

長野県のタイ人向けの雑貨店で販売される 青果物の多様性

増野高司

Abstract :

本報告の目的は、長野県に位置するタイ人向けの雑貨店で販売される青果物（野菜や果物）について、その種類や産地などを把握することを通じ、食生活の側面から日本で生活するタイ人の暮らしを考えると同時に、日本で流通する青果物の多様性について考察することである。調査の結果、少なくとも50種類の青果物が販売されていることが確認された。青果物には主にタイ産と日本産があり、タイ産には樹木由来の青果物が多く、日本産には1年生の草本に属する野菜が多く、タイ料理で使用頻度の高い青果物が含まれていた。調査店舗における青果物の多様性は、タイ人をはじめとする日本に暮らす東南アジアの人びとの食べ慣れた食べ物を好む気持ちを反映したものといえる。

キーワード：エスニック料理、樹木野菜、外来種、タイ野菜、在留外国人

1. はじめに

2018年12月に日本にはタイ国籍の在留外国人が52,323人登録されている（在留外国人全体の約1.92%）（e-Stat ホームページより）。母国を離れ異国に暮らす人びとは、言語、宗教、習慣、そして食べ物の違いなど、多様な問題に直面する。なかでも食べ物の問題は、毎日の暮らしに関わる大きな問題である。これまでに、人間の食習慣のひとつとして「食べ慣れたものを好む気持ち」の存在が指摘されている（ガバッチア、2003）。日本に長期に滞在する外国人の多くが、食べ慣れた母国の食べ物を食べたいと思うのである。このような日本に暮らす外国人を支えているのが、特定のエスニック集団を中心的な顧客とするレストランや雑貨店（スーパーマーケット／物産店）である。例えば、神奈川県横浜市の

鶴見区では、とくに1990年の出入国管理および難民認定法の改正前後から、ブラジル・ポリビア・ペルーなどから大量の出稼ぎ労働者が来日するようになり、南米系のレストランおよび物産店が多数存在するようになっていく（安井、2010：52-53）。兵庫県姫路市では、2000年代頃以降になると、現地で暮らすベトナム人向けの食材店の数が増加している（瀬戸、2017a：70-72）。このほか、東京都新宿区には、日本人やタイ人向けのタイ料理店に加えて、タイ料理に特有の食材を購入することができる専門の業者やスーパーが見られる（市野澤、2004：37）。タイ人向けの雑貨店は、レストランで利用される食材だけでなく、家庭で利用される食材が入手できる場所となっている。

このようなタイ人向けの雑貨店では多様な食材が販売されている。長期保存が可能な食

材は輸入によりタイと同じものを入手できることが多い。しかし、長期保存が難しい生鮮食品はタイと同じものを入手できるとは限らない。生鮮食品とは、青果物（野菜や果物）、魚介類・肉類などである。例えば、新鮮な魚介類は、日本で販売されていないならば入手は困難である。いっぽう青果物は、例えばタイの野菜を日本で栽培すれば、日本産のタイ野菜を入手できる。これまでに日本で暮らすタイ人が自給や販売を目的としてタイ野菜を栽培する事例（増野、2019；現代農業編集部、2019）や、日本で暮らすベトナム人が南国の野菜を栽培する事例（瀬戸、2017a；2017b）などが報告されている。

以上、先行研究では特定のエスニック集団を中心的な顧客とする「雑貨店」について、その歴史的背景やその分布、雑貨店の集団内での役割などが報告されてきた。しかしながら、これまで、このような雑貨店で販売される青果物の種類に着目した調査は行われていない。日本に暮らすタイ人を中心とする「タイ人向けの雑貨店」で販売される青果物の種類を把握することは、食生活の側面から日本で生活するタイ人の暮らしを考える際に不可欠であり、日本で流通する青果物の多様性を考えるうえで極めて重要である。

本報告の目的は、長野県に位置するタイ人を中心とする顧客とする雑貨店で販売される青果物について、その種類、産地そして店頭価格などを把握することを通じ、食生活の側面から日本で生活するタイ人の暮らしを考えると同時に、日本で流通する青果物の多様性について考察することである。

2. 調査対象とした雑貨店および調査方法

2.1. 調査対象とした雑貨店

調査対象としたタイ人を中心とする顧客とする「タイ人向けの雑貨店」は長野県に位置している。この雑貨店を以下、タイ雑貨店Nと呼ぶ。長野県にタイ人向けの雑貨店という

不思議に思われる方もおられるかもしれない。長野県は県民の人口が少ない割にタイ人がたくさん暮らす県である。都道府県別におけるタイ国籍の在留外国人数（2018年）を多い順に見てみると、第1位は東京都（8382人）、第2位は千葉県（5789人）、第3位は茨城県（4760人）で、長野県（2406人）は、第7位の大阪府（2474人）に肉薄して第8位となっている。また都道府県別の人口に見るタイ国籍の在留外国人の割合（2018年）を見てみると、第1位は茨城県（0.1655%）、第2位は長野県（0.1166%）、第3位は栃木県（0.0944%）となっている。長野県にタイ人が多く暮らしているのは、長野県に精密機器の工場がたくさんあり、その労働者にタイ人が多かったためだと聞いている。

現地調査を実施したタイ雑貨店Nについて見てみる。2018年にタイ雑貨店Nの近隣には、タイ雑貨店Nを含め、少なくとも3店のタイ人向けの雑貨店が営業していた。筆者がこの3店を訪問した際に、商品の種類が最も豊富で店に最も活気があると感じられたのがタイ雑貨店Nである。タイ雑貨店Nは床面積が約70平米のこぢんまりとした雑貨店で、週6日営業しており、その営業時間は11時から19時、タイで販売されている食料品を中心に日用品なども販売している。食料品としてはタイ料理で利用する調味料、タイの袋ラーメンなどの乾物、タイの缶詰、青果物、冷凍の魚介類・肉類などを販売している。タイ雑貨店Nは店舗販売に加えて、電話やSNSなどを利用した通信販売も行っており、注文に応じて商品を箱に詰めて全国に発送している。

2018年にタイ雑貨店Nの店長にインタビューしたところ、タイ雑貨店Nは創業して約30年が経過しているとのことだった。店長と1名の従業員はともにタイ国籍で彼らの母語はタイ語である。両名とも第2言語の日本語を流暢に話す。この店長によると、顧客の約80%が日本に暮らすタイ人で、残りの20%は日本人、インドネシア人、ベトナム人で、

近年、インドネシア人のお客の数が増えているとのことだった。

2.2. 調査方法

タイ雑貨店Nへの訪問調査は2018年から2019年にかけて行った。2020年と2021年には新型コロナウイルス感染症の問題のため、訪問調査は実施せず、電話およびSNSを利用した聞き取り調査を実施した。筆者は、この調査期間中にタイ雑貨店Nを6回訪問し、そのうち3回（2018年7月1日、2018年12月18日、2019年6月15日）の訪問調査において、店頭で実際に販売されている青果物の、タイ語での名称、産地、店頭価格、重さ、などを調査した。青果物のタイ語の名称については、店長と従業員の方に聞いて記録した。青果物の和名や学名は、吉田・菊池（2001）などの記述を参考に記述した。

2018年のタイパーツの為替レートは1パーツあたり約3.5円だった。

3. 結果および考察

3.1. 青果物の種類数

調査の結果、タイ雑貨店Nにおいて50種類の青果物（青果番号s1～s50）の販売が確認できた（表1）。青果物のほとんどが日本のスーパーでは販売されていないものである。この50種類の青果物はタイ語の名称に基づいており、生物学的な種の数とは一致していない。例えば、バナナについて見ると、バナナの葉（s32）とバナナの花（s33）の販売が確認された。どちらも生物学的な種としてはバナナだが、その部位の違いによって別の青果物となっている。

トウガラシの場合、チーフアトウガラシ（s9）、カリアントウガラシ（s10）、キーストウガラシ（s11）、タイトウガラシ（s12）という4種類が確認されている。タイ人はこれらのトウガラシをその用途や料理の種類、個人的な好みなどによって使い分けている。

マンゴーについて見ると、熟したマンゴー（s28）と未熟なマンゴー（s29）という2種類の販売が確認された。どちらも食用とされるが、別の青果物とされていた。従業員の方に聞いたところ、タイ雑貨店Nで販売されるマンゴーの品種は果実の熟し具合に関わらず基本的にタイでナムドークマイと呼ばれる品種とのことだった。沖縄県産の未熟なマンゴーは、アーウィン種と呼ばれる品種で、おそらく果実を間引くために摘果されたマンゴーである。日本人の多くが興味を示さない未熟なマンゴーは、多くのタイ人にとって美味しいマンゴーのひとつである。

3.2. タイ産の青果物と日本産の青果物

販売が確認された50種類の青果物は、その産地の違いにより、大きく4つの型（タイ産型、日本産型、タイ・日本産型、その他の型）に区分することができた（表1）。4つの型と各型に含まれる青果物は次の通りである。以下、樹木種の青果物には和名の下に下線を施した。

3.2.1. タイ産型の青果物

タイ産型の青果物とは、タイで栽培されて日本に輸入された青果物を意味し、全部で18種類確認された。具体的な種類は、ナンキョウ（s1）、ニーム（s3）、オオバンガジュツ（s4）、タイトウガラシ（s12）、コブミカンの葉（s17）、ココヤシの新芽（s18）、ドリアン（s22）、ハットロムキノコ（s25）、熟したマンゴー（s28）、パックワーンパーの葉（s30）、バナナの葉（s32）、バナナの花（s33）、ミズオジギソウ（s34）、ソリザヤノキの果実（s38）、ニオイタコノキの葉（s40）、ネジレフサマメノキの果実（s41）、ハイゴシヨウ（s42）、タマリンド（s48）である。

これらタイ産型の青果物は、わざわざタイから輸入していることを見ても日本では入手が困難な青果物である。この型の青果物の特徴は、樹木に由来する青果物が多く含まれる

表1 長野県のタイ人向けの雑貨店で販売が確認された青果物一覧

青果番号	産地の型	学名 和名	タイ語名	2018年7月1日 生産地 *価格情報無し	2018年12月18日 生産地 価格 [円/kg]	2019年6月15日 生産地 価格 [円/kg]	備考
s1	タイ産	<i>Alpinia galanga</i> ナンキョウ	khaa	-	タイ 1500	タイ 1500	
s2	日本産	<i>Anethum graveolens L.</i> ディル	phakchii laaw	長野県	-	長野県 2000	
s3	タイ産	<i>Azadirachta indica</i> ニーム/インドセンダン	sadao	-	タイ 3333	-	
s4	タイ産	<i>Boesenbergia rotunda</i> オオパンガジュツ	krachai	タイ	タイ 価格不明	-	
s5	日本産	<i>Brassica chinensis</i> サイシン/カントンナ	phak kwaangtung	-	千葉県 800	-	
s6	その他	<i>Brassica oleracea</i> 芽キャベツ	khaneeng kalamplii	長野県	-	-	日本産の種子を利用した日本の野菜
s7	日本産	<i>Brassica oleracea var. alboglabra</i> カイラン	phak khanaa	埼玉県	-	長野県 1143	
s8	日本産	<i>Butomopsis latifolia</i> ベトナムコリアンダー	phak pai	-	千葉県 3000	-	
s9	日本産	<i>Capsicum annuum L.</i> チーフアートウガラシ	phric chiifaa	-	日本 1400	-	
s10	日本産	<i>Capsicum annuum L.</i> カリアントウガラシ	phric kariang	沖縄県	-	-	2020年9月に千葉県産が1400円/kgで販売された
s11	日本産	<i>Capsicum frutescens L.</i> キーヌートウガラシ	phric khiinuu	沖縄県	茨城県 2200	-	
s12	タイ産	<i>Capsicum annuum L.</i> タイトウガラシ	phric thai	-	タイ 5000	-	
s13	日本産	<i>Capsicum annuum L.</i> タイピーマン	phric yuak	-	-	-	2020年9月に千葉県産が800円/kgで販売された
s14	日本産	<i>Carica papaya L.</i> パパイヤ	malakoo	-	千葉県 400	秋田県 1500	
s15	日本産	<i>Centella asiatica</i> ツボクサ	bua bok	-	-	-	2020年に長野県産が2500円/kgで販売された
s16	その他 (焼酎産)	<i>Citrus aurantifolia</i> マナオライム	manaaw	-	-	-	2021年1月にメキシコ産が1143円/kgで販売された
s17	タイ産	<i>Citrus hystrix</i> コブミカン (葉)	bai makruut	-	タイ 6000	タイ 6000	
s18	タイ産	<i>Cocos nucifera L.</i> ココヤシ (新芽)	yoot maphraaw oon	タイ	-	-	
s19	日本産	<i>Coriandrum sativum L.</i> コリアンダー/パクチー	phakchii	-	長野県 2000	長野県 2000	
s20	日本産	<i>Cucurbita moschata</i> カボチャ (新芽)	yoot fakthoong	千葉県	-	-	
s21	タイ・ 日本産	<i>Cymbopogon citratus</i> レモングラス	takhrui	タイ	タイ 1500	-	日本産が販売されることもある
s22	タイ産	<i>Durio zibethinus</i> ドリアン	thurian	タイ	-	タイ 2115	外皮を含む価格
s23	タイ・ 日本産	<i>Eryngium foetidum</i> オオバコエンドロ	phakchii farang	-	タイ 3500	タイ 3500	日本産が販売されることもある
s24	日本産	<i>Ipomoea aquatica</i> クウシンサイ	phakbung	千葉県	-	茨城県 1333	
s25	タイ産	<i>Lentinus polychrous</i> ヘットロムキノコ	het lom	-	タイ 3000	-	

青果番号	産地の型	学名 和名	タイ語名	2018年7月1日 生産地 *価格情報無し	2018年12月18日 生産地 価格 [円/kg]	2019年6月15日 生産地 価格 [円/kg]	備考
s26	日本産	<i>Luffa acutangula</i> トカドヘチマ	buap liam	-	-	-	2020年8月に長野県産が800円/kgで販売された
s27	日本産	<i>Luffa cylindrica</i> ヘチマ	buap hoom	-	-	沖縄県 600	
s28	タイ産	<i>Mangifera indica L.</i> マンゴー (熟した果実)	mamuang	-	-	タイ 1800	ナムドークマイ種
s29	タイ・ 日本産	<i>Mangifera indica L.</i> マンゴー (未熟な果実)	mamuang priaw	沖縄県	タイ 1600	沖縄県 1200	タイ産はナムドークマイ種、沖縄県産はアーウィン種
s30	タイ産	<i>Melientha suavis</i> パックワーンパー (葉)	phak waan paa	タイ	-	-	
s31	日本産	<i>Momordica charantia</i> ニガウリの新芽	yoot mara	千葉県	-	-	
s32	タイ産	<i>Musa spp.</i> バナナの葉	bai toong	-	タイ 価格不明	タイ 1400	
s33	タイ産	<i>Musa spp.</i> バナナの花	hua plii	-	タイ 1786	タイ 2000	
s34	タイ産	<i>Neptunia oleracea</i> ミスオジギソウ	phak krachet	タイ	-	タイ 3000	
s35	日本産	<i>Ocimum basilicum</i> メボウキ/タイバジル	hooraphaa	沖縄県	日本 価格不明	茨城県 3000	
s36	日本産	<i>Ocimum tenuiflorum</i> カミメボウキ/ホーリーバジル	kaphrao	沖縄県	日本 価格不明	沖縄県 3000	
s37	日本産	<i>Ocimum canum</i> ヒメボウキ/タイレモンバジル	menglak	千葉県	-	茨城県 3000	
s38	タイ産	<i>Oroxylum indicum</i> ソリザヤノキ (果実)	linfaa	タイ	タイ 2000	タイ 2000	
s39	日本産	<i>Pachyrhizus erosus</i> クズイモ	man keew	-	-	-	2020年に千葉県産が600円/kgで販売された
s40	タイ産	<i>Pandanus amaryllifolius</i> ニオイタコノキ (葉)	bai tui	タイ	-	タイ 3000	
s41	タイ産	<i>Parkia speciosa</i> ネジレフサマメノキ (果実)	satoo	タイ	-	タイ 6000	
s42	タイ産	<i>Piper sarmentosum</i> ハイゴシヨウ	bai chaphluu	タイ	-	タイ 3000	
s43	タイ・ 日本産	<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> シカクマメ	thua phuu	-	タイ 2500	-	日本産が販売されることもある
s44	タイ・ 日本産	<i>Senegalia pennata</i> アカシアギンネム	chaom	-	産地不明 価格不明	タイ 4000	日本産が販売されることもある
s45	日本産	<i>Solanum melongena</i> チャオプラーヤマルナス	makhwa cao phrayaa	-	沖縄県 800	沖縄県 1515	
s46	日本産	<i>Solanum melongena</i> プロマルナス	makhwa pro	-	-	沖縄県 1515	
s47	タイ・ 日本産	<i>Solanum torvum</i> スズメナスビ	makhwa phuang	-	-	タイ 2500	日本産が販売されることもある
s48	タイ産	<i>Tamarindus indica L.</i> タマリンド (未熟な実)	makhaam oon	タイ	-	-	
s49	日本産	<i>Vigna unguiculata</i> ササゲ	thua fakyaaw	沖縄県	-	茨城県 2500	
s50	日本産	<i>Zea mays</i> モチトウモロコシ	khaawphoot khaawniaw	-	-	-	2020年9月に長野県産が900円/kgで販売された

備考：表中の「-」は、販売が確認されなかったことを示す。 出所：筆者による現地調査

ことである。全18種類のうち10種類が樹木種となっている。このうちドリアン、マンゴー、タマリンドの熟した果実は、熱帯の果実として一般的である。日本で栽培されるマンゴーは、基本的にビニルハウスで栽培されており露地では栽培されない。熱帯の樹木種は、日本の冬を生き延びることが困難である。越冬という観点からすると、熱帯の多年生の草本も日本での栽培は難しい。いっぽう、ニーム、コブミカンの葉、ココヤシの新芽、バックワーンパーの葉、ニオイタコノキの葉、ネジレフサマメノキの果実は樹木種であるが匂い付けや野菜として利用される青果物である。

渡辺（2003）は、東南アジアにおいて野菜として利用される樹木の葉や花、あるいは果実を「樹木野菜」と呼び、樹木由来の多様な青果物は、東南アジアの市場の特徴としている。タイ産型の青果物に樹木由来の青果物が多く見られることは、東南アジアの国であるタイの食文化の特徴をよく現している。

3.2.2. 日本産型の青果物

日本産型の青果物とは、日本で栽培された青果物を意味し、全部で24種類確認できた。具体的な種類は、デイル（s2）、サイシン（s5）、カイラン（s7）、ベトナムコリアンダー（s8）、チーフアトウガラシ（s9）、カリアントウガラシ（s10）、キーヌートウガラシ（s11）、タイピーマン（s13）、パパイア（s14）、ツボクサ（s15）、コリアンダー（s19）、カボチャの新芽（s20）、クウシンサイ（s24）、トカドヘチマ（s26）、ヘチマ（s27）、ニガウリの新芽（s31）、タイバジル（s35）、ホーリーバジル（s36）、タイレモンバジル（s37）、クズイモ（s39）、チャオブラヤーマルナス（s45）、スズメナスビ（s46）、ササゲ（s49）、モチトウモロコシ（s50）である。

日本産型の青果物の特徴は、1年生の草本に属する野菜が多く、タイ料理で使用頻度の高い青果物が含まれていることである。いず

れも日本の春から初夏にかけて植え付けて、夏から秋にかけて収穫可能な青果物である。このなかで長野県の冬を野外で越すことができるのは、コリアンダー（タイ語でパクチー）のみである。コリアンダーは、もともと地中海沿岸原産の作物なので寒さにとても強い。

この日本産型の青果物には、トウガラシ類やバジルなどのハーブ類が含まれている。これらは辛みや強い香りといったタイ料理の特徴を支える青果物である。日本に暮らすタイ人に聞いたところ、タイ料理を作る際に利用頻度が高く重要な青果物として、タイバジル（メボウキ）、ホーリーバジル（カミメボウキ）、タイレモンバジル（ヒメボウキ）の3種の香草を挙げた（増野、2019：57）。冷凍保存も可能だが味が落ちるため、鮮度の高いものが求められている。この3種の香草は、タイ雑貨店Nにおいても、よく売れる人気の商品とのことだった。

日本に暮らすタイ人の中に、日本産型の青果物、いわゆる「タイ野菜」を自給用や販売用に栽培する人たちが現れている（増野、2019）。タイ人向けの雑貨店で販売される日本産型の青果物は、今後さらに多様化する可能性が高いと考えている。

3.2.3. タイ・日本産型の青果物

タイ・日本産型の青果物とは、タイ産と日本産の両方が確認された青果物を意味している。例えば、レモングラス（s21）の場合、タイから輸入されたものが店頭で販売されていた。しかし、従業員の方によると時期によっては、日本産のレモングラスが店頭と並ぶことがあるという。また、未熟なマンゴー（s29）もタイ産と沖縄県産のものが店頭で販売されていた。タイ・日本産型の青果物は、全部で6種類確認できた。具体的な種類は、レモングラス（s21）、オオバコエンドロ（s23）、未熟なマンゴー（s29）、シカクマメ（s43）、アカシアギンネム（s44）、プロマルナス（s47）である。

タイ・日本産型の青果物の特徴を示すことは難しい。タイ産のものと日本産のもの両方が利用可能ならば、日本産を利用すれば良いように思えるが、それほど単純なことではないのだろう。例えば、冬から春にかけて日本産の「タイ野菜」の供給が少なくなる時期に、タイから輸入した青果物に頼ることがある。また、日本産の生産が安定しなかったり生産が限られていたりする青果物が含まれると考えている。

3.2.4. その他の型の青果物

その他の型の青果物は、上述の3つの型に含まれない青果物を意味し、全部で2種類確認できた。具体的な種類は、芽キャベツ (s6) とマナオライム (s16) である。まず、販売されていた芽キャベツは、日本で日本の種子を利用して栽培されたものとのことだった。面白そうな野菜だったことから、試しに入荷されたものなので、筆者の判断で日本産型ではなく、その他の型に区分した。

つぎにマナオライムは、タイ語でマナオと呼ばれるタイではポピュラーなかんきつ類である。店頭で販売されたマナオライムは、メキシコ産だったことから、その他の型に区分した。従業員の方によると、このマナオライムはタイ雑貨店Nに初めて入荷したものだという。あまりに珍しい青果物だったため、2021年1月に従業員の方が私に連絡をしてくれた。調べてみると、東南アジアからのかんきつ類の持ち込みや輸入は、「ミカンコミバエ種群」の防除の観点から、禁止されている(農林水産省HP)。このマナオライムのような、母国でポピュラーな食材こそ、タイ人が手元に置いておきたい食材である。

3.3. 日本国内での生産地と店頭価格

上述したように、タイ雑貨店Nで販売される青果物のほぼ全てがタイ産もしくは日本産だった。タイ雑貨店Nで販売されるタイ産の青果物は専門の業者が輸入の業務を行って

るため、タイ雑貨店Nの店長は、タイのどこで生産された青果物なのか、全く知らないとのことだった。いっぽう、日本産の青果物については、店長が直接生産者と取り引きをしているため、県レベルでの生産地を把握することができた(表1)。店長によると、店長は生産者とタイ語で連絡を取り合っているとのことだった。タイ雑貨店Nで販売される日本産の「タイ野菜」の生産には、明らかにタイ人が関与している。

日本国内の生産地として、沖縄県で生産された青果物が最も多かった。沖縄県に続き、長野県、千葉県、茨城県で生産された青果物も多く見られ、一部であるが秋田県や埼玉県で生産された青果物もあった。沖縄県は亜熱帯の気候であり、「タイ野菜」のような南国の野菜を栽培するのに適しているため、生産も多いと考えられる。

ここで注目したいのは、長野県、千葉県、茨城県の3県である。すでに紹介したとおり、タイ国籍の在留外国人数(2018年)を見た場合、全都道府県のうち千葉県は2番目、茨城県は3番目にタイ人が多い県である。さらに、タイ国籍の在留外国人の割合(2018年)を見ると、全都道府県のうち茨城県は1番目、長野県は2番目にタイ人の割合が高い県である。つまり、日本の中でたくさんのタイ人が暮らす地域が、「タイ野菜」の生産地となっていると考えられる。茨城県や千葉県は、首都圏のタイ料理店や首都圏に暮らすタイ人たちに「タイ野菜」を供給する役割を担っており、その生産物の一部が、長野県に位置するタイ雑貨店にも供給されていると考えられる。

タイ雑貨店Nで販売される青果物は、例えば野菜類ならば、店頭でひと束やひと袋の単位で、ひとつあたり300円から500円ほどの価格で販売されていた。今回、多くの青果物について店頭価格と重さを調べることができたので、筆者が1キログラムあたりの価格を算出し表1に示した。今後、他地域との価格の比較などにも利用できるものと考えてい

る。タイ雑貨店Nで販売される青果物は、産地の違いによらず、総じて日本のスーパーで販売されている青果物よりも高額な印象を受けた。

4. おわりに

本研究では、長野県に位置するタイ人向けの雑貨店を事例として、店頭で販売された青果物の種類およびその生産地などを報告した。多くの日本人が訪れないであろうタイ人向けの雑貨店の中で、日本のスーパーでは見かけない多様な青果物、いわゆる「タイ野菜」が販売されていた。店舗への訪問調査を、長期に高頻度で実施することで、さらに多くの青果物を発見できると考えている。青果物の産地を見た結果、1年生の草本に属する野菜類を中心に、たくさんの日本産の「タイ野菜」が流通している状況が見えてきた。日本の畑においてタイ人によるタイ人のための青果物が栽培されている。日本国内で生産される青果物は、我々が日頃スーパーで目にする青果物よりも、ずっと多様である。このような日本産の「タイ野菜」は、農作物ではあるものの、外来種である。外来種被害の予防に向けた取り組みについて考える必要がある。

タイ雑貨店Nの店長によると店には、インドネシア人やベトナム人も来店するという。タイという国は、東南アジアの大陸部に位置し南北に長く、ラオス、ミャンマー、カンボジア、マレーシアと国境を接しており、ベトナムおよび中国とは国境は接しないものの近隣の国の範疇に位置している。タイの食材は、東南アジアの国々で食されている食材と全く同じでなくとも似通っているのだろう。インドネシア人、ベトナム人たちも、タイ雑貨店Nに来ることで、食べ慣れた食材を購入することができるのだ。タイ雑貨店Nで販売される青果物の多様性は、タイ人をはじめとする日本に暮らす東南アジアの人びとの食べ慣れた食べ物を好む気持ちを反映したものと

いえる。

謝辞

本研究を実施するにあたり、タイ雑貨店Nの店長および従業員の方には、インタビューから店舗内での青果物の調査、そして新型コロナウイルス問題が起きて以降にはSNSを利用した調査に至るまで、ご協力いただきました。本当にありがとうございました。

引用文献

- ガバッチア、ダナ・R (伊藤茂訳) 2003『アメリカ食文化 一味覚の境界線を越えて一』青土社
- 現代農業編集部2019「今こそ 外国人が喜ぶ野菜」『現代農業』98 (2) : 84-97頁
- 市野澤潤平2004「在日タイ人越境者たちの職業生活：新宿区大久保のタイ料理店従業員を事例として」『生活学論叢』9 : 34-46頁
- 増野高司2019「食べ慣れた食材を求めて：在日タイ人によるタイ野菜の栽培」『ピオストーリー』32 : 54-60頁
- 瀬戸 徐 映里奈2017a「食の調達実践にみる在日ベトナム人の社会関係利用：一世世代に着目して」『ソシオロジ』62 (1) : 61-78頁
- 瀬戸 徐 映里奈2017b「在日ベトナム人の菜園が創造する社会空間：結節点としての農地」『コンタクト・ゾーン』9 : 198-223頁
- 渡辺弘之2003「東南アジアの樹木野菜：森林再生の視点から」『熱帯農業』47 (5) : 302-305頁
- 安井大輔2010「コンタクト・ゾーンにおけるエスニックフード・ビジネス：横浜市鶴見区の沖縄・南米系飲食店・物産店から」『京都社会学年報』18 : 41-66頁

吉田よし子・菊池裕子 2001 『東南アジア市場図鑑（植物篇）』 弘文堂

e-Stat 在留外国人統計

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?tclass=000001048670&cycle=1&year=20180&month=24101212>

(2023年9月3日閲覧)

農林水産省HP

https://www.maff.go.jp/j/syouan/syokubo/keneki/k_kokunai/mibae/mikan.html

(2023年9月4日閲覧)