味の素食の文化センター研究成果報告書

<2017年度研究助成>

現代アフリカの多民族農村における民族ごとに受け継がれる食文化に関する地域研究

立正大学地球環境科学部地理学科·原 将也 2019年6月17日

### <2017年度研究助成>

現代アフリカの多民族農村における民族ごとに受け継がれる食文化に関する地域研究

# 原 将也

立正大学地球環境科学部地理学科

### はじめに

サブサハラ・アフリカ (以下、アフリカ) の多くの国は多民族国家であり、複数の民族が混住する地域がめずらしくない。異なる民族のあいだで衝突や対立が発生し、地域社会が不安定な状態になることがある。たとえば、生業の異なる先住者と他民族の移住者のあいだで、土地をめぐって対立関係が生み出される (加藤 2011)。また他民族の移住者が空間的に排除され、生業活動に制約を受ける例も報告されている (村尾 2014; Unruh et al. 2005)。

一方でこれまでアフリカでは、複数の集団が接触することによって、新しい技術や知識が生み出され、共有されてきた(伊谷 2016)。さまざまな民族の人びとが接触する過程で、民族ごとの生業や文化は変容し、時代ごとに形作られていくのである。

本研究では、ザンビア北西部の多民族農村において、先住するカオンデという民族と移入してきたカオンデ以外の民族のあいだで農耕形態が混ざることなく、民族ごとに生業と食文化が保持されつづけている実態を明らかにし、その要因を考察する。本研究で取り上げるザンビア北西部では、複数の民族が混住しているが、これまで民族ごと

に営まれている農耕の形がひとつに収れんすることはなかった。本研究では、民族ごとに継承されてきた農耕と食文化について検討していく。

### 調査地の概要

調査地は、ザンビア北西部州ムフンブウェ県 S地区である (図 1)。S地区はバントゥー系のカオンデという民族のチーフ (伝統的首長) の領域であり、県都ムフンブウェから約 15 km の距離に位置している。S地区の標高は約 1,200m、年降水量は約 1,300 mm である。乾季と雨季は明瞭に分かれており、4 月から 10 月までがまったく雨の降らない乾季、11 月から 3 月までが雨季である。

S地区には23村あり、243世帯、1,320人が幹線道路沿いに集住している。各世帯の世帯主およびその配偶者418人の民族構成は、先住するカオンデが57% (238人)と半数以上を占めており、移入者であるルンダが23% (94人)、ルバレが8% (34人)、チョークウェが8% (32人)、ルチャジが4% (18人)となっている。いずれもミオンボ林で焼畑農耕を営んできた民族であり、母系社会で夫方居住を基本としている。カオンデ以外のルンダ、ルバレ、チョークウェ、ルチャジは、S地区外の農村や都市から移り住んだ人びとであ

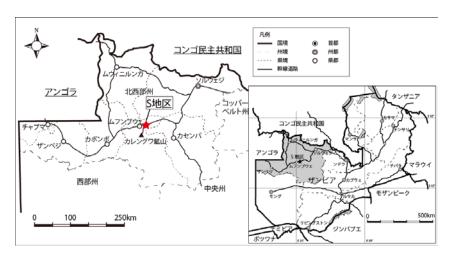


図1 調査地の位置

る。本報告ではルンダとルバレ、チョークウェ、ル チャジの人びとをまとめて移入者とよぶ。

### 調査の方法

本研究で中心となるデータは、2018年8月に実施した現地調査で得たものである。民族ごとの食文化を明らかにし、それらが継続する要因を探るため、主食シマと飲料ムンコーヨに対する嗜好を調べた。S地区に暮らす57人(カオンデ27人、カオンデ以外27人)に対して、好むシマとムンコーヨの材料、その理由について聞き取った。

### 民族ごとの農耕形態

S 地区の人びとは、主食作物としてモロコシとキャッサバ、トウモロコシの 3 種類を組み合わせて栽培している(原 2016)。 ザンビア北西部では、古くからモロコシとキャッサバが焼畑で栽培されてきた。モロコシは、カオンデの最も重要な主食である(大山 2011)。カオンデの人びとは、モロコシとトウモロコシという穀物を組み合わせて生活してきた。

一方でルンダとルバレ、チョークウェ、ルチャジの移入者の人びとの主食は、キャッサバである(Trapnell and Clothier 1957; Pesa 2012)。古くには彼らがポルトガルとの交易に携わっており、その過程においてキャッサバに接触したことが推測される(Bustin 1975)。とくにルンダは、「キャッサバはわたしたちのチーフである」とキャッサバを崇めるように、自分たちとの結びつきを象徴的に語る(Pesa 2012)。

ザンビアでは、植民地時代に都市や鉱山で働く 労働者が急増し、彼らの食料供給を確立する過程 でトウモロコシ栽培がひろまった(Lukanty and Wood 1990)。現在ではトウモロコシは、農村部の 貴重な換金作物として化学肥料を用いる半常畑で 栽培され、民間企業や農業公社に販売されている。 ザンビア政府は、小規模な耕作面積の農家が購入 する農業投入財に対して補助金を供出している (Hara 2017)。

S 地区に暮らすすべての世帯が、3 種類の作物を 栽培しているわけではない(表1)。すべての世帯 がトウモロコシを栽培しているが、モロコシを栽 培するのはカオンデの世帯のみである(原2016)。 移入者の多くがキャッサバを栽培している。カオンデの世帯の半数がキャッサバを育てているが、 その規模は小さく、数畝程度を作付けしているの みである。

### 主食シマと飲料ムンコーヨ

人びとは、これらの作物をシマ (nshima) と呼ばれる主食である練り粥に調理する。シマは、トウモロコシやモロコシ、キャッサバなどを製粉したデンプン粉を熱湯で練り上げて作る (写真1)。シマとともに食べるおかずは、鶏肉や豚肉、ヤギ肉、干した川魚などの動物性食材のほか、インゲンマメ、サツマイモの葉やキャッサバの葉などの葉菜類である。

ザンビアの人びとは、毎食シマを食べることを 基本としており、「シマがない」ことはひもじさや 貧しさを意味する。S地区では、カオンデの人びと はモロコシやトウモロコシといった穀物のシマを 食べる。カオンデ以外の移入者の人びとは、おも にキャッサバを使用し、トウモロコシと組み合わ

表1 各世帯が栽培する作物

世帯の民族	モロコシ		キャッサバ		トウモロコシ	
	世帯	%	世帯	%	世帯	%
カオンデ世帯	18	30	31	51	61	100
(61 世帯)						
カオンデ通婚						
の世帯	1	6	11	69	16	100
(16 世帯)						
移住者の世帯	0	0	40	91	44	100
(44 世帯)						
合計	19	16	82	68	121	100
(121 世帯)	19	10	02	00	121	100

出典:原(2016)



写真1 シマと鶏肉のおかず

せてシマを調理している。

トウモロコシとモロコシは、シマ以外にムンコーヨ (munkoyo) と呼ばれる発酵飲料の材料として、重要となっている。ムンコーヨは、ムンコーヨと呼ばれる植物の根を利用して発酵させる飲料である(写真 2)。醸造から日にちが経つと、アルコール発酵がすすむため、微量にアルコールが含まれるようになる(成澤 2011)。しかし人びとは、酒としては認識しておらず、子どもから大人まで、多くの人びとが日常的にたしなむ飲料である。

結婚式や成人儀礼などのハレの日にふるまわれるが、農作業後の中食として飲まれることも多い。 ムンコーヨを飲みながら談笑することも多く、ム ンコーヨは日常生活において欠かせない嗜好品で ある(写真3)。

### シマの好み



写真2 ヒョウタンの容器に入れて保存するムンコー



写真3 ムンコーヨを飲みながら談笑する人びと

モロコシのシマを最も好むと答えた人は、カオンデ(10人)のみであった(図2)。その理由として、「腹持ちがとてもよい」や「おいしい」のように、個人の嗜好にかかわる発言が聞かれた。また「モロコシはカオンデの伝統的な作物だから」のように、民族文化とのかかわりからモロコシを好む理由を説明した人も存在した。

キャッサバのシマを最も好むと回答した人は、カオンデ以外の人びと (7人) のみであった。理由として、「おいしい」や「腹持ちがよい」という意見のほか、キャッサバの弾力性を評価して「やわらかくて食感がよい」と話す人がいた。またカオンデと同様に、みずからの民族と結びつけ、「キャッサバがルンダの伝統だから」のように説明する人が存在した。

多くの先行研究で説明されてきたように (Trapnell and Clothier 1957; Crehan 1997; 大山 2011; Pesa 2012 など)、モロコシはカオンデ、キャ ッサバはカオンデ以外の人びとが好むという傾向 が強くみられた。しかし、トウモロコシとキャッ サバの粉を混ぜて練ったシマを最も好むと答えた

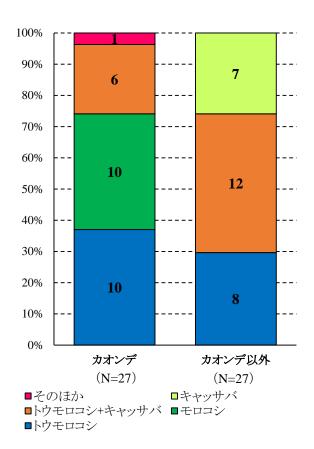


図2 民族ごとのシマの材料の好み (N=54)

人が、いずれの民族においても一定数存在した。 彼らはその理由として、「ふたつを混ぜることで、 やわらかくなっておいしい」からであると説明す る。カオンデ以外の移入者がキャッサバのシマを 好む理由として語られる通り、デンプンが多く含 まれるキャッサバでシマを調理すると、弾力のあ る食感が生まれる。モロコシやトウモロコシとい った穀物だけでは、キャッサバのシマのようなや わらかい食感は生まれない。これまであまりキャ ッサバを育ててこなかったカオンデに、キャッサ バのやわらかい食感が好まれていることが明らか になった。

#### ムンコーヨの好み

おもにキャッサバを栽培してきたカオンデ以外の移入者によれば、モロコシやトウモロコシといった穀物を材料に使用するムンコーヨは、「カオンデの飲み物」であるという。この地域ではムンコーヨのみならず、キャッサバを原料にした飲料や酒を見かけることはない。カオンデ以外の人びとにとって、ムンコーヨ自体がみずからの民族文化にはなかったものとして認識されている。

カオンデの人びとの多く(18人)が、モロコシのムンコーヨを最も好むと回答した(図 3)。カオンデの人びとのなかで、トウモロコシのムンコーヨを最も好むと回答した人は少なかった。カオンデ以外の人びとの半数以上(14人)が、トウモロコシのムンコーヨを最も好むと答えた。しかしカオンデ以外の民族の人びとのなかでも、モロコシのムンコーヨを好むと答えた人が 3 分の 1 程度いた(9人)。

ムンコーヨは、カオンデの各家庭で醸造される飲料であり、とくにモロコシの収穫期を迎えたあと、7~9月の農閑期につくられ、たしなまれていた。近年では、カオンデ以外の人びとも含めて日常的に飲まれるようになり、地区内でムンコーヨが販売されるようになっている。そのため、モロコシを育てていないカオンデ以外の人びとも、モロコシのムンコーヨを飲むことができる。

トウモロコシ、モロコシのいずれのムンコーヨを好む場合にも、「甘くておいしい」という味を評価する理由が最も挙げられていた。また「たくさん飲んでも頭が痛くならない」という理由も聞かれた。ムンコーヨは酒ではないと捉えられている

が、大量に摂取すると、二日酔いになることが、理解されている。

人びとは、みずからの味覚に合ったムンコーヨを好んでたしなんでいる。カオンデのみならず、キャッサバを育てるカオンデ以外の移入者もムンコーヨを好んでおり、ムンコーヨは民族にかかわらず、地域の食文化の一部となっている可能性が明らかになった。

### まとめと考察

S 地区は複数の民族が混住する多民族農村であるが、現在まで民族ごとの農耕形態や文化が完全に収れんすることはなく、民族それぞれの農法や考えが受け継がれ、共存してきた。カオンデはモロコシやトウモロコシを、カオンデ以外の移入者の民族はキャッサバを栽培して暮らしている。それぞれが栽培する作物は、人びとが好むシマの材料にも反映されており、各民族で継承されてきた主食作物を好む傾向がみられた。

人びとが好みのシマを選ぶ理由として、おいし さや食感といった個人の嗜好が強く反映されてい た。こうした背景として、民族ごとに農法が受け

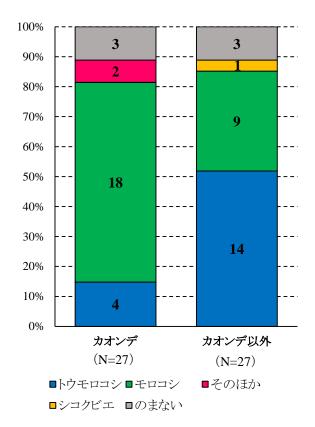


図3 民族ごとのムンコーヨの材料の好み(N=54)

継がれ、各家庭で長く食べつづけられてきたことで、その食材に対して慣れや親しみ、愛着がわいている可能性があることが示唆される。「モロコシはカオンデの伝統だから」といった発言にみられるように、人びとはシマの材料となる主食作物と民族を結びつけて捉えている。民族ごとに栽培されている作物は、民族文化の一部として継承されているのである。

民族ごとに好む主食作物に傾向がある一方で、カオンデのなかにはトウモロコシとキャッサバを混ぜたシマを好む人がいた。またモロコシを栽培しないカオンデ以外の移入者のなかにも、モロコシのムンコーヨを好む人がいた。受け継がれてきた農耕や食文化が異なる民族が混住することによって、少しずつそれぞれの食文化が受け入れられ、混在するようになっている。

作物の栽培には、経験にもとづく知識や技術が 重要となる。農耕技術とともに、食に対するこだ わりや考えが、親から子、孫の世代へと継承され ているのである。栽培する主食作物を転換するこ とは容易ではない。多民族農村の S 地区では、複 数の民族による農耕と食文化が混在しており、ひ とつに収れんしていない。さらに複数の食文化が 混在することによって、他民族が継承してきた食 をたのしむことができるのである。

本研究では多民族農村において、農耕や食文化が収れんしていない実態を人びとの嗜好からみてきた。人びとはそれぞれの民族、過程で継承されてきた食文化を保持している。しかし本研究では、こうした複数の食文化が共存する要因について、十分に解明することはできなかった。各民族の食文化史について深く調査し、これらの要因を検討していくことを今後の課題とする。

## 参考文献

伊谷樹一(2016)「生態と生業の新たな関係」重田 眞義・伊谷樹一(編)『アフリカ潜在力4 争わな いための生業実践—生態資源と人びとのかかわり』 京都大学学術出版会:1-16.

大山修一(2011)「アフリカ農村の自給生活は貧しいのか?」『E-journal GEO』5巻2号:87-124. 加藤 太(2011)「氾濫原の土地利用をめぐる民族の対立と協調―キロンベロ谷の事例」掛谷 誠・伊谷樹一(編)『アフリカ地域研究と農村開発』京 都大学学術出版会:91-119.

成澤徳子(2011)「嗜好品文化にみる生活文化の変容一ザンビア、トンガ社会の『甘い酒』チブワントゥを事例に」『生活学論叢』20巻:3-16.

原 将也 (2016)「ザンビア北西部における移入者 のキャッサバ栽培と食料確保」『アジア・アフリカ 地域研究』16巻1号:73-86.

村尾るみこ (2014)「アンゴラ定住難民の生存戦略は持続可能か」内藤直樹・山北輝裕 (編)『社会的包摂/排除の人類学—開発・難民・福祉』昭和堂: 122-140.

Bustin, E. (1975) Lunda under Belgian Rule: The Politics of Ethnicity, Cambridge, Harvard University Press.

Crehan, K. (1997) The Fractured Community: Landscapes of Power and Gender in Rural Zambia, Berkeley, University of California Press.

Hara, M. (2017) 'Regional food security to cope with agricultural policy changes in North-Western Zambia', *Japanese Journal of Human Geography*, Vol. 69 No. 1: 9-25.

Lukanty, J. and Wood, A. P. (1990) 'Agricultural policy in the colonial period', Wood, A. P. et al. eds. *The Dynamics of Agricultural Policy and Reform in Zambia*, Ames, Iowa State University Press: 3-19.

Pesa, I. (2012) "Cassava is our chief': Negotiating identity, markets and the state through cassava in Mwinilunga, Zambia', Gewald, J. B. et al. eds. *Transforming Innovations in Africa: Explorative Studies on Appropriation in African Societies*, Leiden and Boston, Brill: 169-190.

Trapnell, C. G. and Clothier, J. N. (1957) *The Soils, Vegetation and Agricultural Systems of North-Western Rhodesia*, Lusaka, The Government Printer.

Unruh, J., Cliggett, L. and Hay, R. (2005) 'Migrant land rights reception and 'clearing to claim' in sub-Saharan Africa: A deforestation example from southern Zambia', *Natural Resource Forum*, Vol. 29 No. 3: 190-198.