

インドにおける畜産と宗教・文化の影響

神谷 信明

Abstract

Hinduism, as a faith, is vague, amorphous, many sided, all things to all men. It is hardly possible to define it, or indeed to say definitely whether it is a religion or not, in the usual sense of the word. In its present form, and even in the past, it embraces many beliefs and practices, from the highest to the lowest, often opposed to or contradicting each other. Its essential spirit seems to be to live and let live. Here I examine the historical mutual relation between vegetarian and non-vegetarian.

Hindus regard the cow as a holy animal in India. So they don't eat beef. This report reveals the historical background about livestock production in India.

はじめに

インドでは牛は最も崇拝されている動物である。牛はすべてのものを創造する大地を表すものとされる。ヒンズー教によればブラーフマー神がバラモンと牛を同時に創造し、バラモンは儀式を行い、牛はその儀式に必要なものを供給する関係にあるととかれている。従って牛のこの行為をヒンズーは崇め尊敬する。

モニエル・ウィリアムスはインドの牛について次のように述べている。「牛は動物の中で最も神聖なものである。牛の各部分に神が宿っている。牛の毛は一本一本神聖で、牛の排泄物は尊ばれる。極少量といえども不純なものとして捨てられることはない。排泄される水は最も神聖なものとして、すべての罪を清めるものとされる。牛糞は神聖なものである。牛糞を塗ったところは清浄なものとしてされる。この神聖なものを焼いてできた灰は、すべてのものを清めるばかりでなく、罪人を聖人にかえるためにも用いられる神聖なものである」と言っている。

しかしインドのヒンズー教徒がこのように牛を崇拝するようになったのは比較的新しい。ペーダ時代には食肉が行われていたが、『マヌ法典』が編纂されて以降、その法典に従って、牛は有用で尊敬すべき動物とみなされ牛（牝牛、雄牛）を殺したものは死刑とされた。この『マヌ法典』はBC200～AD200年頃に成立した法典でグプタ朝期に完成した。ここにはカースト制を詳述しバラモンの優位性を強調し、当時の宗教的・社会的規範を体系化したヒンズー教的要素の強い慣習法の集大成であった。その中には、食べていいもの、食べてはいけないもの、あるいはこういう

条件でなら、といった細かい記述が見られる。たとえばこの中には牛を養い、バラモンに供養する者はいっさいの罪をも償ったものとみなされた。またヒンズーの儀式では、牛の尾を用いることが多いため、敬虔なヒンズー教徒は死ぬとき牛の尾にさわれば、その助けによって三途の河を渡ることができるといわれる。

本稿では『マヌ法典』成立以降のインドのヒンズー教社会において、ヒンズー教徒の食文化をめぐって菜食主義者及び非菜食主義者が生じてきた実態を明らかにし、そこでの浄・不浄の問題、さらに肉食文化の宗教・文化的な背景を解明したい。

ヒンズー教徒における菜食主義の萌芽

ヒンズー教では、いわゆる高位のカーストになればなるほど肉食を忌避し、菜食主義に徹することが尊ばれる条件となっている。ヒンズー教の根本聖典である『マヌ法典』は、この2000年来彼らが生活習慣として依拠している根本聖典であるが、その第5章には「可食・不可食」について56の規定が述べられている。またその第48条には、「肉は生物を害うことなくしては決して得られず。而して、生類を害うは、天界の福祉に障りあり。それゆえに肉を避くべし。」（5章48）また「肉の出所、および生類を縛り、且つ、殺すがごとく（残酷）を熟慮し、すべての肉食を断つべし」（5章49）。ここには肉食は多くの生き物の犠牲の上になりたつものであるから、「肉食は避けるべきである」とか「肉食を断つべし」という不殺生すべきことを明らかにしている。さ

らに、輪廻転生の考え方からすれば人は死後、転生して何に生まれ変わるかわからないために「この世にてその肉を食し我 mam を、彼 sah は次の世にて貪り食うべし。これ肉 mamsah の語義なり」（56条）と説いている。またヒンズー教で、肉食を断つことは人間のもつ動物的本能が制御され、人間性を高めることができるということでこのような自己規制が求められている。しかしいつでも肉食が禁止されているわけではない。すなわち、もしそれが神々や祖霊への供物であり、また「扶養の義務を負える者たちを養うため」（22条）ならば、鳥獣に対して一定の儀礼を行えば、料理して食べることもできるという。それについて『マヌ法典』では次のように説いている。

「規定せられたる鳥獣は、バラモンによりて、供犠のため、また彼らが扶養の義務を負える者たちを養うために殺さるべし。なんとなれば、アガステイヤはこれをなせり」（5章22）

「なんとなれば、古代においてバラモンおよびクシャトリアによりて捧げられたる供犠においては、祭菓は食しうる鳥獣（の肉）にて作られたり」（5章23）

「食物はたとえ日々食物として定められたるものを食うも罪を得ることなし。なんとなれば創造者は（そのために）食者および食せられるものの両方を造りたればなり」（5章30）

「自存（神）は自ら供犠のために獣を創造せり。供犠は（全）世界の福祉のために（設けられたり）。故に供犠のために（獣を）殺すことは（通常の意味における）殺生にあらず」（5章39）

このように基本的には創造主は動植物共に食べ物として用意したのであり、食べてもいいといっているのである。しかしそうはいつでも先に説いたように最終的には「肉食は避けたほうがいい」という見解に立っている。

インドの食習慣というところかなり厳しい面のみが思いおこされがちであるが、『マヌ法典』成立以前の古代文献によると肉食は古代においては相当ゆるやかなものであったと思われる。その後は、4世紀頃に生まれた大叙事詩の『マハーバーラタ』に肉食と殺生の禁忌が見られる。「犠牲にするときにのみ、動物を殺してもよい」といった記述や、「犠牲のためであっても、動物を殺してはいけない」とか「穀物がその代わりとなる場合、そして徳のある人生を過ごしたければ、肉食を避けるべきである」と説かれ、時を経るにつれて肉食の嫌悪感はアーリア人の社会で徐々に浸透していった。

さらにグプタ朝（320－6世紀中頃）になると屠畜に対する反発とか当時のいくつかの地域では市場に肉を売る姿がまったくないという所

まで現れたという記録もある。特に仏教徒の多い地区やヒンズー教徒の多いところでも徐々に広がっていった。AD465年に書かれた銅版には「牛を殺す者は憎むべき極悪の罪人として処罰する」という記述もある。当時のかんりのヒンズー教徒が菜食者で特にそれはバラモン層であり、クシャトリアは肉食を受け入れていた。非文化的な人々は非菜食者が多いという記述も残っている。

以上の文献を見ても肉食を完全に禁止している場合と、逆に禁止していない記述もありそれが現代インドの菜食主義者と非菜食主義者を生んでいるといえよう。

そこで次にその両者の実態を見てみよう。

菜食者と非菜食者

現在インドには多くの菜食者がいる。このような習慣がいつ頃から入ってきたかは上述したように仏教やジャナ教が興りアヒンサーの影響によってグプタ朝時代になって肉食は穢れた行為とみなされるようになって、一層菜食主義思想が強まった。最初はバラモンなどの上位のカーストが厳格な菜食を守ってきたが、次第に下位のカーストもその習慣を守るようになって行った。その結果、次第に菜食主義者は清浄として、より尊敬されるようになった。

現在インドでは非菜食主義者は数の上からいって、圧倒的に多い。しかしヒンズー教徒は牛は最も聖なる動物とされているために、食肉をすることは神を冒す行為と見なされる。従って、インドのレストランは、菜食料理店と非菜食料理店とははっきりとわかれており、看板にもそううたっている。ことに菜食料理店では菜食主義でない人たち、すなわちふだん肉を食べている人びととの同席をきらうことがある。菜食主義が、単に健康上の問題であるのならともかく、いたってそれが宗教的・倫理的・道徳的な規律であるために、肉食主義に慣れている人にとっては不都合なことが多い。

しかし「菜食」主義には、さまざまなレベルがあって、卵とか、ある種の海水産の魚（淡水産は不可）を食べる「ヴェジタリアン」がいる。川魚がタブーとなるのは川に流れた動物の死体、あるいは人間の死体を食べているかもしれないものまで食べるわけにはいかないと、感覚でタブーになっていると思われる。しかし海の魚にはその心配もまずなく、また魚類一般には、鳥獣家禽類とちがって人間からはほど遠い、という心理的安堵感も働いているのであろう。彼らは「フィッシュ・ヴェジタリアン」などとよばれて、辛うじて「菜食」主義者の範疇に入れられており、また卵

(ことに無精卵)に限って許容する人びとも、「エッグ・ヴェジタリアン」とよばれているという。このように本来、肉・魚・卵はもとより、食用油やダシも動物質のものを一切避ける人びとが真の菜食主義者(ピュア・ヴェジタリアン)なのであるが、さらにそのうちでも、タマネギやニンニク、トマトのような熟果を摂らぬ「スーパー・ピュア・ヴェジタリアン」、さらに果物さえも忌み、穀類と野菜しか食べぬ「ウルTRASーパー・ピュア・ヴェジタリアン」もあるという。

概して菜食主義者は、植物性の油はもちろん、ミルクやバター、バター油(ギー)、各種のヨーグルトやチーズなどの乳製品もふんだんにとり、「畑の肉」である豆類とあわせて彼らの主要な栄養源となっているのであるが、この最後の「ウルTRASーパー・ヴェジタリアン」なる場合には、それもとらないというから驚嘆である。「行」としてならば日本でもインドでも、断食にまで行くことがあるが、このように「食べない」こともまた、「食の文化」であることを思い知らされるのである。

これとよく似た厳しい例は、ジャイナ教の僧侶の場合にも知られている。不殺生を教理上の重要な柱としているジャイナ教では、教徒一般が菜食主義に徹しているが、ことに僧侶たちは、野菜の場合でも、生命の源と考えられている大根やカブのような根菜を食べない。行脚のさいにも、虫を吸いこんだり踏みつけたりしないように、口には大きなマスクをし、手には払子をもって道を払いながら行く彼らであるから、調理や食事も、うっかり虫を殺さないようにするために、まだ手元の明るいうちにすませてしまうのである。

インドにおける食文化

衣・食・住のうち、食は暮らしの文化の中心である。たとえ着るものや住むところがなくても、食べるものがなくては、人間は生きていられないからである。

そして食事とは、材料の獲得に始まって料理・食事行動という三つのすべてにわたる文化的、人間的な行為なのである。

食のうちインド料理の代表が「カレー」すなわちカレー料理である。カレーといっても、地域や民族、宗教やカースト、またその家の慣習によって違い、その種類は多様である。色は黒色・赤色・茶色・緑であったり、いつも黄色というわけではない。その形状も、どろりとしていたり、水気がなかったり、逆にコンソメスープ風のものもある。

スパイスの配合や中の具のいかんによるので

あるが、具も野菜だけとかそれもナスだけとか、肉、魚と、ほとんど一種類のみのカレーをつくり、それをそれぞれにとって合わせて食べるのがふつうである。

また料理法も中の具の入れ方とか地域性によっても変化する。カレーとはスパイスをふんだんに使った油煮料理の総称と考えてよい。

油煮料理以外に、水で煮込んだもの、油で揚げたもの、焼いたもの、漬けたもの、生のものとか様々である。それが地方や民族、宗教、「カースト」などによってそれぞれ異なっているのであるから、インド料理の多様性は、そのままインド文化の多様性に見合ったものであることに気づかされる。

しかし、複合民族国家が何らかの形で統一性が見られるごとく、インド料理にも多様性を越えて、それらを一つにつなぐ何かがあるように思われる。インドの多用と言う面から見ればスパイスがそれに当たるであろう。

まずスパイスについていえば、どの家でもレストランでも、常時20~30種のもものが備えられている。中でも最もよく用いられるのがカレーの黄色のもとであるターメリックである。その他コショウや赤トウガラシ(レッドペッパー)、コリアンダー、カルダモン、クローヴ、クミンなどもよく使われる。これらのうちの、どれをどれだけ用いるかという量によって味が異なってくる。油煮料理からサラダ、漬け物、はては紅茶にいたるまでスパイスを使う点が、インド料理の特徴である。

またスパイスには、さまざまな効用がある。中でも赤トウガラシや黄色のターメリックのもつ刺激的な色と香りはカレーに欠かせぬものであるが、それ以上に古来薬用として用いられてきた。その効用は、インドの伝統的医学書『アーユルヴェーダ』にも詳しく説かれている。このスパイスを求めて、ヨーロッパの各地からインドへの探求の時代が始まったとされる。

しかし、食事文化としてのインド料理の特質は何かといえば、それは食をめぐる、さまざまな社会宗教的観念にこそあるといえよう。インド人にとっては、その宗教やカーストなどによって、何を、いつ、どのようにして食べるかなどが、まず最大の関心事といえよう。

そこで以下インドのヒンズー教徒の食習慣を場合を中心に宗教上の規定やタブーの問題をみてみよう。

食肉にまつわるタブーの問題

『マヌ法典』の別の項には、「その肉を食う者は、その動物の食した肉を食うに等しい」という

意味の条項（15条）もある。すなわち猫を食うことは、ネズミを食うに等しい。従って、ある種の魚を除き、何を食べたかわからない魚は食べてはならない、というのである。豚についての規定は特にないが、イスラーム教徒の場合と同じく、汚物を口にすると豚が忌避されるのはこのせいであろう。魚に関していえば、僧侶階層でありながら魚を食べるベンガルのバラモンたちは、そのゆえによくいわれない。

先に見た如く『マヌ法典』に、ことさら牛肉食の禁止が説かれていないのは興味深い。今日では牛が神聖視され、牛肉を食べる他宗教の徒に対し、大反発が起こるのが常であるが、古代のインドでは、バラモンにすら供されることがあったのだから、牛肉を食べることにことさらのタブーはなかったらしい。しかし、牛は労役用として、また豊富な乳や乳製品を与えてくれる貴重な存在であるがゆえに、のちには母にたとえられるようになり、シヴァ神のシンボルにまで高められて、牛を殺すことは母殺し、神殺しに等しい宗教上の罪とされるにいたった。ただし、乳をしぼり、利用することは、牛を殺すことにはつながらず、その乳によって人は育つのであるから、文字通り「母」なる神からの賜物として、感謝をもって受け入れられたのである。

このように、あまり芳しいことではないが肉食をする場合には、もっぱらヤギ肉や鶏肉が、その対象となる。インドのレストランで、「ビーフカレー」や「ポークカレー」を注文することはできない。それでも近年になると、一部の猛反対にもかかわらず、ヒンズー教徒であっても、牛肉を食べる人びとが出現しだした。もともと牛肉はイスラーム教徒の肉屋に出回っていたし、何よりも値が安いので、経済上の理由からも、このような傾向がでてきたのであろう。しかし、この理由によって、貧者の階層に対する一部からの差別の目が再生産されつつあるのも事実である。

また一方では、かつて菜食主義であった人びとほど、いったん肉食を始めると、もはや肉の種類にこだわるのが少なく、魚やヤギ肉のみになじんでいた人びとほど、かえって牛肉や豚肉に切り替えられないのも興味深い。ここには文化的嗜好の問題があるだけでなく、インドでは菜食と非菜食の境界こそが大きな問題なのだということを、改めて知らされるのである。

菜食と非菜食の問題には、ヒンドゥー社会にことさら意識される、浄性をめぐる観念が大きくかかわってくる。それはまた「カースト」の問題に関わってくるものであるから、カースト規制の厳しい地方では、肉食をする人は神に遠い汚れた存在とされ、逆に肉食から遠ざかる人は、宗教面の

みならず、社会的地位を高めることにもなるのである。カースト・ランキングは常に固定的なものでもないから、少しでも上のランクに上がろうとする人びとは、一族そろって肉食をやめたり、酒をやめたりして浄性の保持に努めるのである。

食事ににおける浄 - 不浄の問題

ヒンドゥーの場合には、この上さらに、浄 - 不浄の問題が大きくかかわってくる。これらはわれわれの理解する「衛生観」とは次元を異にするもので、ここでは単に材料や調理のプロセス、また食器などが清潔であることなどが期待されるだけでなく、そこにかかわる人びとや材料が内在的にもっている、本来的で儀礼的な「浄性」が問われるのである。

実際、浄性が最も強いとされるバラモン・カーストほど、汚れる危険性もそれだけ高い。従って彼らは、常にバラモンの手になる料理しか口にしない。しかも肉類は汚れたものであるから、いわゆる菜食が原則である。菜食主義者一般においてそうであるが、肉を揚げたり煮たりした鍋やそれを盛った皿も、いかに洗剤で洗ったとしても概して忌避される。

また調理法についていえば、インド料理には「パッカー」と「カッチャー」の区別があつて、パッカーのほうが浄である。パッカーは油を用いた料理であり、揚げ物や油煮がこの範疇に入る。カッチャーは油を用いない水煮であるが、この場合はパッカーよりも浄性が少ないため、バラモン・カーストの手になるものか、少なくとも同一カーストの手になるもの以外、口にできない。水の授受においても、この原則は貫かれているし、異カーストの者と、ともに食卓につくことを好まないのである。また生ものは一応ニュートラル（浄でも不浄でもない）とされているが、果物を除き、野菜サラダのように生野菜を多食する例は、本来あまり多くない。

このような浄 - 不浄観が、いわゆるカースト社会の基礎概念となっていることはよく知られている。またそこから人びとは、同一カーストかそれ以上の人の手になる調理品しか受けつけず、また異カーストの人とは食事をともにしないという慣習のあることもよく知られている。一つにそれは、唾液が他を汚すこととなるメディアと考えられているためであり、そこで食器も使い捨てのものほど清浄とされているのである。

できれば、いかにきれいに洗ってあつても、以前に他人が用いた食器を使わないにこしたことはない。そこで、結婚式やまつりの際などに用いられる最も浄なる皿は、切ってきたばかりのパナ

ナの若葉や、小皿のかわりにサーラ（沙羅双樹）の葉をつづりあわせたもの、またスプーンやフォークは神様からさずかった自分の手、ということになる。汁気のものやお茶などは素焼きのコップに供せられ、これは一度かぎりでも壊して捨てられる。こうすれば、他人によって汚れる危険が避けられるからである。

仮に共食器としての大鉢のような食器を用いる場合でも、金属製や石製品は比較的きれいに洗えるから、概して浄である。陶器（ことに素焼きの土器）や木器は、あまり用いられない。また共食器から個人の食器にいったん取り分けられたものは、口をつけていなくてもすでにその個人の浄・不浄性に作用されているために、他人にとっては不浄である。この点が、一つの皿から皆で取り合うムスリムなどの場合と大きく異なる点であろう。したがって、いったん取り分けられたものは残すことができず、また残り物を他人が食べることはまず絶対がない。

食事法について

食事は、サービスをしてくれるホスト側の人に向かって横一列に坐し、自らの食器と料理を確保することになる。食卓はふつうは用いない。手食のため手が汚れることもあって、お代わりは自分で取り分けることができず、気を利かせたホスト側の人に、すかさずついでももらうことになる。「ターリー料理」の場合のように、あらかじめ一応の全品目が大きなトレイの中に並んでいる場合でも、次々と一定の順にお代わりが入れられることがあるため、必ずしもインドの食事は、正式の日本料理のような「空間展開型」とはいえない。ことに多くの客が集まる共食の場などでは、飯（またはパン類）→ダール（レンズ豆の煮付け）→野菜→魚→肉→チャトゥニーやダヒ（ヨーグルト）のような付けあわせなどの順でつぎつぎとつがれることが多いため、ヨーロッパほどではないが、「時系列型」に傾きがちである。

食事は昼と夜遅くの二回、それに加えて早朝と夕方にお茶（軽食）をとるのがふつうであるが、主婦やホスト側は、食事のさいは、他の家族や客が食べ終わるのを待つことが多い。それは前述のようにサービスする側の役割が大きいからでもある。ただし昨今では、ことに都会にあって、このような伝統的風習も崩れつつあり、洋食器を並べた食卓を前にして椅子食、また家族そろって日に三度の食事をとるというスタイルも増えつつある。それでも外食をせず、学校やオフィスに弁当を持参するケースがいまだに多く、中国やヨーロッパのようなレストラン文化が急速に発達する兆しは、いまのところあまりみられない。

ともかくインド料理には、一見厳しくかつ繁雑にみえるこのようは一般原則もあるが、実は「マナーのないのがマナー」といわれるほど、本来自由に楽しまれるべきものなのである。スパイスや具のヴァリエティー、各地の長い歴史が育んだ料理法、また地方によって異なる、カリーのベースになる油のいかんによってかもしだされる多用な料理の香りと味は、インドを訪れる人にとって、常に大きな楽しみの一つといえよう。

まとめ

以上見てきたように、ヒンズー教の食文化は『マヌ法典』の成立以降、従来の食文化とは大きく変化した。そして牛を神聖な動物として崇拝し、尊敬した。その結果牛肉はもとより肉食をしないいわゆる菜食主義者が増加した。特にバラモン階級はその傾向が強くそれだけにまた尊敬の対象とされた。それによってインド料理はさまざまな宗教・文化的な影響と、ヒンズー社会のカーストという身分制度の影響によって、菜食・非菜食者に対し食習慣や宗教上の規定やタブー、さらに食事上の浄・不浄の問題が複雑に絡み合っていることが明らかになった。

参考文献

- 1) 齊藤昭俊『インドの民俗宗教』吉川弘文館 1984.2
- 2) 齊藤昭俊『インドの祭り考』国書刊行会 1977
- 3) 小西正捷『インド民衆の文化史』法政大学出版局 1986
- 4) 小西正捷『わがふるさとのインド』平凡社 1975
- 5) 奈良康明・山折哲雄監修『神と仏の大地インド』佼成出版 1981
- 6) 辛島 昇『インドの顔』河出書房新社 1985
- 7) 宮元啓一『インド文明5000年の謎』光文社 1988
- 8) 立川武蔵『女神たちのインド』せりか書房 1989
- 9) 辛島貴子『カレーの身の上』河出書房新社 1989
- 10) 佐保田鶴治『ウパニシャッド』平川出版社 1979. 5
- 11) 森枝卓士『アジア菜食紀行』講談社現代新書 1998. 9
- 12) Radhakrishnan “The Hindu View of

Life” London.Unwin Books 1926

1 3) Erik H. Erikson“Gandhi’s Truth”
U.S.A. 1969

1 4) Jawaharlal Nehru “The Discovery of
India”Meridian Books.London. 1951

1 5) Sharma,B.N,”Festivals of India”Abhi-
nav,New Delhi,1978

(提出期日 2003年3月5日)

上記は平成14年度科学研究費成果の1部である。