

南アジア・東南アジア稲作農耕民の 民族誌における食器の使い分け

小林 正 史

1. 目的と方法

本稿の目的は、田中耕司氏が提唱した「マレー型稲作類型」仮説（田中 1987・1991・2023）について、食べ方（食器の使い分け）の面から検証することである。そのために、稲作農耕民の民族誌の比較分析により食器の使い分けを類型化し、類型間の違いを生み出した諸要因についての民族誌モデルを提示する。

マレー型稲作類型仮説とは、「初期稲作民の時代には、家畜や人による踏み込み耕起（犁を使わない）、穂摘み、杵脱穀、という文化要素のまとまり（マレー型と呼ばれる）が東南アジア・東アジアの広範囲に広がっていた」、「その後、南アジアの乾燥地水田稲作や華北の畝作農耕の影響により中国南半から東南アジア大陸部では現在みられるような稲作類型（中国型と呼称）に変化したが、その影響が少ない島嶼部（特にフィリピン）ではマレー型稲作類型が継続している」という稲作技術の時間的・空間的変異を説明する仮説である（田中 1987・1991・2023）。この仮説は弥生時代の稲作技術や食文化を検討する上で重要な枠組みを提供する内容であるにも関わらず、これまで考古学研究者が言及することは少なかった。筆者らはこの仮説について、①穂摘み・杵脱穀に加えて、高床倉庫での穎稲貯蔵、炊飯方法、食べ方も含めることにより、コメ品種（熱帯ジャポニカなど）の特性に起因する食文化の要素に重点を置く、②極東地域において寒冷気候への適応として中世までに成立した「日本型」を新たに設定する、という2つのカスタマイズを行い、「マレー型食文化類型」という枠組みで検討を行ってきた（小林 2023・2025a）。

これらの文化要素について、初期稲作民の考古資料が最も豊富に得られる地域は日本（弥生文化）である。弥生文化と東南アジア島嶼部のマレー型文化要素の共通性について次章で述べる諸点が指摘されてきた。これらの先行研究を踏まえて、本稿では、弥生時代の食器構成（食器の使い分け）との類似度について東南アジア・東アジアの民族誌との比較を行う。食器の使い方には「飯用かオカズ・汁用か」、「銘々器か共用器か」、「日常用か非日常用か」、「置き食器か手持ち食器か」、「手食か匙食か箸食か（食具タイプ）」などの側面があるが、本稿では、日常使用における「銘々器か共用器か」、「飯用かオカズ・汁用か」「食具タイプ」の3要素に重点を置く。なお、「日常用か儀礼用か」（使用のコンテキスト）については、東南アジア民族誌では「世帯単位の日常食と多人数の共食の違い」にほぼ対応している。後者において特別製の食器を用いる例は少なく、各世帯で日常に用いる食器を多人数を対象に用いる例が大多数を占めている。

2. マレー型食文化類型と食器の使い分けについての先行研究

東南アジア島嶼部の民族誌と弥生文化の共通点：民族誌では東南アジア島嶼部（特にフィリピン）に最も顕著にみられるマレー型の文化要素は、各地域の初期稲作民（特に、最も調査例が豊富な弥生文化）においても見いだされている（小林 2023, 2025a）。

まず、穂摘み具による収穫は、民族誌ではフィリピンとインドネシアにおいて最も顕著にみられるが（小林・村上 2023a）、弥生時代においても穂摘み具（石庖丁）や結束穎稻の出土例からみて穂摘みが普及していたことが明らかである。

次に、杵脱穀については、弥生時代とルソン島山岳地帯（カリंगा）の杵形態（丸い搗き部と平坦搗き部の組み合わせ）の類似から弥生時代後期において「地面に置いた穎稻に杵を振り下ろす脱穀法」が普及していたことが指摘された（小林・村上 2023b）。さらに、穂摘み穎稻の貯蔵については、東南アジア民族誌では穎稻倉と粃貯蔵用の倉は、入口とベランダの構造、内部の仕切り、壁と屋根の間隙間において違いがあることを明らかにし、弥生・古墳時代の絵画や埴輪に描かれた高床倉庫は穎稻倉の特徴を示すことが指摘された（小林・村上 n.d.）。

最後に、炊飯方法については、弥生～古墳前期の深鍋には斜め白吹きと側面加熱痕が付くことから、東南アジア民族誌と同様の「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法炊飯」が普及していたことが示された（小林 2017）。この炊飯方法は、インディカ米と温帯ジャポニカ米の中間の粘り気度の米タイプ（熱帯ジャポニカなど）に適応した方法であることから、弥生時代の米品種も粘り気がやや弱いタイプだったことが示唆された。

このように、民族誌では東南アジア島嶼部（特に、フィリピン）においてのみ、弥生時代と共通する文化要素のまとめ（マレー型）がみられることが明らかになってきた。この事実は、初期稲作民において、地域間でタイムラグを持ちながらも、マレー型の文化要素が東南アジア・東アジアの広域に広がっていたことを示唆している。

民族誌の食器構成の分析：稲作文化圏における食べ方と食器構成は、中国（西沢 2009 など）、東南アジア大陸部（山田 2003, 森枝 2005）、インド（小磯・小磯 2006）、インドネシア（阿良田 2005・2008）、フィリピン（小林 2025）など地域単位で記述・分析が行われてきたが、これらの地域間の体系的比較を行った分析例は少なかった。この理由として、以下の2つが考えられる。第一に、食事は主に屋内で行われ、食事時間も限られているプライベートな行動であるため、食器の構成や食べ方を体系的に調査するには多くの手間を要する。第二に、稲作文化圏における食文化の比較分析が活発化した1970年代では、食器の素材は伝統的な（手作り技術による）木製・籠製から金属・プラスチック・陶磁器などの工場製に転換していたため、調査対象になりにくかった。

このような制約を克服するために、筆者らは調理法と食べ方に重点をおいたフィールド調査を稲作文化圏の各地域において行ってきた。その結果、手食は「米飯とオカズを馴染ませてから口に入れる」という食べ方と結びついており、その度合いにより「混ぜるための手食」、「団子状に丸めるための手食」、「匙・箸食」などの種類があることを指摘した。そして、「米飯とオカズを口に入れる前に馴染ませる度合い」の違いは、米飯の粘り気度（他の条件が）とオカズの汁気の多さに強く影響を受けることを指摘した（小林 2015, 小林・北野・宇野 2017）。

ただし、小林ほか（2017）では、食器の形態（大きさ、深さなど）と食器構成の具体的な分析を行っ

ていないため、弥生・古墳時代の食器の作り分けの分析には踏み込めなかった。そこで本稿では、食器の使い分け（特に、飯用・オカズ用について銘々器と共用器をどのように組み合わせて食するか）について、民族誌間の比較を行い、食器の使い分けタイプの違いを明らかにする。そして、類型の違いを生み出した諸要因を主食とオカズ調理法（特に米飯の粘り気度とオカズの汁気の多さ）や配膳方法（床上、銘々膳、机）との関連から検討する。

弥生時代から古墳前期への食器の使い分けの変化についての先行研究：都出比呂志は、弥生後期になると①小型（0.5ℓ前後）の高坏・鉢が増える、②使用時のセットを反映すると期待される焼失堅穴の一括土器において小形の高坏・鉢が5個前後まとまって出土する事例が目立つ、などの点を根拠として小形の銘々食器が定着したことを指摘した（都出1982・1989）。佐原眞は、食器の使い方における共用器、銘々器、属人器という区別を提唱し、平城京における記名食器の存在から奈良時代には属人器が存在したことを指摘した（佐原1983）。

これらの指摘を踏まえて筆者らは、西日本では庄内・布留式期になると大形（都出の区分に従い1.25ℓ以上）が激減することから、大形の飯用共用器が消失し、飯櫃（曲物）から飯用銘々器に盛るようになったと推定した（小林・北野・宇野2017）。そして、弥生後期では飯用共用器としての大形高坏、飯用銘々器（とり分け皿）としての中形高坏、やや深めの小形高坏・鉢（オカズ用）、深めの中・大形鉢（オカズ共用や加工用）から構成されたのに対し、古墳前期になると「飯櫃から中形浅めの銘々皿に盛り付ける様式」に転換したと推定した（小林2025b）。

3. 食器構成の民族誌調査の対象地域と分析方法

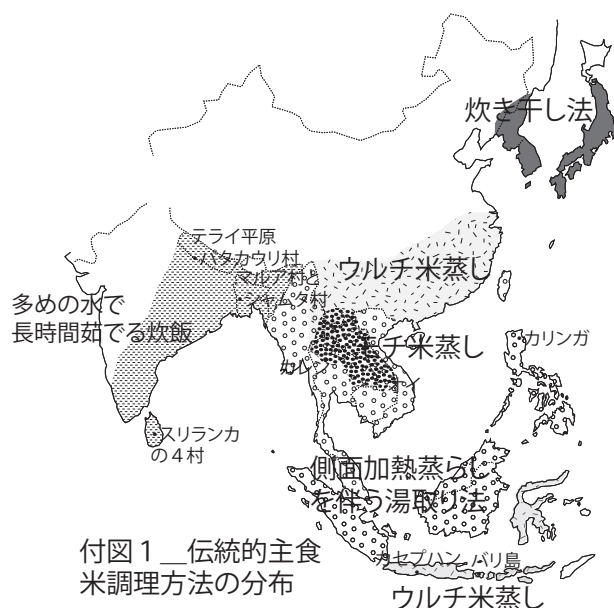
調査地域：筆者らは2000年以降、伝統的（薪燃料と有機物甑・土鍋などの手作り素材による煮炊き具を用いた）調理の記録を主目的とした民族考古学的調査を稲作文化圏の各地域において行ってきた。この伝統的調理の観察では、調理終了後に盛り付け・食事の様子を観察できた事例も少なからず含まれている。本稿では、東南アジアの諸地域において調査時の写真から食器構成が分かる事例を集成し、データベース（表2に示した約85事例）を作成し、集計した（図46～48）。

調査地域は、食具（混ぜる手食、飯を丸める手食、匙食、箸食）、配膳方法（床上、銘々膳、机）、食器構成（飯用が共用器か銘々器か）の組み合わせにより、①南アジア（調査地はバングラデシュ西部、ネパール・テライ平原、スリランカ中部地域、の3地域）、②ジャワ（調査地は西ジャワ・カセプハンとバリ島グヌンサリ村）、③フィリピン（調査地はルソン島山岳地帯カリंगा）、④東南アジア大陸部（調査地は、ラオス南東部オイ、北タイ・カレン、北タイ山地民アカ・リス・ラフ、の3地域）、⑤中国南部（北タイ山地民モン・ミエン）、に区分した（表1）。

ゾミア地域の北タイ山地民④・⑤は、中国南部から過去約200年の間に北タイに移住してきた民族集団であり、移住経路によりチベットから雲南・ミャンマー・シャン州を経由して北タイに移住してきたアカ・リス・ラフ④と、中国南部の貴州省・広西省からベトナム・ラオス北部を経由して北タイに移住してきたモン・ミエン⑤に大別される。前者の伝統的食べ方は「高床住居での脚付き膳トックによる配膳、指で丸める手食、飯用食器が中形銘々皿」などの点でオイやカレンと部分的に共通するのに対し、後者は「土間住居での机上の配膳、匙・箸食、飯用食器が小形銘々椀」などの点で中国南部の漢族と類似する。ただし、中国南部では近代化による文化変容が顕著なため、伝

表1 食器組成の民族誌比較

	インド型 南アジア	ジャワ型	マレー型 東南アジア島嶼部 カリंगा	東南アジア大陸部型 オイ、カレン、 アカ・ラフ	中国型 モン・ミエン
調査地	バングラデシュ西部 シャムタ・マルア村 (2000～2005年)、 スリランカ・キャン ディ地域(2012～ 2014年)、 ネパール・パタカウ リ村(2004年)	西ジャワ州カセプハ ンのグアアラム村 とショングック村 (2024年)、 バリ島グヌンサリ村 (2017年)	ルソン島コルディレ ラ・カリंगा州パ シール町、ギナアン 村(1988, 2025年)	ラオス南東部アタ プー県オイのチョン プイ村とサブアン 村、北タイカレン (20村、2018年)、 北タイ・ゾミア地域 山地民アカ・ラフ・ リス・ラフ(2019～ 2023年)	北タイ山地民 モン・ミエン (2019～2023年)
食具	混ぜる手食	混ぜる／丸める手食	米飯を丸める手食	米飯を丸める手食	匙・箸食
配膳	机 土間住居	床上 板床張り住居	床上 高床住居	共用台付き膳 高床住居	机 土間住居
飯用食器	銘々皿のみ	銘々皿のみ	共用大形皿(常に使 用)と銘々中形皿	共用の台付き膳(木 製か籠製)に盛り付 け、または銘々皿の み	銘々碗のみ
オカズ用	多様	共用のみ	共用主体+銘々汁碗	共用のみ	共用のみ
食文化類 型	インド型 カレー文化圏	インド型の影響を受 けたマレー型	典型的なマレー型食 文化が継続 熱帯ジャポニカ米+ 汁気の多いオカズ	中国型とインド型の 影響を受けて、 マレー型が変化	箸食なので、米飯は 銘々の手持ち碗から 食する、
配膳方法	テーブル上、または 土間の腰掛に座り、 銘々皿を手持ち(土 間に食器を置かない)	床上に配膳 伝統的な土間住居 (バリでは多い)か ら近年は床張り住居 に転換	床上に食器を配膳 し、飯用共用器(大 型皿)を常に使用	台付き膳を常用。飯 用食器としても使わ れる場合(オイ)と ちゃぶ台としてのみ 使われる場合(アカ、 ラフ、リス)がある。 カレンは両者の中間	テーブル上が主体で トックやちゃぶ台も 使用。土間住居
食器構成	銘々カレー皿が最も 重要	飯用銘々(馴染ませ) 皿(浅い、中型)+ オカズ共用器(中小 型の碗と皿)	◎飯用共用皿(大 型、浅め)を常に使 用+飯用銘々皿(中 型、最も浅め)+オ カズ用(銘々と共用 の区別が曖昧:オカ ズの汁気が多いほど 銘々碗を多用、汁気 が少ないほど、浅め で銘々少ない)	飯用共用皿+オカズ 共用碗・皿 ・銘々器なし、 共用器のみ	飯用銘々碗+オカズ 共用碗・皿 ・飯用共用器はお櫃 ・オカズ用銘々器な し
飯用食器 組成の選 択理由	飯用銘々皿を常用す る理由_カレーと米 飯を良く混ぜる手食 では銘々皿が不可欠	飯用銘々皿を常用す る理由_①米飯をオ カズを指で馴染ませ てから口に入れる、 ②1回の米調理量 が多い(飯櫃ボボコに 貯蔵し、蒸し直し)	飯用大型共用皿を常 用し、中形銘々皿と セットになる理由_ ①高床住居の床に配 膳するので、スペー スに余裕がある、 ②こまめに炊飯す るので飯櫃を用いない、 ③米飯とオカズを馴 染ませる度合いが南 アジアやジャワより 低い	オイとカレンでは台 付き膳(トック)に 米飯を盛る理由_ ①汁気の少ないオカ ズが主体、②やや粘 り気がある米飯を丸 める手食	飯用は銘々小形手持 ち碗(匙食か箸食) を常用する理由_ ①土間住居では机上 に配膳、②1回の米 調理量が多い(木製 飯櫃が飯櫃を兼ねる)、 ③箸食・匙食では米 飯とオカズを馴染ま せる度合いが低下、



付図1 伝統的主食米調理方法の分布

表1の付図 調査地点（伝統的主食米調理方法の分布）

分析手法：データベースの属性は、調査村と世帯、観察日時、食事コンテキスト（日常食か儀礼での多人数共食か）、配膳（床上、脚付き膳、机）、飯用とオカズ用の食器構成（銘々と共用の組み合わせ）、食器の形態（椀か皿か、深さ指数）・大きさ（大形・中形・小形に区別）・素材（木製、籠製、陶磁器、金属、プラスチック）、食具（手食、匙、箸）、オカズ調理法（具材と汁気の多さ）と炊飯方法、食事人数などである。ただし、食器構成がわかる写真が少なかった南アジア、ジャワ、モチ米文化圏（ラオス、東北タイ、北タイの低地部）ではデータベースは作成せず、定量データは提示せずに全体傾向を記述した。オカズの調理方法と食材構成については、統一された記録フォームを用いて上述の諸地域で実施した食事調査のデータから集計した（図49・50）

以下では、各々の地域について、a) 米飯とオカズの食べ方（特に、口に入れる前に米飯とオカズを馴染ませる度合い）、b) 米飯とオカズの食器構成、c) 各タイプの食器の形（特に深さ指数）・大きさ・素材、d) 主食米とオカズの調理方法、などを説明し、特定の食器構成が選択された理由を検討する。

4. 南アジア

調査地域：バングラデシュ西部に位置するジョシヨール県（マルア・シャムタ村、2001～2005年、小林・谷2002・2003・2005）、ネパール南部・テライ平原のパタカウリ村（2004年に調査）、スリランカ・キャンディ地域（2012～2014年、小林2023、小林ほか2014）において食文化調査を行った。バングラデシュの2村はインド国境付近に位置し、インド西ベンガル州の食文化と類似する。また、パタカウリ村はガンジス川流域に位置し、北インドの食文化と類似点が多い。よって、本稿ではこの2地域を対象としてインド型食文化の食べ方を説明する。

調理方法と手食の方法：両地域ともにスパイス味の煮込み調理（カレー）がオカズの大半（バングラデシュの2村では7割以上）を占める（図50）。インド東半の稲作文化圏のカレーは、西半の小麦文化圏のカレーに比べてとろみが少なく、シャバシャバに調理されている。そして、南アジアの米品種は稲作文化圏では最も粘り気が弱く（アミロース比率が高い）、さらに、多めの水で長時間茹でる炊飯方法により意図的にパサパサ（内部がスカスカ）に炊き上げる。南アジアの食べ方は、汁けの多いカレーをパサパサの米飯と指でよく混ぜ合わせるにより、両者の味の組み合わせを味わうための「混ぜるための手食」である（図1・2）。

食器の形態：南アジアの飯用食器は、多めに米飯を盛り、比較的小量のカレーと指でよく馴染ませる作業に適した中・大形（径25 cm以上）で浅めの銘々皿が用いられる。バングラデシュの2村では陶磁器の中形皿が多用されたのに対し（図1）、ネパール・パタカウリ村ではインドと同様にカレー専用の金属製銘々皿（壁が数cm立ち上がるタルthal／タラthala）が多用された（図2）。

5. 東南アジア島嶼部：ジャワ

調査地域：西ジャワ・カセプハン地域（高地に位置するグアアラム村と低地に近いシヨンゴック村、2024年調査）、および、バリ島グヌンサリ村（2017年調査、小林2020）において食文化調査を行った。西ジャワの食文化には、米品種や食べ方においてインド型食文化の影響がみられる。米品種については、ジャワ低地部ではインディカ系のチェレー cere 米が多用されるのに対し、山地部ではジャバニカと呼ばれる伝統的熱帯ジャポニカが多用される。ジャワの主体的主食調理法が二度蒸し法であるのは、性質（粘り気度）が大きく異なる米品種を混合調理すること、および1回の米調理量が多く傷みにくさが重視されることが理由と思われる。

食器構成と食べ方：カセプハンでは、二度蒸し法で調理した米飯は、入念に粗熱取りを行った後、飯櫃（ボボコ）に入れて保管される（図3）。米飯はボボコから飯用の中形銘々皿に盛られる。米飯を盛った銘々皿に各自が共用器に盛られたオカズを取り分けて載せ、少しずつ指で混ぜて馴染ませた後、指で軽く押しつぶすようにして形をまとめ、口に入れる（図5）。西ジャワのバンドン近郊において食文化調査を行った阿良田麻里子は、上述のような手食を「右手の指先を合わせて、親指と人差し指と中指で食べ物をまとめて、摘まむようにして持つ方法」と表現し、このように「指でまとめやすい状態」の米飯（プールン pulen と表現される）が美味しい米飯の条件であると述べている（阿良田2005・2008）。

ジャワの手食は、米飯とオカズを馴染ませる程度が南アジアの「混ぜる手食」ほど顕著ではないが、後述するフィリピンや大陸部の「団子状に丸める手食」よりも顕著である。このようにジャワ地域では、「混ぜる手食」と「米飯を丸める手食」の中間的特徴を持つ食べ方が普及した。この背景として、①オカズ調理法は他地域に比べてフライパンで炒める調理の比率が高く、煮る調理の比率が低いことから（図49）、南アジアに比べてオカズの汁気が少ない、②主食である蒸したウルチ米は炊いた飯に比べて含水量が少ない、という2つの理由から、両者を馴染ませた後、上述の「まとめやすさ」が重視されることがあげられる。

食器形態：飯用銘々器が中形皿を呈するのは、米飯とオカズを指で馴染ませる動作に適するためであろう（図4・5）。一方、オカズ用共用器は汁けのある料理はやや深めの中小形椀、汁気のない料理はより浅めの皿が用いられる傾向がある（図3・4）。

6. 東南アジア島嶼部：ルソン島山岳地帯カリンガ

調査地：1988年に行われた食文化調査では1日1世帯ずつ3食の調理を観察した（小林2012・2021）。以下では、調理観察の後に食器の配膳を撮影した20世帯の事例と多人数共食の3事例（卒業後の祝会、ポスポス儀礼、もめ事の調停後の宴会）を対象として食器構成を検討した。



1 バングラデシュ カレーと米飯を銘々皿上で混ぜる手食



2 ネパール・パタカウリ村 銘々大皿タルに大量の米飯と少量のカレーを盛り、指で馴染ませる



3 カセプハン 飯櫃ボボコ (右上)、飯用銘々皿、オカズ共用器



4 バリ島の共用食器とカゴ製飯用共用器



5 バリ島グマナリ村 混ぜて丸める手食



6 カリंगा 飯用銘々皿に米飯とオカズを取り分ける



7 カリंगा 指で丸める手食



8 カリंगा 飯用共用器から銘々器に飯を取り分け



9 カリंगा 汁が多いオカズは銘々に近い数の椀に盛る



10 カリंगा 汁気が多い煮豆とスクアッシュは共用椀に盛る



11 汁の多い芋は共用椀、汁のない煮豆は共用皿



12 カリंगा共食 飯用共用器とオカズ用銘々椀



13 カリंगा 伝統的な木製飯用大型皿



14 オイ トック上に米飯とオカズ共用椀 CP村



15 オイ 丸めた飯をオカズにディップ CP村

図1～15 食器組成と食べ方の写真(その1)

飯用共用器への盛り付け：湯取り法による調理された米飯は、炊飯用土鍋から木製の共用大形皿（チュヤス）に盛り付けられる（図13）。基本的に毎食炊飯を行うので、飯櫃は用いない。日常調理で多用される炊飯用土鍋は3～5チュウパであり平均4チュウパ（8合炊き）が標準である（平均容量4.06リットル）。伝統的な飯用共用器の木製大形皿は、1988年調査時では大半がホーロー製皿に取って替われ、観察できた木製皿は土器作りの回転台として再利用されていたものが中心だった。内径34cm、内面深さ5cm（深さ指数15程度）、容量4.5リットルが標準的な大きさである。よって、約4リットルの炊飯用土鍋で炊いた約8合の白米（膨張率2.2として3.2リットル）を容量4.5リットルの大形木製皿に盛ることが標準であった。

食器の使い分け：カリंगा食器の使い方には飯用共用大形皿、飯用銘々器（取り分け皿）、オカズ用共用・銘々器の3種類がある。飯用食器は共用器と銘々器の役割と形態の違いが明瞭なのに対し、オカズ用食器は共用器と銘々器の役割の違いが曖昧であり、どちらか区別できない場合も多かった。

飯用共用大形皿はカリंगाの食事には欠かせない最も重要な食器であり、毎回必ず用いられた。米飯の食べ方は、飯用共用器に山盛りに盛られた米飯を各自が指で飯用銘々皿に移す場合が多いが、共用大形皿から直接掴んで（オカズとディップしてから）口に運ぶ場合もあった。主食の米飯は大量に食するので、数人に1個の割合で複数個配膳することが一般的であった（図6・7・12）。

飯用銘々皿（取り分け皿）：飯用銘々皿は、日常の食事では取り分け皿（米飯とオカズを馴染ませる）として高い頻度（20例中17例）で用いられたのに対し（図6・8）、多人数共食では3例中1例において飯用銘々皿を用いなかった。これは、多人数共食において多数の銘々食器を揃えることが難しい場合は飯用共用器から直接手食するためである（図9）。また、日常食においても飯用銘々皿が用意されている場合でも、一部のメンバーが共用器から直接米飯を手食することもあった（図7）。

オカズ用食器：銘々椀が不可欠な汁気の多いオカズを除き、銘々器の使用は少なかった。また、オカズ用食器は2～3人に1個の割合で複数個を供することも多い点で（図6～9、12）、共用と銘々の中間的な使われ方をする場合も多かった（日常食17例中の7例）。このようにオカズ用では共用器と銘々器の違いが曖昧である理由として、稲作農耕民の伝統的食事ではオカズ摂取量は米飯に比べて少量であり、かつ、複数の料理が供されることもあるため、各々のオカズ料理は量が少ないことがあげられる。さらに、オカズと米飯をある程度馴染ませてから口に入れる「丸める手食」では、銘々器、共用器に関わらず各人がオカズを頻繁に取り分けることも複数個が供される理由の一つであろう。食器の形については、他の条件が同じならば、①汁気の多い料理ほど深め（椀）が多く、汁気が少ないオカズほど浅め（皿）が多くなる、②銘々器に近づくほど小形が多く、共用器に近づくほど中形が多い（図10～12）、という傾向が見出された。

食器の構成：「丸める手食」が特徴のマレー型の食器構成では、飯用共用器は大形皿（やや浅め）、飯用銘々器は中形皿（最も浅め）、オカズ共用器・銘々器は中・小形の椀か浅鉢というように食器の機能により形態が明瞭に作り分けられていた。これらの中で飯用共用器が最も重要な食器である。

飯用食器では共用皿（大形）と銘々取り分け皿（中形）は大きさが明瞭に異なっていたのに対し（図6～8）、オカズ用食器（多くは椀）では共用器と銘々器の使い分けが自体に曖昧な部分があったため、オカズ用共用器とオカズ用銘々器の大きさの違いも飯用に比べて明瞭ではなかった。オカズ用銘々器の確立を「形・大きさの揃った食器を各人が使う状態」とすれば、カリंगाのオカズ用食器の使い方は「銘々食器が十分に確立していない状況」といえる。

7. 東南アジア大陸部：ラオス南東部オイ

調査地：ラオス南東部のアタプー県に居住するオイの2集落（チョンブイ村とサブアン村）において2010～2017年に食文化調査を行った（小林・外山2015）。オイは、多数（各村で20以上）の伝統的コメ品種を使い分けている点で、他地域に比べて伝統的なコメ品種構成を保持している。この理由として、モチ米を主食とするラオが主体を占めるラオスにおいて、クメール系少数民族のオイはウルチ米を主食とするため、米の品種改良が進んでいないことがあげられる。アタプー市街とチョンブイ村の途中にある農業試験場ではラオ人の主食であるモチ米は品種改良が活発に行われていたが、ウルチ米は活発ではなかった。

オイの米品種には「晩生ほど粘り気が弱く（アミロース比率が高く）、早生ほど粘り気が強い」、「水条件が悪い地区ほど早生品種が多く、水条件が良い山麓ほど晩生品種が増える」という傾向がみられる（小林・外山2015）。オイの居住地域はラオスでは数少ない山地（ポーラベン高原）の麓にあるため、ラオスの他の地域に比べると全体として水田の水条件が良いが、山麓から離れるにつれて天水田が多くなる。オイでは粘り気の強い米品種の方が水条件が劣る地域でも収量を確保できるので、山麓から離れるにつれて早生で粘り気の強い品種が多くなる。

調理方法：オイの湯取り法炊飯は、東南アジア他地域に比べて①米に対する水の比率が低い（カリンガ1.8、カレン1.7に対して、オイは1.3前後）、②湯取り量が少ない、③湯取りのタイミングが早い、④茹で時間が短い、という特徴があることから、「煮崩れを抑える必要性が高い」と考えられる（小林2021）。すなわち、東南アジア大陸部の他地域よりもウルチ米の粘り気がやや強いと考えられる。

オイのオカズ調理は、「煮る」調理が大半（9割以上）を占め、中でも「短時間茹でる（soak）」調理の比率が高い（図49）。この背景として、南アジア、東南アジア島嶼部（フィリピン、ジャワ）、日本に比べて、長時間加熱が必要な豆・芋・瓜（メロン）類が少なく、短時間茹でただけで食することができる葉物野菜と魚の比率が高いことがあげられる（図50）。同様の特徴はモチ米文化圏全体においても当てはまる。よって、オイのオカズは葉物野菜と魚を主体とした汁気の少ない料理が多く、また、ナン・プリック（トウガラシ味噌）の重要性が高い。昼食ではナン・プリックのみで大量の米飯を食する例が多くみられた。

食べ方：炊飯用鍋から取り出した米飯を脚付き膳トック（径約60cm、高さ約30cm）の周縁部に置き（図16）、中央にオカズ共用椀を配置する（図14・15）。ちゃぶ台としてのトックが飯用共用器としても使われる。現在は匙食も多いが、伝統的にはトック上の米飯を指で団子状に丸め、口に入れる「丸める手食」である。その際に共用オカズ椀に盛られたオカズやナン・プリックに米飯をディップしてから口に入れる場合も多い（図15）。オカズは汁気が少なく、米飯は粘り気がやや強く崩れにくいいため、団子状に丸めた米飯をオカズ共用器に直接ディップすることができる。

食器の構成：脚付き膳トックは共用の飯容器だが、その上で各自が米飯を指で丸める、または押し付けて三角錐状にまとめることから、飯用の銘々器としての役割も持つ（図14・15）。脚付き膳トックはオイ、カレン、ゾミア地域山地民など東南アジア大陸部で広く用いられるが、常に飯用食器として用いられるのはオイのみである。後述のように、カレンではちゃぶ台として用いる例と飯用食器として用いる例がほぼ半々であり、ゾミア地域の山地民（アカ・リス・ラフなど）ではちゃぶ台としての使用に限られる。脚付き膳トックの伝統的素材は、カレンとオイでは木製なのに対し、



16 オイ 炊飯用土鍋から木製トックに米飯を移す CP村



17 カレン 木製トック上にオカズ共用器、床に飯用銘々皿 PaTung村



18 カレン 木製の飯用銘々皿とオカズ用共用器 BoNoi村



19 カレン 円形箕に米飯を盛り、中央にオカズ共用椀 Lewis1984_87頁



20 カレン 木製トックに米飯を盛り、中央にオカズ共用器 Pappon村



21 カレンの木製トック Pappon村



22 カレンの木製トック Pappon村



23 カレンの木製食器 ThiChai村



24 カレンの木製食器と長柄スクープ



25 アカ カゴ製トック上に飯用銘々皿とオカズ共用器 NamLin村



26 アカ トック上に飯用銘々椀 PonSawan村



27 アカ カゴ製トック上にオカズ共用器と飯用銘々皿を載せる Padua村



28 アカ トックに一人用のカゴ製飯用皿とオカズ用器 LorYo村



29 アカ 机上に配膳 PL村



30 アカ共食 トックにオカズ共用器を載せる PakaSukJai村

図 16～30 食器組成と食べ方の写真（その2）

ゾミア山地民では編みカゴ製である。ただし、オイでは伝統的な木製トックがアルミ製に取って替わられつつある。このように飯用食器として使われるオイとカレンでは上面が平坦な木製かアルミ製であるのに対し、ちゃぶ台としてのみ用いられるゾミア山地民のトックは軽量なカゴ製である。

8. 東南アジア大陸部：北タイ山地民カレン

調査地：チェンマイ県とメイホンソン県の約 20 のカレン集落を各 1～2 日づつ訪問した（小林 2019）。これらのうち 4 村において食器構成を観察できた。また、Lewis 1984 では、円形箕（台のないトック）の上に米飯を直接盛り、中央にオカズ用共用碗を載せた写真が報告されている（図 19）。

食べ方と食器構成：脚付き膳トックを用いる村（PaTueng 図 17、Pappon 図 20～22、KonLa）とトックを用いず木製の銘々皿（径 25 cm 程度）を用いる村（BuNoi 図 18 と HuayThiCha 図 23・24）とがある。前者の 3 村はチェンマイ県メーチャム郡・メイホンソン県メイサリアン郡という調査地域の北半（大都市チェンマイにより近い）に位置するのに対し、後者の 2 村は大都市チェンマイから離れた南半に位置する。よって、木製脚付き膳（トック）を用いず、銘々の木製皿で米飯を食する後者の方が、より南方の（中部タイに近い）食器構成を示す可能性がある。一方、前者の 3 村の脚付き膳（トック）は木製であり、米飯を直接載せる例（Pappon 村、図 20）とオカズ用共用器を載せるちゃぶ台として用いる例（図 17）とがある。木製トックは本来は米飯を直接載せたと推定される。この点でオイと同様に大陸部の伝統的な食器構成を示す可能性がある。

木製皿は径 25 cm 程度の中形であり、表面が黒く塗られていた例が目立つ（観察した 4 点中、新品の 1 点を除く 3 点、図 18・23・24）。

両地域ともにオカズは共用食器から飯用銘々皿（伝統的には木製）かトック上に取り分け、米飯とオカズを馴染ませてから指で丸めて口に入れることが多い（図 17・18）。

9. 東南アジア大陸部：北タイ山地民アカ・ラフ・リス

調査地：2019～2023 年にミャンマー・シャン州、北タイ・チェンマイ県・チェンライ県のアカ、リス、ラフシェレ、パロンの諸集落において食文化調査を行った（小林・久保田 2024）。主食調理法は二度蒸し法である。ただし、チェンマイ県ファン郡のラフシェレ集落（パカ村、ノントオ村など）では、儀礼調理は二度蒸し法だが、日常調理は茹で蒸し法に転換した。これは、世帯規模が大きく 1 回の米調理量が多いラフシェレでは、二度蒸し法では調理時間が長くなるため、日常調理ではより短時間に調理できる茹で蒸し法に転換した結果と考えられる。

食べ方：配膳は、高床住居の床にカゴ製脚付き膳（トック）を置き、その上に飯用銘々器とオカズ共用器を並べる方法である。この点で日常食（図 25～27）と儀礼的共食（図 30～32）の間に違いはない。上述のカレンと異なり、トックの上に米飯を直接載せることは少ない（ラフシェレの 2 例のみ、図 37・38）。カゴ製トックは表面が平坦ではないため、米飯を直接載せるには適さない。プラスチック製のちゃぶ台（四脚、図 35）や机の上に配膳する事例（図 29）も少数ある。

米飯の食べ方は伝統的には手食であったと思われるが（図 33、37～39）、近年は儀礼共食を除き、匙食（図 25・26・29）や箸食（図 27、30）が主体を占める。



31 アカ共食 飯用銘々椀 SDY村



32 アカ共食 トック上にオカズ共用器と生類 SDY村



33 アカ トック上にオカズ共用器 白鳥編 1978_121頁



34 アカ 飯用カゴ製皿と半裁竹製のオカズ用器 チェンマイ民族博物館の展示



35 アカ プラスチックちゃぶ台 LorYo村



36 ラフシェレ トックと周辺の飯用銘々皿 NongTao村 H01



37 ラフシェレ トックに米飯を盛る NongTao村 H02



38 ラフシェレ共食 カゴ製トックに米飯を盛る



39 ラフシェレ 円形箕にオカズ共用器を載せ、飯用共用器はカゴ製 Paka村 H47



40 ラフシェレ カゴ製の飯用器 Paka村 H119



41 ラフシェレ 木製甑は飯櫃も兼用。甑の蓋は飯用容器 PakaH119



42 ラフシェレ 飯用の木製大形皿 Paka村



43 レフシェレ オカズ用半裁竹容器 Paka村



44 モン共食 飯用銘々小形椀とオカズ共用椀 PonNok村



45 ミエン カゴ製トック上に飯用銘々小形椀、箸食 白鳥編 1978_130頁

図 31 ~ 45 食器組成と食べ方の写真 (その 3)

食器構成：飯用の銘々食器は中形皿か中小形椀である（図 25～31）。これらは伝統的にはカゴ製や木製の中形皿が多用された（図 28・34・42・43）。ウルチ米蒸しが主体的主食調理法であるゾミア地域山地民は、木製甑でウルチ米を蒸した後、甑を飯櫃として使うことが一般的である（図 41）。よって、飯櫃としての甑から取り出した米飯は銘々皿に盛り付けられる。ただし、飯用だが共用か銘々かが曖昧なカゴ製ボウル（木製甑のフタを飯用食器としても使用、図 40）や大形金属製ボウルに当面食する飯を入れておく例も少数だがみられた。オカズ用食器は他の東南アジア地域と同様に共用の椀か鉢である（図 37～39）。

10. 中国南部：北タイ山地民モン・ミエン

調査地域：モン（ミャオ）・ミエン（ヤオ）の食文化は、①土間住居において机上に配膳する（図 44）、②茹で蒸し法（撈飯ラオフアン）が主体的主食調理法である、③かつては大家族制が特徴であった（15人以上の世帯も稀ではなかった）ため、1回の米調理量が多かった、④このため、ゾミア山地民の中では例外的に竈を用いた、⑤他の山地民に比べて世帯単位の儀礼においてより多くの豚肉を消費するため、ブタ飼育が活発であった、などの点で他のゾミア山地民よりも中国南部の漢族との共通性が顕著であった（Lewis and Lewis 1984、小林・久保田 2024）。

食べ方：机上にオカズ共用器と飯用銘々小形椀を配膳し、匙か箸で食する方法が基本である（図 44）。ただし、カゴ製脚付き膳（トック、図 45）や床上に配膳する例も少数ある。アカ・ラフと同様に、かつては主食の蒸し調理用の木製甑を飯櫃として用いることが多かったが、近年の世帯規模の激減のため主食調理法が炊き上げ法に転換しつつあるため、金属製の大型ボウルを当面食する米飯を入れる飯櫃として用いる場合も少数だがみられる。

食べ方はモンは匙食主体なのに対し（図 44）、ミエンは箸食が主体である（図 45）。箸食では、米飯がこぼれないように持ち上げる必要があるため、飯用食器は銘々の小形椀が主体を占める。オカズは共用器に盛られ、箸で摘まんで米飯の上に乗せて一緒に口に入れるか、直接口に入れる。モン・ミエンを含めた中国南半では蒸したウルチ米が主食だったので、粘り気の弱い仕上がりである。このため、オカズを載せた飯を手持ち飯椀から箸で掻きこむ食べ方も多用された。

11. 食器の使い分けについての文化間比較

(1) 食器配膳様式

伝統的な配膳様式は、東南アジア島嶼部（ジャワとフィリピン）は床上、東南アジア大陸部（オイ、カレン、アカ・ラフ）は脚付き膳トック、中国南部（モン・ミエン）は机か脚付き膳トック、という地域間の違いがみられた（図 46）。ただし、大陸部の中でもモチ米文化圏は高床住居の床に配膳する点で大陸部の周辺地域とは異なっていた。ただし、東南アジア大陸部では円形箕（台のない膳）の上に配膳する例も少数ながら存在し、Lewis（1984）報告のように比較的古い時代の事例が含まれていることから、床上の配膳との境界は曖昧な部分がある。

このような地域間の違いを生み出した要因として、「高床住居か土間住居か」と「飯用共用器の有無」の2つがあげられる。前者については、高床住居や床張り住居では床上配膳や脚付き膳

表2 配膳と食器組成の集計

a 配膳	カリंगा (23)	オイ (4)	カレン (7)	アカ・ラフ (36)	モン・ミエン	計
トックアルミ				0	1	1
トックアルミ 周縁に米飯		3		0		3
トック編籠				24	2	26
トック編籠 周縁に米飯				1		1
トック木製			2	0		2
トック木製 周縁に米飯		1	1	0		2
プラスチックちゃぶ台 四脚				3	1	4
円形箕 (台のない膳)				1		1
円形箕 (台のない膳) 周縁に米飯			1	0		1
a 配膳	カリंगा (23)	オイ (4)	カレン (7)	アカ・ラフ (36)	モン・ミエン (15)	総計 (85)
床上	23		3	4	1	31
トックアルミ		3			1	4
トック木製		1	3			4
トック籠製				25	2	26
ちゃぶ台プラスチック				3	1	4
円形箕			1	1		2
机上				3	10	13
総計	23	4	7	36	15	85

b 飯用食器組成	カリंगा (23)	オイ (4)	カレン (6)	アカ・ラフ (24)	モン・ミエン (11)	総計 (67)
共用大形皿+銘々中形皿椀	22			2		24
共用大形ボウル+銘々椀				2	5	7
共用甑フタ+銘々皿				1		
共用トック 周縁に米飯		4	2	1		7
共用のみ 大形皿	1			0		1
銘々か共用か曖昧				1		1
				0		0
銘々のみ パナナ葉			1	1		2
銘々のみ 中形皿			2	4		6
銘々のみ 中形皿バスケット				5		5
銘々のみ 中形皿木製			1	1		2
銘々のみ 中小形椀				6	6	12
	23	4	6	24	11	67

c 飯用食具	カリंगा (20)	オイ (4)	カレン (8)	アカ・ラフ (26)	モン・ミエン (12)	計
手食のみ	3		1	2		6
手食と匙食	2	1	1	1		5
匙	5		5	9	9	28
箸と匙				6		6
箸				4	3	7
?	10	3	1	4		18
d オカズ用食器	カリंगा (22)	オイ (3)	カレン (5)	アカ・ラフ (17)	モン・ミエン (10)	計
共用のみ	3	3	5	17	5	33
区別曖昧	13				1	14
共用+銘々汁椀	5				3	8
銘々汁椀のみ	1				1	2
?	1	1	3	9	2	16
総計	23	4	8	26	12	73

(トック)が適するのに対し、土間住居では机・ちゃぶ台が適している。次に、高床住居における床上配膳(東南アジア島嶼部)と脚付き膳トック(大陸部のオイ・カレン・アカ・ラフ)の違いは、飯用の共用大型皿の有無と相関を示すことから、大形の飯用共用皿を配膳するには床上配膳の方が適していた、と考えられる。

(2)「飯用食器が共用か銘々か」の文化間比較(図47)

飯用食器タイプについては、フィリピン・ルソン島山岳地帯(カリング)は「大型共用皿(伝統的には木製大形皿)が常に用いられ、中形銘々皿とセットになる」点で、他地域(銘々食器を用いるか、トックに直接飯を盛る)と異なっている。フィリピン以外の地域では、①東南アジア大陸部のオイ・カレンでは木製の脚付き膳に直接飯を盛る、②モチ米文化圏では飯櫃カティップ・カオが飯用共用器であり、そこから各自がモチ米を指で丸めて口に運ぶ、③ジャワと南アジアでは中形の銘々皿を常用する、④中国南半では銘々の小形椀を常用する、というバリエーションがみられる。

まず、フィリピンのみ、飯用に大形共用皿を常用する理由として、①高床住居の床に配膳するので、スペースに余裕がある(脚付き膳や机を使わない)、②こまめに炊飯するので飯櫃を用いない、③米飯とオカズを馴染ませる度合いが南アジアやジャワほど顕著ではない、などの点があげられる。

次に、南アジア(カレー文化圏)とジャワでは飯用食器として中型の銘々器皿が常用される理由として、オカズ(カレーなど)と米飯を指で良く混ぜてから口に入れる食べ方(混ぜる手食)では、混ぜるためのスペースが得られる大きめの銘々皿が適することがあげれる。

一方、モチ米文化圏とオイでは飯用の独立した銘々食器がない理由として、粘り気がやや強めの米飯を指で丸め、オカズと馴染ませて(ディップして)から口に運ぶ食べ方では、飯用の銘々器が不要であることがあげられる。オイ・カレンでは木製脚付き膳がちゃぶ台と飯用共用器という2つの役割を持ち、モチ米文化圏では飯櫃であるカティップ・カオが飯用共用器の役割を兼ねている。

最後に、中国南部とそこから北タイに移住したモン・ミエンでは飯用食器が銘々小形椀であるのは、匙・箸食では、米飯がこぼれ落ちないように食器を口元に近づけることが多いため、銘々の手持ち椀が適しているためであろう。そして、この背景として、匙食・箸食の地域は、手食の地域に比べて米飯とオカズを馴染ませる度合いが低いことがあげられる。上述のように「米飯をオカズと馴染ませてから口に入れる食べ方」では、両者を馴染ませるためのスペースとして浅めで大形の皿が適している。さらに、中国南部では土間に机を置いて配膳するため、銘々食器は小さめの方が適すると考えられる。

(3)「オカズ用食器が共用か銘々か」の文化間比較(図48)

食器の使い分けについて最も体系的な観察を行ったカリング1988年調査では、オカズ用食器は数名に1個配膳する事例から、一人1個配膳する事例まで多様であり、銘々器と共用器の境界は曖昧であることが見いだされた。そして、他の条件が同じならば、「汁が多いオカズほど銘々器に近づき、汁が少ないオカズほど共用器に近づく」という傾向がみいだされた。すなわち、オカズの汁が多い場合は食器に口を付けて汁を飲むために手持ち銘々器が多用されるのに対し、オカズの汁が少ない場合、かつ米飯の粘り気度が強い場合では、指で丸めた飯が崩れにくいいため、共用のオカズ容器に直接ディップする食べ方になる。

シェレのシャーマン宅ではカゴ製トックに米飯を盛っており(図37・38)、また、カレンでは円形箕(台部なし)に米飯を盛る例が報告されていることから(Lewis 1984、図19)、かつてはカゴ製トックが飯用食器も兼ねていた事例が多く存在した可能性が高い。

一方、木製トックは、①オイとカレンにおいて観察された4例中2例(図16・20)では飯用食器も兼ねていた(他の2例は使用時でなかったため使い方不明)、②オイでは木製からアルミ製に転換しつつあるが、アルミ製トックも「ちゃぶ台と飯用食器の兼用」であった(図14・15)、③木製トックは、大径木の素材が必要で、製作に多くの手間がかかるにも関わらず、カレンでは現在まで製作・使用が継続している、などの点から、本来、飯用食器とちゃぶ台の兼用であったと推定される。木製トックは、表面が平坦である点で、カゴ製トックよりも飯用食器としての使用に適している。

中・大形木製皿：カリंगाでは、かつては大形木製皿(チュヤス、径約30cm)が飯用共用器として多用されていた。2025年調査時では土器作りの回転台として再利用されたものが残っているが、飯用共用器として保有・使用されている大形木製皿は1例のみしか観察できなかった(図13)。

カレンでは中形木製皿(径25cm程度、黒塗りが多い)が2集落において観察され(図18・23)、うち1例は飯用銘々皿として用いられた(図18)。また、ラフシェレのシャーマン宅では木製中形皿を飯用銘々器として用いていた(図42)。

中形カゴ製皿：チェンマイ部族博物館のアカのコーナーでは、カゴ製中形皿3個(箸が各々に伴う)と半裁竹製容器1個(匙が伴う)がセットとして展示されていた(図34)。カゴ製中形皿は飯用銘々食器(箸食)、半裁竹製容器は汁気の多いオカズ用という使い分けが想定される。展示品と同様のカゴ製中形皿はアカの3集落(Padua, PhanLuang, LorYoの2世帯)において4事例が観察されていることから(図28)、かつては多用されたと推定される。さらに、ラフシェレでは木製甑(調理後に飯櫃としても使用)にカゴ製フタを被せることが一般的であるが、このカゴ製蓋が飯用食器(共用器か銘々器か曖昧)としても使われることが多い(図40・41)。

半裁竹容器：チェンマイ部族博物館で提示されていたもの(図34)と同様の半裁竹容器はラフ

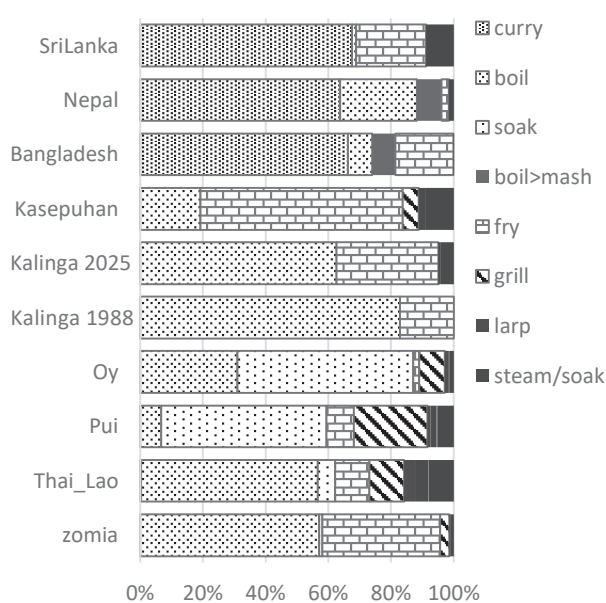


図 49 オカズ調理法の文化間比較

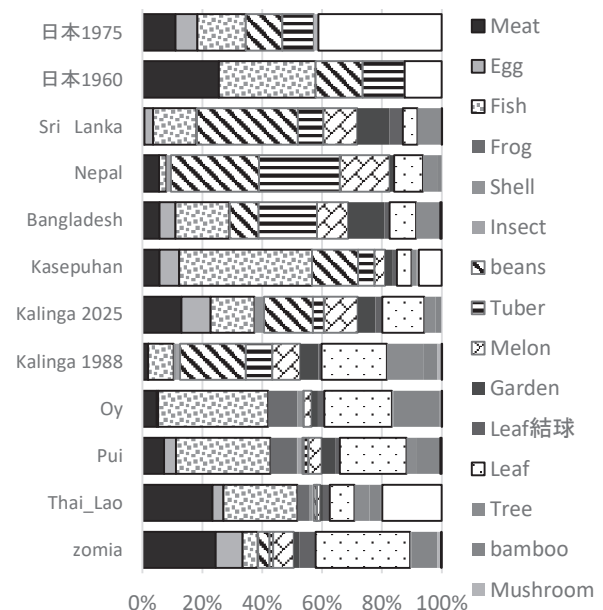


図 50 オカズ食材の文化間比較

シェレ（2例、図43）とモン（1例）でも観察・報告されている。よって、ゾミア山地民では半裁竹容器がオカズ用共用器としてかつては多用された可能性がある。

土製鉢：ラオス・タイの土器作り村では、素焼きの小形鉢（サウン）がかつては一定数製作されていた。主としてオカズ共用器であったと推定される。

伝統的素材の食器の組成：工業製品の食器が普及する以前の各地域の食器構成の特徴として以下の点が指摘される。まず、島嶼部にみられる典型的なマレー型の食器構成（カリंगा）では、上述のように飯用共用器は、土器作りの回転台として残っている木製大形皿（チュヤス）であった。カリंगाの飯用銘々器はカレンで観察されたような中形木製皿であったと想定されるが、再利用されなかったため残っていないと解釈される。オカズ用（銘々と共用の区別が曖昧）は現在でも多人数共食で使われるココナツ椀（チュユック）が用いられた。

一方、東南アジア大陸部型の伝統的食器組成は、①飯用食器が共用の脚付き膳（トック）か銘々の中形木製皿やカゴ製皿である、②オカズ用は共用の椀・皿であり、伝統的には半裁竹容器、ココナツ椀、カゴ製ボウル（汁気のないオカズ）が想定される。具体的には、オイでは、飯用食器は木製の脚付き膳（トック）、オカズ用食器は土製鉢（サウン）が用いられたと推定される。モチ米文化圏（ラオス・東北タイ）では、米飯は現在と同様に飯櫃カティップ・カオから指で摘まんでオカズとディップして食した。オカズ用は土製鉢が想定される。カレンでは、飯用食器は、オイと同様の木製脚付き膳（トック）を用いる地域（本稿の調査地域の北半）と木製中形皿を飯用銘々皿として用いる地域（調査地の南半）とがあった。最後に、北タイ山地民アカ・ラフでは、チェンマイ部族博物館の展示のように、飯用銘々器はカゴ製中形皿、オカズ共用器は半裁竹容器であったと思われる。さらに、甑のカゴ製蓋も飯用食器として使われた可能性がある。

12. 結論：民族誌の食器組成と弥生後期～古墳前期の食器構成との比較

2章で述べたように、弥生後期では飯用食器は共用の大形高坏と銘々（取り分け）用の中形高坏から構成されたのに対し（小林2015）、古墳前期になると前者が激減・消失し、曲物が急増することから、飯櫃（曲物）から銘々の中形高坏に飯を盛る方式に転換したと考えられる（小林ほか2017）。また、弥生後期～古墳前期では膳と考えられる木製品が上層階級に使われ始めたことが指摘されている（長友2013）。「大形浅めの共用器と中形・浅めの銘々器の組み合わせ」が特徴である弥生時代の食器組成と最も類似する民族誌類型はフィリピン・カリंगाにおいて観察されたマレー型の食文化である。一方、飯用の共用器が消失し、飯櫃から中形浅めの銘々皿に盛り付ける方式に転換した古墳前期の飯用食器の組成は、東南アジア大陸型の食器組成（カレンやアカ・ラフ）と最も近似している。

このように、「ルソン島山岳地帯の民族誌の飯用食器構成が弥生文化と類似している」事実は、穂摘み具による収穫、杵を振り下ろす脱穀、高床倉庫内に穎稻を積み上げて貯蔵する方法と共に、米飯の食べ方についても「マレー型食文化類型の文化要素の一つとして東南アジア・東アジアの初期稲作民に広域に広がっていた」というマレー型稲作・食文化類型仮説を補強している。今後、共通性を生み出した「コメ品種の粘り気度」との具体的な関連性を明らかにすることが課題である。

引用参考文献

- 阿良田麻里子 2005『インドネシア・スダの食文化：言語人類学的観点から』博士論文。総合大学院大学。
- 阿良田麻里子 2008『世界の食文化6 インドネシア』農文協。
- 小磯千尋・小磯学 2006『世界の食文化8 インド』農文協。
- 小林正史 2009「蒸し調理が導入される背景：東北タイと北タイの調理民族誌の比較をもとに」『石川県考古学会会誌』52：65-100。
- 小林正史 2013「炊飯民族誌の比較分析からみたスリランカの伝統的炊飯の特徴」『北陸学院大学研究紀要』5：127-152。
- 小林正史 2015「弥生・古墳時代の食器の使い分け：高坏の使い方を中心として」『石川県考古学研究会会誌』58：27-49。
- 小林正史 2017a「1章・鍋の形・作りの変化」『モノと技術の古代史』pp.9-55、吉川弘文館。
- 小林正史 2017b「弥生・古墳時代深鍋にみる炊飯用とオカズ用の分化」『理論考古学の実践Ⅱ』pp.381-410、同成社。
- 小林正史 2019「北タイ・カレン族の伝統的米調理方法」『物質文化』99：75-96。
- 小林正史 2020「ウルチ米を蒸す調理の民族誌比較：ジャワの二度蒸し法を中心に」『北陸学院大学研究紀要』12：31-56。
- 小林正史 2021「炊飯民族誌の比較分析」『北陸学院大学研究紀要』13：105-124。
- 小林正史 2023「弥生時代から中世への主食調理方法の変化とその背景としての米品種交替仮説」『北陸学院大学研究紀要』15：57-80。
- 小林正史 2025a「稲作文化圏の主食調理法の分布と変遷」『空間と環境の古代東アジア世界史』pp.137-156、勉誠社。
- 小林正史 2025b「食器の使い分けにみられる弥生時代から古墳時代前期への変化」『日本考古学協会 2025 年度新潟大会研究発表資料集』pp.232-241。
- 小林正史・久保田慎二 2024「北タイ山地民のウルチ米蒸調理における二度蒸し法と茹で蒸し法の選択」『中国文明起源の考古学』pp.74-88、中国文明起源の考古学刊行会。
- 小林正史・谷正和 2002「南アジアにおける米の加工、調理、食べ方の関連：バングラデシュ西部の調査例から」『北陸学院短期大学紀要』34：153-178。
- 小林正史・谷正和 2003「南アジアにおける米のパーボイル加工：炊飯方法や米品種との関連を中心に」『北陸学院短期大学紀要』35：177-194。
- 小林正史・谷正和 2005「バングラデシュ西部における炊飯方法とパーボイル方法の関連」『北陸学院短期大学紀要』37：183-206。
- 小林正史・外山政子・W.シリセーナ 2014「スリランカ・キャンディ地域の伝統的炊飯方法」『北陸学院大学研究紀要』6：117-140。
- 小林正史・外山政子 2015「ラオス・アタプー県のオイ族の伝統的食文化」『北陸学院大学研究紀要』7：131-156。
- 小林正史・北野博司・宇野隆夫 2017「2章・食器」『モノと技術の古代史』pp.59-95、吉川弘文館。
- 小林正史・村上由美子 2023a「籾の貯蔵・脱穀・脱稈方法にみられる穂摘み穎稲と高刈り稲穀の間の違い」『東南アジア考古学』42：41-58。
- 小林正史・村上由美子 2023b「竪杵搗き部の使い分けからみた弥生時代から古代への脱穀方法の変化：東南アジア民族誌モデルを参照して」『人類誌集報』18：33-50。
- 佐原 眞 1983「食器における共用器、銘々器、属人器」『文化財論叢』pp.1143-1162、同朋舎。
- 白鳥芳郎編 1978『東南アジア産地民族誌』講談社。
- 田中耕司 1987「稲作技術の類型と分布」『稲のアジア史1』pp.213-276、小学館。
- 田中耕司 1991「マレー型稲作とその広がり」『東南アジア研究』29(3)：306-382。
- 田中耕司 2023「日本への稲作伝播と下之郷遺跡」『下之郷遺跡 国指定史跡 20周年記念誌』pp.24-28。
- 都出比呂志 1982「畿内第五様式における土器の変革」『考古学論考』pp.215-244、平凡社。
- 都出比呂志 1989「個人別食器の成立」『日本農耕社会の成立過程』pp.155-163、岩波書店。
- 長友朋子 2013『弥生時代土器生産の展開』六一書房。
- 中尾佐助 1972『料理の起源』NHK ブックス。
- 西沢治彦 2009「中国食事文化の研究—食をめぐる家族と社会の歴史人類学」風響社。
- 森枝卓士 2005『世界の食文化4 ベトナム・カンボジア・ラオス・ミャンマー』農文協。
- 山田 均 2003『世界の食文化5 タイ』農文協。
- Lewis,P and E.Lewis 1984 *Peoples of the Golden Triangle. Thomas and Hudson.*
(金沢大学古代文明・文化資源研究所客員教授)

Spatial Variations in the Composition of Eating Vessels in South Asia and Southeast Asian Ethnographies

by

Masashi Kobayashi

During the period of the early rice cultivators, a complex of cultural traits — characterized by treading cultivation by livestock or humans (without the use of a plow), panicle plucking, and pounding for threshing — known as the *Malay type*, was widely distributed across Southeast and East Asia.

Subsequently, under the influence of dry-field wet-rice cultivation in South Asia and upland agriculture in northern China, the rice-cultivation systems of southern China and mainland Southeast Asia evolved into forms similar to those seen today.

However, in the island regions where these influences were limited — particularly in the Philippines — the *Malay-type complex* has persisted to the present day.

This study examines the so-called *Malay-type food culture* hypothesis from the perspective of “ways of eating inferred from the composition of rice-eating vessels.”

Based on a comparative analysis of vessel compositions from regions where the author has conducted ethnographic fieldwork, it was found that the combination of a large, shallow communal bowl for rice and medium-sized, shallow individual plates for rice portions, as observed in the Yayoi culture, most closely resembles that of the Kalinga people in the mountainous area of Luzon Island.

Thus, even in the manner of rice consumption, the above-mentioned *Malay-type food culture hypothesis* is supported.