

インドネシアにおけるバナナ文化の予備的報告

—スラウェシ島のマダールとジャワ島のスダの比較から

北西功一・埴 狼星^{*1}・小松かおり^{*2}・丸尾 聡^{*3}

Preliminary Report on the Banana Culture in Indonesia

—Comparison between the Madar in Sulawesi Island and the Sunda in Java Island

Koichi KITANISHI, Rowei HANAWA, Kaori KOMATSU, Satoshi MARUO

(Received September 27, 2000)

1. はじめに

日本に住んでいる人の多くは、バナナを安く手に入る果物の一つであると考えているだろう。また、その食べ方も、皮をむいてそのまま食べるものだと思っている。種類としては台湾産、フィリピン産、中南米産があるということくらいだろうか。しかし、実際に栽培されている熱帯の各地では、日本人の想像をはるかに越えた多様な品種と多彩な利用法が見られる。

バナナは東南アジアの湿潤地帯が起原地であるが、現在ではアフリカや中南米などでも広く栽培されている。また、その農法も大規模なプランテーションから在来農法まで様々あり、各地でバナナに基づく独特の食文化、物質文化、精神文化を発達させている。このような多彩なバナナ文化は、長年にわたる野生種からの栽培化、伝播、交雑、体細胞変異、人間による選択などの人間とバナナの間における相互作用の結果生み出されてきたものである。

私たちは、このような視点に基づいて、アジアからアフリカに至る地域における栽培、品種、利用の比較から、バナナの伝播と栽培の歴史を再構築することを目的として、研究チーム（バナナの足研究会）を結成した。また、この研究により、バナナ栽培を文化として捉え、「人間の文化の多様性の維持を通じた生物多様性の維持」という立場から現代の緊急課題である生物多様性維持の問題に対して新しいアイデアが提供できないかと考えている。バナナ文化はそこに暮らす人々の繊細な自然観察と生産・消費における絶えざる実践を通じて創出される。このような知識は、人間と自然の相互作用の中で生まれた、生きた知識であり、地域に根ざした環境保全に関する豊かな知見を提起すると考えられる。

研究チームのメンバーはこれまで主にアフリカで調査をおこなってきたが、バナナ文化の比較には起原地付近における研究は欠かすことができない。私たちは、1999年8月と2000年3月にインドネシアの2カ所で調査をおこない、また、同じく2000年3月にはマレーシアの半島東岸部において予備的な広域調査をおこなった。2000年度にもインドネシアおよびマレーシアで再び調査をおこなう予定である。本稿は二度のインドネシアにおける現地調査によって得られ

¹ 同志社大学嘱託講師

² 日本学術振興会特別研究員・京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

³ 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

たデータに基づいて、インドネシアのバナナ文化の予備的な報告をおこなう。現在、インドネシア、マレーシアに加えてインド、マダガスカルにおける調査を計画しており、アフリカのタンザニア、カルメーン、コンゴ共和国でこれまで調査してきたデータとともに、アジアとアフリカにまたがるバナナ文化の比較をこれから目指したいと考えている。本稿ではその最初の一歩であるインドネシアの二カ所における調査で得られたデータに基づいて、その予備的な報告をおこないたい。

2. バナナとは？

日本ではバナナという一つの種の植物が存在すると考えている人が多いだろうが、生物学的な分類の階級では属のレベルにバナナ属（バショウ属ということもある）*Musa* が存在する（中村, 1999, 堀田他, 1989）。バナナ属はバショウ科（Musaceae）に属する。沖縄にはイトバショウ（糸芭蕉、*Musa balbisiana* Colla）という、繊維をとって布（芭蕉布）を織るために使われる植物がある。また、本州にもバショウ（芭蕉、*Musa bajoo* Sieb. et Zucc.）が各地で見られる。これらの果実を食べることはできないが、生物学的にはバナナ属に含まれる。

現在、食用として栽培されているバナナはムサ・アクミナータ（*Musa acuminata* Colla）とムサ・バルビシアーナ（*Musa balbisiana*）の二種に起因する。ムサ・アクミナータの野生種は東南アジアに分布しており、ムサ・バルビシアーナの野生種はフィリピン、ニューギニア、インドシナ半島北部、インドなどに分布するため、これらの地域のどこかで栽培化されたと考えられる（中村, 1999）。これら野生種のバナナは実の中に大きな種を多数含んでおり、食用には適さない。

現在、栽培されているものは生物学的にいくつかのグループに分けられる。まず、ムサ・アクミナータの二倍体（以後 AA と表記¹⁾）の単為結果、つまり、花粉を受粉せずにそのまま雌しべが発達して種なしの果実になるものがある。

さらに、バナナには三倍体（相同染色体を3つ持っている）の品種が存在し、こちらのほうが二倍体のものよりも一般的である。三倍体は染色体を等分に分離する減数分裂ができないため、たとえ花が咲いても受精が起こらず、種はできない。この三倍体の中にはムサ・アクミナータの三倍体（以後 AAA と表記）とムサ・アクミナータ×ムサ・バルビシアーナ雑種三倍体があり、ムサ・アクミナータ×ムサ・バルビシアーナ雑種三倍体には相同染色体としてアクミナータ起原のものが二つとバルビシアーナ起原のものが一つというもの（以後 AAB と表記）とアクミナータ起原のものが一つとバルビシアーナ起原のものが二つというもの（以後 ABB と表記）が存在する。ちなみに、日本で普通に売られているバナナの品種のほとんどはAAAの1品種であるキャベンディッシュ（cavendish）である。また、バルビシアーナ二倍体（以後 BB と表記）も観察されたが、これには野生種と同様に実の中に種が存在する。

Simmonds (1955) によると、バナナの15の形質を得点化してこの系統を分類できるとしている。私たちはこの方法を用いてバナナの同定を試みるとともに、インドネシアのバナナの専門家である Nasution 博士のもとに現地でも撮影したバナナの写真を持参し同定を依頼した。

2. 調査地と調査方法

(1) 調査方法

1999年8月に、北西、塙、小松がインドネシアのジャワ島西ジャワ州(West Java Province)と、スラウェシ島南スラウェシ州(South Sulawesi Province)において、2000年3月には塙、丸尾が再び西ジャワ州で調査をおこなった(図1)。南スラウェシ州ではマンダール(Mandar)と呼ばれるエスニック・グループ、西ジャワ州ではスンダ(Sunda)と呼ばれるエスニック・グループを調査対象とした。

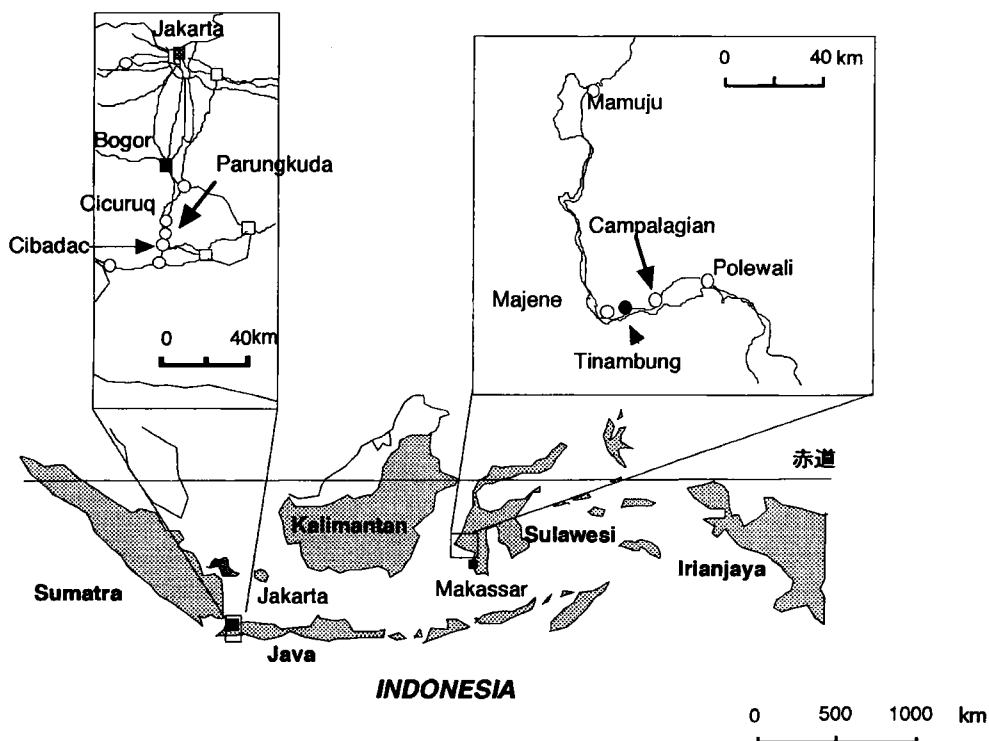


図1. 調査地

調査項目は作付け様式、品種、利用に分けられる。作付け様式は実際に畑をその所有者とともに観察して聞き取りをするとともに、20メートル四方のコードラートを取り、そこで栽培されている作物をすべて記載した。品種については、その地域の市場と周辺の村々をまわり品種を網羅的に調べ、またその品種の実だけではなく植物体全体を畑や家庭菜園で実際に観察して、Simmondsの分類法で同定を試みた。バナナの利用については適宜実演してもらいながら調理法を中心に記載し、利用法とバナナの品種の対応関係も調べた。ただし、本稿では品種と利用に焦点を絞り、作付け様式についてはまた稿を改めたい。

(2) マンダール

マンダールは南スラウェシ州西岸のポルワリ(Polewali)からマムジュ(Mamuju)までの海岸部から内陸山地帯にかけて居住し、海岸部では漁業、内陸山地帯では農業に従事している。マンダールはサンデ(*sande*²⁾)と呼ばれる美しい帆船と造船技術で名高いが、「バナナ食い」

としても知られている。近隣のブキス (Bugis)、マカッサル (Makassar)、トラジャ (Traja) などのエスニック・グループが稲作を主生業とし、バナナを畦、川沿いの湿地、家庭菜園などで小規模に栽培しているのに比べて、マンダールはバナナ栽培に力を入れている。

現地では、マンダールの中心であるティナンブン (Tinambung) に一週間滞在した。ティナンブンは、南緯 3 度 29 分、東経 119 度に位置する。ティナンブンの南南東約 180 キロメートルに位置するマカッサル (Makassar) では、年平均気温 26.2 度、年間降水量 2851 ミリ、バナナの生育に影響を与える月降水量が 50 ミリを下回る月は、一年のうち 7 月から 10 月までの四ヶ月間である (畠山, 1964)。

(3) スンダ

スンダはインドネシアの総人口の約 14% を占めており、ジャワに次いで 2 番目に大きなエスニック・グループである。西ジャワ州は 400 万人以上の人口を抱えるもっとも大きな州であり、スンダはその主要な構成グループのひとつとなっている。ジャワ島は人口が稠密で、島全体の人口密度は 900 人/km² に達する (1996 年統計、マドゥラ島を含む、及川, 2000)。

今回集中的に調査をおこなった地域は首都ジャカルタから約 100 km 南に位置するチバダック (Cibadak) 近郊の町パルンクダ (Parungkuda) である。私たちはパルンクダに一週間滞在し、バナナに関する調査を実施した。

3. マンダールのバナナ文化

(1) バナナの品種

マンダールの主食は、米、バナナ、キャッサバ、ヤウティア、サゴなどである³⁾。米は主食のうちでもっとも割合が高いものの、水稻耕作の適地は少なく、米は主に市場や商店で購入される。マンダールの典型的な畑 (*uma*) では、バナナやココヤシをはじめとして複数の作物が混作 (mixed intercropping) されている。また、家の周りにもバナナが植えられている場合が非常に多い。

私たちは、ティナンブン近辺で、合計 28 種類 (AA 4 種、AAA 8 種、AAB 5 種、ABB 7 種、不明 4 種) のバナナ品種を確認した (付表 1 参照)。これら 28 品種のうち、27 品種 (96%) は「昔からあった」品種 (在来種) ものだという。残り 1 種 (AAA, INMT99026⁴⁾) は、最近、マカッサルから持ってこられた品種である。また、比較のために訪れたマジェネ周辺では、ティナンブンで確認した品種以外に 5 種 (AAB 4 種、ABB 1 種) の栽培品種を確認したが、このうち 4 種 (AAB, INMM99002-99005) は、内陸山地帯の集落から最近手に入れた新品種である。

海岸部における品種の分布には、二つの傾向がみられる。ティナンブンの定期市では 10 品種 (AA 2 種、AAA 3 種、AAB 0 種、ABB 5 種)、チャンパラギアン (Campalagian) の定期市では 10 品種 (AA 2 種、AAA 2 種、AAB 1 種、ABB 5 種)、マジェネ近郊のパンボアン (Pamboang) 村の定期市では、8 品種 (AA 1 種、AAA 2 種、AAB 1 種、ABB 4 種) を確認した。三つの市場にだされる品種 (8-10 種) は、ほぼ共通していた。一方、ティナンブン近郊の村で畑単位の品種調査をしたところ、ガニン・ロンボツ (Ganing Lombok) 村で 4 品種 (AA 0 種、AAA 1 種、AAB 0 種、ABB 3 種)、パレ・ブワン (Parre bwang) 村で 8 品種 (AA 1 種、

AAA 3種、AAB 2種、ABB 2種)、パサル・バル (Pasar baru) 村で4種 (AA 1種、AA A 1種、AAB 1種、ABB 1種) が確認された。畑単位の品種の多様性は、市場に比べるとかなり低い。

ティナンブン周辺で代表的なバナナ品種は、AAグループの *loka loka* (INMT99028)、AA Aグループの *loka barangang* (INMT99002)、*loka tira* (INMT99005)、ABBグループの *loka manurung* (INMT99020)、*loka balambang* (INMT99010) である⁵⁾。*loka loka* は、早生、小ぶり、淡白な味で、生食される。*loka barangang*、*loka tira* は、大ぶりで濃厚な味をもち、生食される。*loka barangang* の評価は高く、小売価格は一果掌 Rp.2500と高い⁶⁾。*loka manurung* と *loka balambang* は、繊維質が多く熟しても甘くなりにくい料理用バナナである。この二種は、料理に用いられるバルビシアーナ系の傾向が強いバナナ12種の中でも使用価値、市場価値ともに高く、特に *loka manurung* は、マンダールの食生活で無くてはならない品種である⁷⁾。

マジエネ周辺で代表的なバナナ品種は、AABグループの *loka pere* (INMT99003) である。*loka pere* は、特徴的な果指の形態 (実が曲がり、先端が乳突起状) をもち、生食にも料理にも用いられる。マジエネのAAB 4種は、いずれも果掌数が少なく果実が角型という特徴をもつプランテンで、料理に用いられる⁸⁾。このプランテン・タイプのバナナはティナンブンではまず見られないもので、マジエネでも個体数は少ない。これらの品種は近年、山地帯に住む集団から手に入れたものという。

品種管理に関する観察と聞き取りから、興味深い事実が明らかになった。まず、畑の品種の多様性は低いと述べたが、畑と家庭菜園をいくつか回ると、市場価値の低い稀少種が畑の脇や屋敷地に何気なく栽培されていることがわかった。例えば、ティナンブン付近のカンバンタン村の農夫は、昔カリマンタン島から導入したという *loka pulo*⁹⁾ という稀少種を、市場での価格が良くないのでたくさん植えないと言いつつ、遠くの畑の中に保持していた。背丈が低く特徴的な外観をもつ *loka kappal* (INMT99009) という稀少種は、しばしば庭先に植えられている。マジエネで見られたAAB 4種も屋敷地に植えられていた。これら以外に、二つの果房をもつ *loka kappal*、果軸が上に伸びる *loka loka*、三つの果房をもつ *loka tira* といった、新奇な変種が屋敷地に植えられていた¹⁰⁾。これらの品種を屋敷地に栽植している人びとは、味や市場価値ではなく、形態の面白さや稀少価値を栽植の動機としている。

(2) バナナの利用

海岸部に住むマンダールでは、AA、AAAグループのバナナの実は生食され、AABおよびA BBのバナナは生食されるものもあるが料理用として用いられるものも多い。実の料理では11種類が観察された (付表2参照)。単純なものとしては、バナナを皮つきで茹でて、皮をむいて食べる茹でバナナ (*loka piapi*) で、これがバナナ料理として最も頻繁に見られる。さらに、米粉とふくらし粉を水に溶き、皮をむいたバナナにつけて油で揚げる (*loka janno*・揚げバナナ)、皮をむいたバナナを少しつぶして焼き、サトウヤシからとった赤砂糖のシロップをつけて食べる (*loka epe*・焼きバナナ) などがある。また、*do'ayu maissang* と呼ばれる若いマンゴーの千切りが入った酸っぱいスープの具として、千切りにされた若いバナナが使われる

こともある。餅米粉とココナッツ・フレーク、赤砂糖を混ぜて蒸したもので茹でたバナナを再び包んでもう一度蒸すという *roko-roko unti* という甘いお菓子など、かなり手の込んだものも見られる。大抵の料理には、ABB の *loka manurung* と *loka balambang* が最適とされるが、酸っぱいスープには *loka pere*、バナナチップ（バナナを波形のおろし器で薄切りにし油で揚げて塩もしくは赤砂糖をまぶして食べる・*karoppo loka*）には *loka balandang*（INMT 99011）が良いと言われる。甘味がでる前のバナナを茹でたり揚げたり焼いたりしたものは昼食時に主食として用いられるが、バナナ菓子の種類もかなり多い。バナナ料理のレパートリーは、郡が主催する文化祭での料理コンテストなどを通じて、現在も増えつつある。

また、実以外の部分では花茎の先端部にある蕾状の苞とそれに包まれた雄花芽が食用となる。これを焼き、トウガラシとクルミに似たナッツ、赤タマネギを軽くあぶったもの、塩を加えてすりつぶし、それにオレンジの搾り汁と煮魚もしくは焼き魚も加えてさらにすりつぶした酸っぱいサラダは *lawar puso* と呼ばれ¹¹⁾、バナナの苞と雄花芽の独特の食感が酸っぱい味とよく合っるとてもおいしい。

薬用としての利用法が一種類観察された。これは疲労時における滋養強壮剤としての利用で、稀少種の *loka pulu*（INMT99016）を茹でたものが用いられる¹²⁾。

物質文化としては、調理のために葉で包むことや鍋蓋としての利用などが見られる。例えば前述の *roko-roko unti* などの菓子や餅米と魚のちまきを蒸すときに包むため、さらに蒸し器の中蓋として用いられる。

私たちがコーランを読み終えた子供たちを祝福するイスラムの祭礼をたまたま見学する機会に恵まれたときに、儀礼用として利用されているバナナを観察した。この儀礼はモスクでおこなわれていたが、その中央の柱に果房をつけた *loka manurung* の植物体が設置されていた。“*manurung*”とは、マンダール語で「降り立つ、神聖な」という意味を持つため、*loka manurung* はこのような儀礼において特別な重要性を持つようである。また、*loka manurung* や *loka balambang* の実とともに、バナナの偽茎¹³⁾に多数の棒を指しその先に卵や紙幣をつけたものも多数供えられていた。中田（私信¹⁴⁾）によると、もともとイスラムにおいてバナナがこのような儀礼で用いられていることはないということなので、これはマンダール土着の文化とイスラム文化の融合の結果生まれたものであると考えられる。

その他に、パンボアン村に伝わる歌に *loka pere* が歌われている。この歌を日本語に訳すと、次のようになる。「パンボアン村の乾季／月が輝く／漁師が海に出ていく／東風が吹く／美しい浜辺白い浜辺／私たちが待つ場所／漁師が飛び魚を持ち帰る／どうしてわすれることができよう／チャカランにボンバンガーナ（魚名）／パイナップルに *loka pere*／最も甘い」。この歌は、マンダールの愛唱歌として広く親しまれている。

このように、マンダールにとってバナナは食としての重要性はもちろんであるが、それに加えて、彼らの精神文化においても、重要な象徴的意味を担っていると思われる。今後この点についてもさらなる調査をおこなっていききたい。

4. スンダのバナナ文化

(1) バナナの品種

スダの人々は、インドネシアに見られる他の多くのエスニック・グループと同様に米を主食とする人々であるが、一方でバナナはそれに次ぐ作物としてどの世帯もバナナを多少なりとも栽培しており、また、市場や屋台などでも頻繁に観察された。スダ語におけるバナナの部位の名称について聞き取りをしたところ、全体にインドネシア語との類似が多く見られたなかで、「バナナ（の果実）」、「バンチ（全房）」、「ハンド（果掌）」、「偽茎」、「根茎」といった中心的な部位の単語に関しては、独自のスダ語の名称を持っていた。また「乾燥したバナナの葉」を意味する単語があることから、スダの人々にとってバナナがかなり古くから身近な作物として存在していたことがわかる。

バナナ品種の調査は、バルクダ付近の畑およびバルクダ、チバダッ、チチュル（Cicurq）、ボゴール（Bogor）の市場、チバダッ西部沿道の屋台においておこなわれ、これらの調査によって合計33種類（AA 4種、AAA12種、AAB13種、ABB 3種、BB 1種）のバナナ品種が確認された（付表1参照）。これら33品種のうち30品種（91%）は在来種である。残りの3品種はスマトラ島から来たといわれるものが2品種、インドから来たといわれるものが1品種である。

バルクダ付近の畑における代表的な品種はAAAグループの *cau ambon*（INSU00015）、*cau bangkawulu*（INSU00014）、AABグループの *cau nangka*（INSU00021）、*cau galek*（INSU00024）である¹⁵⁾。*cau ambon* は大ぶりでこの地域の生食バナナの代表的な品種である。*cau bangkawulu* はAAAグループとしては珍しく主に料理用として用いられる。*cau nangka* は生食と料理用の両方で用いられる。*cau galek* は料理用である。

この地域の市場や屋台の調査でも上記の4種はよく見られたが、それに加えて量的には多くはないがどこでも確実に見られるものとして、AAグループの *cau lampung* と *cau emas* がある。この二品種は実が小ぶりで味が淡白であり値段が安い。AABグループの *cau raja sereh* と *cau raja bulu* も市場などでよく見られるものである。“*raja*” はスダ語およびインドネシア語で「王」を意味するが、その名の通り高い評価を受けるバナナであり、値段も高い。

品種管理については、屋敷地において比較的近年において導入された稀少種が試験的に栽培されているのが観察された（例えば *cau kemban*（INSU00004））。

（2）バナナの利用

スダにおいてもマンダールと同様にAAグループのバナナはすべて生食され、AAAについても12品種のうち11品種までが生食することができ、これらのうち料理することもあるという品種は *cau medan* と *cau papan* の2品種のみであった。AAAに分類した品種で唯一つねに加工して消費されるのはスダでもっともポピュラーな品種のひとつである *cau bangkawulu* で、この品種の味はスダの人々に好まれており、様々なバナナのお菓子に利用されている。AABおよびABBの品種では、生食と料理の両方で利用されるものが多い。

スダではバナナを揚げる料理が頻繁に見られる。皮をむいたバナナに米粉もしくは小麦粉を水で溶いたものをつけて揚げる *goreng cau* や天日干しにしたバナナを揚げる *sale*、バナナを細かく輪切りにしたものを揚げるバナナチップ（*kiripik*）などが主要な揚げバナナ料理である。これらに加えて、甘いバナナ菓子が多く見られる。単に蒸したバナナ（*seupan cau*）も食されるが、*kolak* と呼ばれる、茹でたバナナのスライスに赤砂糖のシロップで煮たもの、

もち米の生地の中にバナナの 슬라이スを挟み、バナナの葉にくるんで蒸したもの (*papais*) など手の込んだものも見られた。これらの菓子には *cau galek*、*cau apu*、*cau bangkawulu*、*cau nangka* などの品種が多く用いられている。ただし、*kolak* では料理用のバナナに加えて普通は生で食べられる *cau raja bulu* が利用されることもある。*tutung* と呼ばれる料理は、揚げたバナナを細かくつぶして、炊いたご飯にニンニクやタマネギ等の薬味ともに混ぜるといふ「バナナご飯」とでも言えるものであり、栗ご飯のような食感で美味しいものだった。ホームステイ先の家庭では時折朝食に用いるということであった。

スダにおける調査では上記以外にも独特のバナナ料理が2種類観察された。ひとつは *lujak* と呼ばれる様々な果実等による和え物である。これはチバダツやジャカルタなどこの地域の屋台でも時折売られているものだが、この和え物に *cau batu* が利用される。これはBBグループに分類される品種で、唯一、果実中に多くの種子を含んでいる。*lujak* に用いられる主な材料はタマネギ、若いパイア、サツマイモ、白いウリ、キュウリ、パイナップル、そして熟する前の *cau batu* で、*cau batu* は皮ごとスライスして加えられる。これに味付けとして青トウガラシ、白砂糖、赤砂糖の発酵酢などを入れ、すべてを混ぜ合わせる。全体にトウガラシの辛さが効いている料理である。もう一つは *pais jantung* と呼ばれる料理で、バナナの若い苞と雄花芽を細かく切り、それをココナツ・フレークや種々の香辛料と合わせたものをバナナの葉にくるんで蒸す料理である。これを作るのに用いられる品種は、*cau apu* というABBタイプの1品種だけで、まだ果房の肥大が始まった直後の若い苞と雄花芽でないと美味しくなく、というのが人々の説明であった。食べた印象としては、苞と雄花芽自体の味はあまりくせがなく、むしろ食感が楽しめるというものだった。

物質文化としては、バナナの葉を用いて食材等を包むといったことが見られる。スダ料理には、もち米やキャッサバを材料にした「ちまき」の類や、鶏や魚の蒸し料理が多く観察されたが、これらの食材を包むものとしてバナナの葉が利用されていた。

今日ではジャカルタの人々によってバナナの植物体が装飾用として利用されており、調査地域からバナナが株ごと出荷されていた。ジャカルタではパーティが催される際に、大きな果房をつけた見栄えのいいバナナの株が通常2株、家の前に飾られることがあり、そのためにジャカルタからおよそ100km離れたこの地域のバナナが利用されている。この場合は根茎を除く地上部のすべてがそのまま備え付けられる。ただし、雄花芽をつけたままではジャカルタまでの運搬が難しいため、雄花芽は取り除かれて運ばれ、ジャカルタで別の雄花芽が竹ひごで固定されて付けられる。用いられる品種は *cau raja* と呼ばれるいくつかの品種に限定されており、特に *cau raja bulu* が代表的なものである。先に述べたように、“*raja*” は「王」を意味し、ジャカルタを含めた広い範囲の人々によってもっとも見栄えの良いもしくは評価の高い品種と認識されているため、装飾に用いられていると考えられる。調査した出荷業者は1ヶ月あたり約125本の *cau raja bulu* をジャカルタに出荷しているということだった。2本セットで Rp. 150,000~200,000 と実の10~20倍程度の値段であり、運搬にかかる費用を考えてもかなりの利益をあげていると思われる。

また、調査地域では、バナナを利用する技術として燻製による成熟促進がおこなわれていた。スダの人々は庭先に深さ1mほどの穴を掘り、収穫した生食用のバナナを穴に入れ、穴を閉

じた状態で燻製する。燻されることでバナナが追熟されることを利用した技術であり、このような穴は村の中で時折観察することができた。

5. マンダールとスダの比較

(1) バナナの品種

各地で観察されたバナナの品種数はスダとマンダールであまり違いはなく、両者とも30強である。ただし、両者でどのような遺伝子タイプのバナナが多く栽培されているかは少し異なっている(表1)。具体的には、スダ、マンダールともにAAAとAABのバナナが多いこと、AAがそれに比べれば少ないということは一致するが、ABBの重要性が両者で異なる。マンダールでは合計ABBが8品種あり、AAAやAABと同じくらいの品種が存在するのに対して、スダではABBが3品種に過ぎない。またマンダールではAABのバナナに頻度がcommon以上のものが一つしかなく、実際に市場で観察した印象からすると、ABBの方がAABよりも頻繁に見られた。このようなマンダールにおけるABBの重要性は後述の利用法とも関係している。BBはスダにおいてしか見られなかった。

表1. バナナの遺伝子タイプ別の品種数

	AA	AAA	AAB	ABB	BB	?	総計
スダ	4(1)	12(5)	13(3)	3(2)	1	0	33(11)
マンダール	4(1)	8(2)	9(1)	8(3)	0	4	33(7)

若干系統分類が不確定のものも加えた。カッコ内の数字は頻度がcommon以上のものの数。頻度はvery common, common, rare, very rareの四段階に分けた。詳細は付表1を参照のこと。

品種の起源については両者とも昔からあった「在来種」が9割を越えており、品種面では以前からのバナナ栽培が継続されていることが伺える。マンダールでは山地帯から住む集団から新しい品種を手に入れている事例が観察され、また聞き取りにおいても山地帯には海岸部とは異なった品種が多数存在するという情報を得ている。今後、山地域における調査を進めることによって、海岸部と山地帯のバナナ文化の違いを明らかにしていきたい。

品種管理として両者に共通してみられるのは、屋敷地における稀少種の栽植である。このような稀少品種は必ずしも経済的に高い価値を持つものではない。彼らがこのような品種に対する純粋な興味をもっているからこそ、それらを手元において毎日観察しているのだと考えられる。このような彼らの態度こそが多様な品種の維持に役立っているといえるだろう。

(2) バナナの利用法

最初に、食用としての利用法を取り上げよう。これはまず、生食と料理用に分けることができる。一般に、ムサ・アクミナータとムサ・バルビシアーナの交雑3倍体品種は、過熟状態になれば甘くなって生食できるが、完熟状態でもデンプンが残り、料理用に適しているといわれる(中村、1991)。この傾向はバルビシアーナの要素が多いABBの方がAABよりも顕著である

と考えられる。その一方で、一般的にAAAとAAは生食に適しているとされている。

マンダールとスダにおいてAAおよびAAAが生食される傾向がはっきりと現れている。マンダールでは一品種を除けばAAおよびAAAのすべてが生食用であり、スダにおいてもAAおよびAAAの16品種のうち生食が11、生食と料理の両方で用いられる品種が3である。(表2、3)。ただし、スダではAAAであるにもかかわらず料理専用で、しかも使用頻度や評価の高い *cau bangkawulu* が存在する。AABを見てみると、マンダールではほとんど料理用となっているが、スダでは生食と料理用の両方で用いられるものが多く、それに加えて生食のみ、料理用のみのものも見られる(表2、3)。ABBにおいても同様にマンダールでは料理のみ、スダでは生食料理用両方という傾向が見られる。

表2. マンダールにおける遺伝子タイプ別の利用法

	AA	AAA	AAB	ABB	?	総計
生食	4	7	0	1	0	12
両方	0	0	1	1	0	2
料理用	0	0	8	6	2	16
非食用	0	0	0	0	1	1
?	0	1	0	0	1	2
総計	4	8	9	8	4	33

表3. スダにおける遺伝子タイプ別利用法

	AA	AAA	AAB	ABB	?	総計
生食	3	8	4	0	1	16
両方*	1	2	6	3	0	12
料理用	0	1	3	0	0	4
?	0	1	0	0	0	1
総計	4	12	13	3	1	33

生食または料理用の頻度が common 以上の場合に生食をするまたは料理用であるとした。

*: 生食と料理の両方で頻度が common 以上であるもの。

全体として、スダとマンダールの両方で生食の品種が半分前後ある点は一致しているが、マンダールでは料理用だけに用いられる品種が残りの大部分を占めている一方、スダでは生食と料理の両方に用いられる品種が残りの大部分を占める点が大きな違いである。マンダールでは品種ごとの利用法の特化が進んでおり、主としてAAおよびAAAの品種が生食、AABおよびABBの品種が料理用という形ではっきりと分かれており、品種数としては料理用がやや多い。スダでは生食と料理用の両方で用いられる12品種のうち、7品種で生食用のほうが高頻度が高く、料理用のほうが高いものはわずか1品種しかない。つまり、スダは全体として生食傾向がかなり強く、一般的には料理用であることが多いABBの品種数が少ないこともこの傾向と一致する。

基本的な料理法としては茹でる、焼く、揚げる、蒸すなどがあるが、これを遺伝子タイプ別に表したのが表4、5である。焼く、茹でる、揚げるなどの料理法は共通に見られるが、スンダで見られた蒸すという料理法はマンダールで見られなかった。ただし、マンダールで実際に茹でるときには水をひたひたになるまで入れるわけではなく、実際には蒸し煮状態になっており、蒸すと茹でるの間に区別がないということであろう。

表4. マンダールにおける遺伝子タイプ別の料理法

	AA	AAA	AAB	ABB	?	総計
f	0	0	0	0	1	1
bf	0	0	7	2	1	10
bfr	0	0	1	4	0	5
総計	0	0	8	6	2	16

f=揚げる、s=蒸す、b=茹でる、r=焼く

表5. スンダにおける遺伝子タイプ別の料理法

	AA	AAA	AAB	ABB	?	総計
f	0	0	1	0	0	1
s	0	1	0	0	0	1
sb	1	0	1	0	0	2
sf	0	0	2	0	0	2
sbf	0	1	1	1	0	3
rsbf	0	1	4	2	0	7
総計	1	3	9	3	0	16

f=揚げる、s=蒸す、b=茹でる、r=焼く

マンダールでは、AABに揚げると茹でるものが多いのに対して、ABBではそれに焼くが加わったものが多くなっている（表4）。一方スンダでは、料理法に遺伝子タイプによる違いはあまりなく、AAA、AAB、ABBのすべてにおいて多様な料理法が見られる（表5）。ここでも生食と料理用としての利用法の分析と同じように、遺伝子タイプと料理法の間に対応が見られるマンダールとあまり見られないスンダという違いが見られる。

苞と雄花芽を利用する料理はマンダールとスンダの両方で観察された。苞と雄花芽自身に味はほとんどなく、その食感を利用した料理が両者で作られている。マレーシアにおける予備的な広域調査においても、苞と雄花芽が市場や屋台などで販売されているのが観察された。日本に住む者にとって、実以外の部分を食べることはなかなか想像できないと思われるが、少なくともインドネシアとマレーシアではかなり一般的な利用法であるようだ。

マンダールの住んでいる地域は稲作適地が少なく、もともとはバナナ、キャッサバ、ヤウティア、サゴなどを組み合わせて主食としていたと考えられる。その中でもバナナは最も重要であっ

たと思われる。主食として食べるには甘いバナナは不適當であり、現在の食生活から推測すると、ABBのバナナを茹でたものを主に用いていたのだろう。現在では昼食時に主食としてバナナが食されることはあるが、朝食と夕食は市場などで購入された米が主食となっている。これはブギス、マカッサル、トラジャなどのまわりのエスニック・グループやインドネシアで最も人口の多いジャワの文化の影響を受けたものであると思われる。しかしながら、彼らの食文化の核としてのバナナに対するこだわりは依然として強く、それがABBの料理用品種の重要性を生み出していると思われる。

一方、スンダは長らく米を主食としてきた人々たちである。彼らにとっては生で食べる果物としてのバナナ、菓子の材料としてのバナナという面がマンダールより強いということが品種や料理法の比較から伺える。スンダにおいて、バナナは米に次いで重要な作物であり、多くの生食用の品種や多彩なバナナ菓子が観察され、彼らのバナナに対する関心は決して低いものではない。この地域においてバナナは重要なサブカルチャーの一つであることとらえることができるであろう。

物質文化としての利用では両者であり違いはなく、葉で何かを包む、もしくは鍋の蓋のかわりなどに用いられている。

精神文化の面では、マンダールにおいてイスラムの儀礼の中心的な部分で *loka manurung* が用いられている。スンダでは、パーティなどにおける装飾用として *cau raja* が株ごとジャカルタに出荷されている事例が観察された。*loka manurung* や *cau raja* はそれぞれの文化において、重要な象徴的意味を持っていると思われる。

6. おわりに

ここまでスラウェシ島のマンダールとジャワ島のスンダにおけるバナナの品種や利用を見てきたが、この両者においてバナナが彼らの生活に深く根づいていること、さらにその文化には地域による違いがあることが明らかとなった。特にマンダールにおいて、バナナは食文化や精神文化の核の一つになっていると思われる。また、スンダにおいてはサブカルチャーとして重要な位置を占めている。スンダの地域は首都ジャカルタに近いということもあり、自給用ではなく販売用としてのバナナ生産が今後より多くなっていくと思われるが、品種管理などに見られるバナナの品種に対する関心は依然として強く、単純に商品価値のある品種に特化していくことはないだろう。

バナナに対する関心はマンダールやスンダの人々に限らず、多かれ少なかれインドネシアの人々全般に見られる。例えば、スラウェシ島マカッサルのハサヌディン大学に研究連絡のため訪問したときに、学長にマンダールで集めたバナナのポラロイド写真を提示すると、それをきっかけに彼は自分が好きなバナナの品種やバナナ料理について熱弁をふるった。また、ボゴール植物園に遊びに来ていたジャカルタ在住の役人は *pisang ambon* と *pisang raja*⁶⁾ の違いを詳しく教えてくれた。彼らの多くはバナナについて一家言を持っているのである。

インドネシアの人々にこのような魅力を持つバナナについて、さらにマンダールにおいて、特に山地帯で調査をおこなうとともに、マレーシアの半島東岸部においても本格的な調査を開始する予定である。今後、アフリカを含めた広範囲にわたって、本稿ではほとんど触れること

ができなかったバナナの作付け様式も加えて比較していきたい。

謝辞

本研究は日本学術振興会熱帯生物資源研究基金より研究助成を受けておこなわれた。なお、本稿は日本学術振興会に提出した海外調査レポートをもとに作成された。インドネシア科学研究センターのR.E.ナスティオン博士にはバナナの同定をはじめ、バナナ分類の基礎的な知識をご教授いただくとともに、スダにおける現地調査においても調査地の選定などでお世話になった。マカッサルのハサヌディン大学ではR.A.ラディ学長、開発および協力担当副学長S.W.ワヒド教授、講師のA.アムリ氏をはじめとする多くの方々にマンダールにおける調査の便宜を図っていただいた。ガイドのウディン氏とティナンブンでホームステイをさせてもらったダルティア一家およびその親族や友人の方々には調査の手伝いをしていただくとともに、様々なマンダール料理をごちそうになった。パルクダではA.ヘリー氏の家にホームステイさせていただき、また、ヘリー氏の息子のD.コマラ氏にはカウンターパートを務めていただいた。パルクダの人々をはじめとした多くのスダの方々にはわれわれの調査のさまざまな面において協力していただいた。東京農業大学の天野實助教授にはバナナ研究の現状とバナナの同定について示唆をいただいた。京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科の山田勇、田中耕司両教授には調査地選びについて助言をいただくとともに、ハサヌディン大学の方々やナスティオン博士、ウディン氏を紹介していただいた。これらの方々に心から謝意を申し上げたい。

注

- 1) 多くの生物において、細胞の核にできる染色体は二つずつ同じもの（これを相同染色体と呼ぶ）が対になっている。このような生物を二倍体と呼ぶ。
- 2) 斜体字は学名を除き現地語（マンダールの場合はマンダール語、スダの場合はスダ語）を表す。
- 3) キャッサバ (*Manihot esculenta* Crantz., トウダイグサ科) は熱帯アメリカ原産の地下にイモ（厳密には地下茎）を形成する植物で、現在ではアジアやアフリカの熱帯域でも広く栽培されている。日本ではデザートなどに使うタピオカの材料として用いられる。ヤウティア (*Xanthosoma* sp., サトイモ科) はイモや葉を食用とするために熱帯で栽培される多年草で、サトイモによく似ている。中南米、西インド諸島が原産地であるが、現在ではアフリカ、東南アジア、太平洋の島々などでも栽培されている。サゴ (*Metroxylon sagu* Rottb., ヤシ科) はニューギニア、モルッカ諸島の原産で、ヤシの仲間である。サゴは茎の中に大量のデンプンを貯める性質があり、髓を粉碎して水洗いしデンプンを採取する（堀田他、1989）。
- 4) カッコ内の記号は私たちが作ったバナナ品種データベースのIDナンバーである（付表1を参照）。
- 5) “loka” とはマンダール語で「バナナ」を意味する。
- 6) 調査時の交換レートは、U.S. \$ 1 = Rp.6650~7400。
- 7) マカッサルに在住のティナンブン出身の男性は、loka manurung の美味しさ、特に地元のものがいかに美味しいかを力説していた。

- 8) AABグループの plantain subgroup は、French type と Horn type に分けられる。
- 9) この品種は、農夫からの聞き取りだけで未確認のため、付表1には載せていない。
- 10) これらは不安定な品種と見做し、付表1に載せていない。
- 11) “lawar” とはマンダール語で酸っぱい和え物を指し、“puso” はバナナの雄花芽を指す。
- 12) 私たちの一人は実際に疲労時にこれを食したが、強壮効果を確かに感じたという。
- 13) バナナの茎もしくは幹に見える部分は、地下茎から生じた葉が何枚も重なり合って丸く柱上になったものであり、偽茎もしくは仮茎と呼ばれる。
- 14) 山口大学教育学部中田考助教授から貴重な情報をいただいた。
- 15) “cau” はスダダ語で「バナナ」を意味する。
- 16) “pisang” はインドネシア語で「バナナ」を意味する。

参考文献

- 畠山久尚（監修），1964. 【アジアの気候】古今書院.
- 堀田満、緒方健、新田あや、星川清親、柳宗民、山崎耕宇（編），1989. 【世界有用植物事典】平凡社.
- 中村武久，1991. 【バナナ学入門】丸善.
- 及川洋征，2000. 「屋敷林に暮らす～ジャワ島の農家と樹木作物のかかわり～」田中耕司編【自然と結ぶ】昭和堂.
- Simmonds, N.W. 1955. The taxonomy and origins of the cultivated bananas. *The Journal of the Linnean Society of London*, No.359: 302-312

付表1. パナナ品種リスト

Frequency 1: very common, 2: common, 3: rare, 4: very rare Consumption A: raw, B: cooked, C: beverage, D: others

ID number	Location	Vernacular name	Genome type	Frequency	Consumption	Origin	Price
INMT99001	Tinambung ^b	<i>loka tulang (=loka batu)</i>	AA	3	A	unclear	Rp. 2500/h ^a
INMT99002	Tinambung	<i>loka barai(n)gang</i>	AAA	2	A	unclear	Rp. 2500/h
INMT99003	Tinambung	<i>loka pere</i>	AAB	3	A, B	unclear	
INMT99004	Tinambung	<i>loka bulawan</i>	AA	4	A	unclear	
INMT99005	Tinambung	<i>loka tira (var.)</i>	AAA	2	A	unclear	
INMT99006	Tinambung	<i>loka tira (var.)</i>	AAA	3	A	unclear	
INMT99007	Tinambung	<i>loka tira (var.)</i>	AAA	3	A	unclear	Rp. 2500/h
INMT99008	Tinambung	<i>loka dadi</i>	AA	3	A	unclear	Rp. 2000/h
INMT99009	Tinambung	<i>loka kappal</i>	AAA	4	A	unclear	
INMT99010	Tinambung	<i>loka balambang</i>	ABB	1	B	unclear	Rp. 2500/h
INMT99011	Tinambung	<i>loka balandang</i>	ABB	2	B	unclear	Rp. 2500/h
INMT99012	Tinambung	<i>loka tumarra</i>	AAB?	2	B	unclear	
INMT99013	Tinambung	<i>loka balanda</i>	AAB?	3	B	unclear	
INMT99014	Tinambung	<i>loka lasse</i>	?	4	B	unclear	
INMT99015	Tinambung	<i>loka nippa</i>	ABB	3	B	unclear	
INMT99016	Tinambung	<i>loka putu</i>	AAB	4	B	unclear	
INMT99017	Tinambung	<i>loka rombia</i>	AAA?	3	A	unclear	Rp. 2000/h
INMT99018	Tinambung	<i>loka lamboko</i>	AAB?	3	B	unclear	Rp. 2000/h
INMT99019	Tinambung	<i>loka sallessorang</i>	ABB?	4	A	unclear	
INMT99020	Tinambung	<i>loka manurung</i>	ABB	1	B	unclear	Rp. 2000/h
INMT99021	Tinambung	<i>loka lero</i>	ABB	3	B	unclear	Rp. 2000/h
INMT99022	Tinambung	<i>loka tayau</i>	ABB	3	B	unclear	Rp. 2500/h
INMT99023	Tinambung	<i>loka beru-beru</i>	?	3	?	unclear	
INMT99024	Tinambung	<i>loka batu</i>	?	3	B	unclear	
INMT99025	Tinambung	<i>loka lesang</i>	?	?	D	unclear	
INMT99026	Tinambung	?	AAA	?	?	Makassar	
INMT99027	Tinambung	<i>loka tira taliu pusu</i>	AAA	?	A	unclear	
INMT99028	Tinambung	<i>loka loka</i>	AA	2	A	unclear	
INMM99001	Majene ^b	<i>loka balowa</i>	ABB?	2	A, B	unclear	
INMM99002	Majene	<i>loka kayang</i>	AAB	3	B	northern mountain area	
INMM99003	Majene	<i>loka cumi</i>	AAB	3	B	northern mountain area	
INMM99004	Majene	<i>loka lopa</i>	AAB	3	B	northern mountain area	
INMM99005	Majene	<i>loka tandu</i>	AAB	4	B	northern mountain area	

1): South Sulawesi Province, 2): \$1=Rp. 6650-7400 in August, 1999. 'h': a hand of banana, 3): South Sulawesi Province

<Sunda in Indonesia>		Vernacular name		Genome type	Frequency	Consumption	Origin	Price
ID number	Location							
INSU00001	Cibadak ^{a)}	<i>cau regang</i>	AA	3	A	unclear		
INSU00002	Cibadak	<i>cau lampung</i>	AA	2	A	Lampung, Sumatra	Rp. 1500/h	
INSU00003	Cibadak	<i>cau emas</i>	AA	3	A, B	unclear	Rp. 1000-2500/h	
INSU00004	Cibadak	<i>cau kembangan</i>	AA	4	A	unclear		
INSU00005	Cibadak	<i>cau jepang</i>	AAA?	4		unclear		
INSU00006	Cibadak	<i>cau medan</i>	AAA	2	A, B	unclear	Rp. 2000-3000/h	
INSU00007	Cibadak	<i>cau ambon lumut</i>	AAA	2	A	unclear		
INSU00008	Cibadak	<i>cau hudang</i>	AAA	4	A	unclear		
INSU00009	Cibadak	<i>cau papan</i>	AAA	3	A, B	unclear	Rp. 5000/b ^{b)}	
INSU00010	Cibadak	<i>cau peracet</i>	AAA	3	A	unclear		
INSU00011	Cibadak	<i>cau barangang</i>	AAA	4	A	Medan, Sumatra	Rp. 1200-3500/h	
INSU00012	Cibadak	<i>cau raja garing</i>	AAA	2	A	unclear	Rp. 2000/h	
INSU00013	Cibadak	<i>cau segli</i>	AAA	4	A	unclear	Rp. 12000/b	
INSU00014	Cibadak	<i>cau bangkawulu</i>	AAA	1	B	unclear	Rp. 1000-4000/h	
INSU00015	Cibadak	<i>cau ambon</i>	AAA	1	A	unclear	Rp. 1500-3000/h	
INSU00016	Cibadak	<i>cau badak</i>	AAA	3	A	unclear		
INSU00017	Cibadak	<i>cau raja bulu</i>	AAB	2	A	unclear	Rp. 1000-3000/h	
INSU00018	Cibadak	<i>cau kastroli</i>	AAB	4	A, B	unclear	Rp. 7500/b	
INSU00019	Cibadak	<i>cau angleng</i>	AAB	3	A	unclear	Rp. 750-1500/h	
INSU00020	Cibadak	<i>cau rebu</i>	AAB	3	A, B	unclear	Rp. 2500/h	
INSU00021	Cibadak	<i>cau nangka</i>	AAB	1	A, B	unclear	Rp. 1500-2500/h	
INSU00022	Cibadak	<i>cau gembor</i>	AAB	4	A, B	unclear		
INSU00023	Cibadak	<i>cau keladi</i>	AAB?	3	A, B	unclear		
INSU00024	Cibadak	<i>cau galek</i>	AAB	1	B	unclear	Rp. 10000-25000/b	
INSU00025	Cibadak	<i>cau lampeneng</i>	AAB	3	A, B	unclear	Rp. 9000/b	
INSU00026	Cibadak	<i>cau sisir</i>	AAB	4	A	unclear		
INSU00027	Cibadak	<i>cau raja medan</i>	AAB?	3	B	unclear	Rp. 2500-7500/h	
INSU00028	Cibadak	<i>cau kapas</i>	AAB	3	B	unclear	Rp. 2000/h	
INSU00029	Cibadak	<i>cau raja sereh</i>	AAB	3	A	unclear	Rp. 1000-3000/h	
INSU00030	Cibadak	<i>cau banggala (kosta)</i>	ABB	3	A, B	India?		
INSU00031	Cibadak	<i>cau apu (siem)</i>	ABB	2	A, B	unclear	Rp. 1200-3500/h	
INSU00032	Cibadak	<i>cau kepok</i>	ABB	2	A, B	unclear	Rp. 5000/h	
INSU00033	Cibadak	<i>cau hatu</i>	BB?	4	A	unclear		
INJA00001	Jakarta	<i>cau butan</i>	?			unclear		

4): West Java Province, 5): b: a bunch of banana

付表2. パナナ利用法リスト

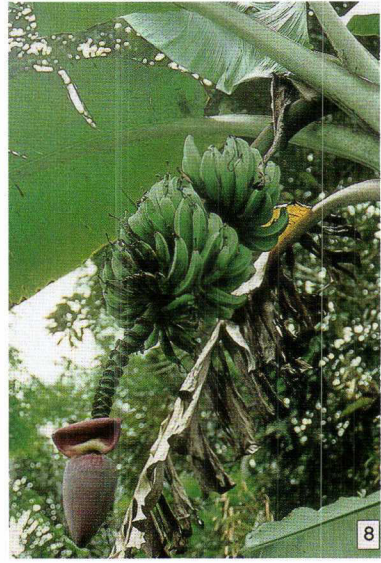
Category A: food, B: medicine, C: material culture, D: ritual, E: indirect use, F: use by wild animals, G: others
 Part of use a: fruit, b: raw leaf, c: dry leaf, d: pseudostem, e: bract, f: male bud, g: root, h: others
 Frequency 1: high, 2: medium 3: low

<Mandar in Indonesia>

Usage	Vernacular name	Category	Part of use	Frequency	Varieties used
Banana cake	<i>ke lapis</i>	A	a	???	???
Boiled banana with coconut milk	<i>loka satta</i>	A	a		<i>loka balanbang, loka manurung, loka tayau</i> (Suitable sized banana).
Bried banana	<i>loka janno</i>	A	a	???	???
Dress male bud	<i>lawar puso</i>	A	e, f		only <i>loka manurung</i> .
Banana cake	<i>roko-roko unti</i>	A	a		only <i>loka manurung</i> and <i>loka balanbang</i> .
Wrapping leaf for steaming	no name	C	b	???	???
Banana cake	<i>loka gollay</i>	A	a		<i>loka manurung</i> is best. <i>loka balanbang</i> is possible.
Wrapping leaf for roasting fish	no name	C	b	???	???
Lid of steamer	no name	C	b	???	???
Boiled banana	<i>loka piapi</i>	A, B	a		<i>loka puiti, loka balanbang, loka manurung, loka pele, loka balowo</i> , etc.
Roasted banana	<i>loka epe</i>	A	a		<i>loka manurung</i> is best.
Sour soup	<i>do'ayu maissang</i>	A	a		<i>loka pere</i> is best, <i>loka manurung</i> is possible, but not so good.
Dried banana	<i>dappo loka</i>	A	a		<i>l. manurung</i> and <i>l. balanbang</i> are best. <i>l. lero, l. tayau, l. balanda</i> are possible.
Banana chip	<i>karoppo loka</i>	A	a		<i>loka balendang</i> .
Fried dried banana	<i>dappo janno</i>	A	a		<i>l. manurung</i> and <i>l. balanbang</i> are best. <i>l. lero, l. tayau, l. balanda</i> are possible.
Banana paste	<i>loka lambu/tumbu</i>	A	a		<i>loka manurung, loka balanbang</i> .
Offering	no name	D	a	???	???
Offering	no name	D	a, d	???	???

<Sunda in Indonesia>

Usage	Vernacular name	Category	Part of use	Frequency	Varieties used
Steamed banana	<i>seupan cau</i>	A	a	2	<i>cau apu (siem)</i> , <i>cau bangkawulu</i> , <i>cau kepok</i> .
Fried banana	<i>goreng cau</i>	A	a	1	<i>cau galek</i> , <i>cau nangka</i> , <i>cau apu(siem)</i> , <i>cau bangkawulu</i> , <i>cau kepok</i> , <i>cau kapas</i> .
Banana cake	<i>papais</i>	A	a, b	2	<i>cau nangka</i> , <i>cau bangkawulu</i> , <i>cau kepok</i> , <i>cau kapas</i> .
Rolled fried banana	<i>molan</i>	A	a	2	<i>cau nangka</i> , <i>cau bangkawulu</i> .
Fried banana	<i>sale</i>	A	a	1	<i>cau apu(siem)</i> , <i>cau bangkawulu</i> etc.
Banana chip	<i>kiripik</i>	A	a	1	<i>cau galek</i> , <i>cau nangka</i> , <i>cau apu (siem)</i> .
Boiled dessert banana	<i>kolak</i>	A	a	2	<i>cau galek</i> , <i>cau nangka</i> , <i>cau apu (siem)</i> , <i>cau bangkawulu</i> , <i>cau raja bulu</i> .
Banana ball	<i>cimplung</i>	A	a	3	<i>cau ambon lumut</i> , <i>cau medan</i> .
Banana rice	<i>tutug</i>	A	a	2	<i>cau galek</i> , <i>cau nangka</i> , <i>cau apu (siem)</i> .
Male bud salad	<i>pais jantung</i>	A	e, f	3	<i>cau apu (siem)</i> .
Dress green banana	<i>lajak</i>	A, B?	a	2	<i>cau batu</i> .
Wrapping leaf	no name	C	b	1	every varieties, but varieties of <i>balbisiana</i> type are better.
Ornament in celemony	no name	C	abdef	2	normally <i>cau raja</i> varieties (<i>cau raja bulu</i> is best), but sometimes <i>cau lampung</i> .



スンダのバナナ文化

7 : スンダの畑 (水田にバナナが植えられている。)

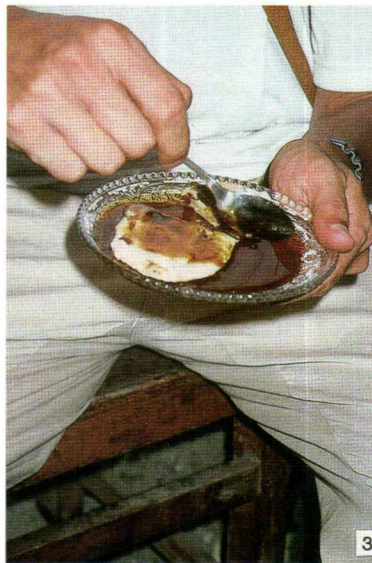
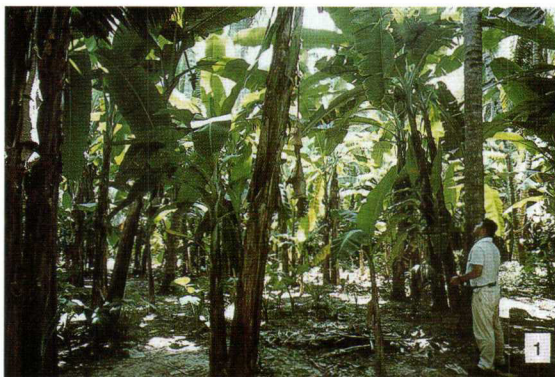
8 : *cau nangka* (AAB) の全房。

9 : *cau galek* (AAB) の全房。

10 : バナナ・ロール・フライ (*molan*)。

11 : 雄花芽と苞のサラダ (*pais jantung*、作り方は本文参照)。





マンダールのバナナ文化

- 1 : マンダールのバナナ畑と筆者。
- 2 : ティナブンで売られているバナナ各種。
- 3 : *loka epe* に砂糖ヤシから作られた赤砂糖のシロップをかけて食べる。
- 4 : 蒸し煮したバナナと酸っぱい和え物 (*lawar*)。
- 5 : 香味野菜や香辛料をトビウオにまぶし、バナナの葉で包んで焼く。
- 6 : 儀礼の時にモスクの中心におかれた *loka manurung* (本文参照)。