

東南アジアと日本の民族誌におけるイロリ構造の比較

Ethnographic Comparative Study of Traditional Hearth Structure in South East Asia and Japan

小 林 正 史

要旨

東南アジアのイロリの特徴を定量的に提示し、地域間の違いと共通点（＝日本のイロリとの違い）を抽出した後、違いを生み出した要因について暖房の必要性和調理方法との関連から検討した。

分析の結果、以下の点が判明した。第一に、湯取り法炊飯は三石・五徳炉、炊干し法炊飯はカマド、コメ蒸しは七輪（三石・五徳炉からの文化変容）、というように主食調理法の違いは火処タイプと結びついている。第二に、東南アジアのイロリは暖房機能がなく調理に特化しているため、暖房も重視した日本のイロリに比べて、①オキ火を用いる度合いが低い、②厚い灰層がなく、硬い炉床である、③このため鍋支脚には自然石の三石が多用された、④炉面が床面と同レベルという高い位置にある、⑤台所部屋の奥に設けられる、⑥箱イロリが団らん場となることは少ない、などの特徴が見い出された。第三に、日本、東南アジア山地部、東南アジア低地部の順に暑さをしのぐ必要性が増すため、①屋外炉の使用頻度が高まる、②火処周囲の床・壁の通気性が高くなる、③火棚の使用頻度が低くなる、という傾向が導き出された。

キーワード：イロリ (hearth)／民族誌比較 (ethnographic comparative study)／

湯取り法炊飯 (water-taking method of rice cooking)／東南アジア (South East Asia)

1. 本稿の研究視点と研究方法

稲作文化圏の火処については厚い研究の蓄積がある。おおまかにいえば、文化人類学・日本民俗学における火処研究は「火処を含めた家屋構造の特徴にその社会の人間関係や信仰がどのように反映されているか」という社会的・観念的側面に焦点を当てたものが多いのに対し（例：佐藤浩司編1999）、建築研究者による火処研究は詳細な家屋平面図・側面図をもとに「どのようにして家を建てるか」という建築構造に重点が置かれてきた。

その中で、宮崎玲子氏は建築家の視点と「環境への適応」という生態人類学の視点を融合して「寒い国では鍋を吊るのに対し、暖かい国では鍋を置く」という火処構造の法則的仮説を提示した（宮崎1996）。宮崎仮説は、博物館展示例を含めた

伝統的火処を対象とし、世界全体を網羅した広域な調査に基づいていることが特徴である。鍋を吊る火処と鍋を置く火処の違いを生み出した要因として、暖房の必要性（寒い国では暖房の火力を弱めることができないので、鍋を上下することにより調理時の火力を調整）と調理法の違い（寒い地域では保存食が多い分、加熱調理の頻度が低いいため、火処は調理よりも暖房を優先）を指摘した。

筆者は、宮崎論文と同様の視点にたって稲作文化圏の火処の地域間比較を行い、「鍋を置くイロリを用いる東南アジア、カマドを用いる南アジア・ジャワ・中国、カマドと鍋を吊るイロリを併用する日本」という地域差を生み出した要因について検討した。その結果、暖房の必要性、主食米調理方法（米品種の粘り気度の違いを反映）、家屋構造（高床か平地式か）、薪燃料の得やすさ、の4要因が複合していることを指摘した（小林2022）。

KOBAYASHI, Masashi

北陸学院大学 人間総合学部 社会学科
人類学（考古学）

本稿は、小林2022論文の続編として、「暑さを避ける必要性が高く、鍋を置くイロリを用いる東南アジア」と「冬の暖房の必要性が高く、鍋を吊るイロリを用いる日本」という違いに焦点を当ててイロリ構造を比較する。ただし、紙数の制約から、日本の火処のデータ提示は別稿に譲り、東南アジアにおける地域間比較に重点を置く。

本稿は、宮崎論文と同様の視点に立ってイロリの地域間比較を行うが、世界全体の火処を対象とした宮崎論文とは分析方法において以下の違いがある。第一に、イロリの細部構造（位置、形態、炉床の作り、火棚、床・壁素材など）の違いに焦点を当てる。第二に、このために、食文化調査の一環として記録したイロリ構造の定量的データを用いて各地域の特徴を抽出する。第三に、イロリの地域差を生み出した要因として、主食調理法と家屋構造（高床式か平地式か）に重点を置く。

以下では、調査方法（2章）と各地域の火処の特徴（3～8章）を記述した後、東南アジアの中での地域差（9章）と共通性（≡日本のイロリとの違い、10章）を分析する。

2. 調査方法

（1）東南アジアの調査対象地域（図1）

筆者らが食文化調査をおこなった地域のうち、高床上にイロリを置くフィリピン・カリంగా族（小林1998）、ラオス・オイ族（小林・外山2015）、ラオス・サワナケット県ブクドン村（ラオ族）、北タイ・カレン族（小林2015）、ミャンマー・シャン州と北タイのアカ族（小林・久保田2021）、および、平地式住居の土間にイロリを設ける北タイ・モン族（小林・久保田2021）、の6地域を対象とした。これらのうち、モチ米文化圏の北タイ低地と東北タイ（小林2009）については、「高床下の1階土間も居住スペースとし、台所を設ける」という文化変容が進行していた例として言及する。各地域の概要と調査方法については、主食調理法を報告した小林2021を参照されたい。

（2）フィールド調査の方法

食文化調査では、調理観察を中心として、食事調査（毎食の米飯とオカズの種類と量、鍋、火処などを平均3日間にわたり記録、2008年以降は共通の記録様式を使用）、鍋調査（使っている鍋の

種類と使い方を記録）、台所マップ作成、などを行った。調理観察では、調理工程の時間計測、食材や水の計量、薪燃料の種類と消費重量の計測、などを行った。以上の食文化調査は、薪と土鍋（すなわち、手作り技術）による伝統的調理の記録を主目的としていることから、薪燃料、土鍋・木製甑、三石・五徳炉、カマドといった伝統的火処の特徴を保持している集落・世帯を選択した。

（3）イロリの分析属性

各調査で記録した台所マップに基づいて、①火処タイプ（イロリと七輪の併用度合い、屋外炉の使用頻度）、②火処の位置（家屋内の位置、居間の中での位置）、③イロリの形態と床構造、④火棚、⑤床・壁・屋根素材の通気性、を検討する。

近年ではイロリ分布圏において七輪への転換が進行している。イロリ・カマドは火処自体や燃料の薪を各世帯で自給しているに対し、七輪はそれ自体や燃料の一部（炭）を購入する点で、本稿では「伝統的火処からの変容」と位置付けている。

台所の位置（側面観）：東南アジアの伝統的家屋は、高床建物と土間の平地建物に大別され、前者が大多数を占める。後者の平屋建物は、この約200年間に中国南部から移住してきたゾミア地域の山地少数民族（モン・ミエン族とリス族の一部）とカマドを用いるスダ地域に分布が限られる。

高床建物では伝統的には2階部分のみが居住スペースである。高床下の1階部分の使い方には、①大きな縁台（高さ40cm程度）をおいた飲食や

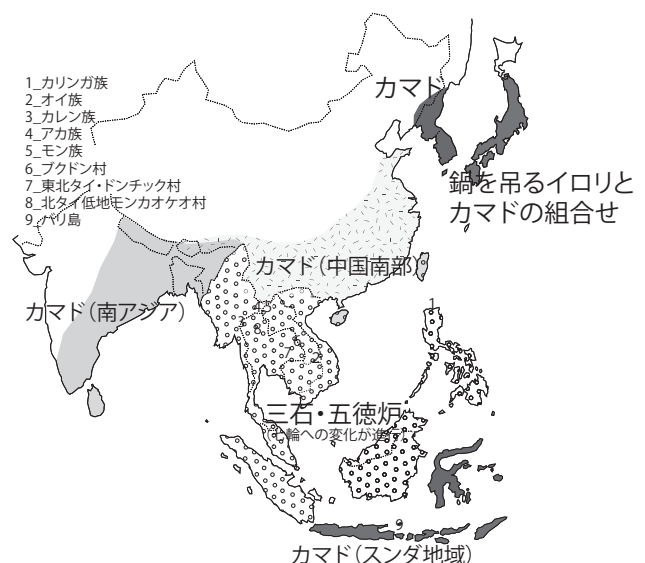


図1 稲作文化圏の火処タイプの分布と調査地

団らんのスペース、②唐臼や機織りなどの作業スペース、③燃料・農器具などの収納、④家畜飼育などがある。1階部分には壁がない場合も多い。

一方、近年では1階部分の居住スペース化や高床式の母屋の横に独立した台所小屋を設ける例が増えている。前者では火処は1階の土間にある。

よって、本稿では、台所の位置を、「高床建物の高床上」（1階は居住しない、1類）、「高床建物（2階のみ居住）の横に独立した土間の台所小屋を設ける」（2類、図2d）、「高床建物の1階部分に台所（台所小屋も含む）を設ける」（3類）、「平地式建物の土間上」（4類、図2j~l）に区分した。他の条件（壁素材など）が同じならば、1類の方が2・3・4類よりも通気性が高い。

イロリの位置（平面観）： 上述の4類型は、通気性の度合いにより、(a)居間の一角に火処を設ける（全面を壁に囲まれる、図2a・b・f・g、i~l）、(b)居間の隣（多くの場合は後ろ）に全面壁に囲まれた専用台所部屋（独立した台所部屋を含む）を設ける（図2c・d・h・n）、(c)居間の隣（多くの場合は後ろ）に一部の側面が壁がないか、壁が下部のみの専用台所スペースを設ける（図2e・m）、(d)屋根はあるが壁がないポーチの一角に火処を設ける、に細分できる。例えば、高床住居の母屋（1階は居住しない）の横に独立した台所部屋を設ける場合は2b類、高床建物の床下部分に壁に囲まれた専用台所を設ける場合は3b類となる。高床建物の1階も居住スペースとする場合は、1階に専用台所を設ける場合が圧倒的に多いので、本稿の分析資料では3a類はなかった。

専用台所は、居間・寝室に比べて床・壁素材の通気性が高い傾向があることから、居間の一角に設けられた火処よりも通気性が高い。よって、高床上台所（1類）、土間台所（2・3・4類）ともに、(a)類から(d)類へと通気性が高くなる。

台所の中での火処の位置： 専用台所または台所を含む部屋（居間）における火処（イロリ、七輪）の位置は、部屋を縦方向（入口側、中央、奥側）と横方向（左壁側、中央、右壁側）に各3区分した9区画を設定し、「奥の隅」（図2b・c・e・j）、「奥の中央」（図2a）、「中央の壁寄り（左右）」（図2f~h）、「中央」（図2j~l）に区分した。「入口側」にイロリがある例はなかった。

火棚： 火棚は、木・竹製の底面を付けた方形か長方形の枠を火処の直上に設置し、その上に載せるか、その下に吊るしたものを燻蒸する施設である（図3b~d・h、図4a~c・f・g、図5f・g）。高さは1~1.5mが一般的であり、梁から紐か竹棒で吊るす場合が多いが、箱イロリの四隅に立てた4本柱（竹製が多い）に取り付ける地域もある（図3h、図4a~c）。また、方形の枠がなく、平行に吊るした2本の竹棒の間に直行する竹棒を数本差し渡し、その上に燻蒸物を載せるタイプも多くみられたので、これらを「簡易火棚」とした（図5f）。単独で梁から吊るされる場合と火棚から吊るされる場合とがある。

火棚には大量のスス付着が目立つ（特に北タイ山地民）ことから、日常的な手入れをしない場合が多く、燻蒸を頻繁に行っていることが分かる。

床素材： 高床建物の床素材には板床と割竹床（竹を割ってスリットを入れ、平らにして連結したもの）とがある。後者は、割竹を結合した方形単位を高床の土台となる根太材に釘で固定する場合が多いが、カリンガ族では、割竹方形単位を固定しないジニトップ割竹床も多用される。ジニトップ床は、掃除の際にめくり上げてゴミを床下に落とすことができる。

壁素材： 本稿の対象地域での壁素材は、板、格子編竹（平坦にした割竹を方形の格子状に隙間なく編み込んだ壁）、割竹（上述の割竹床と同様）、粗編み竹（割竹を粗く編んだもの。間隔が粗いため、隙間が多い）などの種類がある。この順に通気性が高くなる傾向がある。また、文化変容が進むにつれてトタンや煉瓦が増えている。

なお、火処がポーチに設けられる場合は、屋根はあるが壁がない場合が多い。この場合は、風避け用のトタン板を火処の後ろに置く例が目立つ。

3. フィリピン・カリンガ族

ルソン島山岳地帯パシール地域のダントラン村とギナアン村を対象とする。1987-88年に調査を行った（小林1998、図2a・b、3a~d）。

イロリの位置（間取り）： ダントラン村（65世帯）での家屋調査では平屋建物は皆無であり、高床建物の1階に台所を設けていたのは6世帯のみだった。高床の高さは平均1.8mである。正面

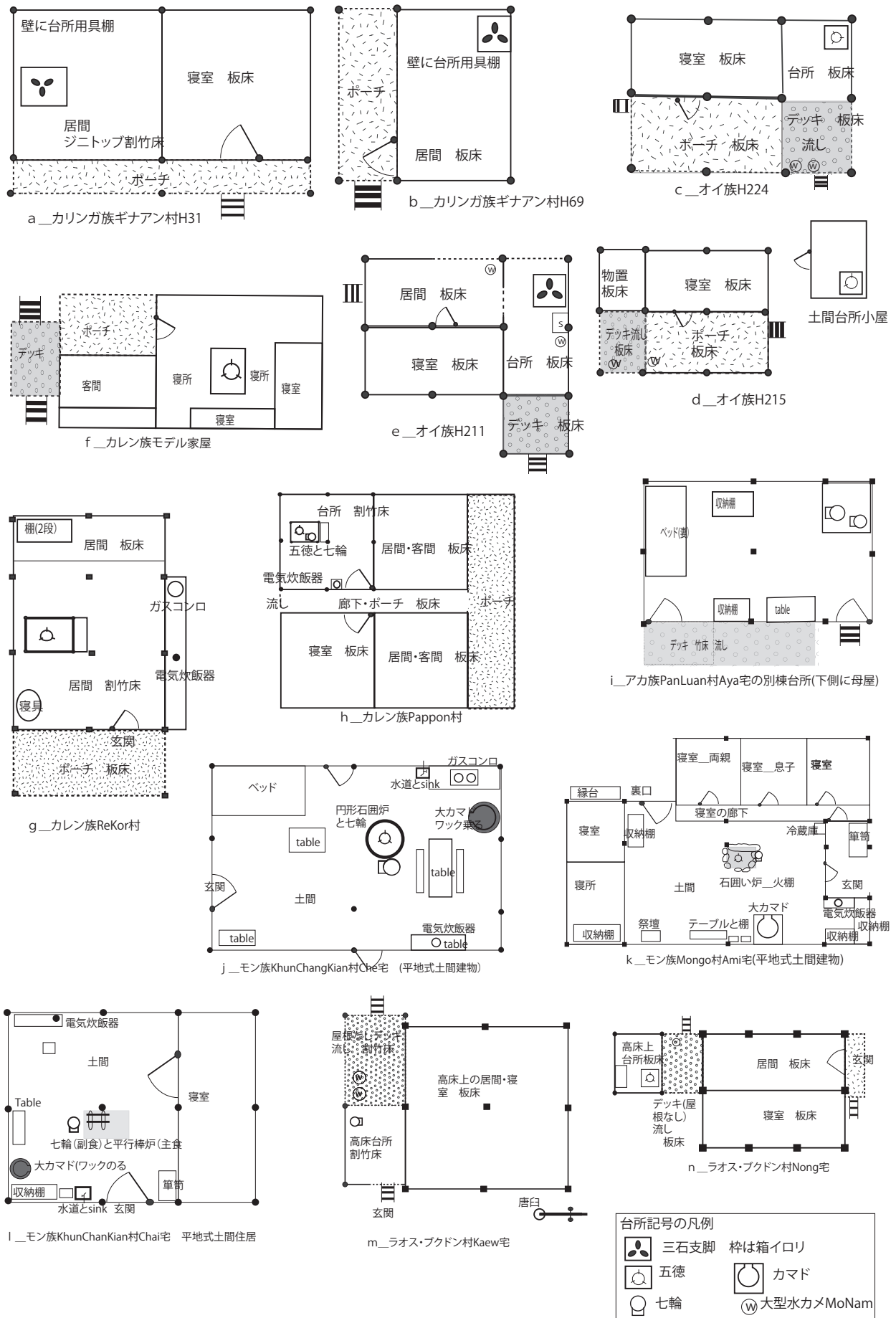


図2 家屋プラン（縮尺不統一）（j～lは平地式住居、他は高床住居）

に階段・梯子が取りつくポーチ（屋根つきだが、壁なし）と1～2部屋の居間（台所兼用）・寝室から構成される。一間の広さが平均15㎡である。

居間と寝室の構成は、2部屋（以上）で台所を含む居間が奥にある縦列タイプ（29世帯、図2a、3a右）が最も多く、1部屋のみ（14世帯、図2b、3a左）が次ぐ。2間の住居では奥側の居間に火処が設けられる。専用台所を持つ世帯はダントラン村では殆どなく、ギナアン村でも数世帯（表1eの集計では対象外）のみであった。

居間における箱イロリの位置は、「奥隅」（図2b、3b・d）が大多数を占め（53/65世帯）、「奥中央寄り」（図2a）が次ぐ。

カリंगा族の火処は、壁に囲まれた居間の最奥部に設けられるため、流しがなく、台所施設もシンプルである。このため、食材の事前洗浄や調理後の鍋・食器の洗浄は、村内に数カ所ある屋外の共同水場で行う。調理時の残滓は、イロリ横のブタ餌用のドラム缶（図3b）に保管する。

高床下の土間部分は、格子編竹壁で囲まれ（図3a）、家畜小屋か物置として使われる。

カリंगा族の高床住居では、後述する東南アジア大陸部に比べて、土間部分に縁台を置いて作業スペースや団らんの場として使うことが少ない。高床上ポーチも、東南アジア大陸部に比べて面積が狭く（図3a）、食事や団らんに使われる頻度が低い。この背景として、急斜面に立地しているカリंगा集落では敷地内に土地の余裕がないため、高床下スペースも物置や家畜小屋として使う必要があり、広いポーチを確保できないことあげられる。専用台所が殆どなく、居間の一角に台所を設けることや、流しがないことも土地の余裕がないことが理由であろう。

箱イロリの形態： カリंगा族の火処は、全て「箱イロリに三石か五徳を載せる」タイプであり、高床上に設置される。乾季においても床下炉や屋外炉を用いないため、地床炉はない。これは土地の余裕がないことが理由であろう。

箱イロリは、高床の根太材の上に1辺1m弱の方形の枠（炉縁）を設置し、中に灰を混ぜた土を詰めて炉床面を作る（図3b・c）。炉床は硬く締まっており、中央に三石か五徳が1組置かれる。

箱イロリの方形枠（炉縁）は4枚の板を組んで

釘で固定したもので、高さは15cm以上（高いタイプ）が主体を占める。この方形枠の底面には底板材がやや間隔をあけて敷かれている。板間や割竹床の上に直接、方形枠を置く例が他地域では散見されるが、カリंगा族ではほとんど無い。低い脚台上に置かれる例も少数だが存在する（図3b）。

イロリ上の支脚： ギナアン村の食事調査世帯での集計では、三石が大半（10/12例、図3b・d）を占め、五徳（図3c）は2例のみだった。ただし、食事調査では、伝統的な炊飯用土鍋を日常的に用いる世帯（全体の1/4程度、他の3/4では円筒形金属鍋カルデーロも炊飯に多用）に偏重しているため、集落全体では伝統的な三石の比率が上述の値より低くなると推定される。

カリंगा族の三石支脚は、烏帽子形の本体の頂部に2個の摘みが付いており、Fire-catまたはFire-dogと呼ばれる。これらの耳状の摘みは装飾を意図したものであるが、支脚を掴んで移動する際の持ち手の役割もあるかもしれない。他地域の三石は全て、自然石そのものか扁平に粗く加工した程度であり、3個の形が不揃いなのに対し、カリंगा族の三石支脚は、①3個が同形同大に加工されている、②中ほどに段が付く形状や、耳状摘みや装飾文（円形文様など）などの装飾的加工を伴う例がある、③土製（ダントラン・ダルパ村などの土器作り村で制作？）も少数ある、などの点で、より入念に作られている。

カリंगा族の五徳は、他地域で普遍的にみられる「鉄製リングに3脚と3個の鍋支え突起が付く」タイプ（図3c）に加えて、上部が方形の四脚タイプや「上部が幅を持つリング（鍋支え突起がない）」タイプも少数だが用いられていた。

火棚： 大半の世帯では、箱イロリは天井から紐か竹筒で吊った1～2段の火棚を伴う（図3b～d）。ギナアン村では、火棚の下に2本棒を紐で吊り、薪などを渡して乾燥する簡易火棚（表1jにおける「火棚+簡易火棚」）も12例中3例以上存在した。火棚上で燻蒸されるものは、薪燃料（図3b～d）、バスケット、食材が多い。

火処の床材： 箱イロリの周囲の床材は、割竹ジニトップ床（31/65世帯、図3c・d）が最も多く、割竹床（根太に釘で固定、20世帯）が次ぐ。板間（10世帯、図3b）とセメント床（1階に台

所を設置した3世帯のみ)は少ない。

2部屋以上の家屋(47例)における「火処周辺と火処がない部屋との床材の作り分け」をみると、「火処周囲は割竹床(ジニトップと固定の両者)なのに対し、他の部屋は板床」が38例と大多数を占め、「二部屋とも割竹床(ジニトップと固定の両者、3例)」、「二部屋とも板床(4例)」、「火処の周囲は板間なのに対し、他の部屋は割竹床(2例)」は少数だった。なお、1間のみの家でも割竹ジニトップ床(8例)の方が板間(4例)よりも多い。

このように、カリンガ族の床材には、①火処の周囲は割竹床、他の部屋は板間、という作り分けがなされている、②割竹床の中で、他地域に比べてジニトップ床(割竹が固定されておらず、めくり上げることができる)の比率が高い(過半数を占める)、という特徴が見いだされた。

火処の壁材： 火処の周囲の壁材は格子編竹(図3a・c)が大多数(47/65例)を占め、板(7例、図3b)や「格子編竹と板の組合せ」(5例)は少数派である。さらに、「火処の周囲は格子編竹壁だが、他の部屋は板壁」という使い分けが10世帯において観察された。このように、床素材と同様に、他の部屋は板床や板壁が多いのに対し、火処周辺は床・壁ともに竹素材が多いことから、通気性を高める素材を選択しているであろう。

火処の屋根材： 火処の屋根素材はトタン(43/67例、図3a)が主体を占め、萱葺き(10例)は少なかった。後者では、「火処周囲のみ萱葺きで、他はトタン」(図3a右)が過半数(6例)を占めた。1974年調査時では萱葺きが主体を占めていた。このように、火処周囲のみ伝統的な萱葺きを残すのは、火処では排煙が必要なため、通気性の高い萱葺きを選択したためであろう。

屋外炉： 1987～88年調査は乾季に実施したが、儀礼における大量調理を除いて、集落内で屋外調理する例は観察できなかった。一方、集落から離れた棚田横の農作業小屋や高床式米倉で昼食を調理する場合は、床下や屋外での調理が一般的であった。この事実は、上述した「集落内では屋外炉が用いられないのは、集落内でスペースがないことが主要因である」ことを補強している。

要素間の関連： 以上より、カリンガ族の火処

の特徴として、①専用台所が少なく、居間の奥に箱イロリを設ける世帯が多い、②家屋内に流しがなく、共同の水場で鍋や食器の洗浄をすることが多い、③集落内では屋外調理を行わない、などがあげられる。これらは、高床下のスペースを物置として使用する(作業スペースや談笑スペースとする頻度が低い)、ポーチが狭い、などの点と共に集落内に土地の余裕がないことが理由といえる。

そして、④「火処周辺では通気性の高い竹床、他の部分は板床」という床素材の作り分け(火処の通気性を高める工夫)が他地域に比べて顕著である、⑤箱イロリの直上に火棚が高い頻度で設けられる、⑥三石の形態が揃っており、装飾性の高いものもある(すなわち、家具としての装飾を意識している)、という特徴は、壁に囲まれた居間の一角に火処があることに起因すると思われる。

カリンガ族の火処の時間的変化： 以上の1987～88年調査の結果を同村の1974年調査と比較すると、①1間タイプの比率が減少し、2間タイプが増えた、②床・壁・屋根の素材において竹材(壁と床)が減少し、板材(床と壁)とトタン屋根が増えた、③床下の1階に壁を巡らし台所とするタイプが少数だが出現した、という時間的変化が見いだされた。さらに、定量的データはないものの、石製や土製の三石支脚に対する五徳(鉄製)の比率が増加した。

①と②の変化は、床面積の増加傾向を意味するが、ダントラン村では1950年代から1980年代へと集落人口が増加している事実と相関を示すことから(小林1998)、「世帯人口の増加に伴って床面積が増えた」と考えられる。

4. ラオス・オイ族

2012年度の食文化調査において調理観察を行ったラオス南東部アタプー県チョンパイ村の21世帯を対象とした(小林・外山2015)。

火処の位置(表1e)： 伝統的な「2階のみで居住する高床建物」は、広めのポーチ、居間・寝室、その後ろの専用台所から構成される(図2c～e)。ポーチは、壁がなく手すりが付くのみ開放的な作りである(図3e)。奥に箱イロリが置かれて台所となる場合もある(図3g)。屋内の居間が夜間の生活場所と寝室であるのに対し、暑さ



図 3a ギナアン村の1間(左)と2間の高床住居



図 3b 居間の奥隅に台所



図 3c
格子編竹壁とジ
ニトップ割竹床。
2段の火棚



図 3d 梁から竹筒で吊った火棚
薪を乾燥 ギナアン村



図 3e 居間の奥に専用台所のある高床住居
H224



図 3f 台所の奥隅に箱イロリが置かれることが
多い。火棚なしH224



図 3g ポーチの奥に設けられた箱イロリ。
トタン板の風よけがある。H222



図 3h 箱イロリの四隅に立てた柱で支える火棚。
低い位置に簡易火棚もあるH211

図 3 カリング族 (a~d) とオイ族 (e~h) の火処

を凌ぐのに適したポーチは日中の食事と団らんの場所という性格をもつ。

高床下のスペースは、カリンガ族に比べて、①三石・五徳炉を設けて乾季の火処とする、②大きめの縁台を置いて飲食・談笑スペースとする、③土器作りやバスケット作りなどの作業スペースとする、などに活用されることが多い(図3a)。これは、集落内に土地の余裕があることが理由である。なお、大多数の世帯では、半年分以上の大量の薪を高床下に高く積み上げて貯蔵している(図3e奥)。このように大量の薪を長期間に保存しているため、使用時には十分に乾燥している。

箱イロリの位置は、居間の後ろ狭い専用台所(12例、図2e、3f)が最も多く、ポーチの奥に箱イロリを置くタイプ(4例、図3g)が次ぐ。この他に、入口横(寝室の前)に専用台所を設けるタイプ(2例、図2c、3h)と別棟の台所小屋(3例、図3d)もある。

専用台所は、裏口側の壁が低いか壁がない場合が大多数をしめ、通気性の高い作りである(図3e・h、表1e)。壁のない裏口側には、デッキ(母屋に敷設した床のみの施設で壁・屋根がない)が付き、水カメ(土器作り世帯により制作されたモーナム)が置かれて流しとなっている(図3e)。汚れた水は板床の隙間から床下に落とすことが多い。このため、流し直下の床下には水たまりの浅いくぼみができる(図3e右下)。汚水を床下に捨てる流しは、来客を迎える入口から離れた裏側に設けるので、流しとセットになる火処も家屋の奥側に置かれることが多い(図2c、3e)。

一方、母屋の横か後ろに独立した台所小屋を設ける例(図2d)や高床下の1階に壁を巡らして居住スペースにする例が少数だが出現している。これらは母村バンカオ地区よりも分村バンノック地区に多いことも近年の変化であることを示す。

乾季における屋外炉の使用頻度： 乾季の11～4月では雨が殆ど降らないため、庭先や高床下(壁なし)の地床炉で調理を行う世帯が多い。屋外炉を使わない世帯は、18世帯(台所小屋を使う3世帯を除く)中の4世帯のみであった。屋外炉を使う世帯では、乾季はほぼ毎日屋外炉で調理し、屋内炉をあまり使わない世帯も少なからず存在した。屋外炉にはトタン板の風よけが付く例が

多かった。

火処タイプ(表1b～d)： オイ族の火処は、屋内の高床上では「三石・五徳を載せた箱イロリ」(図3f～h)、屋外炉は三石か五徳を地面に置いただけの地床炉である。独立した台所小屋(土間)では地床炉が多いが、箱イロリも少数ある。一方、七輪は、隣接するラオ族集落(プイ村)では多用されるが、オイ族集落では殆どなかった。これは、後述のように、主食調理法が湯取り法炊飯かモチ米蒸しかの違いに起因している。

鍋を載せる支脚は、三石(図3f～h)が伝統的タイプだが、近年は五徳が増えている。三石は不揃いな自然石が多く、端正に加工されたカリンガ族や、扁平で直角三角形に近づく形に粗く加工されるカレン族の三石に比べて加工が少なく、ゴロっとした丸石状のものも多く含まれる。

屋内炉の支脚の種類は、母村バンカオ地区(三石と五徳が拮抗する比率)の方が分村バンノック地区(五徳の方が多い)よりも三石の比率が高い。また、高床上の箱イロリでは三石(7/18例)と五徳(8例)がほぼ拮抗しているのに対し、近年に出現した台所小屋(調理観察世帯以外も含めて集計)では五徳が主体である。これらの事実、三石から五徳への変化傾向を示している。

火棚(表1j・k)： 火棚の出現頻度は食事調査世帯では約半数であり、箱イロリを用いる他地域に比べて低い(表1j)。この食事調査は伝統的な炊飯用土鍋モーカオを保有する世帯に偏在していることから、チョンブイ村全体では火棚保有頻度はさらに低くなると予想される。

また、イロリの直上(高さ約50cm)に細い棒で水平に枠を作り、竹や棒を差し掛けた上に乾燥物を置く「低い簡易火棚」が大多数を占め、底面のある火棚(四本柱で支える)を持つのは母村バンカオの1世帯のみだった(図3h)。簡易火棚に棒が差し渡されて乾燥・燻蒸に使われていた観察例は薪を置く1例のみだった。

以上のように、オイ族では、①箱イロリ直上の火棚の出現頻度が低い、②枠を作るだけ(そこに棒を渡して、食物や薪などを置く)の簡易火棚が大多数を占める、③簡易火棚が低い位置(高さ50cm)に付く例が多い、④簡易火棚が使われている例が少ない、などの点で、箱イロリを用いる

他地域に比べて火棚の設置・使用が低調である。

火棚と簡易火棚はポーチ上の箱イロリでは特に少なかった（図3g）。これは、ポーチ上の火処は通気性が高いため、風の影響で火処の熱や煙が直上の火棚に当たりにくいことが理由であろう。

オイ族では他地域よりも火棚が少ない理由として、屋内の専用台所を含めて全体的に通気性が高いことがあげられる。さらに、薪を火棚で燻蒸する必要性が低いことも、理由であろう。すなわち、オイ族では高床下部分に大量の薪をストックしているため（図3e）、使用直前に薪を乾燥する必要性が低いといえる。

火処の床材： オイ族の高床建物の床材は全て板材であり（図3f~h）、他地域で多用される割竹床を用いない。この理由として、オイ族集落は周囲に森林資源が豊富であることがあげられる。

台所の壁材： 火処周囲の壁材は粗く編んだ編竹が大多数を占める（図3e・h）。部分的に板材を用いる例が少数ある。床材は全て板を用いることから、壁材に板を用いないのは、板材が貴重だからではなく、部屋の通気性を高めるための意図的な選択といえる。編竹壁は粗く編まれ、隙間が多いものが主体である事実も、通気性を重視していることを示している。

台所の屋根材： 台所の屋根材は萱葺きが大多数を占める。ただし、その半数では「居間・寝室はトタン屋根だが、火処のある部屋は萱葺き」という使い分けがなされている（表1t）。

文化要素間の関連： オイ族の火処の特徴として、①箱イロリの位置は居間の後ろの専用台所（一部の側面に壁がない場合が多い）かポーチ上が多い、②台所の後ろに水場デッキを付設する（このため、台所のデッキ側には壁がない）、③火棚が少なく、簡易タイプ（低い位置に横棒で枠を作るのみ）が主体を占める、④火処の壁材は通気性が高い編竹壁が主体を占める、⑤屋外炉の使用頻度が高い、などがあげられる。これらの背景として、通気性の重視があげられる。

次に、集落内に土地の余裕があるため、①ポーチが広く、調理・飲食・談笑の場としても使われる、②高床下部分が作業、調理（床下炉）、飲食・談笑（大きめの縁台を設置）の場所としても使われる、③屋外炉が多い、という特徴がある。

最後に、集落内に森林資源が豊富なため、①床下に大量の薪をストックする、②床は全て板材を用いる、という特徴がみられる。よって、火棚が少ないもう一つの理由として、食物（他地域に多いチリ、コーンなど）や薪（大量の薪を床下に長期間保存するため火棚で乾燥する必要がない）を火棚で乾燥する必要性が低いことがあげられる。

時間的変化： 近年では、①台所小屋や高床下に壁を巡らして居住スペースにする例が出現した、②伝統的な自然石の三石から金属製五徳への変化が進行している、③屋根材が萱葺きからトタン板に変化しつつある（2012年調査の後、急激に進行）、という変化が進行している。

5. 北タイ山地民カレン族

2018年に調査したチェンマイ県・メイホーソン県の19集落23世帯を対象とした（小林2019）。

火処の位置： チェンマイ民族博物館に展示されている家屋模型と家屋平面図（図2f）によると、カレン族の伝統的な住まいは高床式建物であり、正面のポーチ（屋根はあるが壁なし）と屋内の客間・居間（寝室兼用）から構成される。居間の中央壁寄りに箱イロリがあり、その周囲が寝室となっていることがカレン独自の特徴である。

一方、筆者らの調査では、火処（箱イロリ）の位置は、「居間・寝室とは分離された専用台所」（10例、図2h）が最も多く、伝統的タイプとされる「居間の中央壁際か中央」（8例、図4a・c・d）が次いでいた（表1e）。「居間の奥寄り」（5例）もある。寝室と火処を分ける間取りは、近年増えたタイプと思われる。伝統的な「居間の中央壁際か中央」タイプでは、箱イロリの周囲に寝具が置かれている例（他地域では皆無）が8例中6例観察された（図4a・c）。このように、他地域では「部屋の奥」に火処がある例が圧倒的に多いのに対し、カレン族のみ「部屋の中央付近」タイプも多い理由として、箱イロリの周囲に寝所を配置することがあげられる。この背景として、高地の寒冷期（12月～1月）ではイロリの暖房機能が必要であった可能性が考えられる。

火処タイプ： カレン族では、「三石か五徳を1個のせた箱イロリ」（10/23例、図4b・d）が伝統的火処であるが、「箱イロリの周縁に七輪が加

わる」タイプ（9例、図4a・c）や、「箱イロリに載せる火処が三石・五徳から七輪に交代したタイプ」（3例）が近年増えている（表1b・c）。箱イロリに七輪のみが置かれる3例では、炊飯用七輪とオカズ用七輪の2基が並列していた。このように、伝統的なカレン族の火処では三石か五徳を1個のみ用いるのに対し、近年、箱イロリ上に五徳・三石と七輪を並列し、炊飯用とオカズ用に使い分ける例が増えた（図4a・c）。このように箱イロリを継続する理由として、上述したイロリ周囲の寝所の暖房の役割に加えて、主食調理法である「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」では蒸らし時に側面加熱を行うために三石・五徳炉が必要となることがあげられる。

イロリ形態： 他地域の箱イロリはほぼ全て方形なのに対し、カレン族の箱イロリは方形に近いもの（8例）よりも横長（14例、図2g・h、4a～d）が多い（表1i）。カレン族における両タイプ間の違いは、上述の火処タイプと明瞭な相関を示す。すなわち、方形の箱イロリは伝統的な「三石か五徳が単独」（七輪なし）が主体（5/8例）を占めるのに対し、横長の箱イロリは「三石・五徳と七輪の並列」（8/14例、図4a・c）と「七輪2個並列」（2/14例）が主体を占める。よって、七輪の導入により「三石・五徳による湯取り法炊飯と七輪によるオカズ調理という使い分け」が普及した結果、2個並べて設置できる横長の箱イロリが増えたと考えられる。すなわち、カレン族のイロリは周囲に寝所を配置するために伝統的にやや横長だったが（図1f）、「七輪と五徳の並列・使い分け」が進行するにつれて横長形態がさらに顕著になったといえる。

火棚： カレン族の箱イロリは、四隅に柱を立てて火棚を1～3段設けることが特徴である（図4a～d）。火棚の段数は2段が大多数を占め、3段以上もある。山地地域の火棚は2段か3段なのに対し、チェンマイ市により近い地域では3段の例はなく、1段や簡易火棚のみの例も多いことから、段数が多い（2・3段の）火棚の方がより伝統的であるといえる。なお、山地地域では火棚を欠く例も2例あるが、箱イロリを置くには台所の幅が狭いこと（スーム一村）や、箱イロリがポーチの奥に置かれるため四隅に柱を立てにくいこと

（マーラマノイ村）が理由であろう。

このように、カレン族の火棚は、他民族に比べて、①段数が多い、②吊る方法に比べてスペースを必要とするにも関わらず、太めの竹柱で支えている、などの点でより入念に作られている。この背景として以下の2点があげられる。

第一に、カレン族の火棚には、他地域に比べてより多種類でより多量のモノ（チリ・コーン・乾燥キャベツ・肉などの食材、薪、着火剤の竹片、制作途中のバスケット、など）が載せられていることから、食材を燻蒸する頻度が高いといえる。

第二に、カレン族の伝統的な火処の位置（居間の中央付近）は、専用台所のイロリや居間の奥に設けられたイロリに比べて通気性が低いことから、風の影響が少ない分、燻蒸機能が高いと考えられる。また、周囲に寝場所を配置することから、冬期の暖房を考慮した可能性もある。

火処の床材： カレン族の火処の周囲の床は割竹床（16例、図4a・c・d）が最も多く、板床（7例、図4b）が次ぐ。割竹床16例のうち4例では、「火処は割竹床だが、他の部屋は板間」という作り分けがなされていた。

火処の壁材： 全体では、割竹壁が最も多く（11例）、板壁（8例、図4a・b）が次ぐ、隙間が多い編竹壁も3例（図4c）ある。また、火処周辺では壁高が1m程度しかなく、上半部がオープンな台所も少数ながら存在した。風を避ける工夫を施しつつ、排煙も考慮しているといえる。

火処要素間の関連： 以上より、カレン族の火処の特徴として、①箱イロリが部屋の中央付近に置かれることが多い、②箱イロリは方形よりも横長が多い、③火棚が入念に作られる、④近年の七輪の増加に際して、「箱イロリ上で三石・五徳と七輪を併用する」という他地域にはない使い方がなされる、などの点があげられた。これらの特徴の背景として、イロリの周囲に寝所を配置すること（上述）と主食調理法の特徴があげられる。

調理については、①伝統的な具たくさん粥（カオブア）が多用される、②焼き網が箱イロリの周囲に置かれる頻度が高い（6/23例）、という特徴がみられた。これらは「箱イロリでの七輪使用」と関連しているであろう。また主食調理については、炊飯用土鍋から金属鍋（底が大きく浅め）へ



図 4a 横長箱イロリの後ろに寝所
ファイ・トン・ムーン村



図 4b 横長の三石炉上に2段の火棚にチリ
ティンパ村



図 4c 五徳と七輪の並列。後ろに寝所
パッポン村



図 4d 横長の箱イロリの三石炉に太い薪
スームー村



図 4e ピンタオ村の高床建物外観



図 4f ナムリンOld村の板間の箱イロリ
二度蒸し法



図 4g ナムリン村の箱イロリと五徳



図 4h ナムリン村の二度蒸し法

図 4 カレン族 (a~d) とアカ族 (e~h) の火処

の転換に伴い、湯取り法炊飯における側面加熱蒸らしが省略される傾向がみられた。この変化は、側面加熱蒸らしに適した三石・五徳の減少と関連しているであろう。

6. ゾミア地域のアカ族

調査方法： ゾミア地域の山地少数民族は、モン族とミエン族を除き、伝統的には高床建物の2階に設けられた箱イロリを用いる。蒸したウルチ米を主食とし、少量の追加調理には湯取り法炊飯も併用する。本稿では、2019年度の雨季と乾季の広域調査において調理観察を行ったマンマー・シャン州チェンドン地域（ワンサイ村とナムリン村・ブアラン村の5世帯）と北タイ・チェンマイ県（パナルアン村の13世帯）のアカ族集落の18世帯を対象とした（小林・久保田2021）。

家屋構造： アカ族の伝統的住居の特徴として、①高床建物である、②屋根は萱葺き、床と壁の素材は割竹が主体である、③入口側が居間（壁の棚に鍋釜、食器、食材などが置かれる）、奥側が寝室（壁には儀礼用具をいれたカゴが吊るされているのみ）であり、仕切りはないが、用途は明瞭に区別される、④居間は、身長ほどの高さの竹の壁を挟んで男性の部屋と女性の部屋がほぼ対照的に二分され、各々に火処がある、⑤家長夫婦などの年長者は壁に近い側で寝るという決まりがあった、などの点が指摘されている（三輪2005）。

筆者らの調査では、マンマー・チェンドン地域のアカ族では「高床住居2階に箱イロリが置かれる伝統的タイプ」（4/6例、図4f～h）が主体を占め、土間台所（平地式建物、または高床住居に付随した土間の台所小屋）は少数だったのに対し、北タイのアカ族では伝統的タイプは3/13例のみであり、独立した台所小屋か高床下の土間に火処を設けるタイプ（9/13例）が主体を占めた（表1e）。このようにアカ族の住居は、故地により近いチェンドン地域では伝統的タイプを維持しているのに対し、北タイに移住したグループでは北タイ低地と同様の土間台所への転換が進行した。

イロリの位置： 火処の位置は、両地域ともに「居間の奥」（北タイでは9/13例、チェンドン地域では3/4例）が主体であり（図4f、表1f）、中央か入口側にある例も一定数あった。一方、先行研

究で報告された「手前が火処のある居間、奥が寝室」という場の使い分けや、「男性の部屋と女性の部屋に分かれ、各々にイロリがある」例はなかった。文化変容が進行した結果であろう。

火処タイプ（表1b～d）： チェンドン地域では、高床上に箱イロリを置く伝統的タイプが主体を占め、そこに載せる火処タイプは五徳炉（5例、うち4例は高床上の箱イロリ、図4f～h）が主体で、平行棒炉も1例あった（表1c・d）。一方、北タイでは、土間式台所の普及に伴い、七輪（複数）を直接土間に置くタイプが最も多く、箱イロリに七輪を載せるタイプ（4例）が次ぎ、五徳は1例のみだった。このように、チェンドン地域では「五徳を載せた箱イロリを高床上に置く伝統的イロリ」が主体を占めるのに対し、北タイでは土間台所小屋に七輪を置く例や地床炉（五徳と七輪の組合せ）への転換がより早く進行した。

火棚（表1j・k）： チェンドン地域では、平行棒炉1例を除いて、箱イロリ（三石・五徳炉）の直上に火棚か簡易火棚があり（図4f）、北タイ・パナルアン村においても箱イロリ（七輪並列か七輪と五徳の併用）の直上に火棚を伴っていた。火棚に置かれたものは、食材が最も多く、バスケット素材・未成品や着火剤、薪もあった（表1k）。

以上のように、アカ族の伝統的台所では、「高床か土間か」、「箱イロリの有無」、「三石・五徳炉か七輪か」といった火処構造の違いを超えて、火棚が高い頻度で設けられていた。

7. ゾミア地域のモン族

家屋構造と火処の位置（表1e）： 上述のアカ族調査と同時期に調査を行ったモン族の3集落を対象とする。モン族の家屋は平地式土間建物であり、高床倉庫を伴う集落もある（例：マータラ村）。伝統的には大家族制度が特徴であり、近年は世帯人口の減少が顕著であるものの、モン・ゴ村では17人以上という大家族世帯も複数観察された。多数の家族が住むため、モン族の伝統的家屋では、大部屋（土間）の壁際に小さく仕切られた寝所が配置され、中央付近に石囲み炉か地床炉が設けられた（8/12例、図2k・l）。一方、近年では、大家族制の衰退に伴い、居間の後ろに小さ目

の専用台所を設ける例（2例）や居間・台所と寝室が分離した間取り（2例、図2j）が増えている。後者では、火処は入り口横の壁際に設けられ、後ろ側が居間（寝所を設けることもある）となっている場合もある。

使用停止した大カマドを保持： 伝統的火処は大カマド（大型の中華鍋ワックを置く、図5a）と地床炉（三石・五徳炉か平行棒炉、図5c～f）の組合せであった。調理観察を行った12世帯中8世帯において日常調理には使われなくなった大カマドが保持されていた（図1j～l、5a）。大カマドを欠く世帯は、30代の若夫婦の2世帯と、一人暮らしのため小さめの家屋に移った80代女性の計3例のみだった。伝統的には、全世帯において大カマドを日常調理に用いたと推定される。

ゾミア山地民の中でモン族のみが大カマドを用いた理由として、伝統的な大家族制と儀礼におけるブタ肉の重視があげられる。かつて、大カマドは、直径70cmを超える大型の中華鍋ワックを載せ、10人を超える大家族の主食米調理（茹で蒸し法）や一部のオカズ調理、大量のブタの餌（特にトウモロコシと芋）の加熱に用いられていた。モン族では儀礼時に肉料理を供することを重視していたため、他の山地少数民族に比べてブタ飼育が盛んだった。ブタにはトウモロコシ、サツマイモ、食物残渣などを与えるが、最も重要なトウモロコシはブタが消化できるようにしっかり煮る必要があるため、大カマドとワックが多用された。

その後、大家族制度と儀礼用ブタ飼育の衰退により、現在では大カマド（+大型ワック）で日常調理をする例は消失し、ブタの餌の加熱用に用いる世帯が数世帯あるに過ぎない。しかし、カマドは信仰対象としても重要だったため、使用停止後も保持される例が多いことが注目される。そして、「カマド上に不用意にモノを置いてはいけない」といったタブーも存在する。一方、イロリに関するタブーは聞かれなかった。

イロリ形態： 大カマドが日常調理に用いられなくなった現在では、日常調理の火処は「五徳炉と七輪の組合せ」（5例、図5b）と七輪並列（4例）が主体を占め、五徳単独（2例、図5e）や平行棒炉（七輪を伴う1例、図5f）も少数ある。

これらは石囲み炉3例（図5c・d・e）を除

き、炉縁がない地床炉である（図5b）。石囲み炉は、煉瓦を径約1mの円形に並べたもの、自然石を方形に配したもの（図5c）、不揃いな自然石をD字形に配したもの（図5d・e）、などがある。

平行棒炉は、高さ20cm弱、幅80cmほどのコンクリート板を約80cmの間隔で2列置き、上に鉄棒を平行に2本渡したものである（図5f）。

このように、イロリでは、「七輪が複数」か「五徳・平行棒炉と七輪の併用」という複数の火処の組み合わせが一般的である。調理観察では五徳炉か平行棒炉で茹で蒸し法の調理を行う例が多かったことから、「五徳が主食（茹で蒸し法）用、七輪がオカズ用」という使い分け傾向が見いだされた。なお、例外的に五徳1個のみで調理を行う2例は、共に高齢女性の一人暮らし世帯であり、1日の米調理量が少ないため湯取り法炊飯か電気炊飯器を多用する世帯であった。

火棚（表1j・k）： 地床炉・石囲み炉の上には天井から杵を吊るした火棚（図5f）か棒を吊るのみの簡易火棚がつくことが多い（9/12例）。火棚を欠く3例は、七輪を複数並べる火処である。一方、大カマドの直上には火棚がないが、付近に木製ワックで食材などを吊ることがある。火棚に置かれるか吊るされるのは食物（コーン、干肉）、バスケット材料、薪、着火剤などである（図5f）。

8. ラオス・ブクドン村（ラオ族）

調査方法： サワナケット県ブクドン村（約110世帯）は、水田稲作を主生業とし、乾季には土器作り、バスケット作り、製塩も活発に行っている。集落は低い丘陵上に立地し、周囲を森林に囲まれているため、近くを国道が走るものの、集落へのアクセスが非常に悪い。2009年12月～2010年1月の約3週間、調査を行った（小林2021a）。

ブクドン村では大多数の世帯が伝統的な「2階のみに居住する高床建物」を保持していた。食文化聞き取り調査を行った54世帯を対象とした。

火処の位置（表1e）： 台所部屋は、高床上の居間の奥（図2n）やポーチ（屋根と手すりは付くが壁がない）の奥（図2m）に設けられる例が多い。居間の奥に設けられた台所部屋は、居間（母屋）よりも床が一段低く、柱も母屋の柱とは



図 5 a マータラ村Kang宅のカマドとワックによる茹で蒸し法



図 5 b マータラ村Yae宅の五徳上の大型ワックを湯釜とした茹で蒸し法



図 5 c 石囲み炉でワックを湯釜とした米蒸し
クンチャンキアン村



図 5 d モンゴ村Ami宅の茹で蒸し法の茹で工程
太薪を多用



図 5 e モンゴ村Ami宅の石囲み炉による
茹で蒸し法の蒸し工程



図 5 f クンチャンキアン村の平行棒炉と火棚



図 5 g 自然石の三石炉H16



図 5 h 高床下の五徳炉H45

図 5 モン族 (a~f) とラオ族ブクドン村 (g・h) の火処

独立している場合が多い（図2n）。

台所部屋は、①床は割竹（一方、居間は板材が多い）、壁は編竹製か葉を並べて竹枠で固定した例が多い、②片側に壁がないか低い例も多い、などの点で通気性を高める工夫がみられる（図5g）。台所の奥隅に火処（箱イロリか七輪）がある（図5g）。また、台所の横か後ろに屋根・壁のない割竹床のデッキが付き、水甕を数個置いて流しとして使われる。洗浄後の汚水はそのまま床下に捨てられる。このため、流しデッキの直下には水たまりができていたことがしばしばある。

火処タイプ（表1b～d）： 三石・五徳炉が最も多く（24例；図5g）、五徳炉と七輪を併用する例（20例）が次ぐ。七輪のみの世帯（10例）は少数だった。三石炉は、特に形を整えていないゴロツとした不揃いな自然石を用いる場合も多い（図5g）。五徳・三石炉の利点として、太めの薪を使うことができる（薪割り不要）、多様な大きさの鍋を載せることができる、という意見が得られた。七輪は隣接するブクドン村で大量に作っているため、入手は容易と思われるが、使わないのは価格が高いためと思われる。よって、七輪よりも三石・五徳炉を多用する理由として、①木炭を使わず、太めの薪を多く使う（薪割り不要）、②小型のアルミ鍋も多く用いる、③七輪の価格が高い、などの点が考えられる。

屋外炉の多用： ブクドン村では、上述の他地域に比べて年間を通して屋外炉の使用頻度が高い（図5h、表1g）。同様の特徴は北タイ低地部や東北タイ・ラオスのモチ米文化圏全体にも当てはまる。これらの地域は低地であることから、屋内の暑さを凌ぐために屋外炉を多用していると考えられる。さらに、ブクドン村の屋外炉では割っていない太薪を使う例が多いことからみて、モチ米蒸し調理のために太薪を多用することが屋外炉を多用するもう一つの理由であろう。

モチ米蒸しとオカズ調理の火処の使い分け： 蒸気を発生させるために強い火力が必要なモチ米蒸しは七輪で行われるのに対し、加熱時間が短いオカズ調理には七輪とガスコンロが併用されることが多い。ガスコンロはほぼ全世帯に普及しているが、ガス代がかさむことから、オカズ調理においても燃料の薪を自給できる七輪が主体である。

なお、モチ米が主食であるため、電気炊飯器は、糖尿病などでモチ米摂取制限がある一部の家族用を除き、ほとんど使われない。

火棚（表1j）： 箱イロリの直上に火棚か簡易火棚が観察されたのは各1例のみだった（図5g）。両例ともに五徳ではなく三石炉であった。ブクドン村を含むモチ米文化圏では、上述した他地域に比べて火棚の頻度が低い。特に七輪への転換が早くから進行した集落では火棚を欠くことが一般的である。モチ米文化圏では火棚が少ない理由として、①暑さを避けるため火処が開放的な（通気性が高い）作りのため、火処の熱が直上の火棚に当たりにくい、②七輪への転換が進んだ結果、燻蒸に必要な煙が得にくい、などがあげられる。

9. 東南アジアの箱イロリの地域間の違い

（1）火処タイプ（表1b～d）

三石から五徳への変化（表1b）： イロリに載せる支脚には伝統的（自給、手作り）な三石支脚と購入する鉄製五徳とがある。屋内の箱イロリにおける三石炉の出現頻度は、1988年に調査したフィリピン・カリंगा族（大多数が三石）が最も高く、ラオス・オイ族（7/17例）と北タイ・カレン族（10/23例、うち三石と五徳の併用が4例）が次ぐ。ラオス・ブクドン村（8/44例、うち4例は三石と五徳の併用）、チェンドン県アカ族（5例中なし）、モン族（12例中なし）では五徳が主体を占めていた。このように、2000年以降では大多数の地域において箱イロリの支脚は三石から五徳に転換した。

五徳への転換が進んだ理由として、①鉄製五徳は購入する必要があるが、耐久性が高いため、長期間使用できる、②自然石は自給できるが、そのままでは不揃いな場合が多いので、手間を掛けて加工することが多い、③五徳の方が支脚が細いので、より多くの薪を投入できる、④五徳は持ち運びが容易なので、鍋の大きさに合わせて変えることも容易である、などがあげられる。

三石・五徳炉から七輪への変容度合（表1b）：

三石・五徳炉から七輪への転換度合いは、a) 三石・五徳炉が過半数を占めるカリंगा族（1980年代）、オイ族、ミャンマーのアカ族、b) 三石・五徳炉と「三石・五徳炉と七輪の併存」がほぼ拮抗

する比率で主体を占めるカレン族とラオス・ブクドン村、c) 七輪が主体を占めるが、三石・五徳炉との併存も存在する北タイのアカ族・モン族、d) 五徳・三石炉がほぼ消失し、七輪への転換がほぼ完了したモチ米文化圏の北タイ低地部と東北タイ、に分けることができる。他の条件が同じならば、タイの方がミャンマーとラオスのよりも七輪の普及度が高い。また、タイの中では低地部の方が山地民よりも七輪が普及している。

支脚が単独か複数並列か(表1c)：三石や五徳は箱イロリ内に1個のみ設置される場合が多い。これは、東南アジアの主体的炊飯法である「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」では、三石から降ろした炊飯用鍋を三石のすぐ脇に置き、オカズを調理している炎を側面に当てることにより加熱蒸らしを行うことに起因する。言い換えれば、東南アジアの湯取り法炊飯では、側面加熱蒸らしのために「炊飯の後、オカズ加熱」という時間差調理を行うことから、支脚を1個のみ用いるのである。この点で、複数の火穴を用いて炊飯用鍋とオカズ用鍋を同時並行加熱する南アジアと異なる。

一方、炊飯用土鍋から浅め円筒形の金属製鍋への転換に伴い、蒸らし時の側面加熱が省略される(蒸らし段階では鍋を支脚上に放置して下方から熾火加熱)例が増えた。これは、丸底球胴の土鍋に比べて浅めで底面が広い円筒形金属鍋では、側面加熱を省略しても上部まで糊化できることが理由である。この結果、カレン族のように、「箱イロリ上に複数の五徳を並列する」か「箱イロリ上で三石・五徳と七輪を併用する」ことにより、炊飯とオカズを同時並行加熱する例が増えた。

なお、カリンガ族においても1980年代から円筒形金属製深鍋(カルデーロ)が炊飯にも多用されてきた。しかし、深めのカルデーロでは蒸らし時の側面加熱が不可欠だったので、「炊飯の後、オカズ調理」という時間差加熱と「箱イロリに支脚1個のみ置く」という伝統的火処は変化しなかった。この事実が「浅めの円筒形金属鍋」が側面加熱蒸らしの省略をもたらしたことを示している。

蒸したウルチ米(二度蒸し法)を主食とするが、少量の追加調理には「側面加熱蒸らしを伴う湯取り法」を併用するアカ族でも、伝統的火処はチェンドン地域で観察された「単一の五徳・三石

を置く箱イロリ」である。一方、七輪が普及した北タイのアカ族では、箱イロリの上に複数の七輪を並列する火処や高床下の土間に複数の七輪が「七輪と五徳を併用」する火処への転換が進行していた。

箱イロリの形態(表1i)：箱イロリの形は、大多数の地域では方形であるのに対し、カレン族と北タイのアカ族では「(入口から見て)横長」が主体を占めていた。この違いは、「箱イロリに支脚を1個のみ置くか(方形)、複数並列するか(横長)」の違いに起因する。上述のように、側面加熱蒸らしを伴う湯取り法炊飯を用いる地域では、炊飯とオカズの時間差調理をするため、箱イロリ上には支脚が1個のみ置かれるのに対し、側面加熱蒸らしの省略や七輪の普及に伴ってカレン族や北タイのアカ族のように「箱イロリ上に複数の支脚や七輪を並列する火処」が増えた。横長の箱イロリを用いるのは、後者の「複数並列」の結果であろう。カレン族の伝統的家屋では方形に近い箱イロリが用いられた事実は、この点を補強している。

なお、カレン族では高床上の箱イロリを保持したのに対し、ゾミア地域では土間台所への転換が進行した結果、箱イロリ自体が衰退した。

(2) 箱イロリの位置(表1f)

東南アジアの箱イロリの位置は、日本の伝統的農家のように居間の中央付近や前寄りにある例は少なく、台所の奥にあることが多い。ただし、カレン族のように寝所がイロリの周りに配置される場合や、モン族のように大部屋の壁際に寝所が配置される場合は、イロリが部屋の中央にある。

このように、東南アジアのイロリが居間の奥側に設置される理由として、①イロリには暖房機能はないため、部屋の中央に置く必要性が低い、②流しが家屋の後ろ側にある、③居間の中央で車座に座って食事をする、などの点があげられる。

第二の要因については、東南アジアの高床住居では、下水システムがなく、洗浄に用いた汚水を直下の床下に捨てるため、流しが家屋の後方に設けられたポーチ上にある例が多い。このため、火処も部屋の奥寄りに位置する。

第三の要因については、中央に置かれた共有の大皿に盛られた米飯を手で掴まんで団子状に丸め

表1 東南アジアのイロリの文化間比較 (集計表)

炊飯方法	湯取り法				二度蒸し法	茹煮し	モチ米	
a_炊飯とオカズの火処の使い分け	カリンガ族 ダンタラン村 (65)	カリンガ族 ギナアン村 (12)	オイ族 (21)	カレン族 (23)	アカ族 ミヤンマー (5)	アカ族・北 タイ (13)	モン族 (12)	ブクドン村 (54)
炊き上げ法炊飯(七輪)								
湯取り法(三石)	65	12	21	8				
湯取り法(五徳)				6			1	
湯取り法(七輪)				4				
茹で蒸し法(五徳)							5	
茹で蒸し法(七輪)							5	
茹で蒸し法(棒を2本渡すイロリ)							1	
二度蒸し法(五徳)					4	1		
二度蒸し法(七輪)						11		
二度蒸し法(棒を2本渡すイロリ)					1		1	
モチ米蒸し(七輪)								54
b_火処タイプ_支脚	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
七輪				3		9	4	10
三石・五徳+七輪				10	1	4	5	20
五徳		1	14	3	3		2	21
三石 箱イロリ	65	10	7	7				3
平行棒					1		1	
c_火処タイプ_支脚	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
七輪						2		10
七輪並列						4	4	
七輪並列 箱イロリ				3		3		
五徳+七輪				1		4	3	
三石・五徳と七輪(箱イロリ不明)								19
並存(三石・五徳と七輪) 箱イロリ				9	1			1
並存(五徳と七輪) 石囲み炉							2	
五徳 石囲み炉							1	
五徳 地床炉			2		1		1	
五徳(箱イロリ不明)								14
五徳 箱イロリ		1	12	3	2			7
三石(屋内炉なし?)								1
三石 箱イロリ	65	10	7	7				2
平行棒					1		1	
d_火処タイプ_炉縁	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
七輪						1		10
七輪並列						4	4	
地床炉 三石(屋内炉なし?)								1
地床炉 五徳			2		1		1	1
地床炉 五徳+七輪						4	3	2
土積みの地床炉 五徳+七輪				1				
五徳(箱イロリ不明)								13
三石・五徳と七輪(箱イロリ不明)								17
石囲み炉 五徳(+七輪)							3	
箱イロリ 七輪並列				3		4		
箱イロリ 三石・五徳と七輪の並存				9	1			
箱イロリ 五徳		2	12	4	2			7
箱イロリ 三石	65	10	7	6				3
平行棒					1		1	
e_台所の位置 (側面観)	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
1 a_高床上の居間の一角に台所	59	11		13 (うち6例は周囲に寝具)				
1 b_居間の後ろに専用台所				8	3	3		4
1 c_居間の後ろに台所一部壁なし			12	1				1
1 d_高床上のボーチ上(壁なし)			6	1				3
2 b_高床建物と独立した台所小屋			3		1			
3 b_高床建物の1階土間台所	6	1				10 (うち3例は土間+板間)		
3 b・d_高床の1階台所とボーチ								
3 c_高床の1階台所一部壁なし								
3 c・d_高床1階の台所+ボーチ								
3 d_高床建物の1階ボーチ								
4 a_平地式建物の大部屋の中央							8	
4 b_平地式建物の入口側					1		4	
f_火処の位置	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
奥隅	53	9	15	5		9	1	2
奥の中央	7	3	1	2				
奥	2		2	4	3			3
中央壁際				9		1		
中央				2		2	8	
入口側			1	1		1	3	
屋外台所								1
?	3		2		2			49
g_屋外炉	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
屋外炉なし	65	12	3	22	5	11	12	3
台所小屋			2					
乾季は屋外の三石			9					1
乾季は屋外の五徳・七輪								5
乾季は屋外の七輪が主体								3
乾季は床下の三石			1					2
乾季は床下の五徳			2					3
乾季は屋外・雨季は床下								7
年間 屋外・床下								2
?			1			2		30

炊飯方法	湯取り法				二度蒸し法	茹煮し	モチ米	
h_燃料	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
薪のみ	65	12	21	23	5	13	12	41
薪と木炭を併用								7
木炭主体								3
?								3
i_火処の形態	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
横長				14	1	2		
方形	2	12	18	8	3	2		3
j_火たな類型	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
なし			8	2	1		3	5
低い簡易火棚			5					
簡易火棚			2	2	1	2	6	1
火棚1段		9	1	3	3	5	3	1
火棚2段以上				16		6		
k_燻蒸対象物	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
薪		8	1	8		2	1	
バスケット制作				6	2	2	1	
食材				15	2	11	6	
チリ				4	4	3		
ニンニク				5		2		
肉				1			1	
野菜				2	1	6		
コーン				2		2	2	
l_火棚の固定方法	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
火棚なし			10	2	1		3	5
簡易火棚を吊る				1		2	6	
吊る		9			4	11	3	1
柱4本			6	20				
m_ガスコンロ	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
○ガスコンロあり				6		1	5	?
xガスコンロなし	65	12	21	2	5	3	7	
?				15		9		
n_電気炊飯器	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
○電気炊飯器あり				7		13	3	
電気炊飯器なし	65	12	21		5		3	
?				16				
o_火処の床材	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
土間			3		1	8	7	
セメント床	3				1	2	5	
Ginitob	31	5						
竹	20	3		15				5
板	10	2	15	7	3	2		2
焚口側のみGinitob・竹		2						
焚口側のみ板				1		1		
?	1		3					47
p_床材の使い分け(高床上の火処)	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
火処は竹、他は板	37	3		4				5
火処は板、居間は竹	2			1		1		
板のみ	8	2	15	7		2		2
竹Ginitobのみ	14	1						
台所は土間、居間は板			3					
火処が土間、他は竹						2		
土間のみ		1					7	
セメント床	3					2	5	
?	1	5	3	11	5	6		49
q_台所の壁素材	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
葉				1				2
格子編竹	47	5	1					2
割竹				12	2	3	3	
編竹			14	3			1	
格子編竹と板	5	1						
板と竹		1	1	1		2		
板	7	3	1	8	2	6	5	1
トタン			1				1	
煉瓦(下半のみを含む)					1	2	2	
?	6	2	3					49
r_火処の屋根	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
トタンのみ	43		1	19		5	12	5
萱葺き	10		20	4		1		1
?	6	11						
1階に台所	6	1				6		
s_屋根材の使い分け	カリンガ族D村	カリンガ族G村	オイ族	カレン族	アカ族 ミヤンマー	アカ族・北 タイ	モン族	ブクドン村
トタンのみ	43		1	19	2	12	12	
萱葺きのみ	4		11	2	1			
台所は萱葺き、居間はトタン	6		10	1				
瓦					2			
?	6	11		1		1		
1階に台所	6	1						

て口に入れるという食べ方のため、居間の中央付近で車座になって食事をする。ラオス・オイ族や北タイの山地民では脚付きの大型盆（大型の高坏のような形）の上に米飯用とオカズ用の共有食器を載せ、周囲から指で摘まんで食することが多い。よって、調理専用のイロリは居間の奥におかれる。

（3）台所の位置（表1e）

時間的変化をみると、①伝統的な高床上台所が減り、「高床下の土間台所」が増える、②高床下土間台所における火処の位置が「壁に囲まれた台所」→「一部の側に壁がない開放的な台所」→「1階ポーチ上（壁なし）」という変化を示す、③伝統的な「座り姿勢の台所」から「立姿勢の台所」（北タイ低地部のみ）に変化する、という傾向が観察された。これらの変化を生み出した要因として、高床建物の1階部分の居住スペース化に伴い、1階部分の天井や壁が煙・ススで汚れるのを避けるようになったことがあげられる。

（4）屋外炉の使用頻度（表1g）

東南アジアの気候は雨季（5～10月）と乾季（11～4月）の違いが明瞭であり、乾季では雨が非常に少ない。このため、乾季では高床建物の床下や屋外の地面に三石炉を設置し、そこで朝夕の調理を行う世帯も多い。一方、雨季では、高床建物の床下で調理をする場合もあるが、地面で火を焚くと毛管現象により地中の水分が上がってきて薪が着火しにくい、メインの火処である2階の箱イロリを用いることが多い。

乾季における屋外炉の使用頻度は、ラオス（アタプー県オイ族とサワナケット県ブクドン村）や東北タイ（ドンチック村）・北タイ低地部（モンカオケオ村）では高いのに対し、フィリピン・カリंगा族、北タイ・カレン族、ゾミア山地民（アカ族、モン族など）では低い。このように屋外炉を使う頻度は「山地か低地かの違い」と強い相関を示す反面、火処の位置（高床上か土間か）や主食米調理法とは相関を示さない。よって、低地民の方が山地民よりも屋外炉を多用する理由として、①土地の余裕（集落内に十分な土地の余裕がある低地集落では乾季に屋外炉を多用するのに対し、土地に余裕がない山地集落では屋外炉を用いない）、②暑さを凌ぐ必要性（低地の方が暑さを

凌ぐために屋外で調理する必要性が高い）、③三石・五徳炉から七輪への転換度合い（地面からの水分上昇の影響がない点で屋外調理に適する七輪は、低地部の方が普及率が高い）、の3つが考えられる。

要因①については、急斜面の山地のわずかな平坦面に集落を形成するカリंगा族では、住居が密集しており、屋外炉を設ける余裕がないことを3章で述べた。一方、屋外炉を多用するオイ族は、ボーラベン高原の麓の低地の林を開拓して集落を作ったため、住居間に十分なスペースがある。

要因③については、三石・五徳炉から七輪への転換が早くから進行した北タイ低地部と東北タイのモチ米文化圏では雨季においても屋外（屋根付きが多いが屋根なしもあり）の七輪で調理する頻度が高かった。一方、ゾミア地域の山地民では、伝統的な箱イロリの頻度が高い集落ほど、雨季の屋外炉の使用頻度が低かった。

（5）火棚の種類と頻度（表1j～l、2・3）

火棚の種類（表1j）：火棚の種類には、方形の枠とその上に敷かれた竹や板の底部から構成される基本タイプに加えて、梁から2本の棒を平行に吊るし、そこに薪などの燻蒸対象物をかけ渡して載せる「簡易火棚」、カマドの50～60cm上に、木枠を壁に取り付け、上に竹棒を並べた棚を設ける「カマド直上の造り付け火棚」（観察例はバリ島のみ）、の3タイプがある。なお、オイ族の簡易火棚は、箱イロリの4隅に細い竹棒を立て、高さ50cmほどの位置に細い横棒を固定して枠を作っただけのシンプルなタイプが主体を占める。このタイプは、①高さが低い、②柱や横棒の竹棒が細いことから、そこに差し渡した棒の上のせることができる燻蒸対象物の量が限られる、③実際に燻蒸に使われた観察例がないことから使用頻度が低い、などの特徴をもつ点で、「低い簡易火棚」として区別した。

火棚と簡易火棚の設置方法は、梁から紐か4本の竹柱で吊る場合が多いが、オイ族とカレン族では箱イロリの隅に立てた4本柱（梁や屋根を支える柱とは独立）で支えていた（表1l）。

火棚の出現頻度（表1j・2）：簡易タイプを除く火棚が調査世帯の8割以上に存在する場合を「多い」（カリंगा族、カレン族、アカ族）、簡易

表2 火棚の文化間比較

	カリンガ族 ギナアン 村 (12)	オイ族 (21)	カレン族 (23)	アカ族 ミヤンマー (6)	アカ族・北 タイ(13)	モン族 (12)	ブクドン 村 (54)
頻度	多い	少ない	多い・入 念	多い	多い	簡易主体	少ない
①通気性高い（開 放的な火処では、 熱・煙が垂直に上 がらない）	高床屋内 の一角	開放的な 高床上台 所、ポー チ上	高床居間 中央	高床奥の 専用台所	土間台所 小屋、高 床奥の台 所	大部屋 (土間) 中央	高床奥 の専用 台所
通気性	低い	高い	低い	中間	中間	低い	中間
屋外炉	なし	多い	なし	なし	なし	なし	多い
②火棚に届く火力 が不十分（カマ ド、七輪）	三石・五 徳	三石・五 徳	三石・五 徳と七輪	三石・五 徳	七輪主体	三石・五 徳	三石・ 五徳と 七輪
③燻蒸の必要性	薪	床下に薪 を大量貯 蔵	①食材、 薪、かご	食材とか ご	食材、か ご	食材	

表3 火棚の出現頻度の集計

a.通気性	なし	簡易主体	少ない	多い	消失	総計
高い	2		1			3
中間			1			3
低い		1		2		4
?					2	2
総計	2	1	2	5	2	12
b.屋外炉	なし	簡易主体	少ない	多い	消失	総計
なし		1		5		6
あり	1					1
多い	1		2			3
?					2	2
c.火処タイプ	なし	簡易主体	少ない	多い	消失	総計
三石・五徳のみ			1	2		3
三石・五徳と七輪			1	2		3
七輪主体				1		1
七輪のみ	2				2	4
三石・五徳・カマド		1				1
カマド				1		1

火棚が過半数を占める場合を「簡易火棚主体」（モン族）、火棚・簡易火棚の頻度が2割以下の場合を「少ない」（オイ族とブクドン村）とした。

火棚を多用するグループの中で、カレン族は、①火棚を2段以上設ける比率が高い、②箱イロリの隅の4本柱で火棚を支える、などの点で、特に入念に火棚を作っているといえる。

3～8章の分析から、上述の火棚の使用頻度の違いを生み出した要因として、①火処の通気性（通気性の高い火処ほど、火棚での燻蒸機能が低くなる）、②火処タイプ（七輪は、三石・五徳炉に比べて上部に熱と煙が上がりにくいいため、燻蒸効率が低い）、③燻蒸の必要性（燻蒸対象物の種類と量）、の3要因があげられる（表2）。

要因① 火処の通気性： 周囲の壁配置により火処の通気性を以下のように3区分した（表3 a）。すなわち、火処が壁に囲まれた居間の一角に位置する場合（カリンガ族、カレン族、モン族）を「通気性低い」、片側の壁が低く、開放的な作りである場合（オイ族、ブクドン村）を「通気性高い」、高床建物の奥に壁に囲まれた専用台所がある場合（チェンドン県と北タイのアカ族、ブクドン村）を「通気性中間」、とした。この通気性の度合いは、火棚頻度と明瞭な相関関係が見いだされた。すなわち、通気性が低い4民族はモン族を除いて「火棚が多い」のに対し、通気性が高い3民族は「火棚なし」か「少ない」である。通気性中間タイプは「火棚少ない」と「多い」の両者があった。

また、火処の通気性と強い関連を占める「屋外炉の使用頻度」（表3 b）についても、「屋外炉を使わない」6民族はモン族を除いて「火棚多い」

であるのに対し、乾季に屋外炉を多用する4民族は「火棚なし」か「少ない」である。なお、モン族は大部屋の中央に火処があるタイプが主体を占めるが、伝統的には大カマドで炊飯を行っていたことから、火棚が少なかったと考えられる。

以上より、通気性の高い火処では、外気のため熱・煙が直上の火棚に当たりにくいことから火棚に適さないのに対し、壁に囲まれた火処では熱・煙が効率的に火棚に当たることから、火棚の頻度が高い、といえる。そして、「低地の集落は山地民集落に比べて、夏の暑さを凌ぐ必要性が高い」点で、火処の通気性の高さは「山地民と低地民との違い」ともある程度結びついている。

要因② 火処タイプ間の火棚頻度の違い： 火処タイプと火棚頻度の相関度を検討した結果、「三石・五徳のみ」と「三石・五徳炉と七輪の組合せ」では「火棚多い」が主体を占める（4/6個）のに対し、七輪が普及するにつれて火棚が消失する傾向がみられた（表3 c）。なお、カマドを用いる民族誌例については、南アジアでは火棚はなくモン族でも火棚は少ないのに対し、バリ島では多かった。

以上より、火処が七輪主体かカマドの場合は、三石・五徳炉（箱イロリ）に比べて直上に火棚を設ける頻度が低い。この理由として、カマドや七輪では燃料の周りに覆いがあるため、直上に上がる炎や煙の量が三石・五徳炉よりも少ないことがあげられる。さらに、七輪は持ち運びできることも、火棚を欠くもう一つの理由であろう。

なお、バリ島では、カマド文化圏としては例外的に火棚を多用する。この理由として、①ウルチ米を蒸す「二度蒸し法」のためカマドでの薪消費

量が多い、②カマドのすぐ上(60cm)に棚状の火棚を取り付ける工夫をしている、などの点で火棚に十分か煙と熱が行き渡ることがあげられる。

要因③ 燻蒸の必要性： 火棚を多用するカリンガ族、カレン族、アカ族、モン族では、調査時に火棚に載っていたものは食材、薪、着火剤、バスケット材料や半製品、の4者が多かった(表1k)。食物の中ではチリ・コーン・ニンニクの3者が最も多く、乾燥キャベツ・大豆などの野菜類、干し肉、調理量、穀物、飯などもあった。

オイ族では、薪は高床下に大量に貯蔵され(図3e)、北タイ低地部と東北タイでは木炭が多用される点で、薪を乾燥させる必要性が低い。これが火棚の使用頻度が低い理由の一つであろう。

火棚の選択要因のまとめ(表2)： 以上より、火棚の頻度の違いは以下のようにまとめられる。まず、カリンガ族、カレン族、アカ族では火棚を多用する理由として、①山地民では火処の通気性が低く、風の影響が少ないため、火処の熱・煙が安定して火棚に達する、②伝統的な三石・五徳炉を多用しているので、火棚にあたる熱・煙が多い(北タイのアカ族を除く)、の2つがあげられる。中でも、カレン族は、火棚の頻度が高いだけでなく、①2段以上が多い、②(吊るのではなく)4本柱で支える、③他地域よりも多くの燻蒸物を載せている、などの点で最も火棚が入念である。この理由として、カレン族では火処の周囲に寝所を配置するため、通気性が低い(風の影響が少ないので、安定して燻蒸できる)ことがあげられる。

一方、北タイ低地(モンカオケオ村)と東北タイ(ドンチック村)では火棚を欠く理由として、①火処の通気性が高いため、安定して燻蒸できない、②屋外炉の使用頻度高い、③三石・五徳炉が消失し、七輪に交代しているため、火処から上部に上がる熱・煙が少ない、④自家製木炭を使う比率が高い(特に東北タイ)ため、燻蒸に必要な熱・煙が少ない、などの点があげられる。

最後に、ラオスのオイ族とブクドン村では、三石・五徳炉が主体にも関わらず、火棚が簡素であるか、出現頻度が低い。この理由として、低地では暑さを凌ぐ必要があることから、火処の通気性が高いことがあげられる。

(6) 燃料の種類(表1h)

大多数の地域では、各世帯で自給する薪を燃料としていた。薪燃料の種類については、北タイ・アカ族、ラオス・オイ族では径20cmほどの太薪もしばしば用いられた。これらの例では、七輪ではなく五徳や三石を使う理由として、このような太い薪を用いることがあげられた。これらの極太の薪は、長時間加熱を続けるためと思われる。

一方、東北タイや北タイ低地部では木炭の使用頻度が高く、ラオス・ブクドン村でも自家製炭を使う世帯が少数だが存在した。東北タイとラオスにおいて自家製炭の使用が活発なのは、森林資源が乏しいことが理由であろう。

(7) 火処の床と壁の素材(表1o～s)

高床上火処の床素材：高床上火処の床素材には板床と割竹床とがあり、後者は釘で根太に固定する場合が多いが、めくれるように固定しないジニトツ割竹床を多用する地域もある。オイ族、アカ族、ドンチック村では板床が主体を占めるのに対し、カリンガ族、カレン族、ブクドン村では割竹床が主体を占める。後者では、「火処は割竹床なのに対し、居間・寝室などの他の部分は板床」という使い分けがなされる例が多い。カリンガ族ダンタラン村では37/65例、カレン族では4/12例、5/7例が該当する。この使い分けは、火処周辺の床は居間の他の部分に比べて通気性を重視していることを示す。

カリンガ族ではジニトツ(割竹)床が多用される。この理由として、①食事場所の清掃が容易であることと、②床下部分が家畜(ブタ・鶏)の生活スペースとなっていることがあげられる。すなわち、カリンガ族ではイロリの前方で食事(手食)をするので、食後は子どもたちがこぼした米粒や食物残渣が散らばっていることが多い。これらを掃除する際に、ジニトツ床では、割竹マットをめくり上げて根太材の間から床下に落とすことができる。床下に落ちた食物残渣は、ブタや鶏が食してきれいにしてくれる。このように、カリンガ族では床下をブタや鶏の飼育スペースとする世帯が多い背景として、3章で述べたように集落内に土地の余裕がないことがあげられる。

火処の壁素材： 北タイ低地部では板壁・レンガ壁が主体なのに対し、山地部のカレン族・アカ

族、モン族では割竹壁と板壁の両者があり、フィリピン・カリンガ族では格子編竹が、オイ族では編竹壁が各々主体を占める。このように、ゾミア地域アカ族、フィリピン・カリンガ族、ラオス・オイ族の順に通気性の高い壁を用いている。

以上のように、湿潤な東南アジアでは、家屋の通気性を高めるため、①高床式住居の2階で生活する、②通気性が高い竹が壁材に多用される、③屋根は萱吹きが多い、という特徴がみられた。このような建築様式のため、火処は高床式の2階に箱イロリを置き、そこにおいた三石炉で調理する形式となった。東南アジアのイロリには暖房機能は不要だが、調理機能に加えて火棚や家屋全体を燻蒸する機能も必要とされた。すなわち、湿潤気候地域では萱吹き屋根や竹製の壁材は、カビや虫の害を抑えるために日常的にイロリの煙で燻蒸することが必要だったであろう。

時間的変化： 床・壁素材の時間的変化をみると、多くの地域において、板材の増加（竹材の減少）と萱葺き屋根からトタン屋根への転換が観察された。これらの変化は、ともに住居の堅牢さを高めるためといえる。この変化は「火処のない部屋」（客間・寝室）でより顕著に進行したが、火処がある部屋（居間兼台所）では伝統的な竹・萱素材がより多く保持された。この理由として、火処周囲では通気性（排煙し易さ）や清掃し易さ（割竹ジニトップ床）が重視されたことが考えられる。

（8）東南アジアの火処の地域差の背景

火処タイプ、火処の位置、火棚、火処の床・壁・屋根素材などについて検討した結果、これらの地域差を生み出した要因として「山地民か低地民か」「家屋構造（高床上か土間か）」「主食米の調理法」の3つが重要であることが示された。

山地と低地の違い： 山地民と低地民を比べると、①低地の方が「暑さをしのぐ必要性」が高い、②山地の方が土地の広さが限られる、という違いがある。火処の位置は、前者①の理由から、山地の方が居間の一角に火処を設ける頻度が高いのに対し、低地の方がポーチ上か片側に壁がない専用台所に火処を設ける頻度が高い。

第2に、低地に多い居間の奥の開放的火処では、その奥のデッキ（高床上、壁・屋根なし）に水場を設けることが多い。

最後に、上述の2要因により低地の方が乾季における屋外炉・床下炉の頻度が高い。

次に、火棚の頻度は、山地民の方が低地よりも高い。これは、通気性を重視した開放的な台所では、風の影響を受けて火処の煙・熱が直上の火棚にあたりにくいことが理由と思われる。

高床上と土間の違い： 高床（板床・割竹床）上（1類）では重い火処を置けないし、熱を持つ火処を床に直接置くことができないので、箱イロリを用いる。一方、土間台所には、高床下（1階）を壁で囲んで居住スペース（台所含む）とする3類と、伝統的な平地式建物の土間火処（4類）とがあるが、ともに地床炉（石囲みなどの炉縁を設ける場合と五徳を置くのみの場合がある）か七輪が設けられる。なお、高床上で七輪を用いる際は、主食調理用とオカズ調理用の2基がセットとなり、箱イロリに載せる（カレン族に多い）。

主食米の調理法の違い： 東南アジアの米調理方法には、湯取り法（側面加熱蒸らしを伴う）、ウルチ米を蒸す（茹で蒸し法と二度蒸し法とがある）、モチ米を蒸す、の3種類がある。

湯取り法炊飯では側面加熱蒸らしが必要なので、「支脚上のオカズ加熱」と「支脚のすぐ横に置いた炊飯用鍋の側面加熱蒸らし」を同時並行して行う。このためには三石・五徳炉が適している。

一方、蒸し調理では長時間強火加熱が必要である。このため、モチ米文化圏では熱効率が良い七輪への転換がより早く進行した。ただし、ウルチ米を蒸す調理を主体とするゾミア地域の山地民では、側面加熱蒸らしを伴う湯取り法も併用しているため、三石・五徳炉がより遅くまで継続した。

なお、ウルチ米蒸し調理は山地民、モチ米蒸し調理は北タイ・東北タイ・ラオスの低地民、という明瞭な相関がみられる。これは、山地民は中国南部から移住してきたため、漢族的な文化要素を多く持つ、という歴史的理由による。このため、火処の場所（開放性）と火棚の頻度は、主食調理法と見かけの相関（モチ米蒸し調理の方が火処の開放性が高く、火棚の頻度が低い）を示すが、機能的な結びつきは弱いと思われる。

イロリから七輪へ転換した要因： 主食米の調理方法と七輪の普及度との相関度は低いことから、七輪の普及度に最も強く影響しているのは

「高床上火処から土間火処への転換度合い」であろう。この結びつきは以下のように説明できる。七輪の特徴は、「より少ない燃料での効率的加熱」と「持ち運びやすさ」である。高床上火処から土間火処へ転換した背景として、「高床建物の1階部分の（居住スペースとしての）内装強化」という東南アジア全体における家屋の変容に伴い、1階の天井や壁が煙・ススで汚れるのを避けるようになったことを4章で述べた。この変化と連動して持ち運び可能な七輪が普及したといえる。

10. 東南アジアと日本のイロリ構造の違い

日本の農家の民俗誌の火処（江戸時代以降）は、板床の居間に箱イロリがはめ込まれ、自在鉤炉と五徳が設置されることが特徴である。よって、「板床に箱イロリが設置される」点では東南アジアの高床上の箱イロリと共通する。一方、イロリの機能については、日本の箱イロリはカマドと併用され、調理に加えて暖房機能も重要なものに対し、東南アジアの三石・五徳炉は暖房機能は低い。このような機能差のため、東南アジアと日本の箱イロリを比べると以下の違いがみられる。

第一に、日本の箱イロリには灰層が厚く敷かれるのに対し、東南アジアの箱イロリは灰を混ぜた土が詰められ、上面は硬化している。この違いは、熾火利用頻度や「鍋を吊るか、置くか」の違いに起因している。すなわち、暖房機能が重要な日本の箱イロリでは、熾火を活用して長時間（冬季は一晩中）燃焼を続けることから、熾に灰をかぶせて保温する必要がある。さらに、東南アジアの三石・五徳炉では支脚を安定しておくために硬い炉床面が必要なものに対し、日本の自在鉤炉では鍋を吊ることが多いため、硬い床面は必要ない。

第二に、日本の箱イロリは、炉縁を板間床と同じ高さにするために掘り込みが深い。一方、東南アジアの箱イロリは、炉縁の側板が根太上か板床上に置かれるため、掘り込みがなく、側板が床面よりも高い位置にある。この違いは、内部の灰の有無と暖房の必要性に起因する。すなわち、日本の箱イロリは、内部に厚く灰を敷くために深い掘り込みが必要であり、また、周囲に座って暖を取るために炉縁が床と同じ高さにあることが望ましい。日本の山地部では脚を暖めるために段を設け

た掘こたつ状のイロリを用いる地域もある。一方、東南アジアの箱イロリは、内部に土が詰まった重い構造であるため、日本のイロリのように床下に深くはめ込むことができない。よって、箱イロリを根太の上か板床上に載せるため、炉縁が床面よりも5～20cm高い位置になる。

〈引用文献〉

- 小林正史 1998 「カリング族の人口動態」『北陸学院短期大学紀要』30：255-281.
- 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・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 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 2021a 「炊飯民族誌の比較分析」『北陸学院大学研究紀要』13：71-94.
- 小林正史 2021b 「中世煮炊き具にみられる地域差と時間的变化の背景」『石川県考古学会会誌』64：33-50.
- 小林正史・久保田慎二 2021 「東南アジア大陸部におけるウルチ米を蒸す調理の民族誌」、『物質文化』101：9-32.
- 小林正史 2022 「稲作農耕民の民族誌における火処タイプの選択理由」『東南アジア考古学』41：4-56.
- 三輪隆 2005f 「アカ族の住居」『Chao』55号.
- 宮崎玲子 1996 『台所から見た世界の住まい』彰国社.
- 佐藤浩司編1999 『シリーズ建築人類学』学芸出版社.