

JANES ニュースレター

No. 28-2

Mar. 2021



エチオピア・デラシャの集落（撮影：砂野唯）

第 26 回高島賞受賞によせて

砂野唯（広島女学院大学）

この度、拙著『酒を食べる—エチオピア・デラシャを事例として—』（昭和堂、2019年）に第26回高島賞を授与して頂いたこと、心より嬉しく思います。私の研究を支えて下さった皆様、賞の選定に携わって下さった先生方、日本ナイル・エチオピア学会の会員の皆様に深い感謝の念をお伝えいたします。

書籍タイトルの「酒を食べる」の通り、私が初めて調査対象としたエチオピアのデラシャは酒を主食として「食べる」人びとです。酒を好む人びとのなかには、自らの酒への愛と大量に飲酒することを指して「酒は食事だ！」と表現する方もおられますが、デラシャにとっては誇張表現ではなく、「酒は食事」なのです。デラシャが主食とするのは、パルショータ (*parshot*) と呼ばれる醸造酒です。パルショータはモロコシ (*Sorghum bicolor*) だけか、モロコシとトウモロコシ (*Zea mays*) を主原料とし、それに少量のモリンガ (*Moringa stenopetala*) あるいはエチオピア・ケール (*Brassica carinata*) を加え2~3ヵ月間乳酸発酵させてから、アルコール発酵を進めて造ります。初めに材

目次

- ▶ 第26回高島賞受賞によせて
- ▶ 第26回高島賞選考結果講評
- ▶ フィールド通信
- ▶ 新刊紹介
- ▶ 会員の異動

料を乳酸発酵させて低酸性にし、ゆっくりアルコール発酵を進めるので、アルコール濃度が低く抑えられます。パルショータは、加えた緑葉由来の緑色をした濁酒で、味噌や糠漬け、甘酒などの発酵食が混ざったような香りが強く、火入れをしないのでぶくぶくと発酵し続けています。口に入れると僅かにシュワシュワとした感覚が広がり、食欲を刺激します。発酵によって生まれたアミノ酸由来のコクと乳酸菌により生成された酸味、甘み、モロコシのもつタンニンによる苦味が組み合わさった奥深い味わいです。デラシャは、このパルショータを至高の食べ物としており、何よりもパルショータをお腹一杯飲むことに幸せを感じています。彼らの食生活はパルショータ一色で、朝起きてから寝るまでのうちの3～6割の時間を飲酒に当てています。常にパルショータを飲むことで満腹感を維持しています。10代後半になると男女関係なく水で薄めたパルショータを1日平均5kg飲みますが、アルコール濃度は3%ほどと低く、ゆっくりと時間をかけて飲んでるので、人びとに酩酊している様子はありません。それ以外の穀物団子や無発酵パンなどの固形食も存在するのですが、おつまみのようにつまむ程度で栄養源として重きを置かれていないことは一目瞭然でした。

ちなみに、デラシャの主な生業は農業ですが、石の転がる斜面に掘り棒で穴を空けて種子を撒いて不耕起栽培するモロコシとトウモロコシと、畑に植えているモリングが主な作物で、それ以外は栽培していません。デラシャの気候は厳しく不安定なため、生育に十分な水分が必要な豆類や野菜類を栽培するのは難しいためです。デラシャは乾燥に強いモロコシを基幹作物としてきました。モロコシには、乾燥に強いという点に加えて、デラシャのもつポロタ（*polota*）と呼ばれる伝統的な地下貯蔵庫で最大20年間も貯蔵出来るという利点があります。ポロタは最大直径平均1.5m、深さ平均2mのフラスコ型の地下貯蔵庫です。ポロタにモロコシを入れると、庫内は害虫が生育できないほど低酸素、かつ種子休眠が誘導される高二氧化碳素な空間となり、モロコシの長期貯蔵が可能となります。デラシャは、モロコシの優れた耐乾性と長期貯蔵が可能という特性から、昔からモロコシを主な栄養源としてきました。



写真1 酒造りをしていた女性たちと

穀物であるモロコシの主成分は炭水化物で、健康を維持するためには高タンパクな肉や豆類、ビタミン群を含む野菜などを食べる必要があります。しかし、パルショータや穀物団子、無発酵パンも穀物から作られ、デラシャはこれら以外の食べ物を滅多に口にしないにも関わらず、健康かつ長寿です。アルコール発酵に作用する酵母や乳酸菌などが、アミノ酸やビタミンを合成・再合成するため、パルショータの栄養価は高くな

ります。これを大量に飲んでいるデラシャは、パルショータのみから生存に必要な栄養素をほぼ取ることが出来ています。このように、デラシャは、酒であるパルショータを完全栄養食とする世界でも稀な食文化を築いているのです。

今思えば、初めての調査にして幸運な調査地に巡り合ったものだと思います。しかし、調査をはじめたばかりの頃は、調査地から逃げるばかりを考えていました。私にとって、デラシャは良く言えば人懐っこく、悪く言えば厚かましい人びとです。私のスーツケースを勝手に開けて服や食料をもっていくのは当たり前ですし、外国人への物珍しさから常に誰かにつけまわされて、トイレや水浴びを覗かれていました。また、初めの頃は、デラシャの文化や風潮がわからないうえ、言語能力の問題で上手く意思疎通することも出来ませんでした。他にも、



写真2 酒を造る女性たち

絶え間なくノミや南京虫に刺されて全身が腫れ上がり、薬を塗っても飲んで治る間もなく刺されるので、あまりの痒みに眠れないこともありました。このような慣れない環境に適応できず、データも上手く集まらず、常に不安でイライラしていたように思います。当時の私に自覚症状はなかったのですが、精神が不安定だったのは、慢性的な栄養不足も関係していました。パルショータを大量に飲めば生存と活動に必要な栄養を摂ることが出来るのですが、流動状の食べ物でお腹を満たす経験がない私には難しく、1日に500mlを飲むのがやっとでした。すると、瞬く間に体重

が落ち、疲れやすく情緒が不安定になり、思考能力が低下していきました。原因が飲酒量の少なさにあるとわかってから、デラシャでの滞在は栄養失調との戦いになりました。持ち込んだ食材だけを食べているとよそ者だと認識されて調査が難しくなりますが、飲酒量を満たすことが出来ない私がパルショータだけを飲んでいると栄養失調になってしまいます。そこで、見つからない様に穀物団子を大量に食べたり、隠れてビタミン剤やサプリメントを飲んだり、皆が寝静まった夜中にトイレに行くふりをして家畜小屋の裏に埋めたビスケットや携行栄養食品を少しかじって埋め戻すなど、パルショータを飲みながらも別の栄養を摂る努力を始めました。また、大量の煮沸した水を加えて薄めたパルショータを持ち歩き、それを飲むことでデラシャと同じような食生活をしているように見せかけていました。現在も、デラシェ地域に暮らす時は、栄養失調を防ぐために、同様の行動を取り続けています。デラシャとの暮らしは過酷ですが、ここで得たテクニックは他の調査地でも役に立っています。

現在、私はアフリカだけではなく、南・東南アジア、ヨーロッパの酒や発酵食品に関するフィールドワークを実施しています。その中で、意外にも酒を食事とする食習慣は、古代・中世における一定の期間や地域においてや、近世や近代の特殊な環境下において存在していたこと、現在でも世界中で局所的に酒を食事とする食習慣が残されていることがわかりました。初めは逃げ出したいと願った「酒を食べる」調査地と食習慣ですが、現在は自ら「酒を食べる」食文化を探し求めています。将来的には、エチオピアの局所的な「酒を食べる」食文化が、どのように世界の食文化のなかに位置づけられるのか、空間的・通時的に明らかにしていきたいと考えています。こ

のような心境に至ることが出来ましたのも、投げ出そうとする私を諫め、励まして下さった研究者の皆様、現地での生活と調査を支えて下さった調査地のホストファミリーや友人たちのお陰です。皆様に改めて御礼を申し上げます。今後も、皆様のご研究から刺激を受けて、自身の研究を発展させていきたいと思っています。



写真3 ランチタイムに酒を飲む男性たち

第 26 回高島賞選考結果 講評

■受賞対象著書

砂野 唯『酒を食べる——エチオピア・デラシャを事例として』昭和堂、2019 年



砂野唯氏の上記著書について、選考委員会は 2020 年の高島賞受賞にふさわしいと判断した。その理由は以下である。

本書は、著者が京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科に 2014 年に提出した博士論文『モロコシ酒を主食とする人びとの生活様式と農業—エチオピア南部デラシェ地域の事例—』を改訂し、その後の新たな成果も加えたオリジナリティー豊かな民族誌である。本書が高く評価される主な点は、以下である。

私たちにとって酒は言うまでもなく食べるものではなく飲むものである。ところが、著者が調査対象としたエチオピア南部のデラシャの人びとにとっては、モロコシを主な原料にして作られる濁酒のパルショータ (parshot) は「食事」であり、「主食」つまり食べ物なのだという。人びとは老若男女問わず、毎日 5 リットルものパルショータを朝から晩まで時間をかけて摂取する一方、パンなど通常の食べ物は種類・量ともに少なく、重要性が低いのだ。著者は本書において、この主食として摂取される、酒でありながら酒でないユニークな題材を多面的に検討している。

本書は序章を含む全 7 章からなるが、中心となるのは第 1 章と第 5 章といえる。

第 1 章で、パルショータおよびその他 2 種類のアルコール飲料の醸造法が詳細に述べられている。パルショータづくりの特徴として、最初に 2、3 カ月かけてシュッカと呼ばれる練り物を丹念に乳酸発酵させることが行われる。また、そのシュッカの原料に、モロコシやトウモロコシの穀物粉だけでなく、緑葉（高地ではアブラナ科のケール、低地ではワサビノキ科のモリンガ）の乾燥粉末も必須に加えられる。これにより、乳酸菌が菌叢の優位を占め、強い酸性状態が保たれ、雑菌の繁殖が抑えられるという。このシュッカは保存期間の異なるものが各家に常備され、ぬか床を手入れするように日々白カビを洗い流す必要があるが、それさえすれば、保存性の高い主食原料が安定的に得られる。著者はこのシュッカにとどまらないパルショータづくり全般について人びとの精細な知識、すなわち民俗知を描いている。それだけでなく、パルショータやその他飲料の様々な段階のアルコール濃度や pH の計測結果を示して科学的知見も述べており、議論を説得的に展開している。

第 5 章では、モロコシを保存するポロタと呼ばれる地下貯蔵穴が議論されている。ポロタは、深さ約 2 メートル、最大直径約 1.5 メートルのフラスコ状の地下貯蔵穴だが、そこには約 2 トンものモロコシを貯蔵することができる。アフリカでは、コクゾウムシなどによる穀物の食害が深刻で、エチオピアで広く普及しているゴタラと呼ばれる地上の貯蔵庫では容易に劣化することが知られている。しかしデラシャの地下貯蔵穴ポロタは数年から 20 年もの長期間にわたり貯蔵できる。著者はこのポロタの立地や形状、そして長期保存を可能にする要因などを検討するとともに、ポロタのもつ社会的役割も議論している。すなわち頻発する焼き討ちなど不安定な社会情勢に対する対応、凶作時に貧者へ食料を供給する再分配や平準化の機能などである。このような地下貯蔵穴は、かつては世界的に珍しいものでなかったが、大半は古代のうちに消失し、今日まで存続しているポロタはきわめて珍しいものである。

興味深いのは、この地下貯蔵穴はパルショータの醸造にも重要な役割をはたしていることである。ポロタに貯蔵したメンナと呼ばれるモロコシは、発酵したような独特のにおいがするが、これがパルショータづくりで最初に乳酸発酵させるシュッカの原料にいとされる。またその後のパルショータづくりでもこのメンナの粉が何度も加えられる。つまり、ポロタで長期保存されたモロコシは、パルショータづくりで、通常のモロコシ以上の価値をもつものとなっており、パルショータとポロタは密接に関係するのである。

他にも第 2 章ではデラシャの人びとの生活におけるパルショータの摂取の仕方、第 3 章ではパルショータとその他 2 種類のアルコール飲料の栄養価の比較分析、第 4 章ではパルショータの主な原料であるモロコシなどの農業の仕方について述べられている。

以上のように本書では、「食べる酒」であるパルショータを中心に据え、自然環境、身体、文化、社会をつながりとして描くことで、デラシャの人びとの暮らす地域の全体像を浮き彫りにすることに成功している。また、自然科学的手法による分析を通じて民族的な知識や技術の妥当性を検討・評価する著者の研究姿勢には、これまでの研究にブレイクスルーをもたらす大きな可能性を含んでいる。

ただし、文化的な事象に関して、より丁寧な説明が必要と思われる箇所も散見された。たとえば、デラシャの人びとにとって、パルショータは酒ではなく、食事である一方、ネッチ・チャガは酒なのだという。ここでいう「酒」は自然科学的な意味のものでなく、文化的な意味のものとみられるが（自然科学的にはどちらもアルコール分を含む飲料つまり酒である）、何か酒に関する観念や語彙などが現地にあるのだろうか。本書の中心テーマに関わる事象であるため、より詳細な記述がなされるべきだったはずである。

とはいえ、本書は、酒をめぐる民族誌的研究に関する重要な貢献をもたらすことはもちろん、酒と人類、あるいはより広く、食物と人類の関係について、常識的理解を覆す斬新な研究であるといえる。生態人類学的研究における今後の一つの方向性を示すものであろう。また本学会が対象地域とする北東アフリカ、とりわけ、エチオピアにおける民族誌的研究として独自の貢献をもたらす著書としても高く評価される。

著者は本書の中で「乳酸菌をうまく使いながら食品を保存する技術はエチオピア食文化の真骨頂」と述べており、今後のさらなる研究の進展に期待したい。

以上の理由から、本書は 2020 年度の高島賞授与にふさわしい業績であると判断するしだいである。

2020 年 4 月 15 日
日本ナイル・エチオピア学会
2020 年度高島賞選考委員会
藤本武（委員長）
石川博樹（委員）
佐藤靖明（委員）

■エチオピアの年末：空回り続きの調査と杞憂

鈴木 功子（京都大学）



写真1 報告書を作成している HEWs（2019年撮影）

私は、エチオピアの首都アジスアベバから南西におよそ 500 キロ離れたアルバミンチ市で調査している。アルバミンチ市は地方都市であり、近年、市外からの移住者が多く、人口が急速に増加している。私は、この市で、地元の人びとに対して、おもに環境衛生の向上や母子の健康にかかわる活動に従事する保健普及員（Health Extension Workers、以下 HEWs）について調べている。

地方都市では、常勤の職員として現金収入をえられる女性の職業は、限られている。2003 年から始まった保健普及プログラム（Health Extension Program）のもと、女性は保健衛生に関するトレーニングを受ければ、HEWs として働くことができる（したがって、本稿では、HEWs を「彼女たち」とも表現する）。HEWs のおもな業務は、世帯訪問や集団ワクチン接種をとおして地元の人びとに保健衛生サービスを提供することである。そして、それらの活動実績を報告書にまとめ、定期的に市の保健部局に提出しなければならない。

2019 年 6 月、私は、アルバミンチ市で 2 度目の調査を開始した。「前回と同様、あるいはそれ以上に HEWs の世帯訪問に同行し、彼女たちの活動ぶりや住民とのかわりについてつぶさに観察や聞き取りをするのだ！」と意気込んでいた。しかし、調査開始早々、この意気込みは空回りだということに気づいた。なぜなら、私が調査した時期は、エチオピア暦の新年（この年は、グレゴリオ暦の 9 月 12 日*）を迎えようとする時期であり、年末に向かって忙しさの増すタイミングであったからだ。どうやら私は、HEWs にとってちょっと厄介な時期に訪れてしまったようである。

前述のとおり、HEWs は日々の活動実績を、保健部局へ報告しなければならない。報告義務は、週、月、四半期、半期ごとにおとずれ、さらに年末には年間報告書を作成しなければならない（写真 1）。普段、彼女たちは世帯訪問に多くの時間と労力を割いている。私が調査を開始した時期は、まさに HEWs が、年間報告書の作成に追われている最中で、いわば、私は繁忙期にやってきた手間をとらせる訪問者だった。

ほぼ毎日、私はアシスタントとともに、HEWsのオフィスであるヘルスポストに通った。私は、作業中のHEWsのリーダーHさんから、「今日の午前中には、世帯訪問の集計をしないといけないの」、「前に計算した件数と今回の計算があわないの。はじめから計算をやり直しよ!」、「今日は、ワクチン接種の報告書をまとめなければならないの」などと、説明をうけて、忙しさからとりあってももらえないこともあった。時には、翌日のスケジュールを覚えてもらい、約束の時間にヘルスポストに行っても、HEWsが不在だったこともあった。HEWsと一緒に調査できない日がつづき、「今日も空振りか・・・」と消沈する私は、アシスタントになぐさめられながら、2人で世帯に訪問するようになっていった。HEWsとともに調査ができない日々、調査を終了しアルバミンチ市を去らなければならない日が近づいていくこと・・・いろいろな思いが錯綜し、私は焦りをつのらせていった。

ある日、私は、調査地区に居住していないが、ここに通って働いている人びとに対して、HEWsはどのような活動をしているのだろう、と思い、目にとまった理髪店を訪問した。私は、店主であるTさんに訪問の趣旨を説明した。邪魔にならないところで、仕事の様子を観察したいこと、そしていくつか質問をさせて欲しいことを頼んだところ、Tさんは私たちの願いをこころよく受け入れてくれた。

Tさんは、ずいぶん前にアルバミンチ市に移住したのだという。現在、この理髪店のオーナーの家に無償で住まわせてもらい、妻と子供2人の4人で暮らしている。私が質問しているとき、彼は、母親に連れられた男の子をバリカンで散髪していた(写真2)。私が「お客さんは、一日に何人ぐらい来るのですか?ひと月あたりどのくらい収入があるのですか?」と質問したところ、Tさんは「ここは市の中心部ではありません。大きな道路に面しておらず奥まった場所にあるので、もともと客が少ないんです。毎月どのくらい収入があるか?そんなこと答えられませんよ。客が一人も来ない日だってあります。毎日生活することは難しいんです」と説明した。

次に、HEWsがどのようなことを助言するのかをたずねると、「HEWsは、この店にときどき来ます。散髪に使ったバリカンをこれ(バリカンを滅菌する小さな箱型の装置)で消毒することや、床に落ちた髪の毛をきれいに掃いてゴミ箱に捨てるように、と言います。この店をきれいに使うことを教えてください」と答えてくれた。

エチオピアの年末であり、HEWsになかなか同行できない日々だったが、ふと、私の焦りは杞憂だったと気づいた。たとえHEWsに直接会うことができなくても、彼女たちから保健衛生について助言を受ける人びと、近所づきあいのように彼女たちと道端で挨拶を交わし会話を楽しむ人びと、あるいは彼らの生活から、彼女たちの活動や人びとのかかわりを知る手掛かりがみつかるのだ。私には、HEWsのことや彼女たちの活動について、おぼろげな手ごたえしかまだない。しかし、ここに住む人びとの健やかな生活だけでなく、ここで働く人びとの職場をまもることもHEWsの仕事であることは確かだ。



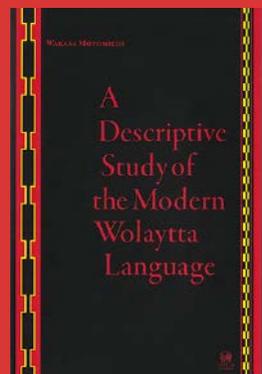
写真2 子どもの散髪をしながら調査者の質問に答える様子(右、2019年撮影)

* グレゴリオ暦(G.C.)の9月11日がエチオピア暦の1月1日にあたる。なお、筆者が調査した年は閏年のため9月12日(G.C.)に新年を迎えた。

A descriptive study of the modern Wolaytta language.

WAKASA, Motomichi

2020, Hituzi Syobo.



ウォライタ語とは、エチオピアの南西部で話されている言語である。系統的にはアフロアジア大語族のオモ系言語である。本書はその言語に関する事なら何でも、可能な限り詳しく記述しようとした慾の皮の突っ張った本である。著者は若い頃、Brockelmann の浩瀚なセム語の文法書の存在に度肝を抜かれ、そうした蓄積の上にセム語比較言語学が行われて来た事に感銘を受けた。ならば自分も嚆に倣い、オモ系言語でそれを目指そう、行く行くはアフロアジア全体を見渡した研究を進めよう、と大それた思い上がりを端緒に始めたフィールドワークの成果でもある。

内容は、音の話、表記の話、語レベルの文法の話、文レベルの文法の話、社会との関係での話、と多岐に亘る。ひつじ書房のウェブサイト (<http://www.hituzi.co.jp/hituzibooks/ISBN978-4-8234-1024-6.htm>) には一般言語学的な観点からの面白さも書かれているので興味のある方は参照されたい。

本書は博士論文を英文校閲し、微修正を加えたものである。普通博論は数年で完成するものらしいが、著者の場合は身の程を弁えない大作を志していた上にアルコールに逃避する時間が常軌を著しく逸脱して長かったりした為もあり、10年掛かった。但し、小心者なので、課程博士の資格を失う3ヶ月前にはちゃんと提出している。乾坤一擲、審査の結果は、英語が独創的過ぎると酷評されたものの何とか合格であった。

その後、一時期、この論文はネット上で流通していた。当時大阪大学の或るプロジェクトのメンバーだったが、そのHP上でメンバーの研究成果をアップしてくれると言う。恥知らずな著者は早速博論をアップして貰った。天下の剣橋から出ている Language Surveys というシリーズの The Afroasiatic languages の425頁に言及されているのはそれである。

扱、著者は博論片手に就職活動を開始した。結果は何処も相手にしてくれなかった。原因は恐らく、博論の分量が少なかった所為であろう。そう言えば審査の時にも「もっと書いて良かった」と言われた。考えてみれば、高が1000頁程で1つの言語が記述出来ると思うなぞ、言語に対する冒涇であり傲岸不遜にも程がある。爾来、著者は言語に対しても人間に対しても以前よりは謙虚になった。

成程、博論で遣り残した事は多い。そこでそれらに取り組むことにしたが、霞を喰って生きて行く訳にも行かない。懶惰な著者は凡そ勤労には向いていなかったが、何故かアムハラ語が話せたり読めたりしたのでアムハラ語屋を開業する事になる。これはまあ正解であった。著者に取っては洵に瑞々しい観点からエチオピアやアムハラ語を捉える事が出来たが、最大の成果は著書を1冊、物せた事である(本稿未参照)。これは、アムハラ語を効率良く理窟で以て習得することを目指したアムハラ語教育学の観点から整理した動詞形態論、という仰々しい提案でもある。

そうこうしている内に、東京外国語大学の中川裕先生から呼び出された。博論を出版したらどうか、という話であった。上述の大阪大学のウェブサイトはプロジェクト終了に伴い閉鎖されてしまっていたのだが、それなりに反響を呼んでいた。個人的にも見知らぬ人から連絡が来るようになっていたし、私の知らない研究者が読んで好意的な感想を持ってくれたりもしたらしい。ともあれ、出版を拒む理由も無かったので、動き出す事にした。中川先生は当初、海外の出版社を念頭に置かれていたが、茲で足枷となったのが頁数である。何処もコンパクトに纏める事を要求していて、1000頁超の物は出してくれないと判明した。著者の謙虚な反省は、少なくとも欧米の言語学では見間違いだったらしい。

結局東京のひつじ書房しか無い、との結論になったが、結果として良かった。科研の研究成果公開促進費を利用したのだが、大学での手続きに必要な物をメッキリぎりぎり出版社で受け取ってその足で大学の事務に提出する、なんて芸当は海外の出版社なら出来なかった。

因みにひつじ書房からも、最終的には製本の関係で頁数を少なくする事を求められた。具体的には活字を小さくする事である。老眼の進んだ身には著者校正は己を珠にすることの無い艱難であった。

思えば博士号取得から更に12年が経とうとしていたが、ともあれ恙無く上梓に漕ぎ着けた。後は国内の学会で派手に宣伝し、エチオピアにも現物を持って行って配り捲る、という段取りだったが禍々しい疫病の為にそれも叶わず、現在に至っている。抑々本当に流通が限られているので(200部しか刷っていない)読者も少なく、新著紹介も自分でしなければならなくなった。

とは言え著者としては、蛞蝓の歩みの如くゆっくり出来上がった本なのだから、蝸牛の歩みの如くゆっくり読まれ、読み継がればそれで御の字である。半世紀後位にどの様な評価をされているのか、それを見届け、学会員の皆様と議論出来たら、と夢見ている。

若狭 基道 (東京外国語大学)

『ニューエクスプレスアムハラ語』

《CD付》

若狭 基道、2018年、白水社



会員の異動

■ 2020 年度入会者

加藤 基 (東京大学)

■ 2020 年度退会者

橋本 陞 (逝去)

小馬 徹

(2021 年 4 月 1 日時点)



巻末写真：エチオピア・砂野唯撮影

▶ 編集後記

コロナ禍において、それまでの社会のあり方や価値観が一変し、何事につけ、より一層不確定な要素を考慮していく必要を日々感じるようになった一年でした。期せずして、今号はエチオピア特集になりましたが、2020年に起こったもっとも大きな出来事・ティグライ危機について取り上げることができず、力不足を痛感しております。報道上では、内戦は終結したものとして扱われていますが、開示されている情報は限定的であり、現地状況は決して楽観視できるものではないことが推察されます。一刻も早く平和な日常が訪れることを願ってやみません。(有井晴香)

JANES ニュースレター No.28-2

2021 年 4 月 1 日配信

編集・配信

日本ナイル・エチオピア学会

編集委員

有井晴香 中澤芽衣 中村香子 松波康男