



JANES

ニュースレター

日本ナイル・エチオピア学会

No.
33-2
Mar. 2026

目次

- 第31回 日本ナイル・エチオピア学会 高島賞受賞者エッセイ
- 第31回 日本ナイル・エチオピア学会 高島賞講評
- イベント報告
- フィールド通信
- 新刊ライブラリ



第31回

日本ナイル・エチオピア学会

高島賞受賞者エッセイ

下山花 Hana SHIMOYAMA

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科
京都大学白眉センター

左上写真 収穫作業の後、手伝ってくれた友達を招いて食事を囲む(2023年/筆者撮影)
右上写真 3か月の調査を終えて、寝泊まりした自分の家の前で記念に(2024年/撮影=ホストファミリー)

この度は、尊敬する諸先輩方が受賞されてきた栄誉ある高島賞を賜り、大変光栄に存じます。選考委員の先生方をはじめ査読者の先生方、大学院でご指導して下さった先生方、調査地の方々に深く感謝申し上げます(写真1)。私がエチオピアに初めて訪れたのは今から11年前になります。今回は、私がエチオピア研究を始めるきっかけとなった出来事を振り返りながら、高島賞の対象論文を紹介させていただきます。

エチオピアで研究を始めたのは偶然だった

写真1
私を長女として受け入れてくれた調査地のホストファミリー(2019年/筆者撮影)

エチオピアに初めて訪れたのは、2015年の年明けのことです。当時、大学の3年生だった私は、アフリカの食事を現地で体験しようと、大学を1年間休学し、アフリカ南部と東部をバックパックしている道中、4か国目にエチオピアを訪れます。



国民食インジェラを最初に食べたとき、もう一度食べたいとお世辞でも言えなかった私に、エチオピアで出会った人びとは、インジェラ作りには手間と技術を要すること、白い色の雑穀テフ (*Eragrostis tef*) で作ったインジェラが客人のもてなしに好まれることを教えてくれました(写真2)。今食べている料理は、長い歴史の中で変化しながらも、脈々と紡がれてきた産物であることに気が付いたとき、初めて食べる料理に対する見方が変わり、インジェラにも愛着を持つようになりました。

エチオピアに1か月滞在した後は、エジプトに行く予定でした。しかし、出国直前、空港のカウンターで航空券が取れていないことが発覚します。エチオピア滞在を延長せざるを得ない状況になり、結局エチオピアには計4か月ほど滞在しました。その間に、エチオピアに魅了され、エチオピアに戻って農業をしたいと思うようになります。帰国後に情報収集をする中で、京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科の研究者とつながります。生き急ぐ私と面談してくださった田中利和さんと金子守恵さん、重田眞義さんには、「まずはエチオピアを知ることからはじめてはどうですか?」と言われ(諭され)、自分がエチオピアのことをまだ何も知らないとわかった私は、京都大学大学院に進学を決めます。初めてエチオピアを訪れた際には、まさか自分がエチオピアで研究するとは想像していませんでした。



写真2
食文化研究を志すきっかけとなった国民食インジェラ (2017年/筆者撮影)

エチオピアガモ高地で高く評価されたライコムギのインジェラ

高島賞の対象となった論文は、雑誌 *Nilo-Ethiopian Studies* 28号 (2023年発行) に掲載された「Acceptance of Triticale into the Food Culture by the Gamo Highlanders in Southern Ethiopia」です。この論文の資料は、修士課程 (2017年から2018年) の時に南西部ガモ高地に行き、計8か月の間ある農家に住み込みでおこなった生態人類学的な調査に基づきます。調査地は、標高2,500m付近の高地で、年間降水量が1,600mm程度と冷涼で降水量の見込める地域で、そこでは、機織りで有名なドルゼの人びとが自給的な農業を営んでいます。彼らの主食は、イモ類のエンセーテ (*Ensete ventricosum*) やオオムギ、コムギなどの自給作物と、定期市で購入したトウモロコシです。1970年代にライコムギ (× *Triticosecale* Wittmack) と呼ばれるライムギとコムギより人工的に作られた属間雑種が導入され、現在9割近い農民が、オオムギとコムギとともにライコムギの栽培を続けています (写真3)。

本論文で主張したかったことは、エチオピアをよく知る人にとっては当然ですが「アフリカに食文化がある」ということです。生態人類学者による先行研究では、アフリカ農民が品種を選択する際に、収量性の高さや優れた耐病性といった作物の栽培特性だけではなく、調理や嗜好性への適性も重要視していることが報告されてきました。しかし、依然として、農村開発や品種改良の文脈では、食糧不足の解決を目的とした高収量性・耐病性を有した品種や作物がアフリカ各地に導入され、その結果は喜ばしいものではありません。そこで、本研究では、利用に関する嗜好性が作物の受容における重要な要素である立場をとり、生産と消費の双方より新しい作物を受容した要因を検討しました。

ライコムギの9割はヨーロッパで生産され、高収量性と高い環境ストレス耐性をもつライコムギは、コムギ生産の厳しい環境下においても栽培が拡大し、



写真3
調査地ドルゼ村に広がるライコムギ畑（2024年／筆者撮影）

と報告されてきましたが、ドルゼの人びとは、導入以前から彼らが食べてきたほぼ全ての料理をライコムギで作ります。その中でも特にインジェラの材料として使えることを高く評価しました。エチオピア全土で、インジェラは、結婚や宗教行事などの祝祭日に用意したいと考えられている料理であり、高い社会文化的な価値が置かれます。インジェラは、トウモロコシやシコクピエ、モロコシ、オオムギを使って作ることも可能ですが、テフで作ったインジェラはフワフワとした軽い独特な食感があり、好まれます。ガモ高地は標高が2,500mと高く、1,000mmを越える降水量があり、テフの栽培には適さない地域で、ライコムギ導入以前は、材料となるテフを購入する必要がありました。ライコムギを栽培し始めると、ライコムギがテフの代替品となり、テフを購入せずともインジェラを作れるようになり、ライコムギを高く評価することにつながったのだと考えられます。

インジェラの材料テフはコムギと比べるとグルテン含有量が約20%と低く、ライコムギのグルテン含有量は、コムギの約半分です。テフに似たグルテン含有量の低いライコムギがガモ高地では好まれると予想できます。世界的には、ライコムギを発酵パンの材料にしようとグルテン量を増やす改良が進められています。本研究は、先行研究でライコムギの課題とされたグルテン含有量の低さが、ガモ高地の人びとの中では高く評価されていたことを示しました。

さいごに

本来は飽きやすい性分で、習い事や1つの趣味を続けられない私ですが、気が付くと、偶然に始めたエチオピア研究を10年間続けることができました。これは、周囲の方々に支えられてきたおかげです。高島賞の授賞式では、お世話になった数多くの人たちの顔が走馬灯のように浮かび、言葉に詰まりました。インジェラと、そして多くの人との出会いが、私をこのライフワークへと導いてくれたのだと信じています。2023年からはガーナで調査を始めました。一度、初心に戻り、ここからまた積み重ねていく所存で精進していきます。重ねまして、この度は、高島賞という栄誉ある賞を賜りましたこと、関係者のみなさまに感謝申し上げます。

受賞対象：

Hana Shimoyama (2023) “Acceptance of Triticale into the Food Culture by the Gamo Highlanders in Southern Ethiopia,” *Nilo-Ethiopian Studies*. No. 28, pp. 1–21.

下山花氏による対象論文は、エチオピア南部のガモ高地に暮らすドルゼの人々を対象に、1970年代以降に導入された改良品種ライコムギ（×*Triticosecale* Wittmack）が、いかにして地域の農業体系および食文化に定着したかを明らかにしたものである。

下山氏は、京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科に所属し、エチオピア南西部のガモ高地を主な調査地として、長期にわたるフィールドワークを実施した。2017年から2018年にかけて8ヶ月間に及ぶ現地調査において、下山氏は標高約2,500m、年間降水量約1,400mmの冷涼多雨な環境に暮らすドルゼの人々の農耕および食文化に注目し、特にライコムギの導入過程とその受容の要因を多面的に検討した。その成果は博士論文へと結実し、さらにその一部を基にした本論考が*Nilo-Ethiopian Studies* 第28号に掲載された。

本論考が高く評価された第一の点は、ライコムギの導入と受容という主題に対する学際的かつ包括的なアプローチである。ライコムギは、耐病性に優れたライムギと、高収量で嗜好性の高いコムギの交配によって開発された属間雑種であり、アフリカ各地への導入が試みられてきた。しかし、その製粉率の低さや食味の問題から、広範には普及してこなかった。こうした中で、ガモ高地で農耕を主生業とするドルゼ社会においては、ライコムギが農耕・食文化の双方において積極的に受容され、今日では多くの世帯がその栽培と利用を行っている。その現状を下山氏はライコムギの作物としての特性と、ドルゼ社会の文化的背景の両面を慎重に考慮しつつ、丹念な現地調査に基づいて描き出している。

評価の第二点として、本論考の方法論的な厳密さが挙げられる。下山氏は、50世帯への聞き取り調査、食事の観察、収量調査を通じて、農業生産と食文化の実態を質的・量的に精緻に分析した。特に注目すべきは、オオムギ・コムギ・ライコムギそれぞれに関して13種類に及ぶ料理と調理法を分類・記述し、それぞれの穀物が地域の食文化においてどのような役割を担っているかを明らかにしたことである。ライコムギがインジェラ（ブデナ）や蒸し団子（カシカ）、ローカルビール（ダンナ）などの多様な料理に利用されていることから、単なる作物としてではなく、文化的にも価値を持つ食材として地域に根付いていることが明瞭に示されている。

第三の評価点は、文化的嗜好の重要性に関する新たな視点の提示である。これまで改良品種の導入研究においては、収量や成熟期間、耐病性といった農学的特性が主に注目され、農家の社会経済的条件も考慮されてきたが、文化的要因についての研究は限定的であった。下山氏は、ドルゼの人々がライコムギを受け入れた背景に、既存の穀物調理技術の蓄積や、伝統的に高く評価される料理（とりわけインジェラ）への適合性があったことを明示し、新たな作物の導入・定着において文化的嗜好が重要な役割を果たすことを実証的に示した。この点において、同論考は単なる地域研究にとどまらず、農業開発や食文化研

究にも広く貢献する意義を有している。

選考委員からは、本研究の着眼点、先行研究との関連づけ、調査手法の的確さ、データの質と量のいずれにおいても高い評価が寄せられた。特に、現地調査に基づく定量的な収量比較（オオムギ 0.73 t/ha、コムギ 1.6 t/ha、ライコムギ 1.9 t/ha）や、文化にかかわる分析を通じた地域住民の認識の把握は、精度と信頼性に優れた成果であると評された。また、農業生産の社会的文脈や加工・調理・消費までを視野に入れた包括的な分析視角は、今後の類似研究に対する指針ともなり得るものである。

一部の選考委員からは、今後の研究課題として、他地域との比較や、果物・根茎類の調理法、酒造文化の位置づけ、さらには労働力確保や現金経済との関係といったさらなる広がりへの期待も示された。しかし、これらは本論考の限界ではなく、むしろその学術的可能性を示すものであり、下山氏の今後の研究の深化を期待させるものである。

以上のように、下山花氏による対象論文は、卓越した調査と分析に基づき、地域研究・農業・食文化研究の各分野に対して顕著な貢献を果たしている。ゆえに、本論文は本年度の高島賞にふさわしい業績であると、選考委員会は全員一致によって判断した。

2025年6月10日
日本ナイル・エチオピア学会
第31回高島賞選考委員会

佐藤廉也（委員長）
田中利和
砂野唯

第 22 回国際エチオピア学会学術大会 参加手記

加藤 基 Motoi KATO

東京大学大学院人文社会系研究科

2025 年 9 月 29 日から 10 月 3 日にかけて、第 22 回国際エチオピア学会学術大会 (The 22nd International Conference of Ethiopian Studies、以下 ICES) が、エチオピア・アワッサにて開催された。同市内のアワッサ大学を会場に、エチオピアを中心とする世界各国から約 400 名の研究者が研究発表を行った。日本から参加した発表者、およびパネルオーガナイザーは、合計 14 名であった。日本からの発表者の氏名は以下のとおり (五十音順・敬称略)。相原進 (京都大学)、石原美奈子 (南山大学)、岡崎瑠美 (芝浦工業大学)、加藤基 (東京大学)、金子守恵 (京都大学)、川瀬慈 (国立民族学博物館)、児玉由佳 (アジア経済研究所)、下山花 (京都大学)、瀧口輝 (芝浦工業大学)、田中綾華 (京都大学)、利根川佳子 (早稲田大学)、藤本武 (富山大学)、三宅理一 (金沢建築館)、吉田早悠里 (名古屋大学)。

初日の午前中には、アワッサ大学内のアフリカ・ユニオン・ホールにてオープニング・セッションが行われた。エチオピア科学アカデミー (Ethiopian Academy of Science) 会長のベライ・カッサ教授による基調講演では、本学会のテーマ "Ethiopia in Transition: Heritage, Innovation, and Future Pathway"s に即して、転換期にあるエチオピアの発展における学術の役割について、「成し得ること (Yes, we can)」と「成し得ないこと (No, we can't)」の二つの側面から論じられた。二日目には、アワッサ大学のジナブ・ゲブレマリアム教授より、リフトバレー湖周辺の土壌の劣化について、この 30 年ほどの改善点と問題点を整理する講演が行われた。開催校であるアワッサ大学は、農学、とりわけ南部地域の研究を積極的に行っていることで知られるため、開催校の特色が出た基調講演であったと考えられる。

初日の午後からは、パネルごとに分かれて発表が行われた。パネルは取り扱う分野ごとに 19 カテゴリーに分類され、合計 82 のセッションで構成された。午前中に 1 セッション、午後に 1 セッションが設けられ、セッションの途中

イベント報告

写真 1 (左下)

ベライ・カッサ教授による基調講演 (2025 年 / 筆者撮影)

写真 2 (右下)

パネル発表はアフリカ・ユニオンホールとティーチングホテル棟の 2 箇所で行われた。写真はティーチングホテル棟 (2025 年 / 筆者撮影)



にはティーブレイクが、セッションとセッションの合間にはランチブレイクの時間が設けられた。セッションの質疑応答はしばしばブレイク中も継続し、参加した研究者が議論し、交流する時間が十分に設けられていた。

パネル発表が行われる学術分野は、農学、教育学、経済学、考古学、文献学、歴史学など多岐にわたっていた。中でも、コンピュータ・サイエンスに関するパネルとして人工知能や生成 AI の学術や教育へいかに活用するかを論じるパネルが独立して編成されたことは、エチオピア研究にとって近年の生成 AI の技術的発展が無視できないことの証左と言えるだろう。また、今大会では、気候変動に関するパネルも多く、二日目の基調講演と同様に開催校の特色が個人発表にも反映されていたと考えられる。

筆者は、宗教学を専門とするため、宗教に関する事項を取り扱うパネルを中心に参加した。多くの研究は、写本の文献学的調査に基づく教会史、宗教史研究が多数を占め、その対象はエチオピア正教会であった。他方で、写本研究のパネルの中でエチオピア国内のイスラーム写本の伝統を論じるパネルや、南部諸民族の儀礼が現代に果たす役割を論じる発表など、エチオピアの宗教的多様性が表されていた。一方で、プロテスタントの状況を取り扱う発表は少なかった。筆者は、エチオピアの宗教多様性を主題とするパネルで、"The Reconsideration of the Theological Conversation in the 17th and 18th Centuries" と題する発表を行った。これまで、エチオピアを専門とする研究者や宗教を専門とする研究者の前で発表を行った経験はあるものの、自分とより狭い範囲で関心を共有する研究者の前で発表するのは初めての経験であり、非常に貴重な機会となった。発表へのコメントに加え、関連文献や似た関心を持つ研究者の紹介を受けるなど、自身の研究にも非常に実りある研究発表となった。

開催期間中は、時折強い雨に見舞われることがあったが、概ね晴天に恵まれ、屋外で分野を超えた研究者との交流が活発に行われた。国内での開催ということもあり、エチオピアからの研究者が多かったものの、エチオピア国外から新たに参加した研究者も複数人存在した。発表者の欠席に伴うパネル内容の変更や停電による開催場所の変更が、初日や二日目には散見されたが、最終日に向け改善していった。研究発表後には、それぞれシダマ州、アワッサ大学、アディスアベバ大学の提供による夕食会が三度催され、研究者の交流が行われるとともに、シダマの舞踊が披露されるなど、シダマ州による文化的紹介があり、会場内にはシダマ州の観光紹介

ブースが設けられ、アディスアベバの観光パンフレット及びシダマ州の観光パンフレットが配布されるなど、エチオピアの観光業のアピールが随所に見られる学会でもあった。

閉会式は、10月3日に行われ、大会の開催に尽力した開催委員会や協力した各国大使館、研究機関に感謝状が授与された。開催地の清掃に携わった女

写真 3

アワッサ大学正門。会場には、シダマ州の観光をアピールするブースや食事やコーヒーを提供するテントが設けられた（2025年／筆者撮影）



性たちへの感謝を表明する一幕もあった。次回開催地の発表があり、3年後の2028年にバハルダール大学で開催されることが告知された。閉会式の後には、アワッサ市内およびアワッサ湖のツアーが行われた。また、翌日にはアディスアベバにて、開催後イベントが開催され、アドワ博物館の訪問や市内ツアーが開催された。

最後に、開催に尽力したアワッサ大学の関係者ならびに開催委員会の役員、スタッフたちに改めて深く感謝を申し上げる。大会の運営は非常にスムーズで、筆者にとって初めてのICES参加であったが不安に感じることなく、研究発表や交流に臨むことができた。また、初めてのエチオピア渡航でもあったため、ビザの取得や渡航手続き、エチオピアでの生活や移動に関して多くの方々から助力や励ましの言葉を頂いた。紙幅の都合上、一人ひとりのお名前を挙げることはできないが、最大限の感謝を最後に申し添えたい。

アディスアベバのいまを生きる タクシードライバーたち

生駒 忠大 Tadahiro IKOMA
JICA Ethio-SHEP 2 プロジェクト

フィールド通信

2025年7月の末、農業技術協力プロジェクトの専門家としてアディスアベバに移住した。ボレの自宅から農業省園芸開発局への通勤を含み、市内の移動には専らタクシーを利用している。ここでタクシーは、数十年にわたって市内の交通の主役だった旧ソ連製の四角いタクシー ラダ (Lada) でも、トヨタのカローラ (写真2) でも、エチオピア人が「タクシー」と呼ぶことが多い10数人の乗り合いバンでもなく、一般人が自家用車を登録して配車サービスを提供できる配車アプリタクシーのことで (写真2)。アディスアベバ市内では、近年急速に普及しているようである。

アディスアベバ市内で使える配車アプリは複数あるが、仕様はどれも共通している。スマートフォンでアプリを開いて、車両の種類 (座席数、ガソリン車/電気自動車の別、快適さ) を選択して、乗車したい場所と目的地を地図上で入力するだけだ。ただ、アプリの仕様は単純でも、目的地到着まではそうスムーズにはいかないことがしばしば。ドライバーはアプリに搭載された地図情報ではなく会話による位置確認を好むため、乗客とドライバーが「マッチング」しても、結局は通話で配車サービスの依頼と位置確認が行われることが一般的である。また目的地の位置を把握していないドライバーも多い。ドライバーたちが言うには、位置情報は付近の目標物との位置関係で把握する慣習法の方がわかりやすく、地図の読み取りにはまだ慣れていないようだ。しかし筆者のように市内の地理に未だ馴染みのない者は、地名やランドマークとなる目標物の呼称を知らないため、地図アプリを片手に道案内をすることになる。このように、アディスアベバのタクシーでは、乗客とドライバーの間での会話の機会が多い。

さてアディスアベバでは昨今、多くの中産階級がタクシードライバーに参入しているようだ。ドライバーと会話をしていると、もともと大学教授、政府職員、医療職者、国際 NGO 職員、土木技師といったように、様々な分野のスペシャリストたちであることが少なくない。本職の片手間にまたは本職を辞してドライバーとして働いているという。

印象的だった2名を紹介しながら、ドライバーをするようになる経緯を簡単に見てみたい。Y氏は30代の男性で、非常に気遣い屋なので尋ねると経験年数8年の助産師だった。勤めてきたクリニック (助産院) では、多いと彼自身で一晩に3~4件の分娩にあたることもあり、これまでに取り上げてきた赤ちゃんの数は数えきれない。しかし、中国製の電気自動車を240万ブルで購入し、週6日のドライバーとなったのは、クリニックで師長を務めるようになって月収が約9千ブルであり、妻と誕生したばかりの子どもとの生活が不安になったためである。ドライバー収入は1日約6千ブルだ。助産師としての仕事にはやりがいを感じているため、週1回にしぼって夜勤も続けている (夜勤手当は500ブル/晩)。

研究科の先輩であり同志の勉強会「アジア・アフリカ農業研究会」でもお世話になっている田中利和さん (事業構想大学院大学) と、同科同期である下山花さん (京都大学白眉センター) にアディスアベバへの着任を報告したおり、本誌のエッセイへの寄稿を提案いただきました。このような貴重な機会に感謝申し上げます。

A氏は、50代男性のいわゆる「開発ワーカー」である。専門は会計で、25年にわたってアフリカの数カ国で働いた経験がある。しかし、勤務先の国際NGOは、米国トランプ政権下の政府効率化省（DOGE）によるUSAIDの予算大幅縮減の影響を受け、2026年1月から職員60名の4割を解雇することを決めた。A氏もその中の1人となった。現実を嘆いていても始まらないと、2019年にローンを組んで購入したガソリン車を活用してタクシードライバーとなる決心をし、離職後の当面はフルタイムのドライバーとなる覚悟である。

このように、タクシードライバーという職は、アディスアベバに暮らす様々なスペシャリストたちを取り込んでいる。そこには種々の要因があるが、重要なのは車両購時の負債や車両の所有者への借料の支払いを差し引いても、自身の生計を支えられる見通しが立つことである。市内では、車の交通量は見るところ

増加する一方であり、政府はこれに対応するために、道の拡大や縁石、中央分離帯の取り壊し、植栽の伐採等を至る所で進めている。但し、ドライバーにとっても、燃料価格の高騰、ガソリン車の輸入禁止を受けた部品調達の困難さ、また電気自動車の部品交換が高価など、ドライバーという職の持続性に対する不安要素はある。

大抵のドライバーが、アディスアベバの社会経済の激変を生き抜くために、本来の職はさておきドライバーとなり、未来に希望をつなごうとしている。車内で聴くかれらの声は、困難を切り抜けようとする逞しさに満ち満ちているのである。アディスアベバのタクシーのフィールドワークをもう少し続けてみたい。



写真1（上）
市内でタクシーや私用車として目立つトヨタのカローラ（2026年／筆者撮影）

写真2（下）
配車アプリタクシー（ドアに配車アプリ名「YANGO」の文字）（左）とアディスアベバ市民が「タクシー」と呼ぶことが多い乗り合いバン（右）（2026年／筆者撮影）

関連記事
Birr Metrics（2024年9月12日）."The Slow Fade of the Lada"
(<https://birrmetrics.com/the-slow-fade-of-the-lada/>)

新刊 ライブラリ



The Addis Ababa House: A Typological Analysis of Urban Heritage in Ethiopia 1886-1936.

Piet Nieder(Ed.), 2024, DOM Publishers.

岡崎 瑠美 Rumi OKAZAKI
芝浦工業大学

エチオピアの首都アディスアベバには、19世紀末の都市成立以降に建設された近代初期の建築遺産が数多く残されている。石、土、木などのローカルな材料を用いながら、多様な国の建築様式が混交することで、独自の「Addis Ababa Style」が形成された。Piet Nieder 編『The Addis Ababa House: A

Typological Analysis of Urban Heritage in Ethiopia 1886-1936』は、こうした建築遺産を対象に、その類型的特徴と歴史的意義を多角的に読み解こうとする意欲的な一冊である。本書は、この建築文化が地域の気候や資源、職人技術と深く結びつきながら、同時に国際的な人的交流の中で育まれてきた点に注目している。

アディスアベバの建築には、アルメニア、ギリシャ、インドなど各地から来た人々が設計や建設に関わっており、多様な様式が混在している。しかし、それぞれの影響が具体的にどの地域や時代に由来するのかについては未解明な部分も多く、本書はその分析の端緒を示すと同時に、今後の研究課題を提示している。また、近年の急速な都市再開発により歴史的建造物が次々に失われている現状を背景に、す

The Addis Ababa House A Typological Analysis of Urban Heritage in Ethiopia 1886-1936

Edited by Piet Nieder

Basics

DOM
publishers

でに取り壊された建築も含めて豊富な図版とともに記録している点も重要である。

本書の大きな特徴は、ベルリン工科大学大学院及びアディスアベバ大学 EiABC (Ethiopian Institute of Architecture, Building Construction and City Development) の建築スタジオにおける教育・研究成果を基盤としている点にある。コロナ禍により現地調査が制約される中、オンライン講義や国際的な協働を通じて、

学生と研究者、実務家が知見を持ち寄り編纂された。編者の Piet Nieder はアディスアベバ大学 EiABC に在籍した経験を持ち、現地の専門家との強固なネットワークを活かしている。イントロダクションには Fasil Giorghis、Livio Sacchi、Tadesse Girmay、筆者らが参加し、歴史的背景から現代の都市変容まで幅広い視点が提示される。巻頭には文化遺産 NGO を立ち上げ本テーマに熱心なハイレ・セラシエ皇帝の孫である Princess Mariam Senna Asfa Wossen による挨拶が寄せられている。

巻末では、主要な建築遺産とその周辺環境の変遷が Google Earth の航空写真を用いて時代別に示され、都市環境の変化を視覚的に追うことができる。2024 年にアディスアベバのゲーティンSTITUTE で開催された “Living, Urban. Heritage” と題した出版記念イベントやシンポジウムは、歴史的地区ピアッサの解体直後というタイミングとも重なり、本書の問題提起が極めて今日的であることを示している。

既存の文献が主にモノクロでの記録や断片的な情報提供にとどまっていたのに対し、本書はカラー図版を用いた包括的な分析と現状報告を兼ね備えた初の試みである。アディスアベバの建築遺産をめぐる議論を次の段階へと押し上げる、貴重な基礎資料であり批評的実践でもある。



写真1 (前ページ上)
Prayer House or Enqulal Bet, Menelik Palace (筆者撮影)

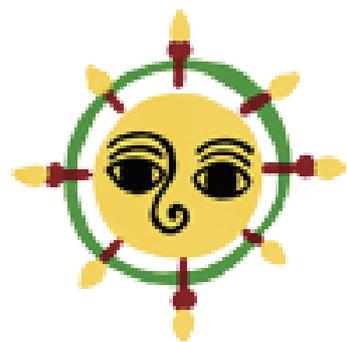
写真2 (上)
Former Residence of Sheikh Ojele (筆者撮影)

JANES ニュースレター No. 33-2

配信日 2026年3月26日
編集・配信 日本ナイル・エチオピア学会
編集委員 清水信宏、田中利和、下山花

表紙写真

[左上] 近所の人とエチオピア正教会の祭日を祝う [左下] 贅沢なごちそう(オムギの粥)には、指の間から滴るくらいバターを贅沢に使うのが良いとされる [右] 収穫したライコムギを家まで運ぶ老夫婦(2023・24年/撮影=下山花)



編集後記 ご寄稿いただいたみなさま、この度はご協力いただきありがとうございました。どれもライブ感のあるテキストで興味深く読まさせていただきました。それぞれの文章がそれぞれ異なるエチオピアの匂いを思い起こさせてくれるような気がします(清水信宏)。