的な総体を抽出することは、あり得ない。この文化の基底に横たわる根幹は、基層性、文化構造、民俗文化、リビング・フォースなど、どう呼称しようが、その意味論としての言語理解がなくしては、到底、析出しえない。量的なマジョリティを解析しようとする目は、参入北側経済の利益につながっても、その土地の言語も解せず、その生活民衆の意向・生活意志を反映した至福へとは、向かっていかない。ここに自然科学的解析のみに依存する文化研究の課題がある。

実際、北側から偉そうにやってくる量的なアンケート調査に、民衆が自分たちの本当の意志と主体性を書き込むはずがない。そうベトナム民衆は語る。北側「先進」と称される社会で発達した自然科学はあってもよいが、これだけがすべてではない。人類学者でありつつ、世界の普遍性を追求する構造主義哲学者として、産業発展した北側社会の発展・経済的儲けとそれにいつも付しがちな計量性に還元できるものだけをよしとするもの見方を批判し、グローバルなどと近年は呼ぶ地球時代の南北平準化した科学の相対性を論じたレヴィ＝ストロースのもの見方に学的レゾナンス同調を表して、おもにハノイを中心としたベトナム北部食文化に米・茶を

根幹とする基層性があることは、その反証の論をどこにもまだ見ていない。現在、一つの有効な文化理解の入り口を示したといっても間違いではないだろう。

謝辞 本論は、公益財団法人大幸財団および公益財団法人アサヒグループ学術振興財団の助成金による研究助成の成果の一部である。

註

- 1) 日本学生支援機構（JASSO）によると、2018年5月1日時点での日本におけるベトナム人留学生数は7万2354人で、前年度の6万1671人と比べて+17.3%（+1万0683人）増加している（2018年度外国人留学生在籍状況調査結果）。
- 2) ヌン族は中国領内ではチワン族に区分される。
- 3) 南部のフーコック島にある企業がつくる魚醤は、ベトナム全土のなかでも有名である。
- 4) ハノイの旧市街に2016年に開店したフィリピン発のファストフード店ジョリビーでは「緑茶ミルクティ」というハノイでのオリジナルメニューがあったが、2019年に閉店した。2020年3月時点では、茶を主に提供するホーチミン発のチェーン店Phuc Longが同地で経営している。
- 5) ベトナムでは12時を目処に昼食を摂る。この時間を過ぎるとおかずが少なくなる。早い者勝ちである。
- 6) 1人だけの場合は平皿にご飯とおかずをのせてもらうことが多いが、2人以上は平皿またはご飯とおかずを別にして、ご飯とおかずをシェアすることもある。
- 7) キャベツや青菜、大根などを茹でた野菜は、赤唐辛子やカボスなど調味料を加えたスルクマムにつけて食べる。それにゆで卵を潰して入れたスルクマムをつけて、茹でたてキャベツを食べることもある。米に粘り気がないので、薄味の茹でた野菜の汁は、ご飯をかけこむのに適している。
- 8) ベトナムでは、都市部の家で家事手伝いをする出稼ぎ労働者の女性のことを、NHK連続テレビ小説「おしん」になぞらえて、「Ô sin」と呼ぶ。
- 9) 図3では[村]と記載

参考文献

- 秋野晃司2018「食文化研究の成果と課題」『女子栄養大学紀要』Vol.48、33～39頁
 神崎宣武、下元豊1981『粒食文化と芋飯文化』日本観光文化研究所編、柴田書店
 長坂康代2009「経済開放後の都市ハノイにおける茶生活資源とコーヒー観光資源」『研究紀要』第23巻アサヒビール学術振興財団、91～110頁
 Đỗ Kim Trung 2016“ Các Món Lẩu Bún Đặc Sắc Miền Nam”nhà xuất bản phụ nữ
 Đỗ Kim Trung 2016 “Các Món Lẩu Bún Đặc Sắc Miền Bắc”nhà xuất bản phụ nữ
 Hoàng Nam2008“The Nùng Ethnic Group of Việt Nam”thế giới publishers
 Hội văn nghệ dân gian Hà Nội chủ biên: Đỗ Thị Hào 2010 “Ẩm Thực Thăng Long Hà Nội”nhà xuất bản phụ nữ
 Nguyễn Mai Dung2016 “Món ăn Hà Nội”nhà xuất bản phụ nữ

Nguyễn Thị Bảy 2007 “Văn Hóa Ẩm Thực Dân Gian Hà Nội” Luận án tiến sĩ hóa học, viện nghiên cứu văn hóa

Nguyễn Thị Diệu 2016 “Thảo Ẩm thực Việt Nam & Thế Giới” nhà xuất bản phụ nữ

Thôi Hiếu Lệ 2019 “Kỳ và hợp trong ăn uống” nhà xuất bản phụ nữ

https://www.jetro.go.jp/world/asia/vn/basic_01.html (2020年10月26日閲覧)

<https://www.studyinjapan.go.jp/ja/statistics/zaiseki/data/2019.html> (2020年11月30日閲覧)