

解放されたという。他にも2人の中年男性から同じような話を聞いた。見た目のかわいいネコのヒゲは、インドネシアの薬草として大活躍のようである。

年々高層ビルの建設が進み、排気ガスなど大気汚染の課題を抱え、慢性的な渋滞など、都市ジャカルタの生活には心休まるどころが少ないが、このような土地の一角に、薬草園があることで、人々が自然に触れ、インドネ

シアの薬草の知恵が守られているようである。みなさんも、これから調査許可の手続きの時などに内務省を訪れる機会があれば、ぜひこの薬草園に寄ってみてほしい。

#### 引用文献

Kementerian Kesehatan RI. 2011. *100 Top Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Tanaman Obat dan Obat Traditional.

---

## きれいなキャッサバ

魚住 耕 司\*

農作物を栽培している人たちにとって、多産で病虫害に強い品種は、そうではない品種より好ましいものなのだろうか。

カメルーンの首都ヤウンデから南に約108キロに位置するA村では、主食のひとつとしてキャッサバが栽培されている。

#### キャッサバの品種名

日本の米にコシヒカリ、ひとめぼれなどの品種があるように、キャッサバにも多くの品種がある。品種には古くから存在する在来種と、病虫害への耐性、収穫量、味の改善などを目的として意図的にかねかわせてつくられた改良種がある。カメルーンでは焼畑耕作の

ために森林が失われているとされ、その防止策としても、小さな土地から大きな収量を生み出す改良種の普及が政府や援助機関などによって行なわれてきた。

A村で栽培されている在来種には、エコブレ (Ekobelé), ザエボマジエ (Zaébo magé), ンゴン・クリビ (Ngon Kribi), アタン・ドゥマン (Attends Demain), マニョック・パタット (Manioc Patate), マニョック・ジョーン (Manioc Jaune), ビトウトウ (Bitoutou) など多くのものがある。これらの品種名は、この地域に住むブルと呼ばれる民族が話すブル語、または、この国の公用語のひとつであるフランス語で記されている。

---

\* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

その意味には諸説あるものもあるが、日本語に変換すると順番に、「厚い」、「飢えが私に何ができる」、「クリビむすめ」、「明日まで待て」、「サツマイモ・キャッサバ」、「黄キャッサバ」、「こぶ」となり、それぞれ品種の特徴が名称で表されている。「厚い」は、キャッサバの皮が厚い。「飢えが私に何ができる」は、飢えに苦しむことがなくなるほどキャッサバがよくできる。「クリビむすめ」は、海沿いのクリビという町を原産地とし、以前は「海むすめ」と呼ばれていた。女性に例えるところは、あきたこまち、つや姫などの日本の米と似ている。「明日まで待て」は、明日まで待てばキャッサバがたくさん収穫できる。「サツマイモ・キャッサバ」は、見た目がサツマイモに似ている。「黄キャッサバ」は、中身が黄色っぽい。「こぶ」は、茎の突起物がこぶのように大きい。在来種の名前は、こうした意味をもっている。

農業プロジェクトで村に入ってきた改良種は3つあるが、その名称は、8034、92/0326、96/1414 という無味乾燥な数字の羅列になっている。覚えにくいので混同されやすいが、唯一8034だけ「ミシシッピ」という別名で呼ばれることがある。ミシシッピというのはアメリカを流れる大きな川のことで、キャッサバを縦に切って開いた時に見られる筋の様子がミシシッピ川に似ているところから、この名称が付けられた。ミシシッピ川は支流が非常に多く、この品種も同じように筋がたくさんあり、それが村の人たちには気になるらしい。調理して食べる時も、加工する時も、ほぼいつも筋を取り除かなければならないからだろう。



写真1 キャッサバの畑

#### キャッサバの味

A村にいと、キャッサバの改良種は苦いという話をよく耳にする。そして、キャッサバが苦いといわれる時、それはまずいという意味合いをもつ。カメルーンの人たちはコーラの実、ンドレという野菜料理、ヤシ酒、黒ビールなど苦い味のものを好んで食べたり飲んだりするので、苦みが好きなのかと思うが、キャッサバは例外なのだ。

赤いキャッサバは調理用、白いキャッサバは加工用という話もよく聞く。これはイモの皮の色の話で、赤と白の2種類があり、A村では在来種は赤、改良種は白が多い。在来種には甘くておいしいもの、改良種には苦くてまずいものが多いと思われているようで、このためか、市場では赤いキャッサバの方が白いキャッサバよりもよく売れるという。ここでいう調理とは、キャッサバの皮をむいて洗い、ゆでて食べることを、加工とは、保存がきくように発酵・粉碎・乾燥などの作業を行なうことを意味する。加工品には、バトンというちまきに似たものなど、さまざまなものがある。

「改良種は苦い」、「赤いキャッサバは調理用、白いキャッサバは加工用」という話には疑問を感じる時もある。白い在来種・改良種の中にもおいしいもの、普通に食べられるものがあり、こうした表現は、自明のこととして語られてはいるが、確証のない固定観念なのかもしれない。

村の人たちは、本当にキャッサバの味を分かっているのだろうか。私はそれを確かめるため、彼らに対して利きキャッサバをやってみた。多くの人が栽培する3つの在来種（エコブレ、ザエボマジエ、ンゴン・クリビ）と3つの改良種（8034、92/0326、96/1414）の計6品種を選んで調理し、名称を伏せたまま食べてもらい、感想を聞いてみた。

品種の識別に長けたカメルーン人の専門家と朝早く畑へ行き、品種ごとに収穫していった。茎・若芽・葉柄の色などの特徴をとらえ、探していくのだが、難しい作業である。中には季節によって通常とは異なる色を示す品種もあるらしく、まるでキャッサバが人間をだまそうとしているかのようだ。

収穫が終わったら次は調理だ。当初は、別の場所で調理して、家を回って食べてもらい、感想を聞こうかと思ったが、村には呪術があるから毒殺を警戒し、誰も口を付けようとはしないとわれ、村の人たちの家で目の前で調理することにした。皮をむいて洗って切り、大鍋に1つの品種を平らに並べ、バナナの葉を仕切りとして上からかぶせる。これを6回繰り返し、6つの品種の層をつくり、水を加えてゆでる。ゆであがったら、別々の皿にのせて並べ、準備完了だ。

家族が居間に集まり、見た目が変わらない6種類のキャッサバを興味深そうに眺めている。各人に全種類のキャッサバを1つずつ順番に食べてもらい、味と苦さについて感想を聞き、5点満点で点数をつけてもらう。そして、1番好きな・嫌いなキャッサバとその理由を尋ねる。反応はまちまちで、口に含んで「うまい」、「うまくない」、「うまい」と淡々と答えを繰り返す人もいれば、じっくりと味わい、豊かな表現で饒舌に語る人もいる。ゆっくりとおいしそうに食べる人。口に入れてすぐ顔をゆがめる人。ぺっと吐き出して外に投げ捨てる人。食べて、これはどの品種だと当てようとする人。子どもたちも、大人が利きキャッサバをしている様子を後ろの方でじっと観察している。

ある青年がキャッサバを食べ、「本当にすばらしい（merveilleux）味がする」と大きめの声で感動を伝えようとする。子どもたちは、それを見てケラケラと笑い出す。その大げさな表現が滑稽なようだ。ちなみに、彼は後日 merveilleux というあだ名を付けられて、からかわれることとなる。大人たちがひととおり終えた頃、子どもたちが目の前に座り、だまって見つめる。自分でもやってみてほしい。私は調査協力へのお礼としてタバコ、酒、ビスケット、飴を渡していたので、それが欲しいという気持ちもあったようだ。9歳の女の子は、1番好きなキャッサバを尋ねると、それがのった皿を指さす。理由を聞くと「きれいだから」と答え、まわりの子どもたちが笑い始める。隣にいた少し年の離れた兄がすぐ「おいしすぎるって言ってる」と



写真2 キャッサバ6品種

通訳する。「おいしすぎ?」とその子に聞くと、「うん」と言う。どうやら、さっき見た青年の言葉をまねして、おしゃれに答えたようだ。

人の味覚はさまざまだ。誰もが嫌う品種をおいしいと言う人もいた。だが、多くは在来種のンゴン・クリビとエコブレの味を1番好きだと言い、改良種の92/0326と8034の味を1番嫌いだと答えた。そこに年齢は関係なく、小さな子どもでさえ、ずっとキャッサバを食べ続けているためか、大人と同じほど味を分かっている。大半の人は苦くて筋の多いものを嫌い、薬のようにきつくはない微妙な苦みの違いさえ感じとっている。

#### 売りにくいキャッサバ改良品種

キャッサバは、収穫するとすぐに腐ってしまう。だから、市場でキャッサバを売る女性たちは、その日のうちに売りさばこうと、客の気を引くさまざまな工夫をこらしている。ある女性は、小さなキャッサバを下に隠し、



写真3 市場のキャッサバの山

大きなものをてっぺんに置き、客に見せる山を高く大きく見せる。別の女性は、赤さの濃い品種を選び、「改良種はないよ」と大声で連呼して、目の前のキャッサバがすべて在来種であることをアピールする。改良種の栽培には肥料が使われていると思われており、糖尿病などの病気を抱えた人たちは、健康上の理由で食べないからだ。

キャッサバを村の人たちから買って市場で販売するA村出身の女性も、改良種は売れないから、持ってくる人がいても買わないと話す。ンゴン・クリビ、エコブレなどの在来種は進んで購入するが、改良種は自分の目で見極めて取り除き、欲しい品種だけを買うと言う。また、A村の隣村に住む女性は、市場に自分のキャッサバを持っていったところ、転売者にそれがA村のものか聞かれたと言う。改良種の識別が難しいために、改良種が多いA村のキャッサバすべてを転売者が敬遠しているのだ。この女性は、改良種は大きいので最初は多くの人に興味を示したが、味の悪さから避けられるようになったとも話す。

改良種は売れないと思っている人がA村

にもいるようで、女性が改良種でいっぱいになった袋を道路わきに置いて、市場へ行こうとオートバイを待っていると、「そんなの売れないぞ」と言われたりする。キャッサバの加工品をつくっている人たちの中には、改良種が水分をあまり含まないため加工するとたくさんつくって儲けられるという理由で、それを好んで高値で買おうとする人もいる。だか

ら、改良種が売れないというのは必ずしも正しくないのだが、そういう人を見つけるのも難しいので、売れないと思われてしまうのだ。

「きれいでない」と言われた改良種。大きな背中が小さく見える。昔はあれほど視線を集めたのに、今はもう見向きもされない。その居場所は、誰がどうやって見つければよいのだろうか。

---

## なぜ「今、ここ」に「これ」がないのか — 籾殻コンロ開発奮闘記 —

平野 亮\*

「籾殻コンロ」なるものを開発している。

タンザニアの地方都市には零細な鉄工所があちこちに軒を連ね、それぞれが鍛冶や溶接などの簡単な技術を用いて、農具から調理器具、家具、鉄格子や門扉まで、ありとあらゆる生活実用品を製造している。わたしは、そうした町工場に「弟子入り」し、職人たちとともに働きながら、小規模・零細鉄工業の実態について研究しようとしていた。

ある日、籾殻（もみがら）を燃料にするコンロをつくれないうかという依頼が工場に舞い込んできた。国内では、森林の減少によって燃料不足が深刻化する反面、稲作の拡

大にもなって籾殻が大量に廃棄されるようになっていた。その手つかずの資源をどうにか利用できないかというのだ。

鉄工所の親方であるK氏は、環境問題や社会貢献にかねてから関心があり、おがくずを詰めて燃焼させる「おがくずコンロ」を独自に改良し広く普及させた実績をもつ。籾殻は未知の材料だったが、やれるだけやってみようと製品開発を引き受けた。

### 進まない製作

当初わたしは、どのように新製品が開発されるのかを間近に見られると期待し、その様

---

\* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科