

東南アジアのブッシュミートとネズミ食

岡部晋也（ふじのくに地球環境史ミュージアム）

私はこれまでに東南アジアを回り、自宅の食卓には並ばない食材の数々、ネズミ、リス、ムササビ、ツパイ、コウモリ、イヌ、トリの血、孵化直前の卵、カエル、オタマジャクシ、タニシ、コオロギ、カイコやミルワームに



図1 オニネズミの焼き物

似た幼虫など多様な食材を目にしてきました。

東南アジア地域の農村部では、野生動物を食べるブッシュミートの文化が根強く、魚類から哺乳類まで多種多様な動物を現地の食料市場で見ることができます。特に印象深いものは、ネズミ食でした。食料市場では活けのタケネズミや丸焼きされたネズミ類が売られ、畑に行けば串刺しで炙られている姿を目にします。ネズミ肉は現地のポピュラーな食材であり、私の知る限りラオス、ベトナム、ミャンマーの農村部で広く食されています。

一般にブッシュミートは貴重なタンパク源であると解釈されがちです。しかし現地で出会った人々の様子を見る限り、決して苦肉の策ではなく、嗜好品として「あえて」ネズミ肉を選んでいるように見受けられました。実際、2024年にラオス西部における聞き取りでは、ネズミ肉が豚肉よりも高値で取引されているという話を聞きました。私自身もオニネズミの焼き物とスープを食した経験がありますが、肉付きや味が良く、ほんのりと脂がのっており、独特の香りと余韻を楽しめる食材でした(図1)。牛、水牛、豚、鶏などの家畜が闊歩する環境の中で、あえてネズミ肉を食するのは、ネズミ食が食文化として確立されていればこそと考えられます。

各地で村人に話を聞いてみると、①ネズミを食べない、②畑のネズミを食べる、③山のネズミを食べるといった地域や村による文化的な違いが見られました。さらに、食用とされるネズミ



図2 コタケネズミ専用の罠

の種にも明確な偏りがあります。食材としてメジャーなオニネズミやタケネズミは、大型で可食部が多い点が魅力です。特にタケネズミは、ネズミ食文化のある地域ならどこでも「一番美味しい」と皆が口を揃えます。ただ、タケネズミは地下に巣を作るため捕獲難易度が高く、巣に煙を送りこんで燻り出して捕獲する必要があると聞きます。さらに、ミャンマーで直に見学したコタケネズミ捕獲方法は、竹の筒をトンネルに見立てたくくり罠で、トンネルぴったりとはまるように罠を設置すると、エサも使わずに、巣の中を移動するコタケネズミがそのまま罠にかかるという、コタケネズミ専用の高度な仕掛けとなっていました(図2)。一方、オニネズミは水田周辺に生息するため比較的手に入りやすく、食料の確保だけでなく農作物を荒らす害獣駆除の側面も兼ねていると考えられます。捕獲の容易さだけで言えば、中型のクマネズミ、ニイタカネズミなども挙げられますが、これらが食される例はミャンマー南西部でクマネズミの利用を聞いた1件のみでした。