

《論文》

## エンセーテ農業と種子農業の共存する地域の食事文化

——エチオピア南西部ガモ高地の主要作物の  
加工調理と食事行動に着目して——

下山 花\*

## Food Ways in Enset and Seed Complex Farming Communities:

A Focus on Processing and Cooking of Staple Crops and Dietary Customs  
in the Gamo Highlands, Southwestern Ethiopia

Hana SHIMOYAMA

## 要旨

エチオピア南西部に位置するガモ高地では、古くからエンセーテ (*Ensete ventricosum*) とオオムギ (*Hordeum vulgare*)、コムギ (*Triticum* spp.) が栽培され、作物の特徴に対応した加工調理技術が発達してきた。本稿の目的は、材料選びの段階から、調理法、食習慣などの実践を含め、地域で食されている料理を詳細に検討し、根栽作物と種子作物をつかった多様な料理が生み出されてきた軌跡とその条件を考察し、ガモ高地における食事文化の特質を明らかにすることである。根栽作物や種子作物など材料を基準にして分類すると、17の調理方法があった。オオムギとコムギの調理方法の中には、穀粒をつぶさずに利用する粒食と、粉にしてから利用する粉食、エンセーテの調理方法の影響を受けてきたと考えられる蒸料理もあった。種子作物を粒のまま利用する調理方法と、根栽作物に由来する調理方法を種子作物に適用し、種子作物と根栽作物に共通した調理方法が存在することは、ガモ高地の食事文化の特質といえるだろう。

## キーワード

食事文化、オオムギ、コムギ、エンセーテ、加工調理

## 1. はじめに

本稿の目的は、独自の作物とその加工調理方法を発達させてきたエチオピア高地を事例として、食の素材としての作物と、それを利用する人びとのふるまいに着目し、調理から食卓にいたるまでの食事文

\* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 (Graduate School of Asian and African Area Studies, Kyoto University)  
hana87@jambo.africa.kyoto-u.ac.jp

化を記述することをとおして、その食事文化が形成・維持されてきた過程を歴史的にとらえ、当該地域の食事文化の特質を明らかにすることである。

石毛（1973: 5-7; 2011: 10-14）は、食をとりまく①環境、②食品加工、③食事行動、④生理の4つの要素を提唱し、そのうちの、②食品加工を食に関する物質的側面、③食事行動を食の社会的側面とし、人間に特徴的なきわめて文化的な現象とした。本稿は、この石毛の分類に従えば、②食品加工と③食事行動にかかわる部分を扱うことになる。

エチオピア高地は、特有の栽培植物の起源地として、多くの研究者の関心を集めてきた（Harlan 1969; 福井 1971; 重田 1988; Dawit 1993; Engels et al. 1991; Brandt et al. 1997）。エチオピア起源の固有作物には、バショウ科に属する多年生の植物で偽茎に蓄積した澱粉や地下茎を利用するエンセーテ（*Ensete ventricosum*）やエチオピア高地で主食とされているインジェラに加工されるイネ科穀類のテフ（*Eragrostis tef*）がある。冷涼な気候のエチオピア高地では、古くから南西アジア起源のオオムギ（*Hordeum vulgare*）や1小穂あたり2小花の結実するエンマコムギやデュラムコムギに代表される4倍体コムギ（*Triticum* spp.）が栽培されていた<sup>1)</sup>と考えられており（Tesfaye and Getachew 1991; Zemedu 2000）、オオムギと4倍体コムギの第二の多様性中心地としてエチオピアは関心を集めてきた。これまでエンセーテやオオムギ、4倍体コムギなどエチオピアに特徴的な作物をつかった利用方法は、在来品種の維持や保全に関する議論の中で、その重要性が取り上げられ、それぞれの作物に注目して報告されてきた（Bayush and Berg 2007; Firdissa et al. 2009; Temesgen et al. 2014）。しかし、これら複数の根栽作物と種子作物<sup>2)</sup>を食の素材として扱い、特定の地域の食事文化を取り上げて、材料選びの段階から加工調理法、食習慣などの実践を含め、地域の食を詳細に記述し分析することには、あまり目が向けられてこなかった。

アフリカ全体を対象にした食文化の概説では、生態環境の地理的な分布を意識し、種子作物を使ったサバンナ地域の固粥（東アフリカのスワヒリ語圏ではウガリ（ugari）と呼ばれる）や、西アフリカ沿岸ではフフ（fufu）と呼ばれる、蒸した根栽作物を搗いて餅状にした料理が、アフリカの代表的な料理として報告されてきた<sup>3)</sup>。実際には、根栽作物と種子作物が併存している場合も多い。根栽作物と種子作物の両者を栽培する地域間で、異なる調理方法が報告されてきた。佐藤（2003）は、エチオピア西南部の森林焼畑農耕をおこなうマジヤンギルでは、種子作物のみが固粥（マジヤンギルの言葉ではキウ）の材料として好まれ、タロやヤムなどのイモ類は基本的に煮るまたは焼くなどの方法で食されており、フフのように砕いて食べることはしないと報告し、種子作物と根栽作物が異なる調理方法で利用されていることがわかる。西アフリカのトーゴ北部で調査をおこなった武田（1984）は、ランバの人びとがトウモロコシの粉やキャッサバの粉をまぜて練った粥や、サツマイモやヤムイモを蒸してから臼に入れ、杵で搗いたソゴロ（西アフリカで一般的にフフと呼ばれる）を作っていることを報告し、種子作物と根栽作物の調理方法に共通性が見出される。中尾（2012: 76）は、西アフリカの沿岸部に広がるギニア農耕文化で見られるヤムイモを蒸してから餅状についた料理フフは、もともとは雑穀の調理法に由

1) エチオピア北部のティグライ州（Tigray）では、オオムギやコムギが2000年前の地層で出土したことが報告されている（D'Andrea 2008）。

2) 地下、地上をとわず、大量に蓄えられる澱粉を収穫し利用する農耕文化を中尾（1966）は根栽農耕文化と提唱した。吉田（2003）はこれらの作物群を根栽作物と呼んだ。Westphal（1975）は、エチオピアの農業をエンセーテ農業（the ensat-planting complex）と種子農業（the seed-farming complex）の2つに大きく分類している。本稿ではエンセーテおよびほかのイモ類を根栽作物、オオムギやコムギなどの穀類を種子作物、それぞれを主として用いる農業を根栽農業、種子農業とした。

3) 安溪ほか（2016: 23-52）は、ウガリやフフをアフリカ料理の代表とする記述の妥当性を再検討するために、アフリカにおける主食の調理方法を分類し、ウガリやフフの位置づけをおこなう必要があると主張している。

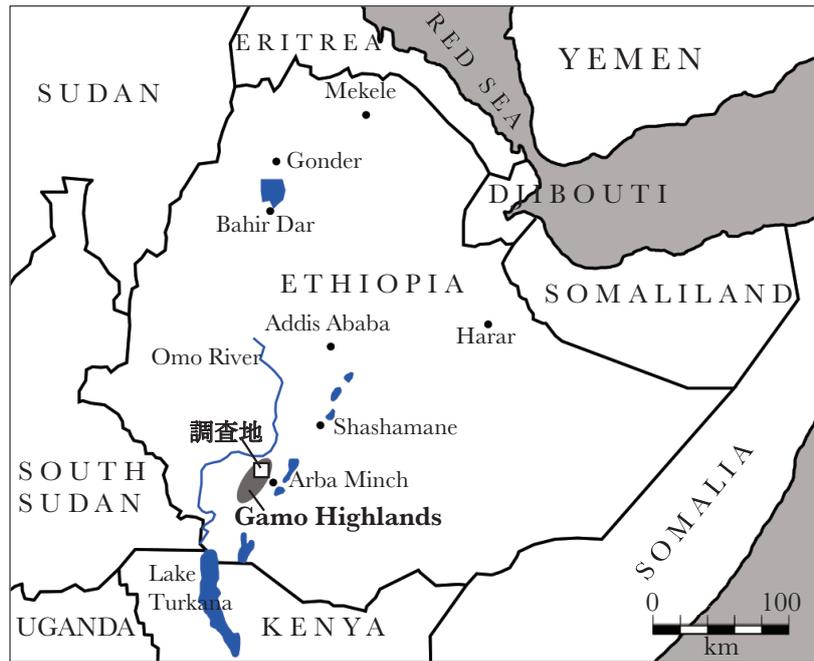


図1 ガモ高地と調査地ドルゼ村の位置

来するのではないかと推測している。根栽作物と種子作物が併存している地域において、それぞれの利用方法がどのように相互に影響しあっているかを詳しく検討する必要があるだろう。

本稿が対象とするエチオピア南西部ガモ高地に暮らす人びとは、古くから根栽作物エンセーテと種子作物オオムギ、コムギの両方を栽培し、積極的に利用してきた。世界ではイネとともにコムギが主食作物として多用されているが、ガモ高地では、オオムギがコムギとともに主要作物として位置づけられ<sup>4)</sup>、粉にして利用するだけでなく、粒のまま利用する粒食文化がみられる。それに加えて、エンセーテを使った蒸料理があるなど、種子作物と根栽作物をつかった多様な調理方法が発展してきた。

このような特色ある食事文化の多様性を記述することにより、他の地域の特色と比較し、エチオピアの食事文化の特質を理解する手掛かりを提供することも本稿の目的のひとつである。本稿で用いる資料は、エチオピア南西部ガモ (Gamo) 県チェンチャ (Chencha) 郡ドルゼ (Dorze) 村ラカナマルド (Lakana maldo) 地区 (標高 2,500–2,650m) を調査地とし (図 1)、主に 2017 年 8 月から 2020 年 3 月の間におこなった 15 か月間のフィールド調査によって得た。フィールド調査中は、世帯 M (2020 年 3 月現在の世帯構成人数は 8 人、世帯主の M 氏 41 歳、妻の B 氏 36 歳、4 人の娘と 2 人の息子) に滞在し、直接観察と食事記録をおこない調理方法や食事行動に関する資料を収集した。

4) 1990 年の時点で、世界で生産されるオオムギの 73% は飼料として、15% は麦芽として利用され、食糧として利用されているオオムギは、わずか 5.3% であると言われている (Kent and Evers 1994: 11–13)。

## 2. 調査地概要

大地溝帯の西側に幅 30km、全長 100km にわたって広がる標高約 3,500m のガモ高地は人口密度が高く、世帯の所有する耕作面積は平均 1ha 以下といわれている (Samberg et al. 2013)。標高差に対応して異なった栽培植物が分布しており、標高 2,800m 以上ではエンセーテやオオムギ、エチオピアンケール (*Brassica carinata*)、ジャガイモ (*Solanum tuberosum*)、オロモポテト (*Plectranthus edulis*)、標高 2,400m から 2,800m ではタロ (*Colocasia esculenta*) やコムギ、標高 2,400m 以下ではコーヒー (*Coffea arabica*) やサトウキビ (*Saccharum spp.*)、サツマイモ (*Ipomoea batatas*)、ヤム (*Dioscorea spp.*) が主に栽培されている (Samberg et al. 2010)。

ラカナマルド地区は、標高 2,500–2,650m に位置し、平均気温は 16.9°C、年間降水量は 1,412mm と降雨に恵まれた冷涼な地域である (Wakshum and Sharma 2018) (図 2)。ラカナマルド地区を含む計 13 の地区から構成されているドルゼ村の全域には、ドルゼの人びとが暮らし、オモ系諸語 (Omoti) のドルゼ語を話す。ドルゼの全人口は 3 万人弱で、その大半がエチオピア正教を信仰している。ヘルスセンターの公表する人口統計資料によると、ラカナマルド地区には、2012 年の時点で 306 の世帯があり、1,569 人が暮らしていた。彼らは自給的農業を営み、屋敷畑にはエンセーテやジャガイモ、オロモポテトなどの根栽作物<sup>5)</sup>やエチオピアンケールなどの葉菜類、トウモロコシを栽培し、外畑にはオオムギやコムギ、後述するライコムギなどの種子作物を中心に栽培している。頭数は限られているもののウシやヒツジ、ヤギ、ニワトリを所有している。

農家の多くは、現金収入源を有しており、女性の場合は定期市での農作物の販売、男性の場合は、日雇い労働や、家屋や屋敷壁などの建築物づくりに従事している。首都アディスアベバのシロメダ (Shiro Meda) と呼ばれる機織り職人の集まる地域には、ドルゼ出身の男性職人が多数出稼ぎに来ている。多くの世帯では、農業に従事できる労働力が限られており、出稼ぎ労働者や地域の子どもを雇い農作業に必要な労働力を確保している。



図2 調査地ドルゼ村周辺の地形

5) Samberg et al. (2010) の記述のとおり標高 2,400m から 2,800m の間に位置する調査地においてもタロの栽培がおこなわれている。エンセーテやジャガイモ、オロモポテトと比較すると、その栽培や利用の頻度は低い。





図4 エンセーテの植物体と可食部

- A: エンセーテの植物体（ウーツ *uuththa*）、偽茎に蓄積した澱粉を地下で発酵させる  
 B: 根茎部（ウンツアレ *uunththale*）  
 C: 発酵させた粗澱粉（ウンチャ *uunchcha*）  
 D: 定期市で小売りにされる精製澱粉（イテマ *itima*）  
 E: 利用前に水に溶かした精製澱粉

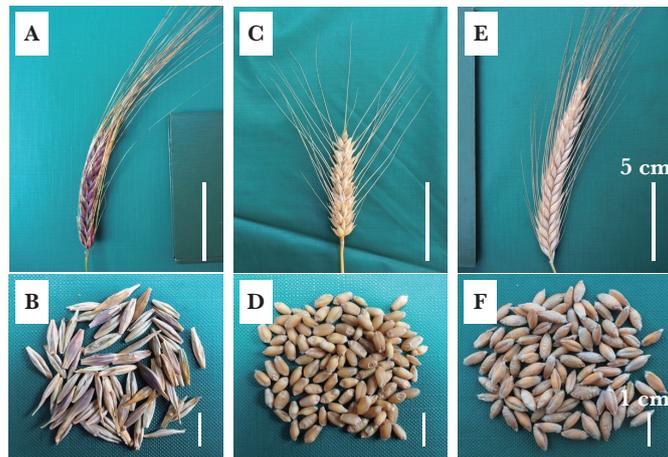


図5 ドルゼ村で栽培されている種子作物の一例

- A: 不斉条オオムギ品種のギソ (*giso*) の穂、B: ギソの種子  
 C: 改良品種のパンコムギ品種チュクノ (*cuquno*)、D: チュクノの種子  
 E: ライコムギの有芒品種カルンツォ (*garuniso*)、F: カルンツォの種子

ピラとフンチェは6条で白い種子をつける。

### 3.2.2 コムギ(ギステ *gisite*)

在来品種の4倍体コムギのゾオ (*zo'o*) と改良されたパンコムギ品種のラカチェ (*lakachi*) とチュクノ (*cuquno*) が栽培されている (図 5C、D)。それぞれ種子の色が異なっており、ゾオの種子は暗い紫色、ラカチェは黄色、チュクノは少し黄色みがかかった白い色をしている。

### 3.2.3 ライコムギ(バシユカラ *bashikala*)

ライコムギ (× *Triticosecale* Wittmack) はライムギ (*Secale cereale*) とコムギ (*Triticum* spp.) の人工交配による属間雑種から作出された作物であり、エチオピアで実施された栽培試験の結果を報告した Pinto (1974) によると、エチオピアでは1970年にライコムギの栽培が始まった。調査地に暮らす農民

への聞き取り調査の結果、調査地には1970年代に導入されたことがわかった。現在、形態の異なる3品種が栽培されている。クリーム色の種子をつける有芒品種をカルンツォ (*garuniso*) (図5E、F)、赤褐色の種子をつける有芒品種をゾオ (*zo'o*)、クリーム色の種子をつける無芒品種をブルソ (*buluso*) と呼んでいる。

## 4. 主食作物の特徴に対応した加工方法

### 4.1 エンセーテの加工

ドルゼ語でエンセーテの根茎をウンツアレ (*uunthale*) (図4B)、葉柄軸の澱粉をかき出し、発酵させた粗澱粉をウンチャ (*uuncha*) (図4C)、精製し発酵させた澱粉をイテマ (*itima*) (図4D、E) と呼ぶ。エンセーテの発酵澱粉であるウンチャやイテマは定期市でも手に入れることができるが、ウンチャは自家消費分を家庭でつくるのが一般的である。ウンチャを利用する前に、混ざっている繊維を取り除く必要がある。繊維質のかたまりを手で取り除き、目視では取りのぞけなかった繊維は、包丁を使って念入りに細かく切り刻む。繊維が十分に切れたかを確認するときには、握りこぶし大の塊をとり、それを半分に割る。その断面に長い繊維がでてこなくなるまで、切る作業を繰り返す。精製澱粉は、水に溶かしてから金網に通し、異物を取り除き利用する。

### 4.2 種子作物の加工

種子は未完熟（乳熟期をむかえた種子）もしくは成熟した半乾燥・乾燥の状態では収穫される。乳熟期の種子は緑色の種皮をもち、外穎を取り除いて、生のまま食べられる。成熟し乾燥した種子は、穀粒を粒の状態を利用する場合、下処理せずにそのまま調理につかい、製粉する場合には、臼（ウドレ *udole*）とたて杵（チャチャミツ *chacha mithi*）を用いて脱穀時にとりきれなかった外穎（ガフェ *gaafe*）と混入していた土を風選で取り除いてから製粉する<sup>6)</sup>。

## 5. 材料を基準にした調理方法の分類

調理に使う材料を（1）未乾燥種子（未完熟）と、（2）粒状の乾燥種子、（3）製粉した乾燥種子、（4）エンセーテの発酵澱粉と製粉した乾燥種子を混合したもの、（5）エンセーテの根茎の5つに区別したうえで、調理方法を計17種類に分類した。柳本（1971）の作成した調理方法の図式化の例を参考に調査地で観察できた調理方法を図示した（図6）。料理の写真を図7に図示した。

### 5.1 未乾燥種子を使った料理（図6-①②③）

乳熟期を迎えたオオムギやコムギ、ライコムギの種子をティヤ (*tiya*、図6-①) と呼ぶ。生のまま食べることができ、畑を通りかかった子どもたちのおやつになっていた。未乾燥のトウモロコシの場合は生食されることはなく、芯のついたままアルミ鍋で煮たり（ムメバダラ *muume badala*、図6-②）焦げ付かないように包葉をつけたまま火のそばにおいて焼いて（チャチャバダラ *chacha*

6) オオムギの場合は、種子を炒ってから繰り返し脱穀することがある。

下山：エンセーテ農業と種子農業の共存する地域の食事文化

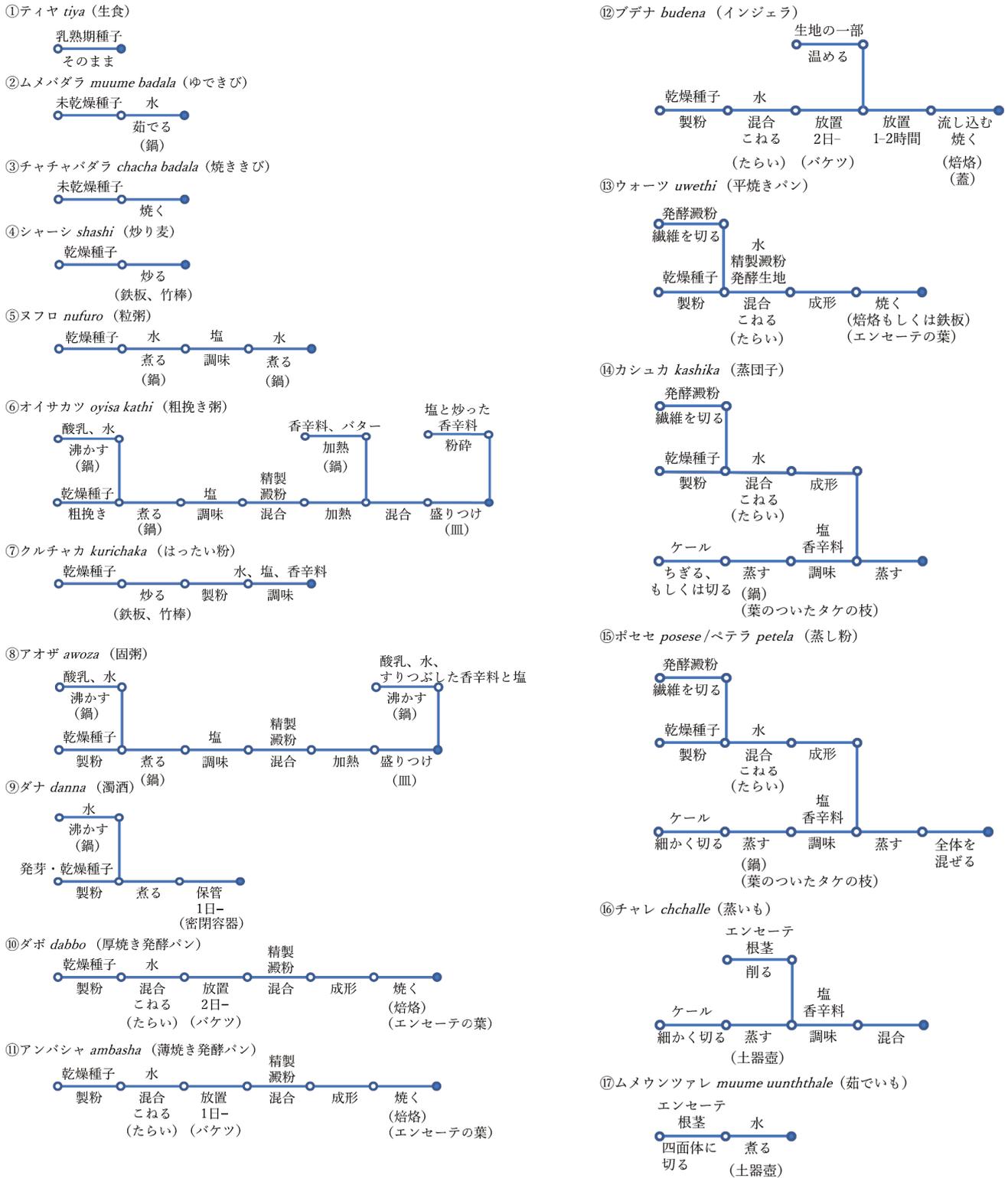


図6 ドルゼ村 (標高2,500m-2,650m付近) で観察できる調理方法

調理の手順は左から、右へ進む。上に材料を記し、下に調理方法を記した。調理器具は括弧内に記した。



図7 ドルゼ村（標高2,500m-2,650m付近）で観察できる料理の写真

上段はドルゼ語の呼び方

badala、図6-③）食べられていた。

## 5.2 粒状の乾燥種子を使った料理 (図6-④⑤⑥)

### 5.2.1 炒り麦 (図6-④)

鉄板の上で炒った穀粒をシャーシ (*shashi*、図6-④) と呼ぶ。材料にはオオムギやコムギ、ライコムギ、トウモロコシの乾燥種子が粒状のまま用いられる。直径60cm大の鉄板の上に穀粒を広げ、先端を曲げた竹棒を使いながら、上下左右に穀粒を動かし、パチパチとはぜる音が聞こえるまで炒る。客人にふるまう場合、穀粒を炒った後、臼と杵を使って外穎を取り除く工程が加えられる。エチオピア南西部のマロで調査をおこなった藤本 (2005) は、人びとが脱穀前のオオムギやコムギの穂を焼いて食べることを報告している。調査地にはそれに類似する調理方法はみられなかった。

### 5.2.2 粥 (図6-⑤⑥)

穀粒を使った料理にヌフロ (*nufuro*、図6-⑤) と呼ばれる粒粥がある。鍋の水がなくなるまで穀粒を煮詰める。ヌフロの材料には、パンコムギやライコムギ、トウモロコシの穀粒が用いられ、コムギより

も種子の細長いライコムギを使うことが好ましいとされている。粗挽き粥（オイサカツ *oyisa kathi*、図6-⑥）には、必ずオオムギを用いる。十分に充填した種子であればオオムギの品種はとわない。外穎をはずし、粗挽きにしたオオムギを酸乳で煮込み、仕上げにエンセーテの精製澱粉でとろみをつける。最後に香辛料で香り付けしたバターを全体に十分いきわたらせ、皿に盛る。さらに、フェヌグreek（*Trigonella foenum-graecum*）を炒ってから粉末にし、塩と混ぜた特製の調味料をその上に振りかける。

## 5.3 乾燥種子の粉を使った料理（図6-⑦から⑫）

### 5.3.1 炒り麦粉（図6-⑦）

炒りオオムギを製粉し、香辛料で味をつけると、はったい粉になる（クルチャカ *kurichaka*、図6-⑦）。オオムギを使うことが一般的であるが、ライコムギを使うことも可能である。

### 5.3.2 粉粥（図6-⑧）

固粥（アオザ *awoza*、図6-⑧）は沸かした酸乳の中にトウモロコシ粉やコムギ粉を加え、練り、最後に水に溶かした少量のエンセーテ精製澱粉を加えてつくる。ウガリに類似する料理である。酸乳に、すりつぶした香辛料や香草を加え、十分に加熱したソースに、ちぎった固粥をつけて食べる。

### 5.3.3 酒（図6-⑨）

日常的に作られる穀物の酒にダナ（*danna*）と呼ばれる濁酒（図6-⑨）がある。オオムギやコムギ、ライコムギ、トウモロコシの種子を発芽させて用いる。粉末にした発芽種子と糖化の原料となる穀物の粉を、水を張った鍋の中に入れ、鍋の底が焦げ付かないようにへらでかき回しながら加熱する。沸騰して30分ほど加熱したら、キャップのついたプラスチック容器に移し、暗所で保管する。翌日から飲むことができる。

### 5.3.4 発酵パン（図6-⑩⑪⑫）

両面に焼き目のついた5cm以上の厚みのある発酵パンをダボ（*dabbo*、図6-⑩）と呼ぶ。ダボは祝祭日に用意される料理である。ダボを作るときには、縁に高さのある直径50cmほどの焙烙（主にこの料理に特化した調理道具）、もしくは後述するインジェラを焼くときに使う縁に高さのない焙烙をつかう。エンセーテの葉を隙間なく敷き、発酵させたパンコムギの生地を流しいれ、両面を焼くと、厚さ5cm以上の発酵パンができる。

ダボよりも小さく薄く成形した発酵パンをアンバシャ（*ambasha*、図6-⑪）と呼ぶ。直径15cm大、厚さ2cmほどの大きさで、日常的に食べられる。穀物やエンセーテの発酵澱粉に水を加えて捏ねたパン生地（*dough*）を、発酵・無発酵にかかわらずクピタ（*kupita*）と総称して呼び、アンバシャを作る際には穀物を材料にしたクピタを1晩から数日間かけて発酵させる。人びとはパンコムギ単体でつくったアンバシャの食味を高く評価しているものの、ライコムギやトウモロコシ単体もしくは、それらをパンコムギと混合させて作ることもある。ダボとアンバシャの調理工程に共通している点は、エンセーテの葉で包み焼く点と、中東地域で広く普及しているカマドではなく鉄板や焙烙の上で焼く点が挙げられる。精製澱粉を加え、生地にとまりをつけるという工夫も共通している。

インジェラ（ブデナ *budena*、図6-⑫）は発酵させた生地を焼くという意味では広義のパンともいえるが、上記2つのパンとは焼き方や見た目が異なる。材料を水に溶き、流動性の高い発酵生地（*batter*）

を片口の容器に入れる<sup>7)</sup>。直径 60cm ほどの平たい焙烙の縁に沿うように、容器を同心円状に回転させながら生地をうずまきを描くようにして中心まで注ぎ、巨大なクレープ状のものをつくり、片面のみ焼く。ドーム状に編んだ竹に牛糞を塗り固めてつくった蓋をして、2-3 分蒸し焼きにする。蓋をあけると湯気があがり、縁がパリパリになって焙烙からそり、表面には気泡ができた穴の形がのこっている。ブデナの材料には、エチオピア起源の雑穀テフが好まれている。テフの栽培適地である標高 1,800m-2,100m より高地に位置する調査地域ではテフの栽培は難しく、テフを使ったブデナはお祝いの時に用意される希少品である。調査地域では、ライコムギ単体で作ったり、ライコムギやテフにトウモロコシを混合して作っていた。

## 5.4 エンセーテの発酵澱粉と乾燥種子の粉を使った料理 (図6-⑬⑭⑮)

### 5.4.1 パン (図6-⑬)

ウォーツ (*uwethi*、図 6-⑬) は、この地域の伝統的な食べ物の一つで、エンセーテの発酵澱粉や、コムギ、ライコムギ、トウモロコシ単体もしくはそれらを混ぜてつくる。クピタ (材料と水をまぜ、捏ねた生地) を平たく広げ鉄板の上で両面を焼いてつくる平焼きパンである。直径 30cm ほどのピザのように成形する場合が多い。焼き方はダボ (厚焼き発酵パン) やアンバシャ (薄焼き発酵パン) と共通しており、生地をエンセーテの葉で包み、鉄板や焙烙の上で焼く。生地にまとまりをつけようと、エンセーテの精製澱粉を加えることがあった。

### 5.4.2 蒸し料理 (図6-⑭⑮)

アルミの鍋の底に生葉のついたタケの小枝 (ウルチェ *uluche*) を折り曲げて敷き詰め、底に薄く水を張って、材料を蒸し上げる料理がある。生地を握りこぶし大の塊に成形した場合をカシュカ (*kashika*、図 6-⑭) と呼び、水分を含ませた粉を小さな塊にした場合はポセセ (*posese*) もしくはペテラ (*petela*、図 6-⑮) と呼ぶ。カシュカを作る場合、トウモロコシやエンセーテの発酵澱粉、コムギ、ライコムギ単体や、それらを組み合わせてつくり、オオムギや発酵させたクピタを加える場合もあった。ペテラは、材料にエンセーテの発酵澱粉を含み、エンセーテの発酵澱粉単体や、発酵澱粉とトウモロコシなどの穀物を組み合わせた材料を用いて作った蒸し粉を指し、発酵澱粉を用いずコムギやライコムギ、トウモロコシなど穀類を材料にした場合はポセセと呼ばれ区別されている。これらの料理も、この地域の伝統的な料理のひとつである。

## 5.5 エンセーテの根茎を使った料理 (図6-⑯⑰)

竹を半分に割った道具をつかって、根茎 (ウンツアレ) を細かく削り、ジャガイモ、ケールなどと一緒には蒸すとチャレ (*chchalle*、図 6-⑯) と呼ばれる料理になる。根茎を約 10cm 四方に切り、水を張った鍋で煮る調理方法もある (ムメウンツアレ *muume uunththale*、図 6-⑰)。イモを煮てさらに臼で搗いて作る料理 (たとえば西アフリカのフフ) に類似する調理法は見られない。

7) インジェラを作るときの流動性の高い液体 (batter) はリット (*liitto*) と呼ばれ、クピタと区別されている。

## 6. 日常の食事の内容と材料の選択

ある世帯の食事をとるタイミングに注目しながら農繁期のある1日を記述し、日常の食事にもみられる習慣を明らかにする。彼らは1日4回の食事に加え、コーヒーを飲む際に軽食をとる。日常の食事でも振舞われる料理を「主食」と「コーヒーの前の軽食」に分け、それぞれに関して、つかわれる材料の種類や組み合わせ、振舞われる頻度に着目し食事記録の量的なデータを示しながら詳しく記述し、それぞれの特徴を明らかにする。

### 6.1 食事をするタイミング

この世帯MはM氏（男性）とB氏（女性）夫婦とその子ども6人の核家族世帯で、M氏は竹を使った建築物づくりと農業に従事し、B氏は定期市で小売りをしている。4人の娘（2019年の時点で9年生、8年生、5年生、3年生）と2人の息子（2年生、1年生）はみな学校に通っており、農繁期には出稼ぎ労働者を雇い、耕起や収穫、脱穀に必要な労働力を確保していた。

朝の6時半から7時には起床しはじめ、子どもたちは、身支度を済ませてから、各自で朝食（ウォンタラーツァ *wontta laaththi*）を済ませ、8時過ぎには学校へとむかう。大抵の場合、昨晚作った夕食の残りでも簡単に済ませることが多い。朝食を食べるものがないときは、B氏がウォーツ（平焼きパン）やアンバシヤ（薄焼き発酵パン）など比較的短い時間で調理のできる料理をつくり、子どもたちに食べさせる。B氏は、屋敷の掃除や身支度を整えたあと、コーヒーを淹れる準備にとりかかる。一番大きな家には家族の寝床と、かまどがあり、そこでコーヒー豆を炒ったり、コーヒーの前にだす軽食用に穀粒などを炒ったりする。かまどは、直径約15cmで深さ約10cmに掘った穴の周囲に大きさのそろっている3つの石を等間隔に配置して作っている。石が鍋や鉄板の足場になり、掘った穴が空気の通り道になっている。M氏は起床すると、畑仕事や村内の集まりに向かい、9時過ぎになると屋敷に戻ってくる。夫婦そろったところでB氏がシャーシ（炒り麦）などの軽食を出し、コーヒーをM氏に渡す。そのあと、昨晚つくった主食と副食の残りをM氏とB氏で囲んで食べる。コーヒーを飲みながら、軽食や夕食の残りをつまみ、雇っている出稼ぎ労働者の働きぶりや、村で起こっている問題について話す。三煎目のコーヒーを飲み終わると、M氏は家畜を係留しに畑に向かう。B氏は、6時半前に畑に出ていった出稼ぎ労働者の食事を用意する。昨晚作った料理が十分にある場合は、それを畑に持っていき、足りない場合には、朝作り、畑にもっていく。食事の準備は家畜小屋に設けられたかまどや屋敷内の除草した場所でおこなう。出稼ぎ労働者用の料理を作るときは、小さめの鍋をつかって一度に作る量を少なくし、調理時間を短くする工夫が見られた。カシュカ（蒸団子）やアンバシヤ、ポセセおよびペテラ（蒸し粉）などを作り、エンセーテの発酵澱粉が手元にある場合は積極的に利用していた。食事の準備が終わると、B氏は定期市で販売する商品を整え、市場の立つ町へ向かう準備をし、11時には家を出る。

昼過ぎになると、子どもたちが学校から帰ってきて、家で昼食（ピラヘラーツァ *pirahe laaththi*）を取る。多くの場合、昨晚の残りを食べる。副菜は朝食のときに食べきり、主食のみが残っている場合が多い。子どもたちは、14時から17時ごろにかけ、洗濯や水汲み、薪集め、収穫作業などを手伝う。17時頃になると、日が傾き始め、子どもたちは、夕食前の食事（アワゲロラーツァ *awagero laaththi*）として、昨晚の残りがあれば、それを食べ、なければ、長女、次女、三女そして四女の誰かが料理をつくる。そのときに、もし夕食の材料が十分あれば、夕食として準備し、その一部をアワゲロラーツァとして食べる。副菜になる野菜がなかったり、家族全員分の夕食を作るには穀物の粉が足りないなど材料がそろっていない場合は、長女や次女が中心となりウォーツやアンバシヤ、アオザ（固粥）などの手元にある材

料のできる料理を少量作り、食べる。18時頃に日が暮れ始めると、三女がコーヒーを淹れる準備を始める。両親は19時すぎにそれぞれの仕事場から帰宅する。夕食の準備に必要な材料がそろっていなかった場合、B氏が帰宅後、B氏から定期市で購入した材料を受け取り、長女と次女は夕食の準備を始める。B氏はコーヒーを温めなおし、20時頃、農作業を終えた出稼ぎ労働者が屋敷にもどってくると、B氏はまずシャーシなどの軽食をだす。子どもがM氏、出稼ぎ労働者の順に軽食を盛りつけた皿を両手でもっていき、受け取る側は皿に左手をそえて、右手でつかみとる。子どもたちも同席する場合は、B氏もしくはM氏が子どもに軽食を分配し、同じ皿からとることはあまりない。軽食を出した後、B氏はカップにコーヒーを注ぎ、M氏、出稼ぎ労働者の順にふるまう。21時から22時頃には、温かい夕食(カオ *kaho*) を盛った大皿を皆で囲んで食べる。家族が一番大きな家で寝て、出稼ぎ労働者は家畜小屋に設けられた簡易の寝床で夜を明かす。

## 6.2 コーヒーの前にだされる軽食(トケコルス *tuuke qurs*)の種類と材料の選択

コーヒーの前に出される軽食は、トケコルス<sup>8)</sup>と総称される。人びとは、主食の材料に穀物を利用するだけでなく、コーヒーの前に出す軽食にも穀物を利用する。朝晩の食事の前、もしくは昼の仕事を終えたところにもコーヒーを淹れる。時間をかけてコーヒーを用意し共に飲む行為には、家族と過ごすこと以外にも、近隣の住民やお客さんを招いてもてなしたり、情報を交換したりする機会として多面的な意味がふくまれている。

世帯Mにおいて2019年11月から2020年2月の計121日のあいだにとられた食事を記録した。その結果から、夕食前に出されたトケコルスの材料には、その8割以上に、穀粒や豆類が粒のまま利用されていることがわかった(図8)。世帯Mの夕食前に出されたトケコルスの内容を図9に示す。トケコルスには、1種類の穀類を炒ったシャーシ(炒り麦)が高い頻度で用意される。シャーシとアンバシャ(薄焼き発酵パン)、シャーシとダボ(厚焼き発酵パン)など複数の料理を組み合わせたり、複数の材料を組み合わせたシャーシが出されることもある。

彼らは、自分たちで収穫したトウモロコシやオオムギ、ライコムギの成熟し乾燥した種子だけでなく、十分に中身の充てんしていない乾燥種子もシャーシの材料に利用していた。それに加え、売店で販売されている袋詰め炒りオオムギや、定期市で購入したエンドウマメやソラマメなどの豆類を炒ったものを、トケコルスにしていることがわかった。

食事記録をはじめた2019年11月には、屋敷畑で栽培していたトウモロコシが収穫期を迎え、積極的に利用されていた。播種につかたオオムギとライコムギ種子の余剰分を食べていた。1月以降播種の余剰分が底をつき始めると、袋詰めされた炒りオオムギを売店で買う機会が増えた。2020年2月の下旬以降、オオムギとライコムギの収穫が始まり、収穫物を炒って食べていた。

食事の前にコーヒーや軽食を用意しないときもある。コーヒーの葉を煮出したスープを用意し、主食と一緒に食べる時には、コーヒーも軽食も用意しないことが多い。トケコルスとなる材料がない場合や、祝祭日のごちそうを食べるときに限っては、主食の一部をトケコルスの代わりにすることもできるが、あまり好まれてはいなかった。

8) トケコルスとは、ドルゼ語でコーヒーを指す「トケ」と朝食を意味するアムハラ語「コルス」を組み合わせた言葉である。

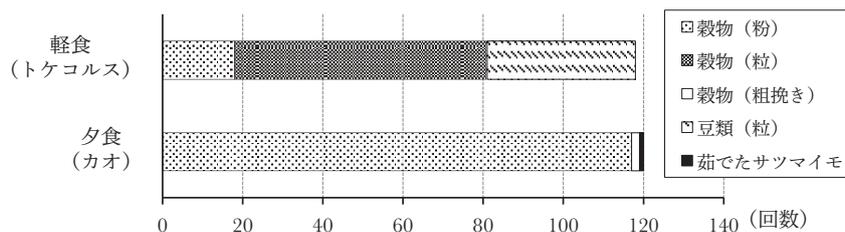


図8 世帯Mにおける夕食と軽食につかわれた材料の加工方法の出現回数  
(2019年11月から2020年2月：計121日)

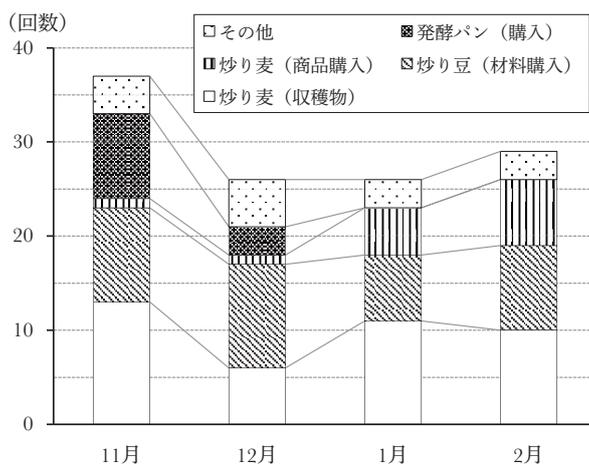


図9 世帯Mにおける夕食前に飲まれたコーヒー用の軽食(トケコルス)の月別の出現回数  
(2019年11月から2020年2月：計121日)

### 6.3 主食の種類と材料の選択

トケコルスには、穀粒や豆類を粒のまま利用したシャーシ(炒り麦)やヌフロ(粒粥)が8割以上を占めていた。一方、夕食の主食にだされたほぼすべての料理は、種子を製粉してから利用していることがわかった(図8)。食事記録をもとに、世帯Mの日常の夕食にだされた料理別に頻度を比較すると、カシュカ(蒸団子)やポセセおよびペテラ(蒸し粉)、アオザ(固粥)が高い割合で消費されていることがわかった(図10)。食事調査をおこなった時期、世帯Mは、トウモロコシを定期市で購入し、ほとんどの料理に使っていた。出現頻度の高かった3つの料理につかわれる材料に注目すると、カシュカと、ポセセもしくはペテラの場合は、トウモロコシ単体で作ることもある一方、トウモロコシにコムギやエンセーテの発酵澱粉、穀類を材料にし、発酵させたクピタ(材料と水を混ぜて捏ねた生地)を混ぜて作る様子も観察できた(図11)。アオザに関しては、トウモロコシだけでつくることがごく稀にしかなく、トウモロコシにエンセーテ精製澱粉を加えて作っていることがわかった(図11)。

この地域では、トウモロコシに並び、エンセーテの発酵澱粉が重要な主食材料である。彼らは、エンセーテの発酵澱粉のみで作った料理は出稼ぎ労働者に与えるものであり、自分たちは発酵澱粉に、すりつぶしたエンセーテの根莖部やトウモロコシを混ぜた料理を食べるのだという話をする。実際に各料理の材料をみると、エンセーテの発酵澱粉のみを利用して料理をつくる様子は観察できず、発酵澱粉は、トウモロコシやコムギ、エンセーテの精製澱粉と組み合わせて利用されていた。複数の材料を用い

下山：エンセーテ農業と種子農業の共存する地域の食事文化

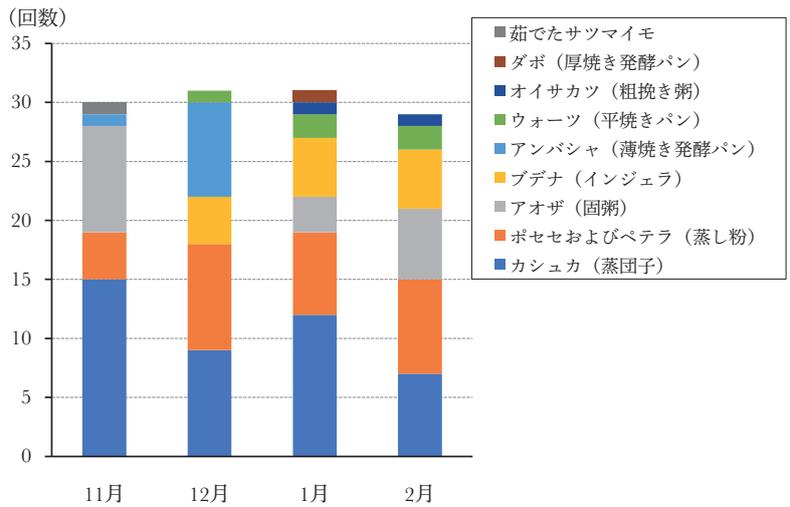


図10 世帯Mにおける夕食に出された料理の月別の出現回数  
(2019年11月から2020年2月：計121日)

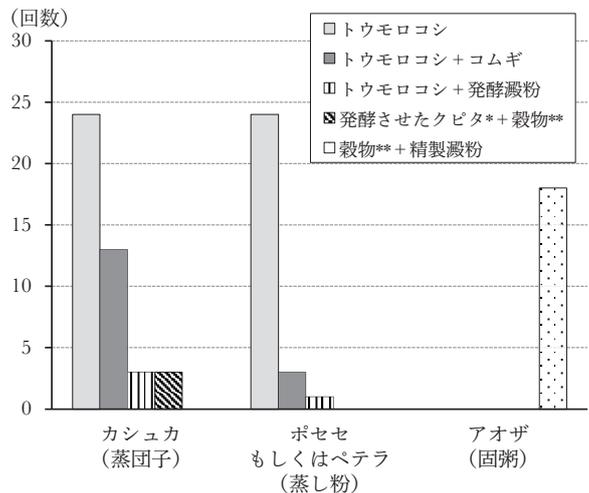


図11 世帯Mにおける夕食の料理に使われた材料の組み合わせごとの出現回数  
(2019年11月から2020年2月：計121日)

\* クピタとは、材料と水を混ぜ捏ねた生地を指す。  
\*\* 穀物にはトウモロコシもしくは、トウモロコシとコムギの混合した材料を含む。

て料理をすることは、調査地域で日常的に確認され、単体で作ったものよりも食味が良いと好まれていた。

発酵させたクピタをトウモロコシに混ぜてカシュカを作る場面があった。トウモロコシでつくった無発酵の生地を用いたカシュカだけを食べ続けると胃腸の調子をわるくするので、子どもたちには、発酵させたクピタも食べさせたいと人びとはいう。発酵させたクピタを材料の一部にしたカシュカはトウモロコシだけで作ったものよりもふかふかとした柔らかな食感になる。クピタの作り方は、パン生地の余りをそのまま材料の一部として使うときもあれば、カシュカやウォーツ（平焼きパン）、ダボ（厚焼き発酵パン）、アンバシヤ（薄焼き発酵パン）を作ったときに余った生地を種にし、そこに穀物の粉を加

えてつくる場合もある。

アオザをつくる時に必ず利用されていたエンセーテ精製澱粉は、骨によいとされており、精製澱粉でつくったスープを出産後の女性やけがを負った人に用意することがある。精製澱粉を食べると子どもが大きく育つと言う人もおり、けがをしたときだけでなく、日常の食事で積極的に取り入れられていた。

## 6.4 小括

ウォーツ（平焼きパン）やアンバシャ（薄焼き発酵パン）は比較的短い時間で労力をかけずにつくることができ、調理時間の限られている朝や、簡単に済ませたい夕食前に調理されている傾向にあった。コーヒーの前に出される軽食（トケコルス）は粒食が中心であり、粉食中心の主食とは異なる料理を用意することが好まれており、振舞われる場面で異なる料理を食べていることがわかった。トケコルスと日常の食事に出される主食は、材料の選択肢の幅が大きく、複数の材料を混合することも可能であった。特にトケコルスは、十分に中身の充てんしていない種子であっても利用でき、材料の状態を問わない調理方法であるといえる。主食の場合、子どもたちの成長を考え、発酵した生地を用いたり、滋養食材である精製澱粉を用いていた。

## 7. 日常の代表的な主食の調理から食卓まで

第6章で日常的に高い頻度で食べられていることがわかった、カシュカ（蒸団子）、ポセセ（蒸し粉）、アオザ（固粥）の3種類をとりあげ、調理から食卓に至るまでの様子を観察に基づいて記述する。その際に、調理をする人物、調理時間、食事作法に留意することによって、3種類の主食の特徴を描き出すことを試みる。

### 7.1 カシュカ（蒸団子）の調理（図6-14）

2017年10月10日の記録にもとづいて、作り方を記述する。

#### 材料（9人分、5食分）

- ・トウモロコシ 4.5kg
- ・エチオピアケール 1束（20-30枚）<sup>9)</sup>
- ・塩 2つまみ
- ・生トウガラシ 1個<sup>10)</sup>
- ・タマネギ 小2-3個

アルミでできた調理用の直径34cm鍋に、生葉のついたタケの小枝（ウルチェ）を敷き詰め、少量の水を張る。エチオピアケールの葉の虫食いや変色している部分を手でちぎり、取り除く。茎と葉を分け、茎は10cmくらいの長さに、葉は5cm角の大きさにちぎって、鍋に入れ、火をかけ、アルミの蓋をする。ケールがしんなりしたところで塩と細かく刻んだトウガラシ、タマネギを加える。別に用意したプラス

9) 副菜となる材料や調味料の内容は、個人の裁量によるところが大きい。ケール以外にはジャガイモやサツマイモ、ビーツ、モリンガを使う。

10) 手元に乾燥トウガラシまたはニンニクがある場合はすりつぶしてから利用する。

チックのたらいにトウモロコシの粉と水を入れて捏ね、耳たぶよりも少し硬い程度になるまで水を加えながら調整する。手に取り、握りながら俵型に近い形に整え、できあがったものから順に 30-50 個ずつ鍋に入れていく。何回かに分けて全てを鍋に入れ終わったら、エンセーテの葉で鍋の口を覆い、その上からアルミの蓋をし、重石を置く。水がなくなるように注意しながら強火で 40 分間蒸し上げる。俵状の団子の中まで火が通ったら、鍋ごとたらいにひっくり返し、底に敷いたタケの小枝を取り除き、団子、ケールの順番に鍋に戻す。盛り付けは直径 50cm 大のアルミの皿の縁に沿って 20 個ほど団子を並べる。別に用意した直径 25cm 大のアルミの皿にケールを盛り、それを団子を盛った大皿の中央に置く（図 7-⑭を参照）。

### 食事作法

家族が食卓にそろう夕食は、全員で一つの皿を囲む。片手で団子もち、かじりながら、もう片方の手でケールを取る。ケールを包丁で細かく切った場合は、ちぎった団子でケールをすくい、一緒に口の中に入れる。団子もケールも少なくなったら足していく。

### 調理人と調理時間

記録をとった 2017 年当時、7 年生だった長女と 6 年生だった次女が調理をした。2019 年に調査をおこなったときには、長女と次女に加えて、2019 年の時点で 5 年生の三女と 3 年生の四女も一人で調理することができることを確認した。中心となって調理を手伝っている長女と次女に加えて、調理の経験の浅い三女と四女もカシュカの調理方法を習得していることがわかった。すべての工程を終えるのに 2 時間かかり、そのうち、団子の加熱に要した時間は約 1 時間だった。

## 7.2 ポセセ（蒸し粉）の調理（図 6-⑮）

カシュカ（蒸団子）を作るときと比較すると、生地を作る際に加える水が少ないこと、ケールを細かく切ること、加熱時間の短い点が異なっている。2017 年 11 月 10 日の記録を基に、調理方法を記す。

### 材料（9人分、3食分）

- ・トウモロコシ 4.7kg
- ・エチオピアケール 1 束（15-20 枚）
- ・塩 2 つまみ
- ・生トウガラシ 1 個
- ・タマネギ 小 2-3 個

エチオピアケールの葉の虫食いや変色している箇所を手でちぎって取り除き、包丁で細かく切る。カシュカをつくるときと同様にタケの小枝を敷いた鍋に水を張り、刻んだケールを入れ火にかけ、そのあと塩と刻んだトウガラシとタマネギを加え、さらに加熱する。それとは別に、プラスチックのたらいにトウモロコシの粉を入れ、水を加える。加える水の量はカシュカより少ない量の水で十分だという。両手で粉をこすり合わせ、粉全体に水分を含ませる。この過程で、直径 1cm ほどの塊ができることがあるが、すべての粉を塊にする必要はないとされている。下準備した粉をケールやタマネギの入った鍋に加え、枝をつかって鍋の上部から底にむかって、蒸気の通り道をいくつもつくる。エンセーテの葉で鍋の口を覆い、アルミの蓋、その上に石を置く。水がなくなり、粉が蒸されたら火からおろし、プラスチックのたらいに鍋ごとひっくり返し、底に敷いたタケの小枝を取り除き、全体を混ぜ合わせる。

## 食事作法

右手でとり、拳をつくってポセセを丸めてから、口に運ぶ。アルミ製のスプーンをつかって食べるときもある。

## 調理人と調理時間

2017年当時7年生の長女と6年生の次女が2人で調理をしていた。同時期に3年生だった三女も一人で作ることができることを観察した。全工程に1時間半かかり、そのうち20分は鍋に加えたトウモロコシ粉を蒸し上げるのに要した。カシュカと比べ加熱に時間がかからないという認識と時間を計測した結果は一致していた。ポセセは、水が完全になくなった状態を把握するのが難しく、しっかりと見張っていないと鍋の底を焦げ付かせてしまうことがあり、カシュカよりも調理が難しいといわれていた。

## 7.3 アオザ(固粥)の調理(図6-⑧)

2017年10月14日に記録した資料を基に調理方法を記述する。

### 材料(9人分、1食分)

- ・トウモロコシ 1.2kg
- ・酸乳 推定 1.5L-2L<sup>11)</sup>
- ・エンセーテの精製澱粉 約8cm 四方
- ・トウガラシ 5-10本
- ・ニンニク 1本
- ・塩 2つまみ

直径34cm大のアルミの鍋に酸乳と水を1:2の割合で入れ、沸かし、トウモロコシ粉を少しずつ加えていく。鍋の底が焦げ付かないように注意しながら、練り上げていく。粉をすべて入れ終わったら、水に溶いたエンセーテの精製澱粉を加え全体にとろみをつける。次に直径17cm大の小さな鍋に酸乳を沸かし、すりつぶした香辛料を加える。直径50cm大のアルミの皿に固粥を載せ、中央にくぼみをつくり、よく熱したソースを注ぐ(図7-⑧を参照)。

## 食事作法

右手で固粥をちぎりながら、ソースにつけて食べる。熱いうちに食べるほうがおいしいとされており、作ったその場ですべて食べてしまう。残りを翌朝にたべることはめったにないが、そのようにする場合でも、ソースを温めてから食べる。アルミのスプーンを使ったり、アオザを食べるときにだけ出てくる木製の3つ股のフォーク(クンチェ *kunchche*)を用いることもある。

## 調理人と調理時間

アオザは、B氏が定期市で酸乳を購入してきた夜に作ることが多かった。B氏もしくは2017年当時7年生だった長女が作っていた。すべての工程に約1時間を要していた。トウガラシやニンニクなどの

11) 酸乳がない場合やエチオピア正教の定める肉断食期間には濁酒やインジェラを作るときの発酵液の上澄みを代わりに用いる場合がある。

香辛料は、すりつぶしてから利用しなくてはならない。すりつぶす作業には力が必要だといわれており、2019年当時3年生だった四女は、この作業がまだできずにいた。

## 7.4 小括

日常的に食べられていた代表的な主食カシュカ（蒸団子）、ポセセ（蒸し粉）、そしてアオザ（固粥）は、3種類の料理の間で、料理にかかる労力や習得の難易度に差異があることがわかった。カシュカは、長女、次女、そして調理経験の浅い三女と四女も調理方法を習得していた。ポセセは水が完全になくなり、鍋を火からおろすタイミングを把握するのが難しく、カシュカよりも調理が難しいといわれていた。加熱に要する時間は、ポセセが20分と比較的早くできる料理であると考えられていた。アオザは、鍋の底に焦げ付かないように捏ね続けたり、香辛料をすりつぶす作業には力が必要となり、調理できる人が限られていた。アオザは、常に熱い状態で食べるのが好まれており、アオザを食べるときだけ使うフォークが存在していた。

## 8. 非日常の食事実践

エチオピア正教の祭日、葬儀、そして新居祝いの3つの出来事を取りあげ、非日常の場でふるまわれる料理の内容、材料の特徴を記述する。その際に、エチオピア正教の祭日に出される料理の共通点を、材料の特徴、調理をする人物、調理にかかる労力に注目して明らかにする。

### 8.1 祭日期間の過ごし方

ガモ高地の調査対象地域に暮らす人びとの多くは、エチオピア正教を信仰している。信徒がエチオピア正教会の定める祭日や肉断食期間<sup>12)</sup>などにとる食事には以下に述べるような特徴があり、その食事実践を通して宗教を身体化していると捉えることができる。2019年11月25日から2020年1月6日はエチオピア正教の定める肉断食期間であった。アオザ（固粥）は乳製品を使って作るため、この期間中には積極的に食べられていなかった（図10）。2020年1月7日はゲンナ *genna*（エチオピアクリスマス）、2020年1月20日はティムカット *timket*（キリスト洗礼）と呼ばれる祝祭日であり、2020年2月23日は翌日から始まる肉断食期間の前日にあたり、これらの日には、日常的には振舞われることのないダボ（厚焼き発酵パン）やオイサカツ（オオムギの粗挽き粥）、ブデナ（インジェラ）が食卓にあがる（図10）。

ティムカットのお祝いを迎える2020年1月20日前後の食事日記をもとにその内容を検討すると、祝祭日と日常の料理に違いがあった（表1）。1月14日の朝食にはクリスマス（1月7日）のお祝い用に購入した肉の残りをケールと一緒に煮込み、カシュカ（蒸団子）（材料はエンセーテの発酵澱粉とトウモロコシ）と一緒に食べていた。牛肉を購入した際には、エンセーテ発酵澱粉をつかった主食が用意されることが多く、特にエンセーテの発酵澱粉を材料にしたウォーツ（平焼きパン）との組み合わせが好まれている。14日の夕食から、ティムカットの祭日の前々日の18日まではトウモロコシでつくったカシュカやポセセ（蒸し粉）を、乾燥トウガラシとタマネギ、ニンニク、食用油、塩で味付けしたケー

12) 肉や卵、乳製品などの動物性たんぱく質を取らない期間。毎週水曜日と金曜日はエチオピア正教会では肉断食の日と定められている。

表1 世帯 M の祭日を含む時期の食事

(2020年1月14日から1月23日の計10日間)

2020年1月20日はエチオピア正教会の定めるティムカットのお祝い。  
 灰色掛けの料理名は祭日に食べると言われている料理を示す。  
 コーヒーと一緒に出てきた軽食(トケコルス)は省略している。

日付	曜日	朝食 (ウォンタラーツァ)		昼食 (ピラヘラーツァ)		夕食前の食事 (アワゲロラーツァ)		夕食 (カオ)	
		主食	副食	主食	副食	主食	副食	主食	副食
14	火	カシュカ (蒸団子)	ケールと牛肉 のスープ	カシュカ	ケールと牛肉 のスープ	カシュカ	-	カシュカ	ケール
15	水	カシュカ	ケール	カシュカ	ケール	カシュカ	-	ポセセ (蒸し粉)	ケール
16	木	ポセセ	ケール	ポセセ	ケール	ウォーツ (平焼きパン)	-	カシュカ	ケール
17	金	カシュカ	ケール	カシュカ	ケール	カシュカ	-	カシュカ	ケール
18	土	カシュカ	ケール	カシュカ	-	カシュカ	-	アオザ (固粥)	酸乳のソース
19	日	-	-	オイサカツ (粗挽き粥)	-	オイサカツ	-	オイサカツ	-
20	月・祝	オイサカツ	-	ダボ(厚焼き 発酵パン)	-	ダボ	-	ブデナ (インジェラ)	トマトサラダ
21	火	ブデナ	レンズ豆の シチュー	ブデナ	レンズ豆の シチュー	ダボ	-	ブデナ	レンズ豆の シチュー
22	水	ブデナ	レンズ豆の シチュー	ダボ	-	ダボ	-	ブデナ	トウガラシ 粉末
23	木	アオザ	酸乳のソース	ブデナ	レンズ豆の シチュー	ブデナ	-	ブデナ	レンズ豆の シチュー

ルと一緒に食べていた。

ティムカットは、キリストの洗礼を祝う祭典で、各教会に納められている聖櫃を水辺のある場所に移動させる。そのとき信徒は聖櫃と共に移動し、聖水を浴びようと多くの信者があつまる。B氏を中心に、20日のティムカットの祝日前後の19日から22日までの祭日期間の過ごし方を食事に注目し記述する。

ティムカット前日の19日から、お祝い行事がはじまった。19日の昼は、B氏がオイサカツ(オオムギの粗挽き粥)をつくり、家族そろって食べた。用いるバターには、あらかじめ香辛料の香りに移す必要があり、B氏がこの調理工程を担当した。その日は調査地にあるテクライハイマノット(Teklehaimanot)教会に納められている聖櫃が教会の外に持ち出されることになっていた。15時ごろに教会に行くと、司祭を先頭に、聖歌隊を中心に手をたたき、歌を歌う一行がその後ろに続いた。テクライハイマノット教会の聖櫃は約20分歩いたところにあるミカエル(Michael)教会の敷地内に移動され、そこに建てた簡易テントの中で一晩過ごすことになっていた。テントを囲むように人が集まり、ろうそくを焚いたり、その場にしゃがみこんでお祈りをしたり、太鼓に合わせて手をたたき、歌を歌う様子がしばらく続いた。その晩、家では、B氏がお祝いのごちそうの下準備をした。ブデナ(インジェラ)をつくるために用意した流動性の高い発酵生地の一部を、温めて希釈したものを、もとの生地に戻して発酵を促進させることによって、焼いたときにブデナ表面に特徴

的な気泡の跡ができると言った。ダボ（厚焼き発酵パン）が良く膨らむように、事前に発酵させておいたパン生地約 1.5kg のパンコムギの粉を加えて、焼く前の下準備をした。

ティムカット当日の 20 日、朝 7 時前には、B 氏と子どもたちは、お祝いのごちそうの準備にとりかかった。事前に拾い集めてきた薪をつかい、B 氏がダボを焼き、長女と次女の 2 人がかりでブデナを焼いた。調理が終わると、長女と次女、三女はテクライハイマノット教会の聖歌隊の一員として、教会に向かった。11 時すぎに、お祝いのために作ったダボを M 氏が包丁を使って切り分け、B 氏はコーヒーを淹れ、家に残っていた 2 人の息子と M 氏、B 氏と一緒にダボを食べた。B 氏は木綿でできたドレスをきて、スカーフで顔のまわりを覆った正装に着替え、13 時に息子たちと一緒に家から 20 分ほど歩き、ミカエル教会に向かった。昨日テクライハイマノット教会から運び出された聖櫃がテクライハイマノット教会に戻るのを見届けた。15 時すぎに聖歌隊の長女、次女、三女、そして B 氏はテクライハイマノット教会を出発し、マスカルイエソス (Meskel EYESUS) 教会から移動された聖櫃が納められている広場に行こうとドコ村に向かった。16 時半すぎ B 氏は、ドコ村のマスカルイエソス教会の聖櫃を運ぶ聖歌隊と参列者と一緒にマスカルイエソス教会に向かった。18 時にマスカルイエソス教会につき、聖櫃が教会の建物内に納められると、マスカルイエソス教会の聖歌隊員は参列者にオオムギのシャーシ（炒り麦）とダナ（濁酒）を振舞った。

21 日は、朝 9 時ごろから B 氏は、ブデナの副菜用にレンズ豆をつかったシチューを作った。先日同様長女と次女、三女は聖歌隊の準備があり、昼食にブデナとレンズ豆のソースを食べるとミカエル教会へ向かった。B 氏はコーヒーを淹れ、昨日焼いたダボを皿に盛り、M 氏と一緒にコーヒーを飲んだ。三煎目まで飲むと B 氏は正装に着替え、息子 2 人を連れて 13 時半すぎにミカエル教会に向かった。ミカエル教会の聖櫃が野外に設けられた簡易テントから教会建物内に戻るのを見届けた。B 氏と近隣の知人は敷地内の草地に腰をおろし、瓶ビールや瓶ジュースを飲みながら、お祝いをした。ミカエル教会から家に戻り、日ごろからコーヒーを淹れた時に家に招きあっている間柄の E 氏(女性)に招待され、B 氏と M 氏が E 氏の屋敷に出向き、E 氏の夫 A 氏とともに砂糖入りのコーヒーをいただいた。その晩、普段はコーヒーに砂糖を入れずに飲んでいる世帯 M でも、その日はコーヒーに貴重な砂糖をいれて飲んだ。

22 日の朝 9 時すぎ、昨日招待してくれた E 氏と A 氏が M 氏の屋敷に来ていた。B 氏がオオムギのシャーシ、コーヒー、ダボ、ブデナ、レンズ豆のシチュー、ダナを E 氏と A 氏につぎつぎに振舞い、B 氏も M 氏も加わり一緒に食べた。ティムカット最終日の 22 日は、13 時過ぎに B 氏と娘 4 人、息子 2 人はドコ村に向かった。15 時半すぎに簡易テントから聖櫃が運び出され、ドコ村のウルファエル教会へと聖櫃を運び戻す参列者の一行に参列した。

19 日から続いた祭日期間中、B 氏は定期市に行かず、家族と過ごした。23 日以降は定期市に行き、小売りの仕事を再開し、祝祭日から日常へと徐々に生活のリズムが戻っていった。

お祝いの日に出されるダボやオイサカツ、ブデナの特徴をまとめると、これらの料理は B 氏もしくは長女と次女が調理を担当しており、習得に時間のかかる料理であることがわかった。ダボやブデナを調理する際は発酵生地を仕込み、薪を拾い集めてくるといった事前準備が必要となり、日常の料理と比較すると、調理に手間を要する料理であるといえる。ダボを作る際にはコムギ、オイサカツにはオオムギ、ブデナにはテフやライコムギを好んで用いており、祭日の料理は、材料の選択肢が限定的であることがわかった。

## 8.2 葬式で用意される料理の内容

ラカナマルド地区は6つの行政区（デレ Delle、グルマジヤ Gulumaajee、アバイナボエ Abayi na boyye、マルド Maldo、チエ Chiye、レロ Lello）に区分されている。アバイナボエは世帯 M を含め、32 世帯から構成されている。アバイナボエで葬式がおこなわれた場合、その数日後にすべての世帯の女性たちが葬儀をあげた世帯に集まり、アバイナボエに住む人びとに食事をふるまう。コーヒーをふるまう場合をトケショチ (*tuuke shochi*)、ダナ（濁酒）をふるまう場合をダナショチ (*danna shochi*) と呼ぶ。

### 8.2.1 コーヒーをふるまう（トケショチ）

構成世帯 32 世帯が 7-8 人の計 4 班に分かれ、4 回にわたってアバイナボエに暮らす人たちにコーヒーをふるまう。2020 年 2 月 19 日に開催されたトケショチの様子を記述する。

#### 2020年2月19日18:00-19:15ころの記録

2020 年 2 月 7 日の夜、世帯 M の隣の屋敷に暮らしていた MS 氏（女性）が老衰のため、亡くなった。彼女は息子夫婦と一緒に暮らしていた。2 月 8-9 日に葬儀がとりおこなわれた。2 月 19 日に 4 回目のトケショチがおこなわれた。第 4 回目のトケショチを担当していた 7 世帯は、10ETB<sup>13)</sup>ずつ出し合い、その中の代表者がコーヒー豆を購入し、自宅で炒ったコーヒー豆を MS 氏の屋敷にもってきて、MS 氏の屋敷でコーヒーを煮だした。18 時ごろには MS の屋敷にアバイナボエに暮らす 27 人の女性が 1 つの部屋に集まり、男性たちは家の外で腰を掛けた。担当世帯は手分けしてコーヒーをカップに注ぎ、ヌフロ（粒粥）を補充し、それらを参列者に振舞った。葬儀の雰囲気とはうって変わり、談笑しながら飲食をした。ヌフロには、ライコムギ、ソラマメ、トウモロコシが使われており、今回のショチを担当する 7 世帯が持ち寄ったものを混ぜ合わせ参列者に提供した。

### 8.2.2 濁酒をふるまう（ダナショチ）

4 回にわたっておこなわれたトケショチが終わると、コーヒーに代わってダナ（濁酒）を振舞う会が開かれる。

#### 2020年2月21日18:30からの記録（終了時刻不明、1時間程度だと考えられる）

MS の屋敷にアバイナボエに暮らす女性があつまり、プラスチックの皿に盛られたソラマメのヌフロ（粒粥）を複数の参加者で共有しながら食べた。コムギを使ったダナは、プラスチックのコップに注がれ、一人ずつに配られた。コーヒーも用意された。ダナを作る世帯はアバイナボエに暮らす世帯の中で順番に担当することになっており、今回ダナを用意した D 氏はアバイナボエに暮らす 32 世帯それぞれから 10ETB ずつ集金し（合計 320ETB）、ダナの材料とコーヒー豆、ヌフロ用のソラマメを購入した。

## 8.3 新しい家を建てた際に用意される料理の内容

世帯 M の隣に暮らす MS 氏（女性）の息子が結婚し、トタン屋根の家を建てることになった。

13) 1ETB（エチオピアブル）は 2.6 円に相当（2021 年 1 月 10 日現在）。

## 2017年11月23日終日の記録

朝7時には、アバイナボエに暮らす人びとが手伝いにきており、男性は柱を立てるための基礎作りをし、女性は参加者に振舞う料理の準備を始めた。比較的年配の女性たちがカシュカ（蒸団子）の下準備から調理、盛り付けまでを担当し、若い人はブデナ（インジェラ）を焼いたり、ブデナに添えるシチューや香辛料をすりつぶしたソースを作った。このとき用意したカシュカは、家庭で食べられるカシュカの3倍程度大きく、長径は最大15cmほどにおよぶダチョウの卵のような形に成形され、土器の壺に入れて蒸された。9時になると男性らが朝食にダナ（濁酒）とクルチャカ（はったい粉）、コーヒーをとり、女性らは10時半に彼らと同じ料理に加えてブデナを食べた。13時に男性たちが昼食をとり、そのあと女性たちが同じものを食べた。18時には屋根がつき、はちみつ酒を飲んで、歌いながら踊る声が聞こえてきた。

## 9. 多様な調理方法を可能にしてきたガモ高地の食事文化

ガモ高地ではオオムギはオイスカツ（粗挽き粥）やシャーシ（炒り麦）として振舞われるだけでなく、ほかの材料と組み合わせて重要な主食の材料として利用されてきた。コムギは、粒のまま利用されることもあれば、粉にして、トウモロコシやエンセーテの発酵澱粉などほかの材料に混ぜ、蒸すという独特な利用方法を確立してきた。9章では、コムギ、オオムギの調理方法が形成されてきた軌跡について検討する。多様な料理が生み出されてきた軌跡とそれらが維持されてきた条件を整理し、ガモ高地における食の特質を示す。

### 9.1 エンセーテ由来の調理方法（蒸料理）

高い人口支持力を備えたエンセーテは、人口密度の高く、一人当たりの耕作規模の限られているガモ高地に暮らす人びとの食を支える大きな役割を担ってきた。考古学や言語学の先行研究（Brandt et al. 1997; Arthur et al. 2019）が示すように、オオムギやコムギが南西アジアから伝播してくる以前からエンセーテが利用されてきたと推測できる。エンセーテを起源とする調理方法として蒸料理が考えられた。

エンセーテの発酵澱粉を用いた蒸し粉をペテラと呼び、トウモロコシなどのエンセーテ以外の材料を用いた場合はポセセと呼称し、材料によって料理名を区別している。蒸した料理の代表であるペテラは、本来エンセーテを材料にした料理法の一つであると考えられる。主食作物エンセーテは、カシュカ（蒸団子）やペテラといった蒸す調理の調理基盤をこの地域に築いてきたと考えられた。

### 9.2 種子作物の多様な調理方法の発展

#### 9.2.1 エンセーテと共通する調理方法

主食の調理方法は保守的であり、新しい作物を受け入れる場合でも、既存の調理方法を適用する例が報告されてきた（関野・賀曾利 1981: 249; 石毛 2011: 119）。1970年代に導入されたライコムギも既存の調理方法のなかに取り込まれ、ライコムギを用いた新しい調理方法はまだ確認できていない。種子作物を材料にして、カシュカ（蒸団子）や、ポセセ（蒸し粉）がつくられており<sup>14)</sup>、オオムギやコムギ

14) ウォーツ（平焼きパン）もエンセーテと種子作物とに共通する調理方法である。ウォーツがエンセーテに由来する

が伝播してきた際、エンセーテの調理方法の影響を受けた可能性が考えられる<sup>15)</sup>。

### 9.2.2 種子作物の独自の利用方法

オオムギ、コムギにはエンセーテと共通する利用方法のほかに、種子作物独自の利用方法がある。中尾（2012: 71-74）は、炒り麦やはったい粉、粥はムギ類の栽培当初から試されていた最古の調理方法であるとした。その理由として、加工に特殊な調理器具を要しないこと、麦の伝播した広範囲の地域で確認できること、そして脱粒性を有する種子を完熟前でも調理可能な点を挙げた。アンバシャ（薄焼き発酵パン）やダボ（厚焼き発酵パン）、ヌフロ（粒粥）などの名称はエチオピア北部のアムハラ州（Amhara）で使われるアムハラ語からの借用語である。これらの料理は、ガモ高地よりも早い時期にオオムギやコムギを栽培していたと考えられているエチオピア北部の影響を受けてきた可能性がある。

### 9.3 多様な料理が維持されてきた諸要因

料理に使う材料を基準にして、17の調理方法が調査地で発展してきたことをこれまで述べてきた。ガモ高地では、根栽作物と多種類の種子作物の両方を栽培し、それぞれの作物の特徴に対応した加工方法を発達させてきた。根栽作物のエンセーテは、根茎部と発酵澱粉、精製澱粉に加工され、乾燥種子は、粒のまま利用され、粗挽きや粉末状に加工される。種子作物では、乳熟期を迎えた完熟前の種子や、成熟して乾燥した種子、十分に中身の充てんしていない種子も利用される。種子およびエンセーテはそれぞれ独自の調理方法で利用されるだけでなく、エンセーテに由来すると考えられる共通した調理方法で利用され、それらが共存しながら多様な調理方法が発展してきたことがわかった。穀物の利用は、コーヒーの前に出される軽食では粒のまま利用される粒食、日常や祝祭日の食事では粉にしてから利用される粉食が中心であり、異なった方法で加工調理した料理は、コーヒーの前、日常、祝祭日の場面に応じて食べられている。料理の振舞われる場面「コーヒーの前」、「日常」、「祝祭日」に分類して、代表的な料理をしめした（表2）。これらの料理の特徴を明らかにすることを目的に、選択できる材料や材料の状態（冷害や降雨の被害を受けた種子や十分に中身の充てんした種子）、調理の習得の難易度、調理にかかる労力の要素に注目し分類してみると、3つのカテゴリー間で多様な差異が見出せた。材料の種類や状態によらず汎用性の高い調理方法と、材料に特化した調理方法とが共存している。特定の人でないとできない料理もあれば、小学校低学年の女の子でも一人でつくれる料理もあり、料理によって習得までにかかる時間や、下準備や調理に要する時間に幅がある。

彼らは、何を材料に何を作るか決める際、料理をふるまう場面と、手元にある材料の種類や状態、個人の加工調理技量、そして調理にかけられる労力を考慮し選択している。それぞれの料理が食をとりまくこれらの要素のなかで位置づけられ、その役割を果たし、多様な調理方法が維持されてきたと考えられる。

### 9.4 ガモ高地における食事文化の特質

エチオピアで広くみられる、種子作物を粉にしてから利用する粉食文化と粒のまま利用する粒食文化をこの地域でもみることができた。オオムギやコムギの利用方法のなかには、エンセーテ由来の利用方

調理方法である可能性を今後、他地域との比較や考古学の資料収集をしながら検討を続けていきたいと考えている。

15) 調査地の西に位置するマロでも穀物を団子にして蒸す料理が報告されている。藤本（2005: 99-148）は穀物を蒸す調理方法と、イモを蒸す調理方法との関連性を指摘した。

表2 ガモ高地における3つの料理群における調理と材料の特徴

振舞われる場面	コーヒーの前	日常	祝祭日
代表的な料理	④シャーシ (炒り麦) ⑤ヌフロ (粒粥)	⑦クルチャカ (はったい粉) ⑧アオザ (固粥) ⑨ダナ (濁酒) ⑪アンバシャ (薄焼き発酵パン) ⑬ウォーツ (平焼きパン) ⑭カシュカ (蒸団子) ⑮ポセセおよびペテラ (蒸し粉) ⑯チャレ (蒸いも) ⑰ムメウンツアレ (茹でいも)	⑥オイサカツ (粗挽き粥) ⑩ダボ (厚焼き発酵パン) ⑫ブデナ (インジェラ)
材料の選択肢	複数あり	複数あり	限定的
材料の状態	無条件	無条件～条件あり	条件あり
調理の習得	容易	容易～少々難	困難
調理にかかる労力	手軽	手軽～手間を要する	手間を要する
材料の加工	粒	粉	粉もしくは粒

法や異なる地域のオオムギやコムギの利用方法の影響を受けている可能性が考えられたものがあつた。コーヒーの前に出される軽食は粒食であることが多く、材料の種類や状態によらず作ることができる。粉食のうち、エンセーテの調理と関連した料理は主食となり、状況に応じて粒食と粉食を使い分けながら穀物が日常的に食べられている。ガモ高地で発展してきた食事文化の特質は、材料にたいして柔軟な種子作物の粒食利用と、エンセーテに由来する調理方法を種子作物に適用した、根栽作物か種子作物かを問わない調理方法にあるといえる。ガモ高地に暮らす人びとは、根栽作物と種子作物の複合的な農耕を営み、根栽作物と種子作物に共通する調理方法と、根栽作物と種子作物に独自の調理方法を発展させ、共存させてきた。多様な素材と、複数の材料を組み合わせる習慣的な行為、多様な調理方法、さらに、調理にかけられる時間や労力、料理をふるまう状況ごとに好まれる調理方法が異なる習慣が掛け合わさり、実に豊富な種類の料理が現存しているといえる。

## 謝辞

衣食住を共にすることを許してくれたドルゼのホストファミリーと、私を受け入れてくれ、材料の名称や調理方法をはじめ衣食住にかかわることを教えてくださった調査地のみなさんに感謝します。本研究は、科研費（課題番号 19J22713）と松下幸之助国際スカラシップの支援を受け実施いたしました。執筆にあたり、ご指導を賜りました京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 重田眞義教授に感謝を申し上げます。そして鋭い指摘や建設的な意見をくださった同研究科に所属する教員および研究員、院生のみなさまの力添えのおかげで最後まで執筆することができました。特集に執筆するという貴重な機会をいただいた富山大学藤本武教授にお礼申し上げます。

## 引用文献

- Arthur, J. W., M. C. Curtis, K. J. W. Arthur, M. Coltorti, P. Pieruccini, J. Lesur, D. Fuller, L. Lucas, L. Conyers, J. Stock, S. Stretton, and H. R. Tykot (2019) The transition from hunting-gathering to food production in the Gamo Highlands of Southern Ethiopia. *African Archaeological Review* 36 (1): 5–65.
- 安溪貴子・石川博樹・小松かおり・藤本武 (2016) 「アフリカの食の見取り図を求めて」石川博樹・小松かおり・藤本武編『食と農のアフリカ史——現代の基層に迫る』pp. 23–52、昭和堂。
- Bayush, T. and T. Berg (2007) Utilization of durum wheat landraces in East Shewa, central Ethiopia: Are home uses an incentive for on-farm conservation? *Agriculture and Human Values* 24 (2): 219–230.
- Brandt, S. A., A. Spring, C. Hiebsch, J. T. McCabe, E. Tabogie, M. Diro, G. W. Michael, G. Yntiso, M. Shigeta, and T. Shiferaw (1997) *The “Tree against Hunger”: Ensete-Based Agricultural Systems in Ethiopia*. American Association for the Advancement of Science.
- D’Andrea, A. C. (2008) T’ef (*Eragrostis tef*) in ancient agricultural systems of highland Ethiopia. *Economic Botany* 62 (4): 547–566.
- Dawit, T. (1993) Study on genetic variation of landraces of teff (*Eragrostis tef* (Zucc.) Trotter) in Ethiopia. *Genetic Resources and Crop Evolution* 40(2): 101–104.
- Engels, J. M. M., J. G. Hawkes, and W. Melaku (1991) *Plant Genetic Resources of Ethiopia*. Cambridge University Press.
- Firdissa, E., E. Berghofer, and H. Grausgruber (2009) Utilization of barley (*Hordeum vulgare* L.) landraces in the highlands of West Shewa, Ethiopia. *Plant Genetic Resources* 7(2): 154–162.
- 藤本武 (2005) 「多様な作物資源をめぐる営み——山地農耕民マロにおけるムギ類の栽培利用」福井勝義編『社会化される生態資源——エチオピア 絶え間なき再生』pp. 99–148、京都大学学術出版会。
- 福井勝義 (1971) 「エチオピアの栽培植物の呼称の分類とその史的考察——雑穀類をめぐる」『季刊人類学』2 (1): 3–83.
- Harlan, J. R. (1969) Ethiopia: A center of diversity. *Economic Botany* 23 (4): 309–314.
- 石毛直道 (1973) 『世界の食事文化』ドメス出版。
- 石毛直道 (2011) 『石毛直道自選著作集 (第2巻) 食文化研究の視野』ドメス出版。
- Kent, N. L. and A. D. Evers (1994) *Kent’s Technology of Cereals: An Introduction for Students of Food Science and Agriculture*. Elsevier.
- 中尾佐助 (1966) 『栽培植物と農耕の起源』岩波書店。
- 中尾佐助 (2012) 『料理の起源』吉川弘文館。
- Pinto, F. (1974) Triticale research program in Ethiopia. In R. MacIntyre and M. Campbell, eds., *Triticale: Proceedings of an International Symposium, El Batan, Mexico, 1–3 October 1973*, pp. 107–115. International Development Research Centre.
- Samberg, L. H., C. Shennan, and E. S. Zavaleta (2010) Human and environmental factors affect patterns of crop diversity in an Ethiopian highland agroecosystem. *The Professional Geographer* 62 (3): 395–408.
- Samberg, L. H., C. Shennan, and E. Zavaleta (2013) Farmer seed exchange and crop diversity in a changing agricultural landscape in the southern highlands of Ethiopia. *Human Ecology* 41(3): 477–485.
- 佐藤廉也 (2003) 「エチオピア森林域の根栽農耕——「根栽農耕二類型論」との関連で」吉田集而・堀田満・印東道子編『イモとヒト——人類の生存を支えた根栽農耕』pp.169–188、平凡社。
- 関野吉晴・賀曾利隆 (1981) 『キャッサバ文化と粉粥餅文化』柴田書店。
- 重田眞義 (1988) 「ヒト－植物関係の実相——エチオピア西南部オモ系農耕民アリのエンセーテ栽培と利用」『季刊人類学』19 (1): 191–281.
- 武田淳 (1984) 「熱帯アフリカの環境と食生活——農耕民の生態学的適応」『季刊民族学』27: 26–41.

- Temesgen, M. O., T. Bizauyehu, M. Catellani, and M. E. Pè (2014) Indigenous knowledge, use and on-farm management of enset (*Ensete ventricosum* (Welw.) Cheesman) diversity in Wolaita, Southern Ethiopia. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10 (1): 41.
- Tesfaye, T. and B. Getachew (1991) Aspects of Ethiopian tetraploid wheats with emphasis on durum wheat genetics and breeding research. In G. M. Hailu, D. G. Tanner, and H. Mengistu, eds., *Wheat Research in Ethiopia: A Historical Perspective*, pp. 47–71. International Livestock Center for Africa (ILCA).
- Wakshum, S. G. and P. D. Sharma (2018) Characterization of soils under major land uses in Chencha District, South Ethiopia. *Journal of Soil Science and Environmental Management* 9 (8): 127–137.
- Westphal, E. (1975) *Agricultural Systems in Ethiopia*. Centre for Agricultural Publishing and Documentation, Wageningen.
- 柳本治美 (1971) 「シェルバ族の食事」『季刊人類学』2 (4): 172–232.
- 吉田集而 (2003) 「根栽農耕二類型論の試み」吉田集而・堀田満・印東道子編『イモとヒト——人類の生存を支えた根栽農耕』pp. 3–8、平凡社。
- Zemedu, A. (2000) Barleys of Ethiopia. In S. B. Brush, ed., *Genes in the Field: On-Farm Conservation of Crop Diversity*, pp. 77–108. IPGRI, IDRC, Lewis Publishers.