

アフリカ熱帯雨林地帯の食文化と食事の多様性

小松 かおり

発表者が報告するのは、ナイル・エチオピア地域ではなく、コンゴ河の流域に広がる熱帯雨林地帯の事例である。この熱帯雨林地帯の都市を除く人口の大半は、農耕を主生業とする人々である。この地域の食文化の共通項としては、根栽作物を主食材料とし、魚と野生動物を副食材料とすること、味付けは塩とトウガラシ、植物性油脂が中心であること、調理法は煮る、蒸すが中心であることなどが挙げられる。ナイル・エチオピア地域ではよくある「焼く」タイプの主食がヨーロッパタイプのパンを除けば見られないのは、この地域だけでなく、西アフリカ、南アフリカ、東アフリカにも共通する特徴で、材料と調理法はさまざまだが結果としてはダンゴ状の形状になるもちもちした主食（西アフリカではフフと呼ばれ、東アフリカではウガリと呼ばれる）はサブサハラのアフリカの食文化の特徴といえる。

発表者は、コンゴ共和国北部のジュベ村とカメルーン共和国東南部のモンディンディム村、リンディ村において、基本的に食物を自給する人々の食生活の調査をおこなった。その結果、これらの地域では、食事に多様性を求める傾向があること、多様性は異なった方法で実現されていること、各集団が、基本となる主食材料、副食材料、調味料のセットをもっていることが明らかになった。

食用の動植物は、熱帯雨林の多様な動物相、植物相に支えられて非常に豊富である。そして、この地域ではそれらを生かす複合的な生業活動が発達している。

主食材料、つまり主作物は、歴史的に数回大きく変化した時期があると考えられている。まず、現在この地域に居住している人々の先祖であるパントウ

系の言語を話す移住者たちがはじめにこの地域に踏み込んだときに主食として携えていたのは西アフリカ原産のヤムイモであったといわれる。その後、東南アジアからもたらされた作物のセットの中にプランテンバナナがあり、ヤムイモより熱帯雨林に適応したプランテンはたちまちこの地域のもっとも重要な主食材料となった。さらに、南米からポルトガルによってもたらされたキャッサバが、奴隷貿易をきっかけとしてコンゴ河流域に広がり、ここ1、2世紀のあいだに急速にプランテンに置き換わりつつある。主食材料としては他に、コメ、トウモロコシなどもあるが、やはり、プランテンとキャッサバにタロイモ、ヤウティア、サツマイモなどを加えた根栽作物が主流である。熱帯雨林では、根栽作物の多くは、植え付け、収穫の時期の制限が少ない。畑は、いつも多種類の根栽作物が収穫可能な状態に保たれている。これらの作物は、下位区分をしない畑で混作される。この混作方式では、畑が立体的に利用されるので、狭い面積の中で多種の作物を栽培することが可能である。また、新しい作物を既存の作物とすりあわせながら取り入れることになり、既存の作物、農耕暦、技術を生かしながら新しい作物も取り入れやすい。さらに、畑の多くが火入れ-作付け-休閑を繰り返す焼畑移動耕作であるため、各世帯が作物の生育状態の異なる数年分の畑を有している。このような、混作、根栽作物、焼畑移動耕作といった農耕の特性が、主食材料を中心とする作物の多様性を高めている。

副食材料は、狩猟、漁撈、栽培、半栽培、採集など複合的な生業で供給される。ジュベ村では、男性であれば、畑の伐開、狩猟、漁撈、やし酒採取の全

てをこなす。畑に関する仕事のほとんど、野生植物の採集、野生化したアブラヤシの採取は女性の仕事である。女性たちは、数日に一度、「畑に行く」と言って背負いかゴを背負って出かけるのであるが、帰ってきた時にカゴに入っているのは、プランテンバナナとキャッサバ、サツマイモ、トウガラシなどの作物だけでなく、自生して純林をつくっているアブラヤシの実、森林に生育する野生の蔓 (koko, *Gnetum bucholizianum*) の葉など栽培された作物に限らない。「畑に行く」という作業は、その行き帰りに行う採集作業も含んだものであり、畑の中ですら、野生植物や自生した栽培植物を採集することがある。このように、栽培から半栽培、採集までが連続したような生業が、多様な食事材料の供給を可能にしている。

ところで、この地域の食卓の多様性は、必ずしも食事材料の多様性だけに依存しているのではない。食用とみなされている野生植物の多くは、実際に食されることは稀であるし、栽培植物にしても、軽食としてのみ利用され、彼らが正式な食事と考える食卓にのぼらないものも多い。各集団の「食事の多様性」のあり方は集団によって異なっている。例えば、正式な食事のみを対象にすると、ジュベ村では食事の8割近くが、プランテンバナナと魚とアブラヤシ、塩、トウガラシの組み合わせで成り立っている。リンディ村では、主食の9割以上がビター・キャッサバ粉のダンゴであるが、副食材料と調味料は多様であ

る。モンディンディム村では主食、副食、調味料のいずれも変化が大きい。リンディ村とモンディンディム村では、油脂、種実類、粘性を与える各種の植物抽出物、ナス科の苦み植物など特色のある各種の調味料が発達している。ジュベ村では、材料の変化に乏しいのに対して、調理法で食事に変化をつけている。3集団を比較すると、多様性を生み出すには、(1)手持ちをやりくりして差異を生み出す方向性と、(2)外部から新たな道具や材料を取り入れる方向性の2つがあるといえる。各集団は、この二つの方向性を組み合わせて、自分たちの食を「多様化」しているのである。自給社会の食文化の場合、これは、自然環境との関わり方の方向性といえるかもしれない。

また、それぞれの集団は、特に主食材料と調味料について食事材料の適切な組み合わせの感覚を共有している。例えば、モンディンディム村では、主食材料はおもにビター・キャッサバとプランテン・バナナであり、調味料はおおよそ8つのグループに分類することが可能なのであるが、調味料のグループには、ビター・キャッサバとのみ組み合わせられるもの、プランテンバナナとのみ組み合わせられるもの、そのどちらとも組み合わせられるものがあるのである。こうした主食を中心とした組み合わせはしばしば食事材料のセットともいえる強い結びつきをもち、各集団の食文化の核となっている。

(こまつ かおり 京都大学大学院
アジア・アフリカ地域研究研究科)



ジュベ村の正月のごちそう

- (左上と右下)
プランテンバナナを蒸して叩いたダンゴ
- (右上)
サルのパイヨン
- (中央)
野生の葛の葉 (koko) とサルの肉の煮込み、アブラヤシソース
- (左下)
キャッサバの若葉と缶詰めのサーデインの煮込み