

## エチオピア・コンソの食事文化

篠原 徹

### はじめに

1991年以来約10年間調査してきたエチオピア南部の小山塊に住むコンソの人びとの、食事文化の特異性について述べてみたい。コンソというのは、言語学的には東クシ系に属する人びとで、エチオピア南部の標高1500mから1800mのリフトバレー内の小山塊の頂上付近に密集した集落をつくり、段々畑の耕作と家畜飼養をおこなう有畜農耕民である。

小山塊の南には遊牧民ボラーナが、西には牧畜と農耕をおこなうバンナが住み、北に農耕民ギドレ、東には有畜農耕民ブルジが住んでいる。まわりのエスニック・グループからもコンソと他称され、自称もコンソである。コンソという名称は同時に地域を指す言葉でもある。

周辺の他のエスニック・グループと比較して、コンソの文化の特異性はいくつかある。コンソの人口はおよそ15万人と推定できるが、この人びとは東西約40km、南北約30kmの範囲に住むが、まずその住みかたに大きな特徴がある。これらの人びとはおよそ34の村（枝村は含まず）に分かれて住んでいて、それも小山塊の頂上付近に周囲を石垣で囲んだ集落をつくり、そのなかに密集して住んでいる。

山の頂上から標高600m前後の河川までの高度差約1000mを、階段状のストーン・テラシングをつくり、ここでモロコシ、トーモロコシ、コムギなどの畑作をおこなう。つまり、山の頂上の密集した集落、高度差を利用した山の斜面の徹底した畑への利用は、周辺のエスニック・グループとは大いに異なる。さらに、コンソの34の村には、土器造りのエキスパートがたくさん住む村、鍛冶屋がたくさん住む村など職能集団が特化しているのもおおきな

特徴である。

またストーン・テラシングの技術、織物の技術は全てのコンソの男たちが保有していて、周辺のエスニック・グループのなかでは、高い技術をもった集団と思われている。これらの3つの特徴に加えて、コンソの食事体系は、主としてチャガというモロコシなどからつくられる醸造ビールが主食であり、この点も周辺のエスニック・グループと大いに異なる。

### 醸造ビール・チャガの作り方

主食である醸造ビール・チャガの材料は、山の頂上から下へ約1000mの高度差を利用して作られている段々畑の作物である。主として、モロコシ、トーモロコシ、コムギ、シコクビエなどである。モロコシをもっとも多く使うが、作物の収穫の季節によって、混ぜる割合は異なる。

収穫して保存されているモロコシなどを、磨り臼と磨り石で粉に挽く。つくる時は、家族分だけではなく数十人分ときには数百人分つくるので、大量の粉を準備する。ビールは醸造なので、長い間保存できないし、大量につくらなければならないという点は、コンソの食事のあり方に重要な影響を与える。これは後に後述する。

粉にしたものを水で練って野球のボール大の団子にして、高さ30cm、口径15cm程度の壺に入れて煮沸する。大量の粉を使うので、使う土器も1軒の家では不足、近隣あるいは親族関係のある家から借りる。次に大きな木の胴をくりぬいた容器になかに湯を入れ、煮沸された団子を浸す。多いときは3つも4つも容器を使う。ひとつの容器で約70人分のチャガができる。それにトーモロコシの芽の出たものやコムギの麦芽の乾燥したものを加え

る。これをデホータといっているが、どの家にもこれを乾燥したものが保存されている。この木の容器はどの家にもあるものではないので、容器の貸し借りは頻繁におこなわれている。こうして1週間くらい寝かしておくことでチャガができる。

### 主食チャガの飲みかた

筆者が調査してきたのは、コンソの34の村のうちの一つサウガメ村である。約230軒、約1500人の人が密集して暮らしている。家畜としてヒツジ、ヤギ、コブウシがいるが、ほとんどのものが肥育されてマーケットで売られる対象であり、食生活のなかでこれらの肉を食べるのはまれなので家畜のことはここでは省略する。

サウガメ村の食生活は日に4度の食事からなっている。朝と夜の食事は似かよっている。朝6時頃と夜8時頃の食事は、キャッサバ、キマメ、ジャガイモ、ソルガムの粉を団子にしたものなどを土器で煮たものを食べる。朝はこれにホラと呼ばれるコーヒーの葉を半乾燥したものを臼で粉にして、これを水で煮出したものを飲む。塩を少し入れる。

これ以外の2回の食事は午前と午後1回ずつある。朝10時頃から12時頃までチャガを飲み、夕方再び4時頃から6時頃までチャガを飲む。畑仕事や出作り小屋にでかける人は、ヒョウタンに入れてもっていく。通常はどこかの家で作られたチャガを飲む。他の家についてチャガを買い、その家で飲んで帰る。

チャガを作った家では、決められた大きさのヒョウタン（高さ約20cm、巾約15cm）で一杯いくらかとして売っている。通常、これを2杯程度飲んでいる。1軒の家で大量に作り、そこに多くの人が買いにきて、その家で飲んでいくので、家のなかや屋敷内は人であふれている。調査中に人の出入りを数えたことがあるが、最高では500人以上の人が買いにきた場合がある。

サウガメ村には226軒の家がある。別にルールがあるわけではないが、毎日どこか数軒の家がチャガを作っている。村人がその情報を得ていて、気に入った家に行ってチャガを買う。粉作りの準備に1週間、醸造までに1週間かかるが、やがて自分の家でも準備してチャガを作る。

チャガを作って売ることによって多少の収益がその家に入る。食事であると同時に商売であることは大きな

特徴であろう。

チャガを飲むときは仲間内や親族で廻し飲みをするのが普通である。5人ならば一人が買い、廻し飲みをして、なくなれば次の人がというように順番に買っていく。現金で支払う場合もあるが、帳面に記載しておいて後払いの場合もある。

はじめに飲むとき大地に少しこぼすのを作法とする。また、ヒョウタンに残り少なくなればお湯を足す。最後の残滓は子どもに与えるのが礼儀である。

チャガは醸造ビールゆえに、大量に作り、すぐ消費しなければならない。また、こうした作り方ゆえに大量の土器を必要とする。このことがコンソの他の社会的な側面たとえば密集した集落、土器作りなどの職能集団の成立などと密接に関係しているとと思われる。

### おわりに

コンソの人びとのチャガへのこだわりは相当なものである。彼らはチャガなくしては生きていけないとまでいう。コンソの周辺のエスニック・グループでも、コンソのチャガのような醸造ビールをつくる文化はある。しかし、それはあくまで嗜好品としてのアルコールである。コンソでは4回の食事のうち主要な2回は醸造ビール・チャガである。畑作物の多くのは、たとえばマンナンを含むコンニャクまでチャガの材料にされている。このチャガをめぐる技術や文化は、コンソの文化の中核になっているといっても過言ではない。彼らのチャガに執着する文化が、コンソの文化の他の側面といかに関わっているかを述べて結論にかえたい。

コンソの小山塊は玄武岩でできたかなり不毛な土地である。そして、山の斜面を畑に変えていく以外に農耕地の拡大はなかった（現在は敵対するボラーナとの間に平和協定を結んだので、彼らの土地を借りて農耕地を拡大している）。この農耕地の拡大はチャガに固執するかぎり必要なことで、牧畜とのバランスをとる方向にはいかない。これが見事なまでの見渡す限りのストーン・テラシングの景観を生みだしている。

コンソの位置は、エチオピア南部の多数のエスニック・グループのなかでは比較的都市に近い。しかし、コンソの物質文化はこれより遠いエスニック・グループと比べて、きわめて伝統的である。つまり調理用具としての土器、容器として木器、食器

としてのヒョウタンなどが使われている。これは先に述べたようにチャガの大量製造と短期間での消費の必要性和強く関連した文化である。チャガを大量に作るには大きな土器がふさわしい。発酵させるのに大きな木の幹のくりぬきを使うのも適している。このような大きな鉄器やアルミの容器は都市にもない。

食器としてヒョウタンを使うのも、食事のありかたからもわかるように、基本的にチャガという食事は他の家について飲んだり、畑仕事や出作り小屋にもって行って飲む。食器の運搬の簡便性が必要であり、ヒョウタンの食器はきわめて適している。

またコンソの人びとの居住が、山上の密集した集落であることも、チャガの文化と深い関連をもつ。密集した集落であればこそ、大量に作られたチャガをその日のうちに消費できるわけで、チャガという主食は密集した人の住みかたに適しているといえる。

調理用具の土器、発酵道具の木器はチャガ作りに

は不可欠なものである。このことはコンソの文化の大きな特徴である土器作りや鍛冶屋のエキスパートを生み出す背景になっている。大量のチャガ作りには大量の土器が必要であるし、木器をつくるには鍛冶屋つくるチョウナは不可欠である。

最後に、最近コンソの町場や大きな道路沿いにはチャガを売って商売をする人びとがでてきた。これも、村の中でのチャガの飲みかたすれば、すでに村のなかでのチャガ売りは商法として成立しているので、彼らにとっては、特段新しいことではない。

以上のように、コンソの食事の中核をなす醸造ビール・チャガは、ある意味ではコンソの文化を語るときの中心に存在するものである。このような文化がどのような過程を経て成立してきたのかわからない点も多い。しかし、コンソを特徴づける「技能集団としてのコンソ」や「商売上手なコンソ」という他のエスニック・グループからの評価は、このチャガに固執することから説明できるのではないだろうか。

(しのはら とおる 国立歴史民俗博物館)



村の中で捕獲されたナイルオオトカゲ。悪食で、鶏などを狙ってやってくる。  
南西エチオピア、マジヤンギルの村で。(撮影：佐藤廉也)