

引用文献

関 恒樹. 2013. 「スラムの貧困統治にみる包摂

と非包摂—フィリピンにおける条件付現金給付の事例から」『アジア経済』54(1): 47-80.

人をつなぐ食

池 邊 智 基 *

太鼓の音が村中に鳴り響く。強い直射日光を受けつつ畑の除草をして疲れきった身体が、塩辛い食事を求めている。畑から少し距離はあるが、村のみんなが集まる場所へと足を運ぶ。太鼓の音を聞いて、近所の子どもたちも走って同じところへと向かう。 *Bakk na añ kay!* (昼ごはんの太鼓が鳴ったぞ!) 遠くから私に知らせようと子どもたちが叫ぶ。¹⁾ 一今行くよと声を返して、少し足を早める。

私が調査をしているセネガル北部のN村では、村人全員が1ヵ所に集まって朝昼晩の食事をするという不思議な風習がある。マラブー（イスラーム指導者、聖者）でもある村長の家の前に皆で、100人を超える村人が集い、男は木の下に、女はトタン屋根の下に座り、毎回の食を共にするのだ。この村独特の風習に、1ヵ月も滞在したところで少しずつ慣れてきた。

セネガルの食事は、たいてい共食という形をとる。大きな盥（たらい）のような皿に

米やクスクスを主とした6〜7人分の食事が入っており、車座に皿を囲んで食べる。日本では「同じ釜の飯」を各々の茶碗に移して食べるが、セネガルでは釜から大皿へと移し替え、大皿を囲んで各々が手づかみで一口大に丸めて食べる。家族の数が多ければ、大皿の数が2つ、3つと増える。家長の父から先に食べるというのが通例であり、父が食べ始めると家族の食事は始まる。

たいてい、ひとつの世帯で用意される大皿は1枚〜3枚程度である。N村では100人



写真1 N村の食事前の風景

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

1) 文中のウォロフ語はすべて、Jean-Léopold Diouf. 2011. *Dictionnaire wolof-français*. Karthara の表記に従い、日本語訳は筆者が行なった。

以上で食を供するべく、15 枚ほどの大皿が毎回用意される。村人全員の共食は一体どのように行なわれ、そして、共食することによってどのような意味が込められているのだろうか。

バイファルの村

N 村はバイファルという宗教運動の村であった。バイファルは、セネガル国内で生まれたイスラーム神秘主義教団「ムリッド」の内部運動である。セネガルの全人口のうち 9 割以上がムスリムであり、おおよそ 3 割ほどがムリッド教団に属している [ANSD 2002]。

ムリッド教団の開祖アマドゥ・バンバ (1853-1927) は多くの弟子を抱え、イスラームの教えを説いていった指導者のひとりだった。その弟子の中にひとり、バンバの身の回りを世話するイブラ・ファル (1858-1930) という人物がいた。イブラ・ファルはバンバに初めて会って以来彼の側に付き従い、聖典クルアーン (コーラン) の学習と教育に身を粉にするバンバを支えるために、さまざまな雑務を行なった。イブラ・ファルはバンバのためならば、ムスリムの果たすべき礼拝や断食さえも行なわずに働いたといわれている。バンバのもとに集った他の信徒たちは、イスラームを軽視したととれるイブラ・ファルの行動に難色を示したが、一方で師に対する献身的な姿勢を評価する者もいた。いつしかイブラ・ファルの行動を真似た人々は、自らをバイファルと名乗り、各々のマラブーのために献身した。

現在でもバイファルの人々は、イブラ・

ファルと同様に、ムスリムに課されている礼拝やラマダーン月の断食を重視しない。マラブーに付き従い、献身的な労働を行なうことこそが神への祈りにつながると語る。その労働 (*liggey*) はマラブーへの一方的な宗教行為というだけでなく、また現金に還元される賃金労働というだけでもなく、地域ごとに形成されるムリッド教団のコミュニティへの奉仕活動全般を意味している。たとえば、祭礼に集う信徒に食事やコーヒーの準備を集団で行なうという行為ひとつをとっても、バイファルたちが労働と呼ぶ教義の実践であるとみなされている。バイファルたちは、他人を助け、与え合うといった倫理的な価値観を強く意識しながら日々を暮らしている。

調査地である N 村は、ひとりのマラブー Maのもとに集まった 100 人程度の人々が居住している。そこはバイファルの教義を修行しながら学び、実践するための場である。隣村の D 村出身の Ma は、イブラ・ファルから直々に教えを受けたとされており、当初はダカールを拠点に活動していたが、1980 年代の終わり頃、拠点を首都ダカールから出身地へ移し、付き従った信徒と共にそこで修行のための村をつくった。これが現在の N 村である。

共食の実態

N 村では、村民全員が毎食の食事を村内の集会所 (*mbaar*) でとる。食事ができると、村内に「タンタンタン、タタンタ、タンタンタン」という儀礼で用いられる太鼓のリズムが響き渡る。これが合図となり、村中の人々



写真2 コーヒーを作るバイファル



写真3 昼ごはんを配膳する様子

が集会所に集まる。

朝ごはんは8時頃から始まり、パンと甘いコーヒーが配られる。パンは村内の窯場で焼かれる、フランスパンを模したものだ。コーヒーは村内にある装置で煎って作る。刺激的なギニアペッパー (*Xylopia aethiopica*) の香味と砂糖の甘さが絶妙な味わいとなり、気だるい朝の眠気を覚ます。

昼の10時頃から、昼ごはんの調理が始まる。主に3~4人の女性が当番制で選任され、おしゃべりをしながら野菜を切り、大きな鍋をいくつもかきまわす。このおしゃべりが長引いたり、作業に時間がかかったりすると、昼ごはんの時間も遅くなる。たいていは14時頃に合図の太鼓が鳴らされるが、16時まで調理が長引くときは、お腹を鳴らしながら合図の太鼓を待つしかない。

昼ごはんは主に炊き込みご飯チェブ (*ceeb*) である。野菜やササゲ豆を混ぜたコンソメスープでごはんを炊いたもので、酸味の効いたピサップ (*bisaab*, *Hibiscus sabdariffa*) のソースや、甘辛い玉ねぎソースが添えられている。油が多く使われたこってりとした味付けだが、レモンを絞れば爽やかな味に早変わ

りする。

晩ごはんはトウジンビエ (*Pennisetum glaucum*) を挽いた粉から作るチェレ (*cere*) と呼ばれるクスクスである。夜8時頃に配られ、食べ終わると *Bu suba* (また明日) と挨拶をし、床につく。チェレの上にはササゲ豆を加えたトマトソースが添えられ、季節によっては大根やキャッサバが大切りになって載せられる。チェレは、日本人には(少なくとも私には)馴染みにくい独特の酸味と食感があり、セネガルで生活を始めた当初は食べることが心底苦痛だった。しかし、昼食のチェブが脂っこくて胸焼けするのに対して、チェレはしつこくないうえ、酸味が次第にクセになる。長く滞在することで、自然と胃がチェレを求めるようになった。

私はこれまでに数々の家や村、友人の職場など、セネガルのいろんな場所で食事をとってきたが、ここまでシステム化された共食の形態をとっているところはなかった。祭礼や婚礼、命名式などで人が多く集まっているときにも、大きな盥がいくつも用意され、祝いの食事が配られることもあるが、祭りといっても1日か2日程度で、そう何度もあるわ

けではない。だが、N村ではこの共食を毎日続けているのだ。

共食の意義と効果

N村のマラブーMaは2014年の12月に亡くなった。それからは彼の息子Moが2代目のマラブーとして村をとりまとめているが、初代の人気はいまだに根強い。Moも、父の言葉を借りて信徒たちに語りかける。「私の父は言った。この村ではアッラーの教えを守り、みな働き、分け与えることが大切だと。父の言った *Lekk bu suur, naan bu mândi* (お腹いっぱいになるまで食べ、のどが潤うまで水を飲む) という言葉を守り、この村に来た人が叶えられるよう、私たちが食事を作り、共有するのです。」

N村の共食の運営は、村に住む信徒たちの上納金と、出稼ぎに出ている信徒の家族や、別の場所に住んでN村に巡礼にくる者の寄付金によって賄われている。この支払いはアディヤ (*addiya*) と呼ばれ、マラブーに献上する形で集められ、マラブーが村の人々に還元するという仕組みである。N村に住



写真4 祭礼時の食事を運ぶ人々 (トゥーバ市で撮影)

む者は、お金に余裕があればアディヤを差し出す。都市で出稼ぎする者は、銀行の送金システムを利用してアディヤを送る。現金がない者は、雨季に村内で栽培したササゲ豆やピサップをアディヤとして捧げる。村に関わる人々がお金や食べ物を出し合い、分け合うことで、共食の習慣は保たれる。ひとりのマラブーが伝えた言葉がきっかけとなって、大人数で分け合う共食の習慣が今もN村で続けられているのだ。

不思議で大がかりな食事だが、楽しい会話が生まれるきっかけにもなる。太鼓の音を聞いて集まってきたバイファルたちは、集会所に着くと挨拶を交わす。数人で大皿を囲めば、1日に幾度も顔を合わせる機会となり、他愛もない会話が生まれる。

「おい、お前の研究ってのはうまくいっているのか?」「まあ、なんとかね」「へえ、ジャポンにも米はあるのか?」「もちろんあるよ。こんな風には食べないけどね」「おれにもカンフー教えてくれよ」「やだよ、それは中国人だろ?僕はジャポネ(日本人)だ」「お前はシノワ(中国人)だと言われるといつも怒るな。何が気に入らないんだよ」「じゃあマリ人とモーリタニア人とセネガル人の文化がみんないっしょだって言えるのか?」「それは絶対に違う!」「ほら、君だって怒ってるじゃないか」

近況を話し、時折冗談を言う。こうしたやりとりを繰り返して、お互いの心理的な壁が取り払われていく。単に道端で顔を合わせて挨拶する以上の関係性が食事の空間に生まれる。総勢100人を超える大きな食卓に。

引用文献

ANSD (Agence National de la Statistique et de la Demographic). 2002. *Recensement General*

de la Population et de l'Habitat. (<http://anads.ansd.sn/index.php/catalog/9/datafile/F7/V409>)
(2016年7月23日)

嗜好品の原産地と世界市場のあいだ

—エチオピアでは味わえないエチオピア産のコーヒー—

川 股 一 城 *

コーヒーの国の国内市場

エチオピアは、コーヒーの年間総生産量が約42万トンにのぼり [CSA 2015]、アフリカ大陸内では最大の、世界でも有数の生産地のひとつである。現在、世界で利用されているコーヒー属の2種、アラビカ種 (*Coffea arabica*) とロブスタ種 (*C. robusta*) は、それぞれアフリカ熱帯低地とエチオピア高地が原産とされる [Pendergrast 2010]。もっぱらアラビカ種だけを栽培し利用するエチオピアでは、コーヒーセレモニーと呼ばれる様式化されたふるまい方にしたがって、ハレの場だけでなく家庭などでも日常的にコーヒーを飲む習慣が根付いている。

2016年1月31日、今回の調査でもお世話になったアジスアベバのA女史宅へ挨拶に行ったときのことである。私を迎えてAさんがさっそく目の前でコーヒーの生豆を煎りはじめ、ジャバナと呼ばれる素焼きのポット

も登場し、コーヒーセレモニーで歓迎をしてくれた。ちょうど日本のお猪口くらいの大きさのカップに淹れたてのコーヒーを慎重にそいでもらい、至福の一杯をまさにいただくとしたとき、Aさんに「砂糖がまだよ」と声をかけられた。コーヒーに砂糖を入れるのはオプションであると思っていた私は大いに困惑した。しかし、このあとエチオピアの人びとがこの砂糖をどれほど好んでいるか何度も思い知らされることにもなった。少なくとも今回のフィールドワークで私が出会ったアジスアベバの人びとは、このお猪口サイズのカップに砂糖を躊躇なく2杯、3杯と入れてコーヒーを楽しんでいた。

コーヒー発祥の地としてエチオピアでは古くから家庭でコーヒーが嗜まれてきた。今日のアジスアベバでは牛乳や砂糖で楽しむスタイルが一般的になった。しかし、焙煎した豆を煮出して利用する方法は、エチオピアの外

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科