

フィールドで出会う

風と人と土 2

田中樹・宮壽英寿・石本雄大 編





















使用写真

- 表紙 お面をかぶる子ども
[2007年10月 ブータン 撮影=田中樹]
- P.1 放牧宿営地の朝
[2013年10月 インド・ラージャスターン州 撮影=宮寄英寿]
- P.2 「写真撮ってよ」と子どもたちにせがまれた
[2015年2月 タンザニア・キリマンジャロ州 撮影=田中樹]
- P.3 道端が市場になった
[2011年6月 ベトナム・フエ市近郊 撮影=田中樹]
- P.4 ため池と農耕地の調査
[2016年3月 インド・タミルナードゥ州 撮影=田中樹]
- P.5 野菜畑を見回る女性
[2014年6月 セネガル・中西部 撮影=田中樹]
- P.6 牛乳をかきまぜバターをつくる
[2014年8月 インド・ラージャスターン州 撮影=宮寄英寿]
- P.7 小舟をつくる
[2012年3月 カンボジア・トンレサップ湖 撮影=田中樹]
- P.8 収穫した海藻を干す
[2013年8月 タンザニア・ザンジバル 撮影=田中樹]
- P.9 マサイの村での昼食風景
[2016年10月 ケニア・リフトバレー州 撮影=田中樹]
- 裏表紙 自噴する水で遊ぶ子ども
[2011年12月 ナミビア・中部 撮影=田中樹]

「フィールドで出会う風と人と土」の第二巻をお届けします。

同じ名前のエッセイ（第一巻）を2017年3月に刊行したあとに、思わぬ反響がありました。一つは、記事を読んだ方々からのさまざまな声—要約すると「もっと知りたい」—でした。その「知りたい」の中には、世界のあちこちの自然や風景、暮らし、そしてフィールド研究そのものや研究者についてなどが含まれていました。また、読者自身の内面にある想いや感性に出会いたいという感想もありました。もう一つは、何名かの若手の研究者らからの「私もこのような記事を書いてみたい」という声でした。

この二つの声をつなげてみることにしました。

第二巻の執筆者らも、アフリカやアジアの山や海や村落や都市でフィールド研究をしてきました。記事の内容は、食べ物、家畜、芸術、自然、生業（なりわい）、あそびなど十人十色です。そこには、さまざまな出会いや発見、物語、想いがあります。

普段、研究の成果を学术论文にまとめることをしている私たちにとって、このようなエッセイを書くことは新鮮な挑戦であり経験です。まだまだ手探りの状態ですが、私たちと読み手との出会いや共有の「場」と「機会」としたいとの想いを込めました。

田中樹、宮崎英寿、石本雄大

目次

- 014 プライド・オブ・ウガンダ飯 大門碧
- 020 西アフリカ外食紀行 その3—屋台からレストランへ：ある女性の成功物語 清水貴夫
- 026 野生果実と栄養摂取—ザンビア農村での間食 石本雄大、宮寄英寿
- 032 初めての海外調査とお弁当 荒木良一
- 035 牛たちの軌跡 桐越仁美
- 042 西アフリカ、ブルキナファソにおける恋愛と結婚 町慶彦
- 047 太陽が欠けた日 神代ちひろ
- 052 ティエベレの壁塗りのレシピ 前田菜月
- 064 ガーナの森林にて 渡邊芳倫
- 068 フィールドが楽しくなった時—想定外の楽しさで新たな自分と出会う 柴田誠
- 074 かくれんぼとマンゴー??—ザンビアと日本の子どもの遊び 伊藤千尋
- 079 タンザニアの恩師 中村亮
- 084 南部アフリカに舞う緑の蝶 手代木功基
- 090 湾岸諸国でのインド人移民労働者の暮らし—南インド、タミル・ナドゥ州から UAE へ
宮寄英寿、ムニアンディ・ジェガディーサン
- 097 祭りとともに生きるネパールの人びと 砂野唯
- 105 2016年の「西遊記」—インドの二つのナーランダ大学 寺田匡宏
- 110 編者と執筆者の紹介

プライド・オブ・ウガンダ飯

「もう、シマに飽きた」

皿に盛りられた白くて柔らかく、そして湯気を立てる熱いシマを指先でつかんで食べている私の横から聞こえてくるつぶやき。シマ nshima (写真①) とは、トウモロコシ粉をお湯に入れてつくる練り粥のこと。南部アフリカの内陸国、ザンビアで好まれている主食だ。昼につくって食べて、夜もつくって食べて、家庭によっては、朝もつくって食べるか、前日に残ったシマをあたためなおして食べる。冷めたシマにサワーミルクと砂糖をかけて食べたりもする。日本人が毎食米でも問題を感じず、反対にまったく食べていないと、物足りない気分になるのと同じと推測し、ザンビア人のシマ好きを私自身は納得していた。

一方、「シマに飽きた」とつぶやいた主は、ザンビアから見て北に位置する、東アフリカの内陸国ウガンダからやって来た。呼び名は変わるもののウガンダでもシマは食されている。1年前に私がザンビアの首都ルサカに移り住むことになり、夫である彼は一緒にザンビアにやって来た。当初、スーパーマーケットに袋詰めされたトウモロコシ粉が、5kg、10kg、25kgと大量に並んでいるのを見て驚いていた彼は、しかしそのう

ちザンビアのシマに魅了された。熱々で出てくること(ウガンダでは特に外食する場合、基本的に冷めた状態で提供される)、手で食べること(ウガンダでは特に外食する場合、基本的にフォークが用意される)、手の平で何度か握って丸めてから食べること(ウガンダではあまりそんなことはしない)、この違いを面白がりながら、「ウガンダのシマより断然おいしい!」と興奮していた。その感動はどこへ行ってしまったのか。

ザンビア飯 vs. ウガンダ飯

「シマに飽きた」というつぶやきに、私はわざと意地悪くこう返す。「ウガンダの村に住んでた

14



写真①家庭で用意されるシマ、2〜3塊ほどが1人分
(2017年4月撮影)

ころは、どうせマトケばかりだったんでしょ」

マトケ amatoke とは、ウガンダの特に首都を含む南部で主食として重宝されているバナナ的一种を指す。日本で食べられているような甘みの強いバナナとは異なり、基本的に皮が緑色の状態で出荷され、食べるときには、包丁で皮を剥いて加熱調理する。食感としてはねっとりとした芋に似ていて、味はほんのりと酸っぱさと甘さをあわせ持つ。夫が育ったウガンダ南部の村では、基本的に各家の周囲にマトケが植えられている畑が広がっている(写真②)。年中収穫できるため、食事を準備する段に畑に行けばよいという寸法。

15 しかし、私の問いかけに間髪を入れず夫はこ



写真②ウガンダ南部の村の庭畑(2017年1月撮影)

たえる。「でもしょっちゅうマトケの調理方法を変えていたし、ほかの主食、米やキャッサバやサツマイモとかも食べていた」

そうか、たしかに。マトケは、皮を剥いたあとマトケの葉で包んで蒸し、最後に手でつぶして、マッシュポテトのような様相に仕立てて(「アマトケ・アマニーゲ(つぶしバナナ)」と呼ばれる)、肉や魚が入ったスープとともに食べるのが王道だが、バナナの形状を残したまま、トマトや玉ねぎと一緒に煮込んだ「カトゴ」と呼ばれる食べ方もある。そして、もうひとつ夫が主張するポイントであり、ウガンダにおける特徴的な食の考え方は、いろいろなものを主食ととらえて食べていることだ。米やジャガイモはもちろんのこと、トウモロコシ粥のシマ(ウガンダ南部では英語で「ポシヨ」もしくは地元言語で「カウング」と呼ばれる)、サツマイモ、キャッサバと呼ばれる芋の一種、日本のものに比べると甘味の少ないカボチャも主食ととらえられている。そして、主食を入れ替えるだけでなく、家庭に少しでも余裕があれば2種類以上の主食が1回分の食事として提供される。レストランでは副食のスープの具材の種類とともに、主食をなにするかたずねられるが、それはまるでラーメンのトッピングのように「じゃ、マトケと米と、それからポシヨを少し」と2種類以上伝えるのが常で、もしも「ぜんぶ(のせで)」と注文すると、その

レストランが用意している全主食がすべて皿にのせられてくる(写真③)。主食の種類で値段が変わることはない。ウガンダでは、こうやって普段からいくつかの主食を選び取りながら過ごしている。それに慣れ親しんできた夫からすれば、ザンビアではマトケが食べられないということだけでなく、いつも同じような主食ばかり1種類が基本というのは、落ち着かない気分になるのだろう。

「アフリカの男」としての不満

しかし落ち着かない気分になるのは、食べもののせいだけではない。彼は、私の仕事の都合と、私たちの幼い子どもたちのそばにいたために、ザンビアに来た。もともとあまり学歴が高くない彼は、英語がそれほど堪能でもなければ、なにか特別な技術や資格を持ち合わせているわけでもなく、さらにルサカで話されている現地語は、彼の母語とは異なっているため、簡単に職を手に入れることができない。もちろん、どんな仕事でもいいという姿勢で探せば、工事現場や市場での日雇いの職をはじめいくらでもあるはずだ。しかし、私という外国人と一緒に生活しているという制限や甘えも手伝うのか、そこまで必死に仕事を探すことはしてこなかった。生まれてからこの方、ウガンダから出たことのなかった

彼は、ザンビアに来ると決めたとき「同じアフリカなんだ、なんとかなる」と言った。たしかにザンビアに来てから1年、ルサカを歩き回り、「コンパウンド」と呼ばれる低所得層の人たちが住む地域にも通って多くの知り合いをつくった。そのうち道を歩いていたら、「おう、元気か」とか「(車に)乗せて行ってやろうか」と声をかける知人も増えた。普段買い出しをしているスーパーマーケットでは、なかなか手に入らないおいしいザンビア米や、屠りたての鶏を買う先も見つけてきた。私が工作中に会ったザンビア人が、夫を知っていて驚いたこともある。無職で現地語も話さない得体の知れない人間の話し相手に、昼間からなってくれる人が多いのは、ザンビア、いやアフリカならではの寛容さかもしれない。しかし一方で、夫のなかの「アフリカの男として、働かずにとただ昼間座っているだけの人間」であることに対する鬱屈した気持ちは、ザンビアの食への愚痴に重なって、見え隠れするようになった。

主食への不満以外にも例えばこうだ。ザンビアでは調理されたさまざまな葉野菜が、副食として添えられる。少し苦みのある「レーブ」(セイヨウアブラナ)、「チャイニーズ」(Chinese Cabbageの略)と呼ばれるシャキシャキした歯ごたえのあるものから、カボチャの葉、サツマイモの葉、キャッサバの葉、オクラや豆の葉まで(写真④)。ウガンダの首都ではこんなにさまざまな



17 写真③ウガンダのレストランで主食を「ぜんぶ」頼んだ場合
中央の黄色い塊がマトケ、左端の白い塊がボシヨ（ザンビアで言うシマ）（2017年1月撮影）



写真④ザンビアのレストランに並んだ葉野菜料理（2016年9月撮影）

葉野菜に出会うことがなかったので感心していると、夫は「カボチャやサツマイモの葉は、(ウガンダの)村で昔よく食べられていた。ザンビアでは(主食ではなく)葉っぱを取り換えているだけだ」と一蹴。そして、ザンビアで芋虫が食べられていると知ると、ウガンダでバッタが食べられていることを棚にあげて、「おそろしい、信じられない!」と叫んだ。

ザンビアで見つける「おいしいもの」

「人によって言うことが違うんだ」ザンビアでビジネスをしようと考えはじめた彼は、知人に助言を乞いながら、ビジネスプランを練り続けた。ウガンダだと現地語がわかることに加えて、自分で相場の見当がつくこともあり、自分で駒を進めやすい。一方、ザンビアでは情報が人頼りになることで、「これならイケる」という感覚がつかみにくいのか、何度も頭を抱えては暗い声を出した。私はかける言葉もなく、彼の話を聞くことしかできなかった。だがそんなとき、彼は自ら自分を元気づける、ザンビアの「おいしいもの」を見つけてきた。

知人の家でヤギを屠ったときにその肉と臓物をわけてもらい帰ってくると、すぐに臓物を水で洗い、簡単に切り分けたあと、くるくるとねじってむすびだした。知人がやり方を教えてく

れたそうで、こうすると煮込んだときによりおいしくなるらしい。「ウガンダでもしてる人いるけどね」と言い添えながらも、にやにやとヤギのモツ煮込みに励む彼。「ザンビアでは豆の煮込みは、肉料理に添えて食べられるって知ってるか。あの組み合わせおいしいよな」と興奮して話すこともあった。ウガンダでは豆の煮込みは副食の一種として、マトケなどの主食と一緒に食べ、結婚式などの特別なときをのぞき、わざわざ豆と肉の料理を合わせて味わうことはあまりないのだ。「これ、本当においしい。ウガンダに戻るとき、持って行くこと忘れないで」と言って彼が指さしたのは、ザンビアの会社がつくっているインスタント・ティ。マサラや生姜のスパイスが効いたチャイが彼の舌に合ったらしい。満面の笑顔を浮かべて「これはおいしいぞ」と、バナナを掲げて帰ってきたこともある。ウガンダは「バナナの王国」とも呼ばれ、バナナの一種のマトケを主食にするだけでなく、多様な種のバナナを日常的に口にしている。皮を剥き炭火で焼いて食べるとじんわりとした甘さがおいしい「ゴンジャ」や、小さいけれど生食でしっかりした歯ごたえと十分な甘さを誇る「ンディジィ」。ザンビアに来てしばらくは、バナナ王国出身の夫の舌にかなう生食用のバナナに出会うことがなかったが、ようやくこれぞというバナナを見つけたときの彼の満足げな笑顔は印象的だった。

ただし、シマには本当に飽きたとみえ、近頃は夕食にシマを食べようとしないう。シマがあるよ」と言うのと、「ぐえ」という無礼な音を発する。しかし、よくよく聞くと、最近はじめようとしているビジネスの現場で、彼は毎日昼間に仕事仲間と一緒にシマを食べているらしい。「鍋から手で直接シマを取って食べるんだ。熱くてたまらない。口の中を火傷した」と顔をしかめつつ、その鍋の写真を見せてくれた。その現場では「シマって最高」「ザンビアは世界中で一番いい国だ」と言って仲間の士気を高めているのだと、彼は胸を張った。

ある祝日の午後、夫がビニール袋片手に帰宅し、袋の中身を皿に空けた。「これこれ！お前に食べてみてほしいと思ってたやつ」そこには、炭火で焼いて少し黒く焦げ目のあるキャッサバと、やはり焼いたピーナッツ。「ウガンダのキャッサバは、味がちゃんとあるけど、ザンビアのキャッサバは味が無い。だからそのままじゃ食べられないなあと思ってたんだ。そしたら、わかった、このピーナッツと食べるといけるってことが！みんなそうやって食べてるんだよ」たしかに、そのキャッサバだけをかじっても無味の粉が口の中に広がるといった感じだが、ピーナッツをあとから口に放り込みガリッと噛むと、香ばしく塩味の効いたピーナッツがキャッサバとほどよく混じって、「白ごはんに塩こぶ」的においしい。「な、う

まいだろ」そう言いながら、夫はお気に入りのインスタント・ティを淹れる。夫は、「アフリカの男として」「異郷にいる人間として」苦々しい思いに何度もおそわれているようだが、それでもザンビアのよさを見つけ続けている。そんな夫がうらやましく、そして誇らしい。

「あ！」少し目を離れたすきに、子どもが皿の上のピーナッツをぼりぼりとすべてたいらげてしまう。「こら！これじゃキャッサバが食べられないじゃないか！ザンビアのキャッサバはこの世のものじゃないんだから！」ああしかし、なんともひどい言いようである。

大門碧

西アフリカ外食紀行 その3

— 屋台からレストランへ：

ある女性の成功物語 —

変化するワガドゥグ

近代化が進むアフリカ大陸。複層階の建物が珍しかった10年前に比べると、ワガドゥグの光景は一変した。雨季になると汚水があふれ出して歩くのも一苦勞だった路地にもアスファルトが敷かれ、雨後の筍のように鉄筋のビルが建設されつつある。それに伴い、人びとの生活や人間関係もずいぶん変わったように見える。10年ほど前のワガドゥグの街の一般的な光景は、中庭を囲んだ10軒ほどのそれぞれの家に、一つの家族のみならず、親兄弟が同居し、誰が本来の住人だったのかわからないような世界だった。しかし、現在では、小さいながらリビングが設えられた家に、親子だけが住むような生活スタイルが一般的になってきた。

こうして、ワガドゥグの街が変化するものの、街行く人の胃袋を満たしているのは、相変わらず露店で売られる「メシ」ではないだろうか。そして、このエッセイの舞台となるワガドゥグをはじめ、アフリカのどの街でも、露店で飲食を提供するのは多くが女性である。

ワガドゥグの飲食販売

ワガドゥグで見られる飲食販売には大きく分けて二つの形態がある。一つはレストランなどの店舗型であり、もう一つが露店である。さらに、露店の中には、移動しながら販売する形態と、道端にテーブルとイスを出し、野外店舗のような形態に分けられる。これらをそれぞれ「移動販売型」と「模擬店舗型」と呼んでおこう。

アフリカの多くの都市で営まれる飲食店の総数からすれば、店舗型はごくわずかであったが、次第にこの店舗型の飲食販売が増えてきたように感じる。しかし、露店を出す女性たちも相変わらず精力的にワガドゥグの人びとに「メシ」を提供し続けている。

最も簡易な移動販売型は頭の上に大きなタライや料理を乗せて街を歩く方法で、客はその女性を止めて料理を買うことになる。常に移動するため食器が必要ない料理や食品を売ることが多い。もちろん、料理と言ってもアツアツに調理されたものではなく、揚げ菓子などの軽食、また、フルーツや生のイモなどが多い。次に、台車に「メシ」を積み、家の前や少し大きな通りに机や長椅子を出して売る模擬店舗型である。多少の食器が用意されていて、座って食べられるので、料理のバリエーションはかなり広がる。こうした露店系の飲食販売は、普段から調理を担当

する女性にとって、新たな技術を習得する必要もな。つまり、食器や鍋、あとは多少の仕入れのおカネさえあればすぐに始められる、ローリスクな商法である。このエッセイではアフリカの外食の模様の一つの例に、模擬店舗型から飲食店を始めたFさんという女性が市内でも有名なレストラン店主(店舗型)になっていく様子を、客の視点から紹介していこうと思う。

Fさんとの出会い

私が初めてブルキナファソを訪れた1998年のこと。すぐに知り合いになったTさんの案内で、旨いと評判のメシを食べに行った。その「メシ屋」は、ザングエテン(ハウサ語で「外国人の街」という意味)と呼ばれるハウサの人びとを中心とする多民族の街にあった。ザングエテンは、正式な住人のほかにその親戚や知り合いで日常的にごった返しており、混沌とした雰囲気包まれていた。Tさんが連れてきてくれた「メシ屋」は、店舗があるわけでもなく、露店でもない。1999年当時のワガドゥグによく見られた中庭を囲んだ長屋の中にあった。テーブルがあるわけでもなく、まるで人の家で食べているような雰囲気のところだった。「メシ屋」といわれて、私も少々戸惑ってしまったほどである。そこに中年にさしかかろうかという女性が一人で何やら料理を

作っていた。Tさんいわく、この中年の女性はセネガル出身で、夫とともにワガドゥグに移り住んできたという。私はなにかしらを食べた記憶はあるのだが、この滞在の時にFさんの元を訪れたのはこの時限りで、しかも、あまりにカオスなワガドゥグの奥深くまでやってきた興奮状態にあったため、その時にどんなものを食べたのかはよく覚えていない。それどころか、その後Fさんが友人伝手に私のことを話していたことを聞くまでは、この時のことすらほとんど記憶になかった。

Fさんとの再会

2005年、私が研究者として初めてワガドゥグに長期滞在したときのことである。調査対象者であり、その後親友になったLさんと食事に行くこととなった。Lさんはサン・レオンというカトリック教会が土地を所有する街区の「メシ屋」に連れてきてくれた。そこには、どこかで見知った中年女性が陣頭に立ち、何人かの娘と思しき若い女性たちを指揮し、自らはオタマを振るい、次々に皿に盛りつけていく。Lさんは私に席に座っているように言い、自身はオーダーのためにカウンターへ。Lさんが注文したのは「ソース・アラシッド(ピーナッツソースかけご飯)」だった。薄暗い店内は、料理の熱と人いき

れであまりに蒸し暑く、「早く食って外に出たい」という一心でLさんを待っていた。

Lさんの順番となり、Fさんに注文を伝えているのが私の席からも見える。しかし、一向に彼に皿が渡されず、しばらくすると、Lさんは怒り、終いにFさんと口論になってしまった。Lさんは激高し、次第にその声は高まり、その周りに人だかりが大きくなっていく。FさんはLさんに料理の盛られた皿を渡して、さっさとその場を収めようとしているが、Lさんは収まる気配もない。最後には、Lさんが皿を投げつけ、騒ぎはさらに大きくなってしまった。私が行って何か収まるでもないような気配で、こんな雰囲気の中で「メシ」が食えるわけもなく、私はLさんのそばに歩み寄り、彼から事情を聴くことにした。Lさんいわく、Fさんは私の分だけ定価の倍額を要求してきたという。「白人だから、それくらい取ってもよいだろう」と言っているという。LさんはFさんに「ラシスト(人種差別主義者)！」と言い捨て、私たちはFさんの店を出た。

その後しばらく、私もFさんの店に行くことはなくなってしまったが、2010年ころ、私が定宿にしているホテルのすぐ近くに旨いセネガレ(セネガル料理屋)があるという情報を聞きつけ、意気揚々とそのレストランに行ってみることにした。店は、もともと中庭付きの長屋だったと思われるかなり大きな敷地に長テーブルをL字

型に組み合わせた料理台があり、そこには、何種類もの料理が並んでいた。舌なめずりしながら料理を注文しようとする、そこにはFさんの姿が。店に入った瞬間はどこかで見たオバチャンとしか認識していなかった。もし、そのことがわかっていたとしても、その時には特にLさんのことを話すことはあるはずもない。しかし、Fさんは、昼時の人だかりを前に出きらない私を見つけ、「その外国人は昔からの知り合いだ。先に注文させてやってくれ」と、むしろ外国人の私を優先させて周りの客を払いのけたのだった。私の頭の中は「どこで知り合ったオバチャンだったかな…」と狐につままれた感じがした。その後、LさんとFさんの店を偶然訪れた時にLさんからあの時のオバチャンだったと聞いて後で納得。それにしても、5年前に食いそなったFさんの料理は、この上なく旨かった。

「メシ屋」から「レストラン」へ

このころから、このホテルを拠点として調査をするようになったため、ワガドゥグ滞在の都度Fさんのレストランに通うようになった。そして、訪れるたびに驚くのが、Fさんのレストランは来るたびに店の中が少しずつ変わっていくことだった。どのように変わったかという、まずテーブルに大きな鍋が並んでいただけの料理台に

金網が付いた。その次の滞在時にはテーブルが増えた。そして、その次には客席に屋根が付き、そして扇風機が付いた。さらにその次の時には、レストランは隣の敷地を組み入れて客席のスペースを拡大し、さらにテイクアウト用のカウンターが付けられ、そしてレストランの門が立派な鉄扉になっていった。当初の中庭時代の「メシ屋」の面影はもうなく、このころには、Fさんの「レストラン」はワガドゥッグの有名店となっていた。

この目を見張るようなFさんの成功物語。残念ながら、何があったのかはわからない。しかし、一時に得たおカネで何かしたのではなく、こつこつと試行錯誤を重ね、一步一步発展していったのは、この店の変化を見ているとわかる。そして、なによりこの店の料理は旨く、相当な数のファンがおり、飲食店として正統な方法で財を成していったことは間違いない。そして、私もずいぶん長い間Fさんの料理を食べ続けているが、Fさんの努力の跡は、今その経過をたどってみてもとても楽しい。

その様子を簡単に紹介しよう。2010年に行った時にはものすごい量をよそってくれていた。最初はボリューム勝負の「メシ屋」なのかと思っていた。しかし、その次に滞在した時にFさんの「メシ屋」にいくと、よそられる量はずいぶん減っていた。その代り、前のものに比べるともっちりとしたコメを使っていたのが印象的だっ

た。恐らくは台湾のプロジェクトがつくっているコメ（「バグレ米」と呼ばれるブランド米）だったのではないだろうか。また、そうかと思うと次の時には再度量が増え、コメは逆にグレードダウンしていた。「量が少ない」とクレームでもあったのかもしれない。メニューはワガドゥッグの「メシ屋」の定番であるリ・グラ(写真①)(セネガルのチュブジェン^{*1})に類似した料理が看板メニューだ。しかも、リ・グラは「赤」と「白」の2種類用意され、ソース・アラシッド(同マフェ^{*2})、トなどに加え、フレンチフライやラグー(芋のトマト煮)、インゲンの炒め物や、素揚げしたトリや魚など、メニューは大幅に増えていった。

こうしてFさんの「メシ屋」が進化するにつれ、料理の値段も次第に上がっていった。中庭時代は一皿200Fcfa(40円)もあればたっぷり食べられたが、2005年には300Fcfa(70円)となり、「模擬店舗型」の「メシ屋」としては多少高いイメージがあり、「レストラン」となった現在では同じ料理一皿が700Fcfaから800Fcfa(140円から160円)ほどする。この間のワガドゥッグの全体的な物価上昇は加味しなければならないが、10年前から100Fcfa前後の値上げしかしていない「メシ屋」が多い中、Fさんの値上げ幅は特異な部類にはいる。庶民感覚では、なかなかの値段になったにも関わらず、毎日昼夜ともに相変わらず客でごった返している。このように、庶民には

少々高いFさんの店。当然のことながら客層は大きく変わった。以前は地元の人たちが普段着で「メシ」を掻きこむ、という雰囲気だったが、現在では、スーツにネクタイの「ビジネスマン」の姿も珍しくない。そして、私のような外国人(少しおカネを持っている人)に紹介する、「ちょっとおいしい店」としての位置づけも得ている。

確かに、女性たちにとって、最も参入しやすい飲食の商売。近年では、「移動販売型」も「模擬店舗型」も都市の近代化によって、これらインフォーマルな形での参入は難しくなっている。Fさんはこうした時代の隙間を縫うように、中庭からワガドッグの有名店になるまでを駆け抜けた。ここ2、3年、私は相変わらずこのレス



写真①Fさんのレストランのリ・グラ

トランに通い続けているが、Fさんが帳場に立つことが少なくなり、その姿を見ない時期がしばらく続いた。私が初めてFさんに会ったのが約18年前。当時でも40歳前後だったとすると、年のころは60歳前後。そろそろ引退の文字がちらつく頃合いだ。しかし、2017年8月に再びこのレストランを訪れた時、目を吊り上げて若い女性たちを鼓舞する(叱る?) その姿を見つけた。Fさん、いまだ健在。

清水貴夫

25

*1 「チェブ：魚」、「ジェン：コメ」(それぞれウォロフ語) という名の、魚の出汁でコメを炊き込んだセネガルを代表する料理。西アフリカ全域で食べられている。

*2 ピーナッツ・バターのソースをコメにかけて食べる、こちらもセネガルを代表する料理

野生果実と栄養摂取 — ザンビア農村での間食 —

皆さんは、小腹がすいた時に、どんなおやつを食べるだろう。せんべい、あめ、チョコレート、それともオニギリだろうか。

果実の季節

2014年初頭、ザンビア南部で農村調査に出かけた際、あちらでは野生樹木の果実がおやつとなっていた。当地では、マンゴーやバナナなど栽培果実もあるが、その時期は野生樹木ミーイ (mwiiyi: *Berchemia discolor*、写真①、②) の果実インジ (inji) が旬で、たくさん食べられていた。

調査のために村を歩いていると、連日、木に登り果実を一心不乱に食べる小学生や青年を見かけた。時には、「ねえ、こっちにもインジをちょうだいよ」と木登りの難しい幼い子どもたちが木陰に集まり、大声で注文をつけていた。木の上から実が投げ下ろされると、下の子どもたちは「たりないよ」「ボクのほうにも」と口々に叫び、やかましかった。

小指の先ほどの小さな果実で大騒ぎをするなんてと少々あきれていた。しかし、おすそ分け

をもらい納得。私は熱帯果実が好きだが、また違った味のインジもすぐに気に入った。その味には、熱帯の果実に多い濃厚な甘さとは違う、清涼飲料のような後味の残らない爽やかな甘みがある。飽きない味で、つまむ手が止まらない。カップ1杯ほど分けてもらったのだが、あっという間に平らげてしまった。

販売可能な果実

食べることのできる木の実は、種類によっては販売することが可能であり、女性や子どもに現金収入をもたらし、小農の家計に貢献する。例えば、マスク (masuku: *Uapaca kirikiana*) (写真③) は熟す季節になると、市場や道路ばたでは一斉に販売が始まる (写真④)。大きさはキンカンほどで可食部がミーイより大きく、とても甘いために需要が高く、かつ、果皮が日本の幸水梨のように厚く、傷みにくいため、商品として流通しやすい。味について日本人と話すと、柿のようだという人もいるし、濃厚な味がいかにも熱帯の果実だと主張する人もいる。

そのほか、販売可能な野生樹木の果実として代表的なものにマサウ (masau: *Ziziphus mauritiana*) がある。季節になると小袋に入れられ、小銭で買えるデザートとして市場や雑貨屋に並ぶ。写真⑤では果実の色は黄緑であるが、



写真①ムーイの樹木に登る若者と集まる子ども



写真②ムーイの果実をとる若者

熟れるとオレンジから薄茶に変わる。味はリンゴのようである。ただ果肉部分が少ないために、マサウの実を食べると、むいたリンゴの皮を食べている感覚になる。



写真④マスクとタマネギの販売



写真③収穫間近のマスク



写真⑤カメレオンとマサウ

ガムのような果実

ある日、山村での調査も終わり、徒歩で宿に向かっていると、水筒の水が底をついてしまった。まだ宿まで一時間はかかるので、喉の渇きを感じつつ恨めしい思いで水筒を見つめながら歩いていた。すると、同行していたアシスタントの青年が「はい、チューインガム」と、スウェードのような肌触り、かつ、緑色でピンポン玉大のものを渡してくれた。

よく見ると、果実のようだ。しかし、からからに乾き硬そうで、とても食べ物には見えなかった。私は彼が、財布を渡し「はい、ハンバーグだよ、めしあがれ」といった類のジョークを言っていると理解した。そこで、私も同様に冗談を

返すことにし、「これ、どうやって食べるの」と質問した。

すると彼は、メリメリとこの果実マネゴ (manego : *Azanza garckeana*) (写真⑥) を割り、一片 (果実1個の1/5ほど) を口に放り込み、奥歯で噛みしめ始めた。残りを手渡された私は「食べ物なのか!」と心の中で驚愕した。

思い切って、私も口に入れてみた。外も内もすっかり乾燥し、割り箸を強く噛みしめているかのようなだった。しかし、繰り返し噛むうちに粘りが出始め、2~3分後には、100回ほどかきませた納豆を口いっぱいに入れたような粘りの強さになった。そして、この粘りにはほのかな甘みがあり、私は飽きもせず、噛みしめ続けた。その後、私は喉の渇きも忘れ、宿まで4~5個の果実を食べ続けた。



写真⑥乾燥したマネゴ(左下)と未乾燥のマネゴ(それ以外)

子どもと果実

野生樹木の果実は、いずれの種類も果肉など可食部は大きくない。しかし、1つの樹木に大量の果実が一斉に実る。そして実る季節になると、子どもは遊びの最中に、甘くておいしいこれらの果実を小一時間食べ続ける。手の届く範囲に実がなくとも、棒を使用する、木に登るなど工夫を凝らし、なんとかありつく。

これらの果実から、子どもは相当量の栄養や

エネルギーを得ていることが考えられる。1つの樹種あたりの収穫期間は短期間かもしれないが、樹種は複数あり、その期間にはズレもあるので、子どもの栄養状態改善にずいぶん貢献しているのではないかと。

おおよその摂取量を把握するため、文献に記載された栄養成分を用いて試算してみたい。

マサウの栄養成分は、Nyirenda et al. (2009)によると可食部の新鮮重100gあたり、水分80g、熱量68kcal、タンパク質1.37g、脂質0.3g、灰分1.01、カルシウム0.25mg、鉄分3.27mg、亜鉛0.01mg、ビタミンC 58.69mgであった。マサウは写真④を見てわかるように、ごく狭い範囲にたくさんの果実が実る。一斉に熟す季節には、パッと片手で枝を引き寄せ、反対の手で10粒の果実をとり口に入れという動作を繰り返した場合、30分ほどあれば、ゆうに1000粒は口に入れることができるだろう。可食部が1粒1gと考えれば、1kgを食べることになる。

マスクの栄養成分は、Stadlmayr et al. (2013)によると、可食部の新鮮重100gあたり、水分67.7g、熱量123kcal、タンパク質0.3g、脂質0.4g、炭水化物28.7g、繊維2.1g、灰分0.8、ビタミンC 16.8mgであった。

4～5歳の子どもの必要熱量は1日あたり1650kcalであり、2歳から5歳の1日あたりに必要なカルシウムは459mg、鉄は5.1mg、亜

鉛は7.5mg、ビタミンCは25mgである(Alaofe et al. 2014。熱量以外の単位はgと表記されていたが、Joy et al.などを参照し、mgに修正)。

両果実とも間食として1kg食べた場合、1日あたり必要量のうち、マサウから熱量41.2%、カルシウム0.5%、鉄641.2%、亜鉛1.3%、ビタミンC 2347.6%をとることができ、マスクから熱量74.5%、ビタミンC 672.0%を摂取することができる。以上の試算より、野生樹木の果実から、かなりの熱量、微量栄養素を摂取することが明らかとなった。

栄養摂取の調査が行われる場合、家で調理される食品を計量するため、野生樹木の果実の摂取についての評価は容易でない。しかし、ザンビア南部農村において子どもは間食として多量の野生果実を摂取することが可能なため、特に子どもの栄養摂取を考えるうえで、野生果実という食品群および間食という食習慣は軽視すべきでないと言える。

石本雄大
宮寄英寿

[参考文献]

Alaofe, H., Kohler, L., Taren, D., Mofu, M.J., Chileshe, J., Kalungwana, N. (2014) Zambia Food Consumption and Micronutrient

Status Survey Report, The National Food and Nutrition Commission.

Joy, E. J, Ander, E. L, Young, S. D, Black, C. R, Watts, M. J., Chilimba, A. D., Chilima, B., Siyame, E. W. P., Kalimbira, A. A., Hurst, R., Fairweather - Tait, S. J., Alexander, J. S., Gibson, R. S., White, P. J., Broadley, M. R. (2014). Dietary mineral supplies in Africa. *Physiologia Plantarum*, 151 (3), 208-229.

Nyirenda, D. B., Musukwa, M., Mugode, R. H., Shindano, J. (2009) Zambia food composition tables, National Food and Nutrition Commission.

31

Stadlmayr, B, Charrondiere, U. R, Eisenwagen, S., Jamnadass, R., & Kehlenbeck, K. (2013). Nutrient composition of selected indigenous fruits from sub - Saharan Africa. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93(11), 2627-2636.

初めての海外調査とお弁当

「お弁当」は、外で仕事をする人であれば大事なアイテムです。私は、南インドのタミル・ナードゥ州での研究調査で食べたお弁当が忘れられません。すぐにお弁当の話に移りたいのですが、まずは、私の初めての海外調査の思い出にお付き合いください。

南インドへの渡航は、私にとって初めての海外での研究調査でした。インドは発展が著しい国で、貧富の差も大きな国です。事前に調査中に滞在する場所は都会ではなく、村だと教えてもらっていました。そのような場所は、衛生環境が日本に比べてとてもワイルドなところなので、私は渡航前から計画的に予防接種を行っていました。初めてインドを訪問する私としては、少し入念すぎるかと思うほどの準備を行っていました。

事前に現地の情報を仕入れておくことは重要ですので、真っ先に旅行用のガイドブックを仕入れました^{*1}。後から考えると、海外調査のためでも、こういった情報は本当に大切でした。例えば、生水は飲まない方がよいのはもちろんですが、さらに暑い半乾燥地だと美味しそうに見える冷たい飲み物は、氷の水が生水かもしれ

ないから我慢した方がよいとか、寄付を要求する人に取り囲まれたりすることもあるなどです。しっかりとガイドブックを読んで、情報は色々と頭に詰め込みました。2015年8月、4カ月ぐらいの準備期間を経て、空港の預け入れ手荷物の許容量いっぱいに見測装置を積み込み、自分の荷物は2kgだけというハードルの高い渡航準備をこなし、日本を出発しました。夜の空港に到着し、次の日は陸路で調査地に向かいました。私たちが訪れたのは都会とはほど遠い、まさに「街」と「村」でした。

初めての海外調査は、海外調査の経験が豊かな日本人研究者と現地のパートナー達のを追いかけていくのがやっとでしたが、お腹が空くのは一人前でした。一つ目のお弁当の写真は、ソルガムの栽培を行う村の農場で、ポンっと手渡されたお弁当です(写真①)。ずっしりとしていて、ほのかに暖かい塊を目にした私は、最初は状況が理解できませんでした。「え、これは何?」と思わず聞いてしまいました。何回聞いても、これは「お弁当」なのです。「お弁当だ」ということを理解した私は、恐る恐る新聞の包みを開けました。するとどうでしょう、バナナの葉っぱに包まれた包みが出てきました。私はホッとしました。実は、新聞紙に直接食べ物が包まれていると腹をくくっていたのです。ご覧のようにインドでテイクアウトしたお昼のお弁当は、日本

のようなお弁当箱ではなく、バナナの葉っぱに包まれたご飯が新聞紙に包まれていて、カレーなどのおかずは薄い透明なビニール袋に入っていました(写真②)。ビニール袋にカレーが入っていたのも衝撃的でしたが、カレーがすでにかかっているご飯が新聞紙に直巻きされていると勝手に想像していた私は、お弁当の正体を知ると、「なんて素敵なお弁当だ!」と感激しました。さらに、この場所が半乾燥地であると思えば、柏餅よりもちまき派の私には、緑が鮮やかなバナナの葉に包まれたお弁当がとても贅沢なお弁当である気がしてきました。

今日のお昼の全容が理解できたのもつかの間、私の頭に問題が浮かびました。初めてのお弁当をいただく前には、色々なお店で現地の料理を楽しんでいました^{*2}。どんなに小さな村のレストランでも手洗い場がありました。現地の食事は右手を使って食べるスタイルでしたので、現地の人は食事の前にしっかり手を洗うのです。しかし、お弁当と対面した場所は村の農場なので、手を洗うところがありません。お弁当を前にした私には、これまで作業していたのに、手を洗わずにこのお弁当を食べるのか?という疑問が生じたのです。でも、入念な準備をしてきた私のリュックの中には日本から持ってきた除菌用のウェットティッシュがあったので、それをみんなに配りました。もちろん、日本人と現地人に。

日本人は私が差し出したものを普通に受け取ってくれましたが、現地人は私をちょっと不思議な目で見つめて受け取ってくれました。「必要ないよ」とでも言いたそうな目でしたが、私の気持ちを汲み取ってくれたようで受け取ってくれました。みんなレストランで手を洗っているから気をつけていると思っていたのですが、実はそうでもないのかもしれない。

さて、食べるまでに色々な葛藤があった肝心のお弁当の味は、ピリ辛だったけどとても美味しかったです。ご飯の量がとてつもなく多いのですが、体を使って労働している現地人にとってはその量が普通なのだろうと想像できます。また、南インド料理は米が中心のカレーで、カレーの味も日本人好みです。毎回の食事はとても楽しいものでした^{*3}。次はゆっくり旅行で訪れたいものです。

荒木良一

^{*1} 手にしたのは旅行用ガイドブックですが、今回は研究でインドに滞在しました。念のため。

^{*2} 本来なら、「過酷な現地調査で倒れないためにしっかり食べて、現地の食文化の理解に努めました。」と書きたいところです。

^{*3} 研究の合間の楽しみも必要なのです。



写真①新聞紙に包まれた塊はずっしりと重く生温かかく、舌が応でも想像を掻き立てられる。



写真②バナナの葉に包まれたお弁当には、透明のビニールの袋に入った3種類のカレーと甘いデザートのようなものが付いていた。

牛たちの軌跡

乾燥した大地をゆく

ニジェールは国土の4分の3が砂漠の国だ。残りの4分の1の地域にも乾燥した大地が広がり、植物はまばらにしか見られず、川は雨が降ったときのみ水をたたえる。そんなニジェールの自然に、単に「厳しい」という表現を当てはめることもできるだろうが、私は「力強さ」や「雄大さ」といった表現がとてもよく合うと思っている。

私は2010年からニジェール南部の農耕民ハウサの村で、住み込みで調査をしてきた。村から一歩出ると、牛たちが列をつくって硬い堆積岩のうえを移動している光景を目にする。最初にニジェールを訪れたとき、牛たちが暑く乾燥した大地を力強く進む姿が印象的だった(写真①)。

調査している村には牧畜民のフルベも暮らしている。フルベの人びとは毎日を牛とともに過ごし、日中は草の生える水辺まで牛たちを連れて行く。

牧畜民だけでなく、農耕民であるハウサにとっても牛は身近な存在だ。一度、友人に「ハウサ」という名前の由来を聞いたことがある。友人は「ハウサ語で *hau* (乗る) *sa* (牛)、牛に乗る人びとの意味だよ」と語った。ハウサの男性は牛を

乗りこなして初めて一人前になると言われているのだそうだ。

牛にかける思い

毎週金曜日、近くの町では市場がたつ。市場ではトウジンビエやトウモロコシなどの地元産の穀物や、香辛料、塩、野菜、生活雑貨などの国内外から輸送されてきた商品がおもに売られている。人びとは週に一度、数km離れた村々から町に集まってくる。

私も月に一度、村では飲めない冷たいコーラを楽しむために、7kmの道のりを歩いて市場に向かう。道中、それぞれの村から市場に向かう人びとと合流し、話しながら市場に向かって歩く。町に近づくにつれ人の数が増えていき、徐々にざわめきが大きくなって、市場に入ると活気のある客引きの声がいたるところから聞こえるようになる。

2012年10月、私はイスラームの祝日である犠牲祭に初めて参加させてもらった。犠牲祭はイスラームの祝日であり、人びとは動物を1匹生贄として捧げて、この日を盛大に祝う。いつもの金曜日でもかなりの活気があるのだが、犠牲祭直前の市場はさらなる活気を帯びる。市場の規模はいつもの金曜市の3倍以上にもなり、犠牲祭に向けて人びとが食材や服飾品を買い求める。



写真①堆積岩が露出する場所を歩く牛

いつもはただの広場として使われている場所も、この日ばかりは人びとと商品で埋め尽くされる。どこにこんなに隠れていたのかと思うほどの人が市場に押しかけ、歩くのも一苦労だ(写真②)。

犠牲祭の直前に開かれる市場では、広場の一角に家畜の市場が設けられ、たくさんの家畜が集まってくる。この時期に開かれる市場には、生贄にする家畜を求めてたくさんの人びとがやってくるためだ。いつもよりも多くの家畜が集まるため、生贄にする家畜だけでなく、飼養するための家畜の購入を考えている人も家畜市場に集まってくる。市場のいたるところでは、牛の持ち主が客を呼び止め、自分の牛がいかにすばらしいかを説いている。この地域では、牛はほかの家畜と比べて価格が高く、購入すれば重要な財産となる。大きな買い物であるがゆえに、客は慎重に牛を見さだめ、牛の持ち主と値段交渉をおこなう。丹精こめて育てた牛だから、持ち主も価格を妥協することはできない。家畜の市場に行き人びとの真剣な交渉を見ていると、牛にかける人びとの思いを見ることができる。人びとにとって、牛は身近なだけでなく貴重な存在なのだ。

牛持ちの物語

2012年11月のある日、私は村周辺の侵食の状況を把握するため、調査助手のユスフと一緒に

に雨水が地表面を侵食し深い溝になったガリという地形の分布を調べていた。ガリの近くには、同じく水の侵食でできたリルと呼ばれる細い溝がたくさんある。侵食が進み、リルが発達するとガリになる。

調査を進めていると、リルとは少し違う地面の溝を見つけた。その溝だけ、丘の向こう側まで長く続いている。先を歩くユスフに向かって「ねえ！この溝はなに？」と声をかけた。ユスフは「ヒトミは初めて見るのか？これは『牛の道』だよ。」と言った(写真③)。

「牛？」私は思わず声をあげた。いま私たちが歩いている場所は、ツルハシを使っても穴があかないほど硬く、堆積岩がむき出しになっている。牛がこの硬い堆積岩の地面に溝をつくったということに、私はとても驚いたのだ。「そうだよ。これは牛が毎日通ってできた道だよ。」ユスフは立ち止まって『牛の道』についての説明を始めた。

ユスフによると、数十年前、村にマイシャラス(ハウサ語で「牛持ち」の意味)と呼ばれるハウサの男性が暮らしていたのだそうだ。マイシャラスはひとりで300頭ほどの牛を所有していた。畑に作物が植えられている雨季のあいだ、彼の300頭の牛たちはこの場所を通って放牧地まで行き、夕方に同じ道を引き返していた。村の周辺には、当時から畑がつくられていたので、雨季のあいだは村の北側にあるこの丘を越えたところ



写真②犠牲祭の直前には大きな市場が開かれる

ろまで放牧に行く必要があったのだそうだ。

いまでは、数百頭の牛の群れを見かけることはなくなってしまったが、当時は牧畜民のフルベはもちろんのこと、農耕民のハウサもたくさんの牛を所有していたのだという。私が見つけたマイシャーヌの『牛の道』以外にも、村の周りには『牛の道』があるらしい。

丘のずっと向こうまで『牛の道』は続いていく。長い時間をかけて少しずつ、牛たちはこの道を刻んだ。私はその場に立ち止まり、たくさんの

牛が長い列をつくり、小高い丘を越えていく情景を思い描いた。

土に刻まれる牛たちの歩み

フルベの友人アルは時折「昔はこの辺りをたくさんの牛たちが歩いていたよ。畑もいまほど多くなくて、牧草ももっとたくさんあった。牛たちは嬉しそうにそのなかを歩いていたよ。よく太っていて、よく乳を出した。でも、1970



写真③『牛の道』を歩くユスフ

年代におきた干ばつで、多くが死んでしまった。フルベは昔のように牛と暮らせなくなってしまった」と寂しそうに語る。

フルベは、1970年代の大規模な干ばつで多くの牛を失ってしまった。アルの父親もまた、干ばつですべての牛を失った。高値で取引される牛をあらためて購入することは難しく、アルはいま1～2頭の自分の牛に加えて、ハウサから預かった牛を世話することでお金や作物を得て暮らしている。ハウサの牛たちは心優しいアルに

よく懐き、アルもハウサの牛たちを自分の牛のように大事に世話している。

いまでは多くのフルベがアルと同じように、ハウサの牛を預かって生活している。フルベに牛を預けているハウサも、同じように干ばつで牛を失い、昔ほどたくさんの牛を持ってなくなってしまった。ハウサの人びとは世帯ごとに1～2頭ずつ、牛をフルベに預けている。

人びとの話を聞いていると、このあたりの牛は減少したうえに、昔に比べたらやせ細ってし



写真④アルが預かっている牛たち

まったようだ。人口が増えたために、マイシャーヌの牛たちが放牧されていた場所も、いまでは畑になってしまった。人びとは牛をさらに遠くまで連れて行く必要があり、各地にできた『牛の道』を通らなくなった。牛の列も昔ほど長くはない。

アルが語るように、いまでは状況が大きく変わってしまった。けれど、今日も牛たちはやせた体で硬い地面を踏みしめ、力強く歩いている。ときには気温が50度近くにもなる暑いニジェールで、新鮮な草と水を目指して、しっかりと前を向いて。その歩みは、これから何年もかけて、牛たちの新たな軌跡をニジェールの大地に刻んでいく。

西アフリカ、ブルキナファソに おける恋愛と結婚

現代の日本の結婚といえば、自ら選んだ好きな相手と、教会でウェディングドレスとタキシードを身にまとい、神父の前で永遠の愛を誓う、といったことをイメージするだろう。一方、アフリカの恋愛、結婚はどうだろうか。最近ではアフリカが紹介されるテレビ番組が多くなってきているが、アフリカの恋愛や結婚を紹介する番組は少ないだろう。私は西アフリカのブルキナファソに5年間以上暮らし、現地の女性と知り合い、現地で恋をして、結婚式を挙げた。この体験をもとに、ブルキナファソの恋愛から結婚までを紹介したい。

ブルキナファソではかつて、結婚は家と家の結びつきであり、結婚相手は親族が決めることが多く、自由な恋愛に対して束縛されることが多かった。しかし、時代の流れとともに、恋愛に対する考え方は変わり、近年の都市部においては、日本と同じ様に皆が自由に恋をして、好きな人と結婚する事が多い。15～16歳を過ぎれば、多くの人が異性との付き合いを始める。日本では草食系男子という言葉があるように、恋愛に消極的な若者の男性が増えている。それに対し、ブルキナファソでは男性から女性に交際

を求めるのが当たり前であり、気になる女性がいたら、とにかく強気に声をかける。面識のほとんどない女性にも声をかけることがあり、日本でいうナンパであるが、ここではそれが日常茶飯事である。女性も声をかけられることを迷惑とは思わず、むしろ声をかけられることによって、自分が魅力ある女性として自信が持てるそう。男性が女性から好かれるには、ルックスの良さ、お金持ち等、さまざまな要素があるが、一番は「優しさ」であり、好きな女性に対してとにかく紳士的に接する。一方、女性は自分から男性に声をかけることはほとんどないため、いかに見目で男性を惹きつけようとするのがポイントになる。特に男性はふくよかな体型を好む人が多く、女性はご飯をたくさん食べるだけでなく、伝統薬を飲んで太ろうとする人がいるくらいだ。

ブルキナファソの都市部では多くの人が恋愛に対して積極的で、楽しんでおり、恋がしやすい雰囲気がある。私自身は、妻と知り合ったきっかけは、偶然、市場で出会い、些細な会話をしただけだった。しかし、この日本を代表する草食系の私でも、ブルキナファソでは、積極的に彼女に声をかけて、付き合おうと思う気になれた。これが、日本だったら「声をかけて気持ち悪いと思われたらどうしよう…」と、マイナスなことばかりを考え、何もせず時が過ぎただけだった

かもしれない。

付き合うようになってから、何度かデートをしたが、ブルキナファソでは食事、ダンス、映画程度しか娯楽はない。日本に比べて選択肢が少ないうえに、それほど楽しめるものではない。一方、家族や友人を訪問して、いろんな人とおしゃべりする事もよくしたが、それは楽しかった。話した内容はどれも他愛もないことであったが、妻とともに多くの人とさまざまなことを話すことで、互いを良く知る良い機会だったと思う。

伝統的な婚約式

付き合い始めてから3年が経った頃に結婚を決意したのだが、ブルキナファソでは結婚をする前に、伝統的な婚約式をしなければならない。この婚約式とは、新郎の家族代表が新婦の本家に出向き、結婚の承諾を得るために、家族間で行う儀式である。私は妻の両親の家には何度も行ったことがあったが、本家の人に会う機会は少なかった。そのため、本家のことをほとんど知らなかったのだが、一つ心配になっていたことがあった。それは、婚約の際にイスラーム教徒へ改宗しなくてはいけないことである。改宗とは信仰する宗教を変えることだが、イスラーム教徒の女性と結婚する場合、たとえ私が仏教徒であ

ろうとも、イスラーム教徒に改宗しなければならない。イスラーム教徒になると酒や豚を食べることが禁止されている。私自身、お酒はそれほど飲めないが、豚料理が好きであるため、食べられなくなるのは辛い。妻の実家はイスラームを信仰していたが、義父がそれほど熱心ではなかったため、それまでに強要されるようなことはなかった。一般的にもブルキナファソでは宗教に対して大らかであり、他人に強いることは少ない。しかし、家族によって宗教に対する熱心さには違いがある。妻の本家は宗教に対して厳しく、改宗後に規律を守るように私に対して口うるさく言ってこないだろうか、不安があった。

婚約式の当日、私は現地に来られなかった日本の身内の代わりに、ブルキナファソに滞在していた日本人の上司や友人等6人を、新郎側の代表として引き連れて本家に向かった。新婦の本家からは5～6人の親族代表が待ち受けていた。この際、新婦はこの場には立ち会わず、家で控えていた。婚約式の進行は仲人が行うことになっている。私たちは妻の義理の兄に仲人をお願いしたが、一般的には新郎新婦の共通の知人で社会的に地位が高い人が務める事が多い。新婦側と新郎側の親族が向かい合って座り、お互いが直接話し合うのではなく、両者の間を仲人が往復して、話を取り次ぐような形で行った(写真①)。この婚約式でメインとなることは、

新郎側が新婦側の本家に結納を収めることである。本家が結納を受け取れば結婚が受け入れられることになる。結納の品は婚約式を行う前から、仲人と本家側が話し合っていて決めていた。こういった品に決めるのかは、家によってさまざまだが、新郎新婦の家柄や職業等を考慮して決めている。私の知人は、新婦が高貴なイスラームの家柄だったことから、牛10頭(40~50万円相当)と高い品を納めなくてはならず、本人は

お金を貯めるのに苦勞をしたそうだ。また、外国人はお金持ちと見なされることが多く、多額の結納を求められることもある。しかし、私の場合は、本家が私を外国人としてではなく、現地人と対等にみてくれ、羊1匹、鶏1羽、塩50kg、米50kg、嗜好品のコーラの実、さらに400円程度の現金、全部で3万円相当の品を収めるのに留まった。このように本家が私を現地人と対等に配慮してくれたことは、とても嬉しいことだっ



写真①伝統的婚約式

た。こうして本家が結納を受けとった後、新郎側と新婦側の代表が一人ずつ握手をして、そして、料理が振る舞われた。

ところで、私が心配をしていた、イスラーム教への改宗についてだが、本家の家の壁をよく見ると聖母マリアの絵が描かれているではないか。また、料理が振る舞われる最初に、ゾムコムと呼ばれるトウジンビエのジュースが、ヒョウタンの器に注がれてでてくるのだが、そのヒョ

ウタンの器の側面にも、聖母マリアの絵が刻まれていた。つまり、本家自体がキリスト教に改宗していたことが、その時はじめて分かり、私は拍子抜けをした。ブルキナファソでは改宗をすることはまれにあることだが、まさか妻の本家が改宗していたのには、大変驚いた。結局、私はイスラーム教やキリスト教に改宗を求められることはなかった。



写真②市役所での結婚式

盛大に祝う結婚式

こうして新婦側の親族から結婚の了承も得られ、晴れて結婚式ができるようになった。ブルキナファソにおける現代の結婚式は市役所にて婚姻届を提出し、籍を入れることである。結婚式当日、婚姻届の調印は市役所の広間にて、50人くらいの列席者が集まって行われた(写真②)。新郎新婦はタキシードとウェディングドレスに身を包み、市長代理が立ち会いのもと、誓いの言葉、誓いのキス、指輪の交換、婚姻届への署名を行った。そして、市役所から披露宴の会場である妻の実家に皆で移動するのだが、ここからはとにかく盛大に祝うことが大切である。新郎新婦は派手に飾りつけされた乗用車に乗りこみ、列席者は車やバイクに乗り、クラクションで大合唱をしながら移動する。披露宴の会場には100人以上が集まり、会場に皆が入りきれなかった。全く知らない人も勝手に会場に入ってくるが、決して追い出してはいけない。披露宴ではとにかく多くの人を受け入れ、料理を振る舞って賑わう。多くの人が結婚式に満足をする事で、2人の幸せを願う気持ちが募り、さらに新郎新婦はこれに幸せを感じる。

最後に、結婚式から10年近くが経つが、当時のことを振り返ってみると、結婚式自体はあっという間に終わってしまい、一瞬の出来事のよ

うだった。しかし、結婚までの妻との出会いや、恋愛、親族や友人との交流、本家で婚約式等のさまざまな出来事を経験し、いろんな想いが積み重なり、そして、結婚式に至った。私はこれまでに日本やアフリカで友人の結婚式に何度も参列したことがある。どんな国でどんな形であろうとも、結婚式では新郎新婦の積み重なった想いに皆が共感して、末永い幸せを願う。そして、この経験が結婚生活において癒しを与えてくれる、良き思い出になるものである。

町慶彦

太陽が欠けた日

メガネ

「生まれてから一度も見たことがない。メガネがあつたら見れるのになぁ…」

ある日のこと、村でお世話になっている家のお母さんが言った。お母さんが家事をしながら聴いているラジオでは連日、日食が起こる日時や観察時の注意点などが報じられていた。日食が近づいてそわそわしていたのは子どもだけではない。大人の間でも日食が話題にのぼることが増えていった。

ブルキナファソの農村での調査中、私はある家族の一員として受け入れてもらい、「娘」とし

て暮らしていた。そこでの私は、20歳の妹を筆頭にした6人の妹と弟をもつ「長女」である。そこにお父さんとお母さん、居候の女の子を加えた10人で寝食をともにしていた。

ブルキナファソでは、2013年11月3日に日食があつた。日食とは、地球と太陽の間に月が入り、太陽が月に隠されて全部見えなくなったり、欠けたように見えたりする現象のことだ。日食を見るためには、目を傷めないようにするための専用のメガネが必要になる(写真①)。

そのメガネは、ひとつ1,000フラン(200円程度)で売られているのを町の薬局で見たことがあつた。高すぎる。そのメガネがひとつあればうちの3日分の食費になるし、村びとも私も大好きなモロコシ酒(モロコシという穀物を原料に造る地ビール)が8リットルも飲める。「一瞬で終わるイベントのためにそんな高い買い物をするなんてどこの金持ちだ」と、これまでメガネをちらりと横目に見ては、目をそらしていた。

そこに冒頭の、お母さんからの遠まわしなおねだりだ。…ほかでもない彼女の頼みなら仕方ない。私は重い腰をあげて自転車に乗り、炎天下の舗装していない道を、30分かけて町へ向かった。

日食の前日だからか、メガネは半額になっていた。自分は損をしていないのに、雑な値段設定に憤りを覚える。「これからもっと値下がりするんじゃないの?」心の中でブツブツ言いな



写真①日食メガネ

がらメガネを手に取ると、弟たちの顔が浮かんだ。「ええい、半額だし！」と、勢いよくもうひとつメガネをつかみ取り、レジに向かった。

日食についての噂

昔、村で日食があったときの様子をおじちゃんが教えてくれた。太陽が陰り始めると、農耕民はアンテロープというウシ科の動物の角で作った笛を吹いた。鍛冶屋は鉄を、音楽をなりわいとするグリオは太鼓を、女性は調理に使う長い木べらをそれぞれ叩いた。あたりが夜みたい真っ暗になったので、そうやって太陽と月にゆるしを請うたという。村は彩り豊かな祈りの音色に包まれたことだろう。

話を現代に戻そう。村では「日食の時は夜みたいに暗くなって危ない」とか「外に出ると目が強く刺激されて、もし太陽を直視したら目がつぶれて一生見えなくなる」という噂が流れた。その日をどう過ごすのかは、村びとの最大の関心事ごとだった。モロコシ酒は造り始めてから販売までに3日かかるが、計画的にその日の販売を避ける者もいた。酒場は屋外だから、酒を売っている間に噂みたいなことが起きたら大変だと考えたのだろう。客が少ないと予想した者もいたかもしれない。

私の家でも噂を受けた備えがあった。うちに

は家畜として飼っているウシやヒツジ、ヤギなどの放牧を頼んでいる少年がいる。彼は朝早く家に来て、庭につながれている家畜を連れて出掛け、夕方に帰宅するのがルーティンだ。お父さんは、日食の日は何が起こるか分からないから、朝出かけたなら日食前に一度帰宅し、日食が終わったらまた放牧へ行くようにと彼に言った。

太陽が欠けた日

いよいよ不安と期待が入り混じった日食の日が来た。家でそわそわと待機するのは、仕事に行ったお父さん以外の家族に加え、いつもうちに遊びに来る従兄の妻と娘3人、伯母と子ども3人の合計17人という大所帯である。ラジオでは11時半から14時半の間に日食が起こると言っていたが、それよりも早くから太陽が隠れ始めた。みんなで家の中に入り待機している間に、私は昔覚えた天体の知識を記憶の底からひっぱり出した。予定時刻は首都での時間だったのだろう、ここは首都より西だから先に日食が起こるのかな、などと考える。お母さんが門番のようにドアの近くに座ってしばらく外の様子を見ていたが、いつもとなにも変わりはない(写真②)。

お母さんが促すと、子どもたちはおそるおそる外に出て、順番にメガネで太陽を見始めた。始まる前からうきうきそわそわしていた子ども

たちは、2つしかないメガネを奪い合い、「月みたい！」なんてはしゃいでいる(写真③、④)。あまりにも楽しそうなので、自分のドケチぶりを密かに反省した。お調子者の一番上の妹は、その日に市場で見つけた紫色のドレスまで試着してご機嫌だ。メガネをサングラスに見たててモデル風のポーズをきめている。私と末の妹も悪乗りして、撮影大会が始まった(写真⑤)。もはや日食そっちのけだ。

今回ブルキナファソで観察できたのは部分日食

だった。太陽は端がすこし隠れた程度。部分日食でも辺りが暗くなることはあるらしいが、太陽は大地を照りつける手を緩めることはなかった。そんなわけで、一通りメガネで太陽を見終えると、みんな飽きてしまった。家の中で待機することさえやめて、それぞれ好きなことをし始めている。お母さんに至っては外にござを持ち出し、昼寝の体制を整えて横になった(写真⑥)。

日食が終わったときには、一大イベントがあったことなんて忘れたかのように、完全に普段の



写真②日食が始まり、家の中で待機しているところ

生活に戻っていた。「日食終わったよ」と一応お母さんに声をかけると、「あーそう」と返す寝ぼけた声。結局、みんなの分までメガネ代のモトを取ろうとしつこく太陽を監視し続け、夜まで頭痛にあえいだのは私だけだった。



写真③観察に一番乗りをした末の妹と、横から手を伸ばしてメガネを奪おうとする一番上の弟

日食を終えて

日食のときはどう過ごしたかと村びとに聞いてみた。日食が始まった途端、噂を信じて窓やドアを閉め切り家に閉じこもった人もいれば、噂なんてお構いなしでいつも通り村をぶらつき、その日は多くなかったモロコシ酒を探して飲み歩いたつわものもいた。

うちの家畜を放牧する少年は、そもそも来なかった。代わりに一番上の弟が放牧に行くよう命じられたが、サボった。罰として夕飯抜きに処せられたが、これも無視して食べた。その日の夜、妹たちと私がねぐらにする離れの女子部屋まで、母屋にいるお父さんの怒号が響き渡り、私たちは目を合わせて肩をすくめた。

50



写真④「初めて日食を見たアフリカの人」のポーズでふざける2番目の妹(左)と真剣に日食を見るお母さん(右)

後に本人が笑い話として語るまで気付かなかったのだが、一番上の妹は、日食が始まり太陽が黒くなっていくのを目にすると、なにか黒いものが部屋に入ってくると心配して女子部屋の窓を閉めにいったらしい。あのドレスでポーズを

きめて一緒にゲラゲラ笑っていたときに、心の中ではそんなことを考えていたなんて。

神代ちひろ

51



写真⑤撮影：末の妹 モデル：一番上の妹、筆者



写真⑥昼寝の体制を整えたお母さん(左奥)と、日食メガネで遊んだ従兄の娘(手前左)と末の弟(手前右)

ティエベレの壁塗りのレシピ

2012年3月下旬、ブルキナファソのカッセーナ地方の村に住むカイエおばあさんにティエベレの壁塗りを習いました。当時、私は大学で漆工を専攻する傍ら、大学のゼミで大学内に土づくりの家を建てていました。そのゼミの先生から雨季にブルキナファソへ行かれていたときのお話を聞き、ティエベレの家の壁画に惹かれ、乾季に行われる家作りをぜひ見たいと思いブルキナファソへ行きました。

ブルキナファソの家作りは、日中の気温が50℃近くなる暑い乾季に行われます。ティエベレでは日干しレンガ作り(写真①、②)や家を建てる



写真①日干しレンガを2ついっぺんに作れる木枠

ことは男性が行い、内部と外壁のコーティングをかねた壁塗りは女性が行っていました。水汲みは女性が行っていました。

壁塗りの最後にはマメ科の樹木であるネレの莢を煮出したエキスをかけます。これは、土壁が風雨で浸食されるのを防ぐ役割もあります。本来は、その家に住む女性と親戚の女性たちが集まって壁画を塗るそうですが、最近は集まって壁塗り



写真②結婚して住む家を作るためレンガを作る青年

をする文化が廃れてきたそうです。風雨などの浸食で消えてしまった壁画も多く、長期間壁画の黒い線を保たせるために、本来のバザルト（玄武岩の黒い顔料）ではなく、アスファルトを代用して描かれている壁もありました。壁塗りを教えてもらっていると、通りがかったおばさんが、「おーやってるねー」とニコニコと通り過ぎて行きました。

村のおばあさんたちは、自宅の壁画を描く風習がのこっていた世代で、その中の一人、カイエおばあさんに壁塗りを習いました。その際に感じた乾燥した空気の質感や、暑い中で大変な作業を楽しくする工夫、一緒に作ることで身体を通して理解した造形のできかたなどを、レシピとして記すことにしました。

カイエおばあさんの壁塗りのレシピ

[所要時間] 約3.5時間（まだ涼しい午前7時頃～午前10時半頃まで）

[壁塗りの速度] 2人で1日に塗った範囲は約90cm×190cm

[場所] カイエおばあさんの自宅の裏側

[材料] (写真③)

- ・水につけておいた牛糞 ばけつ1杯
- ・乾いた牛糞 1やま
- ・水 ばけつ1杯

- ・テライトの土 大きな洗面器1杯（壁の周辺にたくさん置いてある）(写真④)
- ・片面が平で表面がつるつるした石（手になじむもの）
- ・バザルト（フランス語で玄武岩。黒い玄武岩を細かく砕き、ふるいにかける）(写真⑤)
- ・干した粘りのある植物（オクラかモロヘイヤ?）を水につけたエキス(写真⑥)
- ・鳥の羽（筆として、長さ約18cm）
- ・カオリンと呼ばれる乾くと白くなる石
- ・ダバ（手鍬。落花生、ミレット、トウモロコシなどを栽培するときに用いる農具）
- ・ひょうたんをくり抜いて乾燥させたボール
- ・大きめの洗面器
- ・小さめの箒（ブルキナファソでよく箒として使われている、植物の穂を切りそろえ束ねたもの）
- ・ネレの莢(写真⑦)
- ・ネレの莢を煮出す小さな土鍋(写真⑧)

[作り方]

- ① ボールに水につけておいた牛糞と水を入れて、手で混ぜ合わせる。軽く混ぜた溶き卵くらいの粘度にする。手で混ぜながら、混ざりきらない牛糞の大きな繊維などを握りながら絞って捨てる（図①）。
- ② 地面の上で乾いた牛糞をダバで砕き、①と混ぜ合わせる。①を少しずつ加えさせて、山をつくってはそれを餅つくようにダバで崩し混ぜる。（写真①）手で壁に塗れるくらいに少し固めのドロドロ（固めのホットケーキの生地のようなかたさ）になるまでダバでまぜる。
- ③ ボールに②をうつし、手で混ぜながら、手に当たる砕けない小石を取り除く。水を少し足して練り、壁塗りを始める。手に一握り乗せ、下から上に手で押しつけて塗る。驚くほど滑らかに牛糞が壁にくいつく（写真②）。
- ④ その日に塗る面積が塗れたら、③に水を足して、クレープの生地くらいの固さにする。そして、もう一度さっき塗った層の上から③の要領で表面をきれいにするように、塗り重ねる。



写真③壁塗りの材料



写真④カイエおばあさんの家の裏



写真⑤バザルトを粉砕しふるいにかける



写真⑥粘りのある植物を水でもどす



写真⑦ネレの莢



写真⑧ネレの莢のエキスを煮出す



図①なめらかになるまで牛糞を水に溶く



写真⑨ダバ(手鋏)を使って土と溶いた牛糞をよく混ぜる



写真②手に乗せて下から上に擦りつけると、びたーっと塗れる 写真③ラテライトと牛糞を混ぜ、小石など手に当たれば取り除く



写真④気温が高く塗りつけた層がすぐ乾くので次の塗りに入る 写真⑤手になじむ小石を選ぶ 写真⑥小石でつるつるに磨く

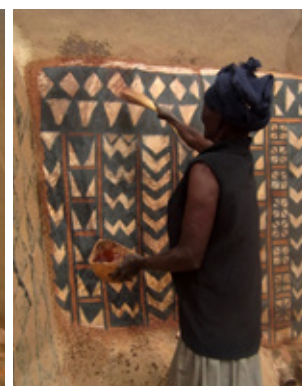


写真⑦色付けの材料と植物のエキスを混ぜる 写真⑧まず外側の枠を描き 写真⑨紋様を決めて少し塗り、次の紋様を考える



56

図②小石で磨く前に水をかける



写真⑩白い石(カオリン)でこすり磨く 写真⑪左が前日に作った壁画、右は白を描いている途中 写真⑫ネのエキスを帚でかける

- ⑤ 壁を落ち着かせ表面を乾かしている間、休憩をする。ここまで約20分。気温はすでに35℃以上、大気が乾燥しているため、すぐ乾きはじめます。
- ⑥ 次に大きめの洗面器で、ラテライトの土を②の要領でダバで砕きながら、水と合わせてドロドロにし(写真③)④の残り混ぜ合わせる(固さは②と④の間くらいの固さ)。③と同じように下から上に手で押しつけて塗る。カイエおばあちゃんのストロークは長い(写真④)。
- ⑦ 少し休憩しながら、塗り終わったオレンジの壁を乾かす。
- ⑧ 表面が少し乾いたら、ボールの水をバチャバチャと手でかけ、全体をぬらす(図②)。
- ⑨ 片面が平なつるつるした石で⑨の表面をこすり、ならす(写真⑤、⑥)。
- ⑩ ⑧・⑨をもう一度くり返す。乾かしている間に休憩。
- ⑪ バザルトと水、乾燥オクラを水につけたドロドロとしたエキス(写真⑦)を手で混ぜ合わせ、小石などを取り除く。
- ⑫ 羽を筆として、紋様を描いていきます。まず、枠になる線を引きます(写真⑧)。その中に紋様を描き、中を

黒く塗ります(写真⑨)。それを見ながら、次の段に何を描くか決めます。すらすらと次の紋様を考えて描いていきます(図③)。

- ⑬ 白にするところは、カオリン(白い石)で磨くように擦り付けていきます(写真⑩)。黒いところは⑨で使った石で磨きます。作業開始から約2時間経ち、気温も45℃近くと暑くなり、大変な作業です。このときカイエおばあちゃんは歌を歌いはじめました。しんどい作業を歌いながら、楽しい作業にかえてがんばります。
- ⑭ 休憩をしながら、湿り気を飛ばします。カオリンでこすった白い部分がグレーからはっきりした白色が出てくるまで、壁画を乾かします(写真⑪)。その間にネレの英を煮出します(写真⑧)。濃い赤茶色の液体が煮出せたら、ボールにうつし、箒で壁にネレのエキスをかけます(写真⑫)。全体に赤いネレのエキスをかけたら完成!

57

カイエおばあさんが歌っていた歌の歌詞

- 1 アヨーアヨーアーヤーウェー
アヨーアヨーアーヤーウェー
ダーニーグル ティエベレ アーヤーウェー
ダーニーグル ティエベレ アーヤーウェー
(くり返す)
- 2 ウンヤローエ エウンヤローエー ガンバロ
(がんばろと聞こえた)
(時々挟み込まれるフレーズ)

1の繰り返しの中に2のフレーズが挟み込まれ、たとえば1、1、2、1、1、2、2、1、といった具合に歌われる。



図⑧ 紋様を羽で描く

描かれた紋様の意味

紋様にはそれぞれ意味があります。身近な日常生活のもの・ことを題材に、抽象化することで紋様が描かれていました。例えば、“N”のような紋様は鶏の足を表していて、足が速いので縁起がよい紋様とされています。その家に住んでいる人物に関わる紋様は、村の歴史に関わりのあることがらなどを、幾何学に落とし込む手法で記憶を記録し、描くことで伝える暗号のようでした。教わった意味と図を少し記します(図④)。

壁塗りをおえて

壁塗りでとても驚いたことは、牛糞の壁への食いつきのよさです。牛糞にはほどよく分解された植物の繊維がまじり、よくこねるとモチモチとしていて粘度があり、素手で壁にすりつけるだけで、びたーとくいつきます。日本では壁土用に土を長期間置きわざと醗酵させて使ったりしますが、食いつきがわるいこともあります。牛糞は臭みもなく万能な素材だと思いました。面白かったことは、人の身体で作られた建物は、人の身体がものさしとなって造形のラインを決めているところです。おばあさんが背伸びをしてギリギリとどくあたりの壁に段差があり、そのラインに沿って下に絵を描きました。壁画は2～3年で

風化するため塗り替えるそうで、以前の壁画の上から塗り重ねられます。そのため、下から塗れる範囲と、屋上から乗り出して塗る範囲の境界に段差ができます(写真④)。私はおばあさんよりも背が低かったので、おばあさんのラインに手が届かず、壁を支える下の膨らみの上によって作業しました。壁塗りは親戚の女性たちで行われますが、この家の壁画の基本サイズはおばあさんの手が届く、届かないが造形の境界を決めていて、壁塗りをすることで自然に身体のものさしを知ることができました。

白い石を擦って白を描き、黒とオレンジの面をつるつるした小石で磨く作業は大変ですが、この行程により壁の表面を磨き、凹凸をなくし強くしています。暑期中、地味で大変な作業のため、カイエおばあさんは歌を歌い、楽しい作業にしていました。私が大学で専攻していた漆工も、研ぐ磨く作業が一番大変な作業だったので、とても共感できました。大人数の女性たちが歌えば祭りのような楽しい作業になるでしょう。

壁塗りを習った後、おばあさんの家の室内も見せてもらいました。外よりも丁寧に描かれた壁画が多く、線彫り(絵のラインに沿って壁を彫ること、写真⑨)も施されていました。室内の壁画は風化ですぐに消えてしまわないことと、大切な日常の空間に描かれるため、紋様の配置も外よりも細かく、より気を配られていました。



ヒョウタンの器の欠けた部分を示す三角



ライオン 王をしめす



トカゲ (レリーフ)
穀物庫によくついている



タカラガイ good luck



ネレの葉



肩ひもをかけ脇に抱える太鼓



鶏の足 足が速い縁起物



へび (レリーフ)
ボアはよい意味
ダンゲロスはよくない意味



ソルガムの葉と稈



ダバ (手鋸)



杖 (レリーフ)
家に老人が住んでいる
ことをしめす



ブルキナファンで
よく用いられる箒



手を繋いで握手している



ゲリというゴルフに似た
ゲーム



コウモリ



亀



頭の傷跡



マクラビ
若い女の子が住んでいる



亡くなった方が履く下着



写真⑨室内、キッチン天井からさす光



写真⑩室内（重ねた甕^{かめ}は食器や収納に使う）

天井に穿たれた穴からの光がスポットライトのように壁画を浮かび上がらせていました。またその中にキッチンや寝台などがありました。壁画と生活がまるで一枚の布に包まれているように、境界線がゆるやかな状態で混ざり合っていました。それは、住人や関わりのある人達の身体によって、身のまわりの素材や泥を媒体にしてつくられた造形であり、身体をものさしとして建物、壁画を建築されているからです。そして壁画に描かれるのは、何代にもわたり続く目の前の日常から生まれた紋様でした。このレシピを使ってぜひティエベレの壁塗りに挑戦してください。

前田菜月



写真⑪玄関



写真②カイエおばあさんとお家

61



写真③屋根から全体をみると入りこんでいて迷路のよう



写真⑭バオバブの木の上に置かれた穀物の程



写真⑮ポーの街の市場はとても色鮮やか



図⑥カイエおばあさんたちのお家

ガーナの森林にて

森は、生活の中心を森林環境にしている人々を除けば、日常生活とは少し離れた環境である。故に、新鮮な出来事が多く、それが森林の魅力の一つとなっている。森林を歩くと新しい発見があり、見慣れない樹木や野草、時として動物に遭遇するなど、興味深い現象を体験することも多い。

私はまだ若かった20代(2002~2003年)に、ガーナの森林を半年ほど調査したことがあった。ケッペンの気候区分によればガーナは南部の熱帯モンスーン気候から北部のサバナ気候まで分布しており、私はその中のサバナ気候の地域においてチーク人工林を調査していた。調査は私を含め5人くらいのスタッフで実施した。現地森林官1名、ガイドを頼んだ村人の皆さん2名、運転手兼調査補助の方1名、そして私だ。スタッフ5人、チーク林をズンズンと歩いて、程よい場所でエイヤと樹高と直径を測定することを毎日くりかえしていた。

調査していたチーク林は高さが10~30mくらいある落葉高木で、林床(森林の下層部)は解放されており、ちょうど日本のよく手入れされたスギやヒノキ林を想像するとよいと思う(写真①)。樹冠(森林の上層部で、葉が茂っている

部分)が閉じているが、チークの葉は薄く、光を通すので、日本の暗い針葉樹林より、さわやかで心地よい感じの森林であった。

森の掟

もともと、森との生活の歴史が長かったと思われるガーナの住民の間には、我々にはわからない森の掟が多数存在する。まず、なぜか水曜日には調査してはいけないと森林研究所の研究員や森林官から言われた。理由は当時の私の英語力では理解できなかった。とにかく水曜日には森に入っ

てはいけない掟があるらしいのだ。
ある日、チーク林を目指してズンズンと歩いていた時、ピタリとスタッフ



写真①チーク林の林床

あった。「なに？、どうしたの？」と私。「ワタナベ、この先は行ってはいけない」とスタッフ。見ると何か人工的な物が遠方の森の入り口、木の幹にぶら下がっている。

「これは呪いだ、まずい、この森には入ってはいけない」スタッフがささやく。スタッフの真剣な顔つき、私もこれはまずいと感じる。確かに我々は踏み入ってはいけない所に入りかけたようである。とにかく、そこから戻り、どっと疲れた我々は、その日の調査を早々に終了した。

アフリカの他の地域でもそうであるが、ガーナではみな呪いを信じており、その呪いの種類にもよるが、とてつもない災難が降りかかるようである。そして、それは降りかかってみないとわからないようである(写真②)。



写真②森で見かけた絵、この絵は無害

ガーナでは、不思議な力が森林に宿っている。我々は掟に従い、呪いを掛けられないように調査をおこなわないといけないのだ。

あやしい生物

ただでさえ日本より人口密度が低いガーナの、さらに人口が少ない田舎、そのまた更に人がいなさそうな森での調査である。まず、人には遭遇しない。むしろ人に遭遇したら、それは盗伐者の可能性もあるので、会わなかった方が安全であるかもしれない。我々は人にはあまり会わなかったが、様々な生物にはよく遭遇した。その経験を以下に記したい。

森林で調査をして出会う様々な生物の多くは無害であるが、いくつかは調査の進行を中断する。しかし、そのような生物は記憶に残り、今となっては良き思い出である。

チーク林調査は、樹木調査と並行して、土壌の調査とサンプリングもおこなうのであるが、そこで私を悩ましたのはシロアリである。私はシロアリの専門家ではないので詳しくは解らないが、おそらく地中に空間を作り、キノコを栽培するタイプ(キノコシロアリ)であると思われる。

この地中にあるシロアリのキノコらしきものは、握りこぶしくらいあり、やたらと土壌サンプルに混じってくる。このキノコにぶつかった

ら、キノコ成分の影響が土壌の化学分析等に強くするので、サンプリングをやり直す必要がある。まあこれも自然な土なのだから、キノコも土だ！と考えればよいが、どう考えてもその周りの土壌とは違うので、小心者の私としては悩ましい所である。

余談になるが、シロアリは塚を作る種類のものが有名であるが、この塚は乾燥地に行くほど大きなものになると思われる。乾燥地ほど、日中暑いので、どうしても大きな塚が必要になるのであろうか？塚が大きいと涼しいのか？と疑問が発生するが、だれか教えて欲しいものである。

あるときは、チーク林でコブラに出くわしたこともあった。コブラというのは、本当に想像していた通りとぐろを巻いて、シャーシャーと舌を出し、とびかかりますよ～という姿勢をしているのだと感心した。

さぁどうしようかな？と思っていると、突然、何の打ち合わせもなく、スタッフの全員が近くの枝を切り出し、50cmくらいの適当な長さにそろえ、遠方からブーメランを投げる要領でビュンビュンとコブラめがけて枝を投げ始めた。5～6発くらい投げた後だったか、コブラはどこかへ行ってしまった。そして我々は、進行方向を変えることなく、森を進んでいった。

ガーナの男（正確にはアシャンティ出身の男）たるもの、コブラを除けさせるくらいの技量は

標準装備なのだろうか？日本男児の私は、マムシに遭遇したとしてもこのような技量はなく、ただただガーナの男に感心するばかりであった。

森の歩き方

道なき森林を歩くには、それなりのルールがある。特に、問題なのは道に迷うこと、帰り道が解らなくなることである。当時はGPSなんて物はなく、紙の地図を見ながら移動した。当然、携帯電話もなかったので、迷ったら致命的であった。

ここで重要なのは、幹に印を付けながら進んでいくことである。帰りはその印をたよりに戻ればよい。ただし、注意しないといけない事がある。それは、帰りに印がよく見えるように進行方向とは逆側の木の幹へ、だいたい目線の高さで印を付ける必要がある。ナタで樹皮が削れる程度に20～30cm つければ十分だ。間違っても、進行方向手前側に付けると帰りに幹の印は逆側にあり印が見えない。特に、均一で景色が変わらない人工林を歩くときは、この方法が有効である。

印を付けながら森林を歩いていく方法は世界的にも一般的らしく、日本で森林調査に同行した時も、片手に剪定ばさみをもって、チョキチョキと枝葉を切りながら進行していった。4人くらいで同じ行動をしながら森を進むと、振り返る

と道ができており、帰りはそれに沿って帰ればよいのだ。

では、仲間とはぐれてしまったらどうすればいいのか？も書いておこう。ガーナではオオカミの遠吠えと猿の叫び声を合わせたような、やや高めの声で「フォー！」と合図を送っていた。チーク林調査中、遠方で音がした時も、この遠吠えをすると、向こうからも同じ遠吠えが帰ってきて、「あ、人間だ」とスタッフは安心して進んでいった。この遠吠えシステムもアシャンティ出身の男には標準装備であるのだろう。

森林を歩くという事は、山登りをするという事とは違った魅力があるように思う。それは、まるで、未知なる世界へ進んでいく冒険のような感覚である。ガーナの後、私は様々な森林を歩いたが、その体験はどの森林を歩いても同様の興味と冒険を私に与えてくれた。

渡邊芳倫

フィールドが面白くなった時 — 想定外の楽しさで新たな自分と出会う —

フィールドが面白い！と感じる瞬間は色々ある。当初の目的が達成された瞬間は当然嬉しい。でも、それだけじゃない。フィールドには自分の想像を超える楽しさもあるのだ。

理系の研究者として入ったフィールド

僕は森や畑で窒素などの栄養分がどんな風に生態系を循環しているのかについて研究しており、中部アフリカに位置するカメルーンという国を調査地としていた。年間降水量1,500mmで、年平均気温が23℃のこの地域には真っ赤な土が広がっているのだが、森とサバンナがモザイク状に成立しており、何とも中途半端で不思議な景観をしている(写真①)。土壤も気候も同じなのに植生が違う。そんな状況で現地の農家の人たちは、どちらの植生でもそれぞれ焼畑を行っていた。森を焼いた後に作った畑には主にバナナやラッカセイ、トウモロコシ、カカオなどを栽培する一方、サバンナを焼いた後はキャッサバやトウモロコシがメインとなり、栽培する作物が元の植生によって異なるのである。はて、それはなんでだろう？もしかして、土の中の養分の

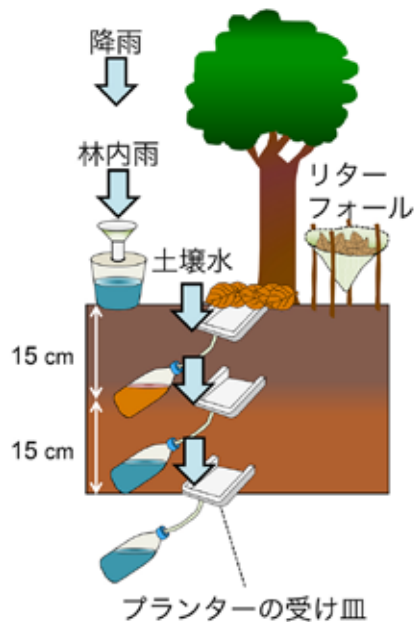
動き方が違うのかな？それが、研究を始めた最初の問いだった。

サンプルを集めるだけなのに

いざ、農家さんの森や畑をお借りして疑問を調べてみることに。そのために、落ち葉を集めるためのネットや雨を採取するバケツと、土の中を流れる水を採取する装置を設置した(写真②)。一年間にどれだけの養分が雨や落ち葉として土に落ちて来るのか、そのうちどれぐらいが植物に吸われるのか、或いは土の中を深くまで流れ去ってしまうのかを計測することで、養分の行方を追っていく(写真③)。装置を埋める作業は重労働なのだが、それさえやっしまえば、後は



写真①森林サバンナ境界帯



毎月溜まった落ち葉や水を集めるだけ。とても簡単な作業だ、と思っていた。一ヶ月に一度サンプルを採取するだけなのだから。ところが、そうは問屋が卸さない。採取する「だけ」の作業の
 はずが、苦難の連続なのである。熱帯ならではの旺盛な植物の成長力によって伐った樹の新芽が一カ月もすればバケツをすっぽり覆ってしまう。そうかと思えば、野生動物がバケツをひっくり返してしまう。シロアリが土に埋めた装置を食べてしまう(写真④)。気象データを取る機械に雷が落ちてしまう。畑に蒔いたトウモロコシの種はリスに食べられてしまう。新芽は鳥についばまれてしまう。やっどこそ成長したものは大きなネズミに茎の根元をかじられ倒れてしまう。ようやく実がなったと思ったら村の子ども

69



写真②落ち葉(リターフォール)を集めるネットと森の中の雨(林内雨)を集めるバケツ



写真③土の中を浸透する水(土壌水)を集める装置

たちに食べられてしまう。こんな状態で本当にデータが取れるのだろうか。次回のサンプル採取まで、気が気じゃない日々を過ごす。何度サンプルが取れずに悔しい思いをしたことか。一ヶ月に一度、溜まった落ち葉と水を集めるだけなのに、たったそれだけのことができないのだ。何とかうまく取れたら、日本に持ち帰ってラボで成分を調べる。そしてまたフィールドへ戻る。すると、また必ず何かが壊れている。ひたすらにその繰り返しである。トラブルは未然に防ぐものだと考えていたのだが、そんなことは不可能だった。フィールドではトラブルは必ず起こるもの。何かが起こった時の対応力、判断力こそが肝要なのである。

これが大学院での研究生活？

村での生活はといえば、停電続きで電気はほとんどこないし、必要な水は遠くの井戸まで汲みにいかなければならない(写真⑤)。市場もないので勝手が分からないうちは木の実を食べて暮らしていた。家の裏で水浴びをしていると、わざわざ40km離れた街から買って来たフランスパンがヤギに食べられていた。サンプルの落ち葉を家の外で乾かしていたら、隣の豚に食べられていた。論文でも読もうかと暗闇のなか懐中電灯をつけると、自分の顔ほどの大きさもある蛾が

飛んできた。仕方なく星が瞬く夜空を見上げてしんみりしていると、蚊に刺されてマラリアにかかってしまった。フィールドは鬼か。まるで、ここから出て行けと言われているようだった。自分が思い描いていた「研究生活」なんてものは



写真④シロアリに侵された土壌水採取装置



写真⑤村人は自分で使う水を自分で運んでこなければならぬ

どこにもなかった。ただ生きることに必死なのである。こんなはずでは…。大学院生なのに論文も読まずにサバイバル力を養っている場合なのか。自問自答をしたけれど、できることは必死にサンプルを集めることだけだった。フィールドを生き抜く力は、データを取る為に最低限必要な条件だったのだ。そんな状況でもやっとの思いで分析を進め、出てきたデータをグラフにすることができた瞬間、それはもう言い表せないほどの悦びが待っていた。森とサバンナでは養分の回り方が全然違うぞ！知的好奇心が強烈にくすぐられ、それまでの苦労はこのためだったと思える、涙ちょちょ切れる感動の瞬間。忘れられない至福のひと時である。万感の思いがこもったグラフ。フィールドとは何てやりがいのある所なのだろう。当初の目的が苦難の末に達成されたのだから、とっっても嬉しかった。

71

村人とのつながり

僕は理系の研究者として土と向き合ってきた。朝から晩まで森や畑で作業をし、夜は寝泊まりしている家に直接帰る。特に村の中を歩いたりしなかった。自分が研究者になろうと思った理由も、誰も知らない事を知りたいという好奇心だったり、自分自身が成長したいという思いが強かったからであった。誰かの役に立ちたいと

か、困っている人を助けたいという感情は正直あまりなかった。冷徹な人間かもしれないが、何かを客観的に数字で表すことが好きで、そういう評価が難しい主観的な「人間」にはあまり興味を持っていない、と思っていた。だから語学も必要最低限しかできなかったし、村人と敢えて接点を持つともしなかった。土のデータを出す為に村に入っていると信じていたし、それだけで十分に楽しかった。村に入っているというよりは、村の宿泊所に寝泊まりしながら調査地点と往復しているだけだった。しかし何度も村に通い続けると、村人と触れ合う機会も増えてくる。すると、彼らの声が入ってくるのだ。「お前は何年もこの村に来て、何か一つでも私たちの暮らしを良くしてくれたのか」。最初は何となく聞き逃していた。その為に僕はここに来ていないんじゃない、と思っていた。ところが自分のデータをまとめる段になった時、自分が土や農学に関わっている以上、そこには人々の暮らしがある、というごくごく当たり前の事実と直面することになった。確かに、村人の言うとおりで。こんなに村に通っていて、色々な人のサポートを受けながら研究ができていくというのに、自分の知的好奇心を満たすだけの、言わば自己満足に終始していいのだろうか。出したデータのその先に一体何があるのだろうか。漠然と、どうしたら自分の研究を村人の暮

らしに繋げられるのだろうか、と考えるようになっていた。

気がつかなかった上から目線

ところが、自分の研究成果で村の暮らしを良くしたい、などと肩をガチガチにして思ったところで急には何もできないのである。土の事こそ分かっていれど、村の事はほとんど何も知らないからだ。にもかかわらず、外部者として「先進国」から来た「研究者」である自分は、村人よりも多くの事を知っているはずで、何かを提供できなければいけない、と勝手に思い込んでいた。頭が石のように固く、傲慢だった。本当は何も知らない自分に薄々気づいているのに、気づか



写真⑥バーでの団欒

ないふりをして飾った自分を演じている。物凄い違和感。そのモヤモヤがある間は、村にいたのがあまり楽しくなかったし、村人との間には何か壁を感じていた。今振り返れば、そんな態度でいたのでは村人との距離が縮まるはずもないことに気づく。壁を作っていたのは他にもない自分自身であり、その原因は自分が上から目線であるからだという事実にはしばらくは気がつかなかった。

きっかけは偶然に

ある休日の昼下がりに、村のバーにいた時のこと(写真⑥)。偶然村人の会話に加わり、うろ覚えの現地語で、「お腹が空いたぞ。トウモロコシが食べたい!」と言ってみた。すると、いきなりたどたどしい現地語を発したことがおかしかったのか、どっと笑いが起こる。誰も持ってきてくれそうになかったので、その勢いそのまま、村の若者が良く使うスラングと訛りと仕草をモノマネして「くっそー!」と大袈裟に言ってみた。またウケる。それだけの事なのだが、なんだか楽しくなってきた。そこでふと気づいたのだ。そうか、自分は素のままの自分でいいんだ。自分も村人と同じただの一人の人間なんだ。そう開き直った途端、それまでのモヤモヤが一気に吹っ切れた。ビールを飲み、冗談を交わしながら他愛

もない話をする。「先進国」の「研究者」としてではなく、一人の人間として同じ目線で語らう。それまで立ちはだかっていた大きな壁が音を立てて一気に崩れ去った。その瞬間、それまでよりも遥かに村が好きになっていく自分に気がついた。日本から村に戻ってくるのが待ち遠しくなった。こんな感覚は以前は考えられないものだった。サンプルを取りに行かねば、とは思うことはあっても、村人に会うために村に戻りたい、などと思ったことはない。自分が、ずっと村の中に入った感じがととても嬉しくて、ますます村が好きになった。人に興味を持った。そして何らかの形で彼らの役に立ちたい、何か貢献したいと強く思うようになっていった。

73

村人から学ぶ

それ以来、それまでほとんどダメだった語学も一気に上達した。すると村の色々な話を聞く機会が増えた。村人は本当に色々なことを知っている。土に残る足跡がどの動物のものであるか、ちょっとした草のよれ具合を見て少し前にあの動物がここを通ったとか、僕には何の変哲もない景色から、本当に沢山の情報を受け取っていることに驚く。あそこには変わった土があるだとか、昔は、いま森となっているあの土地はサバンナだったんだとか、それまで自分の知ら

なかった貴重な情報がどんどん出てくる。村人はみな僕の先生である。村を歩いて彼らがどんな暮らしをしているかを見なければ、自分のデータが村の中ではどんな意味を持つのか分からない、ということに段々と感づいてきた。土だけ見ても見えてこないものがある。グラフからは読み取れない情報を見つけることこそが、理系の研究者がフィールドに入っている意味なんだろうと今は思う。

自分の知らない自分に出会う

自分は完全なる理系人間だと思っていた。ところが今、人との繋がりに面白さを感じている。環境を定量評価できて楽しいと思える自分は想像できたが、人がいるフィールドが楽しいと思える自分は想定できなかった。人間は感情で動く生き物だという重大な事実気づき、理屈だけじゃないのは自分も同じだと知った。自分にはこんな一面があったのか！驚きと新発見。自分の知らない自分に出会えること、それもフィールドの醍醐味なのかもしれない。土に興味を持って土を見てきただけのはずが、新たな自分に出会うことによってデータの解釈に深みが増していく。ああ、フィールドは面白い！

柴田誠

かくれんぼとマンゴー?? — ザンビアと日本の子どもの遊び —

「かくれんぼ」「ハンカチ落とし」「手遊び」「ゴムとび」。

これは日本ではなく、ザンビアの農村部における子どもの遊びだ(写真①)。

初めてのフィールドワークでザンビア農村部に滞在していたとき、まだ言葉がわからなかった私は子どもに混ざって遊ぶことが多かった。そのなかで、私自身が幼少期に遊んでいたものと似たような遊びに出会うことが度々あり、子どもの遊びに興味を持った。

ここではザンビア南部地域に暮らす農耕民、トンガの間でみられた遊びについて、日本との共通点や差異に注目しながら紹介してみたい。

「マンゴー！」はかくれんぼの合図

同じような遊びでも、国や地域によって様々な差異が生じることがある。身近な例を上げるなら、「はないちもんめ」の歌詞が地域ごとに異なることは有名である。

私がザンビアの村で驚いたのは、以下のようなくれんぼの掛け声である。

オニの子ども「Mango！（マーンゴー！）」
他の子ども「Tanapya！（ターナーピャ！）」

日本でかくれんぼをするときの掛け声といえは、「もういいーかい?」「まーだだよ!」が一般的であろう。ザンビアの村の掛け声において、オニの子どもが叫んでいる「Mango!」は、文字通り果物のマンゴーのことである。「Tanapya」とは、トンガ語で「まだ熟れていない」、すなわち「マンゴーがまだ熟していない」ことを意味している。つまりかくれんぼの掛け声として、「マンゴー!」「まだ熟していない!」と言いつているのだ。

「もういいーかい!」「まーだだよ!」はかくれんぼをしていることを直接的に表しているが、この「マンゴー!」の掛け合いは比喩的である。どうしてこのような掛け声になったのかはわからないが、音の響きや語呂の良さが心地よく、聞くと微笑ましい気分になる。

ちなみに、日本では子どもが隠れたら「もういいーいよ!」と掛け声を変化させて知らせるが、ザンビアの村では掛け声を言わなくなることが合図になっているようであった。

お手玉+おはじき=?

私は子どものころ、「お手玉」が得意だった。



写真①ゴムとびをして遊ぶ子どもたち

75



写真②ヤータで遊ぶ少女たち

私の通っていた小学校では「腕くらべ大会」なるものがあつた。冬に行われるその行事では、おはじき、お手玉、けん玉、コマ、百人一首など、自分で選んだ遊びを練習し、大会に臨む。私はお手玉を選び、家でよく練習していた。なんと、ザンビアの村には、その懐かしいお手玉とおはじきを組み合わせたような遊びが存在していた。それは、「yata (ヤータ)」という女の子がよく行う遊びである(写真②)。私はこの遊びの存在を知った時、夢中になって遊んだ。

ヤータの遊び方は以下の通りである。

1. 写真②のように複数人の子どもが地面に掘った浅い穴を囲んで座る。
 2. 穴には適当な大きさの石ころをいくつか入れておく。
 3. 手持ちの石(ゴルフボール大くらいの丸くて投げやすい石や木の実を用いる)を上に向けている間に、穴から石をいくつか外に出す。
 4. 手持ちの石をキャッチする。
 5. 再び手持ちの石を上に向けている間に、先ほど穴から出した石が決められた数だけ穴の外側に残るように、余分な石を戻す。
- *石を残す数は、最初は1から始まり、クリアできると徐々に増えていく。

ヤータのすごいところは、道具がいらないところである。地面に穴をほって、石を集めてくればどこでもできる。

小さい頃にお手玉を練習していた私は、この遊びを見た時に自信満々に参戦した。しかし、実際やってみると、ヤータには、石を投げてキャッチするという動作と、石を取り出す/戻すという動作、そして数を数えるという行為が組み合わさっていて、なかなか難しかった。子どもたちに何回も対戦を申し込み、ようやくまともに戦えるようになったが、今でも勝ったり負けたりで、おとなげなく喜んだり悔しんだりしている。

まねして育つ

子どもはよく大人のまねをして遊ぶ。日本では、「ままごと」のようにお父さん役やお母さん役を決めて、料理をしたり、食事をしたりすることをまねて遊ぶ。

一方で、ザンビアの村では真似をする内容も少し趣が異なる。例えば、村では女性が成人を迎えるときに行う儀礼があり、そのときだけ披露される特別なダンスがある。女の子たちは、いつか自分がその儀礼の主役になる日を夢見て、よくまねて歌い、踊っている(写真③)。

男の子であれば、青年が牛を誘導するときに



写真③成人のダンスを真似る女の子たち

77



写真④大人の真似をして家で雑草を刈る子ども

使用するムチを身近な材料で自作し、牛を扱うときの掛け声をまねして遊んでいる。また、農作業のときの、雑草を刈る動作をまねすることもある(写真④)。家の近くに生えている雑草を相手にエッセエッセと身体を動かしている様を見ると、大人たちは笑いながら子どもを見つめ、「おーい、あっちもやってくれー」と楽しげに声をかける。

誰かが手取り足取り教えたわけではないのに、子どもはひとりでに生活の動作を覚え、いつのまにか育っている。まねをする内容は違えども、ザンビアでも日本でも、大人のまねをすることが子どもの成長の証となっている。

日本の子どもたちにとっては、アフリカの子どもたちが何をして遊んでいるかなんて、なかなか想像がつかないことであると思う。しかし、ザンビアの村には日本の遊びと共通点のある遊びがたくさんある。アフリカは日本から遥か遠い大陸のように思えるが、身近な遊びに共通点があることを知れば、私たちとアフリカの距離がまた一歩、近づくのではないだろうか。

伊藤千尋

タンザニアの恩師

フィールドで学ぶ

フィールドワークとは、現地に身をおき、その様子を知るために調査することである。「調査」というと何か大掛かりな機材を使って難しいことをしているように聞こえるが、実のところ、文化人類学のフィールドワークは、ノートとペンを持って、人びとにその生活文化について教えてもらう「学び」の経験である。

現地のことを何も知らない段階では、年齢や性別を問わず、出会う人すべてが先生である。現地語がおぼつかないころは子どもたちと遊びながら言葉をおぼえていく。料理については女性が、流行については若者が詳しい。老人は昔の話を何時間でも語ってくれる。人びとと一緒に過ごすことで、少しずつ現地の生活や文化が分かってくるのである。

私は2000年から足掛け17年間、マングローブとサンゴ礁に囲まれたキルワ島（タンザニア）にかよっている（図①）。そのあいだに多くの人びと＝先生に出会うことができた。中でも一番の先生は、老漁師のムゼー・ナソロであった。ムゼー（Mzee）とは、スワヒリ語で年配者にたいする敬称である。しかし、キルワ島の若者は

「年をとればだれでもムゼーになれるわけではない。尊敬することができる老人だけが本当のムゼーなんだ」と言う。私も尊敬の念を込めてここでは「ナソロ老人」ではなく「ムゼー・ナソロ」と呼びたい。

ムゼー・ナソロに出会ったのは2003年、3回目のキルワ島訪問の時であった。そのころ私は島の漁撈について漁師に聞きまわっていた。そんな折に「魚柵漁の名人」として紹介されたのが



図①キルワ島の自然環境と魚柵の設置場所

ムゼー・ナソロであった。魚柵漁とは、干満差の大きい沿岸に柵をめぐらせて、満潮時に魚を柵内に誘導し、干潮時に柵内にとりのこされた魚をとるキルワ島の伝統漁法である。島の北側沿岸に細木の柵がたてられているのが以前から気になっていた私は、ぜひとも魚柵漁について知りたく、さっそくムゼー・ナソロを訪問した。

はじめて会ったとき、ムゼー・ナソロは家の前で柵を編んでいた。海で鍛えた筋肉がたくましく、大きな声で快活に笑う冗談の好きな老人であった(写真①)。ムゼー・ナソロは仕事にもかかわらず、突然やってきた私を快くむかえてくれた。そして「今編んでいる柵が完成したら柵を仕掛けて魚柵漁を始めるので、漁のことが知りたかったらお前も一緒に来い！」と私を誘ってくれたのである(写真②、③)。はからずも私はムゼー・ナソロに弟子入りすることとなった。それから漁期の3カ月間ほどムゼー・ナソロについて回ることで、魚柵漁についてはもちろんのこと、風と潮に生きるキルワ島の生活文化についても理解を深めることができたのである。

風と潮のリズムに応じた魚柵漁

キルワ島の魚柵漁には、木製、鉄製、ヤシ繊維製、木製の柵に網をはったものなど6種類あるが、固定式と可動式に大別できる。固定式の代表

はワンド(wando：木製魚柵)である。可動式の代表はウリロ(uriro：ヤシ繊維製魚柵)である。ワンドの柵は高さが2~3メートルほどあり、島の北側の水深の深いマングローブ沿岸に設置される。他方、ウリロの柵は人の腰丈ほどしかなく、干潮時に干上がる干潟に設置される(図①)。両方ともマングローブ環境に寄ってくる水



写真①ウリロ漁でとれた魚をかかげるムゼー・ナソロ
(2007年1月、筆者撮影)

族(魚、ロブスター、イカなど)を漁獲対象としている。ムゼー・ナソロはキルワ島でただ一人、この2種類の魚柵漁をおこなう、島の伝統漁法に精通した漁師であった。

風と魚柵漁の関係は深い。南緯9度ほどに位置し、モンスーン圏に含まれるキルワ島には、風が規則的に向きを変えながら一年中吹く。魚柵漁を開始するにあたり、ムゼー・ナソロは風に

ついて詳しく教えてくれた。なんとムゼー・ナソロは、島に吹く風を13種類にも分類し、それぞれの名前、吹く時期・方角、特徴とともに認識していたのである。12~3月の穏やかな北風(kaskazi)の時期に外洋から回遊魚が島に寄ってくる。その魚を狙ってワンド柵を設置する。一方、5~9月の南風(kusi)は強風なので、背の高いワンド柵は倒れてしまう。そこで、風の影響を受



写真②丸められたワンド柵とムゼー・ナソロの息子たち。柵は約70kgあるがムゼー・ナソロは軽々と抱える。(2003年12月、筆者撮影)



写真③ワンド柵の設置風景。ムゼー・ナソロが指揮をとり息子たちが手伝う(2003年12月、筆者撮影)

けにくい内海寄りの干潟に低いウリロ柵を仕掛ける。風に応じて2種類の魚柵を使い分けているのである。

潮の満ち引き（潮汐）も魚柵漁と深くかわる。一般的に潮は、1日に干満を2回くりかえす。また、およそ15日ごとに小潮と大潮をくりかえす。干満差が約3.4メートルもあるキルワ島では、1日の内に広大な干潟が出現し、また消えるといった海岸線の著しい変化をみることができると。ムスリムであるキルワ島の漁師は、月の満ち

欠けに対応したイスラーム暦よって毎日の潮汐を把握している（およそ、イスラーム暦の1日が新月、15日が満月である）。

キルワ島の潮には、大潮（bamvua）、中潮（kiamuko）、小潮（maji maana）など、干満の大きさなどに応じて6種類ある。ムゼー・ナソロは、干満が大きく月明りで夜の漁がしやすいイスラーム暦の9～20日の期間（中潮・大潮）にウリロ柵を仕掛る（写真④）。日々変化する満潮時の海岸線に応じて、柵を仕掛ける場所を調整す



写真④ウリロ柵の設置はムゼー・ナソロが一人でおこなう（2007年1月、筆者撮影）

る。そして、干満が小さく新月で夜が暗い21～8日の期間に柵を陸にあげて乾かす。「何月何日は何時にどこまで潮が引き、何時にどこまで潮が満ちる」という潮の知識を所有していないとウリロ漁はできないのである。

ムゼー・ナソロから学んだこと

たとえばあなたがキルワ島の漁師に「今日は真東風 (maturai wa sawa) なので、もうじきしたら北東風 (maturai kaskazi) が吹き始めてワンド漁の季節だね」や「今日は満月の大潮 (bamvua mwezi) なので、干潟に乗り上げてしまわないように船を沖に泊めないといけないね」などと言うと「おっ、こいつよく分かってるな」と驚かれるであろう。

風や潮のリズムに寄りそうように、キルワ島の海村生活は営まれている。そのことを、魚柵漁をつうじて具体的に教えてくれたのがムゼー・ナソロであった。私はタンザニア以外にも、ケニア、スーダン、エジプト、サウジアラビアの漁撈文化について調べているが、ムゼー・ナソロが教えてくれた漁撈の基礎知識を念頭におき、いつも最初に風と潮の種類について教えてもらっている。その意味で、ムゼー・ナソロは私に漁撈調査の基本を教えてくれた恩師である。キルワ島でのフィールドワークの早い段階でムゼー・ナソ

ロに出会えたことは幸運であった。

2013年にムゼー・ナソロは、体力的な問題から大掛かりなワンド漁を息子にたくし、自分はウリロ漁だけをおこなうようになった。これを機に、2種類の魚柵漁を使い分ける漁師はキルワ島からいなくなってしまった。2014年にはまだ元気にウリロ漁をしていたが、2015年に病に臥せってしまった。2016年にムゼー・ナソロを見舞ったとき「来年はもう会えないかもしれないので最後に記念写真を撮ろう!」と、いつもの冗談めかした口調で言われた。しかし、痩せほそって歩行もままならず病状は悪いようであった。そして2017年の夏、日本にいた私のもとにムゼー・ナソロの訃報が届いた。

アフリカのことわざに「一人の老人の死は、一つの図書館の消失に同じ」というものがある。ムゼー・ナソロの訃報を受けたとき私も同じ気持ちになった。ムゼー・ナソロとともに失われてしまった知識や技術はいかほどのものであろうか。何よりも、ムゼー・ナソロ一流の冗談がもう聞けないのかと思うと喪失感にかられた。まだまだ教えてもらいたいことが沢山あったが、ムゼー・ナソロという図書館におさめられていた『魚柵漁』という本を読むことができたことに深く感謝する。

中村亮

南部アフリカに舞う緑の蝶

モパネとの出会い

アフリカ南部に位置するナミビア共和国をはじめて訪れた2006年の8月は、ちょうど乾季の中盤だった。私は、ナミビアで調査地を決めるために車で国内をめぐっていた。ナミビアは沿岸部にナミブ砂漠が広がり、そこから内陸部に向かうにつれ降水量が徐々に増加していく。ナミビアの魅力の一つは、降水量の変化にともなう景観が大きく変わっていくことである。砂丘地帯から荒涼な岩石砂漠地帯、そして低木がまばらに生育する灌木地帯…。車窓から眺める景色はさまざまに変化していき、新たな研究への期待はいやがおうにも高まった。

旅も後半にさしかかり、ナミビア北西部に入った時のことだった。これまで枯れた草や葉を落とした低木ばかりの黄土色だった大地に、突如一面の緑が目立ち始める。それまでの行程では、葉をつけた樹木は季節河川に沿って線状にわずかにみられただけだった。そのため、緑がひろがるその場所へ立つと、それまでとは全く違った環境に来てしまったかのような不思議な気持ちが芽生えた。さらに、緑の葉をよく見てみると、小葉が2片あり、蝶のようにもハート

のようにもみえるカタチである(写真①)。これはいったいなんだろうと、あっという間に惹きつけられてしまった。

乾季にもかかわらず緑の蝶が舞っているようにみえた木は、モパネ(*Colophospermum mopane*)というマメ科ジャケツイバラ亜科の半落葉樹である。モパネは雨季の直前まで葉を落とさないで、他の樹木が落葉している乾季の中頃はまだ葉をつけ続けていたのであった(写真②)。モパネが現れた瞬間の景観の変化に目を奪われた私は、それまで研究対象にしようとは思っていなかったモパネに注目することに決め、それ以来モパネが生育している場所で研究を続けている。



写真①モパネの葉

モパネの謎

モパネはナミビアだけでなく、南部アフリカの広域に分布している。たとえば、ザンビアやマラウイを訪れた際にも、モパネのひろがる植生が広い範囲で観察できた。

ナミビアではモパネは主に低木状であり、樹高は1-2m、高いものでも10m程度である。また、その多くが2本以上の幹がある複幹の個体だった。しかし、ザンビアやマラウイのモパネは、ナミビアで調査しているモパネと全く違った特徴をもっていた。ザンビアやマラウイでは、モパネの樹高が20mにも及び、ほとんどが1本の幹(単幹)であった(写真③)。また、ゾウが多数出現する国

85



写真②はじめて出会ったナミビアのモパネ林

立公園の周辺では、ゾウにとってモパネの葉が大好物であるために、樹形がその地域だけ変化していた。すなわち、高木の幹がへし折られ、ゾウによって食べやすい低木状のモパネがその周辺だけに密集しているのである(写真④)。

いずれの地域でも、モパネがみられる場所では、他の樹種は少なく、モパネが生育する樹木の大部分を占めていることが特徴的である。このようにモパネが「優占」という特徴は、全ての地域で共通している。しかし、それぞれの地域の景観は、樹形に起因して大きく違っているのである。

広域に分布する樹木は多くあれど、樹形を変化させながら広範囲で「優占」する単一種は世界でも珍しいのではないだろうか。モパネがなぜこういった特徴をそなえるのかについては十分にわかっておらず、砂漠に近い乾燥地から熱帯雨林に近い地域にまで、多様な環境下で生育している要因を探ることは、アフリカの植生研究においても興味深い課題となっている。

モパネと地域の人びと

モパネは、分布地域の人びとにもさまざまなかたちで利用される。もっとも直接的には薪や建材としての利用が顕著である(写真⑤)。人びとはモパネを薪にすると煙が少なく火持ちが



写真③ザンビアのモパネ林



写真④ゾウに採食されたモパネ林

よい、建材にするとシロアリに食べられないと語り、モパネを好んで利用する。また、ナミビア北西部ではモパネがヤギの重要な採食資源になっていた。とくに採食資源の少ない乾季には、モパネが採食物の大半を占め、ヤギの生存を担っているかのようなのである(写真⑥)。人びとはモパネを採食する家畜の乳や肉を利用することにより、間接的にモパネの恩恵を受けているのである。

さらに、モパネの間接的な利用として、「モパネワーム」を挙げないわけにはいけない。モパネワームは、モパネの葉をエサとするヤママユガ科の蛾の幼虫である。幼虫が発生する季節には、モパネにびっしりとモパネワームが着き、大量に採集が可能となる。そのためモパネ林がひろがる南部アフリカにおいては、モパネワームが広く食用とされており、町のマーケットでは乾燥



写真⑤モパネ林での薪の採取



したモパネワームが売られている風景をしばしばみかける(写真⑦)。日本では「ゲテモノ」扱いされがちな昆虫であるが、南部アフリカの多くの地域では、魚や肉と同じように好かれており、日常の美味しいおかずのひとつとなっている。モパネワームは、こうした食用昆虫の中でも最も知られている虫のひとつであろう。ボツワナの5プラ硬貨の絵柄がモパネの葉とモパネワームであることが、なによりもそれを示している。

地域の植生を知ること

モパネのような地域を特徴づける植生は、生態環境や人びとの生活と深く関わっており、人びとにさまざまな恩恵や制限をもたらしている。そして私にとって南部アフリカのモパネを、緑の蝶を捕まえるように追い求めることは、地域の人びとの暮らしを知る恰好の手がかりとなっているのである。

手代木功基



写真⑦市場で売られているモパネワーム

湾岸諸国でのインド人移民 労働者の暮らし

—南インド、タミル・ナードゥ州からUAEへ—

2017年5月、ザンビアへ渡航する際、北京(中国)ーアディスアベバ(エチオピア)ールサカ(ザンビア)間の移動で、はじめてエチオピア航空を利用した。この行程で驚いたのは、北京ーアディスアベバ間の乗客の95%以上、もしかしたら98%以上が中国人男性で、これからアフリカ諸国で移民労働者として働くと思われるような人たちばかりであった。そんな中、以前調査で出会った湾岸諸国へのインド人移民労働者もこんな感じで移動しているだろうかと頭をよぎった。

タミル・ナードゥ州の移民労働者

タミル・ナードゥ州農村部で生業や生活に関する聞き取り調査をしていると、『石を投げれば移民労働経験者に当たる』ではないが、本当にたくさんの方が移民労働を経験していた。移民労働経験者の多くは一時帰国中で、また直ぐに移民労働に出るといった者が多かった。また、時には、父親が移民労働経験者であるとか、これから初めての移民労働に出るといった青年に出くわすこともあった。移民労働者の渡航先はサウ

ジ・アラビア、アラブ首長国連邦(以下、UAE)といった中東諸国を主として、シンガポール、マレーシアといった東南アジア諸国も含まれていた。彼らは移民労働者を斡旋するエージェントを窓口にしたリ、既に海外で出稼ぎを経験したことのある人のツテ(親族関係、友人関係、同村、同宗教)を頼ったりして移民労働に行くそうだ。移民労働者を斡旋するエージェントは、タミル・ナードゥ州だけでもそれは星の数ほど存在するらしい。各エージェントはうたい文句を添えた広告を新聞などで宣伝し、移民労働者をリクルートする(写真①)。中には、知識のないものに法外な価格をふっかけたり、渡航前に示されていた条件とまったく異なる環境での労働や職種に就かされることもあったりと、詐欺紛いのエージェントもあるらしい。移民労働者の移民先国で

90

FREE RECRUITMENT - SAUDI ARABIA
VACANCIES IN LARGE NUMBERS / SPOT SELECTION / DEPARTURE WITHIN 15 DAYS
CLIENT INTERVIEW IN CHENNAI ON 6th MAY, 2014 (TUESDAY) FROM 8.00 AM to 6.30 PM
INTERVIEW "TCT OFFICE" 'Z' House, No. 116, Bolis Road, Chepauk,
CHENNAI - 600 005. Opposite to New GHOSHIA HOSPITAL, Chennai 600 005.
Contact : 9176639842 / 9176639843
• PIPE FABRICATORS (GCC Exp. Only) • PIPE FITTERS (GCC Exp. Only) • DCS TECHNICIANS
• ELECTRICAL ENGINEERS (COMMISSIONING) • ELECTRICAL TECHNICIANS
• INSTRUMENT ENGINEERS (COMMISSIONING) • INSTRUMENT TECHNICIANS
• PERMIT RECEIVERS (ARABCO CARD HOLDER) • FIRE ALARM TECHNICIANS
• HVAC TECHNICIANS • MACHINIST • FIRE & GAS TECHNICIANS
All Candidates Should have Min 5 Yrs. of working Exp. In Oil & Gas, Petrochemical & Refinery Projects. Candidates having GCC Exp. will be Preferred. Bring the following documents at the time of interview: ORIGINAL PASSPORT • BICOGATA • Original Degree • Original Diploma • Original EIL • 10th Standard Pass Certificate • Exp. Certificate • Passport Size Photographs. CANDIDATES WITHOUT THE ABOVE SPECIFICATION WILL NOT BE INTERVIEWED BY THE CLIENT. We Guarantee that the Client will use all the Candidates.
COMPANY OFFERS GOOD SALARY • FREE FOOD • FREE ACCOMMODATION • FREE MEDICAL INSURANCE • FREE TRANSPORTATION • 24 HOURS DUTY • 100% OTHER BENEFITS
Apply Immediately to : **TRIALINE CONSULTING**, TRIALINE HOUSE,
International Recruitment, Outsourcing & Consultants / Service/REG. Certificate No. S-0217 / BAO / PER / 1000-11/12/11/14
Email : saudijobswithtct@gmail.com

写真②森で見かけた絵、この絵は無言

の職種は、建設現場の労働者、電気工、配管工、運転手、商店の店員、料理人、ホテル従業員、石油会社、庭師と幅広く、労働者の学歴や専門によって大きく異なる。彼らと話したり家を訪ねたりして感じたことは、同じ移民労働経験者でも帰国後の生活環境がこんなにも違うのかということであった。職種によって給料が異なるだろうし、その人の性格が浪費する人であるかどうか、商才があるかなどが関係するので、よく考えてみると当たり前のことなのだけれども、帰国後の職業、家、身なり、子どもの教育環境が大きく異なっていた。また、彼らのいくらかは海外生活の影響で考え方に変化が生まれていた。例えば、新築の家を建設したものは住居の周辺で家畜を飼うのは新しい家にそぐわないという理由から、家畜飼養をやめた。野外でトイレをしにくくなったため、新居にトイレを設置し、屋外での排泄行為をやめた。出稼ぎに出た父親が教育熱心になり、子どもたちに高い学歴やホワイトカラーの職をもとめ、家業であった農業に見向きもしない世帯が増加した。など、農村部の生活環境は大きく変化したようだ。

一路 UAE へ

そうなる我々は、なぜ考え方が変わってゆくのか、その背景にある移民先国ではどのように生活

し、どのようなコミュニティ形成をし、どのような仕事をしているのかに興味はわきはじめた。そこで、我々はある人物、といっても共同研究者ジェガディーサン・ムニアンディの兄Aさんを頼りに移民先国で聞き取り調査をおこなうべく、一路 UAE、アブダビへ向かったのは2014年のクリスマス直前のことである。

さすがに、タミル・ナードゥ州で出会った移民労働経験者を UAE で探すわけにもいかないのので我々は、Aさんを起点にスノーボールサンプリング（調査対象者から、次の対象者を紹介してもらいながら進める調査手法）を開始し、聞き取り調査を始めることとした。しかし、Aさんとの打ち合わせで、農村でのインタビューと異なり移民労働者は日中それぞれの職場で労働しており、なかなか簡単にインタビューに行くことができないことが判明した。我々のこれまでの調査は農村を訪ね、農家さんの休憩時や、作業を少し中断してもらっての聞き取りが中心であった。農家さんはおおかた個人事業主なので、自分で休憩を取ることもできるし、作業も中断することができる。しかし、移民労働者たちは自分の都合で建設工事を中断したり再開したりすることができないのだ。考えてみればごくごく当たり前のことなのだけれども、これまでの農村での調査は環境に恵まれていたのだなと感じた。打ち合わせの結果、イスラームが国教である UAE で

は金曜日が礼拝日で休日になるため金曜日の終日あるいはその他の平日の就業後に聞き取り調査に行くことになった。

アブダビ市街にて

日中時間のできた我々は、市街へ散策に出た。UAE 全人口9,456,628人のうち8,371,864人(88.5%)が外国人であり、2,600,000人(27.5%)がインド人(Abu Dhabi 2016)というだけあって、アブダビでもいたるところでインド人と思われる人を見かけた(写真②)。街中のスーパーマーケットの一角にはインド人移民の胃袋を満たすべくあらゆるインド食材が並んでいた(写真③)、鮮魚売り場ではタミル・ナー



写真②街で見かけた南アジア系の人

ドゥ州出身のインド人移民労働者に出会ったりした。その鮮魚売り場のインド人移民労働者と雑談がてら出稼ぎの経緯等を聞かせてもらおうと、技術者として働けるとエージェント経由で出稼ぎに来たものの、実際は鮮魚売り場で魚をさばいているということであった。なんともひどい話であるがこのようなことは日常茶飯事であるらしい。話しが飛ぶが、産油国だけにガソリンの価格は1.75 Dh = 64.96円¹⁾と非常に安かった。

移民技術者宅訪問(ドバイ)

突然、A氏が「友人のインド人移民技術者と会えるから、明日、ドバイへ行こう」と言いました。どうやら、翌日は金曜日で仕事が休みだか



写真③スーパーに陳列されるインド食材

ら、ドバイに住むタミル・ナードゥ州出身の移民技術者B氏の家に連れて行こうと考えたようだ。アブダビからB氏の家まではA氏が運転する車で移動した。政治のアブダビ、経済のドバイといわれるようにアブダビからドバイへ行くと経済発展するドバイの高層ビルの高さや多さ、そしてその街並みの変化に圧倒された。B氏の家に行ってまた驚かされた。高級マンションの一室を賃貸し、子供部屋に両親の寝室、十分な広さのリビングには壁掛けテレビとスピーカー、水槽には熱帯魚が泳いでいたのだ。B氏の家にはもうひとり友人のC氏が来ていたのだが、その人も同様の生活をしているという。彼らの生活は、私が思い浮かべていた移民労働者の生活とはまったくかけ離れているものだった。移民労働者を斡旋するエージェントの新聞広告などとは別に、企業の求人広告などもあるようだ。インドで技術者として働いていた彼らはそういった求人に応募して、このような移民技術者としての地位を確立したらしい。さらに、この調査中に聞き取りできたインド人移民技術者の平均賃金は月額7,500Dh ≒ 278,400円 (n=10) と高給であった。インド国内の製造業、エンジニアの平均月収US\$487 ≒ 50,526円^{*2} (ジェトロ 2016) と比較して約5.5倍もあることから、出稼ぎに必要な初期投資を考えても魅力的なものである。

労働者キャンプ訪問(アブダビ)

ドバイでの驚きをぬぐえないまま、翌日は、A氏が働いている会社の一つの建物が移民労働者で占められている移民労働者キャンプを訪れることとなった。

市街から少し離れたところにある労働者キャンプは想像していたものに近く、いわゆる男子寮っぽい、ドミトリーホテルっぽいものであった(写真④)。定員は6名ほどで、同じ地域出身者が同室になるように配慮されていた。室内での彼らの個人スペースはベッドとその周辺という感じで、共有部分と思われるところにはお茶セットと簡単な調理器具、部屋によっては祭壇があった。バス・トイレ・キッチンは共有でバスとトイレは建物の外に、キッチンでは自由に調理ができるようだ。娯楽としてのクリケット大会も模様されていた。

翌日は、建設現場で働く労働者の終業を待ち、政府が建設したキャンプを訪問した。彼らのキャンプは市街から約20kmはなれたところがあり、周辺は砂漠に覆われている労働者キャンプビレッジであった。労働者キャンプビレッジには団地のように移民労働者キャンプが立ち並び、様々な会社に所属する移民労働者が毎日バンやバスの送迎で仕事場とキャンプを往復する(写真⑤、⑥)。こちらの定員は10名ほどで、前日訪問したキャンプ同様にベッド周辺とロッカーが個人

スペースであった。大きく異なるのは、政府が建設したキャンプでは、肉食と中食が禁止されていることであった。そのため、キャンプで提供される食事以外のモノを食べたい場合には、キャンプビレッジの敷地外で飲食しなければならないことである(写真⑦)。また、敷地内のセキュ

リティはしっかりしており、我々が敷地内に入るときには身分証明書を入り口セキュリティに預けた。市街への送迎は仕事のある日のみで、休祝日にはキャンプビレッジ内か近くにあるショッピングセンターで過ごすことが多いそうだ。



写真④労働者キャンプの1室の中



写真⑥労働者キャンプビレッジの周りにとめられている送迎車



写真⑤送迎車とそれに乗り込み帰宅する労働者



写真⑦労働者キャンプビレッジの敷地外で食事をする労働者たち

移民労働者の実態

キャンプとキャンプビレッジを訪問し感じたのは、それほど劣悪な環境ではなさそうだということである。もちろん、大企業の移民労働者キャンプと政府が建設したキャンプのみの訪問だったため、そのように感じたのかもしれない。もし次回 UAE を訪問する機会が得られれば、先述のスーパーマーケットで魚をさばっていた人やその他にインタビューをすることができた、企業へ属さないような移民労働者たちが住まうところへも訪問できればと思う。

また、海外生活の影響による教育や労働、トイレ環境に対する考え方の変化がなぜ生まれるかについては明らかにすることができなかった。しかし、先にあげた移民技術者のような生活をすると、帰国後に農村で普通の暮らしに戻ることは難しいのではないかと考えられる。今後、調査の機会があれば、生活の変化についての理解を深めたいと考えている。

最後に、移民労働者の最大の目的の一つと考えられる仕送りについて触れる。仕送りは個人的なルート、両替商、銀行、郵便局などを通じておこなわれる。聞き取りをおこなった移民労働者のうち、移民技術者 10 名を除く 41 名の平均給料は 1,872 Dh (69,487 円) で、彼らは平均して毎月 1,270 Dh (47,124 円) の仕送りをおこなっ

ていた。これは給料の約 70% に相当し、非常に高額であると考えられる。「そんなに仕送りをしているなら残ったお金は自由に使えるね」と言ったときに、彼らは「そのほとんどが家族への電話代で消えるよ」と笑いながら答えた。そのときの笑顔は今も忘れられない(写真⑧)。

宮寄英寿

ムニアンディ・ジェガディーサン

[引用文献]

AbuDhabi2 (2016), UAE POPULATION BY NATIONALITY (<http://www.abudhabi2.com/uae-population-by-nationality/>)
2017年8月28日アクセス

*¹ 2014年12月の AED (UAE ディルハム) の交換レートは 1 Dh = 37.12 円であった。

*² 2016年10月の US\$ の交換レートは 1 US\$ = 103.75 円であった。

*³ 2014年11月の IND (インディアンルピー) の交換レートは 1 Rs = 1.92 円であった。



祭りとともに生きるネパールの人びと

多様な文化をもつネパール

南アジアに位置するネパールは面積14万km²、人口約2600万人（Government of Nepal National Planning Commission Secretariat Central Bureau of Statistics Kathmandu. 2011.）を有する。北はエベレストをはじめとする8000m級の山々がそびえる冷涼な気候であり、さらに北へ進み国境を超えると中国のウイグル自治区へと至る。一方、南には、インドへと続く標高約70mのタライ平野が広がる。亜熱帯性気候であるタライ平野には、サイヤゾウ、トラな

どの野生動物が生息し、数多くの保護区が設けられている。このように、ネパールの生態環境は多様である。また、ネパールは多民族国家で、そこに暮らす民族はそれぞれが独自の文化をもつ。宗教も多様で、北方ではチベット仏教、首都のカトマンズ一帯ではネワール仏教、南方ではヒンドゥー教を信仰する者が多く、ヒンドゥー教と仏教、土着の神々が混ざりあった結果、全ての宗教はネパール独自のものとなっている。そのため、ネパールでは訪れる場所によって、全く異なった生態・文化・社会を体験することができる。

調査地について

ここでは、ネパール南部に位置するチトワン群の山間部に暮らす、チェパン（Chepan）のコミュニティーを訪れた時の話を紹介したい。まず首都のカトマンズからバスに4～5時間乗ってチトワン国立公園付近のソーラー（Solar）へ向かう。そこから、バイクタクシーに乗り換え、3時間ほど山を登るとチェパンの居住地に到着する。傾斜は厳しく道路が舗装されていないため、雨期になると、川が増水してあふれたり、土砂崩れでバイクが通れないため、歩く必要がある。チェパンの人びとが暮らす地域の気候は冷涼で、斜面地には階段状の畑が広がる。亜熱帯に位置する麓のタライ平野では水田



写真①シコクピエ

が広がるのに対して、山頂付近ではシコクビエ (*Eleusine coracana*、写真①) やトウモロコシ (*Zea Mays*) が栽培されている。調査対象としたチェパンの人びとの多くは、畑を牛耕し、そこでシコクビエやトウモロコシ、野菜類、マメ類を栽培し、ヤギやブタ、ニワトリなどの家畜を飼育している。チェパンの多くは、昔ながらの生活を送って(写真②)おり、チェパン語と公用語であるネパール語を話す。

チェパンの穏やかな日常生活

私は2016年10月にこの地を訪れた。丁度、ヒンドゥー教の最大の祭りであるダサイン (Dasain) が始まる数日前だった。祭りが始まる前のチェパンの日常生活はとても慎ましい。私は農業で生計をたてるお婆さんとその息子のお父さん、お母さん、2人の娘と1人の息子からなる6人家族のお宅に住みこませてもらった(写真③)。朝、5時半頃に起きると、お婆さんとお母さんは室内や玄関を掃き清めたり、朝食の準備をする。朝食は質素である。お父さんとお母さん、お婆さんはジャール (Jard/Jaar) といわれる醸造酒をどんぶり茶碗で2~3杯(約1~2ℓ)ほど飲む(写真④)。ジャールは、コメやトウモロコシ、シコクビエなどの穀物をアルコール発酵させて作る。ここでは、シコクビエ

かトウモロコシで作るのが一般的である。地域によってジャールはチャン (Chang) とも呼ばれる。沈殿物を完全には濾さずに、水を足して飲むため、薄いお粥のようなどろどろとした飲み物であるが、ぶくぶくとわずかにアルコール発酵が



写真②チェパンの村



写真③チェパンのお家

続き微発砲しているため、のど越しは悪くない。ほのかに穀物の甘みがあり、美味しい。これは、いうなればシコクビエから作るネパールの濁酒で、アルコール濃度は約5%と低い。10代後半の長女もジャールで朝ごはんを済ませることも



写真④ジャール



写真⑤普通の食事

あったが、ほとんどは妹と弟と、ドゥロ (Dulo) と呼ばれるシコクビエとトウモロコシの粉末に水を加えて温めながら混ぜ合わせた練粥と、付け合わせとして青菜やウリを炒めてスパイスでカレー風味に味付けしたダル (Daal) を食べるが多かった(写真⑤)。

私が、「どうして朝ごはんにドゥロとダルを食べないの」とお父さんとお母さんに尋ねたところ、「ジャールが好きだから」、「朝ごはんは、ジャールでしょう。ドゥロは昼と夜に食べるものだ」と答えた。さらに、近所の大人たち計30人にも同様の質問をしたところ、「朝食はジャール」という意見が一番多く、その他に「朝からドゥロなど食べると胃がもたれる」、「仕事(農作業)に気合が入らない」という声が多数聞こえた。そして、30人中11人は、時々、ドゥロを朝に食べる と答えていた。チェパンにとって、ジャールを朝に飲むがドゥロをあまり食べない理由は、日本人が朝にご飯とみそ汁、焼き魚や豆腐は食べるが、朝から肉料理やチャーハンなどの消化・吸収に多くのカロリーを使う重い食事を食べないことと同じようであった。しかし、私たちが夫や子どもなど、家族のために作ったお弁当のおかずのあまりを朝食にするように、子どもにダルやドゥロを作るついでに自分の分のダルやドゥロも作って食べることもあるようであった。

また、ジャールは飲むとすぐに満腹となり、

物理的にもお腹が膨れてくる。しかし、2～3時間たつと空腹を感じるので腹持ちは良くない。これをお父さんに話すと、お父さんは「うん。ジャーはすぐにお腹いっぱいになるけれど、しばらくするとお腹が空くよ。お腹が空いたら、まだジャーを飲めば良いから問題ない」と教えてくれた。さらに彼は、「ジャーを飲んだら、すぐに仕事に行くんだ。すぐに動く元気が出るけれど、ゆっくりしていると眠くなってしまうからね」と付け加えた。確かに、ジャーを飲んだ後で、寝っ転がって調査記録を整理しなおしたりしていると眠気に襲われたことが多々ある。その原因が、満腹のためか、ほろ酔いになったためかはわからない。

その後、お婆さんを除く家族全員で、家の前にある畑に行って、除草や家畜の放牧をして15時くらいに家に帰る。家に帰るとお婆さんが食事を準備してくれており、家族でドゥロとダルを食べる。昼食時にも、大人たちは1ℓほどのジャーを飲む。彼らは農作業中や食事中に、水やお茶をあまり飲まないで、ジャーを飲むことは水分補給にもなっているようである。その後は、畑へ行ったり、近所の家へ行き、おしゃべりして過ごす。19時くらいになると、家に帰って女性たちは食事の支度をし、20～21時くらいにドゥロとダルを食べて寝る。ネパールの食事は、大抵、穀物粉の練粥であるドゥロか蒸した粒米に、ダル

と呼ばれる野菜や豆をショウガや唐辛子、クミンなどの大量スパイスで味付けしたカレーのセットである。これはダルバートと呼ばれる。毎日、カレーであるが、スパイスの種類や組み合わせが豊富なため全く同じ味とはならず、飽きることはない。そして、平時にダルの具として肉が入ることはない。

飲んだくれだらけのお祭り

このような素朴な暮らしは、祭りになると一変する。ネパールは祭りの多い国としても知られ、代表的な祭りだけで19もある。年に何度も祭りがあるうえに1つの祭りが始まると1～2週間ほど続くため、1年の半分がお祭り期間である。前述したように、ネパールの宗教は複雑で、仏教であってもインドラなどのヒンドゥーの神、反対にヒンドゥーであってもブッタなどの仏教の神が関係する祭りに参加する。ヒンドゥー教の祭りであるダサインはネパールで最大の祭りであり、仏教徒であるチェパンにとっても大切な祭りである。

祭りに欠かせないアイテムが、ロキシ（Rokisi）と呼ばれる蒸留酒と干し肉料理だ。女性たちは祭りが始まる2週間前からヤギをさばき、細かくした肉に糸を通して、土間や炊事場の天井につるす。毎日、料理を作る際に煙でいぶられた

肉は、10日ほど経つと燻製状態となる。そして、1週間くらい前から女性たちは20～50kgものシコクビエを使って、30kg以上のロキシーを作る。大量であるため、一度に作ることはできず、酒造りは1週間にわたって何度も繰り返される。ロキシーは、いくなればネパール式の焼酎で、コメやトウモロコシ、シコクビエをアルコール発酵させた後、蒸留して作られる。チェパンはシコクビエから作ることが多い。蒸留するため、アルコール濃度は約18%と高く、酔っぱらう

可能性があるためか、普段はあまり飲まれない。

祭りの日の朝はゆっくりで、7時頃に起きると両耳に植物を飾られ、額に米粒と赤い塗料を混ぜたものをつけられる。これはティカと呼ばれ、魔よけの効果があるとされる(写真⑥)。その後、フライパンで焼いて香り付けした焼き米と摩り下ろしたショウガ、黒コショウ、バターを加えて温めたロキシーを渡された。飲んでみると、まろやかでこってりとしていながら、ピリリとしたアクセントのある飽きることがない味であった。これは、客人に振舞ったり、お祝いの席で飲む特別なロキシーで、これを飲むことが祭りのスタート合図である。

普段は町で暮らしているお父さんの2人の弟家族が祭りの前日から里帰りしており、家の中は賑やかであった。お母さんとお婆さん、弟のお嫁さんたちは、祭りの始まる前から準備していた牛やヤギの干し肉を使って、朝から様々な料理を作っていた。干し肉に唐辛子と青菜を加えて塩で味付けしたものや、干し肉にウリやジャガイモ、トマト、タマネギを加えてスパイスでカレー風味に味付けした料理、蒸したコメなどである(写真⑦)。コメは山の麓で購入していた。ネパールの人びとにとってコメは特別な食べ物で、トウモロコシやシコクビエよりもコメを好む傾向にある。チェパンも同様であるが、彼らの居住地はコメ栽培に向かないため、普段はシ



写真⑥ティカをつけた少女

コクビエやトウモロコシを食している。食事の準備ができると家族で集まり、玄関口に敷いた御座に座った。普段の食事の時は男女関係なく車座に座るが、親戚とはいえ家族だけの空間ではないため、男性と女性は少し離れた位置に座る。そして、目の前に広がる山々を眺めながら、普段食べない肉料理をつまみ、ロキシーを飲んで談笑した。これらの肉料理はそのまま食べると脂っこいが、ロキシーを飲みながら食べると余分な脂が取り除かれ、口の中で肉のうま味が広がり、まるでややかな味わいとなる。祭りの間は、ヤギの干し肉の他にも牛肉やブタ肉料理などがふるまわれた。ロキシーは油を多く含んだ肉料理と飲むと絶品である。

同じモンゴロイドであるのに不思議であるが、ネパールの人びとは酒に強い。私は100mlも飲めばほろ酔い気分であったが、彼らはどんどん杯を重ね、2時間も経つ頃に1人500mlほどもロキシーを飲み、ようやくほろ酔いとなっていた。私たちが肉料理をつまみながら酒を飲んでいる間も、ひっきりなしに近所の人びとや里帰りした人たちが訪れた。訪れた人びとも御座の上に座って一緒に酒を飲んで談笑し、しばらくすると帰っていく。これの繰り返しであった。お昼を過ぎた頃にお父さんが一緒に友人の家に行こうと誘ってきたため、輪から抜け出した。お父さんの友人宅に着くと、数人の男性たちが既に庭

に椅子を出して談笑していた(写真⑧)。皆ほろ酔いのように、和やかな雰囲気であった。ここでも、もちろん肉料理と蒸したコメ、ロキシーがふるまわれた。このように日中はお酒を飲みながら肉を食べて過ごし、夜になると広場で踊る



写真⑦祭りの時の食事



写真⑧お酒を飲んで談笑する男性たち

毎日が、祭りが終わるまでの1週間～15日間続く。

日常と非日常が頻繁に入れ替わる世界

祭りの間は、仕事をするのはほとんどなかった。家畜の放牧や野菜の収穫は行っていたが、平時のように除草作業や燃料運搬などの重労働をすることはなかった。ホストフェザーは、「祭りの間は家族や友人とゆっくり過ごすのが仕事。心と体を太らせるのが仕事だよ」と話していた。私はネパールで調査を始めた頃は、あまりの祭りの多さと、祭りのたびに全ての仕事が停止することに驚いていたし、調査がはかどらずイライラした。しかし、しばらく彼らと寝食をともにして同じリズムで生活すると、普段のチェパンの人びとは仕事熱心で重労働も黙々とこなすことが分かった。彼らは一様に穏やかで優しい人柄で、不平不満を口にすることはなく、お金をねだってくることもない。私は、学生時代にエチオピアの農村調査をしており、そこではお金や持ち物をねだられる、あるいは強制的に持っていかれることは珍しいことではなく、ねだりをどのように受け入れたりかわしたりするか、常に考えなければならなかった。さらに、私が調査対象としてきた人びとは気性が激しく、好戦的な傾向があった。言い訳がましく聞こえるか

もしれないが、私は別にエチオピアの人びとを嫌っているわけではない。ただ、日本人と比べて、良くも悪くも感情や欲望を表に出す人びととフィールドで長い間一緒に過ごしてきた。そのため、私はフィールドで常に戦闘態勢で気を張り詰めて過ごすことに慣れていて、チェパンの穏やかな人となりは、私には驚きで、どうすれば良いのかわからず、当初は戸惑いを覚えることがあった。今では、チェパンの人びとと過ごすときは、ぼーっと何も考えずにゆっくりとした時間を過ごしている。むしろ、チェパンに影響されて、日本にいるときよりも、物事を譲り合う、他人に合わせるという行為をしているように感じる。チェパンは頻繁に祭りを開いて肩の力をぬいて人びとと交流することで、斜面地での厳しい農作業に従事しながらも、心に余裕をもつ優しい人びとでいられるのかもしれないと感じた。

砂野唯

[引用文献]

Government of Nepal National Planning Commission Secretariat Central Bureau of Statistics Kathmandu. 2011. "Nepal National Population and Housing Census 2011 National Report."

<https://web.archive.org/web/>

20130418041642/
[http://cbs.gov.np/wp-content/uploads/
2012/11/National%20Report.pdf](http://cbs.gov.np/wp-content/uploads/2012/11/National%20Report.pdf)

2016年の「西遊記」 — インドの二つのナーランダ大学 —

三蔵法師の旅

「西遊記」といえば、孫悟空で有名だが、西遊記の登場人物たちが、なぜ苦難の旅を続けていたのかをくわしく知っている人はあまりいないかもしれない。孫悟空と沙悟浄と猪八戒は妖怪で、僧侶である三蔵法師の弟子となって、法師を守りつつ旅をしたが、彼らは、中国からはるばると陸路、天竺国まで、ありがたい仏教のお経をもらい受けに行ったのだ。

この話は実話が基になっている。唐代の僧・玄奘（げんじょう）の経典招来の旅である。玄奘は、経蔵・律蔵・論蔵の三蔵に精通した僧侶（法師）として、「三蔵法師」と言われてあがめられ、ついには、お話の主人公にまでなってしまったのだ。

今でも、学問研究の重要な過程に文献の収集というものがあるが、それは、過去においても変わらなかった。あることがらを学ぼうとすると、それに関する先進地から最先端の文献を持ち帰ることは、留学生の重要な役目である。明治時代には、夏目漱石や森鷗外が当時の学問の先進地であるイギリスやドイツから文献を持ち帰った

し、そのずっと前には、遣唐使や遣隋使を通じて、留学生たちが、当時の学問の先進地である中国から重要な文献を日本に持ち帰った。同じようにして、中国の玄奘も、当時の仏教の先進地であるインドから大量のお経を持ち帰ったのだ。

玄奘は、貞観13年（629年）、唐の長安を出て、ゴビ砂漠の天山北路を西進、パミール高原からインドに入った。そして、インドのマガダ国の僧院で修業。現地の学僧たちからもその学力を認められ、多数のお経を贈られ、持ち帰った。玄奘の旅は、じつに17年にわたり、持ち帰ったお経は、650部にも及ぶが、その中には、「法華経」や「華嚴経」、「大般若経」など、今日でもアジア諸国で広く用いられている仏教の基本経典が含まれている。それらの経典は、その後、中国から朝鮮半島と日本列島を含む東アジアに広がり、今日でも、その地の人々の世界観の基礎ともなっている。つまり、玄奘は東アジアの今日の人々のメンタリティの基礎を築いた人物であるともいえるのだ。

ナーランダの僧院

まさに、その玄奘が学んだ僧院は、今も残っている。

インド・ビハール州ナーランダ。

ここに、遺跡となって残っているのだ。



ナーランダは、当時のマガダ国にあった。ガンジス川の流域のこの地は、インド西部にあり、仏教の生誕の地でもある。ブッダ(ゴータマ・シッダールタ)が、悟りを開いたと言われるブッダガヤは、ナーランダの程近く、また、ブッダが「法華経」など重要な教えを説いたと言われる靈鷲山が属する山脈はナーランダの南を区切る山である。玄奘が訪れた7世紀には、このナーランダには1500人以上の教授僧がおり、1万人以上の学生が学び、9階建ての図書館には十数万冊

の書籍があったと言われる。ヨーロッパで最古の大学であるボローニャ大学やパリ大学やオックスフォード大学が11世紀の創建だから、宗教教育の施設だとはいえ、ヨーロッパに大学ができる数世紀前に作られていた世界最古の大学であるともいえる。だが、1192年に侵入したデリーを拠点とするイスラム勢力によって大学は襲撃され、図書も焼き尽くされてしまった。一説には、この大学の規模があまりに大きかったため、彼らは大学を要塞と間違えたともいう。



写真②ナーランダ遺跡の寺院

遺跡となったナーランダ

そのナーランダ遺跡を、2016年に訪ねた。

遺跡を巡ると、ナーランダ大学玄奘が学び、栄えていたころの姿がよみがえってくる。遺跡は、20世紀初頭から発掘が始まった14ヘクタールに及ぶ広大な領域で、そこにはいくつもの建物が発掘されているが、そのメインは、11からなる僧院と三つの巨大な寺院である。

僧院は1辺が約40mのほぼ正方形をした建物で、中廊下式になっており、外側にずらりと個室の僧坊が並び、中庭を持つ(写真①)。レンガで構築された壁は厚く、発掘された各僧坊に入るとひんやりとした静けさがある。

寺院は数階建てのビルほどの高さを持つ巨大な煉瓦のかたまりとしてある(写真②)。当初はそれほど大きな建築ではなかったようだが、次々に建て増しをされて巨大化したことが発掘から明らかになっているという。内部には、ブッダの遺骨などの聖遺物を収めたストゥーパ(仏塔)があるという。大部分の漆喰などは剥がれ落ちていますが、残存する遺物の様式からグプタ様式(4世紀～6世紀)の建築様式であったと言われる。

遺跡は静まり返っている。

インドの射るような日差しが遺構に強い光を与え、その強い光は濃い影を作る。

ここで、千数百年前に、万を超える人々が、

学問をしていた。

それは歴史であり、もうすぎさったことだから、今ここ、この遺跡を見ているこの瞬間には、ここにはないのは当たり前なのだが、その強い光と影は、そのような歴史があったこと自体を幻のようにも思わせる。

新しい「ナーランダ大学」

この近くに、いま新しい「ナーランダ大学」という国際大学院大学の建設が進んでいる。アジアからの発信を目指して、ASEAN諸国が資金を提供し、インド政府が建設を進めている。インド・ベンガル出身で、ノーベル経済学を受賞したアマルティア・センなどが推進役となって

108



写真③ナーランダ大学の教棟

いる。アジアからの発信を目指す大学をナーランダに作るというのは、まさに、玄奘が学んだナーランダ大学に敬意を払い、それを現代になぞらえようとしてのことである。いずれは総合大学を目指すが、とりあえずは、歴史学部と環境学部をもって2014年に発足した。

ナーランダ遺跡を訪ねたとき、このキャンパスも訪ねてみた。キャンパスは「旧」ナーランダ大学の遺跡から数キロ離れたところに建設されることになっているが、今は、仮設のキャンパスである。旧州立病院の建物を利用した教棟(写真③)や寄宿舎、職員宿舎がある。

7世紀に玄奘の学んだナーランダ大学も国際色豊かな大学でアジア各地から生徒が集まっていたが、この新しいナーランダ大学もインドのみならずアジア全域から来た大学院生が寮生活を送りながら勉強している(写真④、写真⑤)。日本から来た大学院生もいた。みな若く、意気に燃えている。教員陣も、インド出身の教員に加え、広く海外からの教員が集まっており、新しい大学を作り上げる熱気があった。

学問に国境はないし、学問への熱意に時代は変わらない。

廃墟になった大学と、これからつくられゆく大学。ナーランダの新旧二つの大学は、時を超えて学問の意味について考えさせてくれる。

寺田匡宏



写真④ナーランダ大学の図書室



写真⑤ナーランダ大学の学生たち

編者と執筆者の紹介

田中樹 (たなか うえる)

総合地球環境学研究所・客員教授、ベトナム・フエ大学名誉教授。専門は、環境農学、土壌学、地域開発論。アフリカやアジアの在来知に学び、人びとの暮らしと資源・生態環境の保全が両立するような技術や生業を創り出す研究に取り組んでいます。

大門碧 (だいもん みどり)

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科・特任研究員、北海道大学国際部・特定専門職員。専門は、地域研究、都市人類学。アフリカ都市の暮らしに、エンターテイメントをつくりだす様子からアプローチしてきました。調査地であるウガンダの首都カンパラの人びと、私の家族でもあるウガンダの人びと、そして現在の生活場所であるザンビアの首都ルサカの人びと、みなにいつも私は生かされています。

清水貴夫 (しみず たかお)

広島大学教育開発国際協力研究センター、研究員。専門は文化人類学、アフリカ地域研究。アフリカの子ども、特にストリートで生活する子どもやクルアーン学校に通う子どもたちに着目し、西アフリカ社会の諸相を明らかにすることに関心を持っています。

記事への謝辞：この記事は、総合地球環境学研究所「砂漠化をめぐる風と土と人」プロジェクト、および科研費(25770312)の成果の一部です。

石本雄大 (いしもと ゆうだい)

青森公立大学・地域研究センター・研究員。専門は、生態人類学、アフリカ地域研究。アフリカ半乾燥地や日本の過疎地域において生業(なりわい)と食の研究に取り組んでいます。

記事への謝辞：フィールド調査では、Kanego 村、Malabali 村、Siachaya 村、Siameja 村、Sianemba 村、Siamvwem 村の方々にお世話になりました。この記事は、総合地球環境学研究所の研究プロジェクト「砂漠化をめぐる風と人と土」および「社会・生態システムの脆弱性とレジリエンス」、科研費(25871064、26300015)の成果の一部です。

荒木良一 (あらかき りょういち)

和歌山大学・教育学部・准教授。専門は、植物育種学、植物栄養学。肥料成分の輸送メカニズムや植物の有用成分に焦点を当てた研究に取り組んでいます。

記事への謝辞：この記事は科研費(26300015)の成果の一部です。フィールド調査で出会ったタミルナードゥ州(インド)の人々に感謝します。

桐越仁美 (きりこしひとみ)

東京外国語大学・現代アフリカ地域研究センター・特任研究員。専門は、アフリカ地域研究、地理学、生態人類学。西アフリカの人びとの自然資源利用における協力関係や商業上の信用形成に関する研究に取り組んでいます。記事への謝辞：フィールド調査では、Dandagoum 村と Kuoli 村のみなさんにお世話になりました。この記事は、総合地球環境学研究所の研究プロジェクト「砂漠化をめぐる風と人と土」、国土地理協会第12回学術研究助成「西アフリカ・サヘル帯における砂漠化問題と在来知識にもとづいた新しい砂漠化防止対策の検討」および科研費(13J02096)の成果の一部です。

町慶彦 (まちよしひこ)

NTC インターナショナル株式会社。専門は、農業普及。アフリカ農村部における農業の向上に取り組んでいる。記事への謝辞：妻の両親、兄弟姉妹や友人には結婚式だけではなく、現地滞在時は多くのことでお世話になりました。また、結婚してから10年近く連れ添ってくれている妻にも大変感謝しております。

神代ちひろ (くましろちひろ)

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科博士課程。専門は、アフリカ地域研究、文化人類学。ブルキナファソの農村において、開発プロジェクトやマイクロファイナンスの利用、自ら金融活動や菜園の経営をおこなう女性グループが、個人々の生活の中でどのような役割を果たしているのかを明らかにする研究に取り組んでいます。

前田菜月 (まえだなつき)

京都市立芸術大学大学院美術研究科漆工専攻修了。在学中に学内に土づくりの家を建てるゼミに参加。現在は自分のおかれた身のまわりの世界といかに関わり合っていくのか、色々な試行錯誤をしつつ作品をつくっている。記事への謝辞：ブルキナファソの壁画に興味を持ち、ブルキナファソを訪ねた際には様々な方にお世話になりました。

渡邊芳倫 (わたなべよしのり)

近畿大学農学部・研究員。専門は、土壌学、環境保全型農業。山から水田までの農地環境から効率的で持続的に利益を得るにはどうしたらよいか?をテーマに、森林や田畑の環境とその管理方法を研究しています。記事への謝辞：この記事のもととなった調査の際には、ガーナの研究所、政府機関および住民の皆様にお世話になりました。

柴田誠 (しばたまこと)

京都大学大学院地球環境学学術研究員(2018年3月まで)、新潟食料農業大学助教(2018年4月から)。専門は、土壌学、環境農学、生態系生態学。アフリカ・アジアの熱帯林やそこで行われる農耕活動について農学・生態学的手法を用いて調べています。記事への謝辞：フィールド調査の際には、Dieudonne さんや Germain さんをはじめ、Andom 村の方々にお世話になりました。この記事は、科研費(13J06387、24228007)および SATREPS 地球規模課題対応国際科学技術協力プログラム「カメルーン熱帯雨林とその周辺地域における持続的生業戦略の確立と自然資源管理：地球規模課題と地域住民ニーズとの結合」の成果の一部です。

伊藤千尋 (いとうちひろ)

広島女学院大学国際教養学部国際教養学科・専任講師。専門は、人文地理学、アフリカ地域研究。アフリカにおける都市-農村関係や国内山間部における地域間ネットワークに関する研究に取り組んでいます。

記事への謝辞：フィールド調査では、Lusitu 地区の皆さんにお世話になりました。この記事は、総合地球環境学研究所の研究プロジェクト「社会・生態システムの脆弱性とレジリエンス」、科研費(26760007)の成果の一部です。

中村亮 (なかむらりょう)

福井県里山里海湖研究所・研究員。専門は文化人類学。タンザニア、スーダン、日本の漁民文化を調査研究することで、水域環境保全や人間にとって海とは何かについて探求しています。

記事への謝辞：この記事は、科研費(17K03308、17H01639、17H01678、15H02601)の成果の一部です。

手代木功基 (てしろぎこうき)

摂南大学外国語学部・講師。専門は地理学。アフリカ・日本・モンゴル等で植生景観の変化と自然資源利用の関係に着目した研究に取り組んでいます。

記事への謝辞：ナミビア滞在中は、Renosterkop 村、Onakasino 村の方々に変にお世話になりました。この記事は、総合地球環境学研究所の研究プロジェクト「砂漠化をめぐる風と人と土」、科研費(08J02678、25750118)の成果の一部です。

宮寄英寿 (みやぎきひでとし)

総合地球環境学研究所・外来研究員。専門は、境界農学、環境土壌学。アジアやアフリカにおいて家畜糞尿を介した牧農共存のあり方に関する研究、国内外において雑穀研究、日本の農家レストランに着目した研究活動に取り組んでいます。

記事への謝辞：この記事は、平成26年度総合地球環境学研究所所長裁量若手研究者支援経費の成果の一部です。

Muniandi Jegadeesan (ムニアンディ・ジェガディーサン)

タミル・ナードゥ農業大学・助教。専門は村落開発。インド、タミル・ナードゥ州の農業の変容と生業の多様化に関する研究および伝統的灌漑様式である溜池灌漑に関する研究を行っています。

砂野唯 (すなのゆい)

名古屋大学大学院生命農学研究科リーディング大学院ウェルビーイング in アジア実現のための女性リーダー育成プログラム・特任助教専門は、地域研究、環境学、食文化、醸造学で、アフリカやアジアにおける環境と歴史、食文化のつながりについて研究しています。

記事への謝辞：フィールド調査ではネパール中部のチェパンの方々にお世話になりました。この記事は、科研費(財団法人日本科学協会笹川科学研究助成および15K16188)の成果の一部です。

寺田 匡宏 (てらだまさひろ)

総合地球環境学研究所・客員准教授。専門は、歴史学、メタヒストリー。歴史や記憶の立場から環境をどう語る(叙述する)かに関心を持っています。

フィールドで出会う風と人と土 2

編 者 田中樹 宮寄英寿 石本雄大
デザイン 鈴木あき(すずきち)
発 行 総合地球環境学研究所
京都市北区上賀茂本山457番地4
発 行 日 2018年2月5日

©2018 田中樹、宮寄英寿、石本雄大
ISBN978-4-906888-49-8

