



JANES Newsletter No.26-2/3

日本ナイル・エチオピア学会

2018 年度号

1. 第 24 回高島賞受賞報告

田中利和会員によるエチオピア・ウォリソにおける農耕民の足を護る地下足袋の生産・普及に関する実践的研究活動について

田中利和会員のエチオピア・ウォリソにおける農耕民の足を護る地下足袋の生産・普及に関する実践的研究活動について、2018 年度の日本ナイル・エチオピア学会高島賞受賞に値すると判断する。

田中会員は、エチオピアのオロミヤ州ウォリソにおいて、合計 1079 日に及び現地調査を行い、その農作業の過程で調査者自身が経験した苦痛を軽減する労働履物として日本の地下足袋を移転することを着想した。そして、地下足袋を調査地に移転するアクション・リサーチを実施した結果、現地住民のニーズとの合致が観察されたことから、日本企業に呼びかけて合計 60 足の地下足袋を現地住民に提供する協力活動を実施した。また、地下足袋の持続的な製造と供給の仕組みをつくることを構想し、そのために、エチオピアで牛革による地下足袋を、現地の職人と試作した。

田中会員の協力活動についての着想は、既に京都大学学際研究着想コンテスト、東北大学若手アンサンブルワークショップ等の機会において、研究着想としての評価を獲得しており、研究活動を発想の起点とする協力活動として評価できる。

ただし、同会員による協力活動は、現時点ではエチオピア版地下足袋製品の試作段階にあり、エチオピア人との協働により地下足袋会社を起業してエチオピア 国内で産業化することや、外貨獲得のための輸出計画等については多くが構想段階に留まっており、これらについての現地住民への実質的貢献度は未だに評価できる段階にはない。

選考委員会が、このように功績としては未だ道半ばであることを認識しつつも、受賞に値すると判断するに至ったのは、ナイル・エチオピア学会が対象とする地域について深く学んだ研究者が、そこから得た知見に基づいて協力活動を実施しようとする田中会員の研究姿勢や着想をそれだけ高く評価し、その将来性に強く期待しているからに他ならない。選考委員会は、受賞者がその期待を裏切らない協力活動を今後着実に実践していくことを期待しつつ、全員一致で田中会員の協力活動を高く評価し、2018 年度高島賞に値すると判断した。

2018 年 2 月 28 日
審査委員長 湖中真哉
審査委員 設楽知弘
審査委員 利根川佳子

目次

1 第 24 回高島賞受賞報告

9 頁

2 第 27 回学術大会優秀発表

賞受賞者によるエッセイ

11 頁

3 新刊ライブラリー 16 頁

第 24 回高島賞受賞によせて

田中利和会員によるエチオピア・ウォリソにおける農耕民の足を護る地下足袋の生産・普及に関する実践的研究活動について

田中利和(東北大学)

*2020 年 4 月から龍谷大学



写真 1 重田真義会長から賞状をうける筆者

エチオピアの人びとと、よりよい生活を考え、ともに実践していきたい。エチオピアで見つけた自分自身の思いの種が、研究を通じて芽吹き、多くの人びとや環境によって育てられ、本受賞として実ったことを誇りに思います。この受賞の喜びは、オロミア州南西シヨワ県ウォリソの農村でともに畑を耕すことを通じて関係を築いてきた友人たちと共有したいと思います。日本の地下足袋文化を 100 年の歴史をもって先導してきた、岡山県の倉敷市を拠点とする、地下足袋会社の老舗「丸五」の藤木茂彦社長はじめ、社員のみならずにも、分かちあいたいと思います。そして、ウォリソの街で、ともに地下足袋をつくる起業家で皮革職人であるカッバラ氏に捧げたいと思います。

地下足袋をめぐる実践的研究活動の原点は、1996 年に 13 歳でエチオピアへ旅をした経験にあります。この旅で、グラゲ県のウォルキッテから数キロ離れた農村部で獣医師として働く野田浩正さんと出会いました。彼は、牛とともに耕すエチオピア農村の人びとの生活のなかに身をおき、ドクター(獣医師)と地域住民に慕われながら「牛を護る」という仕事をしていました。その仕事とエチオピアの文化に強く惹かれた私は、何ができるだろうと考えていくなかで、農村の人びとと直接的に関わり、何かを「護る」仕事をしたいと志を抱くようになります。

2007 年からは、京都大学で大学院生として、エチオピアの牛耕について身をもって知る、フィールドワークの地域研究でドクター(学術博士)を目指す研究をはじめました。牛耕調査中

の足元をめぐる様々な経験をします。粘性のつよい土に足がとられた「長靴・靴」、激しい足の痛みを経験した「裸足」、破けた「靴下」、そして、労働者の足を護ってきた日本伝統の履物「地下足袋」を持ち込み着用したことが、本実践的研究活動の発想の種となります。「その履物をよこせ、私達の足だって柔らかいし痛いのだ」と怒鳴られた驚きによって、「人びとの足を護る地下足袋」というアイデアが閃きます。エチオピアの文脈に沿った地下足袋を、体系的かつ持続的につなげる日用品として現地で作ることができないかと考えるようになりました。

この構想は、2011 年に 4 月 25 日に長崎大学で開催された第 20 回本学会学術大会において「牛耕作者の足を護る地下足袋の導入：エチオピア在来畜農業に関する実践的地域研究」というタイトルで発表しました。さまざまな手応えを得られた経験は、試みが燻っている時期でも、自信をもって取り組みつづけることができる原動力になりました。

2016 年は度重なる挑戦の末、研究費に採択され、本格的に始動しました。調査開始当初は、国の情勢に恵まれずに、調査地で活動できないなど難航する日が続きました。そのなかでも、ウォリソ生まれの起業家で皮革職人のカッバラ氏と、その友人たちの協力を得られたことは幸いでした。丸五の地下足袋を見本に思考錯誤を重ね、2016 年度は片足、2017 年度は 18 足の地下足袋の製作に成功しました。私達はこの現地の「人・技術・素材」によってつくられる地下足袋のことを「エチオタビ」、現地の文脈で「ウォリソタビ」と名付けることにしました。現在は、生産の拡大と普及にむけたさまざまな取組を実践的な研究としておこなっています。

道半ばでのこの受賞は、本実践的研究活動を一步一步着実に推し進めていく中で、今後直面するであろう様々な困難に立ち向かうときの私の勇気となって後押ししてくれるものであると考え

ています。「牛を護る」ドクター野田から受けた影響は、ともに「足を護る」エチオタビのドクター田中として実践的研究活動の成果を残していければと思っています。最後に、あらためて研究に導き、育ててくださった皆様、推薦・審査して下さった方々、そして研究を励ましてくれる家族に深く感謝申し上げます。



写真 2 エチオタビとカッバラ氏と筆者

2. 第 27 回学術大会最優秀発表賞（口頭発表）：

The middlemen in the recyclable material chains: The case of *Diza Bet* in Addis Ababa

Haregewoin Mekonnen（京都大学）

Over the last one decade, Addis Ababa, Ethiopia's capital city, has undergone several infrastructure development and improvement on municipal solid waste management service. However, the rapid expansion of the city was not supported by an equivalent infrastructure development, leaving a huge gap in the field of sewerage system (Bekker and Fourchard 2013; Grest et al. 2013). The city's solid waste is primarily collected through formal and informal sectors that coexist side by side for a long time.

The informal sector mainly involves waste pickers, foragers and *koraliyos* (itinerant junk buyers). The contribution of informal sector in source separation, collection and transportation of recyclable waste is directly linked with middlemen involved with recycling sector (Grest et al. 2013). The research on *koraliyos* and middlemen was conducted mainly in Addis *Ketema* sub-city and the nearby sub-cities including *Kolfe Keranio*, *Lideta* and *Yeka*. There is a hub and a well-known market corner called *Menalesh Tera* inside *Merkato*, the largest open market in Africa. This market has several corners referred as *Tera*, such as *Korkoro Tera*, *Bermel Tera*, *Termus Tera*, *Chid Tera* and *Qulf Tera*, each of which is organized depending on material types. There are over 800 middlemen operating a recyclable items business of different type in *Menalesh Tera* (Fuchs et al. 2014; Melaku et al. 2014).

The existence of middlemen operating the business similar to that of *Menalesh Tera* is mapped in areas such as *Saris Abo*, *KeraKeselTera*, *Shiromeda*, etc. (Melaku et al. 2014). I found out that there are six middlemen operating similar businesses in different parts of *wereda* 09, Bole Sub-city, during my fieldwork.

The data used for this essay consist of two periods of fieldwork from February up to March 2018 and from June to September 2018 through participant observation and interview with residents, sanitation workers, *Koraliyos*, *Diza Bet* owners and other key informants. According to respondents in the area, the term of *Diza* means "metal and other recyclable materials" and *Bet* means "House" in Amharic. Though, there is no clear definition of the term known by everyone. One of the *Diza Bet* owner says "... We don't know what *Diza* means the *koraliyos* name it that way..." (Interviewed in August 2018). This essay would highlight the emergence of middlemen in the recyclable material value chain, taking the example of *Diza Bet* (*Kolkole Bet*). In this essay the emergence of middlemen would be highlighted in the recyclable material value chain, taking the example of *Diza Bet* (*Kolkole Bet*).



Photo 1 The weighing scale, bought recyclable items and the main entrance of *Diza Bet*.

Diza Bet buys most of the items from *koraliyos*, sanitation workers, forager, other small *Diza Bet* as well as, to limited extent, from local residents. The *Diza Bet* sell the recyclable materials to the residents for personal use, small-scale businesses, metal workshops, hotels, factories and shops in *Merkato*. There are few instances where *koraliyos* have to go to *Merkato* to sell special items including the clothes and shoes which do not have much monetary value at *Diza Bet* at a better price. The recycling shops

of 483 in *Menalesh Tera* buy items from *koraliyos* and middlemen to informally recycle to produce household goods such as charcoal stoves, knives, coffee serving table etc. (Melaku et al. 2014).

The *koraliyos* cover wider area to collect recyclable items. Whenever the collected items are heavy, they use public transportation back to *Menalesh Tera* which is a costly option (Fuchs et al. 2014). However, in the case of *Diza Bet* the *Koraliyos* can go to the nearest *Diza Bet* and hence, they don't move long distance while their sack is full and heavier. Sanitation workers working in *wereda 09* often sell their items to their regular customer of *Diza Bet* within the *wereda*.

The interview I had with Mr. Haymanot Desalegne, the County Director of the oldest NGO of Environmental Development Action Ethiopia (ENDA Ethiopia) reveals a newly emerging trend of *Diza Bet*. ENDA Ethiopia has been operational in the field of environment and urban development since 1997 (Interviewed in August 2018). Hence, *Diza Bet* could be the beginning of the decentralization process of the *Menalesh Tera* in the light of modernization of the city.



Photo 2 The employee of *Diza Bet* crushing aluminum pots to reduce the size

References:

Bekker, Simon and Laurent Fourchard (eds.), 2013.“Introduction”, in *Governing Cities in Africa: Politics and Policies*, Cape Town: HSRC Press, pp. xiii.

Fuchs, Anna-Lena, Nicolas Escalante Mora, Agata Rymkiewicz and Martin Kranert, 2014. Compilation of baseline waste management data: Appendix III- Determination of valuable materials delivered from households to the informal sector in Addis Ababa-Survey of Kurale. IGNIS: Universitat Stuttgart.

Grest, Jeremy, Axel Baudouin, Camilla Bjerkli and Helene Quenot-Suaraz, 2013.“The politics of solid-waste management in Accra, Addis Ababa, Maputo and Ouagadougou: Different cities, similar issues”. in Simon Bekker and Laurent Fourchard (eds.), *Governing Cities in Africa: Politics and Policies*, Cape Town: HSRC Press, pp.117-144.

Melaku, Fitsum, Yared Getaneh and Berhau Assefa, 2014. Compilation of baseline waste management data: Appendix II- Mapping of informal sector involved in the waste management system in Addis Ababa. IGNIS: Addis Ababa Institute of Technology.

2. 第 27 回学術大会最優秀発表賞（ポスター発表）： 日常の食と健康—アムハラ州農村における香辛料利 用と醸造酒 *t' älla* の事例から

上村 知春(京都大学)

地域の医療実践を明らかにしようとするとき、病気治しだけでなく、予防、健康維持・促進についても考慮する必要がある。食事はいずれの側面にもむすびつき、さらに、毎日欠かさずおこなわれるという点で、見逃すことのできない医療実践であるといえる。2017年10月から11月、2017年12月から2018年2月、2018年8月から12月にかけて約7ヶ月間、エチオピア北西部アムハラ州西ゴジヤム県E村において、日常の食と健康の関係に着目してフィールドワークを実施した。本稿の目的は、そこで得られた結果を報告することである。

まず、1世帯を対象に毎日の食事について聞き取りと観察を70日間おこない、食事内容、材料、作り方、摂取頻度を記録した。あわせて、じっさいに提供された食品について、健康にかかわる語りの収集と食事の様子の観察をおこなった。村内のほかの5世帯にたいしても、断続的に同様の調査を実施した。

その結果、ほぼすべての食事に香辛料・ハーブ(*k' amäm*)が用いられていることがわかった。たとえば、主食のインジェラ(*anjära*)の原料であるシコクビエとトウモロコシ(1)を挽くときにはフェヌグリーク(*abash*)を加えていた。また、副食として毎日少なくとも1回は提供されていた、赤い色をしたスープ状のカイ・ワット(*k' äy wät'*)には、複数の香辛料・ハーブが含まれていた。その香辛料の素ともいえるのが、香辛料の粉末と水を練り合わせたチャウ(*ch'äw*)と呼ばれる赤いペースト状の調味料(2)である。チャウはカイ・ワットの味の決め手となる。大勢にふるまう会食用の食事作りのときなどには、女性たちは各自持ち寄って、ワットの鍋に加えながら味をみて、そのほどあいを確認し合う。チャウはワットに加えられるほか、そのままインジェラにのせて朝食やコーヒーのつまみとしても食べられる。ほとんどの家庭で数ヶ月分を一度に作り(写真1)、ヒョウタンやプラスチックの容器に入れて保管している。

ほかに、自家製のカッテージチーズ(*ayb*)と香辛料を混ぜ合わせたマタタイプ(*mät' at' ayb*)(3)と呼ばれる副食が、エチオピア正教会の非断食日の朝食やコーヒーのつまみとして、また祭事にたびたび登場した。チーズと香辛料を混ぜ合わせたのちにヒョウタンの容器に入れて保管するとできる。時間が経ち水分の抜けたマタタイプを石臼で擦り合わせて(写真2)粉末状にし(4)、食べる直前に、粉末と、水あるいはウシの乳、それから好みで、トウガラシをはじめとする数種類の香辛料を混ぜ合わせた粉末(*bärbäre*)(5)、香辛料と混ぜ合わせたバター(*k' ebe*)と混ぜ合わせてペースト状にする(写真3)。それを、インジェラの上のせるか塗り延ばして食する。

チーズとマタタイプを混ぜた直後に食べることもできるが、それは「おいしくない(*ayt' aft' m*)」、と人びとはいう。作って1~2週間以上置いたもの(6)が「おいしい(*yit' aft' al*)」のだそうだ。

この地域ではウシの保有数は各家庭多くても8頭程度であり、乳の出るメウシとなると頭数はさらに少なく、乳は常に手に入るわけではない。乳が貴重だという点でチーズもマタタイプも同様であるが、マタタイプには、「腹の調子を良くする」という共通の認識があり、さらに、祝いの場面で食べるという状況も加わって、単なるチーズとはことなつた特別感が醸成される。

チャウとマタタイプに加える香辛料とハーブの種類について、近所で入手可能な18種類(10)を挙げて地域住民6名(40代女性2名、50代女性1名、60代女性1名、20代男性1名、50代男性1名)にたいしてたずねた(8)ところ、それぞれ、6~15種類、4~14種類と回答者ごとに数と種類にばらつきがみられた。だが、ニンニク、ショウガ、コヘンルーダ、エチオピアバジルについては、すべての回答者が両者ともに必須であると回答した(9)。18種類のいずれの香辛料・ハーブについても、「食べ物の風味を良くすること」と「身体に良い」という認識があったが、なかでも頻繁に食事に加えられる上述の4種類については、薬としての効用についても積極的に言及された。

「(香辛料のなかで)いちばん使い道があるのはニンニクよ。チャウにもアリチャ(*aläch' a*)(11)にも入れる。味が良くなるし体にも良い。24種類の病気を追い払うというわよ。風邪とぜんそくとマラリアと邪視(11)と。あとは忘れたけれど、たくさん病気の薬になるのよ。」(A, 40代女性)

「コヘンルーダとニンニクを乾燥させてから粉にすると邪視祓いの薬になるよ。嗅ぎ薬にもなるし、煮出せば飲み薬にもなる。」(T, 50代男性)

「風邪をひいたのかい。それなら、コヘンルーダ、ニンニク、ショウガをつぶしてから湯で煮出して飲みなさい。良くなるよ。」(G, 50代男性)

調査地において香辛料・ハーブとならび食事のひとつの柱となっているのが、発酵食品である。代表的なものに、主食のインジェラ、醸造酒タツラ(*t' älla*)、蒸留酒のアラキ(*aräk' i*)などがあるが、そのなかでもタツラについて、「タツラを飲んでいるから元

気(*t'än äkk är ä*)だ」などと人びとがいうのをよく聞いた。そうした発言はたいがい、人が集まってタツラを飲んでいいる場面で私に教えるようにあえて発せられるものであって、彼らだけのときにわざわざ語られることではないだろう。しかし、彼らの食生活において、主食のインジェラと副食のワット以外で摂取する飲食物のうちの大部分をタツラが占めていることから、じっさいに健康との関係は無視できない。そこで、彼らの「元気の源」はどのような工程をへてできるのか、その作りかたを調べることにした。

私の調査地では、シコクピエ、トウモロコシ、オオムギ、コムギなどの穀類と、クロウメモドキ科の灌木ゲシヨ(*gesho*)の葉(12)を乾燥させたものを原料にしている。来客に振る舞うのに欠かせない飲料であり、日常の水分補給としても老若男女が頻繁に飲み、ほとんどすべての家庭に常備されている。

作り方を簡潔に以下に記す。まず、各穀類を発芽させてから乾燥させたもの(*bak'äl*)と乾燥させたゲシヨの葉を粉に挽いたもの(①)を水と合わせる(*baraz*) (②)。3日後、シコクピエとトウモロコシの粉末を水で捏ねたものを鉄板で炒り(炒られたものを *enkuro* と呼ぶ) (③)、*baraz*に加える(④)。その翌日、事前にトウモロコシを黒くなるまで鉄板で炒り(できたものを *däräk'ot* と呼ぶ (13)、それを粉に挽いておいたもの(⑤)と、①とは別の *bak'äl* と *gesho* の粉末とを合わせて、そこに④を少しずつ加えて捏ねる。こうしてできた粘土状のものを *däfdäf* と呼ぶ。この *däfdäf* を2週間以上寝かせると、水で希釈して上澄みをタツラとして飲むことができる(14)。2~3日毎にその期間で消費する分のタツラを作る。

週に1~2回作られるインジェラやアラキとは対照的に、*däfdäf* は数ヶ月ごと(15)に作られる(16)。一度に長期間分作る理由は、作業を開始してから完成までに1ヶ月程の時間と多くの手間を要するということもあるが、むしろ *däfdäf* の熟成度合いが関係しているようだ。材料をすべて混ぜ終えてから3週間以上寝かせておいた *däfdäf* から作ったタツラが、甘み(*marmar*)が増すとして好まれる。女性たちは、タツラができあがると隣近所の女性に味をみてもらい、どうかしら?とたずねる。おなじタツラといえども家庭ごとに味がおおきくことなるのがおもしろい。

タツラにたいする認識について、次のような事例がある。私の滞在している家の隣人(男性)が、ぜんそくの発作を起こして町の政府系病院へ運ばれ薬を処方された。医師からしばらくはアルコールを飲まないようにいわれたため、2週間程度タツラの摂取を控えていた。そのとき、彼の妻は私に、「今夫はタツラを飲まない。タツラを飲まないから弱るのよ。痩せる。」と説明した。こうした発言からも、人びとが、タツラと健康とをむすびつけてとらえていることがわかる。

現在調査地にて、人びととともにときをすごしている。そうしていると、何気ないできごとや語りのなかに、健康につながる実践を発見することがある。日常の飲食物の多くは、人びとが自ら手間暇かけて栽培、収穫、調理して、ようやく口に入る。彼らの食と健康の認識は、できあがるまでの過程で培われる愛着や、摂取する環境ともむすびついて形成されており、完成品のみを切り離して検討することはできない。これまで、とくに食事の調理以降のプロセスに着目してその内容と認識について調べてきたが、今後の調査では、農作物の栽培過程にも目を向けて、包括的に在来の実践を明らかにしていきたいと思っている。

*なお、2020年時点で当時の内容を大幅に加筆・修正し、African Study Monographs, supplementary Issue 59にて報告している。

謝辞：この論考は、2018年4月22日に東京外国語大学で開催された第27回日本ナイル・エチオピア学会学術大会でポスター発表した「暮らしのなかの健康 エチオピア・アムハラ州の農村における食に着目して」の内容をもとに構成した。当日コメントをいただいた皆様に心より感謝申し上げます。なお、本稿のもとになる調査研究は、公益財団法人 松下幸之助記念財団研究助成金および日本学術振興会科学研究費(特別研究員 課題番号 JP18J14446)によって可能となった。ここに記して御礼申し上げます。



写真1 チャウを作る様子



写真2 マタタイプの粉末を作る様子



写真3 マタタイプをペースト状にする



写真4 会食の様子。カイ・ワットを食ベタツラを飲む

注1: 本調査地において、現在テフはほとんど栽培されていない。村できくところによると、15年以上前には栽培していたが、ユーカリの植林が増え農地が減少するのにもなって徐々に育てなくなったという。テフではなくシコクビエが残った理由としては収穫量の差が挙げられることが多い。ほかに、「シコクビエはインジェラにもタツラにもなるが、テフではタツラを作れない」という発言もきかれることがある。

注2: 塩を意味する *ch'äw* と同じ単語である。調査地において、塩のことを *ch'äw* と呼ぶが、より頻繁に用いられる単語は *ashäbo* である。

注3: マタタイプという名にかんして、名前の後半部分は「アイブ」=チーズから来ていると想像がついたが、では、「マタ (*mät' at' a*)」は何だろうと気になった。人びとにたずねてまわり得た答えによれば、この単語には「香辛料やハーブを多種類集めて混ぜ合わせた(もの)」という意味があるらしい。ただし、日常の会話のなかで「香辛料の混合物」を指してこの単語をつかうことは滅多にないという。一方、彼らがマタタイプのことを略して「マタ」呼んでいるのはしばしば耳にする。

注4: 粉末も調理後のペーストも、どちらも「マタタイプ」と呼ばれる。

注5: *bärbäre* は一般にトウガラシを意味する単語だが、ここでは、トウガラシと香辛料数種をともに粉に挽いたもののことを指す。これに水を加えて練り混ぜるとチャウができる。

注6: 保存の観点では、人びとによると、チーズは7日間程度が限度だが、乾燥したマタタイプはいつまでも悪くならず食べることができる。

注7: 18種類の香辛料とハーブは以下。アビシニアガラシ、アヨワン、ウコン、エチオピアタイム、エチオピアバジル、クミン、コショウ、コセレット、コヘンルーダ、コリアンダー、コロリマ、ショウガ、タマネギ、トウガラシ、ニオイクロタネソウ、ニンニク、ヒハツ、フェヌグリーク。村内に自生するエチオピアバジルとコヘンルーダを除いて町の市場で購入する。

注8: 人びとは、名前よりも見た目によって種類と使い道を把握していることが多い。香辛料とハーブの実物をみせてその名前をたずねると返事があいまいになることがたびたびあったが、そうした香辛料でも、何に使うかについては知っていた。

注9: この回答は聞き取りの結果によるものである。じっさいに作る時とは内容がことなる可能性がある。

注10: トウガラシを加えずに作る、クリーム色をしたエンドウマメのシチュー状の副食。ニンニク、ショウガ、ウコンを必ず入れる。

注11: 邪悪な魔力をもつ視線、あるいはそれを有する人物のことで、その視線に遭うと不幸におちいる。本調査地では *buda* と呼ばれ、しばしば病気の原因となる。

注12: シコクビエとトウモロコシは自給、ゲショは多くの家庭で栽培されているが完全自給には足りないことがほとんどであり、不足分を購入、オオムギとコムギは購入する。

注13: 黒くなる手前で炒るのを止めた茶色のものを *bokk' ält* と呼び、*därik' ot* に加える家庭もある。そうすることでおいしさが増すという。

注14: 残りかす (*atäla*) は、水で薄めて家畜の餌にする。

注15: 世帯によっても行事の頻度によってもばらつきがあるが、おおむね3~5ヶ月ごとに作る。

注16: アラキは自家消費のほか町の市場で売り現金収入を得るために頻繁に蒸留する。タツラは基本的にすべて自家消費用である。

3. 新刊 ライブラリー



新刊紹介『国家支配と民衆の力：エチオピアにおける国家・NGO・草の根社会』（宮脇幸生編著、2018年、大阪公立大学共同出版）

私自身が初めてエチオピアを訪れたのは、まだ大学院生だった2010年3月である。「同じアフリカ大陸でもエチオピアはこんなにも違うものなのか。」と青年海外協力隊で2年間滞在していたマラウィと比較して、驚かされてばかりだった。本書を読み進めながら、修士論文の調査のために何度か足を運ばせて頂いたエチオピアの農村部に思いを馳せた。

本書は編者が冒頭で述べているように、「エチオピアにおけるNGOの活動と地域住民への調査を通して、援助組織の諸活動により形成されつつある新たな社会空間の実態を明らかにすること」を目的に行われた研究成果である。

具体的には、1章～3章でエチオピア国内のNGOの現状と政府の規制への対処方法等の国家とNGOの関係を4章～6章でより草の根に近い視点から見たNGOの活動内容、地域住民のNGOに対する認識や評価などを考察している。さらに、諸論文の間に5つのコラムが組み込まれており、各コラムの1つ1つの内容も深い内容で非常に充実している。

今日のエチオピアに見られる国家とNGO、草の根の人々との関係を筆者それぞれの鋭い視点で切り取った上で、NGOが置かれた状況を鮮やかに映し出しており、開発分野の私にとっても非常に興味深く、考えさせられる内容であった。

エチオピアでは、現地NGOでコミュニティ・シードバンクについて調査を行った私はそれぞれの筆者の視点に、そして、鋭い観察力の多くに共感した。私自身の短い滞在期間では解くことが出来なかった疑問について、本書はその答えの一部を示してくれたように思う。学生時代からナイル・エチオピア学会では地域研究者の地域を見る眼を学ばせて頂く機会が多かった。今回の書評を執筆させて頂くにあたって、私にとっての「目からウロコ」を読者の皆様にも共有が出来たら幸いである。

折しも2018年9月、マラウィ調査からの帰路、約8年振りにトランジットのために、アディス市内で半日を過ごす機会を得ていた。懐かしいインジェラの香りがする空港を通過し、ウエルカムコーヒーに感動した後、ホテルに向かうバスの中で、青々とした大地に目を奪われた。エチオピアという美しい国に魅了され続ける日本人研究者の多さに驚きつつ、納得のいくまで追求し続ける研究姿勢には、いつも頭が下がるばかりである。

本書はすでにエチオピアで調査を行っている人はもちろん、エチオピアに行ったことのない人にも、そして、これから行ってみたいと考えている人にもお勧めしたい一冊である。

福田 聖子
(日本大学/学会員)

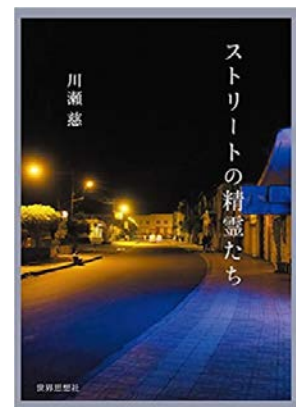
新刊紹介『ストリートの精霊たち』（川瀬慈著、2018年、世界思想社）

本書ではエチオピア北部の都市ゴンダールの繁華街ピアッサを舞台として、筆者が出会った「精霊」たちとの交流が描かれる。ピアッサの人々は、路上で暮らす物乞いのことを「ピアッサの精霊」と呼んでいる。筆者は「精霊」を「嘲笑や哀れみのまなざしを向けられるだけではなく、人のコントロールの及ばない存在として認識され、街の風景のなかに溶け込んでいる」として描く。筆者が出会う「精霊」は、物乞い、路上生活者、物売り、売春婦、音楽芸能を生業にする職能者アズマリ、吟遊詩人ラリベロッチ、憑依儀礼ザールの依代の女性など多岐に渡る。彼らと出会い、ともに生きた記録は、ある時はフィールドワーカーの冷静な眼をとおして描かれ、またある時は「精霊」たちの一人称で叙情的に綴られる。

本書の特筆すべき点は2つある。1つめは、さまざまな記述が五感すべてに訴えかけてくることにある。「精霊」たちの見た目、におい、パフォーマンスなどの記述と写真の

数々からは、「精霊」たちの生が交錯するストリートという場を持つ圧倒的な熱量と同時に、ストリートの残酷なまでの冷たさが伝わってくる。2つめは「精霊」たちの不合理さである。筆者は「あとがき」で「不合理で説明がつかない人々のことばや行動」に惹かれる理由として「それらは私に、世界の重層性を想起させるのみならず、ときには私を道なる地平へ誘いこみ、内的な変容をうながす源でもある」と述べる。しかし本書で描かれる出来事は単純ではない。筆者は「精霊」たちに寄り添おうとするが、彼らを理解できないこともあれば、手ひどく裏切られることもある。本書からは、彼らへの敬意、共感、違和感、悔しさなど、単純な言葉では言い表せない感情の数々が伝わってくる。この複雑さこそが、本書の魅力なのである。

相原 進
(京都大学/学会員)



編集後記

ニュースレターの刊行が大幅に遅れてしまいましたことを、この場を借りて学会員みなさまへお詫び申し上げます。今回の号に寄稿して下さった著者の皆様には、ご迷惑をおかけしてしましまして大変申し訳ありませんでした。(MK)

- ・9 頁写真: (撮影: 田中利和)
- ・10 頁写真左: (撮影: ニュースレター編集員、2019 年)
- ・10 頁写真右: (著者提供)
- ・11-12 頁写真: (撮影: Haregewoin M.)
- ・14-15 頁写真: (撮影: 上村知春)

JANES ニュースレター No.26-2/3

2018 年度号

編集・配信: 日本ナイル・エチオピア学会

編集委員: 金子守恵、佐藤美穂、
佐藤靖明、村橋勲