

ポンペイ州およびチューク州における食事調査

| | |
|----------|---|
| 著者 | 山本 宗立 |
| 雑誌名 | 南太平洋海域調査研究報告=Occasional papers |
| 巻 | 56 |
| ページ | 69-72 |
| 別言語のタイトル | Dietary Patterns in Pohnpei and Chuuk States |
| URL | http://hdl.handle.net/10232/24919 |

ポンペイ州およびチューク州における食事調査

山本宗立

Dietary Patterns in Pohnpei and Chuuk States

YAMAMOTO Sota

鹿児島大学国際島嶼教育研究センター

Research Center for the Pacific Islands, Kagoshima University

要旨

ミクロネシア連邦では、1950年代までいわゆる「伝統的」な食生活が営まれていたが、1960年代にアメリカ合衆国農務省が補助給食プログラムを開始して以降、「近代的」な食事に置き換わっていったとされる。しかし、食事が「近代化」したとはいうものの、それを裏付ける詳細なデータはこれまでに発表されていない。そこで、ミクロネシア連邦ポンペイ州ピングラップ島およびチューク州ピス・パネウ島において食事調査をおこなった。両島においてパンノキやバナナ、芋類、海産物の消費頻度が高かった。ピス・パネウ島においては輸入食品である米や魚の缶詰、即席麺の消費頻度も同様に高かった。ピス・パネウ島はチューク州の主島であるウェノ島に近く、輸入食品を入手しやすいが、ピングラップ島はポンペイ州の主島であるポンペイ島への交通事情が悪く、より「伝統的」な食生活を営んでいると思われた。

はじめに

ミクロネシア連邦では、1950年代までいわゆる「伝統的」な食生活（パンノキや芋類、バナナ、海産物など）が営まれていたが（MURAI 1954）、1960年代にアメリカ合衆国農務省が補助給食プログラムを開始して以降、「近代的」な食事（米や小麦粉、砂糖、脂肪分に富む食品、輸入加工食品など）に置き換わっていったとされる（ENGLBERGER *et al.* 2003）。食事の近代化に伴い、糖尿病や高血圧、心臓疾患などの重大な健康問題を抱えることになった（e.g., 野村ら 2005）。そのため、輸入食品と比べてカロテン類やビタミン類をより多く有する地元食材の利用、そして多様な蔬菜類の導入が政府やNGOによって奨励されてきた（ENGLBERGER *et al.* 2009）。しかし、食事が「近代化」したとはいうものの、それを裏付ける詳細なデータはこれまでに発表されていない。そこで、ミクロネシア連邦ポンペイ州ピングラップ島およびチューク州ピス・パネウ島において詳細な食事調査をおこなった。

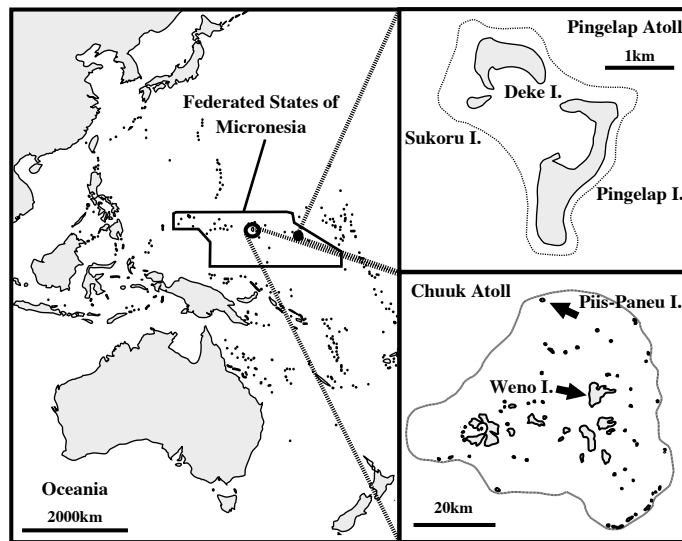


図1 調査地

調査方法

ミクロネシア連邦ポンペイ州ピンゲラップ島（2012年8月～2014年1月）およびチューク州ピス・パネウ島（2012年9月～2013年8月）において食事調査をおこなった（図1）。調査表の項目は、主作物（米、パンノキ、*Cyrtosperma merkusii*、バナナ、その他）、海産物（鮮魚、干物、缶詰、その他）、肉類（精肉、缶詰）、その他（麺類、野菜）とした。各項目の頻度は、食事に出てきた回数／食事の総回数（朝・昼・晩×日数）で示した。

結果および考察

輸入食品

米の消費頻度はピンゲラップ島（PLP-A：65.7%、PLP-B：33.2%、18カ月平均）に比べてピス・パネウ島の方が高かった（PIS-A：99.3%、PIS-B：96.3%、PIS-C：72.1%、12カ月平均；表1）。他の輸入食品、例えば魚の缶詰（PLP-A：2.8%、PLP-B：1.0%、PIS-A：78.3%、PIS-B：34.6%、PIS-C：23.4%）、肉の缶詰（PLP-A：1.4%、PLP-B：0.5%、PIS-A：52.1%、PIS-B：2.3%、PIS-C：8.1%）、即席麺（PLP-A：22.5%、PLP-B：9.9%、PIS-A：87.4%、PIS-B：51.2%、PIS-C：43.1%）もピンゲラップ島に比べてピス・パネウ島の方が消費頻度は高かった。これはピンゲラップ島の交通事情と関係していると思われた。ミクロネシア連邦には国内連絡船があり、比較的安価に貨物を運ぶことができるが、2012年8月から2013年8月の間にピンゲラップ環礁へは二回しか来島しなかった。首都のあるポンペイ島からピンゲラップ環礁へ軽飛行機が不定期に運航しているが、荷物1ポンドにつき0.75米ドル課され、輸送費が非常に高くなるため、

島民の利用は限定的である。それに比べて、ピス・パネウ島は船外機付きの小型船でチューク州の主島ウェノ島へ 1 時間程度で行くことが可能である。島人は頻繁にウェノ島を訪れ、輸入食品や雑貨などを購入できるため、輸入食品の消費頻度が高いと考えられた。

島内産の作物および海産物

すべての調査世帯においてパンノキの消費頻度が高かった。ただし、パンノキの利用には季節性がみられるため、パンノキを利用できないときはバナナや *C. merkusii* の利用頻度が高くなっていた (表 1)。魚の消費頻度は年間を通してあまり変動せず、非常に高い頻度で利用していることがわかった (PLP-A : 67.4%、PLP-B : 54.9%、PIS-A : 81.1%、PIS-B : 68.5%、PIS-C : 69.2%)。現在でも両島において「伝統的」な食生活が営まれていることが明らかとなった。

ピス・パネウ島と比較して、ピングラップ島では①魚の乾物や貝類の利用頻度が非常に低い、②精肉の利用頻度低い、③輸入食品 (特に缶詰やインスタント麺) をあまり利用しない、という相違点がみられた。ピングラップ島の方がより「伝統的」な食生活を営んでいると思われた。KAWAI *et al.* (2010, 2011) は「ある島がより都市 (中心の島) に近いほどその島はグローバル化の影響を強く受けやすく、逆に、ある島が都市 (中心の島) から遠いほどその島にはより伝統的な生活が残る」と提言している。今回の食事調査の結果はその仮説を支持すると思われた。

表 1 ピングラップ島およびピス・パネウ島における食事調査結果 (%)

| | Pingelap Island | | Piis-Paneu Island | | |
|--------------------|------------------------|-------|------------------------|-------|-------|
| | Aug. 2012 to Jan. 2014 | | Sep. 2012 to Aug. 2013 | | |
| | (18-month average) | | (12-month average) | | |
| | PLP-A | PLP-B | PIS-A | PIS-B | PIS-C |
| Starchy staples | | | | | |
| Rice | 65.7 | 33.2 | 99.3 | 96.3 | 72.1 |
| Breadfruit | 20.4 | 13.7 | 90.2 | 37.6 | 77.3 |
| <i>Cyrtosperma</i> | 18.7 | 16.7 | 41.5 | 10.1 | 13.5 |
| Banana | 41.2 | 22.5 | 62.4 | 32.6 | 49.1 |
| Others | 5.2 | 1.5 | 66.7 | 0.0 | 11.2 |
| Marine resources | | | | | |
| Fresh fish | 67.4 | 54.9 | 81.1 | 68.5 | 69.2 |
| Dried fish | 0.2 | 0.1 | 42.9 | 34.1 | 33.4 |
| Canned fish | 2.8 | 1.0 | 78.3 | 34.6 | 23.4 |
| Others | 1.2 | 4.7 | 42.1 | 12.2 | 29.0 |
| Meat | | | | | |
| Fresh | 5.4 | 2.7 | 27.5 | 30.5 | 12.5 |
| Canned | 1.4 | 0.5 | 52.1 | 2.3 | 8.1 |
| Others | | | | | |
| Noodle | 22.5 | 9.9 | 87.4 | 51.2 | 43.1 |
| Vegetable | 1.2 | 0.1 | 67.9 | 0.5 | 16.5 |
| Fruit | 27.7 | 9.7 | 59.7 | 4.5 | 11.9 |

引用文献

- ENGLBERGER, L., MARKS, G. C. and FITZGERALD, M. H. 2003. Insights on Food and Nutrition in the Federated States of Micronesia: A Review of the Literature. *Public Health Nutrition*, 61: 5-17.
- ENGLBERGER, L., SCHIERLE, J., HOFMANN, P., LORENS, A., ALBERT, K., LEVENDUSKY, A., PAUL, Y., LICKANETH, E., ELYMORE, A., MADDISON, M., DEBRUM, I., NEMRA, J., ALFRED, J., VANDER VELDE, N. and KRAEMER, K. 2009. Carotenoid and Vitamin Content of Micronesian Atoll Foods: Pandanus (*Pandanus tectorius*) and Garlic Pear (*Crataeva speciosa*) Fruit. *Journal of Food Composition and Analysis*, 22: 1-8.
- KAWAI, K., KUWAHARA, S., ONJO, M., NODA, S., NISHIMURA, A., TOMINAGA, S. and NAGASHIMA, S. 2010. The Influence of Environmental Changes on the Micronesian Area: A Case Study of Islands in Pohnpei State, Federated States of Micronesia. *South Pacific Studies*, 30(2): 23-43.
- KAWAI, K., KUWAHARA, S., TERADA, R., TOMINAGA, S., NODA, S. and NAGASHIMA, S. 2011. Influence of Environmental Changes on the Micronesian Region: Case Study of Islands in the Yap State, Federated States of Micronesia. *South Pacific Studies*, 31(2): 57-70.
- MURAI, M. 1954. Nutrition Study in Micronesia. *Atoll Research Bulletin*, 27: 1-239.
- 野村秀一・新宮哲司・中田篤範・茶山一彰・伊藤剛二・伊藤有峰 2005. ミクロネシア連邦チューク州島民は肥満・糖尿病の頻度が多いー2002～2004年における集団健診の検討ー. *広島医学*, 58 : 562-565.