

(続紙 1)

| | | | |
|---|------------------------------------|----|-------|
| 京都大学 | 博士 (地域研究) | 氏名 | 上村 知春 |
| 論文題目 | エチオピア・アムハラ州における食生活 —食と健やかさの民族誌— | | |
| (論文内容の要旨) | | | |
| <p>本論文は、エチオピア北部アムハラ州の農村における食と健やかさに着目して、エチオピア正教徒の生活実践を記述・分析したものである。本論文では、農業や宗教によってリズムがあたえられる日常の暮らしが変わらず維持される営みの様態を「健やかさ」と表現している。</p> <p>第1章では調査地の概要と調査方法について説明し、第2章では調査地における主食作物であるシコクビエとトウモロコシの栽培方法について記述している。農作業の各過程における工夫や住民どうしの協力関係、農耕儀礼を含む人びとの日々の実践が示されている。</p> <p>第3章では、日常の食事のとり方の概要を記述し、朝・昼・晩・間食などの食事のアムハラ語による分類と名称、エチオピア正教会の断食日と非断食日における食事に関する人びとの認識と食事のとり方、食事様式の歴史的な変化と都市部との相違点を明らかにしている。</p> <p>第4章では、料理のつくり方と食卓にあがる機会、料理に対する人びとの認識について記述している。パンや練り粥、そのほかのトウモロコシの料理などと比較し、人びとの認識の違いを論じ、日々の食生活において主食となるインジェラが重要であることを論じている。インジェラとあわせて摂取される副食のワットに関して、食卓に上がる頻度や場面をその種類ごとに記述し、具材の違いが詳細に認識されていることを示した。</p> <p>第5章では、コーヒーと醸造酒タツラ、蒸留酒アラキといった飲料の加工から利用までの作業について詳細に記述し、人びとがこれらを嗜好品とはとらえず、その認識や飲まれる場面において料理とは異なる特徴があることを明らかにした。コーヒーの例では、一般にコーヒー・セレモニーとして知られているコーヒーの飲み方が実践される一方で、しばしば醸造酒や蒸留酒があわせて提供されたり、インジェラとワットの食事をともなったりする。コーヒーが飲まれる場面ごとの特徴を明らかにしながら、人びとの日常生活におけるコーヒーの役割を論じている。また、酒類は、コーヒーを飲む場面でも食事の場面でも登場し、客をもてなすのに欠かせないことを明らかにした。</p> <p>第6章では、人びとの調理に対する認識と調理作業の分担について、性や年齢による多様な差異があることを記述している。特に、調理されたものへの態度について、女性たちは、男性や子どもたちに比べて食べものの仕上がり具合に敏感であった。他者</p> | | | |

からの評価や、つくり手としての愛着や誇りが深く関係している。

第7章では、日常的に摂取される食べものや飲みものに対して、人びとが何をどのように「良い」と認識しているのか、具体例をあげながら記述している。飲食物の良さに対する判断は、穀物の種類や調理方法の違い、色や味などの感覚にもとづいており、飲食物が身体へもたらす効果の認識とも密接にむすびついていることを見出している。人びとが、潜在的に食べものの効果や必要性を把握しており、状況に応じた食行動をとっている。

第8章では、人びとの信仰の中心であるエチオピア正教会と食、特に断食とのかかわりを記述している。エチオピア正教会の祝祭と断食日に関する先行研究を整理して調査地の事例と比較したうえで、人びとの日々の生活が断食や断食明け、エチオピア正教会の祝祭などのできごとから大きな影響を受けており、こうした信仰を中心として食生活のリズムが形成されていることを解明している。

終章では各章のまとめを行い、食生活を支える女性たちの役割と、調査地における健やかさのあり方について議論を総括している。その論点として、女性たちが日々の食事づくりを通じて、家族の基本的な食生活のみならず、信仰生活もまた支えていたことや、一見すると宗教上の重要性がないようにみえる食事の作法や準備段階におけるやりとりなど些細なできごとのなかにも儀礼的な規則が埋め込まれていることを指摘している。

本論文が健やかさとして措定した、日常の暮らしが変わらず維持される営みの様態の内容は、人びとが明示的に語り示すことのできるものではなかった。日々繰り返される穀物の栽培、加工・調理、消費などの作業や、個々の場面で発生するできごとや会話の観察を通じて、ときに変化しながら、維持されている、人びとの経験する健やかさの様相を、民族誌的な記述を積み重ねることによって明らかにしている。