

インドにおける主食と 主菜の食料消費支出の構成と地域差 —全国標本調査 68 ラウンドの個票データ分析—

篠田 隆 (大東文化大学名誉教授)

Composition and Regional Differences in Food Consumption Expenditure on Staple Foods and Staple Dishes in India -An Analysis of Unit Data from the 68th Round of the National Sample Survey-

Takashi SHINODA

はじめに

筆者は現在、「インドにおける食文化の変容」のテーマのもと、(1) 現地調査（調査票や聞き取り調査）による食習慣の分析、(2) 食料の家計消費に関する全インドを対象としたサンプル調査の分析、(3) 食の思想（注1）の観点からの食に関わる運動の歴史的な分析、を進めている。

現地調査では、自身がフィールドとするインド西部のグジャラート州で大学生や専門学校生など若者を対象に食習慣に関する聞き取り調査（Shinoda 2017；篠田 2021,2022）、主婦（夫）を対象とした家庭食聞き取り調査（篠田 2023b,2024）、台所家電の利用に関する聞き取り調査を実施した。

食の思想については、ガンディー（Mohandas Karamchand Gandhi：1869-1948）の菜食主義思想が彼のインド解放の思想と密接に関わっていたとの考察（篠田 2001）やイスラーム教コミュニティがメンバーの福祉と団結を促進するために全世界に分散する同胞を対象に進めているコミュニティ・キッチン（Community Kitchen）計画の調査と分析を行った（詳細は、篠田 2023a）。

本稿では、食料の家計消費に関するサンプル調査の分析の一環として、インドの全国標本調査事務局（National Sample Survey Office：NSSO）が実施した「家計消費支出」（Household Consumer Expenditure）調査の個票に依拠して、家計消費支出における食料消費の特徴を検討する。家計消費支出に関するデータは、1950-51年の第1回調査から毎年小規模に収集されたが、第27回調査（1972年）から大規模にほぼ5年間隔で実施された。最新の第79回調査（2022-23年）の結果は2024年

4 月に公開されたが、それ以前の調査方法と大きな相違があり、1972 年以降の調査結果との比較も直接にはできない。そのため、本稿では第 79 回以前で結果が公開されている直近の第 68 回調査 (2011-12 年) の個票を使用する (以降、NSS68 調査と略記する) (注 2)。

本稿での「家計消費支出」の分析には二つの特徴がある。第 1 は、食料消費を食材 (料理の素材) の消費に読み替えて、食文化に引き付けて検討していることである。これまでの「家計消費支出」内の食料消費データを使用した既存の研究の多くは、食料消費を家計の収支、カロリー、貧困問題など経済的側面との関わりを重視して分析してきた。食料を食材とみることにより、食材の組み合わせ、すなわち食文化の食材構成が検討できる。第 2 は、地域区分を行い、地域独自の食文化の特徴を描き出そうと試みていることにある。食文化に一定程度対応したうえで、大まか過ぎず、細か過ぎない区分として、既存の地域区分のなかから 6 地域区分を設定した。

「家計消費支出」内の食料消費データは、穀物、豆類、乳製品、肉類、野菜、油脂、香辛料、果物、飲料などの食品群に分類されている。本稿では、これらのうち、主食としての穀物、主菜としての植物性蛋白源の豆類、動物性蛋白源の乳製品と肉類の 4 食品群をとりあげ、各食品群内の食材の消費支出額比率構成の地域差、および食品群間の主要な食材の相関関係と地域差を検討する。

1. 予備的考察

1-1: 家計消費支出の動向

1970 年代から 2011 年度までの家計消費支出データは比較可能なので、近年の動向をみておこう。表 1 に、1993 年度と 2011 年度の都市農村別の家計消費支出額に占める食品群別の支出額比率の推移、を掲げる。表中の家計総支出に占める食料支出の合計比率はエンゲル係数にあたり、都市部農村部ともにコンスタントに減少し、2011 年度には農村部で 48.6%、都市部で 38.5% になった。食品群別では、穀物の減少率が大きく、都市部農村部ともに半分に減少した。植物性蛋白源である豆類は農村都市ともに減少したが、都市部での減少率がやや大きい。穀物と豆類とくにダール (ひき割り豆とその豆スープの双方がダールと呼ばれる) との組み合わせが、家庭食における鉄板のメニューであったが、農村部でもその重要性は低下した。これに変わって重要性を増したのが、動物性蛋白源である。とくに、乳・乳製品は都市部では穀物を上回り、もっとも消費額の多い食品群になった。農村部でも高い比率を維持している。卵・魚・肉は農村部では比率を上げ、都市部でも減少率は小さい。塩・香辛料はインド料理の味付けの基本的材料で、消費比率はそれほど減少していない。食用油の比率は農村部都市部ともに減少しているが、健康志向の高まりか、とくに都市部での減少率が大きい。砂糖も農村部都市部ともに抑制される傾向にある。野菜の比率は農村部都市部ともに減少しているが、農村部での減少率は比較的小さい。果物・ナッツ、および飲料の消費比率は農村部では増加しており、嗜好品が農村部の食卓にも入り込んでいることを示している。都市部では、これらの比率は微減しているが、実質的な消費額では増加している。エンゲル係数は異なるが、食料総消費額に占める食品群別消費比率は、農村部都市部で近似している。ともに家庭食の比

表 1：インドの農村都市別食品群別家計消費支出額
比率の推移（1993 年度と 2011 年度）

食品群	(%)			
	農村		都市	
	1993-94	2011-12	1993-94	2011-12
穀物	24.2	12.0	14.0	7.3
ヒヨコマメ	0.2	0.2	0.2	0.1
穀物代替品	0.1	0.1	0.1	0.1
豆類	3.8	3.1	3.0	2.1
乳・乳製品	9.5	9.1	9.8	7.8
食用油	4.4	3.8	4.4	2.7
卵・魚・肉	3.3	3.6	3.4	2.8
野菜	6.0	4.8	5.5	3.4
果物	1.7	1.9	2.7	2.3
砂糖	3.1	1.8	2.4	1.2
塩・香辛料	2.7	2.4	2.0	1.7
飲料	4.2	5.8	7.2	7.1
食料 計	63.2	48.6	54.7	38.5
煙草・酒類	3.2	2.4	2.3	1.4
燃料・光熱	7.4	9.2	6.6	7.6
衣類	5.4	6.3	4.7	5.3
靴類	0.9	1.3	0.9	1.2
雑貨・サービス	17.3	26.1	27.5	39.7
耐久財	2.7	6.1	3.3	6.3
非食料 計	36.8	51.4	45.3	61.5
総支出	100.0	100.0	100.0	100.0

（注）貧困ラインの推定方法はURP方式。
（出所）Government of India (2014c: 30) Table T13から作成。

図 1：インドの 6 地域区分



（出所）India Zones: <https://bestofvegan.com/culture-tuesday-indian-cuisine/india-zones-map/> (2024年8月3日アクセス)。

率の高いこと、地域の家庭食の素材の組み合わせは農村部と都市部でそれほど変わらないことが、その理由となっている。

1-2：本稿での地域区分

本稿では、地域的な食材とそれらの組み合わせの違いを把握するために、区域（Zone）（注 3）を援用する。この区分は 1950 年代の州再編成の過程で提案され、一定の歴史的文化的まとまりが提案の背景にあった。インドにおける食材とその組み合わせの地域差を比較的コンパクトに把握するための地域区分としても有用である。本稿では、図 1 に示すように、区域をベースに、インドを北、南、東、西、中央、北東の 6 地域に区分し、食材とそれらの組み合わせの地域差を検討する。

なお、本稿で使用する個票（type1：すべての食料品目の参照期間が過去 30 日設定）の総世帯数（全インド）は 101,662、その地域別内訳は、北インド（16,524）、南インド（23,432）、東インド（17,663）、西インド（12,236）、中央インド（17,684）、北東インド（14,123）であった。

まず、表 2 で、地域別農村都市別の個人消費月額を確認しておこう。表から明らかなように、農村都市を合わせた地域別の個人消費月額は、全インドで 1599 ルピーであり、地域差が大きい。北・西・南インドの 3 地域が月額 2000 ルピー前後で比較的高い。それに対して、中央・東・北東インドの 3 地域は、月額が 1200 ルピーほどであり、前者を 800 ルピー弱下回っている。全インドの農村部における個人消費月額は 1279 ルピーであり、都市部の 54%ほどである。個人消費月額の農村 / 都市比率（都市部の月額に対する農村部月額の比率）にも地域格差がみられ、北・南インドは格差が比較的小さいのに対して、東インドでは、農村 / 都市比率が 50%を下回り格差が大きい。インドを北から西を介し南に縦断する地域は経済的な発展地域であり、個人消費月額の水準が他地域

表 2：地域別農村都市別個人消費月額額の分布（2011 年度）

地域	個人消費月額額(ルピー)			農村/都市 比率(%)
	農村部	都市部	計	
北インド	1674	2677	2005	62.1
南インド	1648	2622	2001	62.1
東インド	1017	2073	1203	49.4
西インド	1450	2607	1959	55.2
中央インド	1049	1913	1242	54.2
北東インド	1111	2018	1242	55.6
全インド	1279	2399	1599	53.8

(注)個人消費支出月額額は2011年度の名目価格。

農村/都市比率とは、都市部の月額に対する農村部月額の比率。

(出所)NSS68世帯消費支出個票データから筆者作成。

表 3：地域別食品群別の食料消費支出額比率の分布

食品群	(%)						計
	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	
穀物	21.0	32.8	46.0	28.3	32.9	48.1	32.9
豆類	6.4	10.5	8.2	10.1	10.7	7.7	9.3
乳製品	47.7	21.1	15.9	29.3	29.5	11.4	27.7
塩・砂糖	6.6	4.3	4.7	6.2	6.7	3.8	5.6
食用油	2.1	2.5	3.0	3.6	2.9	2.5	2.8
卵・魚・肉	1.1	5.9	5.4	2.7	1.8	9.6	3.7
野菜	3.9	4.5	6.1	5.0	4.9	6.3	4.9
果物(生鮮)	1.7	3.1	1.5	2.4	1.5	1.6	2.1
果物(ドライ)	0.4	0.6	0.2	1.3	0.4	0.1	0.6
香辛料	2.0	3.4	2.3	2.8	2.4	2.0	2.6
飲料	1.9	2.6	1.4	2.3	1.5	1.7	1.9
加工食品	2.3	5.0	3.0	3.8	2.3	2.3	3.3
包装加工食品	1.8	2.1	1.8	1.8	1.9	2.0	1.9
酒類	0.9	1.7	0.6	0.5	0.5	0.8	0.9
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

(出所) NSS68個票データから筆者作成。

よりも高いだけではなく、消費月額額の農村都市格差も比較的小さい。これに対して、中央から東、さらには北東に至る横につながる地域は、経済的にも発展の遅れた地域であり、個人消費月額額が比較的低く、農村/都市比率の格差も大きい。このような経済的な発展格差は、個人消費月額額だけではなく、個別の食材の額や食材の組み合わせにも大きな影響を与えており、この点を含めて、これから食料支出の地域差を具体的に検討する。その際に、本稿では食文化の観点から地域比較を行うので、農村都市の区別を捨象して、地域ごとの総額を比較する。

2. 食品群別消費支出の地域差

インド 6 地域の食料支出総額に占める食品群別の消費支出額の比率を検討しよう。表 3 にみるように、NSS68 調査の消費支出データに含まれている食品群は、穀物から包装加工食品までであるが、食料外に位置付けられている酒類も、日本の食料支出統計には含まれているので、比較の観点から、酒類（消費支出額はきわめて少額であるが）も食品群にあえて含めた。食品群別では、穀物と乳・乳製品が突出して大きな比率を占めており、それらに豆類、塩・砂糖、野菜、卵・魚・肉、加工食品、食用油、香辛料、果物（生鮮）の順で続いている。

主要な食品群の比率には、大きな地域差がみられる。穀物については、東・北東インドの比率が 40% 台後半と非常に高く、中央インドがそれに続いている。個人消費支出額が低い地域では、穀物支出比率は高く表れている。植物性蛋白源である豆類の比率の地域差は小さい。安価で保存も利き、菜食非菜食に関わらず食卓の主要な副食の食材になっているので、「国民の蛋白源」と呼ばれている。動物性蛋白源には、乳・乳製品と卵・魚・肉の 2 種類がある。そのうち、乳・乳製品の消費支出は、どの地域でも首位が穀物に次ぐ高い比率を占めている。ただし、地域差も大きく、乳・乳製品の比率は北インドで突出して高く、それに中央・西インドが 30% の水準で続いている。これらの地域では、牛や水牛の飼養とミルクの生産が展開しており、乳製品が地域の食文化に深く組み込まれている。とくに、北・西インドは、ラクト・ベジタリアン (Lacto vegetarian: 乳・乳製品をとるが卵・魚・肉を食べない菜食主義者) が多い地域である。これら 3 地域に比べ、乳・乳製品の比率が比較

的低い南・東・北東インドでも、チャイ（インドのミルクティー）や飲用として乳は日常の生活に不可欠な食材になっている。もうひとつの動物性蛋白源である卵・魚・肉の比率は、乳・乳製品よりもかなり低く、この意味で、二次的な動物性蛋白源と位置付けられる。興味深いことに、卵・魚・肉の比率は、南・東・北東インドなど乳・乳製品の比率が相対的に低い地域で高く表れており、乳・乳製品と卵・魚・肉の消費は相互補完関係にあることが確認できる。食用油と香辛料は、料理の味への影響の大きな食材である。ともに、個人消費支出の比率が2%台で、地域差も小さい。野菜は副菜の代表的な食材であり、個人消費支出比率の地域差は小さい。果物（生鮮）と果物（ドライ）はともに所得弾性値の高い食材であり、経済的発展地域の南・西インドにおける同食材の個人消費支出額比率は高い。このほかに、主にチャイの茶葉やコーヒーの豆、あるいは外での飲料費で構成される飲料の比率も、南・西インドが他地域よりも若干高い。提供加工食品（Served Processed Food）には、テイクアウトの食事やスナックが含まれる。包装加工食品（Packaged Processed Food）には包装された菓子やケーキ、ビスケット、チョコレート、塩菓子、チップス、ジャムやソースが含まれる。中食の展開や冷蔵庫などの食品貯蔵設備の普及とともに、これらの消費比率は、増加している。とくに、南・西インドが中食でも他の地域をリードしている。飲酒については、ヒンドゥー教では紀元前後に編纂された『マヌ法典』（古来の生活習慣から生まれたヒンドゥー教の規範の書）で罪悪視され、イスラーム教では飲酒をタブーとした経緯があり、現在でもインドの4州が禁酒州（Dry States）となっている。地域別では、南インドが他地域の比率を倍ほど上回っており、精製酒（洋酒）、地元酒、ビールを中心に消費されている。

3. 穀物別消費支出の地域差

それでは、食品群別の検討に入ろう。まずは、主食である穀物を構成する個別食材の地域差をみておこう。表4にみるように、NSS調査では「穀物」は21種類の個別食材により構成されている。このうち、米と小麦については、公共配給制度（Public Distribution System: 略称 PDS）（注4）をととした配給店での購入と、通常店での購入に分かれている。また、アーターとは小麦の全粒粉の一種で、チャパーティー、プーリーなどに使われる。インドの主要な穀物は、米、小麦、雑穀（モロコシ、トウジンビエ、トウモロコシ、ラーギーなど）の3つに分かれる。そのうち、もっとも消費支出比率の高い米は、PDS とその他を合わせて、南インド（76.5%）、東インド（70.7%）、北東インド（91%）の主食を成している。これらの3地域は米作地帯でもある。これに対して、小麦の比率が優越しているのは、北インド（68.1%）と中央インド（53.1%）の2地域である。ただし、これら2地域では米の比率も小麦に次ぎ高く、北インドで20.8%、中央インドで40.7%の比率を示している。これらの地域では、小麦と米がともに組み込まれた食事が一般的である。穀物の種類がもっとも多様なのが西インドで、米（33.3%）と小麦（39.2%）の他に、雑穀（15.9%）もロートロー（大型の厚焼きパン）やバークリー（小型の厚焼きパン）などとして頻繁に食されている。雑穀の茎葉は家畜の優れた粗飼料として、地域の家畜経済を支えてきた作物である。雑穀のうち、トウジ

表 4：穀物の地域別消費支出額比率と消費世帯数比率の分布

穀物	消費支出額比率(%)							消費世帯数比率(%)						
	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計
米(PDS)	2.5	8.4	2.8	2.1	2.9	10.7	4.3	9.8	71.8	36.3	25.9	27.3	51.3	39.0
米(その他)	18.3	68.1	67.9	31.2	37.8	80.3	51.1	75.5	86.5	93.4	81.9	84.5	92.8	85.7
チーラー	0.2	0.8	1.5	2.8	0.8	1.5	1.2	2.5	13.1	33.1	48.5	12.2	30.6	21.9
コーイー等	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	0.0	0.1	0.3	0.1	1.3	1.3	3.5	0.5	1.4
ムーリー	0.0	0.6	4.0	0.9	0.1	1.7	1.4	0.3	12.3	46.1	17.9	3.5	37.9	17.9
その他の米	0.0	0.9	0.0	0.2	0.1	0.1	0.3	0.4	10.1	0.7	1.4	0.9	1.5	3.2
小麦(PDS)	3.9	1.1	1.8	2.6	2.4	0.2	2.0	24.8	38.5	30.2	24.2	27.5	6.3	29.3
小麦(その他)	64.2	5.6	19.1	36.6	50.7	2.7	29.7	86.6	44.8	70.4	78.8	88.2	46.9	70.4
マイダー	0.2	0.8	0.6	0.4	0.4	0.3	0.5	4.9	18.4	17.2	10.2	13.2	11.2	13.9
スージー等	0.5	2.8	0.6	1.4	0.7	0.3	1.2	19.2	51.4	26.5	41.0	27.4	13.4	33.9
めん類	0.5	0.7	0.6	0.6	0.6	0.5	0.6	7.8	11.8	15.2	8.7	9.7	9.0	11.0
パン	2.8	1.1	0.4	2.2	1.7	1.1	1.4	24.6	18.5	11.3	27.2	21.4	22.0	19.8
その他小麦製品	0.1	0.1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	1.0	1.1	0.5	0.4	0.7	0.3	0.7
モロコシ	0.1	5.5	0.0	9.0	0.3	0.0	2.6	0.3	13.2	0.1	29.9	0.9	0.0	8.2
トウジンビエ	4.3	0.1	0.0	5.4	0.2	0.0	1.3	12.3	0.8	0.2	27.8	1.8	0.0	6.4
トウモロコシ	2.2	0.0	0.4	1.3	0.8	0.1	0.7	12.0	0.5	7.7	5.1	5.2	1.7	5.3
大麦	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.3	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2
小キビ	0.0	0.0	0.0	0.2	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2	0.1	2.9	0.6	0.4	0.7
ラーギー	0.0	2.3	0.1	0.2	0.0	0.0	0.6	0.0	18.9	0.9	1.0	0.4	0.0	5.2
その他の穀類	0.1	0.3	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.7	2.1	2.3	1.0	1.7	1.3	1.7
代用穀類	0.0	0.6	0.1	2.6	0.3	0.1	0.6	0.5	7.2	0.5	38.5	5.6	2.3	9.2
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	97.7	95.3	99.0	95.3	98.9	99.4	97.3

(出所) NSS68個票データから筆者作成。

ンビエとトウモロコシは北インドから西インドにかけて、モロコシは西インドから南インドにかけて栽培されており、消費比率も栽培地が高い。

米の加工品には、米や粳を加工したライスフレーク（チーラー、ポーハー）、パフライス（ムーリー、コーイー、ラーワー：Lava）、湿式挽き米ペーストや乾式挽き米粉から作られるドーサー、パーパドなどがある。米の消費比率の高い地域の米加工品の消費比率は概して高い。

小麦の加工品であるマイダー、ラーワー：Rawa、スージーは、インド料理でよく使われる精製小麦粉の異なる形態である。マイダーは非常に細かく低抽出の小麦粉で、高度に精製されており、パンやお菓子、揚げ菓子などによく使われている。スージーはセモリナの北インドでの呼び名、ラーワーは南インドでの呼び名である。衣の材料や数多くの料理の主材料としても使われる。

次に、「穀物」を構成する食材別の消費世帯数比率を検討しよう。消費世帯数比率の高い食材は、消費支出額の多寡にかかわらず、その地域の料理に欠かせない重要な食材とみなすことができる。米、小麦、雑穀の3大穀物のなかで、米は消費世帯数比率でも他の穀物を上回り、全インドで86%もの高率を示している。小麦食が主要な北インドでも76%もの世帯で米が使用されている。米（PDS）は全インドの39%の世帯で購入された。とくに、南・北東インドでは50%をこえる世帯で利用され、公共配給制度のなかでももっとも重要な食料をなした。

小麦も全インドで70%もの世帯で消費された。米が主要な穀物である南・北東インドでも40%をこえる世帯で小麦が消費された。小麦（PDS）も北東インドを除き、どの地域でも20～30%台の世帯で消費され、全インドで小麦と米の双方が日常的に摂取された。

雑穀は消費額比率だけではなく、消費世帯数比率でも、西インドが中心であるが、北・南インドの一部でも食された。しかし、西インドでも雑穀を日常的に食べ続けている世帯は、それほど多くはなく、時折あるいは冬場に多く摂取する世帯が多い。雑穀は、小麦に代替化されつつある。

米の加工品であるチーラーとムーリーは全インドで20%前後の世帯で消費された。とくに、東・北東・西インドでは軽食やスナックとして露店だけではなく家庭でも食された。小麦の加工物では、スージー、ラーワーがとくに南・西インドで台所に欠かせない軽食の食材になっている。パンは、トー

ストやバンズとして都市部の朝食や軽食に入り込んでいるが、農村部ではそれほど普及していない。パンの利用は、ポルトガルやイギリスの影響で植民地時代からの長い歴史があり、バンズはパーウ・バージー（Pavbhaji：辛い野菜カレーをバンズで食べる）などの軽食の食材として普及している。麺類もネスレ社のインスタント麺「マギー」の成功以来、インドの家庭料理にも入り込んでいる。まだ、全インドで11%の世帯数に過ぎないが、どの地域にも満遍なく普及し始めている。

4. 豆類別消費支出の地域差

インドは世界1位の豆の生産国かつ輸入国である。豆類は蛋白質が豊富で、旨味もある。長期保存ができ、ひき割りにすれば調理も手早くでき、栄養価も高い。菜食主義や非菜食主義を問わず誰でも食べられる食材なので、インドでは穀物と豆の組み合わせが、もっとも一般的で基礎的な主食と副食の組み合わせになっている。簡単な食事であれば、米あるいは小麦のチャパーティーとひき割り豆のスープ（ダール）だけで食事を済ませるインド人も多い。

インドには数十種類もの豆類がある。豆は多様な形態で利用されている。乾燥豆としてだけでなく、皮付き、皮なし、さらにはひき割り、ひき割りでも皮付き、皮なしと種類がある。もっとも利用の頻度が高いのは、ダールである。ダールは灰汁も少なく、簡単に煮炊きできる。塩味で煮込み、仕上げに加熱したバターやギー（無水バター）を加えて、味と風味を調整する。豆の種類により、さまざまな色合いや味のダールを味わうことができる。豆類はまた、野菜カレーのようにカレー料理の食材として調理され、いわゆる豆カレーとして食される。汁気が少なくドライに調理されることもある。

インドでは、消費量の多いヒヨコマメ（チャナー）・キマメ（アルハール、トゥール）・ケツルアズキ（ウラド）・リョクトウ（ムーング）・レンズマメ（マスール）が、政策的観点からも主要豆類と位置づけられ、ガラスマメ・モスビーン・エンドウ・ササゲなどは副次豆類と分類されている。地域により異なるが、台所に常時複数の種類の豆類が保存されていることが多い。そのうち、インドでとくに消費されている豆類は5種類ほどである。表5にみるように、キマメ、ヒヨコマメ、リョクトウ、レンズマメ、ケツルアズキの5種類で、豆類総消費額の83.5%を占めている。

キマメは主に、熱帯の乾燥地で栽培され、干ばつには特段に強く、栄養価も高い。インドでは、世界のキマメの9割が生産されている。キマメは通常、ダールとして利用されているが、南インドではサンバル（Sambar：マメと野菜の酸味のスープ）の材料に使われている。キマメは豆類のなかで、もっとも消費額比率が高い。豆類に占める消費支出額比率は西・南・中央インドでは40%を超えているが、北・北東インドでは10%を割っており、地域差がきわめて大きい。

ヒヨコマメはインドで生産量をもっとも多い豆である。国内で開発された品種も数多く存在している。ヒヨコマメの利用法は幅広く、豆スープに加えて、一晩水に漬けて発芽したマメをサラダの具として用いたり、ゆでたマメで豆カレー（北インドのパンジャブ料理が有名）を調理したりするほか、ひき割りでワダー（Vada：南インドの揚げ菓子）などの軽食を作ったりもする。表に

表 5：豆類の地域別消費支出額比率と消費世帯数比率の分布

豆類	消費支出額比率(%)								消費世帯数比率(%)							
	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計		北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計	
キマメ	7.9	41.7	17.5	42.6	41.5	3.7	32.9		25.0	92.4	28.2	91.5	78.1	10.8	64.3	
ヒヨコマメ (ひき割り)	15.1	6.3	9.4	8.2	6.7	4.2	8.3		74.5	47.5	26.7	48.2	33.3	15.0	42.1	
ヒヨコマメ (全粒)	7.6	4.3	4.2	3.2	2.6	3.3	4.0		37.9	26.9	14.9	26.3	14.7	13.5	22.4	
リョクトウ	24.1	12.5	15.7	19.1	7.3	12.7	14.3		80.9	53.6	33.7	76.3	30.9	29.0	50.2	
レンズマメ	11.1	1.3	37.3	5.1	9.8	58.1	12.6		53.4	5.7	74.8	29.3	38.7	91.3	40.2	
ケツルアズキ	10.5	21.1	2.9	6.4	11.3	8.0	11.4		46.1	68.8	9.8	35.6	42.2	24.1	40.8	
エンドウ	0.4	1.3	2.0	1.1	8.3	2.5	3.1		1.6	11.7	10.8	11.4	28.4	13.0	14.0	
ガラスマメ	0.1	0.1	1.8	0.3	0.9	1.2	0.6		0.2	0.4	6.5	2.1	3.4	4.9	2.8	
その他豆類	9.5	4.0	2.3	3.3	2.7	2.4	3.9		29.9	24.4	8.2	19.0	10.4	7.4	17.0	
グラム製品	0.4	2.9	1.3	0.2	0.1	0.1	1.1		2.4	23.2	4.2	0.9	0.8	0.4	7.4	
豆粉 (ベーサン)	11.4	2.8	3.9	8.4	7.3	1.2	6.2		60.0	21.6	25.8	56.8	48.1	8.7	38.0	
その他の豆製品	1.9	1.5	1.8	2.0	1.3	2.6	1.7		10.2	10.9	9.5	12.4	8.5	12.6	10.3	
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0		96.5	94.4	97.8	95.1	98.7	97.8	96.6	

(出所) NSS68調査データから筆者作成。

みるように、ひき割りの消費額比率は全粒を2倍ほど上回っている。ともに、北インドの比率がもっとも高く、それに東、西、南インドの順で続いているが、消費額比率の地域差は小さい。

リョクトウはインド原産であずきと同種のため「青あずき」とも呼ばれる。カリウムが豊富で、解熱やむくみに効果があり、食物繊維やビタミンB群も多く含む。リョクトウと米を炊きあわせた豆粥(キチュリー)は、お腹にやさしく、夜食の定番として、あるいは養生食として食べられている。リョクトウの消費額比率はキマメに次いでいる。北・西インドで若干多く消費されているが、地域差は小さく、インド全域で満遍なく利用されている。

レンズマメは、ひら豆とも呼ばれ、皮を剥いた状態がオレンジ色である。豆スープや豆カレー、煮込み料理など、様々な料理に使われている。肉料理の付け合わせなどに用いられ、独特の食感がある。煮るのが容易なのでダールに向いている。全インドではリョクトウに次ぐ消費額比率であるが、地域差が非常に大きく、北東・東インドでは、地域内でもっとも高い消費額比率を示す重要な豆の種類になっている。これに対して、南・西インドでは消費額比率が非常に低い。

ケツルアズキは、日本では主に「モヤシマメ」として知られている。耐乾性が強く、黒色から黄緑色の種子を付ける。インドでは、古来より保存食(乾燥マメ)として評価され、煮たり煎ったり、あるいはダールとして利用されてきた。南インドではキマメに次ぐ重要な豆の種類となっている。東インドでの消費額比率は低いが、インド全体をみると、地域差は比較的小さい。

副次的な位置づけの豆のなかで、エンドウは中央インドで、ガラスマメは東・北東インドで、他の地域よりも高い比率で利用されている。

ヒヨコマメの豆粉(ベーサン粉)は、天ぷら(パコーラー)の衣として、あるいは小麦粉に代わってチャパティーや甘い菓子、塩味のスナック菓子など多様な料理やスナックの素材や衣として利用されている。豆粉の消費額比率が比較的高いのは、北・西・中央インドの3地域である。

次に、豆類の消費世帯数比率を検討しよう。ヒヨコマメ(全粒)を除く主要な豆類については、全インドで40%以上の世帯で利用されたことが確認できる。このうち、キマメについては、南・西インドでは90%を超える世帯で、中央インドでも80%弱の世帯で利用された。これは、地域のほとんどの世帯で台所に常備している水準である。同時に、北・東インドでは20%台、北東インドでは10%に過ぎず、地域差がとりわけ大きい。ヒヨコマメではひき割りと全粒ともに、北インドの消費世帯数比率がもっとも高く、それに、西、南インドが続いている。ヒヨコマメの消費世帯

数比率の地域差はキマメよりも小さく、インド各地で利用された。リョクトウもヒヨコマメと類似の傾向を示し、北インドの消費世帯数比率がもっとも高く、それに西、南インドが続いている。北インドでは、主要な豆類のなかで、リョクトウは消費世帯数比率が一番高い重要な豆となっていた。リョクトウはまた、他の地域でも30%前後の消費世帯数比率を示し、主要な豆類のなかでもっとも消費世帯数比率の地域差が小さい豆であった。

レンズマメの消費世帯数比率は他の主要な豆類と異なる地域差のパターンを示した。一つは、北東・東インドの比率がきわめて高いこと、もう一つは、南インドにほぼ浸透していないことである。

ケツルアズキも他の主要豆類と異なる消費世帯数比率の分布を示した。南インドの消費世帯数比率がもっとも高く、それに北、中央インドの順で続いている。さらに、東インドの消費世帯数比率がもっとも低いのも、ケツルアズキ独特の消費世帯数比率の地域差のパターンである。

副次豆類の消費世帯数比率は消費額比率と対応しており、エンドウについては、中央インドの消費世帯数比率がもっとも高いのに対して、北インドではほとんど消費されていない。ガラスマメについては、東・北東インドが他地域よりも高い消費世帯数比率を示した。

豆粉の消費世帯数比率は全インドで38%と、主要豆類のヒヨコマメ（ひき割り）、レンズマメやケツルアズキの比率に近似する相対的に高い比率を示した。しかも、北東インドを除き、比率の地域差は比較的小さく、全インドで利用された。豆粉は用途が広く、多様な料理のよき素材である。

4. 乳・乳製品別消費支出の地域差

インドは世界最大の乳（水牛乳を含む）の生産国かつ消費国である（注5）。しかし、インドの酪農業はいまだに一部しか商業化されておらず、酪農を専業とする酪農家は少ない。零細な酪農家が多く、農業のかたわら、数頭の雌牛や雌水牛を飼養するケースが多い。舎飼いはまだそれほど展開しておらず、村の共有地や収穫明けの農民の圃場に日帰りで放牧する形態が主流である。農地や自己の飼料基盤を持たない酪農家も存在する。このため、生乳の生産性は低く、生産した生乳のかかなりの部分が自家消費されている。

インドではヴェーダ時代（自然崇拝の聖典ヴェーダが作られていた前1500年から前500年頃まで）から酪農の伝統があり、乳加工の技術は専門の業者だけではなく、酪農地帯では一般家庭にまで浸透している。また、地域ごとに特徴的な乳製品がある。たとえば、北インド料理にはパニール（インド・チーズ）などの乳製品が多く使われ、南インド料理にはヨーグルトや乳が多く使われる。乳や乳製品はヒンドゥー教の宗教的慣習や神話のなかでも重要な役割を果たしてきた。

以上を踏まえて、乳製品の消費支出額比率の地域差を表6で検討してみよう。まず、乳製品の品目別の消費支出額の比率では、乳の比率が圧倒的に高いことが指摘できる。全インドで、89.9%であり、もっとも比率の低い東インドでも70%を超えていた。インドでは乳源として、牛乳、水牛乳、山羊乳が集荷されている。これらのうち、山羊乳はほんのわずかであり、乳量の半分強は水牛乳、残りの半分弱が牛乳で構成されている。牛乳も在来種と交配種の牛乳を区別して扱うこともある。

表 6：乳製品の地域別消費支出額比率と消費世帯数比率の分布

乳製品	消費支出額比率(%)							消費世帯数比率(%)						
	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計
乳	87.3	93.0	90.5	88.9	92.6	72.8	89.9	96.1	86.4	63.2	88.4	80.7	50.2	80.4
ベビーフード	0.2	0.9	2.3	0.4	0.3	3.5	0.6	1.3	1.7	2.5	1.7	0.9	3.6	1.7
粉乳	0.1	0.9	2.2	0.1	0.2	16.9	0.7	0.9	2.8	7.8	0.5	0.6	27.0	3.6
ヨーグルト	0.5	2.2	1.5	1.0	0.5	3.3	1.0	9.1	14.0	5.5	17.7	4.8	5.1	9.8
ギー	11.1	1.8	2.3	7.3	5.6	1.4	6.5	39.7	8.1	7.7	23.6	13.4	3.3	15.3
バター	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	1.0	0.2	4.1	1.2	1.6	1.9	0.9	3.8	1.8
アイスクリーム	0.2	0.7	0.5	0.8	0.4	0.3	0.5	4.3	4.7	4.2	6.2	3.1	1.7	4.3
その他の乳製品	0.3	0.2	0.3	1.3	0.4	0.7	0.5	5.3	1.2	1.4	10.2	3.1	1.7	3.6
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	97.0	89.7	70.6	91.1	82.3	74.9	84.5

(出所) NSS68調査データから筆者作成。

混合乳のほかに、牛乳あるいは水牛乳と特定したパックも市場に出回っている。牛乳の乳脂率は4～5%、水牛乳は7～8%なので、水牛乳の方が高価である。酪農地域の家庭では購入した乳を熱し、浮き上がるマラーイー（クロテッドクリーム）をチャパーティーやパンに塗って食べ、さらにはバターやギーまで加工することも、よくみかける。

乳製品支出額に占める乳の比率がこれほど高まったのは、比較的近年のことである。インドの酪農は1970年代に始まる「白い革命」(White revolution: 世界最大の酪農開発プロジェクト)と1980年代以降の経済成長にともない大きく発展した。「白い革命」は乳の流通革命でもあり、農村部から都市部への生乳の流通を促進した。この結果、都市部で乳の消費量が急増した。また、それ以前には、農村部で生産された乳のほとんどは、ヨーグルトからバターへ、さらにはギー（無水バター）に加工された。乳は腐敗しやすいために、冷凍設備のないなかで、外部に搬出することはできなかった。ギーは長期間保存でき、付加価値の高い優れた乳製品であった。

乳に次ぐのはギーである。全インドの消費支出額比率は6.5%であるが、「白い革命」以前は、乳の利用が今よりはるかに少なかったので、ギーの相対的な比率は現在よりも随分と高かった。ギーはさまざまな用途に用いられている。食事に関しては、調理油として炒め物や菓子作りに用いるほか、炊いた白飯に混ぜたり、焼きたてのチャパーティーやナンに塗ったりして食べる。独特の香ばしい風味がある。食用の他に、ヒンドゥー教の宗教儀式にもギーは欠かせない。ヴェーダの宗教の儀式ではしばしばギーが神々に捧げられた。また、アールティ (Aarti: 燭台を用いて行う祈祷) の祭祀にもギーを燃やす。礼拝の際には神像をギーで沐浴させる他、結婚式や葬式の儀礼にも用いられる。このように、ヒンドゥー教のさまざまな儀礼に欠かせない素材でもある。インドではインド人民党 (Bharatiya Janata Party: BJP) のモーディ (Narendra Modi: 1950-) 首相が政権をとった2014年以降、ヒンドゥー・ナショナリズムの嵐が吹き荒れ、聖なる牛と崇められる在来種の雌牛のミルクのみからつくった「雌牛ギー」(Cow Ghee) の市場が急速に拡大した。地域別では、酪農が発達している北・西・中央インドのギーの比率が高い。とりわけ、北インドは抜きんでており、ギーが食用と宗教行事用にふんだんに使われていることがわかる。

ヨーグルト (ダヒー) の食べ方も多様である。全インドで食事中にプレーン・ヨーグルトが食べられている。キュウリとトマト、フルーツとヨーグルトを混ぜたライターや、ヨーグルトに水と砂糖や蜂蜜を混ぜて攪拌した飲料のラッシーや、ヨーグルトにワダーを浸した菓子などもヨーグルトを使った調理品である。ヨーグルトは素材を柔らかくして、味をマイルドにする効果もあるので、

タンドゥーリー料理（竈料理：代表的なのはタンドゥーリー・チキン）の必需品である。さらに、北インドでは、濃厚さを出すためにヨーグルトやナッツをカレーに加える。南インドではヨーグルトライスは定番のメニューとなっている。ヨーグルトの全インドにおける消費支出額比率は1%に過ぎないが、これはヨーグルトとして購入した比率を示しているだけである。一般家庭では乳からヨーグルトを日常的につくっているので、実際のヨーグルトの活用は、購入した比率を大きく上回っているものとおもわれる。地域別では、ヨーグルトの消費支出額比率が相対的に高いのは、北東・南・東インドの3地域である。これら3地域は、いずれもギーの消費支出額比率が低い地域であり、ヨーグルトとギーの地域別比率に相補的関係が認められ、興味深い。

バターはレストランや露店で料理によく使われているが、家庭食ではバターに代わりギーやその他の油脂が使われることが多い。また、バターを新鮮なまま長く保存するには冷蔵庫が不可欠であること、家庭で乳からマラーイーや原バター（乳からヨーグルト、それを攪拌し作る無塩のバター）を作る家庭の多いこともバター購入の制約要因になっている。

もちろん、バターにはいくつかの利点もある。たとえば、バターはスパイスやハーブを調味するためのベース油脂としてよく使われ、バターの風味が料理に加えられる。北インドのバターチキンのようなクリーム系のカレーには、コクやクリーミーさ、滑らかな口当たりを加えるためにバターが加えられ、スパイスと風味のバランスをとるのに役立っている。また、バターをナーン、パラターの生地の上に塗るか生地に混ぜ込むことで風味を高めるのに使われる。バターの消費支出額比率は全インドで0.2%に過ぎず、地域別の比率の差も小さい。ただし、酪農地帯でない北東インドでの消費支出額比率が1%ともっとも高い理由としては、植民地時代からのキリスト教への改宗などの影響で、トースト・バターなどバターをより多く使う食習慣が他地域よりも普及したことが考えられる。なお、生乳からマラーイーや原バターを自家製造している世帯の比率は、酪農地帯でより高いものと推測できる。

粉乳は、乳児用調製粉乳として、あるいはキャラメル菓子などの菓子類、さまざまなスイーツの材料として広く使われている。このうち、乳児用調製粉乳として、どれくらい使用されているのかは、情報がなく不明である。粉乳は腐りにくい乾燥食品なので、生乳に比べ輸送・保管コストを大幅に削減できる。このため、新鮮な牛乳やパック入りの牛乳に比べ、かなり安価で入手できるのも粉乳の利点である。地域別では、北東インドの消費支出額比率が約17%と突出して高く、それに東インドが続いている。北東インドは山岳地帯で酪農も展開していないので、乳の入手困難性や高価格が粉乳の消費支出額比率を高める要因になった可能性がある。

ベビーフードとは、母乳や粉乳を除く、生後4～6か月から2歳までの乳児のために特別に作られるやわらかくて食べやすい食品のことである。これらの製品には、調理済みベビーフード、乾燥ベビーフードの種類があり、すりつぶした野菜、果物、穀物を使用して製造される。乳幼児にとって、ビタミンや炭水化物など様々な栄養素の供給源となる。ベビーフードの消費支出額比率は全インドで0.6%であり、バターの比率を上回っている。地域別では、北東インドと東インドの2地域で相対的に高く、粉乳の消費支出額比率の地域分布と同様のパターンを示している。

アイスクリームとその他の乳製品の 2 食品ともに、西インドの消費支出額比率が高い。西インドではアムル (Amul Dairy) など酪農協同組合が発達し、アイスクリームやシュリーカード (Shrikhand: 濃厚ヨーグルトデザート) などの伝統的な乳製品の売り上げも伸ばしている。

それでは、消費世帯数比率の分布の検討に移ろう。乳の消費世帯数比率は全インドで 80% と高いが、残余の 20% は乳を消費していない。貧困層に乳を購入できない世帯が存在するほか、乳利用の地域差も大きい。地域別では、酪農の発達した北・西インドで消費世帯数比率が高い。南インドも高い消費世帯数比率を示している。それに対して、東・北東インドでは、消費世帯数比率が低い。とくに、北東インドでは消費世帯数比率が 50% に過ぎないが、粉乳の消費世帯数比率が 27% と高く、乳と粉乳の利用が相互補完的な関係にあるものと推測できる。ちなみに、乳の消費世帯数比率の高い北・西・中央インドの諸地域では、粉乳の消費世帯数比率は 1% を切っている。

ギーの消費世帯数比率も全インドで 15% と比較的高かった。とくに、北インドでは 40% と突出しており、それに他の酪農地域の西インドと中央インドが続いている。他の 3 地域では消費世帯数比率が 10% を切っており、対照的である。

ヨーグルトの消費世帯数比率はギーに次ぎ、全インドで 10% ほどであった。地域別では、西・南インドの消費世帯数比率が高く、北東・東インドでは低かった。これら 2 地域ともに自家製造分は少なく、そのためヨーグルトの消費世帯では購入への依存度が高かったものとおもわれる。

バターについては、全インドの消費世帯数比率は 2% 弱に過ぎない。バターの風味を生かした料理が発達している北インドと北東インドの消費世帯数比率が他地域の比率を若干上回っている。アイスクリームの消費世帯数比率は、経済的に発展し、都市人口比率の高い北・西・南インドで比較的高い。その他の乳製品は酪農の発展している 3 地域での比率が高い。

消費世帯数比率の地域差は以下のようにまとめられる。北インドと西インドは酪農の先進地域かつ経済的に発展している地域であり、乳、ギー、ヨーグルト、バターなど主要な乳製品の消費世帯数比率が高かった。南インドの特徴は、ヨーグルトとアイスクリームの比率が比較的高いことにあった。ヨーグルトは南インドの食文化と関連しているし、アイスクリームは都市化や経済的発展と大きく関わる品目である。中央インドは酪農の展開している地域ではあるが、経済的には発展しておらず、都市化率も低い。このため、消費世帯数比率が他地域よりも高い乳製品は少なかった。北東・東インドの 2 地域は、乳製品の品目別消費世帯数比率の分布のパターンが類似していた。共通点は、主要乳製品の消費世帯数比率は低い、粉乳やベビーフードの比率が高いことにあった。

5. 卵・魚・肉別消費支出の地域差

もうひとつの動物性蛋白源である卵・魚・肉を検討しよう。インドにおける肉の消費量を正確に把握するのは難しい。主要な調査には、この NSS 調査と FAO (国連食糧農業機関) の調査の 2 種類がある。NSS 調査は、自己申告による調査なので、食肉にまつわる文化的制約やタブーのために、食肉消費量を過少申告する傾向がある。FAO の食料バランスシートは、生産、輸入、在庫変動、

輸出の実績に飼料、加工、「その他の用途」の手当を加えて作成され、世界各国の食料の生産と消費を比較できるようになっている。年間の一人当たり肉消費量はFAOの推計値のほうが高かったが、それでもNSS68調査の調査年に近い2009年には4.4kgに過ぎなかった。インドは一人当たり肉消費量が、世界でもっとも低い国であるが、家畜資源に乏しいわけではない（注6）。

インドでは肉消費に対してさまざまな宗教的文化的制約がある。ヒンドゥー教やジャイナ教にみられる不殺生の戒律も肉食を抑制する要因のひとつになっている。インドの2014年政府調査（Government of India 2014b）によると、ベジタリアン（菜食主義者）を自認するインド人は29%であった。その4分の3はラクト・ベジタリアン、約4分の1はラクト・オボ・ベジタリアン（Lact-ovo-vegetarian：乳・乳製品と卵は摂取するが、魚・肉は食べない菜食主義者）と推定されている。

非菜食者の間にも、特定の種類の肉に対する忌避がみられる。たとえば、ヒンドゥー教徒の間には聖牛信仰が浸透しており、牛の屠畜と消費に対するタブーが存在している。そのため、インドではケーララ州と西ベンガル州、および北東部のいくつかの州を除き、牛の屠畜は禁止されている。ただし、水牛についてはタブーがないので、水牛肉の生産量は牛肉を大きく上回り、その多くが中東や隣国に輸出されている。また、豚肉はイスラーム教徒に忌避されているほか、街中に放され、ゴミや糞にまみえるイメージが強く、北東インド以外ではあまり消費されていない。このなかで、インドでもっともグレードの高い肉として評価されているのがマトンである。ただし、インドでは羊肉と山羊肉の双方をマトンと呼んでいる。羊の頭数は山羊の半分ほどなので、実際には山羊肉がマトンとして流通することが多い。マトン・ビリヤニー（炊き込みご飯）やマトン・カレーは非菜食主義者を接待する時や、自らプチ贅沢したいときに食するが、生産量の伸びは小さい。近年、生産量と消費量を大きく伸ばしているのが鶏肉である。非菜食主義者であれば、宗教にかかわらず食することができるし、価格もマトンより安価で経済的である。また、鶏肉は料理の幅が広く、加工調理がしやすいのも利点である。鶏卵も生産と消費が急速に伸びている。ミルク摂取と同様に、ほとんどの地域で、卵を食べても菜食主義とみなされている。

魚は鶏肉と並び、インドでもっとも多く消費されている肉資源である。インドは長い海岸線を持つと同時に、広大な内陸部に河川や湖沼などの水系も発達しており、淡水魚と海水魚がともに消費されている。豊富な栄養素、幅広い多様性、入手のしやすさ、手頃な価格が魚の利点である。代表的な海水魚は、ラワス（インドサーモン：ピンク色のマイルドな味）、バングダー（サバ：唐揚げで骨まで食べられる）、スルマイ（シーアフィッシュ：南インドに分布）、ポンフレット（マナガツオ：ボンベイダックとして有名）など、淡水魚はカートラー（インド鯉：北インドに分布）、ローファー（コイ科：東インドの大衆魚）、ラーニー（ティラピア：小ぶりで赤身）、ヒルサ（ドロソマ科：東インドの繊細な肉質の高級魚）、バサ（ナマズ：低カロリーでマイルドな風味）などがある。魚介類の消費はインドの沿岸地域で最も一般的である。

以上を踏まえ、地域別の卵・魚・肉支出総額に占める種類別の消費総額の比率の分布を検討しよう。表7にみるように、消費支出額では、魚介類と鶏肉が各31%、30%と突出している。魚介類

表7：卵・魚・肉の地域別消費支出額比率と消費世帯数比率の分布

卵・魚・肉	消費支出額比率(%)							消費世帯数比率(%)						
	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計	北 インド	南 インド	東 インド	西 インド	中央 インド	北東 インド	計
卵	14.6	10.2	9.9	10.7	13.3	9.3	10.7	13.4	53.2	36.2	23.7	15.8	55.5	31.9
魚介類	3.8	25.3	50.9	20.5	17.7	45.3	31.3	1.2	25.9	53.3	13.3	9.1	75.9	24.8
山羊肉・羊肉	40.6	22.2	10.5	27.1	26.5	2.4	19.5	6.9	10.9	5.3	9.8	5.5	3.4	7.6
牛肉・水牛肉	6.8	5.3	5.7	5.6	11.2	10.1	6.6	1.7	5.0	4.8	3.2	3.7	14.8	4.3
豚肉	0.4	0.6	0.7	0.2	0.5	12.8	1.5	0.1	0.5	0.6	0.1	0.2	17.2	0.9
鶏肉	33.6	36.1	22.0	35.4	30.7	18.3	30.0	8.9	42.5	22.1	23.1	10.6	26.9	23.4
その他	0.1	0.2	0.4	0.4	0.1	1.8	0.4	0.0	0.4	1.2	0.3	0.1	6.0	0.6
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	22.4	74.9	74.2	43.0	34.0	96.2	55.1

(出所) NSS68個票データから筆者作成。

が消費量と消費支出額の双方でインドの肉資源のなかでもっとも消費されているが、海岸沿いや内陸部の水系そばに住む人々の日常的な魚食文化や魚料理が紹介される機会は少ない。地域別に魚介類の比率をみると、東・北東インドの2地域が50%前後ときわめて高い。北東インドは海と接しておらず、ほぼ淡水魚が消費された。東インドは西ベンガル州やオディッシュ州など海岸に接する領域はあるが、海水魚の消費は少なく、淡水魚主体になっている。淡水魚の種類は少なく、圧倒的にコイ（いくつかの種類がある）が消費され、それに、ナマズなどが続いている。これら2地域に次ぐのが、南・西インドである。両地域はともに長い沿岸部を持ち、淡水魚も食べるが、消費の主体は海水魚である。

鶏肉は魚介類の消費のパターンと異なり、インド各地で満遍なく高い比率で消費された。とくに、南インドでは食料支出額に占める卵・魚・肉支出額自体が他地域よりも高いことに加えて、卵・魚・肉支出額に占める鶏肉の消費支出額比率ももっとも高かった。南インドが鶏肉生産の拠点になっていることもその背景にある。鶏肉の消費支出額の比率が比較的低いのは、東・北東インドであり、鶏肉と魚介類支出額比率の間に反比例の関係が認められる。

卵も鶏肉と同様に、インド各地で消費量を急速に伸ばしている食材である。卵の全インドでの消費支出額比率は11%ほどで、牛肉・水牛肉や豚肉の消費支出額比率を上回っている。卵は安価で調理は簡単、料理のバリエーションの幅も大きく、菜食とも矛盾していない。北・中央インドの卵の消費支出額比率は他地域を若干上回っているが、同比率の地域差は小さい。

山羊肉・羊肉の消費支出額比率は全インドで20%弱である。地域別には、食料支出額に占める卵・魚・肉支出額比率が低く、かつ酪農が発展している北・西・中央インドで山羊肉・羊肉の比率が比較的高い。北インドでは41%もの高率を示している。酪農の展開していない地域では、山羊肉・羊肉の比率は低い。とりわけ、北東インドでは山羊肉・羊肉はほぼ消費されていない。

牛肉・水牛肉と豚肉の消費支出額比率は非常に低く、ここにインドの宗教的社会的要因が肉食文化に大きな影響を与えていることが確認できる。肉食者であっても、ヒンドゥー教徒の場合は聖牛崇拝の関わりで牛肉食を行わない人は多い。ただし、同じヒンドゥー教徒であっても、農村での牛の死体処理を村社会から強制されてきた不可触民のなかには死牛（老齢や病気で死んだ牛）の肉食を継続している人もいる。イスラーム教徒やキリスト教徒は牛肉食を行っている。牛肉は重量当たりの価格がもっとも安く経済的であり、貧困層に人気がある。畜産統計によると、2011/12年の屠牛生産量は全インドで28万トン、うち南インドのケーララ州で11万トンを占めた（Government

of India 2014a : 56)。ただし、死牛がどれだけ食べられているのかは把握されていない。

水牛肉については、ヒンドゥー教徒の間でもタブー視はされていないが、鶏肉や山羊肉・羊肉よりも選好されているわけでもない。水牛肉生産量の約70%は輸出されている。2011/12年における全インド水牛肉生産量97万トン中、中央インドのウッタル・プラデーシュ（UP）州が41万トン、南インドのアーンドラ・プラデーシュ州が11万トン、北インドのパンジャブ州、南インドのケーララ州、西インドのマハーラーシュトラ州が9万トン台で続いていた（Government of India 2014a: 57）。

NSSの消費支出調査では、牛肉と水牛肉の消費支出を区分せず合わせた数値を示している。水牛肉の生産量の多い中央インドとキリスト教徒の比率が高い北東インドでは、消費支出額の10%台を占めている。他の地域では5～6%であり、地域差は小さい。

豚はイスラーム教徒が忌避するだけではなく、他の肉食者からも鶏肉やマトンほどには選好されなかったが、インド各地で豚肉の郷土料理が発達した。西インドのゴアではヴィンダルー（Vindaloo: 酸味・辛味の利いた豚煮込みカレー）、南インドのカルナータカ州ではパンディ・カレー（Pandi: 豚バラカレー）が有名である。北東インドは豚肉文化圏と呼べるほど、豚肉が食卓に入り込んでいる。豚の燻製やポーク煮込み料理、モモ（Momo: チベット由来の蒸し餃子）の具材も豚肉である。北東インドの豚肉の消費支出額比率は45%の高率であり、他の肉資源を大きく上回った。北東インドには中央・東インドで生産された豚肉も大量に搬入された。ちなみに、2011/12年における全インド豚肉生産量46万トン中、中央インドのUP州が17万トン、北東インドのナガランド州が4万トン、東インドのビハール州が6万トン、西ベンガル州が3万トンであった（Government of India 2014a: 57）。

地域別の卵・魚・肉製品別消費世帯数比率の分布の検討に移ろう。卵・魚・肉製品の消費世帯数比率は全インドで55%であった。地域別では、菜食主義者人口比率が比較的高い北・西・中央インドでは、卵・魚・肉製品の消費世帯数比率が50%を切っているのに対して、その他の地域では70%を超えており対照的である。ちなみに、もっとも菜食主義者人口比率の高い北インドの卵・魚・肉製品の消費世帯数比率は22%に過ぎず、対して、肉食のもっとも展開した北東インドでは96%すなわちほぼすべての世帯で肉食が行われた。

品目別に検討しよう。まず、魚介類であるが、消費世帯数比率の地域差は非常に大きく、北東インドでは76%、東インドでも53%であった。それに対して、北インドではわずか1%ほどの世帯のみが魚介類の消費を報告した。ガンジス川中流域を含む中央インドでも、魚介類の消費世帯数比率は9%と低かった。海水魚と淡水魚がともに豊富な南インドでは四分の一の世帯が消費したのに対して、西インドではやはり菜食主義者人口が多いため、消費世帯数比率は13%と低かった。

鶏肉の消費世帯数比率も菜食主義者の多い地域では比較的低いが、魚介類よりも地域差が小さかった。とくに、南インドでの消費世帯数比率が43%と大きく、それに北東インドが続いた。

卵は鶏肉よりも調理が簡便で価格も安い。菜食主義の強い地域でも卵料理は露店での代表的な軽食メニューのひとつとして普及している。また、卵食はラクト・オボ・ベジタリアンやペスカタリ

アン (Pescatarian: 肉は摂取しないが、魚・卵・乳製品を食べる人) の基準からは、「菜食者」として位置付けられることも卵食のハードルが低い理由のひとつである。卵の消費世帯数比率の地域分布は、鶏肉の場合と類似していた。北東・南インドでは 50% を超える世帯で、菜食主義の強い地域でも 10-20% 台の世帯で消費された。

山羊肉・羊肉の消費世帯数比率の地域差はきわめて小さかった。山羊肉・羊肉の消費世帯数比率は、南インドから西インドにかけて 10% 台と比較的高く、北東インドでもっとも低かった。

牛肉・水牛肉の消費世帯数比率は全インドで 4.3% であった。牛肉消費に対しては、ヒンドゥー教、ジャイナ教、シク教でタブー視しているので、過少報告が懸念されている。地域別にみると、キリスト教人口が多く、肉食一般に馴染み、かつ牛肉食をタブー視することの比較的少ない北東インドで牛肉・水牛肉の消費世帯数比率が 15% ともっとも高かった。それに次ぐのは、中央政府による屠牛禁止の動きに反対し公開での牛肉食運動を展開したことのある南インドであった。これに対して、菜食主義の強い地域の同比率は低かった。

豚肉については、北東インドを除き、どの地域でも消費世帯数比率が 1% を割っていた。しかし、西・南インドにも豚肉の郷土料理があるほか、一部の不可触民の間で豚は供儀用に消費されていた。北東インドの一部では現在でも庭先養豚が展開し、新鮮な黒豚を好む文化もある。

以上のように、卵、鶏肉、魚介類は大衆的な動物性蛋白源として、消費されていた。山羊肉・羊肉はより高価な肉資源として、どの地域でも消費されたが、インドの西半分 (北・西・南インド) の地域での消費世帯数比率が東半分 (中央・東・北東インド) の地域の同比率を上回る唯一の肉資源であった。これに対して、牛肉・水牛肉と豚肉の消費世帯数比率は、圧倒的に北東インドが高く、それに東・南インドが続くパターンを示した。

6. 食品群・主要品目間の相関係数の分布

最後に、これまでに個別に検討してきた、「穀物」「豆類」「乳製品」「卵・魚・肉」の 4 つの食品群の間の食料消費額における相関関係を、確認しておこう。表 8 に、穀物、豆類、乳製品、卵・魚・肉製品間の相関係数の分布、を掲げる。表中には、各食品群の代表的品目のみを載せた。本稿では、0.7 以上の相関係数を「強い相関がある」、0.4 ~ 0.7 未満は「中程度の相関がある」、0.2 ~ 0.4 未満は「弱い相関がある」、0.2 未満は「ほとんど相関関係がない」とみなす。

まず、主要な穀物から検討しよう。米と小麦には公共配給制度 (PDS) があるが、消費額が圧倒的に大きい米 (その他) と小麦 (その他) のみを表に入れた。米 (その他) は穀物のなかでもっとも消費額が大きく、小麦 (その他) と弱い相関を示している、すなわち、米と小麦双方を消費する世帯が、米作と小麦作の重合地域を中心に一定存在している。

米 (その他) と豆類とのかかわりは、中程度の相関であり、特定の豆の品目とも、豆粉とも強い相関はない。これに対して、小麦 (その他) はヒヨコマメ (ひき割り) および豆粉と強い相関を示し、北・西・中央インドの 3 地域で一般的な食材の組み合わせになっている。

表8：穀物、豆類、乳製品、卵・魚・肉製品間の相関係数の分布

食品群	品目	穀物		豆類					乳製品				卵・魚・肉									
		米 (その他)	小麦(その他)	穀物：計	キマメ	ヒヨコマメ (挽き割り)	リョクトウ	レンズマ メ	ケツルア ズキ	豆類：計	乳	ヨーグル ト	ギー	乳製品：計	卵	魚介類	山羊肉・ 羊肉	牛肉・水 牛肉	豚肉	鶏肉	卵・魚・ 肉：計	
穀物	米(その他)	1	.342**	.892**	.575**	.450**	.655**	.611**	.413**	.717**	.438**	.631**	.0104	.443**	.887**	.690**	.660**	.612**	.0189	.854**	.891**	
	小麦(その他)		1	.689**	.820**	.699**	.435**	.433**	.943**	.790**	.884**	.514**	.754**	.583**	.336**	.0069	.490**	.0211	-.103	.309**	.264*	
	穀物：計				1	.767**	.780**	.820**	.866**	.667**	.739**	.927**	.750**	.761**	.424**	.753**	.355**	.540**	.767**	.593**	.0096	.833**
豆類	キマメ				1	.716**	.709**	.262*	.752**	.805**	.910**	.677**	.632**	.329**	.659**	.577**	.0139	.752**	.263*	-.085	.882**	.495**
	ヒヨコマメ(挽き割り)					1	.823**	.408**	.593**	.835**	.868**	.888**	.786**	.612**	.879**	.529**	.0093	.784**	.271*	-.118	.807**	.644**
	リョクトウ						1	.411**	.826**	.802**	.883**	.813**	.806**	.634**	.821**	.691**	.414**	.730**	.386**	-.008	.709**	.642**
乳製品	ケツルアズキ						1	.0125	.361**	.467**	.369**	.371**	.0185	.300**	.663**	.560**	.292*	.445**	.390**	.447**	.633**	
	豆粉(ベータン)							1	.524**	.800**	.654**	.715**	.295*	.637**	.683**	.323**	.781**	.365**	-.094	.802**	.629**	
	豆類：計								1	.857**	.887**	.882**	.743**	.583**	.740**	.404**	.0065	.578**	.0197	-.111	.424**	
卵・魚・肉	乳									1	.852**	.813**	.467**	.842**	.749**	.352**	.630**	.440**	-.022	.791**	.679**	
	ヨーグルト										1	.735**	.790**	.499**	.0128	.664**	.309*	-.091	.520**	.415**		
	ギー											1	.368**	.725**	.769**	.397**	.850**	.544**	-.085	.826**	.711**	
卵・魚・肉	卵													1	.0164	-.0021	.300*	.0075	-.0393	.0136	.0105	
	魚介類														1	.504**	.0144	.651**	.328**	-.059	.516**	.426**
	山羊肉・羊肉															1	.722**	.756**	.681**	.0218	.926**	.962**
卵・魚・肉	牛肉・水牛肉															0.217	.599**	.0115	.566**	.824**		
	豚肉																1	.433**	-.092	.882**	.661**	
	鶏肉																	1	.088	.780**	.290*	
卵・魚・肉：計																				1	.894**	1

(注) N=70(全州・直轄地の農村都市別の消費総額のデータを使用)

** 相関係数は 1% 水準で有意(両側)。

* 相関係数は 5% 水準で有意(両側)。

(出所) NSS68 態度データから筆者作成。

乳・乳製品と強い相関をもつのは小麦である。小麦が酪農の発達しているこれら3地域の主穀になっているためである。小麦は乳だけではなく、ギーとも強い相関を示している。米はギーとはほとんど相関関係はないが、ヨーグルトと乳とは中程度の相関がみられる。乳も国民的飲料であるチャイの原料として米作地帯でも消費されている。

穀物と卵・魚・肉とのかかわりも興味深い。ここでは、卵・魚・肉が米と0.891もの強い相関を示すのに対して、小麦との相関は弱く、対照的である。小麦が菜食主義の強い地域での主穀になっているためである。米はとくに、卵と鶏肉と強い相関関係にある。さらに、米は魚介類、山羊肉・羊肉、さらには牛肉・水牛肉とも、0.6台で相関しており、肉食一般と深く繋がっている。小麦は、山羊肉・羊肉とは「中程度に相関」するが、その他の肉類との相関は弱い、ほぼ相関しない。

次に、植物性蛋白源である豆類の相関を検討しよう。豆類のうち、ヒヨコマメ(ひき割り)は表中の10品目と強く相関している。穀物のなかでは小麦と、乳製品では乳とヨーグルトと、肉類では山羊肉・羊肉と強く相関している。ヒヨコマメ(ひき割り)は全インドで定番のダールのひとつとして消費された。豆粉は北・西・中央インドの3地域でとくに消費されており、その地域で比較的消费額の大きい乳製品や肉類の9品目と強く相関した。豆類のなかで消費額のもっとも大きいリョクトウは南インドでも消費され、乳製品の乳やヨーグルト、肉類では山羊肉・羊肉のほかに、鶏肉とも強い相関を示した。ケツルアズキもヨーグルト、山羊肉・羊肉、鶏肉など南・北・中央インドで消費額比率の高い食材と強く相関した。しかし、北東・東インドに集中しているレンズマメはいずれの乳製品や肉類とも強い相関を示さなかった。

インドでは乳製品がもっとも消費額が大きく日常的に摂取されている動物性蛋白源である。そのなかでも、乳の消費額比率は圧倒的に高い。ただし、酪農地域と非酪農地域では、乳の消費額に大きな格差がある。そのため、乳は酪農地域で消費額の比較的大きい豆類のヒヨコマメ、リョクトウ、豆粉、乳製品のヨーグルトやギーと強く相関している。しかし、酪農地域や菜食主義の強い地域であまり消費されていない肉類との相関は弱い。肉類のなかでも、山羊肉・羊肉、鶏肉、卵とは中程度の相関を示すが、牛肉・水牛肉とは弱い相関、魚介類や豚肉とは、ほとんど相関していない。ヨーグルトは南インドでもよく消費されているため、南インドで消費額比率の大きい卵や鶏肉と強く相

関している。これに対して、ギーはすべての肉類とほぼ相関しておらず、菜食主義の強い地域を中心に消費されている食材であることを示している。また、乳製品全体として肉類の消費と相反する関係にあることが、相関係数の分布からも確認できた。

もうひとつの動物性蛋白源である肉類の相関係数の分布は、2つのパターンに分かれる。卵、鶏肉、山羊肉・羊肉の3品目については、穀物、豆類、乳製品および肉類の他の品目の一部と強い相関や中程度の相関を確認できる。これらの品目が、インドの広範な地域で消費されているためである。これに対して、魚介類、牛肉・水牛肉、豚肉の3品目は強く相関する他の品目が少なく、弱い相関か、ほとんど相関しない関係になっている。魚介類は北・中央インドなどの内陸部での消費が小さいこと、豚肉の場合は北東インドでの消費に集中していることが、その理由になっているとおもわれる。牛肉・水牛肉の場合は、過少報告の可能性も考えられる。インドでは肉類の消費データについては、宗教的、文化的タブーや忌避が働きやすく、正確なデータを得ることが難しい。NSS調査についても、その改善が喫緊の課題になっている。

おわりに

本稿ではインドの食文化研究の一環として、全国標本調査の「家計消費支出」データに依拠して、食材構成の特徴とその地域差を検討した。食料（生存のための資源）を食材（料理の素材）とみなして、食材相互の関連性に注目して分析した点に、本稿の特徴のひとつがある。「家計消費支出」の食料データは、表3に示したように14食品群で構成されるが、本稿では、それらのうち、主食として「穀物」、副食の主菜として、植物性蛋白源の「豆類」、動物性蛋白源の「乳製品」と「卵・魚・肉」の4食品群の食材をとりあげ、食材相互の関連を考察した。

また、インドの食文化の地域差をみるために、1950年代に設定された「区域」を援用し、6地域区分を行った。インドを東西南北の4地域に分ける区分は観光業などで慣行的に行われてきた。4地域区分での北インドは6地域区分では北インドと中央インドに、同じく東インドは東インドと北東インドに分けられ、それにより、地域の差異をより明確に正確に描くことができたと考える。

本稿で明らかになった主要な論点をまずまとめておこう。

全インドの食料消費支出の特徴として、「穀物」と「乳製品」の比率の-highいことが指摘できた。「穀物」の比率の高さは、所得の低さに対応していた。「乳製品」の比率が「卵・魚・肉」の比率を大きく上回っている背景には、インドにおける肉食に対するヒンドゥー教、ジャイナ教、スィク教などの宗教的抑制や菜食を上位の食習慣とみなす価値観、聖牛崇拝および乳製品と儀礼との密接な結びつきなどの宗教的文化的要因が存在している。このなかで、「豆類」は誰でも消費できる食材として、調査時点でも「国民の蛋白源」としてインドの食文化の重要な柱を成していた。

もうひとつの特徴として、家計消費支出額で都市部を大きく下回っていた農村部においても、都市化や現代化の影響により、都市部との食材構成の違いは縮小していることが指摘できる。とくに、「乳製品」「卵・魚・肉」「果物」「飲料」の消費が農村部で伸びている。

食材構成の地域差について、いくつか確認することができた。

第1に、経済が発展し都市化も進み世帯所得の高い地域（北・西・南インド）では、「穀物」の比率が相対的に低いこと、都市化や現代化の影響の大きい飲料の比率が相対的に高いなどの共通点を確認できた。

第2に、乳製品は全地域で食料消費支出額に占める比率が他の植物性動物性蛋白源の比率を上回った。とくに、酪農の展開している地域（北・西・中央インド）では食料消費支出額に占める乳製品の比率が高かった。これら3地域は、インドのなかで菜食主義者の人口比率の高い地域でもあり、共通する特徴として、肉類の比率の低いことが確認できた。ちなみに、2014年の政府調査では、菜食主義者の人口比率の高い上位10州すべてがこれら3地域に属していた（注7）。なかでも、菜食主義者人口比率がとくに高い北インドでは、乳製品の比率が突出して高いだけではなく、ギーの消費も多く、乳製品が地域の料理体系に深く組み込まれていた。

第3に、酪農の展開していない地域（南・東・北東インド）では、卵・魚・肉の比率が酪農展開地域の同比率を大きく上回っていた。肉類のうち、鶏肉はとくに南インドで、豚肉は北東インドで、魚介類は東・北東インドで消費支出額比率が高かった。ただし、これらの地域でも、肉類の消費支出額比率は乳製品の比率をかなり下回り、二次的な動物性蛋白源と位置付けられる。

第4に、植物性蛋白源である豆類は、北東インドを除くすべての地域で、食料消費支出額において乳製品に次ぐ蛋白源になっていた。しかも、豆類の比率の地域差は小さく、食料消費支出額の6～10%で安定していた。さらに、価格当たりの蛋白量で豆類は、乳製品や肉類を大きく上回っており、実質的に「国民の蛋白源」になっていることが確認できた。

最後に残された課題を記しておきたい。本稿では、NSS調査の対象とされた食料のうち、「穀物」「豆類」「乳製品」「卵・魚・肉」の4食品群、すなわち、主食と副食のなかの主菜に当たる食品群のみに限定し分析を行った。筆者はさらに、NSS調査に依拠して、残された食品群間の分析を進める予定である。とくに、インド料理の旨味の素をなす「香辛料」と「食用油」の組み合わせのパターンと地域差の分析に早期に着手し、インドの食文化の全体像の把握に努めたい。

注

(1) 食文化のなかでも「食の思想」はとりわけ研究の蓄積が少なく、研究方法論も確立していない分野である。石毛直道は「食の思想」を「食物に関する観念や価値の体系」と捉えている。さらに、石毛は、「食の文化は既存学問分野からはみ出した異端児」とであると述べ、「雑学から学際的研究へ」に向けた事例の積み上げと学際的研究の組織化を提案している（石毛1998:41-42）。

(2) 食習慣や栄養摂取に関心のある研究者が利用できるサンプルサイズが大きく複数回実施されている調査には、「家計消費支出調査」の他に、インドの国際人口科学研究所とアメリカのORCマクロが共同で実施する「全国家族健康調査」(National Family Health Survey)、インドの応用経済研究評議会とメリーランド大学の共同研究である「インド人間開発調査」(The India Human Development Survey)がある。

(3) 1956年、インドの初代首相であるジャワハル・ネルー(Jawaharlal Nehru:1889-1964)が、州再編成委員会の報告書に関する議論の過程で、再編成される州を4つか5つの区域にまとめ、これらの州の間で「協力し合う習慣を身につけるための」諮問委員会を設置することを提案した。これに基づき、区域協議会は、1956年に制定された州再編法の第3部により設立された。インドの諸州と連邦直轄領が5つの区域に分類され、各州間の協力関係の促進がはかられた。連邦内務大臣が5つの区域協議会の共通議長、各首相が持ち回りで評議会の副議長を務める。北東部諸州はどの区域協議会にも属さなかったが、1971年北東部協議会法(North Eastern

Council Act, 1971) により設立されたシロンの北東部協議会 (North Eastern Council at Shillong) によって特別な問題に対処している。アンダマン・ニコバル諸島とラクシャドウィープ諸島の連邦直轄領は、いずれの区域協議会にも加盟していないが、現在は南部区域協議会の特別招待枠に入っている。本稿では、北東部協議会が設置され機能していることも踏まえ、インドが 6 区域で構成されているものとみなす。

(4) 公共配給制度の起源は、第二次世界大戦中に英国が導入した食糧配給制度にさかのぼる。その後解体されたが、独立時に深刻なインフレ圧力のため、再び導入された。公共配給店は、公正価格店とも呼ばれ、インド政府によって設立されたインドの公共システムの一部であり、貧しい人々に補助価格で配給品を提供する。地元では配給店や公共配給店として知られ、主に小麦、米、砂糖を発行価格と呼ばれる市場価格よりも安い価格で販売している。

(5) インドは世界の生乳生産量の 25% を占める世界第 1 位の生産国である。この 10 年間に生産量を急速に増加させ、2022-23 年には 2 億 3,058 万トンを生産した。生産された生乳はほぼ国内消費され、生乳消費量でも世界 1 位となっている。

(6) インドの家畜数は、2012 年の家畜センサスによると、牛 1 億 9090 万頭 (世界 2 位)、水牛 1 億 870 万頭 (同 1 位)、羊 6507 万頭、山羊 1 億 3520 万頭、豚 1030 万頭、鶏 7 億 2920 万羽であった。同年の家畜生産物は、ミルク 1 億 2790 万トン、卵 664 億 4900 万個、肉 550 万トン、魚介類 866 万 6490 トン (Government of India 2017: 123-125) であった。肉類の生産量の内訳は、牛 29 万トン、水牛 97 万トン、羊 40 万トン、山羊 91 万トン、豚 46 万トン、鶏 248 万トンであった (Government of India 2014a: 56-61)。これらは屠畜数の推計に基づいており、屠畜と関わりのない死牛の活用などは推計に含まれていない。

(7) 菜食主義者の人口比率の高い上位 10 州の地域別分布は以下のとおり (Government of India 2014b: Table 5.2)。順位を付し、州名と菜食主義者の人口比率 (%) を地域別に示した。

北インド (1 位 : Rajasthan 74.90%、2 位 : Haryana 69.25%、3 位 : Punjab 66.75%、8 位 : Delhi 39.50%、9 位 : Jammu & Kashmir 31.45%)、西インド (4 位 : Gujarat 60.95%、7 位 : Maharashtra 40.20%)、中央インド (5 位 : Madhya Pradesh 50.60%、6 位 : Uttar Pradesh 47.10%、10 位 : Uttarakhand 27.35%)。

参考文献

石毛直道 (1998) 「なぜ食事文化なのか」 吉田集而 (編) 『講座食の文化第 1 巻 人類の食文化』味の素食の文化センター。

篠田隆 (2024) 「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」『大東文化大学紀要 (社会科学)』第 62 号、305-324 頁。

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ディー・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肉食状況：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。

篠田隆 (2001) 「ガンディーの思想形成と近代西欧：菜食主義思想よりインド解放の思想へ」生田滋・岡倉登志編『ヨーロッパ世界の拡張：東西交易から植民地支配へ』世界思想社、173-217 頁。

Government of India (2014a) *Basic animal husbandry & fisheries statistics 2014*, New Delhi: Department of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries.

Government of India (2014b) Union government's sample registration system baseline survey year 2014, <https://www.im4change.org/docs/242Sample-Registration-System-Baseline-Survey-2014.pdf>, (2024 年 8 月 7 日アクセス)。

Government of India (2014c) *NSS Report No.555: Level and Pattern of Consumer Expenditure, 2011-12*, New Delhi: National Sample Survey Office.

Government of India (2017) *Annual Report 2016-17*, New Delhi: Department of Animal Husbandry, Dairying & Fisheries.

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.