

(続紙 1)

京都大学	博士 (地域研究)	氏名	下山 花
論文題目	Changing Foodways in the Ethiopian Highlands: Introduction of the New Crop Triticale to Gamo Zone (エチオピア高地における食文化の変容 —ガモ地域への新作物ライコムギの導入—)		
(論文内容の要旨)			
<p>本論文は、エチオピア南西部ガモ高地に暮らすドルゼの人びとを対象に、当該地域の食文化の変容とその特質を、素材としての作物の特徴と、それを利用する人びとの調理技術、価値観や習慣などの文化的な特徴に着目し明らかにしたものである。標高約2,500メートル付近に位置するドルゼの農村では、エチオピア起源の根栽作物エンセーテと、紀元前にエチオピア北部に伝播した南西アジア起源の種子作物オオムギとコムギの両方が栽培されてきた。1970年代にライムギとコムギの人工交配による属間雑種から作出されたライコムギがこの地域に導入されると、ドルゼの人びとは、ライコムギを既存の加工調理方法に取り込み、種子作物と根栽作物を利用した多様な調理方法を発展させてきた。</p> <p>第1章は、世界の食文化の変容の条件やパターンと、それに関連したアフリカ食文化に関する先行研究について検討している。食文化の変容には、諸地域をとりまく環境や栽培植物の存在だけでなく、加工調理技術などの文化的な側面がかかわっていることを示し、多面的に諸地域の食文化を記述することの必要性を提起している。</p> <p>第2章は、世帯調査と直接観察で得られた資料を用いて、調査地域の特徴を、地勢、生業、農業体系の概要に焦点を当てて紹介している。</p> <p>第3章は、エチオピアにおけるライコムギの導入、栽培、利用に至る歴史的出来事を、文献や聞き取り調査にもとづいて年代ごとに整理し、世界的には主に飼料として利用されているライコムギが、ガモ地域において積極的に食糧として利用されるようになった経緯を明らかにしている。</p> <p>第4章では、ドルゼの農村において栽培されているオオムギとコムギ、ライコムギの品種の作物学的特徴を記述したうえで、聞き取り調査から得た定量的資料を用いて、ライコムギを組み込んだ農業の実態を、世帯の経営する畑の規模、世帯の収入、農業に投下できる労働力などの関係性に注目して明らかにしている。</p> <p>第5章では、エンセーテとオオムギやコムギ、ライコムギの加工状態を基準に、調理方法を17種類に分類して記述した。根栽作物と種子作物の違いにもかかわらず共通した調理方法があることに加え、それぞれに特有の調理方法があることを示した。</p> <p>第6章と第7章では、人びとの食事行動に注目し、世帯の食事記録から得た量的資料にもとづいて、料理の出現頻度や使われる材料の相違点を記述した。第6章ではケの食</p>			

事を、第7章ではハレの食事を対象として、それぞれの料理の特徴を、調理にかかる時間や調理をおこなう人物に注目しながら記述し、選択できる材料や材料の状態、調理の習得の難易度、調理にかかる労力の要素に差異があることを見出した。

第8章は、ライコムギ栽培世帯を対象におこなった聞き取り調査をもとに、ライコムギの栽培や調理方法に対する人びとの認識について明らかにしている。ライコムギ栽培農家は、ライコムギが、冷涼な環境においてもオオムギやコムギよりも高い収量をみこめることと、社会文化的に高い価値の置かれているブデナ（発酵液を薄く焼いたクレープ状の主食）として利用できることを高く評価している。

第9章では、オオムギとコムギに対する人びとの評価を、その役割に着目して記述している。オオムギとコムギについて、ライコムギには代替できない特有の料理や、降雨の影響を受けにくい市場価格、短い期間で栽培できる性質を人びとが高く評価していることを明らかにした。

第10章では、現在のガモ地域における食文化が形成されてきた条件と、文化的要素の特徴を考察し、ドルゼの人びとが、既存の食文化にライコムギを取り込んだ後も、オオムギやコムギの栽培と利用をつづけ、多様な調理方法を実践してきたことを指摘している。その要因として、ライコムギ導入時には、既にオオムギとコムギの多様な調理方法が存在しライコムギが受容されやすかったこと、オオムギやコムギの伝播以前からエンセーテの調理方法がこの地域の食生活を支えていたこと、エチオピア北部の種子作物を用いた食文化から影響を受けて多様な調理方法が形成されてきたことを指摘している。このような多様な素材と調理方法の維持には、オオムギ、コムギ、ライコムギのそれぞれを不可欠とする特有の調理方法の存在や、食事を提供する場面や調理をおこなう状況ごとに料理の種類を選択する人びとの対応が作用していると結論している。

(論文審査の結果の要旨)

本論文は、エチオピア南西部ガモ高地に暮らすドルゼの人びとの食文化に関して、料理の素材となる作物の特徴、調理技術、食の価値観や習慣などに着目して詳細に記述し、その実態と変容の特質を明らかにした研究の成果である。世界における栽培植物の多様性中心のひとつであるエチオピア高地では、エチオピア起源の根栽作物エンセーテと、南西アジア起源の種子作物オオムギとコムギの両方が栽培され、多様な加工調理方法とそれに関わる食文化が発達してきた。さらに、1970年代にライムギとコムギの人工交配による属間雑種から作出されたライコムギが導入されたことによって、この地域の食文化に顕著な変化が生じた。新しく導入された作物が既存の食文化にどのように受容され、関係を築いていったのかという食文化研究の重要課題を解明するのに相応しい場を得て、本論文は、長期間のフィールドワークに基づく食事行動に関する詳細な記述分析と、現状に至る変容の経緯をふまえて、アフリカにおける当該地域の食文化の位置付けをおこなった。

本論文の学術的な貢献の具体的内容は以下の3点にまとめられる。

第1に、本論文は、現代エチオピアの高地農村における食生活の現状を作物生産と利用をおこなう世帯を単位として、詳細かつ長期にわたってその実態を記述分析し、これまでに類をみない質的量的に精度の高い資料を提供している点において価値がある。ガモ高地において供される料理の調理方法を材料の状態を基準にして17種類に分類し、それぞれの料理が日常的に食される場面、頻度、組み合わせに違いが存在することを示して、食文化の多様性の厚い記述をおこなっている。

第2にあげるべき点は、新作物ライコムギの導入と定着の背景を、最終的な利用形態である料理の特徴だけでなく、栽培から利用に至る農学・作物学的な特性ならびに土地利用や購入販売につながる社会経済学的な地域の条件とも関連付けて、この地域の食文化の構成要素としてライコムギが不可欠の役割を果たすようになった経緯を解明したことである。そのうえで、ライコムギの受容の例にみられたような、種子作物を用いた多種多様な調理方法が発達した歴史的背景として、エチオピア高地における基層としての根栽作物の食文化の存在と、オオムギやコムギなどの種子作物を用いた調理方法が共存してきたという重要な指摘をおこなった。

本論文の第3の学術的貢献として、多面的な営為である食の理解にあたって、地域研究の学的貢献とその優位性を十全に活用する範例となっていることが指摘できる。食文化の特質と形成の条件を分析考察するに際して、食の文化的側面の考究にとどまることなく、地域社会のおかれた生態・社会・文化の深い理解のもとで取り組むという総合的地域研究の手法を適用した好例として高く評価できる。

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、

2022年1月20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、合格と認められた。

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。