

おいしいのはウシの乳か？魚のスープか？

—海岸部を棲み場所とする牧畜民ベジャ族の食文化—

縄田 浩志

「おまえの故郷ではいったい何を食べているんだ？」と、私に問いかけたのは、イブラヒームだった。

ここは、スーダン領紅海沿岸にある隆起サンゴの島だ。しかし、私たちは舟でたどり着いたのではない。ラクダにのってやってきたのである。早朝に村を出発してから2時間余り、サンゴ礁原をつたって、ラクダの瘤のあたりまで海水に浸かりながら、この地に足をふみ入れたのだ。

到着すると、すでに島にきていた若者らに出会い、その一人がイブラヒームだった。かなり離れたところから誰かが「ナワタ！」と私の名を叫びながらかけよってくる。最初、私は彼が誰だかわからなかった。村では出会ったことがないように思ったからである。しかし、いっしょに来てくれた私の居候先の主人ハーミドが、ポート・スーダンで2年程前に会っているはずだと教えてくれた。その当時は出稼ぎに町に出ているのである。やっと思いだした。確かにそうだ。それにしても、よく彼は私の名前まで覚えていてくれたものだと感心してしまった。

久々に再会したイブラヒームは、「よしおまえのために、魚を釣ってきてやろう！」と言って、海に入ってしまった。礁原の縁までくりだして、1時間後には5匹のフェダイ科とダツ科の魚を持ってきた。それを煮込んで、スープを口に運んだその時に問いかけられたのが、冒頭の質問である。

私は、日本ではご飯とみそ汁と魚が主食だ、と答えた。加えて、ウシの乳をたくさん飲むようになったのはせいぜいここ数十年程だとも説明した。これ

をきっかけに、食事をしながら、みんなでおいしい食べ物は何かという話に花が咲いた。

私は「ウシの乳よりも、魚のスープがおいしい」とおもわず本音を言う。とうぜん、乳や乳製品への依存度が高い牧畜民ベジャ族のことだから、乳の方がおいしいと反論してくるだろうと思ったら、なんと、イブラヒームが「その通りだ」と同調するのである。さらに、多くのウシを所有し巧みな音声を使って放牧する名人であるアリーまでもが「おれもそう思う」というのである。これには、ますます驚いた。二人は、どの魚のスープが一番おいしいという話で意見を戦わせ始めた。

すかさず、「でも、それならなぜ、ウシやラクダを飼っているんだよ。海には毎日でも釣って食べられるだけの魚がたくさんいるだろう？」と私がいうと、アリーは「時々なら良いが、毎日飲むならウシの乳だよ。それに何よりも家族がいるからさ」と、いかにも当たり前だという風に答えた。結婚してまだ一年、アリーは私と同年で27才だった(1996年当時)。ふつう海岸部に出かけて行って、魚を釣ったり、貝を集めたり、ラクダの餌のマンダローブの葉を刈りとったりするのは、ほとんどが20代までの未婚の若者である。女性はまったく見かけない。

さらに、ハーミドは話し始めた。「女性はガゼルの狩猟や魚介類などの獲得活動にいっさい携わることはない。なかには全く魚を口にすることがないひともある。男性でも、魚を食べる時には乳を飲むことはないし、アシーダ(粉状にしたソルガムやトウジンビエを練ってかためたものをウシの乳と混ぜたもの)と共に食べることはない。だから家族を養うに

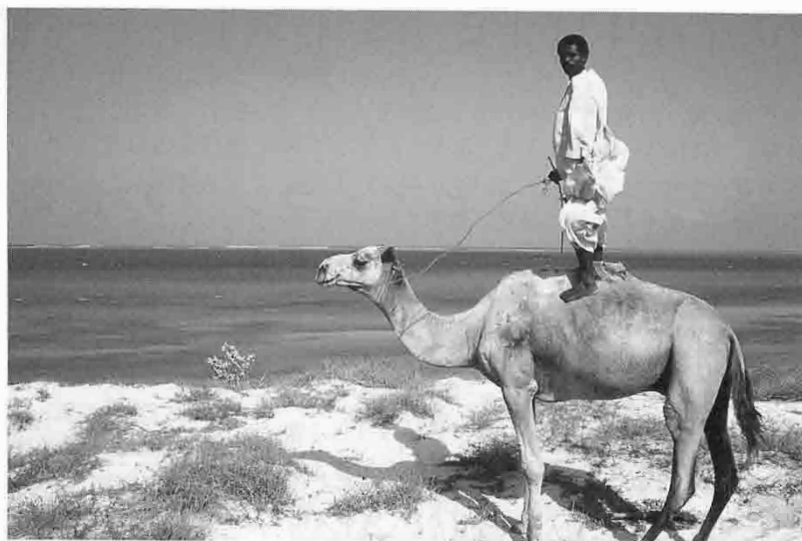
は、家畜を育てなければならぬし、穀物も必要なのさ」と。

ところでベジャ族は、成人になってもラクテーズ（乳糖分解酵素）活性が高く保たれるため下痢などの不耐症状をおこさず、乳を分解し吸収できる能力が遺伝的に高い者の割合が多い（83パーセント）民族として知られている。ちなみに、日本人では非常に少なく、私もラクダの生乳を何度もご馳走になったものの、毎回必ずといってよいほど下痢に苦しめられた。

それでは、乳にラクトース（乳糖）が存在することにより、動物の体内にどのような栄養素が吸収されるのであろうか。もっとも重要なものの一つはカルシウムである。カルシウムの摂取は、骨の形成、とくに急速に成長する小児期において欠かせない。その際、ラクトースがカルシウム吸収に重要なはたらきをするのである。



サング礁原にくりだし釣ってきたフェダイ科の魚



「海をバックにいい写真をとってくれ」といってポーズをきめたイブラヒーム

ところが、興味深いことに、人間や家畜を含む多くの哺乳類の乳にはラクトースが存在するのと対照的に、き脚垂目に属する海洋哺乳類のアシカやアザラシなどの乳にはラクトースが入っていない。この奇妙な事実、ビタミンDを豊富にふくむ魚を食べているそれらの動物が、乳の中にラクトースがなくてもビタミンDが腸でのカルシウム吸収を促進してくれることによって説明される。そのような事実からの類推として、乳の他にカルシウム源が豊富であれば、乳を利用する食文化を発達させてきた人びとであろうとも、乳糖分解酵素を保持する大人の割合が中レベルにとどまる可能性があるというのである（この点の議論はマーヴィン・ハリス『食と文化の謎』岩波書店、1988年に詳しい）。

このような作業仮説の上に、長年にわたり乳・乳製品に強く依存してきた牧畜民の食をとらえなおすとどういう見方ができるのか？ 海岸部を棲み場所として魚や海そうなどのカルシウム源がある場合に注目すると、もしかしたら、乳糖分解酵素にみる「遺伝子と文化因子の共進化」を考えるあたらしい枠組みが見えてくるかもしれない。おいしい魚のスープを味わいながら楽しいひとときを過ごしたイブラヒームたちとの会話は、私にそんな発想のヒントを与えてくれたのである。

（なわた ひろし 京都大学大学院
人間・環境学研究所）