

マレーシアにおけるイスラーム法学の展開』  
作品社。  
床呂郁哉. 1999. 『越境—スルー—海域世界から』  
岩波書店。  
鶴見良行. 1987. 『海道の社会史—東南アジア多  
島海の人びと』朝日新聞社。

砂野 唯. 『酒を食べる—エチオピア・  
デラシャを事例として』昭和堂, 2019  
年, 256 p.

田中利和\*

「酒」を「食べる」というタイトルは印象的である。私たちにとって「酒」は酔いや交流を楽しむ嗜好品として「飲む」ものであるという感覚があるからかもしれない。エチオピア南部諸民族州デラシェ特別自治区に暮らす東クシ系農耕民デラシャの人びとは、パルショータとよばれる「酒」を「食事」として大量に「飲む」生活をしている。「酒」を食事とする文化は、かつての日本も含め世界各地に存在したが、そのほとんどが嗜好品や儀礼用になっていったらしい。デラシェは、「酒」をほとんど唯一の「食事」とする人類の農耕文化と知恵が現存している世界的にも稀な地域であるという。

本書はデラシャの農業、食、文化の複合体としての「酒」の意義について、フィールドワークと農業科学の実証データの分析を駆使して、描き出したものである。また、本書は著者の博士論文を改稿したものである。構成

をみていこう。

序章「食べ物である酒との出会い」では、研究のきっかけについて書かれている。著者は当初、エチオピア起源のイネ科の作物「テフ」に関心があったものの、紆余曲折し、デラシャの人びとが「酒」を「食事」とすることを研究テーマにしようと決心する。そして、従来の飲酒の観点を踏まえたうえで、パルショータという「酒」を総合食品として捉えなおし、農業と文化の接合点として位置づけ、「酒」を「食べる」とはどのようなことであるかを検討してゆく本書の流れを示している。

第1章「食べる酒パルショータの作り方」では、醸造法工程の複雑さと特性を細かく説明している。デラシェには、乳酸発酵させないカララと、アルコール度の高いネッチ・チャガという2種類の飲みものがあるものの、「食事」として常時飲まれるのは、緑色濁酒のパルショータのみだという。もともとはモロコシでつくられていたが、近年は3~5割ほどトウモロコシを混ぜてつくられる。乳酸菌の添加源となるケールの葉や、乳酸菌以外の雑菌の繁殖を抑えるモリンガの乾燥した葉が加えられ、この緑葉がビタミン源となる。これらの原料と特定の乳酸菌や酵母によって、奈良漬けや粕漬けのような発酵臭と風味を生成し、コクと渋み、糖の甘み、乳酸発酵による酸味が合わさった、独特の風味をもつ酒となる。おいしいパルショータづくりは奥が深く、モロコシの品種の配合や、貯蔵法など、熟練した年長者が秘訣を知っているようである。

\* 東北大学東北アジア研究センター

第2章「酒を主食にする食文化」では、デラシャの人びとが毎日平均5キログラムの酒を食する日常を描いている。単に酒であればよいというわけではなく、デラシャの人びとの心身を支えているパルショータのみが重要な「食べる酒」であるという。このことを、結婚式の裏側、夫婦喧嘩などのエピソードも踏まえ、説明している。さらに、毎日100グラム中に3~3.5グラム程度のエタノールが含まれるパルショータを5キログラムも食す実態に関して、デラシェ地域の文脈に沿って検討している。それを可能しているのは、人びとが大量のアルコールを分解できる体質を有していることや、起きている14~16時間半のうち3~5割の時間をかけてゆっくり飲み続けることで、身体に無理なく分解している点にあると、著者は見積もっている。アルコールとの付き合い方が幼いころから身につけているため、高揚感をもとめた無理な飲み方や、酩酊し、管を巻いて喧嘩をするという人はまったくみられないという。

第3章「パルショータの栄養価」では食品分析の結果が論じられる。人間の健康を維持するには、カロリー源となる炭水化物に加えて、脂質、ビタミン群、食物繊維などの必須栄養素をバランスよく取ることが不可欠である。特にタンパク質や必須アミノ酸は補給し続ける必要があり、食生活を評価する基準にもなる。一般的には、肉や魚、乳製品やマメ類から摂取する。これまでパルショータの原料である穀物には、含まれるタンパク質やアミノ酸が少ないとされてきたが、著者は、

発酵を通じて栄養価が向上している可能性がある」と指摘している。人間の生存と活動のために必要なカロリー、パルショータの化学的組成、飲量の実態との関係も分析したうえで、健康を維持できるバランスのよい総合食品であることをあきらかにしている。

第4章「デラシェ地域の農業」は、歴史、畑の土壌の性質、地勢、作物と農法の特徴を説明している。16~17世紀にかけてエチオピア南東部から移住してきたオロモの人びとが定着させたモロコシがデラシャの人びとにとっては最重要であり、伝統的な生活を続ける村では多様な品種と特性を生かした利用が確認できるという。30年ほどまえに農村開発政策によって導入されたトウモロコシは、モロコシに並んで栽培が盛んになったという。畑の土壌を分析した結果では、玄武岩が風化し、砂や粘土物質と混ざって生成された土壌であり、優れた団粒構造をもち、概して肥沃な土壌であると評価している。デラシェの地勢を生かした畑作りの特徴として、(1) テラスで土壌侵食を抑えつつ作物残渣で地力を保つ、(2) 石と作物残渣でつくる格子状の畦で養水分を保つ、(3) 小石に覆われた斜面をそのまま使う、(4) 段斜面や平坦地で格子状の畦をつくって養水分を維持する、といった4つの農法をみることができる。

第5章「モロコシを保存する地下貯蔵穴ポロタ」では、深さ2メートル最大直径1.5メートルで、2トンのモロコシを貯蔵できる、フラスコ状の地下貯蔵庫ポロタの特性を多面的に論じている。一般的な穀物貯蔵庫の問題点は、害虫やカビによる劣化などがあげられ

る。しかし、難透水性の土層を掘ってつくられるポロタは、モロコシを密閉することで 20 年も保存ができるという。「害虫が死ぬほど薄い空気」と表現される低酸素濃度であるポロタ内に、空気を十分入れ替えずに入ると、酸欠によって倒れる事故もあるという。モロコシを入れて蓋をすることによって一部は酸素を使い発芽し、二酸化炭素濃度が高い空間となり、品質の劣化が抑制されて長期保存が可能になるのである。この保存機能は、不安定な気候による収量の変動差や、抗争が頻発する社会情勢への対応力として、地域の食料自給を支えてきたという。また著者は、公共の場や他人の敷地内においてもポロタを掘れることや、飢饉が続くと多くのポロタをもつ者はそのなかのモロコシを貸し与えるといった慣行について述べ、ポロタ貯蔵の技術と意義をデラシャの文脈に沿って説明している。

終章では、食べる「酒」パルショータの農耕文化としての意義を、生産性、貯蔵性、嗜好性、安定性、安全性、栄養供給として総合的に評価したうえで、未来について言及している。現在、デラシャの人びとはパルショータを好み、そのことに不都合を感じていない。しかし、パルショータ食文化は現代社会のあらゆる要素と結びついているからこそ、その関係のなかで変化していく可能性があり、今後も注意深く見守っていく必要があることを述べている。

評者は、エチオピアで牛とともに耕す農業を研究テーマにフィールドワークをおこなってきた。中央高原に位置する調査地か

ら、南に 200 キロメートルのところにあるデラシェで、「酒」を食品として扱う巧みな農耕文化が現存していることに感銘を受けた。あわせて特異的に発達してきたデラシャの文化を、集約的なフィールドワークと農業科学を織り交ぜ、学際的に厚みをもって描き出し評価した著者の能力と労力に敬意を示したい。特に醸造工程に関する記述では、肉眼では見ることができないが、目の前に存在する「菌」の世界の働きもあわせて分析した点は称賛したい。特定の菌が主食の「酒」をつくる過程で、発酵を通じて栄養価を高めるといった、重要な役割を担うことを描き出した点は大変優れている印象をもった。エチオピアは多様なものがともに根強く生きる「るつぽ」である、という感覚が評者には育まれてきたが、本書は説得力をもって、この考えに独特の風味を加えてくれた。

ないものねだりになってしまうが、評者のフィールドワークの経験と照らしあわせて、気になった点を 2 点あげたい。

1 つ目は、近年評者の調査地の農村部でも目立つようになってきた「ふくよかさ」や、一部の富裕層のいきすぎた「肥満」といった課題とデラシャの関係である。モロコシの貯蔵ができ、近隣民族との接触もあり、バランス栄養食のパルショータを飲み続けてきたデラシャの人びとにとっては、「ふくよかさ」や「肥満」とは無縁であったのだろうか。今日の世界的な課題であるこの点について、栄養学的観点と、人類学的視点をさらにもって検証がなされたなら、現代の世界における総合食品の「酒」としての意義をさらに深掘り

できると思う。

2つ目は、「歯」と健康の関係についてである。評者のフィールドでは人に限らず牛の健康をはかるとき、「歯」が強く丈夫なことは食べること、噛むことと関連付けられて重要であると語られる。実際に瓶の栓を「歯」で抜く、動かない牛の尻尾を「歯」で噛むなども目にする。濁酒を飲むことが主で噛む習慣が食事中にないと想像する彼らにとっての「歯」に関する価値観や強さ、さらにいえば、顎を含むデラシヤの人びと特有の身体的特徴はあるのか、疑問に思った。

本書は農業科学的な分析過程も化学式など

を用いて示し、現地の農業・醸造に関する語彙をそのまま表記している。そのため、馴染みがない人にとってはやや専門的すぎて、癖がある本だと感じる人もいるかもしれない。しかし、私たちの身近なビールなどの醸造方法まで自分で調べて対比しながら、総合食品としての「酒」の特性を記述する本書を丁寧に読みすすめると、その癖のある風味が増し、あらたな嗜好を楽しむ気分で読み終えることができる。フィールドワーク・農業科学・食文化・酒にまつわる総合研究のおもしろみに、ほどよく酔いしれることができる大変優れた学術書である。