

《論文》

16～18世紀のエチオピア北部におけるテフの消費拡大と
インジェラの成立石川 博樹^{*}The Increase of Teff Consumption and the Birth of Injera in
Northern Ethiopia during the 16th and 18th Centuries

Hiroki ISHIKAWA

要旨

アフリカ北東部に位置するエチオピアを代表する食品とされるのが、酸味のあるパンケーキ状のインジェラである。インジェラの原料として一般的であるのがイネ科の作物テフ (*Eragrostis tef*) である。テフのインジェラはもともとエチオピア北部の住人の食品であったが、現在エチオピアの他の民族集団にも広まっている。1世紀までにエチオピア北部に成立したアクスム王国に関する研究では、同王国においてテフが栽培されていたこと、インジェラづくりに用いられる調理器具と形状の似た陶器が6世紀頃に出現することが指摘されている。しかしアクスム王国においてテフが主食であったとする研究者はいない。その後テフのインジェラがエチオピア北部において主要な食品になった時期や経緯について、これまで十分に検討されてこなかった。本稿では、各種文字記録の分析に基づき、1520年代から約250年の間にテフを食べる習慣がエチオピア北部において広まるとともに、テフ粉の円形平焼きパンが主食になること、このような変化の中で現在のインジェラの原型となる食品が成立した可能性が高いこと、16世紀から18世紀にかけてテフの食文化上の重要性が高まった一因として、戦乱や気候変動などのために生じた飢饉の影響が考えられることを明らかにした。

キーワード

エチオピア、テフ、インジェラ、食文化、歴史

* 東京外国語大学 (Tokyo University of Foreign Studies) ishikawa@aa.tufs.ac.jp

1. はじめに

アフリカ大陸の中でサハラ砂漠より南に位置する地域を「サハラ以南アフリカ」と呼ぶ。この地域の一角に位置するエチオピアを代表する食品とされるのが、酸味のあるパンケーキ状のインジェラ (injera)¹⁾である。インジェラの原料とされる穀類は複数あるが、最も一般的であるのがテフ (*Eragrostis tef*) というイネ科の穀類である。テフは標高 3000m を超える地域でも生育するものの、栽培に最も適しているのは、標高 1800～2100m、気温摂氏 10～27 度、年間降水量 750～850mm、生育期間の降水量が 450～550mm であるような地域である。テフの特徴の 1 つは穀粒が極めて小さいことで、穀粒の大きさは直径 0.7～1mm、長さ 0.9～1.7mm 程度、重さは 1,000 粒で 0.3～0.4g しかない。テフはエチオピア北部の他の穀類に比べて収量は低いものの、乾燥や病虫害に強いという特徴を備えている (Bultosa & Taylor 2004: 282, 283; 藤本 2019: 30; Jones 1988: 37; 2010: 886; Steinkraus 1983: 166)。

パンは無発酵パンと発酵パンに大別され、無発酵パンは膨らんでいない「平焼き」と呼ばれる平らな形状をしている。発酵パンは膨らんでいるものが多いが、平焼きタイプのものもある (舟田 1998: 31-46)。本稿では、生地が発酵の有無、生地が液状であるかどうか、調理方法を問わず、穀類の粉から作られる平板なパン、パンケーキを「平焼きパン」と呼ぶ。インジェラを作る際には、テフ粉に水とエルシヨ (əršo) と呼ばれるパン種を混ぜて発酵させる。出来上がった酸味のある液状の生地を、火にかけて鉄板の上に円形になるように注ぎ入れ、ふたをして片面のみ焼く。出来上がったインジェラはスポンジ状で、直径 55～60cm 程度の円形の形状をしている (Selinus 1971: 3-6; Steinkraus 1983: 162)。このように現在のインジェラの外観の特徴は「スポンジ状の円形平焼きパン」であることであり、味わいの特徴は酸味があること、調理方法の特徴は「酸味が出るまで発酵させた液状生地を作ること」「鉄板に液状生地を円形に注ぎ入れること」「ふたをして片面のみ焼くこと」である。

エチオピアの北部には、アフロ・アジア語族アムハラ語 (Amharic Language) 話者のアムハラ (Amhara)、同ティグリニヤ語 (Tigrinya Language) 話者のティグライ (Təgray) という 2 つの民族集団が居住している。エチオピア北部のアムハラ州にはアムハラが、ティグライ州にはティグライが主に居住している (図 1)。インジェラはもともとアムハラ・ティグライの食品であり、その主要な原料となるテフはアムハラ・ティグライ社会において社会的・文化的に重要な意味を持つ (Gedef 2018)。

19 世紀末にアムハラ出身のメネリク (Mənilək) 2 世が近代エチオピア帝国を創始し、ヨーロッパ諸国によるアフリカ分割が進む中で独立の維持に成功した。帝国内ではアムハラ・ティグライの貴族層が他の民族集団を支配する構造が形成され、アムハラ・ティグライの文化・慣習がエチオピアの他の民族集団の間にも知られるようになった。テフのインジェラを食べる習慣もその 1 つであった。1974 年に社会主義革命が起こって帝政は崩壊し、アムハラ・ティグライによる支配も終了した。しかしその後もエチオピアにおけるインジェラの消費は拡大し、それに伴って生産量が増大したテフは、エチオピアで最も広い面積で栽培される作物、かつコーヒーに次いで 2 番目に重要な換金作物となっている (藤本 2019; Minten *et al.* 2018)。

テフおよびインジェラについては、先行研究において、前一千年紀までにテフが栽培化されたこと、インジェラを焼くのに使用される調理器具と形状の似た陶器が 6 世紀頃にエチオピア北部に出現したことなどが指摘されている。しかしこれらの事実は一千年紀中頃にテフのインジェラが調理可能になった

1) これは一般に用いられているローマ字綴りで、エチオピア文字を転写すると *əngära* となる。エチオピア文字のローマ字転写には複数の方式が用いられてきたが、本稿では『エチオピア百科事典 (*Encyclopaedia Aethiopica*)』(Uhlig 2003: xx-xxi) の方式に従う。ただし慣例となっている綴りがある場合には、それらを用いる。



図1 現在のエチオピア北部とその周辺

Google Map に基づいて筆者作成。

ことを示すだけである²⁾。

重要であるのは、1世紀までにエチオピア北部に成立したアクスム王国 (Kingdom of Aksum) においてテフが主食とされていたとする先行研究が見られないことである。このような状況からエチオピア北部においてテフが主要な穀類となり、テフのインジェラが全階層の人々の主食となった経緯について、先行研究は明らかにしているとは言い難い。

本稿では、テフとインジェラの歴史に関する先行研究の見解を整理した上で、エチオピア北部におけるテフの消費拡大とインジェラの成立について、それらが生じた時期を解明するとともに、これらの変化が生じた背景について考察する。

2) かつてインジェラの起源を紀元前1世紀に遡るとする説が流布していたが (Stewart & Asnake 1962; 鈴木 1969)、これは1950年代の未刊行の論考に記された伝説に基づく解釈である。その後研究が進展する中で、研究者の間では顧みられない説となっている。

2. テフとインジェラの歴史に関する先行研究

ロシア帝国・ソビエト社会主義共和国連邦の植物学者・遺伝学者であり、世界各地で大規模な農学・植物学調査旅行を実施したヴァヴィロフ (N. Vavilov) (1887～1943年) がエチオピアを栽培植物の起源地の1つとし、テフをこの地で栽培化された代表的な作物と述べたことはよく知られている (Vavilov 1992: 432)。テフ栽培が開始された時期と場所、そしてそれを担った集団については現在も研究が続けられているものの、紀元前一千年紀半ばまでにテフがエチオピア高原北部で栽培されていたことについて研究者間に異論はない (Boardman 2000; D'Andrea 2008; D'Andrea & Wadge 2011)。

エチオピア高原では1世紀までにアクスム (Aksum) を都とするアクスム王国が成立する³⁾。アクスム王国については、同王国の住人がゲエズ語 (Gə'əz) (古典エチオピア語) で記した碑文や、東西海上交易が交流する中でエチオピアを訪れるようになった地中海世界の人々が著したギリシア語文献などの文字記録が存在する。しかしこれらの文字記録には王国内の農業や食文化に関する記述は極めて乏しく、それらに関する情報は主に考古学研究によって得られる。

多くの研究者がアクスム王国において小麦、大麦、モロコシ (ソルガム)、シコクビエなどとともにテフが栽培されていたことを指摘する一方で、同王国においてテフが主食であったと主張する研究者はいない (Boardman 1999; 2000; D'Andrea 2008; Munro-Hay 1991: 169; Phillipson 2014: 108–110)。

アクスム王国は古代において独自の貨幣を鑄造し、使用したサハラ以南アフリカ唯一の国家であった (Munro-Hay 1991: 180; Phillipson 2014: 182)。3世紀後半から7世紀前半にかけてアクスム王国において鑄造された貨幣の中には王の肖像とともに穀類の穂が刻まれた金貨、裏面に穀類の穂のみが刻まれた青銅貨が複数知られている。貨幣に描かれたこの穂がいかなる穀類のものであったのかについて研究者の見解は分かれているが⁴⁾、この穀類がアクスム王国の王権の象徴として選ばれるほどの社会的・経済的重要性を持っていたことは確かである。そしてこのことは少なくとも貨幣鑄造期のアクスム王国においてテフがそれほどの重要性を持っていなかったことを意味している。

インジェラを焼くのに使用されるのは、アムハラ語でミタド (məṭad)、ティグリニャ語でマゴゴ (mägogo) と呼ばれる縁の盛り上がった盆状の調理器具である (以下、便宜上「ミタド」と呼ぶことにする)。ミタドは現在では鉄製が主流であり、かまどの火あるいは電気によって熱してインジェラを焼く。しかし鉄製のものが普及する以前は、陶製のミタドが広く使用されていた。

1972年から1974年にかけて実施されたアクスムにおける発掘の報告書において、陶器の分析を担当したワイルディング (R. F. Wilding) によれば、アクスムでは6世紀頃に「赤色アクスム陶器 (Red Aksumite ware)」に代わって「褐色アクスム陶器 (Brown Aksumite ware)」が使用されるようになり、さらに「灰色・黒色アクスム陶器 (Grey and Black Aksumite ware)」が「褐色アクスム陶器」に取って代わった。そしてアクスムで出土したミタド状陶器は「赤色アクスム陶器」が使用されていた時期の末期か、それ以降の時期に製作されたものであるという (Wilding 1989: 236, 268, 270, 308–311)。つまりワイルディングの研究に従えば、アクスムにおけるミタド状陶器の出現は6世紀頃であったということになる。

2013年に発掘が開始されたティグライ州南端のアシャンゲ (Ašänge) 湖の畔に位置するミフサス・

3) アクスム王国の成立時期については諸説あるが、同王国が1世紀までに成立していたことについて研究者間に異論はない (Munro-Hay 1991: 69-71; Phillipson 2014: 72)。

4) マンロ・ヘイはコムギまたは二条大麦、フィリップソンはエンマーコムギと推定している (Munro-Hay 1991: 169; Phillipson 1993: 354)。

バフリ (Mifsas Bahri) 遺跡ではミタド状陶器が複数出土している。2017年に刊行されたこの遺跡の発掘報告書において出土陶器の分析を行ったガウディエロ (M. Gaudiello) は、その材質と出土位置からこれらの陶器を「アクスム王国後期 (Late Aksumite)」のものと推定している (Gaudiello 2017: 152, 159)。この遺跡の発掘報告書では、ファトヴィッチ (R. Fattovich) によるアクスム王国の時期区分 (Fattovich 2010) が採用されており、それによれば「アクスム王国後期」は550～700年である。

このようにアクスム王国では6世紀頃からミタド状陶器が使用されるようになる⁵⁾。アクスム王国の研究を行ってきた考古学者のフィリップソン (D. W. Phillipson) は穀類の調理方法については未解明の部分が多いと述べてつづ、ワイルディングの説に基づき、インジェラの起源について6世紀より前に遡ることはないと述べている (Phillipson 2014: 108–110)。アクスム王国を専門とする考古学・貨幣学者として著名なマンロ・ヘイ (S. Munro-Hay) は、同王国の遺跡で多数出土する中型の椀で穀類の粥 (a cereal porridge or gruel) が食べられていた可能性や、同じく多数発見されている石皿で製粉が行われ、小麦あるいは大麦のパンが作られていた可能性を指摘する一方で、アクスム王国期にテフのインジェラが作られていたことを示す物証は見つかっていないと記している (Munro-Hay 1991: 169, 178)。

このようにアクスム王国期にはテフは栽培されていたものの、その社会的・経済的重要性が高かったとは考えにくい。またミタド状陶器が6世紀頃から出土するようになるものの、アクスム王国期にテフのインジェラが作られていたことを示す物証は見つかっていない⁶⁾。

ティグライにおけるミタドに関する民族考古学調査を実施したライアンズ (D. Lyons) とダンドレア (A. C. D'Andrea) はミタドを用いて焼き上げるティグライのパンについて、アフリカのパン作りの文脈において考察することの必要を指摘し、特にモロコシまたはシコクビエで作られるスーダンのパンであるキスラ (kissra) との関係に着目している (Lyons & D'Andrea 2003: 523)。スーダンの発酵食品について研究を行ったディラル (H. A. Dirar) のキスラに関する解説によれば (Dirar 1993: 171–174)、キスラ作りに用いるドカ (doka) という円盤状の調理器具は直径50cm程度で、稀に石製であることもあるが、一般的には陶製で、3つの石の上に置いて火にかけられる。またドカという語はアラビア語ではなく、起源不詳であるという。『非西洋文化における科学・技術・医療史百科事典 (*Encyclopaedia of the History of Science, Technology, and Medicine in Non-western Cultures*)』第3版において「アフリカのパン」の項目を執筆したライアンズによれば、ドカの出現時期についてはスーダンに居住していたヌビア人の文化を調査している考古学者の間で見解の相違があり、2世紀とする説と一千年紀半ばとする説がある。その後ヌビア人がキリスト教を受容した5世紀以降にドカは一般的に用いられるようになったという (Lyons 2016: 967–968)。

アクスム王国には4世紀のエザナ王 (Ezana) の時代にキリスト教が伝わった。その後スーダンにもキリスト教が広まって、マクリア (Makuria)、ノバディア (Nobadia)、アロディア (Alodia) という3つのキリスト教王国が成立した。これらのスーダンのキリスト教王国群とアクスム王国との関係は明らかにされていない部分が多いが、10世紀末にアクスム王国の国王がマクリア王国の国王に書簡を送

5) 1960年代末にラリベラ (Lalibāla) とタナ湖近くのナチャベト (Natchabiet) 洞窟で発掘を行ったドンブロウスキー (J. C. Dombrowski) は、両遺跡の最下層においてミタドの破片を発見し、それらの地層の年代について放射性炭素年代測定の結果として「520 B.C. ± 80」「80 B.C. ± 80」という年代を記載している (Dombrowski 1971: 123, 130, 208)。これはワイルディングやガウディエロが示しているミタドの出現年代と比べて突出して早く、現時点では信憑性に欠ける。

6) アメリカ合衆国におけるエチオピア料理に関する著書を執筆したクローマン (H. Kloman) は、ワイルディングの説を引用して6世紀頃までにインジェラが作り始められたと主張している (Kloman 2010: 56)。しかしミタド状陶器の存在のみでは現在見られるようなインジェラが作られていたことを示す証拠にはならない。

り、国内で生じた異教徒の女王による大反乱について報じている事例は、両者の間に交流があったことを示している⁷⁾。スーダンにおけるドカの出現はエチオピア北部におけるミタドの出現に先行しており、スーダンからエチオピア北部にドカがもたらされてミタドが生まれ、同時にドカで作る食品の調理方法ももたらされた可能性はある。

アクスム王国は6世紀前半にアラビア半島に遠征を実施するなど、紅海周辺地域で勢威を誇ったが、6世紀後半ないし7世紀前半から衰退し始め、終には滅亡した (Munro-Hay 1991: 258; Phillipson 2014: 209)。代わってエチオピア北部に興ったのがザグウェ朝 (Zagwe Dynasty) で、さらに1270年にソロモン朝 (Solomonic Dynasty) が成立した。アクスム王国衰退期からソロモン朝成立前後までの600年余りの期間はエチオピア北部に関する文字記録が極めて少ない。

その後14世紀からゲエズ語による執筆・翻訳活動が再開され、さらに15世紀以降ヨーロッパ人などがエチオピアを訪れて文字記録を残すようになる。これらの文字記録を使用してエチオピア史に関連する著書・論考を多数執筆したことで知られているのがパンカースト (R. Pankhurst) である。パンカーストはエチオピア北部のアムハラ・ティグライが営んでいた農業や彼らの食文化についても、『エチオピア経済史序説 (*An Introduction to the Economic History of Ethiopia*)』(1961)をはじめとする著書や論考で取り上げている。テフおよびインジェラに関してパンカーストは、14世紀以降の文字記録の中にテフに関する記述が確認できるようになることを指摘したうえで、17世紀前半にエチオピアに滞在したイエズス会士たちの記録に見える「アパ (apa)」と呼ばれる食品について現在のインジェラと同様の食品であったと解釈している。そして統治者や旅行者などに対して村々で行われていた饗応においてアパが提供されていたことなどをイエズス会士の記述に基づいて紹介している (Pankhurst 1961: 200, 250–251)。さらに19世紀のエチオピア北部において、モロコシには及ばないもののテフが小麦や大麦と同じ程度収穫されていたことを、各種のヨーロッパ人の報告から明らかにしている (Pankhurst 1968: 191; 1990: 138–139)。しかしパンカーストはアクスム王国期以降のエチオピア北部の食文化におけるテフの重要性の変化については言及していない。

エチオピア史研究からアフリカ環境史・食文化史へと研究を展開してきた歴史学者のマッキャン (J. McCann) は、『犁の人々：1800年から1990年までのエチオピア農業史 (*People of the Plow: An Agricultural History of Ethiopia, 1800–1990*)』(McCann 1995)をはじめとする著書において、エチオピア北部の農業や食文化を取り上げている。パンカーストと同様にマッキャンも17世紀前半のイエズス会史料に見えるアパについて現在のインジェラと同様の食品であったと解釈している (McCann 2010: 82)。しかし彼もパンカーストと同様に19世紀以前のエチオピア北部においてテフの消費量に変化が生じたのか否かという問題について検討は行っていない。

これまで述べてきたテフとインジェラに関する先行研究の見解をまとめると以下のようなになる。

- ・紀元前一千年紀半ばまでにエチオピア北部でテフが栽培化された。
- ・アクスム王国期の6世紀頃にインジェラを焼くのに用いられる調理器具と形状の似た陶器が出現する。この陶器の出現と同時に現在見られるようなインジェラが作り始められたとする説もある。
- ・貨幣製造期 (3世紀後半～7世紀前半) のアクスム王国ではテフの社会的・経済的重要性はそれほど高くなかったと考えられる。
- ・14世紀以降のエチオピア北部に関する文字記録にテフ栽培が確認できる。

7) アクスム王国とスーダンのキリスト教勢力との交流については、セルゲウ (Sergew H. S.) の著書 (Sergew 1972) 等を参照。

- ・17世紀前半のイエズス会記録に現れるアパと呼ばれる食品は現在のインジェラと同様の食品であったと考えられている。

以上の点に加え、先行研究において、アクスム王国期以降のエチオピア北部の食文化におけるテフの重要性の変化についての議論が行われていないことも指摘できる。

3. 文字記録におけるテフとテフ粉パン

3.1 14～15世紀のゲエズ語およびアラビア語記録

1270年に成立したソロモン朝エチオピア王国（以下、エチオピア王国と略記）ではアムハラ語が主要な口語であったが、ゲエズ語が文語として使用された。14世紀以降、エチオピア王国内でゲエズ語による執筆・翻訳活動が再開されるが、多くの場合ゲエズ語文献には農業や食文化に関する記述は乏しい⁸⁾。その中で異彩を放つのが、『饗宴の法 (Śar‘atä gəbr)』と呼ばれるザルア・ヤコブ王 (Zār’a Ya‘qob) (在位 1434～1468年) の治世に成立したと思われる文献である (Derat & Kaplan 2014: 147)。1630年代にゴンドール (Gondar) が都に定められるまで、エチオピア王国の君主は宮廷とともに移動を繰り返していたが、本書には幕営地における天幕の配置や貢納物をおさめる天幕に関する解説に加えて、宮廷で提供される料理に関する記述も含まれている。注目されるのは、饗宴で宮廷の人々にふるまわれる食事の品目として「インジェラ」という語が度々言及されていることである (Kropp 1988: 68-70, 72, 73, 77, 78)。しかし本書にはそれらの「インジェラ」の原料や形状に関する情報は見当たらない。

エチオピアにおけるテフ栽培に関するもっとも古い情報を伝えているのがアラビア語史料である。エジプトのマムルーク朝 (Mamluk Sultanate) (1250～1517年) の行政官であったイブン・ファドル・アッラーフ・アル＝ウマリー (Ibn Faḍl Allāh al-‘Umārī) (1301～1349年) の著書『諸都市の諸王国に関する視覚の諸道 (Masālik al-abṣār fī mamālik al-amṣār)』にはハバシャ (Ḥabaša)、すなわちエチオピアの地理などについての解説 (Ibn Faḍl Allāh al-‘Umārī 1988; 1993) がある。その中にはハバシャの作物の1つとしてテフが挙げられ、テフでパンが作られていることも記されている。

エチオピアのパンの名称について重要な情報を伝えているのが、イエメンのラスール朝 (Rasulid Dynasty) の第6代スルタンであったアル＝マリク・アル＝アフダル・アル＝アブバース (Al-Malik al-Afḍal al-‘Abbās) の命によりヒジュラ暦 (イスラーム暦) 776年 (西暦 1374/1375年) に編纂されたアラビア語・エチオピア語語彙集である。この語彙集には食品や飲料の語彙も含まれている。注目されるのは、インジェラと思われる injirah という語と、インジェラの別名としても使用されることのある「タビタ (ṭabita)」を意味していると考えられる ṭabtah という語が記載されていることである (Bulakh & Kogan 2007: 214-215; Varisco & Smith 1998: 218)。前者はアラビア語の「フブズ (khubz)」、後者は「ルカーク (ruqāq)」に相当する語として記載されている。アラビア語でフブズはパンを意味する一般名詞

8) エチオピア王国側の文字記録に農業に関する言及は極めて乏しい理由について、マッキンは支配者層に農業への関心が希薄であったことや彼らが農業生産に関与しなかったこと、また「固有の農業史の伝統 (an indigenous tradition of agricultural history)」がなかったことを指摘している (McCann 1995: 9)。それらに加えて、拙著 (石川 2009) で指摘したとおり、エチオピア北部のキリスト教徒社会においては、文字記録は専らキリスト教信仰を賛美することを目的として執筆されていたことも農業に関する文字記録の乏しさを招いた要因と思われる。

であり、ルカークは極めて薄いシート状のパンを意味する (Nasrallah 2010: 563, 572)。

このように14～15世紀のゲエズ語およびアラビア語史料から、当時すでにインジェラおよびタバタという単語が使用されていたこと、イエメンのムスリムがインジェラという語をエチオピアにおけるパンの一般名詞と解釈していたこと、エチオピアでテフ粉のパンや極めて薄いパンが作られていたことが判明する。しかし現在見られるようなインジェラが当時エチオピアに存在していたことを示す記述は見当たらない。

3.2 アルヴァレスの記録

3.2.1 アルヴァレスの旅行記

1400年前後から、キリスト教の聖地エルサレムを訪れたエチオピア人への聞き取りに基づいてエチオピアの地理等を記述した文字記録がヨーロッパ人によって残されるようになり⁹⁾、16世紀に入ると、エチオピアを訪れたヨーロッパ人の旅行記が出版されるようになった。パンカーストは『エチオピア経済史序説』において、これらの文字記録に見える農業関連記述を列挙しているが (Pankhurst 1961: 200–251)、それらの内容は比較的詳細なものから極めて簡潔なものまで多様である。それらの中で、エチオピア北部の農耕について比較的詳しい情報を提供する文献としてまず挙げられるのが、1520年代にソロモン朝エチオピア王国を訪れたポルトガル人キリスト教聖職者アルヴァレス (F. Alvares) の旅行記である。

大航海時代にポルトガル人が東方を目指した理由の1つは、ムスリム勢力の東方に実在すると噂された伝説のキリスト教徒の王プレスター・ジョン (Prester John) を探索することであった。15世紀後半ポルトガル人はエチオピア王国の君主こそプレスター・ジョンであると考え、接触を試みた。実際15世紀末にポルトガル王ジョアン (João) 2世 (在位 1455～1495年) が派遣したポルトガル人がエチオピア王国に到達し、さらに1520年には、ポルトガル王マヌエル (Manuel) 1世 (在位 1495～1521年) が派遣した使節団がエチオピア王国に到達し、1526年まで滞在した。この使節団に加わったアルヴァレスは、ポルトガル帰国後の1540年に体験談を『インディアのプレステ・ジョアンの土地に関する真実の報告 (*Verdadeira informação das terras do Preste João das Índias*)』として出版した¹⁰⁾。

アルヴァレスの旅行記の本編第1章から第69章までは、エリトリアのマッサワ (Maşawwa) 港¹¹⁾へ

9) エチオピア人キリスト教徒からの聞き取りを基にしてヴェネツィア人ゾルジ (A. Zorzi) が執筆したエチオピアからエルサレムあるいはカイロまでの複数の旅程がクロフォード (O. G. S. Crawford) によって英訳されている (Crawford 1958)。これらの旅程にはエチオピアの農業に関する記述も含まれるものの、穀類に関する具体的な情報はない。

10) アルヴァレスのこの旅行記はエチオピア王国滞在中の記録である本編142章と、エチオピア出発後ポルトガル帰国までの記録、ポルトガル帰国後彼がブラガ大司教 (Arcebispo de Braga) から受けた質問とそれらに対する返答などが収められた補遺9章とで構成されている。アルヴァレスの旅行記のテキストとしては1889年版 (Alvares 1889) を使用するのが一般的であるので、本書もそれに従う。なおこの版では第35章が2つあるため、それぞれ「第35章(1)」「第35章(2)」と記載することにする。アルヴァレスのこの旅行記はポルトガル語で執筆されている。以下読者の便を考慮し、1961年にハクリュート協会 (Hakluyt Society) から出版された英訳 (Alvares 1961)、1980年に岩波書店から出版された邦訳 (アルヴァレス 1980) のページ数も記載することにする。なおハクリュート協会1961年版は、1881年に同協会から出版されたスタンリー・オブ・アルダーリー卿 (Lord Stanley of Alderley) の英訳 (Alvares 1881) を再録し、それにベッキンガム (C. F. Beckingham) とハンティンフォード (G. W. B. Huntingford) が注釈等を追加したものである。

11) 現在エリトリアの主要港であるこの港はマッサワ (Massawa) と一般に呼ばれているが、16～17世紀のポルトガル語史料ではマシア (Maçua)、ブルースの旅行記ではマスア (Masuah) と記されている。

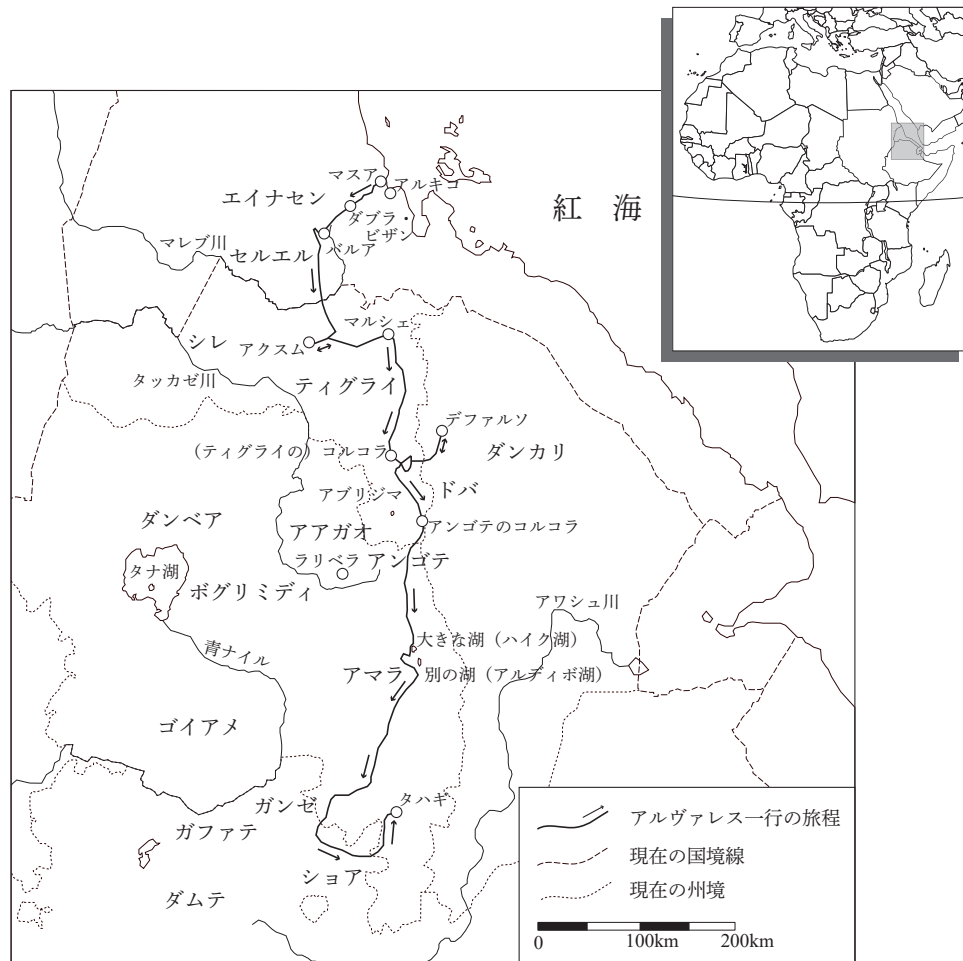


図2 アルヴァレス一行の旅程（1520年）

Alvares (1961) 所収 Map 1、Map 2a、Map 2b に基づいて筆者作成。海洋、湖、河川以外の地名はアルヴァレスの記載に従った。

の到着からエチオピア王国のレブナ・デンゲル王 (Ləbnä Dəngəl) (在位 1508～1540年) の宮廷に到着するまでの記録である。マッサワ港に到着したポルトガル使節団は、ダブラ・ビザン (Däbrä Bizän) 修道院¹²⁾およびアドワ (Adwa) を経由してアクスムに至る。そしてアクスムから東方に向かい、現在のティグライ州とアムハラ州の東端部を南下し、移動中のレブナ・デンゲル王の宮廷にタハギ (Tahagui) という地で追いついた (図2)。

3.2.2 パンの材料に関する記述

アルヴァレスの旅行記には、当時のエチオピア王国における作物、またパンや飲料などの食品に関する情報が豊富に記録されているが、それらの大半はこの第1章から第69章までに見られる。アルヴァレスは当時王国内で多様な穀類と豆類からパン (pão)¹³⁾が作られていたことを記録している (Alvares

12) エリトリア南部にあるダブラ・ビザン修道院のこと。同修道院はソロモン朝エチオピア王国期にはダブラ・リバノス (Däbrä Libanos) 修道院とともに王国内の主要な修道院であった。

13) 現在のポルトガル語の正書法ではパンは pão と綴られるが、アルヴァレスの旅行記では pão のほかに pam という綴りも使用されている。

1889: 15, 51, 65; 1961 I: 88, 190, 233; アルヴァレス 1980: 43, 159, 203)。彼がパンの材料として挙げている穀類と豆類の単語は、trigo、cevada、centeio、milho zaborro、milho、daguça、lentilha、ervilha、feijão、fava、grão、linhaçaである。この中でtrigoが小麦、cevadaが大麦、centeioがライ麦、lentilhaがレンズマメ、ervilhaがエンドウ、feijãoがインゲンマメ、favaがソラマメ、linhaçaがアマを意味していること、daguçaがエチオピア王国でも主要な口語として用いられていたアムハラ語のdagussaという語であり、シコクビエを指すことについて問題はない¹⁴⁾。しかしmilho、milho zaborro、grãoについては検討が必要となる。

まずアルヴァレスの旅行記でmilhoは単独で21回言及される。この語は大航海時代以降トウモロコシを指すようになるが、英語のmilletと同様に、ラテン語の単語miliunに由来する語である。次にmilho zaborroは誤記と考えられるものを含めて4回言及される。この語は現代ポルトガル語でモロコシを意味する。アルヴァレスの旅行記の主要な英訳であるハクリュート協会1961年版(Alvares 1961)では、milhoはmillet、milho zaborroはmaizeと訳されている。それに対して邦訳ではいずれもモロコシと訳されている。

アルヴァレスの旅行記からmilhoとmilho zaborroの用途を探ると、いずれもパンおよび酒の原料とされていたことが分かる(Alvares 1889: 15, 45, 51, 65, 137; 1961 I: 88, 176, 190, 203; II 391; アルヴァレス 1980: 43, 142, 159, 203, 419)。両語の関係を考える上で注目されるのが、アンゴテ(Angote)¹⁵⁾という地域におけるパンの材料と作物に関する記述である。アルヴァレスはアンゴテにおいてパンの材料とされていた穀類・豆類を列挙する際、「milho, acaburro」を挙げている(Alvares 1889: 51)。これはmilho zaborroの誤記である可能性が高く、英訳でもmaizeと訳されている。しかし第55章(第56章)でアンゴテの作物が列挙される際にmilho zaborroは記載されず、挙げられているのはmilhoのみである(Alvares 1889: 63)。また補遺第9章をはじめとして、アルヴァレスが作物やパンの材料となる穀類・豆類を列挙する際に、milhoとmilho zaborroが並列されることはない。これらの事実は、アルヴァレスの旅行記におけるmilhoとmilho zaborroは異なる作物ではなく、同一の作物を指して用いられていたことを示唆している。

アルヴァレスのエチオピア王国滞在から約100年後の1624年から1633年にかけてエチオピア王国内でローマ・カトリックの布教活動に従事したイエズス会士アルメイダ(M. de Almeida)は「オガラ(Ogara)」「ゲエズ語史料のワガラ(Wägära)」という地域の作物として、「ザンガダと呼ばれるmilhoのある種類(certa casta de milho, que chamão Zangadâ)」(Beccari 1969 V: 33; Beckingham & Huntingford 1954: 42)を挙げているが、これはアムハラ語でモロコシを意味するzängadaのことを指しており(Kane 1990 II: 1658)、アルメイダがモロコシをmilhoと呼んでいたことが分かる。またアルメイダはエチオピア王国で栽培される穀類として、小麦、大麦、テフ、シコクビエ、そしてmilhoを挙げているが(Beccari 1969 V: 37; Beckingham & Huntingford 1954: 45)、彼と同時代にエチオピア王国に滞在した別のイエズス会士バラダス(M. Barradas)が布教活動を行ったティグライ地方の作物として報告しているのは、小麦、大麦、テフ、シコクビエ、そしてmilho zaborroである(Beccari 1969 IV: 93)。

エチオピアへのトウモロコシ栽培史を検討したマッキャンはポルトガル人による導入を否定し、「最

14) ここで挙げた穀物名のうち、trigo、cevada、centeioという3つの単語の綴りは現在のポルトガル語の正書法に基づくものであり、アルヴァレスの旅行記ではtriguo、ceuada、centeoと記されている。

15) 現在のアムハラ州東部の古地名で、ゲエズ語史料にはアンゴト(Angot)と記される。

も納得できる仮説」として、アラブ人あるいはインド人商人がトウモロコシをエチオピアにもたらしたとするエチオピア史研究者メリド (Merid W. A.) の見解を紹介している (McCann 2005: 77-80)。

以上の検討から、少なくとも16世紀から17世紀にかけてのエチオピア関連ポルトガル史料における milho と milho zaburro は同じ作物を意味し、それはトウモロコシではなくモロコシであったと考えるのが妥当であるように思われる。

次にアルヴァレスの旅行記において grão は12回言及される。現代のポルトガル語でこの語は「粒」といった意味を表し、作物名として用いられることはない。ただし grão-de-bico という語はヒヨコマメを意味する。ハクリュート協会1961年版英訳では chickpea (ヒヨコマメ)、pea (エンドウ)、pulse (豆類)、grain (穀物)、という4つの訳語があてられており、邦訳では大豆と訳されている (Alvares 1961 I: 104, 141, 189-191, 230, 233, II: 447, 512; アルヴァレス 1980: 60, 107, 151, 157, 159, 197, 203, 490, 575)。ヒヨコマメはアクスム王国期には栽培されており、現在でもエンドウ、ソラマメ、レンズマメとともにエチオピア北部で栽培される主要な豆類である (Boardman 1999: 143; Westphal 1974: 57)。アルヴァレスは王国内で栽培されている豆類としてソラマメ、エンドウ、レンズマメを挙げているが、grão はこれらの豆とともに言及されることが多い。したがってアルヴァレスの旅行記における grão はヒヨコマメを指して用いられていると考えてよいであろう。

3.2.3 テフに関する記述

表1はアルヴァレスの旅行記の第1章から第69章に現れる穀類の記述をまとめたものである。アルヴァレスはテフを「タフォ (tafo)」と記し、第1章から第69章までにタフォについて6回言及している。

まず第13章では (Alvares 1889: 15; 1961 I: 88; アルヴァレス 1980: 43)、エチオピア北部を代表する修道院であったダブラ・ビザン修道院における修道士の日々の食事について説明している。それによれば、修道士たちが受け取るパンの原料はモロコシ、大麦、テフで、「出来上がったパンは丸く、大きさも丸さもともにザンボア (zamboa) くらい」であったという。「ザンボア」とは日本語のザボン (ブント) の語源とされるポルトガル語の柑橘類の名称であるが、この語について英訳版の註釈は「シトロ (pome-citron)」と訳している (Alvares 1961 I: 88)。しかしブルトー (R. Bluteau) のポルトガル語辞典ではザンボアの別称として “Pomum Adami” が挙げられており (Bluteau 1712-1728 VIII: 628)、それに従えば柑橘類の1種であるルミア (*Citrus lumia*) ということになる。

次に第33章では (Alvares 1889: 33; 1961 I: 136; アルヴァレス 1980: 101)、アブリジマ (Abrigima) という地域から「アアガオ (Aagao)」という地域に赴いた際の体験が記されている。アアガオはアフロ・アジア語族クシ語派アガウ語 (Agaw Language) 話者のアガウ (Agäw) が居住していた地域であり、現在のアムハラ州北東部にあたる地域と想定されている (Alvares 1961 I: 135-136)。アルヴァレスによれば、アアガオでは蝗害によって、モロコシ、小麦、大麦、テフが食い荒らされていたという。

第46章では (Alvares 1889: 48; 1961 I: 184; アルヴァレス 1980: 151)、ティグライのコルコラ (Corcora)¹⁶⁾の近郊にあった「聖母の教会」周辺の作物が列挙されている。「小麦、大麦、モロコシ、ヒヨコマメ、レンズマメ、エンドウ、ソラマメ、タフォ、シコクビエ、その他この地にあるかぎりのあらゆる作物」が栽培されていたと報告されている。

第47章では、アンゴテのパンについての説明がある (Alvares 1889: 51; 1961 I: 190; アルヴァレス

16) 現在のティグライ州南東部のアッディ・コルコラ ('Addi Qorqorä) と思われる。アルヴァレスの旅行記には「アンゴテのコルコラ」という地名も登場する。

表1 アルヴァレスの旅行記第1章～第69章における穀類に関する記述

穀類の種類	掲載ページ*	事項
テフ	第13章 (①15②88③43)	ビザン修道院 (Mosteiro de Bisam) のパンの原料
	第33章 (①33②136③101)	アアガオにおける飛蝗被害を受けた作物
	第46章 (第47章) (①48②184③151)	(ティグライの) コルコラ (Corcora) 近郊の作物
	第47章 (第48章) (①51②190③159)	アンゴテ (Angote) のパンの材料
	第55章 (第56章) (①63②230③197)	アンゴテの作物
	第56章 (第57章) (①65②233③203)	アンゴテラス (Angoteraz) の饗応におけるパンの原料
小麦	第12章 (①13②83③38)	ビザン修道院で見聞した聖餅の材料
	第19章 (①20②103-104③59-60)	バルナガイスの母親から提供されたパンの材料、バルア (Barua) 近郊の作物
	第33章 (①33②136③101)	アアガオにおける飛蝗被害を受けた作物
	第41章 (第42章) (①43②169③134)	ティグライのマルシェ (Maluche) の作物
	第43章 (第44章) (①45②176③142)	ティグライの聖ジョルジュ教会のパンの材料
	第46章 (第47章) (①48②184③151) (2回)	コルコラ近郊の作物
	第47章 (第48章) (①51②190③159)	アンゴテのパンの材料
	第51章 (第52章) (①56②200③172)	アブリジマの作物
	第55章 (第56章) (①63②230③197)	アンゴテの作物
	第56章 (第57章) (①65②233③203)	アンゴテラスの饗応におけるパンの原料
	第62章 (第63章) (①71, 72②249, 250, 252③223, 225, 229) (3回)	アマラ (Amara) の「大きな湖」周辺の作物
第63章 (第64章) (①73②253③229) (3回)	アマラの「別の湖」周辺の作物	
大麦	第13章 (①15②88③43)	ビザン修道院のパンの原料
	第15章 (①16②92, 93③49, 50)	ビザン修道院近郊の作物
	第19章 (①20②103-104③58-60) (3回)	バルナガイスの館およびバルナガイスの母から提供された食品の材料、バルア近郊の作物
	第33章 (①33②136③101) (2回)	アアガオにおける飛蝗被害を受けた作物、ポルトガル使節団の携行食品
	第41章 (第42章) (①43②169③134)	ティグライのマルシェの作物
	第43章 (第44章) (①45②176③142)	ティグライの聖ジョルジュ教会のパンの材料
	第46章 (第47章) (①48②184③151) (2回)	コルコラ近郊の作物
	第47章 (第48章) (①51②190③159)	アンゴテのパンの材料
	第51章 (第52章) (①56②200③172)	アブリジマの作物
	第54章 (第55章) (①60②223③185)	ラリベラの作物
	第55章 (第56章) (①63②230③197)	アンゴテの作物
	第56章 (第57章) (①65②233③203)	アンゴテラスの饗応におけるパンの原料
	第62章 (第63章) (①71, 72②249, 250, 252③223, 225, 229) (3回)	アマラの「大きな湖」周辺の作物
	第63章 (第64章) (①73②253③229) (3回)	アマラの「別の湖」周辺の作物
第66章 (第67章) (①77②263③245)	ブリリバノス修道院 (Mosteiro de Brilibanos) 近郊の作物	
モロコシ	第8章 (①7②70③24) (2回)	ビザン修道院近郊の作物
	第12章 (①13②84③39)	ビザン修道院近郊の作物
	第13章 (①15②88③43)	ビザン修道院のパンの原料
	第15章 (①16②93③49, 50) (2回)	ビザン修道院近郊の作物
	第19章 (①20②104③60)	バルア近郊の作物
	第33章 (①33②136③101)	アアガオにおける飛蝗被害を受けた作物
	第41章 (第42章) (①43②169③134)	ティグライのマルシェの作物
	第43章 (第44章) (①45②176③142)	ティグライの聖ジョルジュ教会のカナ (Cana) と呼ばれる酒の原料
	第46章 (第47章) (①48②184③151)	コルコラ近郊の作物
	第47章 (第48章) (①51②190③159)	アンゴテのパンの材料

モロコシ	第51章(第52章) (①55②199③171)	アンコナ (Ancona) の作物
	第55章(第56章) (①63②230③197)	アンゴテの作物
	第56章(第57章) (①65②233③203)	アンゴテラスの饗応におけるパンの原料
	第62章(第63章) (①71, 72②249-252③223, 226, 227, 229) (4回)	アマラの「大きな湖」周辺の作物
	第65章(第66章) (①76②260③238)	アマラとショアの境界近くの作物
シコクビエ	第46章(第47章) (①48②184③151)	コルコラ近郊の作物
	第47章(第48章) (①51②190③159)	アンゴテのパンの材料
	第55章(第56章) (①63②230③197)	アンゴテの作物
ライムギ	第15章 (①16②93③50)	ビザン修道院近郊の作物

* Alvares (1889) を①、Alvares (1961 I) を②、アルヴァレス (1980) を③とする。

1980: 159)。アルヴァレスによれば、アンゴテでは小麦、大麦、モロコシ、テフ、シコクビエといった穀類、レンズマメやソラマメなどの豆類、そしてアマなど、多様な原料からパンが作られていたという。

第55章では (Alvares 1889: 63; 1961 I: 230; アルヴァレス 1980: 197) では、アンゴテの作物が解説されている。「ほとんど全域にわたって谷か山である」アンゴテでは、小麦と大麦はわずかししか栽培されていなかったものの、モロコシは大量にあったという。

第56章では (Alvares 1889: 65; 1961 I: 233; アルヴァレス 1980: 203)、アンゴテの統治者であったアンゴテラス (Angoteraz) がポルトガル使節団をもてなした際に提供したパンの原料として小麦、大麦、モロコシ、ヒヨコマメ、テフが挙げられている。

表1には記載していないが、アルヴァレスがポルトガルに帰国後、ブラガ大司教ディオゴ・デ・ソウザ (Diogo de Sousa) に質問された際の返答を採録した補遺第9章にも、テフは王国で栽培されている穀類の一つとして挙げられている (Alvares 1889: 194; 1961 I: 512; アルヴァレス 1980: 575)。

次に当時のエチオピア王国におけるテフの重要性について検討しよう。表1からは、アルヴァレスの旅行記の第1章から第69章までに、テフについては、パンの材料として3回、作物として3回言及されていることが分かる。同様に他の穀類のパンの材料としての言及回数は、小麦4回、大麦4回、モロコシ3回、シコクビエ1回である。作物としての言及回数は、小麦13回、大麦17回、モロコシ16回、シコクビエ2回である。またアルヴァレスはブラガ大司教ディオゴ・デ・ソウザの質問に対する返答において、エチオピア王国では、小麦・大麦が豊富にあること、小麦・大麦よりもモロコシの方が多い地域もあること、またモロコシの多い地域や小麦や大麦が乏しい地域ではテフやシコクビエが豊富にあることを述べている (Alvares 1889: 194; 1961 I: 512; アルヴァレス 1980: 575)。

小麦・大麦・モロコシとテフ・シコクビエでは栽培に関する言及回数に差があること、アルヴァレスがエチオピア王国の穀類としてまず小麦・大麦・モロコシを挙げていることは、当時エチオピア王国内で小麦、大麦、モロコシが主要な穀類であり、テフとシコクビエの重要性がこれらの穀類に劣っていたことを示唆している。

3.2.4 パンの形状、味、配膳方法に関する記述

すでに述べたとおり、アルヴァレスはダブラ・ビザン修道院の修道士たちの日々の食事について説明

する際、彼らが食べるパンの形状を柑橘類に例えている。アルヴァレスは同修道院で目にした聖餅¹⁷⁾づくりについては解説しており、そこにはパンを焼くための調理器具などに関する興味深い情報が含まれている (Alvares 1889: 13; 1961 I: 83; アルヴァレス 1980: 38)。

それによれば、ダブラ・ビザン修道院で聖餅づくりに用いられていたのは大きな丸い鉄板であった。銅板を使う教会もあり、財力の乏しい教会では陶板が用いられていた。聖餅を作る際には、まず小麦粉で作った生地を鉄板にのせ、匙で広げ、円形にする。これを2枚焼き、鉄板に接していなかった面を重ねて1つにまとめ、さらに加熱したという。この記述からは、聖餅が平焼きパンの製法を応用して作られていたことが分かる¹⁸⁾。

アルヴァレスは「小麦、少なくともヒヨコマメ (grão)」で作られたパンしか食べられなかったと述べており (Alvares 1889: 51; 1961 I: 191; アルヴァレス 1980: 159)、エチオピアのパンが彼の口に合わなかったことは確かである。どのように口に合わなかったのかは定かではないが、少なくともアルヴァレスはエチオピア王国のパンに酸味があったとは報告していない。

またアルヴァレスはエチオピア王国には食卓のようなものではなく、「ガネタ (ganeta)」または「ガメラ (gamela)」と呼ばれる盆状の器でパンなどを運び、その周囲に人々が座って食事をとっていたこと、テーブルクロス (toalha) や手を拭くためのテーブルナプキン (guardanapo) がなかったことを記録している (Alvares 1889: 15, 20, 65, 159, 192, 193; 1961 I: 87, 103, 233; 1961 II: 438, 509-510; アルヴァレス 1980: 43, 58, 202, 203, 480, 572, 575)。

以上、1520年代にエチオピア王国に滞在したアルヴァレスの旅行記からは、当時王国の住人がテフを主食としていたわけではなかったこと、パンが木製の盆の上に置かれて提供されていたことなどが判明した。

3.3 17世紀の記録：イエズス会士とルドルフ

3.3.1 イエズス会士の報告

アルヴァレス一行がエチオピア王国を訪れていた1520年から1526年にかけての期間は、14世紀から続いていたエチオピアのキリスト教徒勢力とムスリム勢力の抗争が小康を保っていた時期であった。しかしアルヴァレスらが帰国の途に就いてからしばらくして、アフマド・ブン・イブラーヒーム (Ahmad b. Ibrāhīm) (ゲエズ語史料のグラン (Graññ)) が率いるアダル・スルタン国 (Adal Sultanate) 軍の大攻勢が開始された。エチオピア王国軍は連敗を重ね、レブナ・デンゲル王はわずかな供回りとともに王国内を逃亡し、王国は滅亡寸前となった。1541年、スエズ攻撃から帰途にあったポルトガル船団がマッサワ港に寄港した。エチオピア王国の窮地を知ったヴァスコ・ダ・ガマ (Vasco da Gama) の四男クリストヴァン・ダ・ガマ (Cristóvão da Gama) は400名のポルトガル兵を率いてエチオピア王国の救援に赴いた。クリストヴァンはムスリム軍との戦いで捕らえられて処刑されたものの、残るポルトガル兵はエチオピア王国軍の残兵とともにアダル・スルタン国軍と戦い、その撃退に成功した¹⁹⁾。

17) エチオピアのキリスト教会はカルケドン公会議の決定に従わない東方諸教会に属する。東方諸教会では聖体拝領(ミサ)で使用されるパンについて、聖別される前のものを「聖餅」、聖別された後のものを「聖体」と呼ぶ。

18) クロマンはこの記述に見えるパンを現在のインジェラと同様の食品と解釈している (Kloman 2010: 61)。しかしこれは聖餅に関する解説で、調理方法も現在のインジェラのものとは異なっている。

19) エチオピア王国とアダル・スルタン国軍との戦いに関するムスリム側の文字記録としては『ハバシャ征服 (Futūh al-Habaša)』が知られている。本書にはエチオピア北部の作物に関する記述は乏しいが、バイト・アムハラ (Bayt Amharā) 地方の作物として小麦と大麦が挙げられ、またティグライのカルカラ (Qarqārā) 地方については「小

このエチオピアのキリスト教王国の劇的な復活劇の知らせがヨーロッパに伝わった際、ムスリム軍におわれて王国内を逃亡中のレブナ・デンゲル王がポルトガル軍の援軍と引き換えにローマ・カトリックへの改宗を約束したという情報ももたらされた。ちょうど東方での布教活動を計画していたイエズス会は、エチオピアを有望な布教地と考え、宣教師を派遣した。その結果、1550年代から1630年代にかけてエチオピア王国内でローマ・カトリックの布教活動を展開することになる。

16世紀後半イエズス会の活動は停滞したものの、1603年にスペイン出身宣教師パエス (P. Páez) が入国した後、事態は好転する。パエスは1607年に即位したススネヨス (Susnəyos) 王 (在位1607～1632年) と彼の異母弟セエラ・クレストス (Šə'älä Krastos) の改宗に成功し、彼らの保護の下にイエズス会士たちは布教活動を拡大していった。図3はイエズス会士たちが布教活動の拠点とした居館 (residencia) の1629年における分布を示したものである。この図からイエズス会士たちの主な活動領域がタナ (Tana) 湖の周辺地域とティグライ地方の一部であったことが分かる。

エチオピア王国内において布教活動を行ったイエズス会士たちのなかには、その体験を著書にまとめる者もいた。それらの著書には、エチオピア王国の地誌や歴史、王国内におけるイエズス会の活動などをまとめたものと、自己の布教活動体験を主とするものの2種に大別できる。前者としては、パエスの『エチオピア史 (*Historia de Ethiopia*)』、アルメイダ (M. de Almeida) の『高地エチオピア、すなわちアバシアの歴史 (*Historia de Ethiopia a Alta ou Abassia*)』、メンデス (A. Mendez) の『エチオピア遠征 (*Expeditionis aethiopica*)』があり、後者としてはバラダスの『地理と歴史に関する3稿 (*Tractatus tres historico-geographici*)』、ロボ (J. Lobo) の『旅行記 (*Itinerario*)』が挙げられる。メンデスの著作はラテン語で、それ以外はポルトガル語で執筆されている。以下、これらの著書の引用に際して、ポルトガル語あるいはラテン語のテキストのページ数とともに、英訳や仏訳がある場合にはそのページ番号も付記する。

イエズス会士たちがテフやアパと呼ばれる食品について報告していること、先行研究においてアパが現在のインジェラと同様の食品であったと見なされていることはすでに述べたとおりである。イエズス会士たちの記述に共通して見られるのは、エチオピア王国内において小麦、大麦、モロコシ、シコクビエ²⁰⁾、テフが栽培されていること、テフは穀粒が非常に小さく、エチオピアに特有の作物であることである (Barradas 1996: 15–16; Beccari 1969 II: 248–249; IV: 94; V: 37; VIII: 36; Beckingham & Huntingford

麦と蜂蜜に満ちた土地」と記されている (Chihab ed-Din Ahmed 1897–1909 I: 211, 317; II: 306, 416–417; Šihāb ad-Din Ahmad 2003: 244, 350)。エチオピアの歴史的地名に関するハンティンフォードの研究によれば、パイト・アムハラは地理名称としてのアムハラ (現在のアムハラ州東部の一部) の別称であり、カルカラはアルヴァレスの旅行記に見える「ティグライのゴルコラ」のことである (Huntingford 1989: 80, 132)。ポルトガル側では複数の人物が記録を残しているが、その中でクリストヴァン・ダ・ガマに従ってこの戦いに加わったカスタンニョーゾ (M. de Castanhoso) の著書には穀類に関する記述が見える。カスタンニョーゾは、「バルナガエス (Barnagaes) (ゲエズ語の Baḥr nāgās のことで、紅海沿岸からマレブ川 (Märäb) にかけての地域の統治者称号) から毎日太った牛10頭とともに「モロコシ、そしてダチェニと呼ばれる穀類のパン (bolos de milho, & de hua semēte que se chama dacheni)」が提供されたこと、バルナガエスの領内で「小麦、大麦、モロコシ、その他の穀類 (trigo & ceuada, milho e outras semētes)」が栽培されていたこと、エチオピアのキリスト教徒が精進の際に「小麦、モロコシ、ヒヨコマメ (trigo, & milho, & grãos)」で作られたパンを食べることや聖体が小麦で作られることを記している (Castanhoso 1564: 7r, 8v, 48v; Whiteway 1967: 11–12, 15, 89)。英訳の注にあるとおり (Whiteway 1967: 12)、ダチェニとはシコクビエのことと考えられる。これらの文字記録から得られる情報は、当時エチオピア王国内で小麦、大麦、モロコシが主な作物であったことを示唆している。

20) アルメイダはシコクビエについて「ダグサと呼ばれるインドのナチェニン (o nachenim da India á que chamão Daguçã)」と呼んでいる (Beccari 1969 V: 36; Beckingham & Huntingford 1954: 45)。すでに述べたとおり、ダグサはアムハラ語でシコクビエを意味する語である。

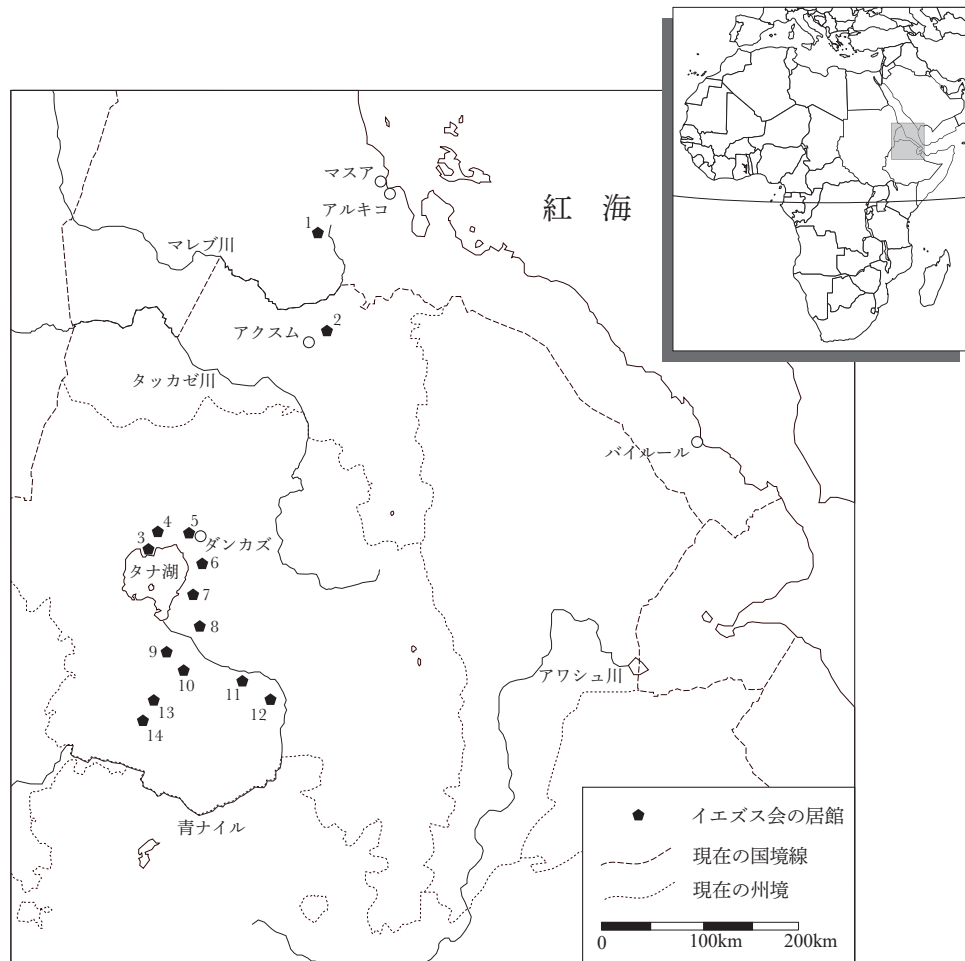


図3 エチオピアにおけるイエズス会居館の分布（1629年）

Fernández et al. (2017) 所収 Figure 3.1.2 に基づいて筆者作成。海洋、湖、河川は現在のもの。地名とイエズス会の居館名はイエズス会士たちが執筆したポルトガル語史料の記載に従った。
居館名：1. アデガダ 2. フレモナ 3. ゴルゴラ 4. アザゾ 5. ダンカズ 6. デブサン 7. コガ
8. アトカナ 9. サルカ 10. コレラ 11. アダシャ 12. ネベセ 13. ナファシャ 14. リジュネグス

1954: 45–46; Páez 2008: 226–227; Páez 2011 I: 240; Pais 1945–1946 I: 209)。

アパはアッパム (appam) という平焼きパンに由来する語で、インドおよびその周辺のポルトガル領において平焼きパンを指して用いられた (Dalgado 1988 I: 47–48)。アッパムはインド南部のケーララ (Kerala) 地方などで食されている、米粉やココナッツミルクなどで作られた酸味のある液状の生地を焼いて作る平焼きパンである (Tamang 2020: 270–271)。

1624年から1633年にかけてエチオピア王国内で布教活動を行ったバラダスは王国で行われている宴会について解説する中で、アパについて比較的詳しい情報を書き残している (Barradas 1996: 73–74; Beccari 1969 IV: 163–165)。その要点をまとめれば以下ようになる。

- ・人々が食事の際に用いる丸いテーブルはガヴェタ (gavetà) と呼ばれる。大きいものは直径7～8パルモ (palmo)²¹⁾、普通のもののは直径4～5パルモである。

21) パルモはポルトガルにおいて使用されていた長さの単位で、1パルモは22～24cmである。

- ・これらのテーブルの上にはアパがテーブルクロスのように広げられる。その形状は丸いケーキ(bolos redondos)であり、大きく、とても薄い。アパ2～3枚で、時には1枚だけでガヴェタを覆うことができる。
- ・一番下に置かれるのはテフから作られた黒いアパで、その上に「より上質で、優美な穀類、すなわちモロコシ²²⁾あるいは小麦から作られたもの(outros melhores e mais mimosos de grãos, milho e trigo)」が置かれる。
- ・人々は手を使って食事をとり、汚れるとアパで拭い、食事を続ける。

バラダスの宴会に関する記述の中には以下のような文章がある。

... que as apas, ou seião as de que acima falei, ou outras mais pequenas na redondeza mas muito grossas, que alguns costumão fazer e comem com mais gusto porque tocão de azedas, as assão em huns testos largos e redondos ...

ここではアパと「直径はより小さいものの、とても厚みのある別のもの(outras mais pequenas na redondeza mas muito grossas)」と説明される「アパとは別種のパン」が取り上げられている。問題となるのは「作り慣れており、酸味があるためにより美味しく食べる人々もいる(que alguns costumão fazer e comem com mais gusto porque tocão de azedas)」という形容詞節の解釈である。パンカーストが注釈を施しているフィレウル(E. Filleul)の英訳では、「いくつか」「何人か」といった意味を表すポルトガル語の不定代名詞 alguns を「全ての人々」と訳したうえで、この形容詞節がアパと「アパとは別種のパン」の双方を修飾しているものと解釈している(Barradas 1996: 73-74)。しかし alguns という不定代名詞を「全ての人々」と訳すことには無理があり、この形容詞節は「アパよりも小さく、とても厚みのある別のタイプのパン」のみを修飾していると解釈した方が適切である。そうすると、酸味があったのは「アパとは別種のパン」のみであって、アパには特筆されるほどの酸味がなかったことになる。これは他のイエズス会士たちがアパの酸味に特段言及していないこととも一致する。

アパの形状について、アルメイダは「フィリョース(filhoós)のように薄い、もっと大きく、通常直径2パルモ以上、時に3パルモ以上のものもある」という記述を残している(Beccari 1969 VI: 194)。「フィリョース」とは日本語の「飛龍頭」の語源とされるポルトガルの揚げ菓子である(ドゥアルテ 1999: 54-57)。形状は多様で、円形で平板なものも球状のものもある。アルメイダによれば、アパの大きさは通常直径45cm程度であった。

バラダスの記述からは当時エチオピア王国内でテフが小麦やモロコシよりも低く評価されていたことが窺える。テフに対する評価を知るうえでこの記述とともに注目されるは、1603年にエチオピア入りしたイエズス会士パエスが著書に書き残した記述である(Beccari 1969 III: 94; Páez 2008: 526; Páez 2011 II: 66; Pais 1945-1946 II: 322)。ここでパエスはテフについて、彼の故国であるスペインにはない穀物であることや、その穀粒の細かさなどを述べたうえで、「人間というより、鳥の食べ物(mantimento mais de passarinhos que de homens)」と辛辣な評価をしている。さらにある時彼がススネヨス王と会話した際、王がテフについて「もともとは飢えのために貧しき人々が食べ始めたもので、その後彼らが種子をまき、食べ慣れるようになった(a fome obrigou primeiro aos pobres a comer e depois a foram semeando e acostumandose a ella)」と述べたことを記録している。またパエスはエチオピア王国内の作

22) 1996年に出版されたバラダスの著作の英訳では「トウモロコシ(corn)」と訳されている(Barradas 1996: 73)。しかしこの時代にはまだトウモロコシはエチオピア北部において普及しておらず、誤訳である。

物に関する解説において、テフとシコクビエで作られるパンについて「普通の人々 (*gente ordinaria*) が食べるもので、黒くて栄養が乏しい」と記している (Beccari 1969 II: 248; Páez 2008: 226; Páez 2011 I: 240; Pais 1945–1946 I: 209)。

アルメイダはエチオピア王国の農業に関する解説の中で、小麦、大麦、モロコシ、シコクビエ、テフが栽培されていることを述べたうえで、テフについてはエチオピアに特有の穀類であり、人々に高く評価されていると説明しているが、その評価の理由については「よく生育し、十分な収量があるから (*porque se da bem e sustenta bastantemente*)」と記している (Beccari 1969 V: 37; Beckingham & Huntingford 1954: 45–46)。

3.3.2 ルドルフの著書

ローマ・カトリックに改宗し、イエズス会の布教活動を支援したススネヨス王は、治世後半にエチオピア教会の聖職者をはじめとする王国内の強い反発を受け、治世末にローマ・カトリック支持政策を撤回し、その直後に他界した。代わって即位したファシラダス (*Fasilädäs*) 王 (在位 1632～1669年) はイエズス会士を追放するとともに、王国内の親ローマ・カトリック勢力を弾圧した。

イエズス会士たちが追放された際、ローマ・カトリックに改宗していたエチオピア人の一部も王国から追放された。その中で最も有名な人物がゴルゴルヨス (*Gorgoryos*) である。現在のアムハラ州の東部に位置するマカナ・セツラセ (*Mākanä Šəllase*) の貴族の家系に生まれ、エチオピア教会の聖職者となったゴルゴルヨスはススネヨス王治世にローマ・カトリックに改宗し、イエズス会士たちの布教活動に協力した。ファシラダス王によってインドに追放された後、ゴルゴルヨスはエチオピアへの帰国を試みるもかなわず、エジプト経由でローマに向かった。そこで彼はドイツのエアフルト (*Erfurt*) 出身の東洋学者ルドルフ (*H. Ludolf*) と出会った。ルドルフはゴルゴルヨスからアムハラ語とゲエズ語を学び、またエチオピアのキリスト教や歴史などについての情報を聞き取って複数の著書を執筆した。

ルドルフの著書にはテフに関する記述もみられる。1681年に出版された『エチオピア史 (*Historia Aethiopica*)』 (*Ludolf* 1681) の第1書第9章には、エチオピア王国における作物等に関する記述が見られる²³⁾。ここではエチオピア特有の作物としてテフが挙げられ、ゴルゴルヨスがライ麦パンの香りをおかいで「テフ粉で作ったパンと同じ香りがする」という感想を述べたことなどが記されている。またルドルフが1698年に出版したアムハラ語・ラテン語辞書には、「インジェラ (*əngära*): 丸く、平らな種類のパン (*Species panis rotundi & plani*)」「ダボ (*dabo*): 丸くて分厚い小麦ないし冬小麦のパン (*Panis, in specie triticeus val filigineus, rotundus elevates*)」「クアラフェ (*q^wärafe*): 白パン (*Panis albus*)」「ハンバシュ (*hāmbaş*): 大型パン (*Panis maximus*)」「デフォ (*dəfo*): 薄く、幅広い (*Tenuis & latus*)²⁴⁾」「シャファト (*šäfäto*): 四角いパン (*Panis quadratus*)」「クウェルンケリト (*k^wərnk^wərit*): 白い丸パン (*Panis albus rotundus*)」といったアムハラ語のパンの名称が収録されている (*Ludolf* 1698: 62, 65, 83)²⁵⁾。

このように17世紀の記録からは、ススネヨス王治世までに民衆の間にテフを食べる習慣が広まっていたこと、ススネヨス王がテフについて「飢えのために民衆が食べ始めたもの」と認識していたこと、平焼きパンが王国の食文化で重要な役割を果たすようになるとともに、平焼きパンを皿代りに用いる習

23) ルドルフの『エチオピア史』にはページ番号がふられていない。仏訳 (*Ludolf* 2008–2014) において、作物に関する記述が掲載されているのは第1巻77頁である。

24) どのようなパンであるのか不明。

25) これらの単語のほかに、文語であるゲエズ語のパンの名称も複数掲載されている。なおルドルフのこの辞書は1頁2段組で、段ごとに数字がふられている。ここに記した数字はページ番号ではなく、段番号である。

慣が広まっていたこと、当時の平焼きパンの大半には特筆されるほどの酸味はなかったこと、インジェラという語が円形の平焼きパンを意味していたこと、色や形状の異なる多様なパンが焼かれていたことなどが判明した。

3.4 18世紀後半の記録：プルトキーとブルース

3.4.1 プルトキーの報告

ヨーロッパ人が再び来航してローマ・カトリックを布教することを警戒したファシラダス王は、イエメンをはじめとする紅海周辺のイスラム勢力と親交を結び²⁶⁾、彼らと協力してヨーロッパ人の入国を阻もうとした。この施策は功を奏し、ゴンダール期 (Gondar Period) (1632～1769年)²⁷⁾の前半、ヨーロッパ人のエチオピア王国への入国は困難になった。このような状況に変化が見られたのは17世紀末のことであった。当時のエチオピア王国の君主イヤス (Iyasu) 1世 (在位1682～1706年) は病の治療のためにエジプト在住のフランス人医師ポンセ (Ch.-J. Poncet) を王都ゴンダールに招いた。

さらに1750年代前半にチェコ出身のプルトキー (R. Prutky) ら3名のフランシスコ会士が当時のエチオピア王国の君主イヤス2世 (在位1730～1755年) の招きに応じ、エチオピア王国を訪問した。プルトキーらは1751年11月にマッサワ港に上陸し、1752年2月にゴンダールに到着した。当初彼らは医学や語学の才で歓迎されたものの、ほどなくして前世紀のイエズス会布教がもたらした混乱を忘れていなかったエチオピア教会の聖職者たちが彼らを排撃し始めた。その結果、同年12月にプルトキーはゴンダールを離れ、1753年4月にマッサワ港から帰国の途に就いた。ヨーロッパに戻った後、プルトキーは中東諸地域やエチオピアでの体験についてラテン語の著作『旅行記 (*Itinerarium*)』を執筆した。本書は2部構成で、エチオピア関連記述は第2部に含まれている²⁸⁾。上述のごとく、プルトキーのエチオピアに関する記述は1751年11月から1753年4月までの滞在経験を基にしており、彼が実際に踏査した地域はマッサワ港から王都ゴンダールまでの交易路沿いである。

ポンセの旅行記²⁹⁾にはエチオピア王国が肥沃であることは述べられているものの、穀類に関する詳しい記述はない。また君主も参加して開かれた宴席において、牛などの生肉が提供されたことについてポンセは驚きをもって記述しているが、パンに関しては何も述べていない。それに対してプルトキーの旅行記第2部の第24章「皇帝の食事の場、そして食事の際の慣習」、第29章「穀類と果物」、第42章「食事、飲酒、その他の慣習」には、当時のエチオピア王国における作物や食文化に関する興味深い記述が見られる。プルトキーはテフに関して複数回言及しているが、中でも注目されるのは第29章と第42章の記述である。その内容をまとめると以下ようになる (Prutky 1991: 192, 284; Prutký 2007: 136,

26) このようなイスラム勢力との友好関係のなか、イエメンからファシラダス王のもとに使節団が派遣された。その団長であったハサン・ブン・アフマド・アル＝ハイミー (Ḥasan b. Aḥmad al-Ḥaymī) がアラビア語で1647年から1649年にかけてのエチオピアへの旅行の記録を残している。『ハバシャへの道 (*Ṣīrat al-Ḥabaša*)』と題された彼の旅行記 (Donzel 1986) には、現在のエリトリア南部の港ベイルール (Baylūl) (イエズス会史料に見えるバイルール) からエチオピア王国の王都ゴンダールまでの往復に関する記録と、ゴンダールでの体験が記されているが、作物やパンに関する具体的な情報は記載されていない。

27) ゴンダールに王都を置いたファシラダス王の治世の初年から1769年までの期間を、エチオピア北部史研究では王都の名に因んで「ゴンダール期」と呼ぶ。

28) プルトキーのエチオピア訪問の旅程および彼の著作の構成について詳しくは、英訳の解説 (Prutky 1991: xi-xv) を参照。

29) 本稿では、ポンセの旅行記について、2010年に出版されたテキスト (Poncet 2010) と1949年に刊行された英訳 (Poncet 1949) を参照した。

204–205)。

- ・エチオピア王国では多くの穀類が栽培されているが、最も広く栽培され、エチオピア人にパンの材料として評価されているのはテフと呼ばれる穀類である。
- ・エチオピア人がパンの材料として好むのはテフであり、テフには穀粒の色が白いものと黒いものの2種類がある。貴族や役人は白いものを、庶民は黒いものを食べる。
- ・テフのパンを作る際には、まずテフを粉にし、少量の冷たい水を加え、2スパン³⁰⁾程度の大きさの薄く丸い形にする。これを火あるいは熱い炭の上に置いた鉄板の上で焼くが、片面が焼けたら、ひっくり返し、もう片面を素早く焼く。出来上がったパンは酸味があり、柔らかい。
- ・大抵食卓には凝乳 (lac coagulatum) があり、これを胡椒調味料³¹⁾、パンとともに食べる。

第24章では宮廷におけるパンの配膳方法と牛の生肉を食べる習慣が次のように述べられている (Prutky 1991: 164–165; Prutký 2007: 117–118)。

- ・膨らんでいない円形パンが背の低い食卓のうえに皿代わりに積み重ねられ、その中央に生の牛肉が置かれる。食卓の中央には凝乳と焼いた肉が置かれる。
- ・少女奴隷が食卓のうえのパンをちぎり、牛の生肉を細かく切ったものを巻いて³²⁾、人々に食べさせる。

3.4.2 ブルースの報告

プラトキーのゴンダール訪問から約20年後の1770年代初頭に、ナイルの水源探索を目的としてスコットランド人探検家ブルース (J. Bruce) がエチオピア王国を訪れた。古来ナイルの水源はエジプトをはじめとする下流の人々にとって謎であったが、ブルースはナイルの支流の1つである青ナイルの水源こそナイルの水源であると信じて、エチオピア王国に向かった。彼は青ナイルの水源に到達したものの、ナイルの水源とは白ナイルの水源であるため、探検史上におけるブルースの評価は高くない。しかし彼が帰国後に出版した旅行記『1768、1769、1770、1771、1772、そして1773年におけるナイル水源発見の旅 (Travels to Discover the Source of the Nile, in the Years 1768, 1769, 1771, 1772, and 1773)』 (Bruce 1790) は、エチオピア王国史の研究上極めて重要な情報源となっている。本書についても、読者の便のため1991年に刊行された邦訳 (ブルース 1991) のページ番号を付記する。

ブルースは1769年9月にマッサワに上陸し、アクスムを経由して1770年2月にエチオピア王国の都ゴンダールに到着した。その後彼はタナ湖に注ぎ込む小アッバウィ川 (Galgol Abbay) の流域を探索し、同年11月にその源流に到達した。ブルースはゴンダールに戻った後、英国に戻るため1771年12月にスーダンに向けて出発した。つまりエチオピア王国内でブルースが実際に踏査した地域は、マッサワからゴンダールに至る交易路沿い、タナ湖周辺地域、そしてゴンダールからスーダンに延びる交易路沿いであったということになる (図4)。

ブルースの旅行記におけるテフとテフ粉パンに関する記述の中でまず注目されるのが、第5巻のテフに関する解説である。第5巻はエチオピア王国内の植物と動物についての図版入りの解説であり、テフ

30) ラテン語原文では spithama という単位が使用されている。これは英語の「スパン (span)」と同じく約23cmを表す。

31) ラテン語原文には intngulo de pipere とあり、直訳すれば「胡椒の混合物」となる。

32) ラテン語原文で使用されているのは involvō という動詞の現在分詞であるが、この動詞は「巻く」「包む」といった意味を表す。



図4 ブルースの旅程（1769年～1771年）

Reid (1968) 所収図 (p. 152) に基づいて筆者作成。海洋、湖、河川以外の地名はブルースの記載に従った。

①マッサワからゴンダールまで ②ゴンダールから青ナイルの水源まで ③青ナイルの水源からゴンダールまで ④ゴンダールからスーダンへ

の項目 (Bruce 1790 V: 76–80)³³⁾の要点をまとめれば以下ようになる。なおブルースはエチオピアの別名である「アビシニア (Abyssinia)」という地名を使用しているが、彼の旅行記ではこの語はエチオピア王国の領域を指している。

- ・テフはアビシニアの至るところで栽培されており、それから作られるパンはアビシニア中で普通に消費されている。
- ・アビシニアでは小麦もふんだんにあり、その中には極めて品質のよいものもある。世界の他地域のものに色と味の点で劣らない小麦パンも作られているが、それらを消費するのは「上流階級の人々 (people of the first rank)」に限られている。
- ・テフは王から下々の者まですべての階層の人々に消費されている。

33) ブルースの旅行記の邦訳は抄訳であり、第5巻の翻訳は掲載されていない。

- ・テフには数種類あり、小麦と同様に評価されている種類もある。最上のもは小麦と同様に白く、消化もよい。穀粒の色が褐色のものや黒いものもあるが、後者は兵士や召使の食料となる。
- ・テフのパンを作る際には、まず陶器の広口壺の中にテフと水で塊を作り、それを陶器の壺に入れ、火からある程度の距離に置いて、発酵して酸味が出るのを待つ。そしてそれを用いて直径2フィート³⁴⁾の「円形のケーキ (cakes of circular form)」を焼く。出来上がった「ケーキ」はスポンジ状で、口当たりは柔らかく、「不快ではない酸味」がある (It is of a spongy, soft quality, and not a disagreeable sourish taste)。
- ・このような「ケーキ」を1日に2枚、そして1年に質の良くない木綿の衣服1枚を支給されるというのが「普通の使用人 (common servant)」の俸給であった。

またブルースはティグライのアドワおよびその周辺では年3回収穫があることを報告している (Bruce 1790 III: 124; ブルース 1991: 67-68)。その内容をまとめれば以下ようになる。

- ・6月から8月までが最初の種まき期間で、主に小麦がまかれるが、シコクビエ、テフ、大麦もまかれる。11月20日以降、まず大麦、ついで小麦、さらにテフが収穫される。
- ・その後すぐに肥料なしで大麦をまく。この大麦は2月に収穫される。
- ・さらにテフ、より多くの場合はシンバラ (shimbara) と呼ばれる豆³⁵⁾をまき、4月の最初の雨が降る前に収穫する。

さらにブルースはエチオピア王国の地理や制度慣習について解説する中で、牛の生肉を主菜とする饗宴などについて記述している (Bruce 1790 III: 280, 301-303; ブルース 1991: 169, 188-191)。その要点をまとめると以下ようになる。

- ・王国にはテフやシコクビエで作ったものなど、何種類ものパンがあるが、「アビシニア王 (King of Abyssinia)」は王都ゴンダールのある「デンベア州 (Province of Dembea)」の小麦で作ったパンのみを食べる。
- ・饗宴の際、屋内では長いテーブルと長椅子が用意される。野営地や辺鄙な土地では牛の皮が敷かれる。
- ・客人の前には皿の代わりに「パンケーキの2倍ほどの大きさ (twice as big as a pan-cake)」で、より厚く、より固い「丸いケーキ (round cakes)」が置かれるが、それはテフ粉で作られた「膨らんでいない酸味のあるパン (unleavened bread of a sourish taste)」である。1人あたり3、4枚が上部に食用として置かれ、それらの下には「4、5枚の普通の、黒っぽいパン (four or five of ordinary bread, and of a blackish kind)」が敷かれており、客人たちは手が汚れるとこれで拭う。
- ・饗宴の主菜は牛の生肉であり、牛の生肉を賽の目切りにし、黒胡椒または唐辛子、そして岩塩で味付けをしたものを「テフのパン (teff bread)」で巻いたものを食べる。

以上、プルトキーとブルースの旅行記からは、まず1750年代前半までにテフが王国内の主要な作物になったこと、1770年代前半までにテフ粉パンがすべての階級の人々に食べられるようになっていたことが判明する。またススネヨス王治世と同様にパンを皿代わりに用いる配膳方法を確認できる一方で、ススネヨス王治世のイエズス会士の記述には見られない「パンで牛の生肉を巻いて食べる」という

34) 1フィートは約30cmであるので、約60cmとなる。

35) アムハラ語でヒヨコマメを意味する šəmbəra のこと。

表2 19世紀前半のエチオピア滞在経験に基づくヨーロッパ人の著作一覧

著者名	エチオピア滞在時期	書誌情報
G. Annesley	1805年	<i>Voyages and Travels to India, Ceylon, the Red Sea, Abyssinia, and Egypt, in the Years 1802, 1803, 1804, 1805, and 1806.</i> 3 vols. William Miller. 1809.
H. Salt	1809～1810年	<i>A Voyage to Abyssinia, and Travels into the Interior of that Country, Executed under the Orders of the British Government, in the Years 1809 and 1810.</i> F. C. & J. Rivington. 1814.
N. Pearce	1810～1819年	<i>The Life and Adventures of Nathaniel Pearce Written by Himself during a Residence in Abyssinia from the Years 1810 to 1819.</i> 2 vols. Henry Colburn & Richard Bentley. 1831.
S. Gobat	1830～1832年	<i>Journal of a Three Years' Residence in Abyssinia, in Furtherance of the Objects of the Church Missionary Society.</i> M. W. Dowd. 1850.
E. Rüppell	1831～1833年	<i>Reise in Abyssinien.</i> 2 vols. Siegmund Schmerber. 1838-1840.
E. Combes & M. Tamisier	1835～1837年	<i>Voyage en Abyssinie, dans le pays des Galla, de Choa et d'Ifat.</i> 4vols. Louis Desessart. 1838.
A. d'Abbadie	1838～1846年	<i>Douze ans de séjour dans la Haute-Éthiopie (Abyssinie).</i> Librairie de L. Hachette et Ce. 1868.
Ch.-X. R. d'Hericourt	1839～1840年	<i>Voyage sur la côte orientale de la Mer Rouge, dans le pays d'Adel et le royaume de Choa.</i> Arthus Bertrand. 1841.
C. W. Isenberg & J. L. Krapf	1839～1942年	<i>Journals of the Rev. Messrs. Isenberg and Krapf, Missionaries of the Church Missionary Society: Detailing their Proceedings in the Kingdom of Shoa, and Journeys in Other Parts of Abyssinia, in the Years 1839, 1840, 1841, and 1842.</i> Seeley, Burnside & Seeley. 1843.
Th. Lefebvre	1839～1843年	<i>Voyage en Abyssinie exécuté pendant les années 1839, 1840, 1841, 1842, 1843.</i> 6 vols. Arthus Bertrand. 1845-1848.
P. V. Ferret & J. G. Galinier	1839～1843年	<i>Voyage en Abyssinie: Dans les provinces du Tigré, du Samen et de l'Amhara.</i> 2 vols. Paulin. 1847.
Ch. Johnston	1841～1842年	<i>Travels in Southern Abyssinia, through the Country of Adal to the Kingdom of Shoa.</i> 2 vols. J. Madden. 1844.
W. C. Harris	1841～1843年	<i>The Highlands of Aethiopia Described during Eighteenth Months' Residence of a British Embassy at the Christian Court of Shoa.</i> 3 vols. Longman, Brown, Green & Longmans. 1844.
Ch.-X. R. d'Hericourt	1842～1845年	<i>Second voyage sur les deux rives de la Mer Rouge dans le pays des Adels et le royaume de Choa.</i> Arthus Bertrand. 1846.
M. Parkyns	1843～1846年	<i>Life in Abyssinia: Being Notes Collected during Three Years' Residence and Travels in that Country.</i> John Murray. 1853.
W. C. Plowden	1848年	<i>Travels in Abyssinia and the Galla Country with Account of a Mission to Ras Ali in 1848.</i> Longmans, Green, & Co. 1868.

食習慣が広まっていたことを確認できる。

プルトキーが第42章で解説している酸味のあるテフ粉の平焼きパンは両面を焼くもので、現在見られるインジェラとは調理方法が異なる。それに対してブルースが旅行記の第5巻で解説しているテフ粉パンは、「酸味が出るまで生地を発酵させる」「形状は円形で平板、かつスポンジ状」という現在のインジェラの主要な特徴を持つ食品であった。

3.4 19世紀前半の記録

19世紀に入るとエチオピア北部に足を踏み入れるヨーロッパ人が増加する。表2は19世紀前半にエ

チオピア北部に滞在した経験に基づいて執筆されたヨーロッパ人の著作の一覧である。これらの著作にはしばしばテフやテフ粉で作られたパンないしパンケーキに関する記述が見られるが、それらの多くは簡単な記述にとどまっている。その中で貴重なのが、エチオピアの中央部にあたるショア（Shoa）地方のパンに関するハリス（W. C. Harris）の解説である。

19世紀前半、エチオピア王国の君主の権威が低下し、ショア地方のアムハラ貴族であったサフラ・セツラセ（Šahlä Šəllase）が「王（nəguś）」を名乗り、自立化傾向を強めた。それを受けて英国はサフラ・セツラセと接触を図り、1841年から1843年にかけてハリス率いる英国使節団を彼の宮廷に派遣した。ハリスは帰国後に3巻からなる旅行記（Harris 1844）を出版しており、そこにはショア地方の農業や食文化に関する記述が見られる。パンに関する解説においてハリスはまず「テフ、大麦、小麦から作られる酸味のあるパン（sour bread）」と「富裕な階級（the wealthier classes）」のみが食べる「ダボー（Daboo）」を挙げ、続いて「ヘベスト（hebest）」「アンバベロ（anbabéro）」「アナブroot（anabroot）」「デッフオ（deffo）」「アマサ（amasa）」「デベニア（debenia）」「デモークタ（demookta）」「キッタ（kitta）」という8種類のパンを列挙している。ヘベストからデッフオまでは小麦で作られるが、アマサからキッタまではテフ、ヒヨコマメ（gram）、モロコシ（juwarree）、大麦、エンドウ（pea）で作られていたという（Harris 1844 III: 173）。

パンの調理方法に関して極めて貴重な記録を残しているのがイギリス人旅行家パーキンス（M. Parkyns）である。彼は1843年から1846年にかけてティグライ地方に滞在し、その体験をまとめて1853年に『アビシニアにおける生活（Life in Abyssinia）』（Parkyns 1853）を出版した。本書の特色はエチオピア北部の慣習や文化に関する記述が詳細なことで（Duncan 1987）、食文化に関しても極めて詳しい説明がある。パーキンスはパンの解説において「タイタ（taita）またはタビタ（tabita）」「キチャ（kitcha）」「ハンバシャ（hambasha）」「ハンザ（hanza）」という4種類のパンを取り上げている（Parkyns 1853 I: 367-369）。まずタビタは、穀類の粉と水を混ぜて一昼夜発酵させて作った「薄粥状の液状の生地から1枚のケーキに十分な量をオープンに注ぎ、手を使って円形の凹面（A）全体に広げ、ふたを2、3分間する（Of the “gruel” or liquid dough a sufficient quantity to make one cake is then poured on the oven, and with the hand is spread over the whole of the circular concave (A), and the cover being put on

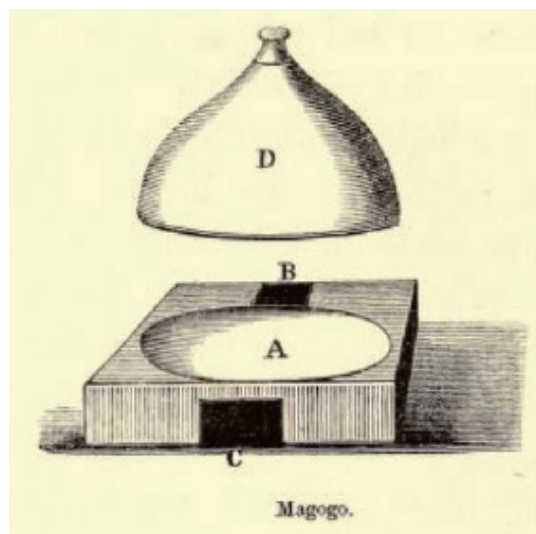


図5 パーキンスの著作におけるミタド（Parkyns 1853: 364）

for two or three minutes)」という方法で作る（図5参照）。大きさは18インチ（約46cm）、厚みは2ペンス硬貨（a twopenny piece）程度、外観は「穴だらけで、スポンジか蜂の巣のよう（full of holes, like sponge or a honeycomb）」、食感は「酸味のあるスポンジ」であった³⁶⁾。キチャは穀類の粉と水だけで作る水分の少ないパンで、大きさはタビタと同じくらいであるが、より薄い。ハンバシャは小麦粉で作るパンで、ヨーロッパのパンと似ている。ハンザは唐辛子などで作ったペーストを塗った2枚のタビタを重ねて再度焼いたものである。

1834年から1843年にかけて、ティグライ地方とショア地方で布教活動に従事した英国聖公会宣教協会（Church Missionary Society）の宣教師アイゼンバーグ（K. W. Isenberg）は複数のエチオピアの言語の辞書を編纂した。彼が1841年に刊行したアムハラ語・英語辞書にはパンに関する語彙が複数収録されている（Isenberg 1841: 79, 115, 116, 128）。まずインジェラは「パンに対する一般的な名称（common designation for bread）」と記され、「アンザ（ämza）」はティグリニャ語で「ハンザ（hänza）」と呼ばれるもので、「膨らんでいるテフのケーキ」（leavened cakes of Téf-bread）であり、「タビタ（ṭabita）」という別名があると解説されている。「キチャ（qiča）」「キツァ（qiša）」「ケツァ（qəša）」とも呼ばれる「キタ（qita）」は「膨らんでいないパンケーキ（unleavened bread-cakes）」であり、「アンバシャ（ämbäša）」は「膨らんでいる小麦パン（leavened wheat-bread）」で、ティグリニャ語では「ヘンバシャ（həmbäša）」、ショアでは「ダボ（dabo）」と呼ばれていると説明されている。

これらの19世紀前半の旅行記と辞書から得られる情報をまとめると、当時のエチオピア北部～中央部では、「主にテフ粉で作られる酸味のあるスポンジ状の平焼きパン」「厚みのない平焼きパン」「小麦粉で作られる厚みのあるパン」の3種類が主要なパンであったことが窺える。そしてパーキンスが記述しているタビタは、現在作られているインジェラよりも小ぶりで、調理方法が一部異なっていたものの、本稿の冒頭で示した現在見られるインジェラの主要な特徴を備えている。

注目されるのは、現在インジェラを作る際には液状の生地を円形になるようにミタドに注ぐのに対し、タビタは生地をミタドに注いだ後に手で円形に広げると説明されている点である。パーキンスの時代には現在のインジェラの調理方法は確立していなかったこと、タビタの生地は液状であったものの、現在のインジェラの生地よりも粘度が高かったことが分かる。

4. テフとテフ粉パンをめぐる変化に関する考察

4.1 観察地域の環境の差異

これまで14世紀から19世紀前半にかけての諸記録に見えるテフとテフ粉で作られるパンに関する記述を検討してきた。注目されるのは、1520年代にエチオピア王国に滞在したアルヴァレスがテフについて王国内で特に重要な穀類であったとは記述していないのに対して、17世紀前半のイエズス会士たちと、18世紀後半のプルトキーとブルースはエチオピア王国内の食文化におけるテフの重要性をより高く評価している点である。

36) 1840年代前半にショア地方などを訪れたイギリス人外科医ジョンストン（Ch. Johnston）は、ショア地方のアリウ・アンバ（Aliu Amba）滞在中に観察したパン焼きの方法について記録を残している（Johnston 1844 II: 253）。それによれば、彼の食事の世話に雇われた女性は、熱した円形の陶板に注いだ液状生地を「薄い層になるように手早く広げ（quickly spreading it into a thin layer）」、ふたをして焼いたという。これはパーキンスが目にしたタビタの調理方法と同様のものと思われる。

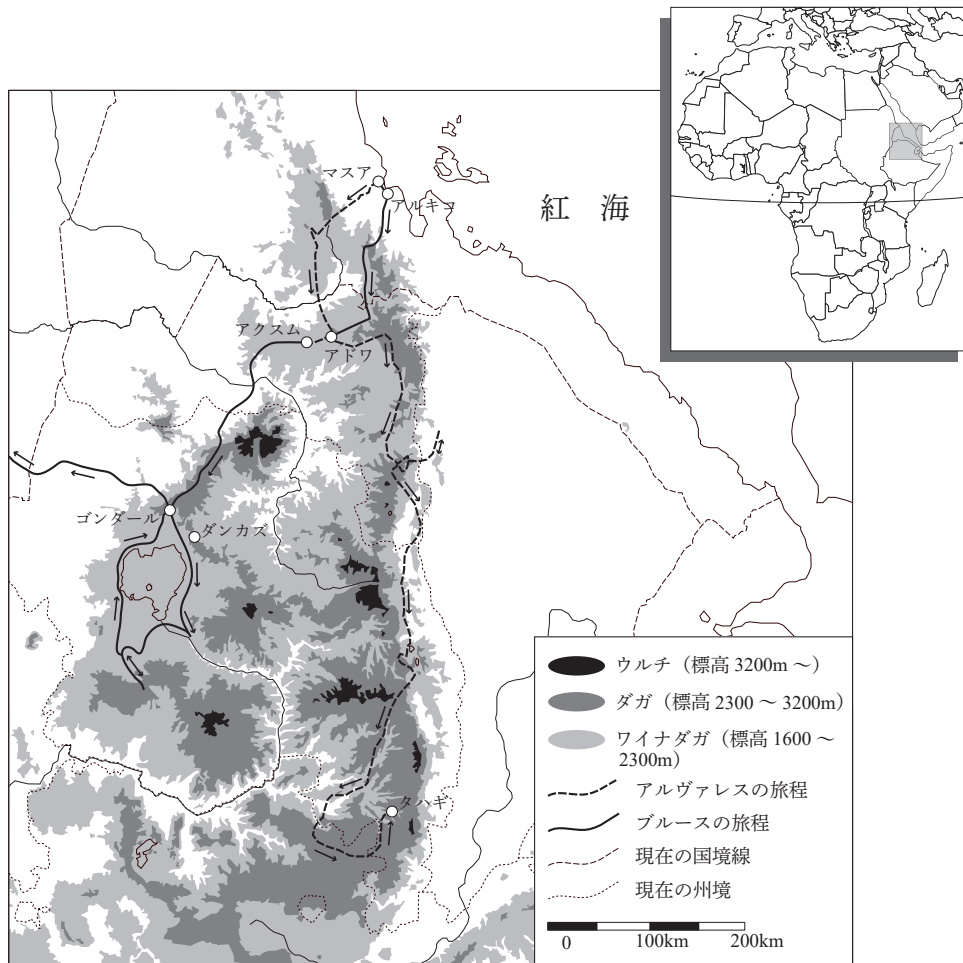


図6 ワイナダガ・ダガ・ウルチの分布とアルヴァレスおよびブルースの旅程

Google Map と FloodMap (<https://www.floodmap.net/>) の標高データを基に筆者作成。

アルヴァレスはマッサワに上陸してアクスムに向かい、その後東方に進んだ後に南下して現在のエチオピア中央部に至っている。それに対してイエズス会士、プルトキー、ブルースはいずれもアクスムから南西に進み、タナ湖方面に向かっている。つまりこれらの2つのグループはアクスム出発後に観察した地域が異なっている。観察地域の環境の差がテフに関する記述の相違を生むほどのものであったかどうかという点を検討しておきたい。

エチオピアの北部には、バラハ (Bäräha)、クァッラ (Q^wälla)、ワイナダガ (Wäynadäga)、ダガ (Däga)、ウルチ (Wurç) という高度差による環境の民俗分類が見られることが知られている。この環境分類は相対的なものであり、地域によっても異なるため、多様な定義が行われてきた (Mesfin 1991: 167-168)。現在テフが主に栽培されているのはワイナダガである。『エチオピア百科事典』のワイナダガの項目 (Ritler 2011) では、ワイナダガの下限を 1600～1800m、上限を 2300～2400m とし、ダガの項目 (Mekete 2005) の項目では、ダガの高度について 2300～3300m としている。便宜上ワイナダガの高度を 1600～2300m、ダガの高度を 2300～3300m とし、アルヴァレスとブルースの旅程を記載したものが図6である。この図を見ると、アルヴァレスもブルースも主にワイナダガおよびダガを通過

しており、両者が観察した環境に大きな差はなかったことが分かる³⁷⁾。

4.2 テフとテフ粉パンに関する変化

アルヴァレス、イエズス会士、プルトキー、ブルースの観察地域の環境に大きな差異がなかったことから、彼らのテフに関する記述の相違は、次のようなテフをめぐる通時的変化を反映したものと考えられる。

アルヴァレスがエチオピア王国を訪れた1520年代にはテフはパンの材料とされる穀類の1つであったものの、王国の住人がテフを主食としていたわけではなかった。しかしその後17世紀初頭までにテフを食べる習慣が民衆の間で広まった。プルトキーがエチオピア王国を訪れた1750年代前半までにテフは王国内の主要な穀類となり、さらにブルースがエチオピア王国に滞在した1770年代初頭までに王を含めた王国内の全階層の人々がテフ粉から作られたパンを好んで食べるようになった。テフを食べる習慣が広まるとともに、社会階層の高い人々が穀粒の白いテフを、社会階層の低い人々が穀粒の黒い、あるいは褐色のテフを食べるといふ食べわけが行われるようになった。そしてブルースの時代には、上質なテフは小麦と同様に高く評価されるようになった。

次に16世紀から18世紀にかけて生じたテフ粉パンに関する変化をまとめれば以下のようになる。

アルヴァレスはエチオピア王国の食文化において円形平焼きパンが特に重要な役割を果たしていたとは述べていない。そしてパンの配膳方法については、パンが木製の盆の上に置かれて提供されていたことを記録している。それに対してイエズス会士、プルトキー、ブルースは円形平焼きパンに関する記述を多く残しており、食卓の上にテーブルクロスのように円形平焼きパンを何枚か敷き、その上により上質な円形平焼きパンを盛り付け、汚れた手を下方の円形平焼きパンで拭うという配膳方法・食事作法を報告している。これらの記述の相違から、1520年代から17世紀初頭までの間にエチオピア王国において円形平焼きパンの食文化上の重要性が高まったこと、配膳方法・食事作法に変化が生じていたことが窺える。

ススネヨス治世のイエズス会士たちが報告しているアパと呼ばれる円形平焼きパンは、小麦、モロコシ、テフなどを原料とするもので、特筆されるほどの酸味はなかった。それから約150年が経過したプルトキーの時代には、酸味のあるテフ粉の両面焼き円形平焼きパンを人々が好んで食べるようになっていた。さらに1770年代初頭にはブルースが「酸味のあるスポンジ状のテフ粉の円形平焼きパン」がエチオピア王国の人々の常食になっていたことを報告し、1840年代にはパーキンスが「酸味のあるスポンジ状のテフ粉の円形平焼きパン」である「タビタ」の調理方法について「液状生地をミタドに注いでから手で円形に伸ばし、ふたをして片面のみ焼いて作る」と解説している。

これらの変化から、まず17世紀前半から18世紀半ばにかけてテフの食文化上の重要性が高まる中で、テフ粉の平焼きパンに酸味が求められるようになったことが分かる。すでに述べたとおり、ススネヨス治世にイエズス会士たちはアパとは別種の酸味のあるパンを好む人々が存在したことを報告しているが、このような酸味に対する嗜好がこの時期にエチオピア王国の人々の間に広まったことが窺える。

次にブルースの時代にエチオピア王国の人々の主食になっていたテフ粉パンは「酸味のあるスポンジ状の円形平焼きパン」であった。ブルースがこの平焼きパンの焼き方について詳しい記述を残していな

37) テフを民衆の食べ物とする発言をしたススネヨス王は標高2750mにあるダンカズ(Dänqäz)の宮殿に滞在することが多かったが、湖面高度がおよそ1800mのタナ湖の周辺地域を主な活動領域としていた。ススネヨス王が低地であるクァッラの環境について疎かった可能性はあるものの、ダガとワイナダガの環境については一定の知識を持っていたものと思われる。

いため、現在のインジェラの調理方法との相違を明らかにすることは困難である。しかしこの平焼きパンは味わいと外観の点で現在見られるインジェラの特徴を備えており、現在のインジェラの原型であったと見なしても差し支えないように思われる。

プルトキーがエチオピア王国を訪れた1750年代には酸味のある両面焼きのテフ粉の円形平焼きパンが主流であり、その後1770年代初頭までに酸味のあるスポンジ状のテフ粉の円形平焼きパンが王国内で普及した。プルトキーもブルースも刻んだ牛の生肉をテフ粉の円形平焼きパンで巻いて食べることを人々が好んでいたことを記している³⁸⁾。プルトキーの時代の両面焼きの円形平焼きパンから、ブルースの時代のスポンジ状の円形平焼きパンへの変化はこの料理をより美味しく食べるための工夫の結果であった可能性も考えられる。

最後にパーキンスが報告している「タビタ」は、液状生地を鉄板上で円形にする方法のみが現在のインジェラの調理方法と異なっているだけで、その他の調理方法、味わい、外観は現在見られるインジェラのそれらと同様である。つまり1840年代には現在のインジェラの調理方法はまだ確立していなかったことが判明する。

4.3 テフの消費拡大の背景

各種史料の検討から、16世紀から18世紀にかけてエチオピア王国においてテフの消費が増加し、テフが王国の人々の主食になったことが明らかになった。史料の制約のために研究は困難であるが、これらの変化をもたらした要因を考察するうえで注目されるのが、テフに関するススネヨス王の「もともとは飢えのために貧しき人々が食べ始めたもの」という言葉である。1520年代から約100年間に食文化を変えるほどの食料不足が生じたのであれば、それはいかなる要因によるのであろうか。

この問題を考えるうえでまず引用する必要があるのが、アルメイダの記述である。彼はエチオピア王国の農業について解説する中で、この地は本来肥沃であるものの、しばしば食料不足や飢餓が生じると述べ、その原因として以下の4点を挙げている (Beccari 1969 V: 37-38)。

- ・サラ (Çalá)³⁹⁾と呼ばれる酒を醸造するのに、アパとして食用にするものよりも多くの穀類を消費すること
- ・ティグライ地方その他で蝗害が頻繁に生じること
- ・兵士たちの狼藉。兵士たちは食料を食い尽くし、何でも略奪する。家の中まで荒らすので、畑のみを荒らす飛蝗よりもたちが悪い。
- ・道が険しく、運送料がかかるため、ある土地から別の食料が不足している土地まで食料を運ぶことが困難であること

酒造りのための穀類の過剰な消費、食料輸送の困難さは構造的な問題であり、1520年代からの100年間に特有の現象とは言えない。注目されるのは、3番目の理由として挙げられている兵士たちの狼藉

38) 牛の生肉を食べる習慣についてはアルヴァレス、イエズス会士のバラダスとロボ、そしてポンセも言及している (Alvares 1889: 51, 65, 192; 1961 I: 190, 233, 234; 1961 II: 510; アルヴァレス 1980: 159, 203, 204, 572; Barradas 1996: 74-75; Beccari 1969 IV: 165; Lobo 1971: 366; Lobo 1984: 170-171; Poncet 1949: 119; Poncet 2010: 112)。彼らは牛の生肉にかけるソースに関して比較的詳しく説明しているものの、牛の生肉をテフ粉の平焼きパンで巻いたり包んだりして食べる方法については言及していない。

39) アルヴァレスの旅行記では「カナ」と記されている、アムハラ語で tālla、ティグリニャ語で sawa と呼ばれる大麦などから醸造される酒のこと。

と、アルメイダが別の章で、兵士たちへの食料提供が裕福ではない人々に極めて重い負担になっていたことを報告していることである (Beccari 1969 V: 72; Beckingham & Huntingford 1954: 80)。エチオピア王国には一定の土地の貢納の一部またはすべてを徴収する権利を教会や貴族などに与えるグルト (gwəlt) 制と呼ばれる制度があり (Markakis 1974: 83; Tadesse 1972: 100–103)、兵士たちも通常はこの制度に基づいて生計を立てていたと考えられる。しかしアルメイダによれば、エチオピア王国内では旅人は食料を携行せず、村々が一晩の宿と食料を旅人に提供する慣習があり⁴⁰⁾、この慣習が行軍中の軍隊にも適用されて極めて小さな村に大部隊が宿営する場合でも、村人は兵士たちに食料を提供することが求められた。

したがって軍隊の移動が活発になれば、農民の負担はより重くなったと思われるが、1520年代から約100年間は戦乱が相次いだ時代であった。アルヴァレス一行がエチオピア王国を離れた後、アダル・スルタン国軍の大攻勢によりエチオピア王国が滅亡寸前に陥ったこと、ポルトガルの援軍を得てエチオピア王国が存続に成功したことはすでに述べた。その後もアダル・スルタン国との抗争が続くなか、16世紀後半になると南方からオロモ (Oromo) と呼ばれる民族集団が王国領各地に攻め入った。さらに1517年にエジプトを占領した後、紅海周辺にも勢力を伸ばしたオスマン朝が16世紀後半になるとエチオピア高原への進出を図り、オスマン朝と通じた地方統治者の反乱も生じた。そしてエチオピア王国のサルツァ・デンゲル王 (Šāršā Dəngəl) (在位1563～1597年)の他界後、王位をめぐる混乱が生じ、内乱が勃発した。1520年代末からススネヨス王の即位まで続いたこれらの戦乱の影響により、エチオピア王国の版図は半分程度に縮小し、王国の中心は現在のエチオピアの中央部からタナ湖周辺地域に移った⁴¹⁾。

パンカーストは著書『20世紀以前のエチオピアにおける飢饉と疫病の歴史 (The History of Famine and Epidemics in Ethiopia Prior to the Twentieth Century)』の第2章において15世紀から17世紀初頭までのエチオピア北部における飢饉と疫病に関する記録をまとめている (Pankhurst 1985: 25–49)。それによれば、レブナ・デンゲル王の治世末、ガラウデウォス (Gälawdewos) 王 (在位1540～1559年)の治世4年目、ミナス (Minas) 王 (在位1559～1563年) 治世初頭、ススネヨス王治世の1625年から1627年にかけて、ファシラダス王治世の初頭に深刻な飢饉が発生したという。飢饉の発生要因としてしばしば言及されるのは蝗害であるが、略奪、耕地の荒廃、そして王国軍の兵士に対する食料供給の増加などをもたらす戦乱の影響も少なからずあったと思われる。

パンカーストの上掲書第3章では、ゴンダール期から19世紀初頭にかけての飢饉と疫病が記述されている (Pankhurst 1985: 51–56)。それによればヨハンネス (Yohānnəs) 1世 (在位1667～1682年)の治世初頭の1668年、イヤス1世の治世末の1706年、イヤス2世治世の1747年、1748年、1752年、ゴンダール期に続く土師時代 (Zämäna Mäsafənt)⁴²⁾ (1769～1855年)の1772～1773年と1788～1789年に大規模な飢饉が発生している。

大規模な戦乱が生じていないゴンダール期にも飢饉が起こっている理由としては、まず記録上も言及される蝗害の影響が考えられる。それとともに注目されるのが気候変動の影響である。1990年代以降、花粉分析等を用いてエチオピアの完新世 (約1万年前～現在)の古気候に関する研究が進められ、エ

40) アルメイダによれば、これはキリスト教の慈善精神、難路ゆえの荷物を持ち運ぶことの困難さ、そして旅宿が整備されていないという理由から生まれたものであった (Beccari 1969 V: 72; Beckingham & Huntingford 1954: 80)。

41) 16世紀から17世紀にかけてのエチオピア王国の混乱については、アビル (M. Abir) や石川の著書を参照 (Abir 1980; 石川 2009)。

42) 「土師時代」とはエチオピア北部史の時代区分の1つで、1769年から1855年までの期間を指す。

チオピア北部の二千年紀の気候に関する研究も行われるようになった。そしてこのような気候変動とパンカーストが上掲の著書で示した飢饉の関係を検討した論考も公表されている (Machado *et al.* 1998; Mohammed & Bonnefille 2002)。これらの論考では、世界的に寒冷化が進んだ小氷期と呼ばれる時期において、エチオピア北部においても断続的に降雨が減少する乾燥期が複数回到来し、それらが飢饉を誘発した可能性が指摘されている。

5. おわりに

本稿では、エチオピアの主要な食品となっているインジェラとその原料であるテフについて、まず先行研究における見解を整理した。先行研究では、テフが前一千年紀に栽培化され、アクスム王国においても栽培されていたこと、しかし同王国においてテフが主食ではなかったこと、インジェラを焼くのに使用される陶器と形状の似た陶器が6世紀頃に出現することが指摘され、17世紀前半にエチオピア王国で活動したイエズス会士たちが記録しているアパと呼ばれる食品は現在見られるインジェラと同様の食品であったと解釈されてきた。

14世紀から19世紀前半にかけての各種文字記録を再検討した結果、本稿で得られた主要な結論は以下のとおりである。

・ テフの消費拡大

アルヴァレスがエチオピア王国を訪れた1520年代にはテフは主食ではなく、その後17世紀初頭までにテフを食べる習慣が民衆の間に広まった。テフを食べる習慣はゴンダール期(1632～1769年)にさらに広まり、プルトキーがエチオピア王国を訪れた1750年代前半までにテフは王国内で最も多く栽培される作物となっていた。そしてブルースがエチオピア王国に滞在した1770年代初頭までに王を含めたすべての階層の人々がテフを好んで食べるようになった。16世紀から18世紀にかけてテフの消費が拡大した一因として食料不足が挙げられる。食料不足が生じた要因としては、エチオピア王国内の穀類の生産・消費に関わる構造的な諸問題、16世紀前半から17世紀前半にかけて相次いだ戦乱に伴う王国の混乱や小氷期における乾燥化が誘発した飢饉の影響などが考えられる。

・ インジェラの成立

16世紀から17世紀初頭にかけて民衆の間でテフの消費が拡大するのと並行して、エチオピア王国内では円形平焼きパンの食文化上の重要性が高まった。ススネヨス王治世(1607～1632年)にエチオピア王国に滞在していたイエズス会士たちは円形平焼きパンの酸味について特に言及しておらず、この時期までに現在見られるようなインジェラが成立していたとする従来の説は正しくない。またインジェラという語は14世紀には使用されていたが、現在のインジェラと同様の食品を意味していたわけではなく、パンの総称として用いられていた可能性が高い。その後ゴンダール期にテフを食べる習慣は王族・貴族にまで広がり、その中で1750年代前半までに酸味のある両面焼きのテフ粉の円形平焼きパンが王国内で主要な食品となった。さらに1770年代初頭までに「酸味のあるスポンジ状のテフ粉の円形平焼きパン」が王国内に広まった。この食品は1750年代前半の両面焼きの平焼きパンから生まれた可能性が高く、現在のインジェラの原型であったと考えられる。しかしその後1840年代になっても、現在のインジェラの調理方法は確立していなかった。

以上、本稿ではエチオピア北部において16世紀から18世紀にかけてテフの消費が拡大し、その中で現在のインジェラの原型となる食品が成立した可能性が高いことを明らかにした⁴³⁾。しかし16世紀から17世紀初頭にかけて続いたエチオピア王国内の混乱の中でテフの消費が民衆の間で拡大した理由⁴⁴⁾、ゴンダール期にテフ食が王族・貴族にまで広まった理由⁴⁵⁾、鉄板に液状生地を円形に回し入れて焼くという現在のインジェラの調理方法が確立した時期、パンの総称として用いられていたインジェラという語が「酸味のあるスポンジ状の円形平焼きパン」を意味するようになった時期については明らかにすることができていない。これらの問題の解明については今後の課題としたい。

謝辞

本稿は科学研究費補助金基盤研究（B）「アフリカ食文化研究の新展開：食料主権論のために」（課題番号：18H03441）（代表：藤本武）の助成を受けたものである。

引用文献

- Abir, M. (1980) *Ethiopia and the Red Sea: The Rise and Decline of the Solomonian Dynasty and Muslim-European Rivalry in the Region*. F. Cass.
- Alvares, F. (1881) *Narrative of the Portuguese Embassy to Abyssinia during the Years 1520–1527*. Translated by Lord Stanley of Alderley. Hakluyt Society.
- Alvares, F. (1889) *Verdadeira informação das terras do Preste João das Índias*. Imprensa Nacional.
- Alvares, F. (1961) *The Prester John of the Indies: A True Relation of the Lands of the Prester John, Being the Narrative of the Portuguese Embassy to Ethiopia in 1520*. 2 vols. Translated by Lord Stanley of Alderley. Revised and edited with additional material by C. F. Beckingham & G. W. B. Huntingford. The University Press.
- アルヴァレス (1980) 『エチオピア王国誌 (大航海時代叢書第II期4)』池上岑夫訳、長島信弘他補注、岩波書店。
- Barradas, M. (1996) *Tractatus tres historico-geographici (1634): A Seventeenth Century Historical and Geographical Account of Tigray, Ethiopia*. Translated by E. Filleul. Edited by R. Pankhurst. Harrassowitz.

-
- 43) インジェラの起源については、これまでスーダンのキスラの影響が指摘されてきた。しかしエチオピアの他地域の平焼きパンや南インドのアップラムとの関係についても留意しつつ、研究を進める必要がある。
- 44) ジョーンズ (G. Jones) はテフの穀粒が極めて小さいために運搬の負担が少なく、少量の種子で広く播種することが可能であり、穀粒の大きい他の穀類に対して飢饉や戦乱の際に利点となったと指摘している (Jones 2010: 886)。また藤本はテフの特徴として、栽培期間が短いうえに、脱粒性が高いために他の穀類に比べて成熟・乾燥していない早い段階で収穫することを挙げている (藤本 2019: 33)。これらのテフの特質も飢饉や戦乱に際して農民たちにとって他の穀類に対するテフの利点と見なされた可能性がある。これらのテフの作物としての特性やエチオピア北部における環境変動の農業に対する影響などもふまえたうえで、16世紀以降にテフの消費が拡大した要因の解明が必要である。
- 45) 宮廷料理が民衆の間に広まるという事例は世界史上しばしば確認できるが、その逆の事例は稀である。ゴンダール期におけるテフの消費拡大の背景には、テフの円形平焼きパンの酸味がエチオピア王国の人々の嗜好に合っていたことがまず考えられるが、社会階層によって穀粒の色の異なるテフを食べ分ける慣習が定着したことや、酸味のあるテフ粉の円形平焼きパンで牛の生肉を巻いて食べる食習慣が普及したことなども影響している可能性がある。ゴンダール期に階層をまたいでテフ食が普及した要因は、嗜好が食文化に与える影響もふまえて解明すべき問題であろう。

- Beccari, C. (ed.) (1969) *Rerum aethiopicarum scriptores occidentales inediti a saeculo XVI ad XIX*. 15 vols. Culture et civilisation (1st ed. Roma, 1903–1917). Vols. II & III: P. Paez, *Historia de Ethiopia*; Vol. IV: M. Barradas, *Tractatus tres historico-geographici*; Vols. V, VI, VII: M. de Almeida, *Historia de Ethiopia a alta ou Abassia*; Vols. VIII & IX: A. Mendez, *Expeditionis aethiopiae*.
- Beckingham, C. F. & G. W. B. Huntingford (eds.) (1954) *Some Records of Ethiopia, 1593–1646: Being Extracts from the History of High Ethiopia or Abassia by Manoel de Almeida together with Bahrey's History of the Galla*. Hakluyt Society.
- Bluteau, R. (1712–1728) *Vocabulario Portuguez e Latino*. 10 vols. Collegio das Artes da Companhia de Jesu.
- Boardman, S. (1999) The agricultural foundation of the Aksumite Empire, Ethiopia: An interim report. In M. van der Veen (ed.), *The Exploitation of Plant Resources in Ancient Africa*, pp. 137–147. Kluwer Academic / Plenum Publishers.
- Boardman, S. (2000) Archaeobotany. In D. W. Phillipson (ed.), *Archaeology at Aksum, Ethiopia, 1993–7*. 2 vols. Vol. 2, pp. 468–470. The British Institute in Eastern Africa and the Society of Antiquaries of London.
- Bruce, J. (1790) *Travels to Discover the Source of the Nile, in the Years 1768, 1769, 1771, 1772, and 1773*. 5 vols. J. Ruthven.
- ブルース (1991) 『ナイル探検 (17・18世紀大旅行記叢書 10)』長島信弘・石川由美訳、岩波書店。
- Bulakh, M. & L. Kogan (eds.) (2007) *The Arabic-Ethiopic Glossary by al-Malik al-Afdal: An Annotated Edition with a Linguistic Introduction and a Lexical Index*. Brill.
- Bultosa, G. & J. R. N. Taylor (2004) Teff. In C. Wrigley, H. Corke, & C. E. Walker (eds.), *Encyclopedia of Grain Science*. 3 vols. Vol. 3, pp. 281–290. Elsevier Academic Press.
- Castanhoso, M. de (1564) *Historia das cousas que o muy esforçado capitão Dom Christouão da Gama fez nos Reynos do Preste João com quatroçêtos portugueses que consigo leuou*. João de Barreyra.
- Chihab ed-Din Ahmed ben 'Abd el-Qâder (1897–1909) *Histoire de la conquête de l'Abyssinie, XVI^e siècle*. 2 vols. Tr. by R. Basset. E. Leroux.
- Crawford, O. G. S. (ed.) (1958) *Ethiopian Itineraries circa 1400–1524: Including those Collected by Alessandro Zorzi at Venice in the Years 1519–24*. Hakluyt Society.
- Dalgado, S. R. (1988) *Glossário luso-asiático*. Asian Educational Services (1st ed. Imprensa da Universidade, 1919–1921).
- D'Andrea, A. C. (2008) T'ef (*Eragrostis tef*) in ancient agricultural systems of highland Ethiopia. *Economic Botany* 62 (4): 547–566.
- D'Andrea, A. C. & P. Wadge (2011) T'ef (*Eragrostis tef*): A legacy of pastoralism? In A. G. Fahmy, S. Kahlheber, & A. C. D'Andrea (eds.), *Windows on the African Past: Current Approaches to African Archaeobotany, Proceedings of the 6th International Workshop on African Archaeobotany, Cairo*. pp. 225–241. Africa Magna Verlag.
- Derat, M.-L. & S. Kaplan (2014) Zär'a Ya'əqob. In A. Bausi & S. Uhlig (eds.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. 5, pp. 146–150. Harrassowitz.
- Dirar, H. A. (1993) *The Indigenous Fermented Foods of the Sudan: A Study in African Food and Nutrition*. CAB International.
- Dombrowski, J. C. (1971) *Excavations in Ethiopia: Lalibela and Natchabiet Caves, Begemeder Province*. Ph.D. dissertation, Department of Anthropology, Boston University.
- Donzel, E. van (1986) *A Yemenite Embassy to Ethiopia 1647–1649: Al-Ḥaymī's Sīrat al-Ḥabasha. Newly Introduced, Translated and Annotated*. F. Steiner.
- 智子ドゥアルテ (1999) 『ポルトガルのお菓子工房』成星出版。

- Duncan, C. (1987) *The Gentleman Savage: The Life of Mansfield Parkyns 1823–1894*. Century.
- Fattovich, R. (2010) The development of ancient states in the northern Horn of Africa, c. 3000 BC–AD 1000: An archaeological outline. *Journal of World Prehistory* 23(3): 145–175.
- Fernández, V. M., J. de Torres, A. M. d'Alòs-Moner, & C. Cañete (2017) *The Archaeology of the Jesuit Missions in Ethiopia (1557–1632)*. Brill.
- 藤本武 (2019) 「テフとインジェラ：エチオピアにおける食と農の展開に関する事例分析」『農業史研究』53: 27–38.
- 舟田詠子 (1998) 『パンの文化史』朝日新聞社。
- Gaudiello, M. (2017) The pottery wares and typology. In M. Gaudiello & P. A. Yule (eds.), *Mifas Bahri: A Late Aksumite Frontier Community in the Mountains of Southern Tigray. Survey, Excavation and Analysis, 2013–16*, pp. 150–188. BAR Publishing.
- Gedef A. (2018) Sociocultural dimensions of food: The case of *teff*. In Atakilte B. (ed.), *Agricultural Transformation in Ethiopia: State Policy and Smallholder Farming*, pp. 100–118. Zed Books.
- Harris, W. C. (1844) *The Highlands of Ethiopia*. 3 vols. Longman, Brown, Green, and Longmans.
- Huntingford, G. W. B. (1989) *The Historical Geography of Ethiopia: From the First Century AD to 1704*. Oxford University Press.
- Ibn Faḍl Allāh al-ʿUmārī (1988) *Masālik al-abṣār fī mamālik al-amṣār*. Ed. by F. Sezgin. Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University.
- Ibn Faḍl Allāh al-ʿOmārī, tr. by M. Gaudfroy-Demombynes (1993) *Masālik el abṣār fī mamālik el amṣār*. Institute for the History of Arabic-Islamic Science at the Johann Wolfgang Goethe University.
- Isenberg, C. W. (1841) *Dictionary of the Amharic Language. In Two Parts. Amharic and English, and English and Amharic*. The Church Missionary Society.
- 石川博樹 (2009) 『ソロモン朝エチオピア王国の興亡：オロモ進出後の王国史の再検討』山川出版社。
- Johnston, Ch. (1844) *Travels in Southern Abyssinia, through the Country of Adal to the Kingdom of Shoa*. 2 vols. J. Madden.
- Jones, G. (1988) Endemic crop plants of Ethiopia: I. T'ef (*Eragrostis tef*). *Walia* 11: 37–43.
- Jones, G. (2010) Tef. In S. Uhlig & A. Bausi (eds.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. 4, pp. 885–887. Harrassowitz.
- Kane, T. L. (1990) *Amharic-English Dictionary*. 2 vols. Harrassowitz.
- Kloman, H. (2010) *Mesob across America: Ethiopian Food in the U.S.A.* iUniverse.
- Kropp, M. (1988) The Sə'atā gəbr: A mirror view of daily life at the Ethiopian Royal court in the Middle Ages. *Northeast African Studies* 10 (2–3): 51–87.
- Lobo, J. (1971) *Itinerário e outros escritos inéditos*. Edited by M. Gonçalves da Costa. Livraria Civilização.
- Lobo, J. (1984) *The Itinerário of Jerónimo Lobo*. Translated by D. M. Lockhart from the Portuguese, text established and edited by M. Gonçalves da Costa, with an introduction and notes by C. F. Beckingham. Hakluyt Society.
- Ludolf, H. (1681) *Historia Aethiopica*. Zunner.
- Ludolf, H. (1698) *Lexicon Amharico-Latinum*. Zunner.
- Ludolf, H. (2008–2014) *Histoire de l'Ethiopie*. Tr. by J. Tubiana. 3 vols. L'Archange Minotaure.
- Lyons, D. (2016) Bread in Africa. In H. Selin (ed.), *Encyclopaedia of the History of Science, Technology, and Medicine in Non-Western Cultures (3rd ed.)*. Vol. 1, pp. 963–974. Springer.
- Lyons, D. & A. C. D'Andrea (2003) Griddles, ovens, and agricultural origins: An ethnoarchaeological study of bread baking in highland Ethiopia. *American Anthropologist* 105 (3): 515–530.
- Machado, M. J., A. Pérez-González, & G. Benito (1998) Paleoenvironmental changes during the last 4000 yr in the

- Tigray, northern Ethiopia. *Quaternary Research* 49: 312–321.
- Markakis, J. (1974) *Ethiopia: Anatomy of a Traditional Polity*. Clarendon Press.
- McCann, J. (1995) *People of the Plow: An Agricultural History of Ethiopia, 1800–1990*. University of Wisconsin Press.
- McCann, J. (2005) *Maize and Grace: Africa's Encounter with a New World Crop, 1500–2000*. Harvard University Press.
- McCann, J. (2010) *Stirring the Pot: A History of African Cuisine*. C. Hurst.
- Mekete, B. (2005) Däga. In S. Uhlig (ed.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. 2, pp. 56–57. Harrassowitz.
- Mesfin W.-M. (1991) *Suffering under God's Environment: A Vertical Study of the Predicament of Peasants in North-Central Ethiopia*. African Mountains Association & Geographica Bernensia.
- Minten, B., Alemayehu S. T., & P. Brown (eds.) (2018) *The Economics of Teff: Exploring Ethiopia's Biggest Cash Crop*. International Food Policy Research Institute.
- Mohammed, M. U. & R. Bonnefille (2002) Late holocene climatic fluctuations and historical records of famine in Ethiopia. In F. A. Hassan (ed.), *Droughts, Food and Culture: Ecological Change and Food Security in Africa's Later Prehistory*, pp. 83–94. Kluwer Academic / Plenum Publishers.
- Munro-Hay, S. C. (1991) *Aksum: An African Civilisation of Late Antiquity*. Edinburgh University Press.
- Nasrallah, N. (2010) *Annals of the Caliphs' Kitchens: Ibn Sayyār al-Warrāq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*. Brill.
- Páez, P. (2008) *História da Etiópia*. Ed. by I. Boavida, H. Penneç, & M. J. Ramos. Assírio & Alvim.
- Páez, P. (2011) *Pedro Páez's History of Ethiopia, 1622*. 2 vols. Edited by I. Boavida, H. Penneç, & M. João Ramos. Translated by Ch. J. Tribe. Hakluyt Society.
- Pais, P. (1945–1946) *História da Etiópia*. 3 vols. Livraria Civilização.
- Pankhurst, R. (1961) *An Introduction to the Economic History of Ethiopia from Early Times to 1800*. Lalibela House.
- Pankhurst, R. (1968) *Economic History of Ethiopia, 1800–1935*. Haile Sellassie I University Press.
- Pankhurst, R. (1985) *The History of Famine and Epidemics in Ethiopia Prior to the Twentieth Century*. Relief and Rehabilitation Commission.
- Pankhurst, R. (1990) *A Social History of Ethiopia: The Northern and Central Highlands from Early Medieval Times to the Rise of Emperor Téwodros II*. Institute of Ethiopian Studies, Addis Ababa University.
- Parkyns, M. (1853) *Life in Abyssinia: Being Notes Collected during Three Years' Residence and Travels in that Country*. John Murray.
- Phillipson, D. W. (1993) The antiquity of cultivation and herding in Ethiopia. In T. Shaw, P. Sinclair, B. Andah, & A. Okpoko (eds.), *The Archaeology of Africa: Food, Metals and Towns*, pp. 344–357. Routledge.
- Phillipson, D. W. (2014) *Foundations of an African Civilisation: Aksum & the Northern Horn 1000 BC–AD1300*. James Currey.
- Poncet, Ch. J. (1949) A narrative by Charles Jacques Poncet of his journey from Cairo into Abyssinia and back, 1698–1701. In W. Foster (ed.), *The Red Sea and Adjacent Countries at the Close of the Seventeenth Century as Described by Joseph Pitts, William Daniel, and Charles Jacques Poncet*, pp. 89–165. Hakluyt Society.
- Poncet, Ch. J. (2010) *Relation de mon voyage d'Éthiopie, 1698–1701. Un médecin français à la cour de Gondar sous Louis XIV*. Lanterne magique.
- Prutky, R. (1991) *Prutky's Travels in Ethiopia and Other Countries*. Tr. by J. H. Arrowsmith-Brown. Hakluyt Society.
- Prutký, R. (2007) *Itinerarium II: De Abyssinia et Indiis Orientalibus*. Association for Central European Cultural

Studies.

- Reid, J. M. (1968) *Traveller Extraordinary: The Life of James Bruce of Kinnaird*. Eyre & Spottiswoode.
- Ritler, A. (2011) Wayna Däga. In S. Uhlig & A. Bausi (eds.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. 4, pp. 1160–1161. Harrassowitz.
- Selinus, R. (1971) *The Traditional Foods of the Central Ethiopian Highlands*. Scandinavian Institute of African Studies.
- Sergew. H. S. (1972) *Ancient and Medieval Ethiopian History to 1270*. United Printers.
- Šihāb ad-Dīn Aḥmad bin ‘Abd al-Qāder bin Sālem bin ‘Uṭmān (2003) *Futūḥ Al-Ḥabaša: The Conquest of Abyssinia [16th Century]*. Tr. by P. L. Stenhouse. Tsehai Publishers.
- Steinkraus, K. H. (ed.) (1983) *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Marcel Dekker.
- Stewart, R. B. & Asnake G. (1962) Investigations of the nature of Injera. *Economic Botany* 16: 127–130.
- 鈴木秀夫 (1969) 『高地民族の国エチオピア』古今書院。
- Taddesse T. (1972) *Church and State in Ethiopia 1270-1527*. Clarendon Press.
- Tamang, J. P. (2020) *Ethnic Fermented Foods and Beverages of India: Science History and Culture*. Springer.
- Uhlig, S. (2003) Introduction. In S. Uhlig (ed.), *Encyclopaedia Aethiopica*. Vol. 1, pp. v–xxxii. Harrassowitz.
- Varisco, D. M. & G. R. Smith (1998) *The Manuscript of Al-Malik Al-Afdal Al-Abbas b. Ali b. Daud b. Yusuf b. Umar b. Ali Ibn Rasul: A Medieval Arabic Anthology from the Yemen*. Gibb Memorial Trust.
- Vavilov, N. I. (1992) *Origin and Geography of Cultivated Plants*. Tr. by D. Löve. Cambridge University Press.
- Westphal, E. (1974) *Pulses in Ethiopia, Their Taxonomy and Agricultural Significance*. Centre for Agricultural Publishing and Documentation.
- Whiteway, R. S. (1967) *The Portuguese Expedition to Abyssinia in 1541–1543 as Narrated by Castanhoso: With Some Contemporary Letters, the Short Account of Bermudez, and Certain Extracts from Corrêa*. Hakluyt Society.
- Wilding, R. F. (1989) Pottery. In S. C. Munro-Hay (ed.), *Excavations at Aksum: An Account of Research at the Ancient Ethiopian Capital Directed in 1972–74 by the Late Dr. Neville Chittick*. pp. 235–316. The British Institute in Eastern Africa.