

インド国内移住者の食文化にみる伝統と変容

—西インドに移住した北、南、東インドからの 移民の事例を中心に—

篠田 隆 (大東文化大学名誉教授)

Tradition and Change in the Food Habits of Domestic Migrants in India -A Case Study of Domestic Migrants from North, South and East India to West India-

Takashi SHINODA

はじめに

筆者はインドにおける食文化や食習慣の変化に関心をもってきた。とくに家庭食（内食）がどのように変化してきたのかを、グジャラート州をフィールドとして、調査してきた。家庭食は外食や中食よりも比重が大きだけでなく、菜食主義・非菜食主義などの食の規制や断食、祭日食などの食の習慣も、家庭食にもっとも密接に結びついているからである。

筆者はこれまでに5回にわたり食文化の調査を行った（注1）。第5次調査では、アーメダバード市に居住するグジャラート州出身者と州外からの国内移民者の双方から、家庭食の変化について詳細な聞き取り調査を行った。

回答者はインドの知人友人のなかから真摯に回答できる人を選び、各2～4時間ほどの半構造化インタビューを行った。その際に、比較しやすいように、「家族構成」「好きな料理」「祭日食」「断食」「食の変化」などの項目を設定したが、回答者がより話したいテーマや項目がある場合は、回答者の自由にまかせた。

グジャラート州出身者の家庭食の調査においては、宗教別の食習慣の多様性と共通性を比較するために、回答者にヒンドゥー教徒、イスラーム教徒、キリスト教徒、ジャイナ教徒などグジャラート州において重要な宗教の信徒を含めた。調査結果の分析は、前稿（篠田 2023b）にまとめた。

本稿は州外からの国内移民者の食文化と食習慣がテーマであり、グジャラート州出身者の家庭食の変容に焦点を合わせた前稿と対をなす研究成果と位置付けられる。前稿ではグジャラート州における食文化の変化を宗教別の回答世帯の共通点と相違点に注目してまとめた。今回の調査では、州外からの国内移民者の食文化、食習慣とアイデンティティ（注2）のかかわりが焦点となる。その

かわり、祭日食が重要な役割を果たしていることが確認できた。

本稿は2節で構成される。第1節で聞き取り調査結果を回答者世帯ごとにまとめた。第2節では、州外からの国内移民者のアイデンティティの維持や確認と深くかかわっている特定の祭日と祭日食について考察した。それから、祭日食以外の食文化の変化について、今回の聞き取り結果を総合してまとめた。「おわりに」で、前回と今回の調査結果をすり合わせ、食文化の変容と動向を展望した。

第1節：出身地域別家庭食の事例

筆者のフィールドである西インドのアーメダバード市に国内移住を行った5名の回答者からの聞き取り結果をまとめる。その内訳は北インド出身者2名、東インド出身者1名、南インド出身者2名である。聞き取った情報のなかから重要なものを拾い上げ、回答者が自ら語る体裁で取りまとめた。ほとんどの回答者が共通の質問に沿って回答しているが、それ以外の食に関するテーマを深めた回答もある。各回答の特徴を、見出しの一行にまとめた。回答者の属性について、名前（イニシャル）、年齢、性、出身地域、宗教の情報を示した。また、食材や料理名の説明は初出箇所で行った。

(1) 北インド、ハリヤーナー州出身のヒンドゥー教徒の家族

見出し：食のブロガーが「万能なインド食」を語る

回答者：Nさん、57歳、女性

(家族構成)私(57歳)は北インドを故地とするヒンドゥー教徒コミュニティに属する。現在は夫(65歳)と父(91歳)の3名でアーメダバード市に住んでいる。2人の息子がおり、長男はカナダでソフト技師、次男は経営者でアーメダバード市内の徒歩5分の近場に住んでいる。私は公務員をしていた父の赴任地であるハリヤーナー州のヒッサールで生まれ育った。23歳で結婚してからは、中央公務員であった夫の度重なる転勤により、デリーやパンジャブ州など北インド各地で長年過ごし、2002年から夫の最後の赴任地であったアーメダバード市に住んでいる。

(食への関心)2012年から食事に関するブログを空き時間に運営してきた。4年前から、真剣にブロガーとして食事の情報を公開するようになった。食事に関心をもったのは、滞在先各地の隣人たちの食の交流の経験と、子供たちに料理をして食べさせる経験がきっかけになっていた。ほとんどの食関連ブログは、レビュー(レストランなどの)か、レシピ紹介を中心としたものであった。それらと異なるブログにしたいとおもい工夫してきた。私は各地の滞在先でさまざまな食文化に触れてきたが、食の好みは自分のコミュニティの食文化と重なるところが大きく、穀物は基本的に小麦と米を主体とする食事であった。季節の食材に関心があり、好きな品目も多様である。外食にも積極的で、パンジャブ料理(北インド小麦地帯の濃厚でクリーミーな料理)、グジャラート料理(西インド雑穀地帯の甘めの料理)、南インド料理(南インド米地帯のココナツ味の料理)をバランスよく楽しんできた。家庭では衛生面のことを考えコックを雇わず、自身で家族用の料理を作ってきた。夫の帰宅時間が遅めになりがちで父の食べものの好みは夫婦とも異なっていた。また、子供た

ちに食べたいものを聞き作るようにしていたので、食の個別化は子供を育てていた時期からあった。子供たちに望まれればマギー（インドの代表的なインスタント・ラーメン）もよく作った。冷凍食品（グリーンピース、スイートコーン、バーガーパティなど）は出始めの頃から使用していた。各種料理の素も20年前から使い始めた。味が単調にならず、料理ごとに違うのでよいと感じた。子供たちが家にいた頃は月3～4回の外出であった。現在は近所に住む次男夫婦の付き合いがあり、外出回数は月5～7回と増加した。

（祭日食） 私が子供の頃、国のお祭りになると、プーリー・カチョーリー（小麦粉で作った皮に、豆や野菜などから作ったドライカレーを包んで揚げたパン）とそれに付け合わされる野菜、デザートが出された。プーリー・カチョーリーは、大きなお祝いの時に必ず作られた。また、野菜やパニール（インド・チーズ）を使った料理がたくさん作られ、大きなお祝いほど、付け合わせも多かった。最近では、レストランが国の祝日のために、インド国旗の鮮やかな3色を念頭に、デザインに優れた料理を出すようになったのが印象的である。

宗教的なお祭りは、家族のお祝い事の機会でもある。人々がより良い教育や仕事、キャリアを求めて故郷を離れているこの時代でも、デーワラー（注3）、ホーリー（注4）、イード（注5）、クリスマスなどの祭典には誰もが故郷に帰る。ジャレービー（小麦粉と水を合わせた緩い生地を、熱した油で円環状になるように揚げ、さらにそれを砂糖のシロップ漬けにした菓子）、ラドゥー（豆粉、ギー（無水バター）、砂糖で作る丸いボール状の菓子）などの伝統的なお菓子は常に祭日メニューの一部である。私は数年間、キリスト教のミッションスクールに在籍したので、クリスマスには、先生方のお宅で手作りのケーキ、炒ったナッツ、作りたてのサンドイッチなどをいただいた。それらは、40年経った今でも思い出せるほど美味しいものであった。時代とともに、お祝いの場は家庭からレストランに移ってきた。女性の社会進出が進み、家庭での料理が少なくなった。贅沢な食事は、ケータリングのシェフやレストランに頼むことになる。ゾマトやスイーギー（インドを代表するネット宅配業者）のようなアプリケーションのおかげで、簡単に注文できるようになった。**（食材の季節変動）** インドでは、料理や食事の基本的な知恵が、口承や実践を通して何世代にもわたって伝えられている。子供の頃（1960年代後半）、両親は季節の野菜や果物だけを好んで買っていたのを覚えている。インドの市場は今ほど発達しておらず、旬でないものはほとんど手に入らなかった。北インドのハリヤーナー州の小さな町では、生鮮食品はほとんど地元産であった。父が「季節外れのものを買うと、不健康なものを買うことになる。健康に投資するのではなく、病気に投資しているようなものだ」とよく話していた。成人し、家庭を持つようになって、この言葉は私の心に残っている。私はいつも旬の野菜や果物を買ってきた。インド経済が発展するにつれ、世界中の食品が手に入るようになったが、地元産の新鮮で旬のものが健康には一番良いという評価はむしろ高まった。味が良く、お金も節約できるし、環境問題対策にもつながる。

古代の知恵であるアーユルヴェーダ（インドの伝統医療）には、四季を通じて健康を維持するための明確なガイドラインが示されている。インドには6つの季節があり、さまざまな旬の野菜があり、アーユルヴェーダでは、免疫力と健康を高めるために旬のものを食べるようにと説いている。

季節の変わり目には、外的環境が私たちの健康に影響を与えることが知られている。アーユルヴェーダは、自然との関わりの中で生きる生き方を伝えている。

季節によって体の欲求は変化する。夏は、胃腸に負担がかからず、体を冷やす食べ物が好きだ。トマト、ゴーヤ、オクラなどの野菜が食卓に並ぶ。バターミルク（バターを作るときに残る酸味で低脂肪の液体）やパニールは、体を冷やさないための「熱々の好物」である。ダール（豆カレー）とご飯も、調理に時間がかからないので、私のお気に入りだ。スイカ、マスクメロン、マンゴーなど、夏の新鮮な果物も好物である。この季節は、アーユルヴェーダでいうところのアグニ（火）の力が最も低下するため、消化の良いものを摂るようにしている。

雨季に入ると、パコーラー（野菜やパニールの揚げ物）やスパイシーな食べ物が食べたくなる。塩辛いもの、酸っぱいもの、油っこいものがこの季節の主役である。薄味の温かいスープも大好きだ。カレーやバターミルクは後回しになる。湿度の影響で涼しくなったせいだろうか、この季節は、果物があまり出回らない。湿度が高く、食材が腐りやすいので、調理していないものは避けている。

冬になると、甘くてスパイシーな食べ物がおいしくなる。サーグ・マッキー（トウモロコシの薄焼きパンでほうれん草を入れる）、カリフラワーとポテトのカレー、豆、葉物野菜カレー、ホット・ドウドウ（ミルク・ジャレービー）などが人気の品目だ。サラダは食べないようにしているが、リンゴ、ブドウ、パイナップルなどのジューシーな果物は大好きだ。サトウキビ、粗糖、ティル（ゴマ）、ナッツを使ったお菓子も美味しい。

食事の準備は、食材の入手性と食材の価格という2つの大きな要因に影響される。さまざまな食材のうち、インド料理にはトマト、ジャガイモ、玉ねぎは欠かせないが、これらの食材が市場にあまり出回っていない時期や極端に高価な時期がある。そのような時に、私は、これらの必須アイテムがなくても、なんとか料理ができるように自分を管理することにしている。たとえば、トマトが手に入らなければ、ジャガイモのカレーを作るときにパニールで代用する。どんな野菜でも、適切な調味料を使えば、トマトなしで作ることができる。必要不可欠なものは何もなく、あるもので美味しく作ることができる。インドの家庭では、このように野菜価格の季節的変動に対応している。調味料や食材が豊富なインド料理は万能なのである。

(2) 北インド、ウッタール・プラデーシュ州出身のヒンドゥー教徒の家族

見出し：コピーライターの見る食のグローバル化と現代化

回答者：Gさん、38歳、女性

(家族構成) 北インドのウッタール・プラデーシュ州カンプル市出身のヒンドゥー教徒の3人家族であり、現在はアーメダバード市に住んでいる。私(38歳)の両親はベンガル人であり、私もベンガル文化を引き継いでいる。私はフリーランスのコピーライターをしており、夫(37歳)は会社を経営している。小さな娘(4歳)と一緒に暮らしている。

(好きな食事) 私の好物は、パニール・カレー、チキン・ビリヤーニー（スパイスと米、チキン、野菜から作る混ぜご飯）である。夫はパニールカレー・ピザ・チキンビリヤーニーが好物である。

夫婦ともにパンジャブ料理が好きである。娘はダールと米、それにフライドポテトが気に入っている。外食は月一回ほどである。ヒンドゥー教徒であるが、家族の誰も断食は行っていない。

(家庭料理の変化) 食材については、入手しやすくなり、種類も増えた。その結果、イタリア料理、メキシコ料理、中華料理、ベトナム料理、タイ料理など、世界各国の料理が家庭でも受け入れられ、試されるようになった。これらの食材も以前より安価に入手できるようになった。また、近年は同じ食材でも、例えば小麦粉のように、全粒粉だけでなく、マルチグレイン粉、糖尿病患者用小麦粉など、さまざまな種類の小麦粉が手に入るようになった。香辛料でも、オレガノ、タイム、ローズマリーなど、エキゾチックなハーブやスパイスが手に入るようになり、食品の味は確実に変わってきている。また、グローバルでグルメな食品の種類も増え、味覚の実験も盛んになった。食事の量は、軽食を求めようになり、少し減った。厳しい品質管理やチェック、政府の認証、消費者向け食品や生鮮食品を供給する企業間の競争により、食品の品質は以前より良くなった。

健康食品の消費量は昔に比べて確実に増えた。硫黄を含まない砂糖、ナトリウム含有量の少ない塩に切り替え、精製小麦粉と精製油の使用を制限した。調理には低温圧搾のオイルを使用している。揚げ物、ベーカリー、お菓子、パッケージ食品、加工食品、外食はできるだけ控えている。それに伴い、毎日の食事にサラダやナッツを採り入れるようにした。野菜や果物も、高級食材ではなく、その土地の旬のものを採り入れるようにしている。

食事のタイミングが変わった。以前は夕食の時間は21時頃であったが、今は、遅くとも20時までには夕食を済ませるようにしている。軽くて早い夕食は、消化器系全体にやさしい。また、消化を助けるために、毎日食後の散歩をするようにした。

(外食の変化) 外食の頻度は、インド料理や世界各国の料理が食べられるようになったこと、レストランの数が増えたこと、人々の実験意欲が高まったこと、そして手元の可処分所得が増えたことで、増加した。また、料理の選択肢が広がった。20年前は、ほとんどのレストランが、北インド料理や南インド料理などに限定されていた。現在では、インド各地の郷土料理のレストランが増えている。菜食料理だけでなく、ビーガン料理、サラダなどを提供する専門店もある。また、世界各国の料理もレストランで味わうことができるようになった。所得の増加に対応して外食の予算も倍増している。最近では、人々は美味しく、衛生的な料理、そしてお店の雰囲気にお金をかけようとする傾向がある。

さらに、オープンキッチンのコンセプトは、消費者にプロのレストランの厨房で何が行われているかを覗き見ることを可能にした。料理がどのように調理されているのか、衛生管理は行き届いているのか、実際に目で見て確認することができる。私は家族と外食するときは、揚げ物や甘いものを控え、健康的なものを選ぶようにしている。数年前にはなかったことだが、ヘルシーな料理だけを出す専門店もあらわれている。

(祭日食) 我が家で最も重要なお祭りはドゥルガー祭(注6)である。その際、ボージャー・キチディー(緑豆と米の粥にスパイスと野菜を混ぜたご飯)、ルチ(揚げパン)、コシャ・マングシヨ(スパイス的なマトン・カレー)、ソンドェッシュ(凝乳、砂糖や粗糖で作るふわふわのデザート)、ロシヨゴッラ

(凝乳を使った球状の菓子)、パエシュ(米、ミルク、ナッツで作るプディング)を準備する。

(3) 東インド、ベンガル地方出身のヒンドゥー教徒の家族

見出し：ベンガル人とドゥルガー祭

回答者：Aさん、28歳、女性

(家族構成) 東インド出身のヒンドゥー教徒の5人家族で、現在はアーメダバード市に住んでいる。祖父(84歳)は1939年にベンガル地方のダカ近郊の村で生まれたベンガル人である。18歳の時にベンガルからアーメダバードに移住し、ここで軍に入隊し、カシミールで軍務についた。除隊後は、グジャラートに戻り、ここで母(54歳)が生まれた。ムンバイで生まれ育った父(63歳)は結婚後に、アーメダバードで営業職についている。娘である私(28歳)は5年前からグルガオンの会社で日本語の通訳をしているが、現在はアーメダバードで在宅勤務をしている。弟(23歳)は1年前に大学を卒業し、現在はアーメダバードの情報産業の会社で働いている。

(好きな食事) 私の家族はベンガル人であるが、ベンガルで生まれたのは祖父だけである。両親も姉弟も他の土地で生まれ育った。しかし、いずれもベンガル人が密集する地区で過ごしたので、ベンガルの食文化と生まれた地域の食文化の双方の影響を受けている。

私が好きな家庭食は、ダール・バート(ダール豆と米)、インド人のソウルフードであるが、母からはまだ若いにおばさんみたいだと言われている。屋台食(ストリートフード)で好きなのは、パーニープリー(小さなプリーをパーニー(汁)と一緒に食する特徴のあるスナック)だ。町中に大小さまざまなパーニープリーの屋台があるが、衛生的な屋台で食べている。料金は6個で30ルピーほどだ。パーニープリーは家で作ることもある、親戚が集まった際に楽しむ。ジャガイモを茹で、コリアンダーのチャトニー(香菜をペースト状にした調味料)やダヒー(ヨーグルト)をプリーに入れて食べる。月一回は自宅で食べている。レストランには最近月2回ほど、家で作らないチキンやバーベキューなどのノンベジを食べに出かけている。

父もダール・バートを好む。屋台食ではベンガル風のエッグ・ロール(パラターの上にオムレットを載せ、レモンをかけた玉ねぎを添えた軽食)が好きである。ムンバイのベンガル人集住区で育ったので、ベンガル料理がとくに好きである。母はマチェ・ジョール(魚カレー)が好物だ。母は、食べるのが好きだが、39歳から糖尿病を患っているので、食事には注意している。弟は飯に塩をかけゆで卵と一緒に混ぜた料理が好物である。外では週に3回、バーガーやピザなどのファストフードを食べている。会社に宅配で取り寄せることも多い。学生時代から宅配は使っていた。家族の多くはノンベジであるが、祖父は菜食を通した。菜食の品目は何でも食べるが、とくにダールとカリフラワーが好きだ。祖父は外ではサンデーシュ(ミルク菓子)などベンガリー・スイーツが好きだ。祖父と一緒に外食する時は、多種類の系統の料理のあるファミリー・レストランに行く。

(祭日食) もっとも重要な祭日はドゥルガー祭で、10日間祝う。朝はプージャ(礼拝の儀礼)に行くので、ノンベジは食べない。断食をして、プラサード(お供え物のお下がり)を貰い食べ、家でキチディー(豆と米の粥)をベンガル風ナス揚げ、ミックス野菜炒め、キール(甘いミルク粥)と

食べる。キチディーは3～4日続く。その後8日目に、一番重要な豊かで豪華な料理を食べる。昼に、米、濃いダール、2種類のサブジー、キールを食べる。夕食前にモモ（チベットの蒸し餃子）をよく食べる。夕食はチキン、マトンなどノンベジ、ジャガイモを入れたビリヤニーを食べる家庭が多い。毎日、違う種類の好きな料理を、この間に、集中して食べる。小さい頃は、新しい服を買ってもらえ、街に出かけ、たくさんの親戚や友人と会い、芸能も楽しめ、美味しい食べ物を食べられるので、ドゥルガー祭の到来が待ちどおしかった。

ドゥルガー祭はコミュニティの結束を強める最重要の祭りだ。アーメダバード市内ではベンガル系の人々が数か所で祭りを祝う。一番大規模に祝うのは、ベンガル文化協会（Bengal Cultural Association）で、75年前から活動している。これはベンガルコミュニティをベースとした会員制の組織で、ドゥルガー祭の準備運営を行っている。そのための寄付も集める。祖父はこの永年会員である。ドゥルガー祭は敷地内にテントを3つ建てて、祈り（プージャ）、歌、踊りを楽しむ。また、ケータリング業者が会場に屋台を8～10軒建て、魚料理、チキン、モモなどのベンガル料理を提供する。アーメダバードではドゥルガー祭は5日目から10日目までの6日間だけ行う。10日間の1日目は悪魔を倒した日、2～4日目は宇宙での移動期間、5日目は地球に到着した日で偶像（土製の偶像）を設置する。アーメダバードでは、偶像設置の日から祝っている。

10日目に偶像を水に沈める。偶像は7年前に河岸開発プロジェクトが完了してからは、サーバルマティー河に行政からの許可をもらい流していた。この儀礼は偶像を完璧に水に戻すだけでなく、その水を持ち帰り、会場で待つ人々にかけるためにも重要である。偶像を河岸から水に戻す作業は、4～5人で行われた。土でできた偶像が、完全に水没し、さらに水に溶けるのは翌朝の3～4時頃であった。彼らはその時まで河岸で待機し、溶けた水をベンガル文化協会の会場に持ち帰り、そこに集まった参加者にふりかけた。河岸開発プロジェクト以前には、サーバルマティー河の水量は少なかったため、ガンディーナガルの用水路で偶像を水に沈めていた。用水路に偶像を沈めることに対して一部の人たちには不満があったようだが、背に腹は代えられない状況であった。

（断食） 私は宗教的な理由の断食はしたことはないが、この3年間は、12時から20時までの間に2食のみ食べるような限定的断食はしてきた。最近、このような時間限定の断食のあることを知ってからは、意識的に行っている。昔はスナックなど間食の癖があり、体重の増えたことがあったが、限定的断食を始めてから、間食は止み、体調は良くなった。

母も3年前から限定断食をしていたが、コロナにかかってから、体調が崩れ止めた。母は中高時代の若いころ、火曜日は良い伴侶が見つかるように、土曜日は勉強が得意になるようにと、祖母に断食をさせられた。母はもともと食べるのが好きだったので、断食は苦痛であった。大学に入学してから断食は止めた。

（食習慣の変化） まず、食材が変化した。私は子供のころはローティー（薄焼きパン）中心であったが、米を中心にダール・バートやビリヤニーなどを食べるように変化した。小中高時代に学校に持参した弁当にはローティーとサブジー（野菜カレー）、あるいはパラター（ローティーの生地を練り込んで何層にも重ね焼いたパン）やサンドイッチを入れていた。ダールのような汁

物は学校の弁当で持参することはなかった。他の生徒も弁当はローティーが中心であった。高校時代には、ファルサン（塩味のスナック類）だけの生徒もいた。

味に関しては、最近は塩分だけではなく、香辛料や油も控えるようになり、生野菜の摂取が増えた。香辛料ではとくに唐辛子の使用が減った。揚げ物は家では作らなくなった。以前は、ひまわり油とギー、現在は米油、ココナツ油、からし油を使っている。

食事の量も変化した。主食の量が減り、副食（ダールやサブジー）をより多く食べるようになった。以前には、ローティーを6枚も食べていた。衛生には家族全員が以前から気を配っており、外食の際には、屋台やレストランの衛生管理を店の選択基準のひとつにしていた。小さい頃には外食は少なく、月1回もなかった。現在は外食を週末に月2回、さらにオンラインの宅配を月2～3回注文するようになった。外食ではノンベジ、オンラインではメキシコ料理や中華のこれまでに食べたことのなかった品目を試そうと注文するようになった。

外食の予算は大幅に増えた。家族でかけると、1500ルピー（注7）を下回ることはない。イタリア料理やメキシコ料理店だと、2000～2500ルピーはかかる。一番高価なのはBBQで、1人800～900ルピーなので、3000ルピー以上となる。キッチンの中がみえるレストランも増え、店の衛生管理も良くなった。外食時には、揚げ物は避けるようになった。また、サラダを楽しむようになった。

(4) 南インド、タミル・ナドゥ州出身のヒンドゥー教徒の家族

見出し：ポンガル祭で南インドのルーツを確認

回答者：Lさん、55歳、女性

(家族構成) 南インド出身のヒンドゥー教徒の4人家族であり、現在はアーメダバード市に住んでいる。私（55歳）は高校の教頭、夫（63歳）はIT技師、娘（24歳）はムンバイの教育研究所に所属し在宅勤務、息子（31歳）は会社員をしている。私たちの両親はインド最南端のタミル州側農村出身の菜食のバラモンで、その後ケーララ州のトリバンドラムに移住した。私と夫はそこで誕生した（近所で知り合いだった）。私たちはタミル語が母語で、料理や文化には両州の影響がある。

(好きな料理) 私の好きな家庭食は、ドーサー（米と豆で作ったクレープ状の軽食）、チャトニー、サンバル（スパイススープ）、夫はイドゥリー（発酵させた黒レンズ豆と米粉の蒸しパン）、ドーサーである。娘はドーサーとウプマー（セモリナ粉の炒り煮）が好きである。ドーサーとチャトニーは種類が多いので変化をつけて楽しんでいる。息子はローティーと米が好きである。私たち夫婦は屋台食をほとんど食べないが、息子と娘は時に屋台食を食べている。息子はピザが、娘は屋台食ではパーニープーリー、レストランではピザがお気に入りである。夫婦もともにパーニープーリーが好きだが、外では水質など衛生の心配があり、家で作ることが多い。

外食は月に1～2回ときわめて少ないが、食べるときには、パンジャブ料理やグジャラート料理の米、ダール、サブジーを食べる。私たちはインド各地に、それぞれ東西南北インドに滞在したので、各地の食文化の影響も被っている。断食は誰も子供のころから行っていない。

(祭日食) ディーワーリー、ダシャラー (注8) なども祝うが、私たち家族の最も重要な祭日はポンガル祭 (注9) である。ポンガルは、南インドのヒンドゥー教徒の収穫祭のことで、冬至の終わりに祝われる。祭りは「煮る、溢れる」を意味する儀式の「ポンガル」から名付けられ、粗糖とミルクで煮た新米からキールがつくられ、サトウキビとともに太陽神やポンガル女神などの神々に捧げてから、プラサードとして分かち合う。床を牛糞で清浄し、米粉を使った文様を描く。家庭や寺院で祈りを捧げ、家族や友人と集まり、贈り物を交換して社会の連帯を新たにしている。

故郷では寺院で祝っていたが、移住先の当地ではポンガルを祝う場所が寺院など公共の場所から我が家に限定されるようになった。また、太陽神を祝うために家のベランダを使うようになった。ベランダは広くないので、米粉の模様も小ぶりなものになっている。伝統的にはイドゥリーやドーサーの食事であったが、娘は卵やヌードルを好む。マイソール・パク (インド南部・マイソールのマハラジャ宮殿で生まれた歴史ある郷土菓子) やスイーツも楽しむ。

(断食) 私は毎週金曜日にサントーシー女神 (注10) に捧げる断食を行ってきた。女神は家族神でもある。断食日には食事を1回に規制してきた。レモン、トマト、ヨーグルト、果物やドーサーのような酸味の品目は避け、ポリージ、バナナ、ローティーとポテトのサブジューを食べてきた。断食は息子の病気平癒祈願のために29年間実行している。他の家族は断食を行っていない。

(肉食の変化) 家族の肉食は、南インド出身の私たち夫婦がインドの北部、東部、西部に長年生活するなかでも、大きく変わった。

まず、食材の変化であるが、主穀が米から小麦に変わった。南インドで育った時代には、米主体の肉食であった。冷凍冷蔵食品の利用も食材の大きな変化である。また、インド食品安全基準局が、2006年に設立されて以降、食品の製造、保管、流通、販売、輸入が規制され、食品の安全性が改善された。また、2011年からは、菜食食材には緑色、非菜食には茶色のシンボルマークの表示が義務付けられ、食品購入の判断がしやすくなった。消費期限も表示されるようになった。インド規格による強制認証スキーム (ISI マーク) も食品の品質向上を促進した。

味付けにも変化はみられた。家族や地域に特有の味付けから、味の素や既製品の味付けに変化し、インスタント製品の利用も増えた。食事の量はあまり変化がなかった。料理の質は上がった。これは食材、調理施設、衛生環境が改善されたことによる。衛生環境は浄水器の利用をはじめ、大きく改善した。以前は、井戸水を煮沸消毒して飲料水として使っていた。健康意識も大きく高まった。

食事のタイミングについては、私の学校での勤務時間と夫の会社の勤務時間の影響で変動した。子供たちも仕事をしており、食のタイミングも仕事時間に規制されるようになった。

以前は、台所が母、娘、嫁がコミュニケーションをとれる場所であったが、個食化が進むなか、皆で台所に立つことがなくなった。また、女性が外で働くようになり、家庭内での男女の役割にも変化が生じた。今では、コーヒー作りは夫が分担するなど協力を得られるようになった。

(外食の変化) 私たち家族の外食の頻度は月1回ほどで、コロナ禍のもとでは外食もテイクアウトもほぼしなかった。以前は多様な屋台食が屋台で見られたが、最近は一パーニプーリーのベンダーが圧倒的に増えた。誰でも参入でき、参入コストも安く、リスクも小さい。モモの屋台もみられ、

品目の融合も進んでいる。また、ファミリーレストランの普及により、さまざまな料理カテゴリーから注文できるようになった。その中にはビーガン料理のように、新たなタイプの料理もある。子供たちの外食とテイクアウトの頻度はとくに増加した。飲食店はより衛生的になり、栄養価値やカロリーについて、より洗練されるようになったが、料金が上がり予算は急増した。

(5) 南インド、カルナータカ州出身のヒンドゥー教徒の家族

見出し：伝統と革新の個性的な組み合わせ

回答者：Uさん、67歳、女性

(家族構成) 南インド出身のヒンドゥー教徒の2人家族で、現在はアーメダバード市に住んでいる。私(67歳)は南インドのカルナータカ州生まれ、夫(68歳)はムンバイ生まれで、結婚後に夫の転勤にともない、ここに来た。息子は2人で、長男はムンバイ、次男はボストンに住んでいる。私は20年前から精神科医をしている。夫はグジャラートの大手製薬会社の取締役として、海外や国内出張が多い。夫の父は一時期、ムンバイでウドゥピ・レストラン(注11)を経営していた。

(好きな内食) 私は南インド出身なので、ココナツがベースの魚・肉カレー、野菜カレーと米が好物である。夫の好きな内食は、魚と米である。主にアジ、マナガツオ、エビを食べる。彼はマトンやビーフも食べる。彼は外でいろいろな種類の食事をしているので、家では南インド料理を好む。

主穀である米は故郷の赤米を使用している。非常に美味しく、魚カレーに合う。また、グジャラートや北インドでは、いろいろな香辛料を混ぜて使うが、私たちのコミュニティでは、香辛料は混合させず、単体で使用する人が多い。

私の好きな屋台食はスパイシーなスナック類である。例えば、パーウ・バージーやチョーレー・バトレー(スパイシーで風味豊かなチャナ豆と揚げたプーリー)をテイクアウトしてきた。子供たちが小さかった頃は中華を外で食べていた。学生街に中華のキッチンカーがあり、そこでよくスパイシー、オイリーな中華やチョップスエイ(店主はチャイニーズ・ベール・プーリーと呼んでいた：異なる食感の食材を混合)を食べていた。スパイシーでインド化された中華であった。パーニープーリーも大好きだが、外食はまれであり、購入したプーリーに自宅でキールやマンゴーラス(マンゴーの濃厚なジュース)を入れて食べている。プーリーのカリッとした食感のあと、マンゴーラスが口内に溢れ、とても美味しいが、友人からはなんとという食べ方をしていると驚かれる。

夫も私と同様の屋台食が好物だが、25年来の糖尿病なので、できるだけ控えるようにしている。夫は食事の際に酒を好むが、禁酒州のグジャラートでは酒を飲める箇所はきわめて少ない。家で食前酒を飲んでから、外食に出ることもある。彼はウイスキー、ウオッカ、ラム酒が好きだ。私は付き合いでカクテルを少々飲む。現在、外食は月に2回あるかどうか、非常に少ない。社会的な集いの際に外食するくらいである。子供が小さい頃は、もっと頻繁に外食していた。

(祭日食) 私たち家族はガネーシャ神を信仰しており、ガネーシャ祭(注12)はもっとも重要な祭りである。祭りでは粘土のガネーシャ像を家に置き毎日礼拝し、最後に水に流すのが伝統である。以前はそうのようにしていたが、15年ほど前からは川が汚染されないように、川に流すのを止めた。

それ以降は、勧められることではないが、大理石製の小さな偶像を家に置き祝うようになった。

ガネーシャ神はお腹を空かせた神（ハングリー・ゴッド）なので、彼が楽しめるように多種類の料理を準備する。義母からは多くの品目をたくさん作るようにいつも言われていたが、それだけ準備する余裕はなかったので、少量ずつ多種類を準備するようにした。フルーツ、スイーツ、ファルサンをいろいろと準備する。中心になるのは、米とダール、2種類のココナツ・カレー、揚げ野菜（バジャー：5種類の野菜使用）の伝統的な品目であった。プージャの前に沐浴して、髪を洗い清浄にして、それから料理をすることになっているが、私は前日にほぼ料理を作り、プージャの当日に必要な若干の品目だけ朝4時に起きて料理した。

一定の伝統や慣行は維持するものの、故郷から離れたアーメダバードでは規制はルースで、司祭は注文をつけてこない。だから、私は自分がやりやすいように行動してきた。ガネーシャ用のサブジーの2種類は、オニオンやニンニク、またナスも使えないことになっているが、気にせず、毎年、同じメニューのサブジーを作ってきた。母の年代の女性は、規則に従順であったが、今では、厳密に従う人は少なくなった。

ガネーシャの祭日は10日間、あるいは5日間や2日間祝う家が多いが、私たち家族は夫が仕事で超多忙なため、1日だけ祝っている。夫は朝のプージャと夕方の市内の河川で行われるリサージャント（像を水に沈める儀式）のみに参加している。アーメダバード市内の一角には大きなガネーシャ像を制作している箇所がある。それらは公共用のガネーシャ像として使われ、毎年川や池に沈められている。ガネーシャ祭はマハーラーシュトラ州とカルナータカ州で一般的な祭りである。以前、故郷では小さい子供のグループが各家庭をまわりガネーシャ像をみせてもらう習慣があった。

(食の変化) 夫婦ともに糖尿病になったので、澱粉を多く含むジャガイモや砂糖の使用も控えるようになった。日曜日にのみ、プーリー・バーギー（辛い野菜カレーとプーリー）、パーウ・バーギー（辛い野菜カレーとバンズ）を食べるように抑制している。また、米やローティーを毎日食べないようになっている。野菜とプロテインをより摂取するようにして、スイーツやフルーツも控えているので、家庭食のメニューは大きく変わった。最近の南インドの若者はココナツをあまり好まなくなってきたが、私たち夫婦はココナツが味付けの中心になっている。

食事のタイミングも変わった。以前は早めの時間帯に食事をとっていた。現在は朝食が9時半、昼食が12時半、夕食は18時半からで、夕食は私が先に食べている。夫は食前酒が好きで、そのあと21時に夕食を食べている。子供と暮らしていた時期は、食事時間は不規則で、子供の都合に合わせて個食もしていた。夫の出勤時間は不定期だったので、出勤前に朝食を食べていた。

子供が巣立ってからは、外食は減った。私の食欲と消化力も以前に比べ衰えた。息子や嫁が来たときは、一緒に外食に出る。20年前には中華をよく食べていた。最近では、モモが気に入っている。モモは3～4年前から出店されるようになった。市内では濃い味付けの菜食のモモが売られている。また、この10年間にイタリア料理、タイ料理、メキシコ料理など国際的な料理を扱う屋台が増えた。

市内の肉市場の立地に大きな変化があった。以前は、旧市街のモスリム地区に集中していた肉・魚市場が、最近では市内各地に分散するようになった。20年前には新市街の学生街に、肉・魚の

販売車が土日に訪ねるようになった。最近では、新市街のムスリム地区に新たな肉・魚市場ができた。私は15年前までは定期的に旧市街の市場に週1回買い出しに出ていた。最良の肉屋と魚屋があり、そこから買っていた。現在は新市街にあるムスリム地区の肉・魚市場に行くようになった。私は結婚してからは魚を食べていないが、夫のために購入し調理してきた。運転手やメイドは菜食だったので、購入した魚の捌きや洗浄、調理はすべて私自身が行ってきた。さらに、この数年間は新市街にある肉屋と魚屋から電話やワッツアップ（インドの代表的なネット通信アプリ）で、魚の切り身、剥きエビやパッケージ化された肉が購入できるようになり、大変楽になった。アーメダバード市の新市街への移民が急増するとともに肉・魚の需要が増大し、新市街の肉・魚市場も発展した。

第2節：考察

今回の調査に協力してくれた回答者に共通するのは、食についての意識がきわめて高いことにある。回答者のうち、北インド出身のNさんは自身が食をテーマとしたブロガーであり、数年前から食の情報を発信し続けてきた。また、同じく北インド出身のGさんはフリーランスのライターとして、これまでに食に関する記事をまとめたこともあった。さらに、南インド出身で教頭を務めるLさんは所属する学校のキャンティーン（軽食や飲料の飲食ができる簡易食堂）の学校構内への誘致やランチメニュー選定の担当者でもあった。それゆえ、彼らの食への関心は深く、自身や自分の家族に対していかに安全で健康的な食事を提供するかということに限定されず、社会全体の食慣行や食文化の動向を冷静に批判的に捉える視点も持ち合わせていた。

今回の調査における回答者数は5名と少数ではあったが、2～4時間にわたる半構造化インタビューにより、彼ら自身の食習慣の変化について深掘した情報が入手できた。とくに、出身地で育まれ身についた食の伝統が、移住先でどのように維持あるいは変容したのかについて、通常の構造化された質問票調査では把握しづらい詳細かつ質の高い情報が得られた。

今回の調査では移住者の伝統の維持と変容が主要なテーマになった。聞き取り調査の結果、移住者の出身地域で盛大に祝っていた祭りや祭日食が、移住先での彼らのアイデンティティの維持と確認に大きな役割を果たしていることが分かったので、まず(1)食の伝統と祭日食、のテーマで個別事例にみられた共通点を中心に検討する。また、今回の調査では、肉食における食材と料理の変化、味付けの変化、外食と中食の変化などについても情報を得ているので、それらを(2)食文化の全般的な変化、のテーマにまとめ考察する。

(1) 食の伝統と祭日食

食の伝統と祭日食は密接に結びついている。とくにインドでは、祭日に祭日食を準備する慣行が現在でも生きており、それが食をとおとしてのアイデンティティの確認や、アイデンティティを共有する集団との連帯を強化する役割を果たしている。

前回の調査の回答者はグジャラート州を故地とする人々、今回の調査ではインドの他地域からグジャラート州に移動しアーメダバード市に居住する人々が対象なので、ともに基本的にグジャラート州における祝祭日の日程にしたがい、回答者世帯が意義あると感じた祝祭日を祝ってきた。その際、彼らが重要だとみなす祝祭日には家庭で祭日食を作るか、菓子類を店から購入した。なお、祭日食には断食の一環としての制限された食（断食食と表現する）も含まれていた。

表1に、グジャラート州の祝祭日リスト（2023年度）を掲げる。インドは中央政府と州政府によって構成される連邦国家である。祝祭日にも中央政府が定めた「国民の祝日」（National Holidays）と、州政府が選択した「地域の祝日」の2種類がある。

表1：グジャラート州の祝祭日（2023年度）

月日	祝祭日名	国/州 の祝日	宗教	採用州数	中心地域	断食 の有無	備考
1月14日(日)	マカラ・サンクランティ	州	ヒンドゥー教	4	南、西		ボンガル祭
1月26日(木)	共和国記念日	国	世俗	28	全国		
2月18日(土)	マハー・シヴァラートリ	州	ヒンドゥー教	18	北、西	有	
3月8日(水)	ホーリー	州	ヒンドゥー教	23	北、西		
3月22日(水)	ウガディ	州	ヒンドゥー教	6	西、南		
3月30日(木)	ラーマ・ナヴァミ	州	ヒンドゥー教	15	北、西		
4月4日(火)	マハヴィール生誕祭	州	ジャイナ教	14	北、西、南		
4月7日(金)	聖金曜日(グッド・フライデー)	州	キリスト教	25	西、南、東	有	
4月14日(金)	アンベードカル生誕祭	州	世俗	22	北、西、南		
4月22日(土)	イード・アル・フィトル	州	イスラーム教	27	除く南1州	有	
4月22日(土)	バラシュラーマ生誕祭	州	ヒンドゥー教	6	北、西		
6月29日(火)	バクラ・イード	州	イスラーム教	25	除く東諸州		
7月29日(土)	ムハッラム	州	イスラーム教	18	除く東諸州		
8月15日(火)	独立記念日	国	世俗	28	全国		
8月16日(水)	パールシー暦新年	州	パールシー教	2	西		
8月30日(水)	ラクシャー・バンダン	州	ヒンドゥー教	7	北、西		
9月7日(木)	ジャンマーシュタミー	州	ヒンドゥー教	20	北、西	有	
9月19日(火)	ガネーシャ・チャトウルティ	州	ヒンドゥー教	9	西、南		ガネーシャ祭
9月28日(木)	ミラド・ウン・ナビ	州	イスラーム教	19	西、南		
10月2日(月)	ガーンディー生誕祭	国	世俗	28	全国		
10月24日(火)	ダシャラー	州	ヒンドゥー教	27	除く東1州	有	ドゥルガー祭
10月31日(火)	サルダール・パテル生誕祭	州	世俗	1	グジャラート州		
11月12日(日)	ディーワリー	州	ヒンドゥー教	28	全国		
11月13日(月)	ヴィクラマ暦新年	州	ヒンドゥー教	1	グジャラート州		
11月15日(水)	バイ・ドゥージ	州	ヒンドゥー教	5	北、西		
11月27日(月)	グル・ナーナク生誕祭	州	シク教	16	北、西		
12月25日(月)	クリスマス	州	キリスト教	28	全国		

(出所) 'List of Government Holidays in Gujarat in 2023', URL:<https://publicholidays.in/gujarat/2023-dates/>
(2023年8月25日アクセス) から筆者作成

今回の調査地であるグジャラート州の2023年度の祝祭日は27日であった。その内訳は「国民の祝日」が3日、傑出した英雄の祝日が2日、宗教的な祝祭日が22日であった。その宗教別の祝日の内訳は、ヒンドゥー教13日、イスラーム教4日、キリスト教2日、シク教1日、ジャイナ教1日、パールシー教1日であった。インドの宗教別人口構成は、ヒンドゥー教79.8%、イスラーム教14.2%、キリスト教2.3%、シク教1.7%、仏教0.7%、ジャイナ教0.4%、その他0.7%（2011年国勢調査）なので、ヒンドゥー教以外の少数宗教にも配慮した宗教別祝祭日構成となっている。

ただし、仏教の記念日は選択されていないなど、州政府の政治的スタンスが少数宗教の祝日の選択にも影響を与えていることも確認できる。

表には、採用州の数も表示した。採用州は各祝日が全国規模で祝われるのか、あるいは地方限定なのかを判断する指標となる。インドは2023年時には28州と9直轄領で構成されているが、表には州の数のみをまとめた。もっとも広く祝われているのは国民の祝日で、全28州で祝日とされている。国民の祝日に次ぐのは、ヒンドゥー教のディーワリー、イスラーム教のイード・アル・フィトル、キリスト教のクリスマスなど各宗教の主要祭で、これらはほぼすべての州で祝日とされた。また、ヒンドゥー教の重要祭であるホーリーやダシャラーは20州以上で祝日に採用されている。イスラーム教のバクラ・イードやキリスト教のグッド・フライデーも多くの州で採用されている。これらは、全国規模の祝祭日と位置付けることができよう。

これに対して、採用州が少ないのは、サルダール・パテル生誕祭とヴィクラマ暦新年の2つで、ともにグジャラート州のみの祝日である。これらはともに、グジャラート州でヒンドゥー・ナショナリズムが台頭するなか比較的近年に採用された祝日である。サルダール・パテル (Sardar Vallabhbhai Patel: 1875-1950) は、独立運動ではガンディー (Mohandas Karamchand Gandhi: 1869-1948) を支えたが、独立後にはポルトガルに支配されていたゴアを武力で解放し「鉄人」と呼ばれた政治家である。ヴィクラマ暦は西暦やイスラーム暦と異なるヒンドゥー教独自の暦のひとつであり、ヒンドゥー至上主義の暦として支持された。その他、採用州が少ないのは、パールシー暦新年の2州 (西インドのグジャラート州とマハーラーシュトラ州)、マカラ・サンクランティ (春の到来を告げる収穫祭) の4州、バイ・ドゥージ (兄弟姉妹間の絆を深める祭り) の5州、ウガディ (南インドの正月祭) とパラシュラーマ (ヴィシュヌ神の6番目の化身) 生誕祭の6州などである。

次に、祭日および祭日食を検討しよう。今回の調査で回答世帯のアイデンティティの維持や確認とかかわる祭日および祭日食として報告されたのは、タミル出身回答者のポンガル祭、カルナータカ出身回答者のガネーシャ祭、ベンガル出身世帯と北インド出身世帯 (両親はベンガル人) のドゥルガー祭であった。回答者はみなヒンドゥー教徒なので、アイデンティティの維持とかかわる重要な祭日もみなヒンドゥー教の祭日であった。これらのほかに、ヒンドゥー教の3大祭といわれるディーワリー、ダシャラー、ホーリーへの言及もあった。

東インドのベンガルを故地とする回答者世帯にとって、ドゥルガー祭 (ドゥルガー祭は、ヒンドゥー教の女神ドゥルガーを崇拝する祭り) はもっとも重要な祭りである。ドゥルガーの象徴的な姿は、10本の腕を持つ母なる女神と、その近くに立つ4人の子供たちである。ドゥルガー祭の日程は、ラーマ王子がドゥルガー女神の助けを求めたとされる時期に基づくもので、ドゥルガー女神は最終的に悪魔の水牛王ラーヴァナとその邪悪な子分を戦いで倒したとされている。

記録に残る最初のドゥルガー祭は、西暦16世紀の変わり目にベンガル地方で行われた。その後、年に一度の祝祭は続き、1911年に多くのベンガル人が当時のイギリス領インドの新しい首都で働くためにデリーに移り住んだことから、デリーにも広まった。この祝日はムンバイ (ボンベイ) やベンガル人が移住した他の都市にも伝わり、ベンガル人は各地でこの祝祭日を祝うようになった

(URL:<https://publicholidays.in/durga-puja/>、2023年8月10日アクセス)。

今回の調査で回答者のAさんが述べているように、彼女と母は祖父がベンガル地方からグジャラート州に移動した後に当地で誕生しているが、それでもベンガル人としてのアイデンティティを強く持ち続けている。その理由に、祖父が当地に定着して以降、当地のベンガル人居住区で過ごしたこと、さらに、ベンガル人が組織するベンガル文化協会のような確たる組織があり、毎年その中心的な事業としてドゥルガー祭を組織運営していることがあげられる。祭りの最後の5日間のうち、4日目にドゥルガーに捧げられた特別な食べ物をプラサードとして祝う。最終日に、ドゥルガーの偶像は川に運ばれ、水に浸される。その後、崇拝者たちは友人や家族を訪ね、祝福を交換し、お菓子や豪華な食事を食べ、伝統的な衣装に身を包む。家族、親族、ベンガル人参加者の喜びが頂点に達する瞬間である。

南インドのタミル出身回答者にとってのポンガルも南インドのルーツを確認する祭日であった。Lさんの母語はタミル語であるが、生まれはケーララ州で、中高時代は西ベンガル州の Kolkata のタミル語学校で、大学と大学院はカルナータカ州で過ごした。結婚後はケーララ州で過ごした時期もあった。このように、幼少期から多感な時代にかけてインド各地で過ごしたので、家の食事のパターンには南インド式、北インド式、西インド式が混在するようになった。

冬至の時点での収穫祭は、祭りの名称は異なるが、全国で祝われている。西インドではマカラ・サンクラーンティと呼ばれ、凧合戦をする祭りとして地元では大人気である。家の屋上から四角形やひし形の凧をあげ、隣家であげた凧にからませ糸切合戦をする。通常、20～30枚の凧を買い準備している。祭日食としてウンディユン（冬野菜をふんだんに使った野菜カレー）を食べるのも祭りの楽しみのひとつになっている。

南インドのポンガルは、農耕とかかわる祭りなので、農村部ではとくに盛大に3～4日間、都市部では1～2日間祝われることが多い。南インドの農村では、日替わりで、家の飾り付け、太陽神の崇拝、牛の労いと崇拝、家族・親族や地域社会での交流が行われる。最終日には家庭や寺院で祈りを捧げ、家族や友人と集まり、贈り物を交換して社会の連帯を確認する場となっている。新米で作るキールは祭りを象徴する神への捧げもの、そしてプラサードとしてのいただきものである。

現在、回答者のLさんはタミル・ナードゥ州外の都市部に暮らしているが、故郷で暮らしていた時と同様に、もっとも重要な祭りとなっている。ただし、祝い方が大きく変わった。ポンガルを祝える寺院が近くにないので、自宅のみで祝うようになった。家のベランダを飾り付け太陽神を祝い、新米のキールを味わうが、喜びを共有できるタミル人との交流の輪はずいぶん狭くなった。それでも、ポンガルはLさん家族のタミル・アイデンティティを確認する重要な行事となっている。

南インドのカルナータカ州出身回答者のUさんの家族神（家族の守護神）は、ガネーシャである。ガネーシャ祭は出身地域でもっとも熱烈に祝われているだけでなく、家族神の祝祭でもあり、Lさんにとってもっとも重要な祭りとなっている。この祝日は、象の頭と4本の腕を持つ神として知られるガネーシャ神の誕生を記念する。ガネーシャ神は、シヴァ神とパールヴァティー女神の息子であり、幸運、繁栄、知恵の神として、すべての人に恩恵をもたらすと考えられている。

ガネーシャ祭が公に祝われるようになったのは、マラーター帝国を築いたシヴァジー (Shivaji Bhonsle : 1627-1680) の時代、17世紀のことである。1893年になると、ティラク (Bal Gangadhar Tilak: 1856-1920) がバラモン教徒と非バラモン教徒を統一するために、この祭りを大規模な公的行事に組織した歴史がある (URL: <https://publicholidays.in/ganesh-chaturthi/>、2023年8月17日アクセス)。

祭りの初日には、家族がガネーシャ像を家に持ち込み、地域組織は大きな像を全体で管理する台座に置く。大きな像はパリ石膏や粘土で、小さな飾り用の像はチョコレートやラドゥーなどの菓子で作られることもある。祭りの間中、信者たちはココナツ、花、粗糖、伝統的な菓子、コインなどを供える。ガネーシャ像とくに地域や組織が管理する大きなものは、最終日には歌い踊りながら通りを練り歩いた後に、海や川に沈めていたが、政府関係者が腐敗しやすい材料で作られた彫像を水没させることに伴う水質汚染に対する懸念の高まりを表明してからは、公共の水路を使用しないよう奨励されている。

Uさん家族は夫婦ともにきわめて多忙なため、ガネーシャ祭は1日しか祝っていない。家に以前は粘土製の像を置いていたが、河川の汚染を避けるために大理石製の像に切り替えた。祭日食の準備と内容も、大きく変わった。ガネーシャがとくに好むとされるモーダック (団子状の甘菓子)、ラドゥー、カドゥブー (米粉で団子状にしたお菓子)、チャクリー (米粉、豆粉、香辛料をブレンドして揚げたサクサクとしたスナック) などはできるだけ多種類を家で作るのが良いとされた。しかし、Uさんは自分で対応できる範囲に絞り、毎年ガネーシャ祭を祝い続けてきた。家族神とのつながりを限定されたメニューではあれ、祭日食で確認しながら、この祭りとうき合ってきた。

以上の事例の検討から、宗教的な祭日のなかでも、家族にとってとくに重要な祭日には、祭日食は作られ、それが移住者の出身地域の地縁的な結束や宗教的つながりを確認し強化する役割を果たしていることが確認できた。

(2) 食文化の全般的な変化

祭日食以外の食文化の現状や変化について、以下にまとめる。

今回の調査の回答者は、食への関心が高いだけでなく、外食にも親しみ、外食の最新の変化について報告があった。インドにおいても経済自由化 (1990年代以降) とそれともなうグローバル化の進行のなかで、とくに2010年代から急速に国内料理店の多様化が進み、外国料理のレストランの選択肢も広がった。イタリア料理、タイ料理、メキシコ料理は以前にグジャラート州の学生を対象とした調査でも近年における外食の対象として報告されていた。もともとインドでは菜食と非菜食のレストランは分かれていたのだが、新たにビーガン料理のレストランやサラダ専門店も出てきている。厨房内部が見えるレストランも人気になっている。

近年の食文化の変化は、家庭食の食材にも大きな影響を与えている。都市では世界各国の料理用食材が身近で安価に入手できるようになり、小麦粉や香辛料あるいは料理の素の種類も豊富になった。冷凍冷蔵食品やレトルト、インスタント食品の利用も進んだ。家庭食の味付けについては、外

食や料理の素の味付けが家庭食に浸透するとともに、健康管理の意識の高い世帯では、塩分や唐辛子などの刺激の強い香辛料の使用を減らし、揚げ物の消費を控える動きも出てきている。食用油の消費量も減少させ、油の種類を変更している。とくに、従来富裕層が大量に消費してきたギーは糖尿病の罹患者のいる世帯や、そうなる心配のある世帯では消費を減らしてきた。この傾向は、比較的サンプル数の多い全国標本調査の最近の個人消費支出動向からも確認できている（Shinoda 2017）。

また、食事のタイミングにも変化が見られた。従来、インドの夕食のタイミングは遅く、夜の9時や10時にたっぷり食べるケースが多かったが、今回の回答者世帯では夕食のタイミングを夜8時までには早め、かつ食事の量も減らす傾向にあった。さらに、澱粉を減らし、野菜やサラダを多く摂取する方向に食事内容を変更させている。

個食化がずいぶんと進んでいた。仕事時間のことなる夫婦間だけではなく、子供の食事もある各人の好みに合わせ準備するなど、日本と似た状況になっている。冷凍冷蔵食品、レトルト食品、インスタント食品、多種類の加工食品、料理の素などの活用と、電子レンジなど台所電化製品の普及が個食化を支える要因になっている。

若い層を中心に、スイーギーなどのネット宅配サービスの利用が進んでいる。料理のネット宅配は注文者の食の嗜好を満たすだけでなく、他の家族（世帯員）にも大きな影響を与えている。注文に際して、本人分だけではなく、家族用に別料理を同時に注文することや、本人だけ注文した場合でも他の家族がその料理の味見をさせてもらうこともよくあるからである。料理のネット宅配は食事のタイミングの個別化や個食化をさらに進める要因にもなっている。

ワッツアップも家族・友人間での通話、ビデオ、メッセージによる交流だけではなく、懇意にする業者との連絡にも使われている。南インド出身で夫がノンベジのUさんの報告は、アーメダバード市内の肉・魚市場が、他州からの流入人口の増加や都市機能の発展のなかで、大きく変貌した有様を具体的に伝えている。当初、旧市街の一角に限定されていた市場が新市街にも広がった。さらに、以前には購入したエビや魚の殻剥きや下処理はUさん自身が行っていたが、今では下処理済みの切り身がネット注文や電話一本で簡単に手に入るようになった。食材の市場がネットビジネスを組み込み再編されており、これが市場の拡大に大きく貢献している。

断食については、2人の回答者のみが報告している。Aさんは健康管理の理由で時間限定の断食を行っている。宗教的な理由の断食は行っていないが、母は中高時代に祖母に、よい伴侶がみつかるように、勉強が得意になるように断食をさせられていた。また、Lさんは息子の病氣平癒祈願のために29年間、毎週金曜日に家族神であるサントーシー女神に捧げる断食を継続している。今回の調査で報告されたのは、体調管理や願掛けを理由とする断食のみであった。表1に示したように、インド各地で断食をとまなう祝祭日（断食明けの祝祭日も含む）は多いので、祝祭日関連の断食を把握するためには、別途断食に特化した調査が必要となる。

おわりに

前回のグジャラート州出身の宗教別回答者の調査と今回の州外からの国内移民回答者の調査を、(1) 全般的な食文化・食習慣の動向と (2) 特定の祭日および祭日食と回答世帯のアイデンティティとのかかわり、の2点からまとめておこう。

まず、全般的な食文化・食習慣の動向については、両調査の回答世帯はともに都市中産階級の中上位の経済階級で、職業も教員・専門職や会社の取締役などであることに留意しておく必要がある。彼らの食材の質は上がり、家庭料理のレパートリーも多様化した。味付けも配合香辛料(料理の素)、レトルト・インスタント食品の利用が進み、外食での味付けが家庭内でも再現されるようになった。ただし、健康意識が高まるなか、糖分、澱粉、ギーなどの油脂の利用を抑制する動きも同時にみられ、食事量については、ほぼ例外なく減少した。外食と中食については、頻度の増加とともに、外国料理、国内料理の選択肢が増えた。この変化については、北インド出身のGさんの報告が詳細で、かつ最先端の動きをよく捉えていた。グジャラート州出身世帯では、若い世代は外食や内食に積極的なものに対して年配世代は受動的であること、外食で好まれるメニューにも世代差があることが報告されていた。

政治経済状況と食の変化については、グジャラート州出身のイスラーム教徒の回答から、グジャラート州での1990年代以降のヒンドゥー至上主義の動きのなかで、少数宗派であるイスラーム教徒やキリスト教徒への攻撃や排斥がみられたことを受け、イスラーム教徒の回答者から同胞の集まっている地区や建物に住居を構え、かつ共食やお裾分けをとおして、同胞との団結を強化している状況が確認できた。また、菜食主義がこの政治的動きのなかで「優れた」「上位の」「愛国的な」食習慣として宣伝され、若者の間で菜食への志向が強まっているとの報告もあった。

州外からの移民者も少数者としての危機感には常に持ち、出身地域の同胞とのつながりをいかに保つかは重要な課題であった。この点、ベンガル文化協会の活動は興味深い。ドゥルガー祭の組織がベンガル人としてのアイデンティティを高めただけでなく、祭りの準備や実行などの組織的活動をとおして、同胞の連帯と団結を強める役割を担っていた点が重要である。この歴史あるベンガル文化協会のような組織は、インド各地にみられる。ガネーシャ祭とポンガル祭については、出身地域とつながる地縁的な組織があるのか、またそれが特定の祭りを運営しているのかについて回答者からの報告はなかったが、これらの祭りが出身地域とのつながりと自己のアイデンティティを確認する役割を持っていることは回答者の報告から確認できた。

グジャラート州の出身者の場合は、回答者自身の宗教の主要な祭りの際には手作りの祭日食で祝っていた。イスラーム教徒はラマダーン(注13)の断食期間中の食事やイードの祝いの際に、キリスト教徒はクリスマスとイースター(注14)には帰省し家族親族と伝統的な食事をしてきた。ジャイナ教徒はパリウシャン(注15)には断食食で過ごし、ヒンドゥー教徒はディーワリーやホーリーを伝統食で祝っていた。

このように、州外からの移民者もグジャラート州の出身者も祭日食は出身地域や自身の宗教との

つながりを意識し再確認する重要な契機となっていた。しかも、祭日食は基本的に手作りの家庭食であってこそ、信仰する神に喜んでもらえるものであり、ここに、信仰、祝祭、家庭食とアイデンティティの間の密接なつながりを確認することができた。

注

(注1) 筆者の食文化研究における第1次調査は、2013年8月にグジャラート・ヴィディヤープートの100名の学生を対象に実施した(Shinoda 2017)。第2次調査は、2018年3月にアーメダバード市の女子公立職業教育学校の72名の学生を対象に行った(篠田 2021)。第3次調査は、2019年1月に再度グジャラート・ヴィディヤープートで44名の学生を対象に実施した(篠田 2022a)。第4次調査は、2022年5月にアーメダバード市にあるイスラーム教徒が運営するコミュニティ・キッチンを対象に行った(篠田 2023a)。そして、第5次調査は2022年5～7月にアーメダバード市で実施した家庭食・台所家電についての詳細な聞き取り調査である(成果の一部は、篠田 2023b)。

(注2) 本稿でのアイデンティティとは、自分が自分であること、また自分が、他者や社会から認められているという感覚のことを指す。

(注3) ディーワリー(Diwali)は「光りの祭典」とも呼ばれるヒンドゥー教最大の祭りであり、毎年カールッティカ月(10～11月)の新月の日に行われる。冬の播種期を迎える祭りであり、商人たちには新年の祭りでもある。当日の夕刻、人々は富の女神ラクシュミー(吉祥天)とガネーシャに祈りをささげ、家内いたるところに小さな燈明を並べて飾る。

(注4) ホーリー(Holi)は、パールグナ月(2～3月)の満月に2日にわたって、祝われるヒンドゥー教の祭りである。春の到来、冬の終わり、愛の開花を祝い、春の豊作を祈願する。前夜祭では、悪霊を焼き払うために、大きなかがり火が焚かれる。翌日は、人々が色のついた粉や水をお互いにかけて合うことで、通りや町全体が赤、緑、黄色に染まる。

(注5) イード(Eid)は、イスラーム教の祭りで年2回ある。1つ目は、ラマダーンの終わりを告げるイード・アル・フィトルで、断食明けの祭りである。2つ目は、ハッジ巡礼の集大成として行われる犠牲祭イード・アル・アドハーで、ラマダーンの2か月後に行われる。それぞれのイードは、犠牲と献身の期間の後、精神的な再生を祝うものである。

(注6) ヒンドゥー教のドゥルガー(Durga)女神を供養する10～11月頃のお祭りで、正義が悪に打ち勝つことを祝福する。とくに、ベンガルではドゥルガー神は熱烈に信仰されている。

(注7) ルピーはインドの通貨単位。2023年9月現在、1ルピーは約1.5円。

(注8) ダシハラ(Dussehra)は、ラーマ王子が3人の悪魔と10日間にわたる戦いの末、勝利したことを祝う祭りで、アーシュヴィナ月(9～10月)に開催される。祭りの10日目には、悪の大王を模した大きな人形を火で燃やす催しがインド各地で行われる。

(注9) ポンガル(Pongal)祭は、タミル・ナドゥ州など南インドで祝われる冬の収穫祭。4日間にわたり、太陽神「スーリヤ」に豊作の恵みに対する感謝を捧げる。

(注10) サントーシー・マター(Santoshi Mata)はヒンドゥー教の女神で、「満足の母」としてインドの女性に崇拜されている。サントーシー・マター・ヴラタと呼ばれる断食儀式は、金曜日に女性たちによって行われ、女神の寵愛を受けると信じられている。

(注11) ウドゥピ(Udupi)料理は、南インドのカルナータカ州トゥルナドゥ地方の都市ウドゥピに由来する厳格なベジタリアン料理で、南インドやムンバイで人気がある。

(注12) ヒンドゥー教の神ガネーシャ(Ganesha)の誕生を祝うお祭りで、バードラパダ月(8～9月)の新月から4日目に、とくにマハーラーシュトラ州とカルナータカ州では盛大に祝われる。

(注13) ラマダーン(Ramadan)は、イスラーム教徒の五行のひとつ断食(サウム)を行う月のこと。その目的は、さまざまな欲望を抑え自身の信仰心を深めることとあり、恵まれない人々への寄付や奉仕などを行う期間でもある。この期間中は、日の出から日没までの飲食が禁止されるが、日の出前のSuhur(スフル)、日没後のIftar(イフタル)と呼ばれる食事は認められている。

(注14) イースター(Easter)は、イエス・キリストが十字架に架けられてから3日後の日曜日に復活したことをお祝いする「復活祭」のことである。毎年日付は変わり、3月または4月に祝われる。キリスト教では最も大事な日とされている。

(注15) パリウシャン(Paryushan)は旧暦の8月と9月頃に8日間祝われるジャイナ教にとって最も重要な祭りである。パリウシャンには、「あらゆるカルマを燃やす」あるいは「内観、瞑想、修行を通じて、自分の魂に近づく」という意味がある。この祭りの期間中、ジャイナ教徒は、世俗的な事柄との関わりを減らし、自分の魂に意

識を向けることが期待されている。多くのジャイナ教徒は、しばしば断食、祈り、瞑想を行っている。

参考文献

- 篠田隆 (2023a) 「インドにおけるムスリム『コミュニティ・キッチン』計画の目的と運営状況：アーメダバード市のダーウーデー・ボーホラーの事例研究」『大東文化大学紀要 (社会科学)』第 61 号、251-270 頁。
- 篠田隆 (2023b) 「インド・グジャラート州における家庭食の変容：アーメダバード市の都市中産階級世帯の事例研究」『東洋研究』第 228 号、大東文化大学東洋研究所、133-171 頁。
- 篠田隆 (2022) 「インド・グジャラート州における外食と中食：グジャラート・ヴィディヤールビト学生の事例研究」『大東文化大学紀要 (社会科学)』第 60 号、275-293 頁。
- 篠田隆 (2021) 「インド・グジャラート州における都市若者の内食状況：アーメダバード市女子公立職業教育学校学生の事例研究」『東洋研究』第 220 号、大東文化大学東洋研究所、29-59 頁。
- 篠田隆 (2018) 「インドにおける食料消費・食習慣の変化と宗教・社会集団：『インド人間開発調査』個票データの分析」『東洋研究』第 208 号、大東文化大学東洋研究所、1-27 頁。
- Shinoda, Takashi (2021) "The Transformation of Food Habits in Modern India", in Grand-in-Aid for Scientific Research©2018-2020, Japan Society for the Promotion of Science, pp.11-34.
- Shinoda, Takashi (2017) "Food and Identity among the Students of Gujarat Vidyapith", in Takashi Shinoda, Takako Inoue and Toshihiko Suda (eds.) *Social Transformation and Cultural Change in South Asia*, Daito Bunka University, pp.3-45.