

( 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。

(論文審査の結果の要旨)

本論文は、エチオピア北部高地に位置するアムハラ州の農村においてエチオピア正教徒によって日常的に実践される生活の営みのなかから、食と健やかさに着目して、主食穀類の栽培から消費にいたるその実践を詳細に記述・分析したものである。本論文では、日常の暮らしが変わらず維持される人びとの営みの様態を健やかさと定義し、民族誌的な記述を通じてその実相に接近しようと試みている。エチオピアの食文化は、地域固有の作物を素材として、多用される香辛料と発酵食品に特徴がある。しかし、その本場とも言える北部エチオピアのアムハラ文化圏における食の実態はこれまで意外なほど記載されてこなかった。また、日常的な食と健康の関わりへの関心は、伝統医や薬草の研究に比べて等閑視されてきた。その意味で、本論文は、エチオピアにおける食と社会文化の深い理解をすすめるうえで貴重な研究成果とすることができる。

本論文の学術的な貢献は以下の4点にまとめられる。

第1に、本論文は、現代エチオピアにおける食という生活実践を、エチオピア高地のアムハラ農村を対象に、長期のフィールドワークによって実証的かつ詳細に明らかにした研究の嚆矢ともいえる点で貴重であり高い学術的意義を有する。食事に関する質的量的にも優れた資料収集とともに、インタビューや参与観察などの手法を用いた資料の価値は高い。

第2に挙げるべき点は、従来、食文化の記述において、加工調理や保存の方法が地域や民族を単位とする共通性に焦点をおいて描かれてきたのに対し、個々人の女性の果たす役割と差異にも注目して、その特色と変異の幅がもつ意味に関しても分析をおこなったところにある。例えば、マタタイプと呼ばれる調味料やタツラという醸造酒の製法の個人差が、健やかさや良さの認識の差異と連動しているという指摘は貴重である。

本論文の第3の学術的貢献として、食と信仰の関わりを分析するなかで、断食期間中の聖人・聖霊の祝日の役割に着目したことがあげられる。これまでは、エチオピア正教会の信者が実践する定期的な断食について、断食日の慎みが非断食日の飲食と対比され、信仰体験が強化されるという解釈がされてきた。しかし、実際には断食期間中にも食を伴う定期的な祝宴が頻繁に開かれており、そのより細やかなリズムを通じて食を通じた信仰体験が具体化されているという。その実態を長期にわたって観察し、詳細に記述した意義は大きい。

第4に、本論文が、エチオピア農村の食に関する事例の記述・分析を通じて、健やかさを、生業や信仰・儀礼、社会関係などにおいて、生活のなかに埋め込まれた食のあらゆる事象に関わっている人びとの営みの様態であることを提示し、エチオピア高地における地域研究に新たな視点を付け加えたことを評価したい。

本論文はアムハラ語の高い運用能力によって収集された研究成果であり、エチオピアに

おける食と宗教の関わりに関する民族誌的記述にもとづき、今後とも長く参照される特筆すべき、優れた業績であるといえる。

よって、本論文は博士（地域研究）の学位論文として価値あるものと認める。また、2021年1月21日、論文内容とそれに関連した事項について試問を行った結果、合格と認めた。

なお、本論文は、京都大学学位規程第14条第2項に該当するものと判断し、公表に際しては、当該論文の全文に代えてその内容を要約したものとすることを認める。