

創り出される土器のサイズと形

—エチオピア西南部オモ系農耕民アリの多様な土器の利用と製作—

金子 守恵

エチオピア南西部に暮らすアリの人々は、ブナ・カルとよばれるコーヒーの葉のスープを、日本人が味噌汁を飲むように毎日飲んでいる。病気にかかった時も、ブナ・カルを薬湯として飲む。私自身も、フィールドで病気になったとき、毎日のように飲ませてもらっていた。

ブナ・カルをつくるのは夫人たちである。彼女たちは、ポットを用いてコーヒーの青葉に、ニンニク、タマネギ、ショウガを加えて煮込み、塩と香辛料で味付けしてブナ・カルをつくる。その後、香草を入れた別のポットに移し変え、沸騰しない程度に火にかけて出来上がりである。アリの人たちは、前者のポットを、ブナカル・ジャガジャガルディンダ・ティラ（ブナカルを煮込むポット）、後者をブナカル・チルシディンダ・ティラ（ブナカルを注ぐポット）と呼んで使いわけている。

この2種類のポットは、その形や高さの点では、ほとんど同じである。ただしブナ・カルを注ぐポットは、煮込むポットよりも口の直径が2〜3センチメートルほど狭い。彼女たちは、ブナ・カルを別のポットに移し変えてから注ぎわける理由を、そうしないと苦い味がしておいしくないから、と説明する。注ぐポットはごみが入らないように口が狭くなくてはいけない、とも解説してくれる。はじめてアリの地を訪れたとき、こまやかに道具を使い分けて調理をする、味覚に敏感な人々に出会って、彼らの食生活に大きな関心を抱くようになった。

アリと自らを称する人々は、標高1500-2000メートルの高地に居を構え、定住的な農耕活動

をおこなっている。彼らは、畑の標高差を利用し、さまざまな種類の穀類、豆類、野菜類、果実類を栽培している。庭畑には、エンセーテ（バショウ科）をはじめとした、数種類のイモ類とコーヒーの木を植え付けている。彼らは、同じ主食用の作物であっても、個別の品種や部位に対応させて、蒸す、焼く、煎る、煮る、醗酵させるなどの調理法をこまやかに対応させている¹。例えば、エンセーテの場合、根茎部は蒸して調理するが、葉軸部分は繊維に含まれるでんぷんをかきとって醗酵させ、パンのように焼く。

この主食にブナカルや、副食を組み合わせることによって、食事のバラエティはさらにひろがる。もし同じ内容の食事が続いたときには、世帯の家長が「一日に何度も同じ料理を食べるのはよくないことだ」と、夫人に対して不満をもらす場面もある。

一日に3度の食事を支度する女性たちは、作物の品種を識別して収穫することに加えて、個別の品種に応じた調理方法、食材や料理に適した燃料の種類と量、さらには調理道具について深い知識を持って



写真1 ブナ・カルを沸かしたポットから別のポットに移しかえているところ。アリ語でティラと呼ばれる土器は、写真のように丸い底の上に首、取手、突起物がついた形をしている。

表1 ある1日の食事の内容とAさんが食事の準備に利用した土器

食事の内容	使用した土器
朝食 コーヒーと煎った トウモロコシ	(1) コーヒーツボ、 (2) コーヒー豆用パン（土器製）
昼食 ブナ・カルとシャンガ （タロイモとタマネギと一緒に 蒸かしてつぶし塩味をつけた料理）	(3) ブナ・カルを沸かすツボ、 (4) ブナ・カルをカップに注ぐツボ、 (5) シャンガ用ツボ
夕食 ワシ(醗酵させたエンセーテのパン) キャベツと豆を香辛料で味付けした副食	(6) ワシ用パン（土器製）、 (7) キャベツ用ツボ

いる。なかでも調理道具である土器は、日々の調理に、また女性の現金獲得手段のひとつである酒造りの道具としても頻繁に利用されている。私が居候させてもらっていたMさんの夫人Aさんが、ある1日に調理した食事とそれをつくるために利用した土器は7種類あった。

夫人Aは、これら7種類の土器を場当たりに使い分けているのではなく、形やサイズに基づいて識別し、アリ語でそれら呼び分け、食材や料理ごとに使い分けていた。

表1の(2)、(6)と(3)、(4)、(5)、(7)の土器は、それぞれ同じ形をしている。Aさんは、それぞれの土器の高さ、口の広さ、首の長さ、直径など、部位の大きさに注目して識別していた。(3)、(4)、(5)、(7)は、ティラと呼ばれ、丸い底の上に首がついた形をしている。この形をした土器は、高さ15センチから50センチメートルのあいだに7種類ある(図1)。

例えば、エンセーテ料理用のモサ・ティラは、口が広く、高さは30センチメートル程度が好ましいサイズといわれていた。モサは、エンセーテ、タマネギ、キャベツなどを蒸してつぶし、塩、バターなどを混ぜ合わせた料理である。モサを調理する女性たちは、つぶしたりまぜたりしやすいように口の広い土器がよい、と機能的な理由をあげる。そして、高さや最大円周に関しては、これ以上大きくなってしまうとおいしいモサがつかれないと説明する。その理由のひとつとして、途中で加えるバター、油、タマネギなどが満遍なくいきわたらないから「おいしく」調理できない、と解説してくれる女性もいた。調査をおこなった20世帯の夫人たち全員が、この大きさの土器を

複数所有していた。

アリの人々は、通常使う土器に加えて、特別な行事用の土器も所有している。たとえば、ある世帯の夫人は、共同労働のとき食事をつくるために用いる高さ60センチの大きなヤムイモ用土器や、葬儀の

朝、食事をもって遺族を訪れるときにだけ使う、高さ15センチメートルにも満たない小さなブナカル・ティラを所有していた。大人数の世帯であっても、一人用の小さな土鍋をおいている場合が多々あった。それらは、夫、幼児、病人など特定の相手を対象に、卵や肉など希少な食材を調理するときに利用される。このように、アリの人々は、1つの土器を兼用するのではなく、特定の「食材」「料理」「場面」「人」にあわせた大きさの土器を所有し、使い分けている。135世帯の夫人に土器の所有個数をたずねたところ、平均して12個、もっとも多かった世帯では30個以上の土器を所有していた。

アリの土器は、ティラ・マナとよばれる土器づくりの職能集団の女性によって製作されている。職人たちはまた、土器の微細なサイズのちがいを慎重に考慮しながら製作している(図2)。彼女たちは、製作する土器の種類を決めて、適量の粘土を用意し、部位ごとの大きさを考慮しながらつくりはじめる。土器作りの技術は、母親から娘へと伝わっていくが、その際に重要なことのひとつは、土器の種類に対応した粘土の量をおぼえることだとされている。

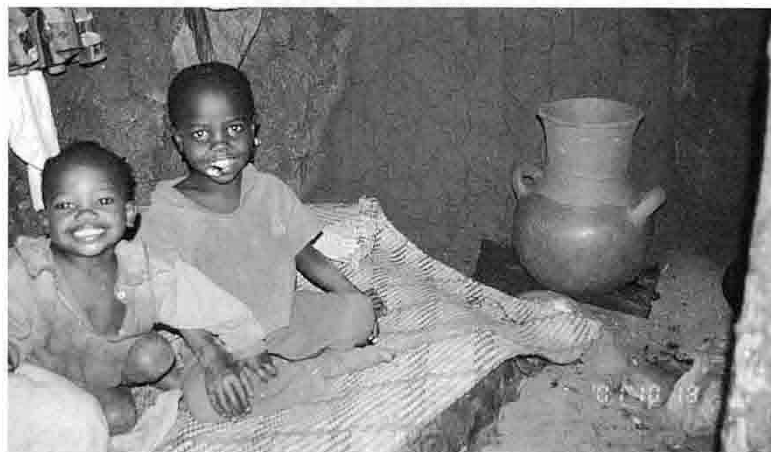


写真2 特別に注文して製作されたタロイモ用ティラ。
口の直径が通常のタロイモ用ティラよりも10センチ広い。

土器を使う立場の人々と、作り手である職人が出会うのは、村の定期市である。利用者は、直接職人から土器を購入する。土器は、長持ちするほど「よい」ものだとかんがえられている。利用者たちは、丈夫な土器をつくる腕のよい職人と知り合いになることを望んでいて、腕のよい職人とわかれば、たとえ遠くの市であってもわざわざ出むくし、値段が少々高くても購入することさえある。

利用者は、懇意にしている職人に、特別なサイズや形の土器を頼んで作ってもらうことがしばしばある。たとえば、土器製の改良カマドは、職人に注文しなければ手にいれることのできない土器の代表である。町で台所のない部屋を借りている賃労働者が、ひとり軒先で煮炊きする際に鉄製の移動式コンロを使っていた。その形をまねて土器製の移動式コンロがつくられるようになったという。古老の職人のなかには、そのころから、注文を受けて土器製のコンロをつくりはじめたことを記憶しているものがある。

このように職人たちは、客の注文にあわせて、新たに入ってきた形を真似したり、客の利用方法にあわせたサイズの土器をつくったりしてきた。そうした利用者の注文は、職人たちの創造力に刺激を与え、職人たちが、さらに新しい形やサイズの土器を

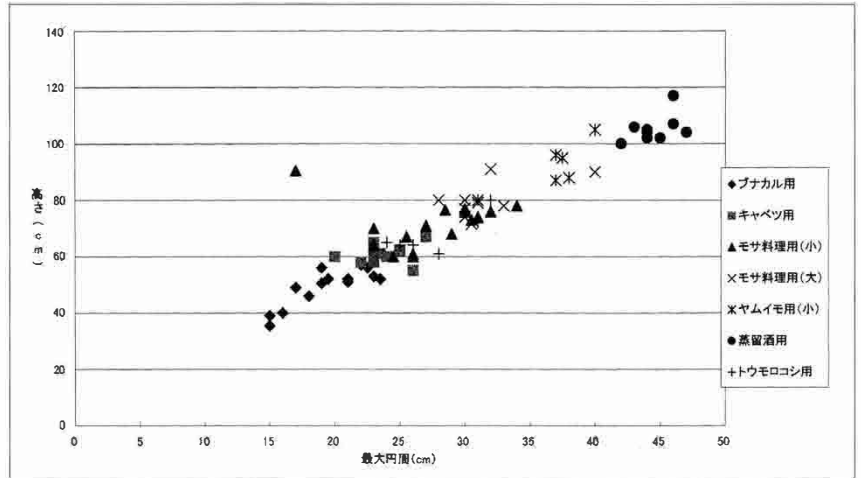


図1：利用者の土器のサイズ

創りだす契機になっていったのだろう。このような土器をめぐる利用者と製作者の緊密なやりとりが、結果として、この地域に暮らす人々が親しんできた土器の多様性を今に至るまで保ちつづけてきたのではないだろうか。

(かねこ もりえ 京都大学大学院
アジア・アフリカ地域研究研究科)

アリ語でドゥーツンバイと呼ばれる、ヤムの一品種がある。アリの人々は、掘り出してきたドゥーツンバイを、そのままかまどのなかに入れ直火で焼く調理法を好む。直火で焼いたドゥーツンバイは、イモの中心部へ食べ進むにしたがってわずかな苦みを感じられ、完全に火がとおりきっていないシャリシャリとした食感とともに、イモのみずみずしさが口のなかにひろがる。調理する人は、この食感とわずかな苦みを引き出すように焼くことで、この品種をうまく調理できたと評価される。

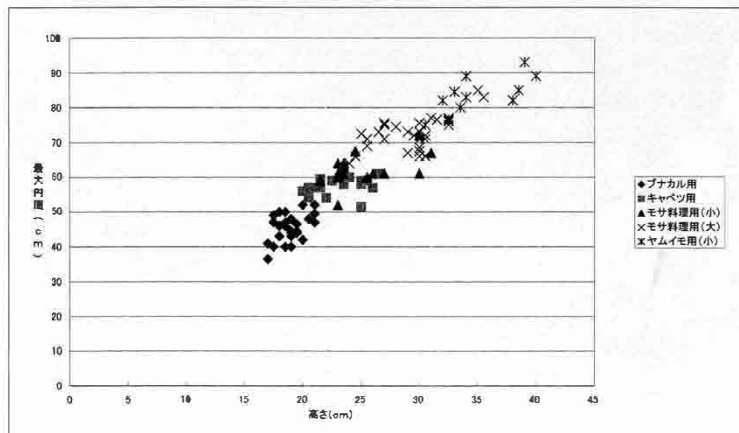


図2：職人が作った土器のサイズ

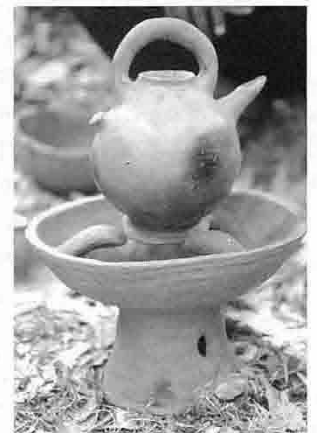


写真3 土器製移動式コンロ (下)