

《論文》

東アフリカ焼畑農耕民の稲作と米食文化

——タンザニア南部の僻村の事例——

原子 壮太*

The Rice Culture among Shifting Cultivators in East Africa:

A Case Study of a Remote Village in the Southern Tanzania

Sota HARAKO

要旨

東アフリカ最大のコメ生産/消費国であるタンザニアでは、コメに対して独特の慣習や嗜好があり、その一部は環インド洋諸地域と共通点が認められる。本稿では、タンザニア南部の焼畑農耕民の農村で自給的稲作と多様な米食文化がいかにして形成されたのかを、地理的特徴を明らかにして考察した。陸稲栽培はこの村に19世紀頃伝わり、その後水稲栽培も伝わったが、現在まで陸稲栽培が主流である。この地域の米食文化には、米粒をそのまま調理する「粒食の文化」、コメの伝播以前から耕作されてきた作物の調理方法と共通するものでコメを粉にしてから調理する「粉食の文化」の二つの系統がある。これらの系統は、在来の粉食文化が粒食文化に置き換わったのではなく、コメが粉食文化に取り込まれたことで併存している。この地域の農耕技術と食文化は、東アフリカにかつて存在していた稲作と米食文化のありようと、現代の米食文化の成り立ちを知る手がかりとなる。

キーワード

環インド洋地域、東アフリカ、米食文化、粒食と粉食、伝播と受容

1. はじめに

タンザニアは東アフリカ最大のコメ生産国で、アフリカ各国と比較してみても、マダガスカル・エジプト・ナイジェリア・マリに次いで生産量が多い (FAO 2020)。タンザニアのコメの生産量は増加傾向にあるものの国内の需要は満たされておらず、アジア各国からコメを輸入していて、その量は年々増え続けている。その背景には、都市人口の増加にともなう外食産業や生活者による米飯消費の急速な増加があるといわれている (加藤 2008)。

* 日本アフリカ学会 (Japan Association for African Studies) sota.harako@gmail.com

ローカル・マーケットを訪ねれば、コメに対して独特の慣習や嗜好があることがわかる。たとえばトウモロコシ・モロコシ・シコクビエ・キャッサバなど多くの主食作物は、品種や産地ごとに区別されることなく、作物ごとに均一の価格で販売されている。それに対してコメは、産地や品種ごとに穀物袋に詰め分けられ、価格や産地などが書かれた札が添えられて売られている。また、長粒品種は産地名で呼ばれ比較的高値で取引されるのに対して、短粒種はムドゥンディコ (*mdundiko*) という「あだ名」で総称され、安値で取引される¹⁾。品種や産地だけでなく、人々がコメを買うときに注意することは、割れ米や混入した赤米の量、コメの香りである。割れ米や赤米が少なく、香りが強いほど高値で取引される。割れ米が多いところは団子状に炊きあがり、人々はそれを嫌う²⁾。また、米飯の白さも重視される。赤米が混じってしまったコメは、炊きあがり茶色くなり、これが嫌がられるため商品価値が下がる³⁾。また、客が市場の売り物のおいをかいで物色することは不法な行為であるが、タンザニアではコメだけはおいをかぐことが許されていて、店主が手に取ったコメを客の鼻先に持ってくることもさへある。香りはコメの品質を決める重要な要素であり、炊きあがったごはんの香りは全国どこでも好まれている。東アフリカでは、アフリカ起源の作物を含め穀類は粉に挽いてから調理する粉食の調理法が一般的であるが、コメは脱穀と籾摺りをして粒のまま調理する調理法が一般的で、そのために米粒の形状や割れ米の多寡がコメの善し悪しの指標となっている。以上に示したような市場におけるコメの売買、食堂や家庭でのコメの消費の特徴は多くの都市に共通している。そして、主に都市部におけるコメの需要を受け、現在タンザニアではコメ、特に水稻は優れた換金作物となっている。しかしその一方で、地理的・社会的要因から農産物の流通ルートから外れたまま、主として自給のために焼畑耕作により陸稲を栽培している地域も存在する⁴⁾。

タンザニア南部高地 (Southern Highlands of Tanzania) からタンザニアのコメの一大産地であるキロンベロ谷 (Kilombero Valley) へと下る丘陵地帯には、焼畑耕作による陸稲栽培を主な生業とする山村が点在している (Culwick and Culwick 1935; Jätzold and Baum 1968)。そのひとつに本稿が取り上げるタンザニア南部ルヴマ (Ruvuma) 州の僻村イフィンガ (Ifinga) 村がある。この村にはコメの多様な調理加工方法がみられた。本稿では、イフィンガ村の米食文化を支える稲作の概略を述べた上で、コメの調理法・調理器具・食味表現などの米食文化について他地域の事例と比較することで、タンザニア内陸部の稲作と米食文化がどのように成立したのか、そして、どのように現代のタンザニアに位置づけられるのか、稲作と米食文化の伝播と受容に着目して考察する。

-
- 1) ただし、このムドゥンディコは炊飯するとよく膨らむという特性があり、食堂などで用いられるなど需要がある。
 - 2) 割れ米あるいは粗く製粉した米粉は焼菓子などの原料にすることもある。
 - 3) 食後の血糖値上昇が緩やかになるとされ、糖尿病患者向けとして赤米を混ぜたコメが比較的高値で売られることもある。
 - 4) Khush (1984) は、アフリカの稲作地を生態学的な視点から、灌漑地 (Irrigated land)、天水低地 (Rain-fed lowland)、天水畑 (Upland)、氾濫原 (Floodplain) に分類し、アフリカの稲作のおよそ半分が天水畑稲作であるとした。Kanyeka et al. (1995) は、Khush (1984) の類型を細分化して、当時のタンザニアの稲作地を分類し直して作付面積の割合を示している。それによると、灌漑設備を備えた水田の面積は全作付面積の 6% に過ぎず、天水低地稲作が 74% で最も多い。これは、タンザニアには湿地や氾濫原が多く、そうした湿地がコメ生産の主体であることを示している。一方、天水畑稲作は 20% で、その 12% は焼畑耕作による陸稲栽培が占めている。

2. 調査地概要

2.1 自然環境

東と西の大地溝帯が交わるタンザニア南部一帯には、タンザニア南部高地と呼ばれる標高 2,000m 前後の丘陵がひろがっている（図 1）。その南部高地の東側には急な斜面があり、そこを下るとキロンベロ谷に続く丘陵地帯がひろがっている。キロンベロ谷は流域に広大な氾濫原をつくりながらタンザニア最大の大河ルフィジ（Rufiji）へと流れ込み、周囲の水を集めてダルエスサラームの南を流れてインド洋に注ぐ。本稿が取り上げる地域は、タンザニア南部高地の急斜面を下った起伏に富んだ丘陵地帯

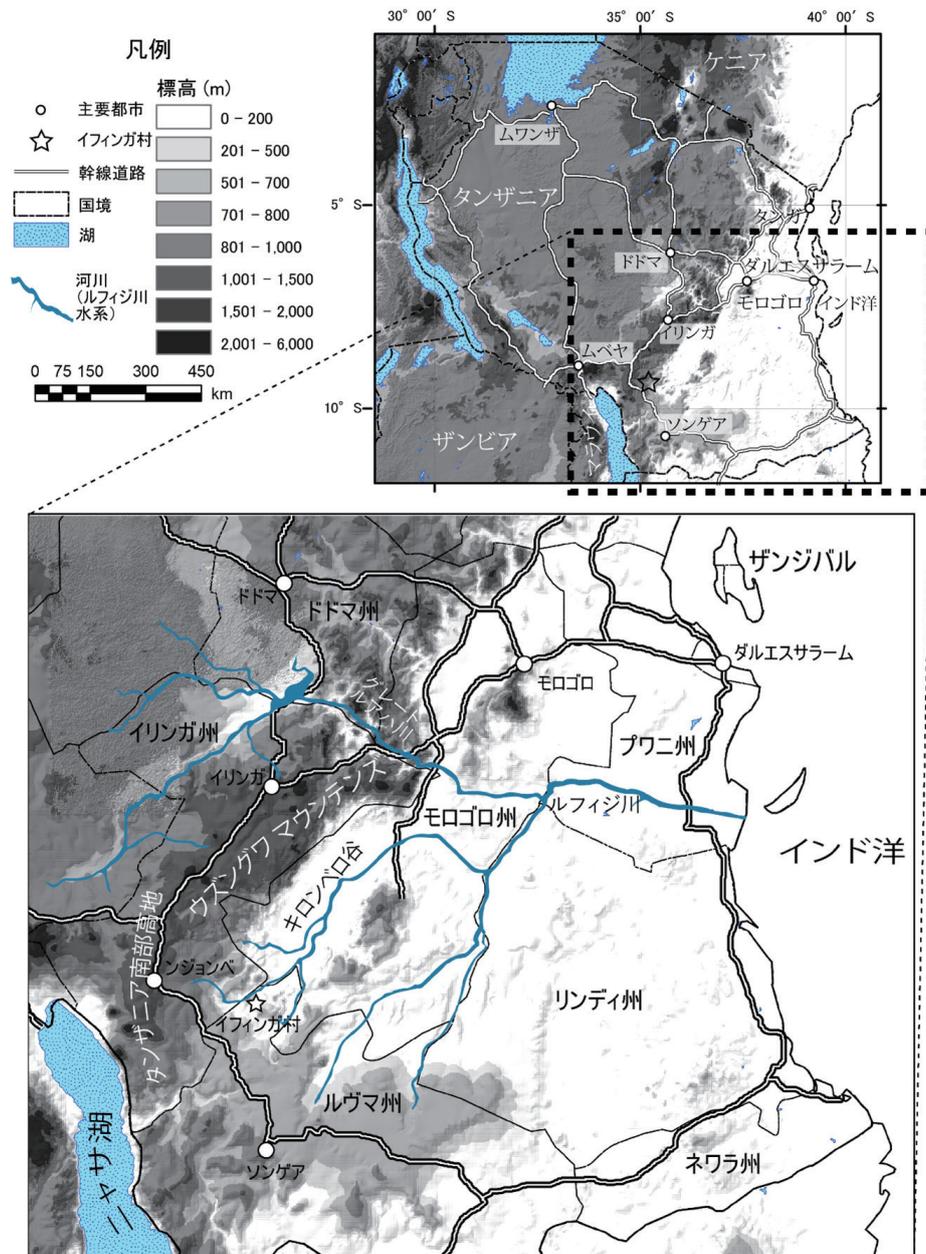


図1 調査地の位置

出所：筆者作成

に位置している。この丘陵地帯にはバントゥ語系農耕民ベナ (Bena)⁵⁾の山村が点在しており、人々は変化に富んだ地形と湿潤な気候を利用してイネやシコクビエを育ててきた (Culwick and Culwick 1935; Monson 1991)⁶⁾。

本稿の調査地であるイフィンガ村はそうした標高 350 ~ 900m の山村の一つで、東西に約 55km、南北に約 60km という広大な面積をもつ。人々はかつてこの広大な山域に散居していたが、1970 年代中頃に実施された集村化政策によって現在のイフィンガ村に移住させられた。以来、彼らはこの行政村を数カ所に区分した行政村区に定住しながら⁷⁾、ルフジ (Ruhuji) 川とムウェサ (Mwesa) 川に挟まれた、東西 20km、南北 20km の山域で焼畑を造成するようになった。

このルフジとムウェサの両河川の分水嶺一帯には、比高およそ 50 メートルの小丘が連なっており、谷にはイネ科草本の繁茂する湿地 (ンガパ (*ngapa*)) が形成されている⁸⁾。この湿地を水源とする流れは、両河川に近づくにつれ小河川を形成し、やがて二つの河川に流れ込む。分水嶺一帯の丘陵斜面には、方名でムココロンビ (*mkokolombi*) と呼ばれるタケ (未同定) が優占し竹林を形成している。このタケ群落は、二つの河川に近づくにつれ少なくなり、やがて様々な樹種からなる森林となる。この森林地帯の丘陵の頂稜部ではマメ科ジャケツイバラ亜科の *Brachystegia spiciformis* (ムテベレ (*mtebele*))、ミオンボ (*mionbo*) が優占し、その斜面地では混成林が形成されている。こうした丘陵地や谷底湿地を利用した稲作が、イフィンガ村の基幹生業である。農耕以外に副食の獲得や換金を目的に狩猟・漁撈活動が行われているが、別稿で取り上げることとしたい。調査地の稲作については 3 章で詳述する。

2.2 民族社会と歴史

イフィンガ村の中心には 1931 年に竣工したカトリック教会があり、その一帯はイフィンガ・ミッションと呼ばれ、集落が形成されている。2002 年にカトリック教会が作成した戸籍台帳と聞き取り調査をもとに、5 つの行政村区の全 257 世帯中 237 世帯について、世帯主のエスニック・グループとクランを調査したところ、最も多いエスニック・グループはベナ (205 世帯) で、全体のおよそ 86% を占めていた。この村で「ベナ」と呼ばれる人々には、標高の高いンジョンベ (Njombe) 周辺を主な居住域としていた人たちと、150 年ほど前に高地からキロンベロ谷へ移住したベナ・マンガ (Bena Manga) と呼ばれる人たちの 2 グループがある (Swartz 2003)。外部者に対してはどちらのグループも「ベナ」と自称し、家庭内でも日常的にスワヒリ語が用いられているが、両グループは言語や慣習、儀礼の様式などに明瞭な違いが見られ、村の内部で自分たちの出自について語るときには明瞭に区別している。イフィンガ村にベナ・マンガが移住してチーフダムを築いたのは 19 世紀末である (Culwick and Culwick 1935)。聞き取り調査では、その時期にはすでにンジョンベ周辺から移り住んできたベナが山中に散居していたが、チーフとともに移住してきたベナ・マンガがこの地域の支配者と見なされるようになっていた。また、口承によれば、ベナ・マンガがこの地に稲作をもたらしたとされ、現在、コメは最も重要な主食で

5) ベナの民族呼称のルーツは、「(シコクビエを) 穂刈する」を意味する *hu-bena* である。近藤 (2011) によるとシコクビエはトウモロコシとともに、現在でもタンザニア南部高地のベナ社会では重要な主食作物である。

6) この一帯の雨季は 11 月終わりから 5 月半ば頃までで、本稿の調査地であるイフィンガ村では、この間に 1,600mm ほどの降雨がある。

7) タンザニアの行政区分は、州・県・郡・区・村・村区となっている。現在、イフィンガ村は 7 つの行政村区からなる。本稿では、これらの行政村区の領域内で人々が住居を構えている一帯を特に「居住区」と呼ぶことにする。

8) 本稿では、現地名を表記する際は、スワヒリ語は斜体で、調査地で用いられる民族語 (ベナ語とベナ・マンガ語) は区別せず斜体に下線を引くことにする。

あるが、Culwick and Culwick (1935) は、当時のイフィンガ村では、人々はコメよりもシコクビエの固練り粥を食べていたという。

イフィンガ村が僻村であることは地域特性として重要である。タンザニアが独立を果たす直前の1959年にイフィンガ村を訪れたLongford (2001) は、この地域の生活について住人たちは換金作物をほとんど栽培しておらず、自給的な焼畑農耕を主体とした生業を営んでいたと記述している。都市近郊の農村と比べれば、イフィンガ村の生業活動は現在でも自給的である⁹⁾。

3. 稲作

3.1 土地利用

イフィンガ村の人々は、居住区の屋敷畑で野菜や果樹などを小規模に育て、居住区の外側にひろがる丘陵地帯の焼畑で陸稻などの主食作物を栽培している。焼畑は丘陵の斜面（キドゥンダ (*kidunda*)) を覆う二次林に開かれる。二次林の植生は、ムココロンビとよばれるタケが優占する竹林と、さまざまな樹種が混成する林に大別できる。図2は2001年に撮影された空中写真を判読して竹林の分布を示したものである。この図からムココロンビの竹林がイフィンガ・ミッションを中心とする居住区の周辺だけに分布していることが分かる。

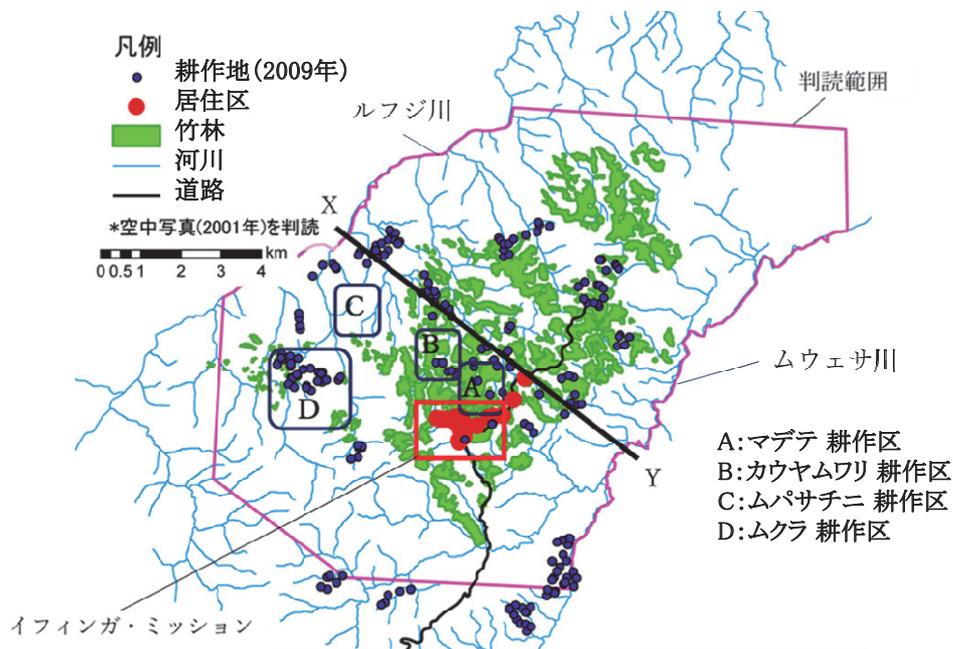


図2 調査地

出所：現地調査に基づき筆者作成

9) たとえば街道沿いにある中学校に子を進学させようとする世帯は、学費や寮費などに現金が必要となる。しかし、現金が必要なときに村内で農産物を換金することは容易ではない。農産物の換金のためには20～30kgの荷物を頭にのせて、およそ50kmの山道を徒歩で何回も往復して運ばなくてはならない。

図2のX-Y線における地形断面図を図3に示した。イフィンガ・ミッションは図3で「居住区」と示した場所にあり、その周辺は比較的平坦な地形で小さな丘が連なり、谷にはイネ科草本の繁茂する湿地（ンガパ）がひろがっている。この湿地帯を水源とする水流はやがて小河川となって村の北西を流れるルフジ川および南東を流れるムウェサ川に至る。両河川に近づくと傾斜がきつくなり、谷はV字形を呈して河畔湿地はあまり見られなくなる。

本稿では、イフィンガ・ミッションの近辺にあり竹林と湿地が混在する一帯を「居住区周辺」（あるいはその植生に注目する際には「竹林地帯」）、その外縁にひろがる森林を「森林地帯」と表記する。居住区周辺と森林地帯の典型的な景観を図4と図5に、また居住区周辺と森林地帯の土地利用の模式図を図6に示した。いずれの地域においても、丘陵頂部（ムタンボ (*mtambo*)) は所々に岩が露出する岩稜となっているため耕作には適さないが、斜面地は土壌が比較的厚く、焼畑を開いて陸稲・シコクビエ・ゴマ・トウモロコシ・モロコシ・ウリ・トマトなどを栽培している。このうちシコクビエだけは単作し、そのほかは陸稲の畑に混植する。また、谷底湿地では水稻を栽培している。この地域の水稻作は、その耕作地に畦畔を設けなため、本稿では谷底湿地の耕作地を湿地畑と呼ぶことにする。

イフィンガ村の住民は、居住区周辺あるいは森林地帯のどちらかに畑を持つ。畑が居住区に近ければ通り耕作もできるが、居住区から数キロメートル離れた森林地帯では畑への往復に時間がかかるので、多くは畑の近くに出作り小屋を建てて農繁期の大半をそこで過ごす。イフィンガ村の土地は小さな地域に分かれていて、それぞれには地名がつけられ、自分の耕作地をこの地名で呼ぶ¹⁰⁾。

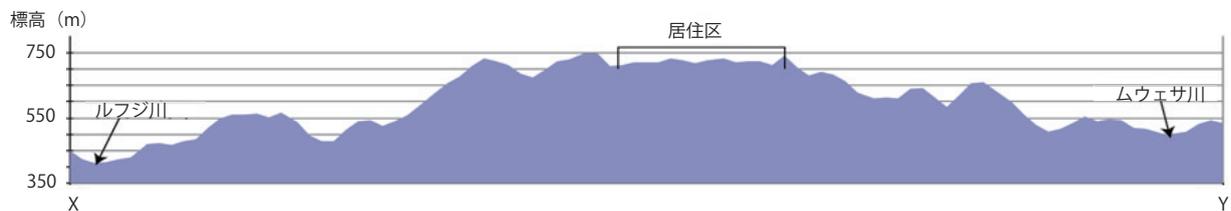


図3 調査地の地形断面図

図2の直線 X-Y 地形断面

出所：筆者作成



図4 居住区周辺（竹林地帯）の景観



図5 森林地帯の景観

10) 本稿ではこのような地名の付けられた耕作地のひとかたまりを「耕作区」と呼ぶことにする。

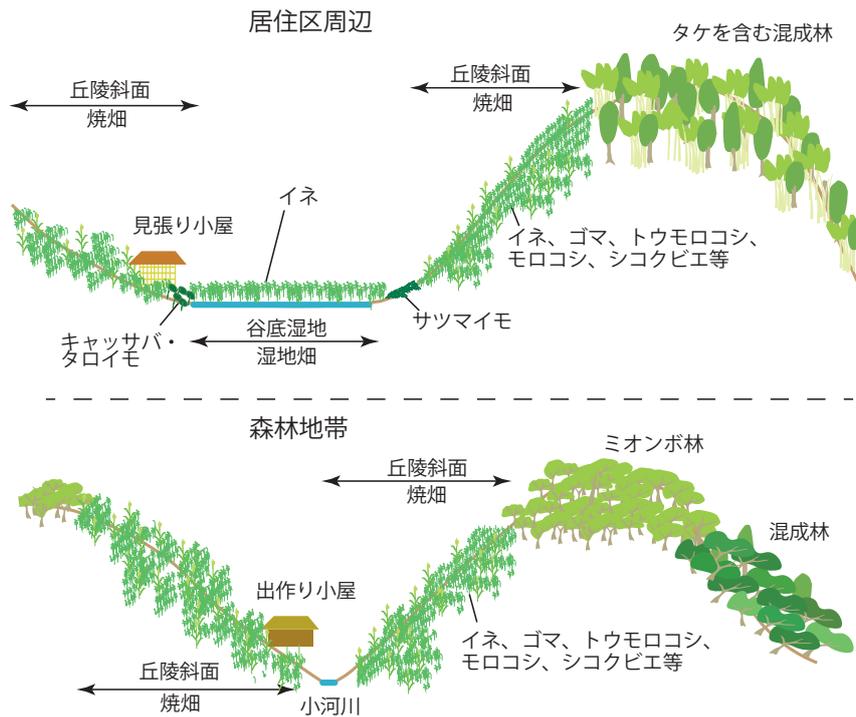


図6 居住区周辺と森林地帯の土地利用

生態環境の異なる居住区周辺と森林地帯では、稲作にも違いが見られる。居住区周辺のマデテ (*madete*) 耕作区 (図2のA、21世帯、2007年時点) とカウヤムワリ (*kau ya mwali*) 耕作区 (図2のB、16世帯、2009年時点)、森林地帯のムパサチニ (*mpasa chini*) 耕作区 (図2のC、9世帯、2007年時点) とムクラ (*mkula*) 耕作区 (図2のD、27世帯、2009年時点) について、各世帯が耕作する焼畑耕作地と湿地畑の面積を積み上げたグラフを図7と図8に示した。世帯によって畑の面積にばらつきがあるが、湿地が少ない森林地帯の耕作区 (ムパサチニ耕作区とムクラ耕作区) では、焼畑耕作のみをおこなっている世帯が多く、一方、居住区周辺の耕作区 (マデテ耕作区とカウヤムワリ耕作区) では多くの世帯が湿地耕作と焼畑耕作の両方をおこなっていることがわかる¹¹⁾。イフィンガ村では焼畑での陸稲栽培を基本としつつ、その近くに湿地があれば水稻も栽培している。

3.2 焼畑と湿地畑

調査地の稲作の農事暦を図9に示した。ここでは、焼畑及び湿地畑における農作業に要する労働時間と収量から調査地の人々の土地利用の論理を明らかにする。なお、焼畑耕作と湿地耕作では、耕地準備から播種までの作業が大きく異なるため、これらの農作業については焼畑での陸稲栽培、湿地での水稻栽培の順に記述し、それ以降の除草・脱穀・収穫についてはまとめて説明する。

11) 通常、世帯は複数の耕作区で耕作することはない。また、同一耕作区の中で斜面地と湿地とを耕作する場合にも、焼畑と湿地畑が一続きとなるように開墾する。これは、世帯の畑の筆数が増えるほど鳥獣害対策が煩雑になるためである。行政区と耕作区との成員の対応関係については、焼畑耕作における耕地選択として別稿で扱いたい。

原子：東アフリカ焼畑農耕民の稲作と米食文化

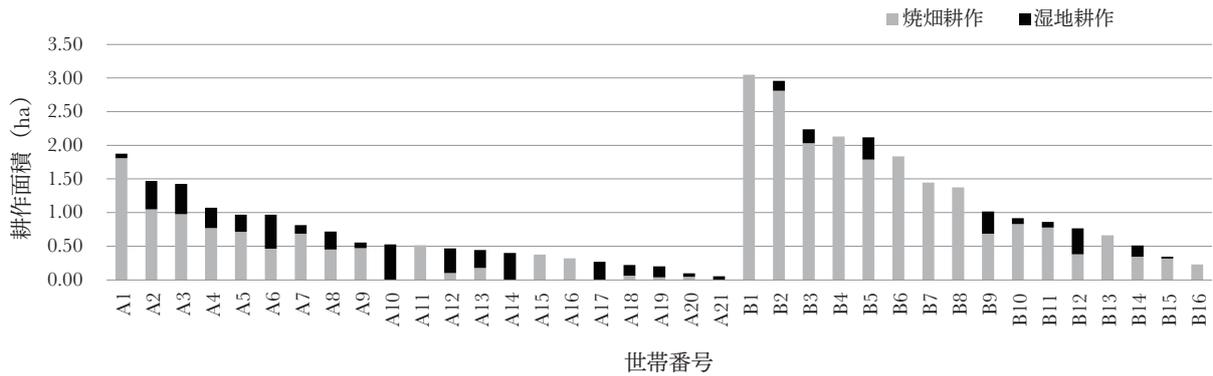


図7 居住区周辺の耕作区の耕地面積

世帯番号 A1から A21がマデテ耕作区 (2007年調査)、世帯番号 B1から B16がカウヤムフリ耕作区 (2009年調査) の各世帯である。

出所：現地調査に基づき筆者作成

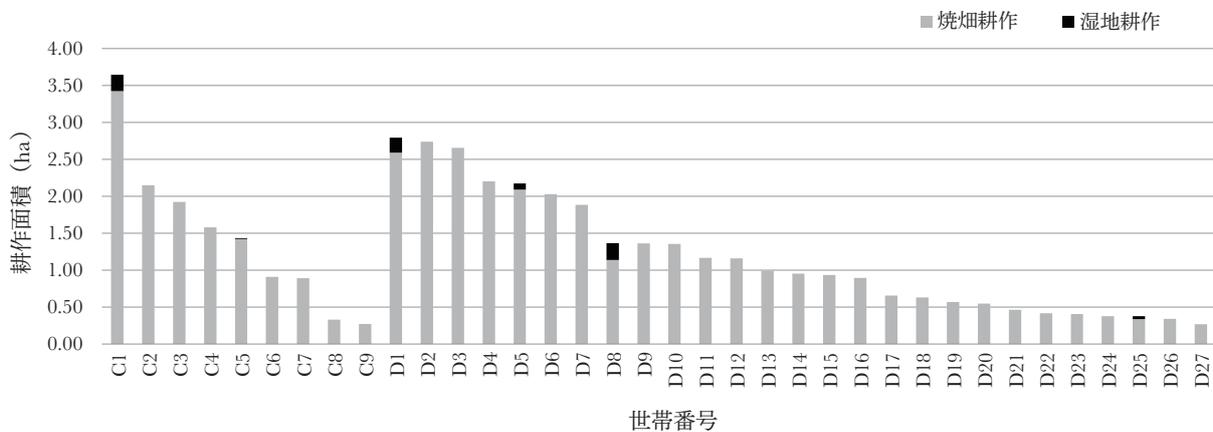


図8 森林地帯の耕作区の耕地面積

世帯番号 C1から C9がムパサチニ耕作区 (2007年調査)、世帯番号 D1から D27がムクラ耕作区 (2009年調査) の各世帯である。

出所：現地調査に基づき筆者作成

	月	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
		乾季					雨季						乾季
焼畑耕作 (1年目)		伐採				火入れ 燃え残り 整地	播種	イネ			除草	収穫	
(2年目)						整地	播種	イネ			除草	収穫	
湿地耕作 (直播)						整地 耕起 田均し	播種	イネ			除草	収穫	
湿地耕作 (移植)						整地 耕起 田均し	播種	イネ (苗床)	移植	イネ		除草	収穫

図9 稲作の農事暦

出所：現地調査に基づき筆者作成

3.2.1 農事暦

人々は、林を伐り開いて畑を造成し、2年間陸稲を栽培したあと畑を放棄し、別の林に移動して新たな焼畑を開いて耕地を移動する。耕作初年度の焼畑をリテマ (*litema*)、2年目以降の畑および放棄した土地をリハラ (*lihala*) という。耕作適地は「眠った」を意味するキゴネラ (*kigonela*) という語で形容される。人々は休閑年数ではなく特定の雑草が繁茂している / いないこと、耕作地の地形や動物相、村からの距離などを考慮して耕作地を決める。耕地が決まると、7月上旬から9月中旬にかけてまず鉋で下草を刈りはらい、斧で樹木やタケを伐採しそれらが乾くのを待って火入れする。火入りのタイミングは、天候と倒木の乾燥具合を見ながら、同一地域を耕作する世帯の男性たちが話し合って決める。通常は、雲が多くなってくる10月終わりから11月初めに一斉に火をつける。その後、燃え残った倒木やタケの稈を集めて再び火をつける。2年目のリハラの畑では、11月の初め頃に整地し作物残渣を集めて焼く。リテマに比べるとリハラの整地作業は簡単なので、リハラを耕作する年にだけ湿地を耕作する世帯もある。11月の終わり頃から雨が降り始め、土が十分に湿気を含んだ12～1月にかけて播種する。種籾を斜面の下部から上部に向かって散播し、鋤で土の表面を引っ掻くようにして、除草しながら覆土していく。種籾は品種ごとに散播するが、このときに陸稲の種子にトウモロコシ・モロコシ・トウジンビエ・オクラ・ニガナス (*Solanum sp.*)・トマト・ゴマなどの種子を少量混ぜ合わせておいたものを混播する。

湿地の表面にはイネ科の草本の根が絡まって厚いルートマットを形成しているので、雨季の直前である11月終わりにこのルートマットを剥ぎ取って整地し、数週間乾燥させてから燃やす。湿地の耕起は、残渣を取り除きながら鋤を土中深く入れて掘り返す。その後、土塊を崩しながら田均しして播種する。多くの世帯は数日水に浸して催芽させた種子を直播きするが、一部の世帯は苗床で苗を育て、焼畑での播種が一段落する1月下旬に移植する。

作付けしているイネ品種は、世帯あたりおよそ4種程度だが、イフィンガ村全体では、およそ50種のイネ品種が栽培されている。人々は陸稲と水稲を区別するだけでなく、早晚性や耐旱性といった栽培に関係する特性の他、食味や炊飯特性を考慮して、毎年、作付けするイネ品種を選択する。また、この地域では、同一品種を連作すると収量が下がるとされ忌避される。こうした慣行も複数のイネ品種を作付けする理由の一つとなっている。

焼畑でも湿地畑でも2月から3月にかけて除草する。この作業には、収穫作業に次いで長い時間を要する。斜面地では、山刀で雑草や切り株からの「ひこばえ」を切りとる。竹林では、さらに切り株から分枝が再生・繁茂しており、これらを丁寧に伐採する。湿地では主に手で雑草を抜き取るが、キク科の雑草 (*Ageratum conyzoides*) などが繁茂しやすく大きな障害となる。

山林に囲まれたイフィンガ村では鳥獣害が深刻で、放っておくと壊滅的なダメージを受けることになる。鳥害がもっともひどいのは播種時期と出穂直後である。他にもイネを食害する野生動物には、イエローバブーン (*Papio cynocephalus*)、ベルベットモンキー (*Cercopithecus pygerythrus*)、ケーラット (*Thryonomys sp.*)、イノシシ (*Potamochoerus sp.*) がある。食害は穂孕期から収穫を終えるまで続く。主な対策は人と犬による見張りであるが、被害が頻発すると集団でサルを囲い込んで棍棒で退治したり、虎ばさみを仕掛けたり、また銃で狙撃するなどの方法がとられる。ケーラットやイノシシは、夜間に湿地畑に入り込むので、一般的に湿地畑はタケの柵で囲われている。これらの動物の肉は食用となるため、柵にわざと隙間を設けて跳ね罾を仕掛ける。また、出作り集落では畑が隣接していることで、畑の監視が楽になり、害獣の進入経路を限定することができる。

4月中旬から早生品種の収穫が始まるが、収穫の最盛期は5月中旬から6月下旬である。収穫が遅れ



図10 アフリカマイマイの殻を用いた収穫作業（イフィンガ村、2007年5月2日撮影）

ると、穂首が折れたり、株が倒伏したりして収穫作業が増えるとともに、収穫ロスも大きくなる。収穫にはアフリカマイマイ (*Achatina fulica*) の殻を用いて穂刈りする (図 10)。右手にもった殻の周縁部を穂軸に押し当て、それを引き上げるようにして穂軸を切断する。刈り取った稲穂を右手親指と貝殻との間に挟みながら穂刈を続け、穂が 10～15 本ほど貯まったら左手に持ち替える。異なる品種と思しき穂を見つけると、他の指の間に挟んで品種が混じらないようにする¹²⁾。左手がいっぱいになると穂の束を地面に置く。この稲穂の一束をキポコト (*kipokoto*) といい、2つのキポコトが交差するように、シナノキ科の低木 (*Triumphetta rhomboidea*) の樹皮などで作った紐で縛る。この束をンガンダ (*ng'anda*) という。ンガンダは収穫量を量る基本的な単位である。毎年の収穫量の目標を 1,000 ンガンダに定めている世帯が多い。本調査地域では、ンガンダの量は各人の手の大きさや品種によって異なるが、1ンガンダはおよそ 1.5kg 程度で、粳に換算すると 1.2kg、白米に換算すれば 0.8kg ほどで、1,000 ンガンダは白米約 800kg となる¹³⁾。

収穫した穂は乾燥台 (キタンダワロ (*kitandawalo*)) の上に 2～3 週間ほど置いて天日干しする。乾燥したらタケで骨組みして壁に粘土を塗った穀物倉庫 (キサンジ (*kisanji*)) に移して貯蔵する。ひとつのキサンジには約 2,000～3,000 ンガンダほどが収納できる。

3.2.2 耕作地選択の論理

イフィンガ村で森林地帯と竹林地帯の耕作地をどのように使い分けているのか、耕作地を選択しているのかを知るため、焼畑耕作地 (森林と竹林) と湿地畑における労働投入量と収量をそれぞれ比較検討

12) 播種した品種以外の品種が見つかったら取っておいて、それを翌年に播種することがある。

13) 本調査地域では夫婦と子からなる核家族世帯が多い。例えば、大人 2 名と子供 1 名からなる世帯は、毎回 800～900g 程度の白米 (約 6.3 合) を 1 日 2 回炊飯していた。すなわち 1 日に炊飯する量は白米最大で 1.8kg (約 12.6 合) でこれを 1 日 3 度の食事で食べきる。これは 1 年 (365 日) に換算すると 657kg (約 4,599 合) の白米が必要となる計算となる。

表1 陸稲と水稲の代表品種の1ヘクタールあたりの収量

	生態環境	耕作年数	平均収量 (t/ha)	範囲 (t/ha)
陸稲	竹林	1年目	1.55	2.95-0.75
		2年目	1.15	2.00-0.65
	森林	1年目	1.52	2.90-0.45
		2年目	2.18	2.85-1.20
水稲	湿地	1年目	3.33	3.85-2.65

* 3×3m²から収穫した籾の乾燥重量から1haあたりの収量に換算した。

** 2009年に竹林地帯の耕作1年目の焼畑・耕作2年目の焼畑、森林地帯の耕作1年目の焼畑、耕作2年目の焼畑、湿地耕作地で収穫期に刈刈り(焼畑:3m×3m×15反復、湿地耕作地:3m×3m×6反復)して、天日で乾燥させたのち、脱穀して乾燥籾重量を計量した。なお、焼畑では陸稲品種 *bangamoyo* を対象とし、湿地耕作では水稲品種 *india* (直播栽培されたもの) を対象とした。

出所：現地調査に基づき筆者作成

した¹⁴⁾。

表1は、森林地帯と竹林地帯における焼畑1年目(リテマ)と2年目(リハラ)の収量と、湿地畑1年目の水稲の収量である。なお、森林焼畑1年目に選んだ畑では鳥の食害が目立ち、それによってかなり減収したと思われる。森林地帯の焼畑1年目と竹林地帯の焼畑1年目ではほとんど収量に差がなかったが、これも鳥害によるもので、本来であれば森林地帯の焼畑の方が収量は高かったと思われる。村人によれば、通常、森林地帯と竹林地帯のいずれの焼畑においても2年目には雑草が繁茂して収量が低下する傾向があるという。現に、竹林地帯の焼畑では2年目の収量が1年目を下回っているが、森林地帯の焼畑では2年目の収量が1年目を上回っている。これもまた森林地帯の1年目の焼畑が鳥害を受けたことが原因と考えられる。一方、湿地畑で栽培した水稲の平均収量は、森林地帯・竹林地帯のいずれの焼畑よりもはるかに高かった。鳥害による減収を考慮しても、湿地畑での水稲栽培の方が単位面積当たりの収量は高いと考えてよいだろう。

耕作面積を見ると(図7、図8)、森林地帯の焼畑が圧倒的に広く、竹林地帯の焼畑はその1/2～1/3程度、湿地畑にいたっては森林地帯の焼畑の1割にも満たない。これは、上述したように、竹林の伐開や湿地耕作には多くの労働が必要で、とくに竹林地帯での焼畑と湿地耕作は一对でおこなわれることが多いため、労働力が足りずに耕作面積が小さくなってしまふことが要因である。

森林地帯の焼畑・竹林地帯の焼畑・湿地畑の平均籾収量、世帯の平均耕作面積を乗じて求めた平均籾収量は、森林焼畑が最も高く3トン近くある。これは、彼らが1年間の消費量の目安としている1,000ンガンダ(籾収量で約1.2トン)の倍以上の値で、調査年にはかなりの余剰が生じたことになる。また、竹林地帯の焼畑と湿地畑は面積がかぎられているので収穫量は低いが、一世帯がこの二つの畑を両方耕作していると考えれば、これも1年の収穫量の目標は上回っている。

湿地耕作での水稲栽培のほうが焼畑耕作での陸稲栽培よりも単位面積当たりの収量が高いにもかかわらず、彼らが湿地耕作にそれほど積極的でないのは、労働投入量の大小に関係があると考えられる。そこで、焼畑耕作と湿地耕作について畑準備から収穫までの各農作業について労働時間を測定し、1人で農作業をした場合のヘクタールあたりの労働時間を算出した(表2)。これによると、焼畑耕作に

14) 耕地選択を厳密に論じる際には、社会関係や土地保有に関する慣習法などについても言及する必要があるが、本稿の趣旨に照らしてここでは省略する。

表2 稲作の各作業に要する労働量

月	焼畑耕作 (1年目)		湿地耕作			
	直播		直播		移植	
	労働の種類	労働時間 (h/ha)	労働の種類	労働時間 (h/ha)	労働の種類	労働時間 (h/ha)
7~9月	下草刈り	49				
	伐採	118				
11~12月	火入れ*	n.d.				
	燃残り整理	52				
12~1月			整地	458	整地**	458
			耕起	460	耕起**	460
			田均し	192	田均し**	192
	播種	193	播種***	n.d.		
1月					移植	471
2~3月	除草	288	除草	1,256	除草	500
4~6月	収穫	513	収穫	513	収穫(刈取り)	266
					収穫(脱穀)	268
合計		1,213	合計	2,879	合計	2,615

* 火入れは、世帯が単独で実施することなく隣り合う世帯の男性が集まって共同でおこなう。この作業には通常2~3時間ほどの時間を要する。

** 湿地耕作で直播した場合の作業内容と共通している。

*** 催芽させた種子を散播する。労働量はごく僅かである。

出所：現地調査に基づき筆者作成

おける面積当たりの労働時間は湿地耕作の半分以下である。焼畑耕作でもっとも多くの時間を要したのは収穫作業であり、湿地耕作では除草作業であった¹⁵⁾。湿地畑ではキク科の雑草 (*Ageratum conyzoides*) が密生するため除草にかかる面積当たりの所要時間は、直播の場合で焼畑の4倍以上になる。また、湿地耕作では11月下旬から12月下旬にかけておこなわれる整地と耕起にも多くの時間がかかる。湿地畑を広げたくても畑の造成時に多くの時間がかかってしまうため、どうしてもその面積をひろげられないのである。

村人によれば、この地域でも古くから湿地で水稻が栽培されていたが、その作付面積が増加したのは2000年頃からだという。しかし、前節で紹介したマデテ耕作区では、2007年に実施したGPS測量によると全可耕湿地13.1ヘクタールのうちの36%にあたる4.7ヘクタールしか耕作されておらず、手つかずの湿地が残されていた。水稻は陸稲に比べて市場価値が高く、村に市場経済が浸透するのにもなってその栽培も増えてきたが、湿地をめぐる世帯が競合・対立するような状態にはなっていない。さらに、イフィンガ村において水稻栽培に特化しようとする世帯はほとんどない。畦畔を立てて水田にすれば、田植えができ、労働分散や除草作業を軽減できると知りつつも、水田化しようとする動きはみられない。むしろ彼らは焼畑の移動にもなって湿地畑も放棄している。水稻栽培には利点もあるが湿地耕作には多くの労働投入が必要となるため耕作面積が小さくなってしまふ。そして、この狭い面積だ

15) 湿地耕作の除草作業にかかる時間は、移植を実施することによって直播した場合の半分以下に軽減できる。しかし、焼畑の除草作業にかかる時間は、更にその半分程度となる。

けでは彼らの年間消費量をまかなうことができないので、彼らは焼畑で自給用の食料を確保したうえで、労働力に余剰があれば湿地耕作をおこなっているのである。

4. イフィンガ村の米食文化

4.1 コメの調理・加工

4.1.1 コメの粒食と物質文化

図 11 に未成熟米と成熟米の調理・加工法の流れを図示した。スワヒリ語では、トウモロコシやキャッサバの固練り粥のことをウガリ (*ugali*)、米飯のことをワリ (*wali*) と呼ぶ。一方、イフィンガ村では炊いたコメのことを「ウガリ (*ugali*)」と呼び、トウモロコシやキャッサバの固練り粥は「練ったウガリ (*ugali wa kusonga*)」と表現する¹⁶⁾。この村でも、焼きトウモロコシを間食によく食べるが、タンザニアで広く主食として普及しているトウモロコシやキャッサバの固練り粥はあまり好まれない。人々はトウモロコシやキャッサバしかないような状況を「飢饉 (*njaa*) だ」などと言って嘆く。

まだ雨季が終わらないうちに収穫されたコメは、天日干しが困難であるため竹のヘラで穂をしごいて

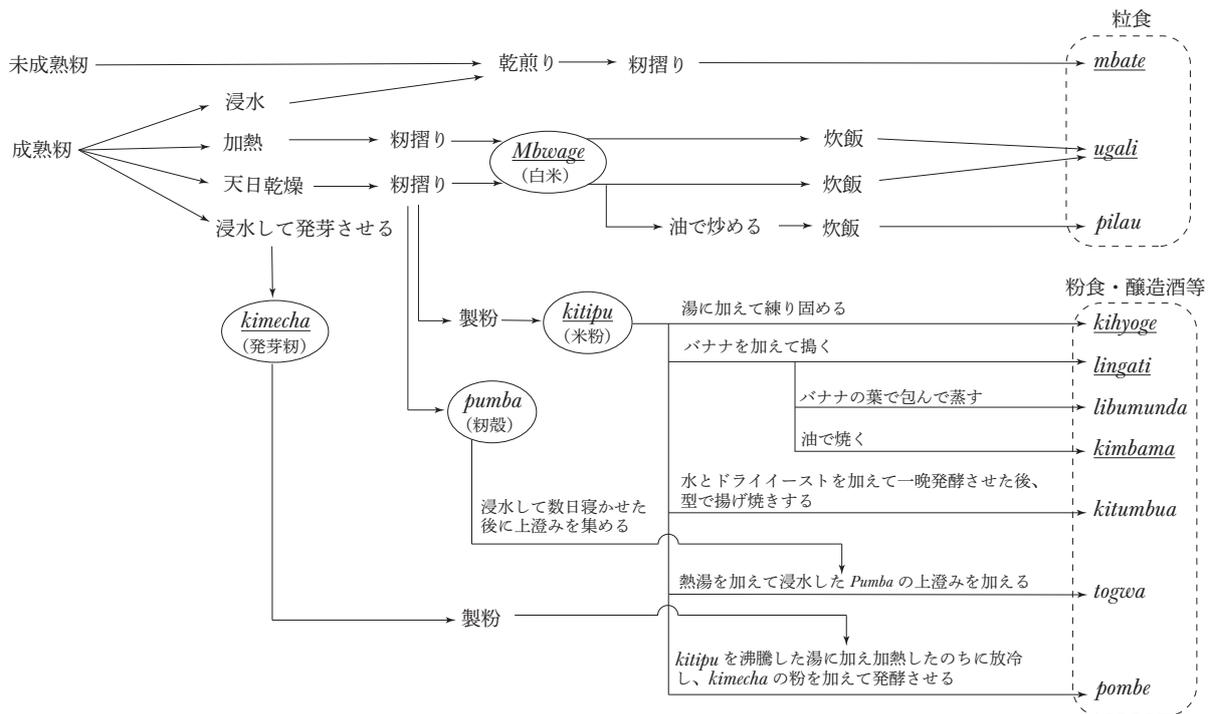


図11 コメの調理・加工の流れ

出所：現地調査に基づき筆者作成

16) 調査地では、スワヒリ語と同様に、「ugali (ウガリ)」という単語を主食あるいは単に食事という意味でも用いることがある。一方、調査地では、スワヒリ語で米飯を意味する wali (ワリ) という語は全く用いられず、ugali (ウガリ) という単語が米飯を指す。



図12 炊飯：オキを蓋にのせて蒸らす（イフィンガ村、2007年2月4日撮影）



図13 ザンジバル（ペンバ島）のマーケットで販売されていた鍋蓋

写真提供：京都大学 伊谷樹一教授

脱穀し、土器や鍋を用いて蒸してから干す。イフィンガ村の人々は、籾摺りが楽になり、割れ米が少なくなるためこのような処理を施すと説明する。この方法は、脱穀前処理の一種としてインドにみられ、一般にはパーボイル加工として知られている¹⁷⁾。サブサハラ・アフリカでは、ガーナの北部で伝統的に用いられてきたという報告（白鳥 2008）があるが、その分布の詳細は不明である。

炊飯の際には、まず籾摺りしたコメを水で洗って籾殻や糠を取り除いておき、鍋に湯を沸かして少量の塩を加え¹⁸⁾、そこに洗ったコメを手ですくって水を切って入れる。湯 1.5 リットルに対してコメは 900g ほどである。蓋はせず、焦げ付かないようにときどきかき混ぜながら 10 分ほど強火で煮る。そのあと薪を減らして火を弱め、コメの表面を平らにしたあと蓋をして 6～10 分ほど弱火で煮る。この間に、バナナの葉身やバンレイシ科の *Annona senegalensis*（ムドピドピ (*mdopidopi*)) の葉を採集しておく。薪をすべて取り除き、鍋内の飯の上にバナナなどの葉を敷き詰めて蓋と鍋の隙間を埋めて密閉する。そして、蓋の上にさきほど取り除いた薪（オキ）をのせ、鍋の下からは地面やかまど石の余熱で温めつつ、蓋の上から加熱しながら蒸らす（図 12）。この状態で 30 分ほど置くと米飯が炊きあがる。

コメを炊く途中で、下からの加熱を弱めて上からの加熱に切り替える方法は、タンザニアではごく一般に見かける炊き方であるが、イフィンガ村では蓋の縁にオキをのせやすいように反り返りがつけられている土器の蓋が用いられる。このような形状の鍋蓋はタンザニアの一部で見られ、同じく米飯を主食とするザンジバルではこれとまったく同じものが広く使われており（図 13）、イフィンガ村の米食文化におけるインド洋沿岸地域、さらにはアラブの影響を垣間見ることができる。

その他の調理器具でも米食地域特有のものがある。タンザニアでは、木ベラで主食と副食の調理・盛り付けをする。穀物粉のウガリを主食とする地域では、穀物粉がだまにならないよう練ることが大事で、木ベラはこの作業に適した平らな形状になっている。一方、イフィンガ村で使用されているものは、このタンザニアに広く分布しているヘラとは異なり、しゃもじのような形状をしている。これは炊きあ

17) 中尾(1972)は、インドのパーボイル加工について言及しており、それが未熟刈りしたコメの乾燥に用いたことがルーツであると推察し、パーボイル加工とインドや日本にみられるチューラ（焼米）との共通性を指摘している。また、チューラ加工は未成熟米の乾燥法に起源し、日本にみられる焼米はインドから伝わったものと推察している。本稿の調査地でも、あとに述べるように未成熟米の加工法としてパーボイル加工の他に焼米（ムバテ (*mbate*)) がある。

18) このとき食用油を加えることもある。



図14 シャもじとヘラ

写真中、①がイフィンガ村のものでその右端はシャもじとして左端はヘラとして用いられる。②と③がダルエスサラーム郊外の露天商が販売していたシャもじとヘラである。

がった米飯を鍋からすくい取り、盛りつけしやすいようにシャもじの首は大きく屈折した形状になっているのである（図14）。このようなシャもじとヘラの区別は他地域でもみられる。イフィンガ村とダルエスサラーム近郊で露天商が販売していたヘラとシャもじを比較すると、ダルエスサラーム郊外で入手したシャもじとヘラは形状がよく似ているが、シャもじの首にはわずかにぼみがあり、炊きあがったコメをすくい取りやすい形状になっている。

食事の際は、大皿にごはんを盛って、その中央におかずの入った小鉢を置く。副食は、野菜料理であれば汁を少なく、肉魚料理では汁を多く仕上げる。野菜料理は、庭畑から収穫されるさまざまな葉野菜（キャッサバ・サツマイモ・カボチャ・ヒユなどの葉）、オクラ、ニガナスをトマトで煮つけたもので、これにラッカセイやゴマを砕いて加えることもある。雨季には森や焼畑耕作地で採集したキノコも頻繁に食べる。野菜料理の場合、各自が小鉢からとったおかずをごはんと混ぜ合わせ、一口分を握って口に放り込む¹⁹⁾。粘りが強すぎてコメを握った時に手にべたりとくっついてしまうことをカマタ (*kamata*) といい、品種の特性や炊飯方法に難があるとされる。一方、飯粒がまとまることをシカナ (*shikana*) と

19) 都市の簡易食堂では、おかず2、3品と米飯を仕切り皿に盛り付けて一般にスプーンでおかずと米飯を混ぜてから口に運ぶ。タンザニア南部の農村で観察した限りにおいては、盛り付け方はイフィンガ村に類似しているが、食事の際には多くの場合スプーンを用いていた。



図15 ムバテの調理（イフィンガ村、2007年6月16日撮影）



図16 ムバテ（2006年12月4日撮影）

いい、適度にまとまるイネ品種や炊飯方法が評価される。肉魚料理の場合は、この握った飯を肉や魚のスープに浸して食べるか、はじめに汁だけをごはん全体に振りかける。汁かけごはんをある程度食べてから肉や魚を少しずつ食べていく。鍋底に焦げてこびりついた「オコゲ」はウココ (*ukoko*) といい、好き嫌いが分かれる。また、朝食では、前の晩に食べきれなかった飯を温め直して食べることもあり、この飯をキポロ (*kiporo*) という。

イフィンガ村にはシキ (*siki*)²⁰⁾ という調味料がある。家庭ごとに作り方が異なるが、一般的には、トウガラシ・塩・炒った木の実やラッカセイのペーストを湯に溶いて瓶に詰め、日光に数日間当てたものである。これをご飯に振りかけることで米飯に辛味と酸味が加わって食が進む。

イフィンガ村に近年持ち込まれた特別な料理としては、ピラウ (*pilau*) がある。これは、スパイス・タマネギ・ニンニク・肉・コメを油で炒めてから炊き込んだアラブ起源の料理である。ピラウは都市部の食堂で一般的に提供されるが、タマネギやスパイスを用いる習慣がなかったイフィンガ村では結婚式などの特別の宴に供される料理である。

コメは米飯以外にも酒や菓子などに加工される。米飯以外の食べ方としてもっとも一般的なのがムバテ (*mbate*) と呼ばれるもので、これは日本の焼米や中尾 (1972) が報告したインドのチューラによく似ている。まだ青い完熟前の籾を脱穀し、強火で煎ったあとすぐに杵と臼でついて籾攪りし、風選して籾殻を取り除くとムバテができあがる (図 15、図 16)。誰もがこのムバテを好み、青い籾が手に入る収穫初期にはムバテを搗く音があちこちから聞こえてくる。また、調理の手間や時間が米飯よりも少なくすみ、急な来客のもてなしに用いることもある。また、傷みにくく、携帯性に優れ、腹持ちも良いことから、旅行時の携帯食にも用いる。焼米はこれまでアフリカでは確認されてこなかったとされる(安溪ら 2016) が、タンザニアの有数の稲作地であるキロンベロ氾濫原でも、ペペタ (*pepeta*) という名前

20) 他地域でも発酵調味料が用いられているのか現時点では明らかでない。そのため本稿では、シキ (*siki*) を民族語として取り扱っているが、シキ (*siki*) はスワヒリ語で「酢」や「酸っぱくなったもの」を意味する名詞である。



図17 キヒョゲ (イフィンガ村、2009年4月10日撮影)



図18 リンガティ (イフィンガ村、2007年6月16日撮影)



図19 リブムンダの調理工程 (イフィンガ村、2008年11月19日撮影)

バナナの葉でリンガティを包み (左)、少量の沸騰した湯に加えて蓋をして蒸す (中央)。できあがったリブムンダ (右)。

で同じように親しまれており (加藤 2014)、マダガスカルにも焼米の存在を記した報告がある (前田 1989)。

4.1.2 コメの粉食

イフィンガ村では、コメの粉をキティブ (*kilibu*) といい、これを用いた料理が幾種かある。キヒョゲ (*kihyoge*) は、熱湯に米粉を加えて練った粥であるが、子供の離乳食として用いる以外はほとんど調理されることはない (図 17)。米粉にバナナを加えて搗くと、リンガティ (*lingati*) というおやつになる (図 18)。バナナには「つなぎ」としての役割のほか、甘みを加える役割がある。リンガティは生食するが、これを生地として用い加熱調理した菓子がいくつかある。たとえばリンガティをバナナの葉でくるみ、蒸気であるいは熱灰に入れて蒸したものをリブムンダ (*libumunda*) (図 19) という。このリブムンダについては、次の2つの文献に記載がある。一つは Steere (1870) が記録したザンジバルの民



図20 キンバマの調理
(イフィンガ村、2008年11月19日撮影)



図21 キトゥンブーアの調理
(イフィンガ村、2007年7月14日)

話集であり、化け物の討伐に向かう王子に同行させられた奴隷がその道中に食べた携行食として「ブムンダ」という菓子が登場する²¹⁾。そして、この物語集の注釈には、「ブムンダが「モロコシのあらびき粉からつくられる一種の柔らかい菓子、あるいは団子²²⁾」と説明されている。このことからブムンダが遅くとも1870年までにザンジバルに存在していたこと、そしてその原料にはモロコシが用いられていたことが示唆される。もう一つは、タンザニアの国語辞書である Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) の見出し語として記載されている。この国語辞書によれば、熟したバナナとモロコシ等の粉を混ぜ合わせ油で焼いた菓子と説明されている。イフィンガ村ではリングァティを蒸したものをリブムンダと呼び、リングァティの生地を平たくのばして油で揚げた菓子をキンバマ (*kimbama*)²³⁾ (図20) という。タンザニア南部では一般に、トウモロコシの粉と熟したバナナを使ってキンバマを作ることが多い。

以上をまとめると、1870年頃までにザンジバルでブムンダと呼ばれていた菓子はイフィンガ村のリブムンダに、Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) が説明するブムンダという菓子はイフィンガ村のキンバマに相当すると考えられる。また、ブムンダの原料にはモロコシが、キンバマの原料にはトウモロコシが使われることが多いが、イフィンガ村ではいずれも米粉が用いられる。原料となる穀物は地域により異なっているが、菓子が伝えられた際にイフィンガ村ではモロコシ粉やトウモロコシ粉の代わりに米粉が用いられたのであろう。

キトゥンブーア (*kitumbua*) (図21) は、米粉に水と市販のドライイーストを加えて発酵させ、これを鉄製の鋳型に入れて焼いたもので、軽食として日曜日に露店で販売されることがある。この菓子はタンザニアの他地域でも見られ、また、マダガスカルでも類似した方法で作る菓子があるが、イフィンガ

21) リブムンダ (*libumunda*) はブムンダ (*bumunda*) の単数形である。

22) 邦訳はスティア (1983) を参照した。

23) 南部タンザニアでは、複数のエスニック・グループが同様の揚げ菓子をキンバマと呼ぶ。

表3 イフィンガ村におけるコメ料理の呼称とスワヒリ語の対応

区分	イフィンガ村での呼称 [原料]	料理名・加工品名	スワヒリ語*
粒食	<i>ugali</i> [コメ]	米飯	<i>wali</i>
	<i>mbate</i> [コメ]	焼米	<i>pepeta</i>
	<i>pilau</i> [コメ]	ピラフ	<i>pilau</i>
粉食 ・ 飲料	<i>kihyoge</i> [コメ]	粥	<i>uji</i>
	<i>lingati</i> [コメ、バナナ]	米粉とバナナを搗いてまとめたもの	—
	<i>libumunda</i> [コメ、バナナ]	<i>lingati</i> の蒸菓子	<i>bumunda</i>
	<i>kimbama</i> [コメ、バナナ]	<i>lingati</i> の揚菓子	—**
	<i>kitumbua</i> [コメ、イースト、砂糖]	発酵させた米粉を用いた焼菓子	<i>kitumbua</i>
	<i>pombe/ugimbi</i> [トウモロコシ、コメ、シコクビエ等]	醸造酒	<i>pombe/ugimbi</i>
<i>togwa</i> [コメ]	清涼飲料水	<i>togwa</i>	

* Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) に記載のあったもの

** Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) に記載がないがタンザニア南部では、*kimbama* というトウモロコシ粉とバナナを原料にした菓子が調理される。

出所：「イフィンガでの呼び名 [原料]」、「料理名・加工品名」は現地調査に基づき筆者作成

村ではドライイーストを使う習慣がこれまでまったくなかったことから近年に伝わったものと考えられる。

コメから酒を醸造することもある。日常的にはトウモロコシから造った醸造酒（ポンベ (*pombe*)) を飲むが、シコクビエとコメからつくった酒ないしコメのみから作った醸造酒がより好まれる。これらの酒はキティプすなわちコメ粉を原料とする。さらにデンプンを糖化するために粉とシコクビエを発芽させ、それを乾燥させて粉殻ごと粉にしたものをスターターとして用いる。酒の原料に米粒ではなく米粉を原料とするのは、この地域の酒造りがもともとシコクビエ粉を用いたものであったからに違いない。米粉やイネの発芽種子の粉末を水で溶いて清涼飲料水（トグワ (*togwa*)) として飲むことも一般的である。

4.2 料理の呼称

4.1 で説明したイフィンガ村のコメの料理・加工品の呼称とそれに対応するスワヒリ語をまとめたところ、全 10 種の呼称うち 5 種については Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) に記載があり、また、3 種には対応するスワヒリ語の単語があることが明らかとなった (表 3)。この表が示すように、イフィンガ村の多くのコメの料理・加工品について、スワヒリ語と同形であるかスワヒリ語に対応する単語が存在することは、イフィンガ村の料理・加工方法が他の地域にも存在することを示唆する。ただし、同一の呼称であっても、たとえばブムンダやキンバマの事例にみられたように、原料となる穀物は地域によって異なることがある。

4.3 食味の表現

イフィンガ村では食味表現にスワヒリ語が用いられる。たとえば、米飯の食味には、「(炊いたときに) よく膨らむ: ビムバ (*vimba*)」、「(油を入れて炊いたように) 柔らかく炊き上がる: ライニカ (*lainika*)」、

「(炊いたときの)香りがよい:ヌキア(*nukia*)²⁴⁾」、「(手で握ったとき)ほどよくまとまる:シカナ(*shikana*)」など、いくつかの表現がある。イフィンガ村には多様なイネの在来品種があるが、それらの食味は上記のような言葉を組み合わせで表現される。聞き取りの結果、「よく膨らむ」コメは陸稲に多く、「柔らかく炊き上がる」コメは水稲に多い。「よく膨らむ」品種は満腹感が得られるので、食糧不足のときや子供の多い世帯に好まれる。一方、「柔らかく炊き上がる」ことは、食味の良さをはかる指標の一つであるが、「柔らかく炊き上がる」品種は炊いたときにあまり膨らまないで常食している世帯は少ない。また、「柔らかく炊き上がる」ことは水加減とは無関係で品種固有の性質である。タンザニア全土で共通していることであるが、水が多くて柔らかくなった米飯(ウブワブワ(*ubwabwa*))はあまり好まれない。「(炊いたときに)よく膨らむ」ことと「(油を入れて炊いたように)柔らかく炊き上がる」ことは一般に相反する性質とされる。炊き方はコメの性質によって微妙に異なるので、水稲と陸稲はもちろん、性質の異なるコメと一緒に炊くことは決してない。イフィンガ村の人々は、品種や炊き方による米飯の微妙な味の違いを敏感に捉えていて、「同じコメ(品種)だけでは飽きる」と語る。

イフィンガ村の人々は年間を通して米飯を主食とする。収穫後1年以上経った古米をムロヴェーラ(*mlovela*)と呼び、新米をムプンガムピヤ(*mpunga mpya*)と明確に区別している。ムロヴェーラは発芽しにくいとされ、種籾には用いない。また、古米を新米と混ぜて炊飯すると「畑に鳥が飛来する」、つまり「鳥害にあう」と信じられていて、ストックがなくなるまで古米を食べ続けるか、新米が食べなくなったら別に炊くなどしてけって混ぜることはしない。彼らは新米を好み、無事に収穫期を迎えると、「今年の復活祭は新米で祝うことができそうだ」などと言って喜びを表わす。

粒食において多彩な食味表現があるのに対して、粉食についてはそうした表現が確認できなかった。また、人々は粉食の料理については原料が水稲か陸稲であるのかによって食味が変わるとは考えていない²⁵⁾。また、食味が良くないとされる古米を消費するために粉食を用いることは状況としては想定されうるが、粉食や酒造りは年中行われ必ずしも古米を処理するためではない。

5. 考察

5.1 稲作の伝播と受容

本稿の調査地であるイフィンガ村では、谷の斜面地に焼畑を造成して陸稲を栽培し、谷底湿地に湿地畑を拓いて水稲を栽培している。これらの二つの稲作はどのようにしてイフィンガ村に伝播して受容されたのであろうか。

Carpenter (1978) は、アラブや南アジアとの交易の歴史から東アフリカへのアジアイネの伝播は2000年前頃と推定している。また、Lu and Chang (1980) によると、アジアイネがアラブや南アジア

24) 日本語では、香りや匂いを「かおる(香る)」、「におう(臭う、匂う)」と言い分け、匂うという言葉は、正と負の両方の意味で使われる。一方、スワヒリ語では「香る:ヌキア(*nukia*)」と「臭う:ヌカ(*nuka*)」の正と負のどちらかに明確に区別される。ヌキアと表現されるコメの匂いは、多くのタンザニア人にとって好ましいものである。イフィンガ村でも匂いを表現する際には、「ヌキア」と「ヌカ」という語が他地域と同様の語法で用いられる。「(炊いたときの)香りがよい」と言う表現については、炊飯時と炊きあがり時の香りのことである。この香りは一般に好まれる匂いであるが、「悪阻の女性が吐き気を催す匂い」、「隣人がコメ炊きしていることに気づくほどの匂い」などと説明されることもある。

25) 調査地には水稲であっても陸稲であっても米粒が大きなイネ品種が「粉食に適している」とされる。また、炊いたときによく膨らむ性質を持つ陸稲品種も粉食に適しているとされる。

からマダガスカルを經由して東アフリカに伝えられたという。いずれにしても東アフリカでは、アラブや南アジアそしてマダガスカルのアジアイネと稲作が、インド洋交易を通じて長い年月繰返し海岸地域にもたらされた。さらに、アジアイネが内陸へ伝播したことで各地に稲作地が形成された。たとえば、スワヒリ海岸から西進し現在のコンゴ民主共和国東部まで到達したキャラバン交易は、稲作を海岸部から内陸へと伝えた。Meertens et al. (1999) によると、現在コメの大産地となっているビクトリア湖南部のスクマランドにはキャラバン交易の担い手が稲作を伝えたという。

イフィンガ村の下流に位置するキロンベロ谷は、現在ではスクマランドに並ぶコメの大産地となっている。Monson (1991) によると、遅くとも 19 世紀初頭から半ばまでにはキロンベロ谷の村々と氾濫原を取り巻く山間の村々との間で交易ネットワークが発達し、コメ・干し魚・塩・鉄製品・小家畜・服やビーズが取引されていたという。そして、19 世紀末にベナ・マンガのチーフがイフィンガ村に移り住んでからは、この交易ネットワークへのイフィンガ村の関わりはより強まった。そうした状況のもとでスワヒリ海岸から内陸に伝わった稲作は、キロンベロ谷の内陸部の村々やイフィンガ村に伝播した。

現在、イフィンガ村ではシコクビエは 1 年目の焼畑であるリテマで単作され、イネはシコクビエとは別区画のリテマないし 2 年目以降の焼畑であるリハラで雑穀類や野菜と混作されている。また、一部の谷底湿地に湿地畑が拓かれ水稻が単作されている。しかし、湿地の利用はごく近年まで一般的でなかったことが古老たちへの聞き取りから明らかになっている。

今日のイフィンガ村の稲作では陸稲栽培が主流であること、水稻栽培が拡大するためには環境条件だけでなく技術的な課題がいまだ存在していることから判断すれば、イフィンガ村においては陸稲が先に伝播して受容されたと考えて間違いないだろう。その後、陸稲は徐々に主食作物として普及し、さらに雑穀に代わって主穀となっていった。穀類や野菜の種子を混播する混作は現在も調査地で実践される在来農法である。この村に稲作が伝播した際にこの農法が陸稲の種子を受容する受け皿となったと考えられる。

一方、水稻栽培は、陸稲栽培と対称的に在来農耕と技術的にかげ離れた新しい技術として伝播した²⁶⁾。そして、その受容のされ方は陸稲のそれと全く異なる。たとえば、湿地畑の耕作は焼畑の耕作と比べ耕作初期に集中的な労働投入が必要で、湿地畑における除草作業も焼畑のそれに比べ大きな負担となっている。たとえ人々が水稻栽培を望んでも、水稻栽培に必要な湿地が地域の中で偏在しているため湿地耕作をおこなえない場合もある。このように地域の自然環境や生業の特性が湿地畑の拡大を阻害している側面は無視できない。そうであっても人々が小規模でも水稻栽培を行うのは、陸稲に比べて収量が大きい水稻を栽培することによって収穫量を補ったり、食味が異なるイネ品種を栽培することで食文化の多様性を確保したり、また陸稲よりも水稻がやや高く売れるといった理由からである。人々が食生活や食文化に充足と充実を志向する傾向と地域の社会経済的な動向が相まって水稻栽培が試行されるようになってきたのである²⁷⁾。このように陸稲と水稻はいずれも人の移動や交易によって伝播したが、それらが受容される過程は異なっている。

5.2 米食文化の伝播と受容

本稿では、コメの料理加工法・調理道具・食味表現の記述を通じて、イフィンガ村にみられる米食文

26) 基本的に陸稲は焼畑で混作されるのに対して、水稻は湿地畑で単作される。

27) 本稿では、品種選択についてはほとんど取り上げることができなかったが、調査地では多様なイネ品種が栽培されている。そうしたイネ品種の種子は等量交換などによって地域内で入手が可能である。このような種子の取得が容易である状況も、世帯の水稻栽培の試行的導入を促している。

化の特徴についても明らかにした。また、地域間比較からコメにまつわる食文化や物質文化にはスワヒリ海岸地域やキロンベロ谷の米食文化と多数の共通点が認められることも指摘した。

イフィンガ村の米食文化には二つの系統を見出すことができる。一つは、環インド洋諸地域との共通性が認められる調理文化である。これには米飯・ピラウ・焼米といった主食となる料理とパーボイル加工が含まれ、米粒をそのまま調理する粒食の文化である。また特殊な形状をした鍋蓋やしゃもじは、粒食に対応した物質文化である。もう一つは、シコクビエやモロコシといったアフリカ大陸原産の作物や新大陸起源のトウモロコシやキャッサバなどの調理方法で、米粉を用いた粥（キヒョゲ）と米粉にバナナを加えてつくる菓子類、醸造酒・清涼飲料水などが含まれる。これは粒食に対してコメを粉にしてから用いる粉食の文化である。

コメの粒食文化と粉食文化はいずれもタンザニアの他地域と調理・加工法や料理・加工品名が共通しているものが多くみられた(表3)。たとえばコメの調理法が他地域と類似あるいは同一であるものには、アラブ起源のピラウや生地を発酵にドライイーストを用いるキトゥンブーアなどがある。これらは近年都市部から伝わったものである。また、キロンベロ谷では一般的であるが、他地域ではあまり目にする事のない焼米（ムバテ）がある。これは交易を通じてイフィンガ村よりも古い稲作地であるキロンベロ谷からイフィンガ村に伝わったと考えるのが妥当だろう。一方、イフィンガ村では他村で雑穀粉を用いることが一般的な調理加工品にも米粉を用いていた²⁸⁾。特に粉食の調理法に注目すると、他地域ではコメ以外の作物を用いて調理されることが一般的であるが、イフィンガ村ではコメを原料とする料理法が存在する²⁹⁾。

ではどのようにして粒食および粉食の調理法が伝播したのだろうか。これには二つの可能性が想定できる。それは、これらが米食文化として伝播した可能性と、雑穀食文化としてコメの伝播より前にイフィンガ村に存在していた調理法が、後にコメが伝播して原料が置き換わった可能性である。いずれにしても、イフィンガ村では、在来の粉食文化が粒食文化に置き換わったのではなく、コメが粉食文化に取り込まれることで、コメの粒食と粉食という二つの系統が併存している。

イフィンガ村の米食文化は、イネの伝播が基本的にはインド洋から西進したというルートを考えれば、稲作はイフィンガ村にはキロンベロ谷から伝わったものと推察できる。しかし、先に述べたように Monson (1991) によると遅くとも 19 世紀初頭から半ばまでには、キロンベロ谷とそれを取り巻く山間の地域で交易ネットワークが発達した。こうした交易ネットワークのもとで、地域の食文化は単線的な伝播だけではなく、ネットワークを介して複合的要因のもと相互に影響を与え合いながら形成されたと考えられる。また、高地に居住していたベナとキロンベロ谷から移住してきたベナ・マンガの二つの食文化、都市から持ち込まれた食文化などが交差する地点の一つとして現在のイフィンガ村は位置づけ

28) 特にコメの酒を作ると決めた年には、食味は劣るが粉がたくさん取れる大粒のコメが稔る品種をわざわざ栽培することもある。

29) キヒョゲ・ブムンダ・キンバマ・清涼飲料水・醸造酒がこれに該当する。たとえば、イフィンガ村で加工されるコメの粥（キヒョゲ）は粒粥ではなく米粉をもちいた粉粥が一般的である。加藤（2014）によると、この粉粥はキロンベロ谷でも調理されスワヒリ語でウガリ（*ugali*）と呼ばれている。一般的には、これはウジ（*uji*）というシコクビエ等の雑穀の粥の調理法と同じである。ウジはタンザニア各地で作られる。また、ブムンダという団子については、スティア（1983）の記載から、ザンジバルでモロコシを使って料理されていたと示唆される。キンバマという揚げ菓子は、タンザニア南部でよく目にする菓子であるが、一般的にはトウモロコシ粉とバナナを原料に作られる。清涼飲料水と醸造酒については、加工法についてさらに調査が必要であるが、原料としてコメの発芽種子を使うことなどは、トウモロコシやシコクビエの穀芽酒の製法に共通している。また、米粉を取るための赤米品種がかつてキロンベロ谷で栽培されていた（加藤 2014）が、イフィンガ村では、大粒品種からはよく粉が取れると言われており、現在でも赤米品種や大粒品種がわざわざ粉食のために栽培されている。

られる。イフィンガ村の米食文化は、かつて東アフリカに存在していた米食文化のありようと今日の食文化の成り立ちを考える手がかりとなる。

6. おわりに

本稿では、タンザニア南部の焼畑農耕民の僻村に稲作と米食文化がどのように伝播し、地域社会がそれをどのように受容したのか検討してきた。今日、イフィンガ村にみられる米食文化の一部は、ベナ・マンガが稲作と陸稲を持ち込む以前に交易関係があったキロンベロ谷の村々などから伝播していたと考えられる。また、水稲耕作が受容された際にはその食味が重要な役割を果たした。イフィンガ村では陸稲と水稲の米飯に対してそれぞれ特有の食味表現が存在する。陸稲と水稲が食味によって弁別され、水稲の食味が嗜好に合うものであったことから、陸稲栽培よりも大きな労働投入を必要とするにもかかわらず水稲栽培が受け容れられたのである³⁰⁾。

いくつもの農耕技術を組み合わせることは簡単なことではなく、多数の作物や作物品種を保持し続けることには手間と労力が必要となる。しかし、イフィンガ村では米飯を中心とした食生活が定着した現在でもバナナ・イモ類・雑穀類が栽培されている。また、他地域からイフィンガ村へ新しいイネの品種が持ち込まれて、栽培される品種の数は増加している。さらに、都市部から伝えられたコメの調理・加工法が試行される一方で、他地域では作られなくなった菓子が現在も作られている。このように在来の技術や知識が地域社会に保持されたまま外来の技術が内在化されていくことは、生産から消費の様々な局面で認められる。そして、このような指向性が結果的に地域の農耕や食生活に多様性をもたらしている。多様性が個々人と地域社会にとってどのような意味を持ち役割を担っているのかについては、別稿で論じることとしたい。

謝辞

本研究は、魅力ある大学院教育イニシアティブ「臨地教育研究による実践的地域研究者の養成」(平成19年度)、京都大学教育研究振興財団・長期派遣助成(平成20年度)、JSPS特別研究員奨励費(09J03556)の助成を受け実施したものである。本稿は京都大学に提出した博士論文の一部に加筆したものである。京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科の掛谷誠先生、伊谷樹一先生からはフィールドワークの方法について教えを受け、議論の場では示唆に富んだ助言をいただいた。イフィンガ村の人々はいつも私を暖かく迎えて受け容れてくれた。こうしたご厚意なくして本研究は成立しなかった。また本稿の執筆においては、寺木佳奈氏、富山大学人文学部の藤本武先生、アフリカ食文化研究会のメンバーの皆さんから有益な助言を頂いた。また二名の査読者からは懇切丁寧なコメントを頂いた。記して感謝申し上げます。

30) 私がこの村で調査を開始した2006年の時点で、水稲に対して「買付商人が好んで買い取る」、「高く売れる」といった説明がなされることがあった。しかし、水稲が最初に伝播したのはそれよりもはるかに昔のことで、当時イネはもっぱら自給のために栽培されていた。水稲栽培の動機付けとなったのは、水稲の経済的な優位性ではなく水稲と陸稲との食味の違いであったと推察する。

引用文献

- 安溪貴子・石川博樹・小松かおり・藤本武 (2016) 「第1章 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。
- Carpenter, A. J. (1978) The history of Rice in Africa. In I. W. Buddenhagen and G. J. Persley (eds.), *Rice in Africa*, pp. 3-10. Academic Press.
- Culwick, A. T. and G. M. Culwick (1935) *Ubena of the Rivers*. George Allen & Unwin LTD.
- FAO (2020) FAOSTAT. <http://www.fao.org/faostat/en/#home> (2020年9月7日参照)
- Jätzold, R. and E. Baum (1968) *The Kilombero Valley (Tanzania). Characteristic Features of the Economic Geography of a Semihumid East African Flood Plain and Its Margins*. Weltforum Verlag.
- Kanyeka, Z. L., S. W. Msomba, A. N. Kihupi, M. S. Penza, and K. Alluri (1995) Rice ecosystems in Tanzania. *International Rice Research Notes* 20(1): 33.
- 加藤太 (2008) 『氾濫原における土地利用の多元性と在来稲作の展開—タンザニア、キロンベロ谷の事例—』京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科博士論文。
- 加藤太 (2014) 「タンザニア中南部における穀物の社会的価値と栽培の変遷—キロンベロ谷におけるコメ、トウモロコシ、シコクビエの利用—」『雑穀研究』29: 13-19.
- Khush, G. S. (1984) *Terminology for Rice Growing Environments*. International Rice Research Institute.
- 近藤史 (2011) 『タンザニア南部高地における在来農業の創造的展開と互助労働システム—谷地耕作と造林焼畑をめぐる—』松香堂書店。
- Longford, M. (2001) *The Flags Changed at Midnight: Towards the Independence of Tanganyika*. Gracewing.
- Lu, J. J. and T. T. Chang (1980) Rice in its temporal and spatial perspectives. In B. S. Luh (ed.), *Rice: Production and Utilization*, pp. 1-74. AVI Publishing.
- 前田成文 (1989) 「ベフディ：ベツィミサラカ族とシハナカ族の狭間で（〈特集〉マレー世界のなかのマダガスカル）」『東南アジア研究』26 (4): 417-429.
- Meertens, H. C. C., L. J. Ndege, and P. M. Lupeja (1999) The cultivation of rainfed, lowland rice in Sukumaland, Tanzania. *Agriculture, Ecosystem and Environment* 76: 31-45.
- Monson, J. (1991) *Agricultural Transformation in the Inner Kilombero Valley of Tanzania, 1840-1940*. Ph.D. thesis, University of California, Los Angeles.
- 中尾佐助 (1972) 『料理の起源』日本放送出版協会。
- 白鳥清志 (2008) 「サハラ以南アフリカにおけるイネ研究と普及の諸問題：タンザニアとガーナの事例から」坂上潤一・伊藤治編『アフリカにおける稲作最前線』pp. 161-168、独立行政法人国際農林水産業研究センター。
- Steere, E. (1870) *Swahili Tales: As Told by Natives of Zanzibar*. Bell & Daldy.
- スティア、E. (1983) 『スワヒリの昔話』（宮本正興・鈴木優梨子訳）同朋舎出版。
- Swartz, M. J. (2003) *Culture Summary: Bena*. HRAF.
- Taasisi ya Uchunguzi wa Kiswahili (1981) *Kamusi ya Kiswahili Sanifu*. Oxford University Press.