

《論文》

ウガンダの難民居住地における南スーダン人の食習慣  
 ——食材と嗜好の変化——

村橋 勲\*

Foodways of South Sudanese in Ugandan Refugee Settlements:  
 Changing Foods and Tastes

Isao MURAHASHI

要旨

南スーダンでは、伝統的に農耕、牧畜、狩猟、漁労、採集を組み合わせた複合的な生業経済に基づく食生活がみられた。しかし、長引く内戦により周辺国に難民として離散した人々は、しばしば避難先の生態環境や経済状況に合わせて食生活の見直しを迫られる。本稿は、ウガンダのキリヤンドゴ難民居住地における参与観察から、南スーダン難民の食材の確保、食習慣および食の嗜好について、その変化と持続性を考察する。食におけるもっとも大きな変化は、主食穀物がモロコシからトウモロコシに転換したことである。これは、モロコシよりもトウモロコシの方が、生育が早くすぐに食べられること、そして市場性が高いことなどによる。副食については、食べ飽きない工夫として、または、家計節約のため、南スーダンで食べ慣れてきた野菜や野草が利用され続けている。また、食習慣については、男女によって異なる食事行動が維持される傾向にあるが、難民居住地に多い女性中心の世帯では、必ずしも慣例的な食習慣に従っていないこともある。

キーワード

食習慣、食材、嗜好、ウガンダ、南スーダン難民

\*東京外国語大学現代アフリカ地域研究センター (African Studies Centre, Tokyo University of Foreign Studies)  
 i\_murahashi@tufs.ac.jp

## 1. はじめに

南スーダンにおける難民の食に関する言説は、アフリカの難民を飢餓と結びつけるイメージと強く結びつけられている<sup>1)</sup>。確かに、2013年末以降、南スーダンの紛争地域では、治安悪化による農作業の遅延や停滞、市場における食料価格の高騰、不規則な降雨や水不足、さらに食料供給をコントロールしようとする軍事的戦略などにより、国内の広い範囲で食料不足が深刻になった。とりわけ2017～2018年にかけて、全国的に食料事情が悪化した。国連食糧農業機関（Food and Agriculture Organization of the United Nations: FAO）は、2017年初めには一部の地域で飢餓を宣言し、2018年には国民の6割にあたる約600万人が食糧危機にあると発表した（FAO 2018）。内戦下では、食料を得ることは、人々が国境を越えて周辺国に逃げる動機のひとつとなっている。

しかし、その一方で、Deng (1999) が指摘するように、南スーダンの食生活に関する研究は、飢饉、食料不足、栄養失調に焦点を当てた人道支援の言説の範囲内にとどまってしまい、南スーダンの諸社会において重要視されてきた食の社会的意義や、食が繋ぐ社会関係、食に対する文化的な価値に関する研究は進まず、もっぱら人々が摂取する栄養やカロリーにばかり注目が集まってきた。その結果、南スーダンの人々が、平時に何を食べていて、どのような食材を好み、社会的な価値を置いているのか、また、食糧事情が悪化する内戦下には、人々がどのような食材を、いかなる手段や工夫を用いて利用し食糧危機に対処しているのかについて社会学的な側面から考察した研究は十分ではない。

たとえば、第二次スーダン内戦や南スーダンの紛争に関する食については、栗本（2011）や一部のNGO報告書（Arensen 2017; REACH 2018）などを除けば、わずかな報告例しかない。また、周辺国に避難した南スーダン人が約200万人とされているなかで、彼らの食に関する報告は、人道支援機関の調査報告を除けばほとんど例がないのが実情である。そこで、本稿では、歴史的に南スーダンと国境を越えた人やモノの交流が盛んで、かつ南スーダン難民の最大の受け入れ国であるウガンダにおける南スーダン難民の食習慣をとりあげながら、それを南スーダンの食習慣との比較と差異という視点から考察する。

一般に、難民の食生活を分析する際に、難民という状況を反映して以下の問いを立てることができる。1) 食材について——難民が自分たちの出身地域で日常的に食べていたものを避難先でも食べているのかどうか。難民の場合、経済的な移民とは異なり、食材の選択は生態環境の変化だけでなく、難民の経済的状况や配給食糧の受給といった難民キャンプ特有の条件に左右されると考えられる。2) 食習慣について——難民キャンプにおける食材や生活スタイルの変化によって共食を含む慣習化された食事行動や調理法はどのように変化しているか。飲食の場を誰と共有するかは、その場に生活する人々の親密さとも関係しており、難民キャンプの間で築かれる家族や友人を含めた社会関係に応じて、食事行動や調理法が変化することが考えられる。3) 食の嗜好について——故郷にはない新たな食材と出会うことなどによって人々の食の嗜好はどのように変化しているか。とくに、多国籍化、都市化した難民キャンプの場合、故郷では食したことのない食べ物を試す機会が増えるため、食や人々の嗜好が多様化する可能性が考えられる。また、難民生活が長期化するなかで、食べたことがない食材を食べ慣れていくような

---

1) 本稿でいう南スーダンとは、2011年7月に独立した南スーダン共和国を指す。現在の南スーダン共和国の領域は、1899年から1955年までイギリスとエジプトが共同統治したイギリス＝エジプト領スーダンおよび1956年に独立したスーダン共和国における南部スーダンと重なっている。本稿では、煩雑さを避けるために、一貫して、南部スーダンおよび南スーダン共和国を指すものとして南スーダンを用いる。一方、スーダンは、独立前の北部スーダン、つまり現在のスーダン共和国を指す。

場合も想定される。

本稿では、以上の問いについて、ウガンダ中西部のキリヤンドンゴ難民居住地に暮らす南スーダン難民の食生活に関する事例研究を通して分析する。2章で、調査地概要と研究方法について述べた後、3章で、自家栽培する食料や配給食糧の利用、市場で販売、購入する食料、難民居住地内で採集する野草などさまざまな食材とそれらに対する人々の嗜好について取り上げる。さらに4章で、個別の世帯のフードダイアリーと人々の食事観察事例をとおして、南スーダン難民の食習慣について分析し、最後に、難民となることによる食と食習慣の変化について考察する。

## 2. ウガンダの難民居住地

### 2.1 調査地と調査方法

本稿の基となるフィールドワークは、ウガンダ中西部のキリヤンドンゴ難民居住地（Kiriyandongo Refugee Settlement）で実施した。キリヤンドンゴ難民居住地は、ウガンダ中西部キリヤンドンゴ県に位置し、カンパラ（Kampala）から225キロ北、ウガンダ北部の中心都市グル（Gulu）から110キロ南の距離にある（図1）。第二次スーダン内戦<sup>2)</sup>を逃れた南部スーダン人受け入れのために1990年に設立された一時保護センター（Transit Center）を始まりとする。ウガンダ政府は、ルワンダ難民受け入れのため、1960年代にアフリカでもっとも古い難民居住地を南西部に設立して以来、人口が少ない農村部に難民居住地を作り、そこで難民登録した各世帯に居住と耕作に必要な土地を割り当てるという農村居住地政策（Local settlement policy）を採ってきた（村橋 2021: 137）。この政策に従い、1992年にキリヤンドンゴを難民居住地とすることが公式に決定された後、スーダン難民への土地の割り当てが始まり、現在のような3,725ヘクタールの敷地面積をもつ難民居住地となった。

キリヤンドンゴでは、一時保護センターの開設から2005年まで、この難民居住地の住民のマジョリティはウガンダ国境近くの南部スーダン出身のアチョリ（Acholi）の人々だった。彼らは、2005年の包括和平合意（Comprehensive Peace Agreement: CPA）締結によってスーダン内戦が終結すると、15,000人の約8割が帰還した。その後、ケニアやコンゴ民主共和国（DRC）などからの難民を受け入れていたが、2013年末から再び南スーダン難民を受け入れるようになり、2016年8月に受け入れ収容能力を超えるという理由で中止されるまで難民の受け入れが続いた。現在、キリヤンドンゴでの難民登録者及び庇護申請者数は56,000人であり、このうち99%が南スーダン出身であり、それ以外にDRC、ケニア、ルワンダ、ブルンジ、スーダン出身者もいる。南スーダンは約60の民族集団によって構成される多民族国家であり、キリヤンドンゴ難民居住地もさまざまな民族出身者が暮らしている。人口的に卓越した民族集団はおらず、地域的には、ウガンダと隣接する南スーダンのエクアトリア地方の出身者が多い。民族別には、アチョリ（Acholi）、ディンカ（Dinka）、ヌエル（Nuer）といった西ナイル諸語に属する集団の他、バリ（Bari）、ロトゥホ（Lotuho）、ロピット（Lopit）など東ナイル諸語、ディディンガ（Didinga）やなどスルマ諸語（Surmic languages）、マディ（Madi）、モル（Moru）など中央スーダン諸語に属する集団の出身者が混在している（図2）。こうした多民族的な状況を反映して、南スー

2) 第二次スーダン内戦は、南部の解放戦線であるスーダン人民解放運動／軍（Sudan People's Liberation Movement/Army: SPLM/A）が組織され、スーダン政府に対する解放闘争を開始した1983年から、SPLAがスーダン政府と包括和平合意（CPA）を結んだ2005年まで22年続いた。その間に約200万人が亡くなり、400万人以上が家を失った。

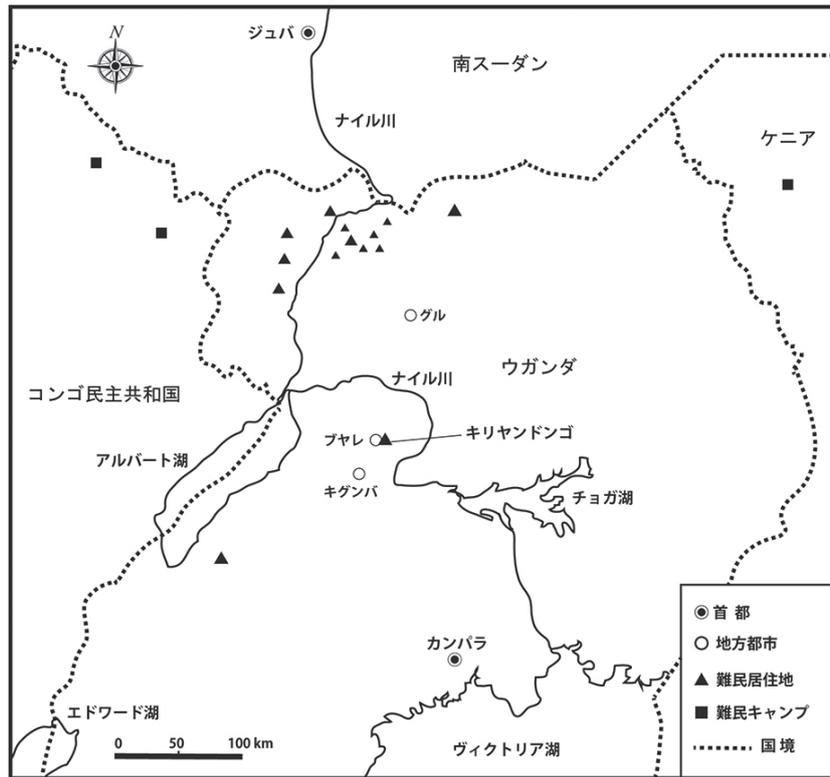


図1 ウガンダの難民居住地

注：UNHCR (2019) より著者作成。

ダン難民はそれぞれの民族語のほか、アラビア語ジュバ方言 (Juba Arabic)、スワヒリ語、英語など複数の言語を状況に応じて使い分けている。

また、難民の滞在期間もさまざまで、1990年代から暮らし続けている難民もいれば、キリヤンドンゴから南スーダンに帰還後、再びキリヤンドンゴに避難した者、そして、2013年以降に難民登録したばかりの新規難民もいる。男女比人口をみると、18歳未満の子どもと女性を合わせた人口が全体の85%を占める (UNHCR 2017)。子どもや女性が多いという状況はウガンダ全土の難民居住地に共通してみられる<sup>3)</sup>。難民のなかでの、女性や子どもの割合が多い理由には、1) 紛争下で、男性の扶養者が妻と子どもだけをウガンダに避難させた (男性の扶養者が妻や子どもといっしょに避難するが、妻と子どもを難民居住地に残して、一足先に南スーダンに戻るケースもある)、2) もともと男性の扶養者がいない女性・子ども世帯が避難を選択する傾向がある、3) 男性は真っ先に兵士による殺害の標的になりやすい一方、女性や子どもは場合によっては家から逃げる余地が与えられる、が考えられる (栗本 2017: 63; Murahashi 2018)。そのため、ウガンダの難民居住地では、女性が事実上、家長となり複数の子どもたちを扶養する世帯が多くみられる。

以上のような、ウガンダの難民政策やキリヤンドンゴ難民居住地の人口・民族構成を踏まえたうえで、

3) 内戦が激化した1990年代以降に、スーダン難民のほとんどは、ウガンダとケニアで受け入れられた。そのうち、1992年に設立されたケニア北西部にあるカクマ難民キャンプは、ウガンダの難民居住地とは対照的に、男性の難民数が女性のそれを上回っている (Ohta 2009; UNHCR 2020)。

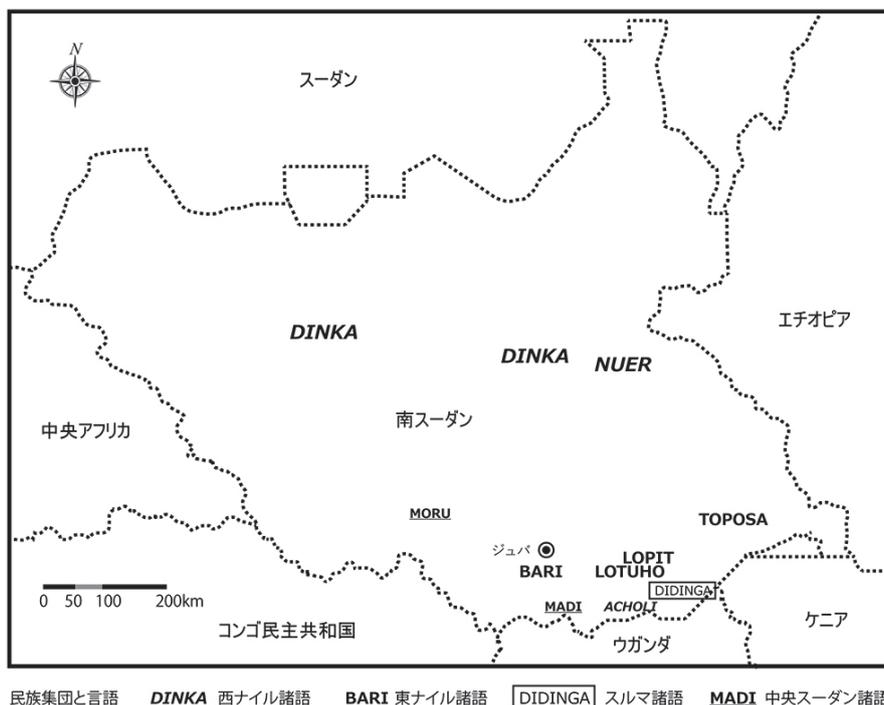


図2 南スーダンの各民族集団の居住地域<sup>4)</sup>

注：著者作成。本文中で言及した民族集団のみを記載。

南スーダン難民の食習慣を明らかにしていく。本稿は、2014年から2018年の間にキリヤンドンゴ難民居住地で継続的に実施したフィールドワークに基づいている。調査方法は、難民の各世帯の農地や住居における参与観察と栽培する農作物に関する世帯ごとに実施した半構造化インタビューを用いた。質問で使用したのは英語で、アラビア語や各民族語での会話は英語を話す難民に通訳をお願いして実施した。

### 3. 難民居住地における食材と嗜好

#### 3.1 変化する主食

南スーダンでは、雑穀を中心とする農耕とウシやヤギを中心とする牧畜、それに漁労、狩猟、採集という生業活動を組み合わせて食材を確保する複合的な生業経済が形成されてきた (Kurimoto 1984)。南スーダンに暮らす多くの言語・民族集団は、古くからモロコシやトウジンビエ、シコクビエを始めとする雑穀を主食としており、それらは自給的農耕によって栽培されてきた。なかでも、社会的にも栄養学的にも重要なのがモロコシである。北東アフリカ原産のモロコシは、スーダンでは数千年前に栽培化されたと考えられている。栽培モロコシの5つの基礎品種群 (races)<sup>5)</sup>のうち、南スーダンで栽培され

4) 南スーダンには約60の言語・民族集団があるとされる (NBS 2010)。図2では、ディンカ、ヌエルなどの話者人口の多い民族集団に加えて、本文で言及する民族集団を記載した。

5) 栽培モロコシは bicolor, guinea, kafir, caudatum, durra の5つの基礎品種群に分類される。それぞれの品種群に属するモロコシは交配が可能で、10の中間品種群が確認されている。



写真1 収穫されたさまざまな品種のモロコシを頭に載せて運ぶ南スーダンの女性

注：2013年1月、南スーダン東南部のロピット人の集落にて著者撮影。

ている主要品種は *Sorghum bicolor bicolor* と *Sorghum bicolor caudatum* である (Kuol *et al.* 2020: 12)。とくに、*caudatum* 品種群の栽培地域はシャリ＝ナイル語派 (Chari-Nile languages)<sup>6)</sup>の居住域と重なっているため、同語派に属する各民族集団の移住とともに栽培地域が拡大していった可能性が高いと指摘されている (Stemler *et al.* 1975)。南スーダンで栽培化されたモロコシは、洪水や旱魃に強く、栄養価が高いため、その栽培は、牧畜と農耕を組み合わせた生業システムとうまく適応し、人の手で多様な在来品種が生み出されてきた (写真1)。モロコシの在来品種は、生育期間、花序の形態、収穫量だけでなく、風味や食感などの特徴に応じて、各共同体においてさまざまな民俗名で呼ばれている。

南スーダンでは、生業における男女の労働分業は民族集団ごとに異なるばかりでなく、同一の民族集団のなかでも家族構成に応じて異なる。農耕社会では、農作業のなかでも畑の耕起など重労働や狩猟(民族集団によっては漁労)はもっぱら男性が従事する一方、収穫作業では女性が男性を手伝うことは一般的である。また、食用となる果実や野草の採集は女性が行うことが多いため、野草に関する知識の所有と伝承には女性が大きな役割を果たしている。また、牧畜社会では、放牧キャンプで家畜の世話をするのはもっぱら若い男性である一方、農耕には男性も女性も従事する。たとえば、牧畜社会であるディンカでは、男性中心の世帯においては、祖母や母が農耕に関する知識を息子たちに教えることになっているが、病気や紛争で父や夫などの男性扶養者を失った女性世帯においては、年配の女性を中心に女性たちで共同耕作グループを組織し、種子や農法に関する知識を娘たちに教えてきた (Nyibol 2020)<sup>7)</sup>。農耕社会、牧畜社会のいずれであっても、女性は、モロコシをはじめとする在来品種の穀物

6) ナイル＝サハラ語族の1語派として分類されていたが、現在は名称としては使われていない。シャリ＝ナイル語派とされた言語は、ナイル諸語や中央スーダン諸語などを含む南スーダンのほとんどの民族集団が該当する。ナイル諸語は、西ナイル諸語と東ナイル諸語の両方を含む。

7) 紛争で家族が離散したあるディンカ女性は、母から伝統的に栽培されてきたモロコシの種子をつねに避難先にもつ

についての農法や調理法だけでなく、栽培する野菜や採集する野草に関する知識の所有と伝承に中心的な役割を果たしてきた。

19世紀半ばに南スーダンが外部と接触してからは、トウモロコシ、キャッサバ、ラッカセイなどのアメリカ大陸原産の作物に加えてイモやマメが、アラブ人やヨーロッパ人の商人との交換を通して、あるいは隣接するアフリカの民族集団との接触を通してもたらされた (Tothill 1948)。外部から伝わったこれらの作物は、南スーダンの諸社会において少しずつ栽培化が進んだ。20世紀に入ると、北部や中央部に暮らす農牧民の社会ではモロコシが主食作物であり続けたのに対して、より降水量の多い西部や南部の一部では、トウモロコシやキャッサバへと主食作物が置き換わっていった。

キリヤンドンゴ難民居住地に暮らす難民を例にあげるならば、ディンカとヌエルは、南スーダンでは牧畜に依存した生業を行っており、一方、アチョリを含むエクアトリア地方出身者とはもっぱら農耕を主たる生業としてきた。南スーダンの故郷の集落では、ディンカ、ヌエルの人々はモロコシ、アチョリの人々はモロコシ、シコクビエ、トウモロコシ、インゲンマメ、ゴマなど、モルの人々はモロコシ、トウモロコシ、キャッサバ、ラッカセイ、サツマイモ、インゲンマメなどを栽培してきた (Tothill 1948; Jurey 1981; Sharland 1989)。

難民居住地における彼らの生計活動は、南スーダンの故郷での生業形態、ジェンダー、家族構成、社会階層の差異に応じて多様性がみられるが、どの地域・民族出身の南スーダン人であっても難民居住地ではもっぱらトウモロコシを栽培している。品種としては、アフリカで広く栽培されている穀粒の白いデント種がもっとも多い。2014年から2015年にかけて、著者が、キリヤンドンゴに暮らす難民75世帯を訪問して、インタビューと菜園などの観察を並行して栽培されている植物の調査を行った結果、9割以上がトウモロコシを栽培していると回答した (写真2)。

トウモロコシは、1960年代から1970年代にかけてキリヤンドンゴ難民居住地の20キロ南にある町、キグンバ (Kigumba) に入植したケニア移民によってもたらされた。現在では、キリヤンドンゴ県全体で自家消費用かつ換金用としてもっとも重要な農作物となっており、南スーダン難民も難民居住地の生態環境に合わせてもっぱらトウモロコシを栽培するようになった。Mulumba (2010: 187) によれば、1992年の難民居住地の設立後、キリヤンドンゴではトウモロコシの豊作が続き、難民が国連世界食糧計画 (World Food Programme: WFP) に余剰分を売却するほどであった。そのため、1990年代後半には同居地における食糧援助は一部の対象者を除いて停止された。こうした経緯から、南スーダン難民は、難民居住地に住み始めた後、比較的早期にトウモロコシを主穀として栽培するようになったと考えられる。

キリヤンドンゴ難民居住地でトウモロコシ生産がさかんになった要因には、複数の理由が考えられる。まず、栽培に適した気候があげられる。同県は、年間降水量約1,180mm、年平均気温24.8°Cであり、雨季と乾季が年2回ある。キリヤンドンゴ難民居住地は総じて土壌が肥沃であり、天水農耕で栽培されるトウモロコシは年2回、作付けが可能である。播種は、雨季の開始 (3月下旬と9月下旬) とともに始まり、収穫は、乾季の開始 (7月末と12月中旬) とともに行われる。その間に3~4回除草を行うのが一般的である。難民居住地に暮らすケニア難民は農薬や肥料を使用している一方、南スーダン難民のほとんどは無施肥、無農薬で栽培を行っている<sup>8)</sup>。南スーダンの自給作物であるモロコシは、地域に

ていき、そこで栽培するようにと教わった (Nyibol 2020)。

8) 無施肥、無農薬での耕作に関して、南スーダン難民は、1) これまで肥料や農薬を使ったことがなく、何を使えばよいかわからない、2) 肥料や農薬についての知識はあるが、それを買う経済的な余裕がない、3) 肥料の使用後、数年間は豊作になったが、その後、収穫が激減した。そのため、肥料を使うと土地の疲弊が早くなるのではないかと



写真2 難民居住地で収穫されたトウモロコシ

注：2014年8月、キリヤンドゴ難民居住地に暮らすアチョリ人世帯にて著者撮影。

よって収穫期に違いがあり、年1回収穫される長期成熟型と、数ヶ月で成熟し、年に2回収穫可能な短期成熟型が確認されている。そのうち、味覚や収穫量において重要なのが長期成熟型のモロコシである。トウモロコシは、モロコシよりも早く成長し、播種から3～4ヶ月で収穫できるため、手早く食料を確保する必要に迫られた難民に広く受け入れられたと考えられる。

主食としてのトウモロコシは、南スーダン人の中では、モロコシよりも味気がなく栄養価も低いと認識されることもあるが、一般には、容易に製粉でき、調理法を工夫すればおいしく食べられると考えられている。製粉されたトウモロコシは、お湯に溶かして練り上げられた固粥、ポシヨ (*posho*) にして食される<sup>9)</sup>。ポシヨは、ケニアの主食、ウガリ (*ugali*) と同じであり、南スーダンでは一般にアシダ (*asida*) と呼ばれている。南スーダン人は、モロコシの固粥のような柔らかい食感のポシヨを好むため、トウモロコシ粉にキャッサバ粉を混ぜて、ポシヨに粘り気を出すことで食べやすくすることが多い。

また、南スーダンの各農村社会では、主にモロコシを原料とする醸造酒 (どぶろくビール)<sup>10)</sup> がもっとも頻繁に飲まれている一方、キリヤンドゴ難民居住地では、トウモロコシ粉とキャッサバ粉を原料として作られる蒸留酒、ワラジ (*waragi*) が広く飲まれている (写真3・写真4)。難民居住地の設立当

考え、使わなくなった、などの理由を挙げた。

9) 固粥だけでなく製粉されたトウモロコシ粉もポシヨと呼ばれる。

10) モロコシ醸造酒は、発酵させたモロコシなどの穀物を、沸騰させたお湯やイースト菌と混ぜて作られる。写真3のように薄茶色をしており、わずかな酸味がする低アルコール飲料である。日常的に飲まれるだけでなく、共同耕作の後や祝祭や葬礼などの儀礼の時など人々が集まるさまざまな機会には必ず飲まれる。地域によってさまざまな呼び名がある。よく知られているのはクウェテ (*kwete*) であり、南スーダンの南部からウガンダやDRCの北部に至るまで広い地域で使われている。



写真3 配給されたモロコシから作られた醸造酒（どぶろくビール）

注：2018年8月、キリヤンドンゴ難民居住地で著者撮影。



写真4 トウモロコシ粉とキャッサバ粉から作られる蒸留酒

注：ドラム缶を改造した蒸留器による蒸留酒作り。蒸留酒は、アルミ製の調理鍋のなかに置かれた土器の容器に溜まる。2014年9月、キリヤンドンゴ難民居住地で著者撮影。

初から暮らす難民によれば、かつてはモロコシビールを含めさまざまな自家製の酒が作られていたが、次第にトウモロコシの蒸留酒が主流になっていったという。現在、モロコシビールは各世帯で作られることはあっても販売されることはない。ある難民の女性が、「モロコシビールが売れないため、トウモロコシの蒸留酒だけを作るようになった」と述べたように、難民居住地に暮らす女性たちは、換金性の高い飲み物を頻繁に作る傾向にある<sup>11)</sup>。

11) 2014年9月、著者インタビュー。インタビューを受けた難民は、写真4で示した蒸留器を使っているアチョリ人の

次に、トウモロコシがモロコシよりも市場流通に適した穀物であったことが指摘できる。まず、難民居住地では、モロコシと異なり、トウモロコシは定期的に NGO から難民へ種子が配給される<sup>12)</sup>。難民は NGO から配給された種子を播種することもあれば、収穫後に自分で保存している種子を播種することもある。平均的な難民世帯のトウモロコシの利用をみると、トウモロコシは収穫後に、自宅の穀物庫に貯蔵された後、自家消費用と販売用にわけられる。2015年に、南スーダン難民の100世帯を対象に、年間の収穫量および自家消費量と販売量（販売予定も含む）に関する聞き取り調査を行った結果、1世帯当たりの収穫量は平均712kgであり、そのうち平均422kgを市場で販売するという回答を得た。つまり、この年では収穫量の約6割が換金用に市場に回されることになる。収穫量全体の何割を市場に回すかは、その年の作柄と市場価格に応じて各難民世帯で決定されるので年によって変動はあるものの、トウモロコシが自家消費用としてだけでなく、現金稼得において重要な穀物となっている。難民が生産したトウモロコシは、ウガンダ人の仲買人が買い付け、首都カンパラで販売され都市民の需要を満たすだけでなく、ケニアや南スーダンとの国境に開設された市場でも販売される。これは、国境の市場の方が、ウガンダ国内よりも高く販売されるからである。ケニアでは主食のウガリがトウモロコシから作られるため、ケニアにおける安価なウガンダ産のトウモロコシへの需要が高いのは驚くことではないものの、これまでトウモロコシを主食としていなかった南スーダンでもウガンダ産のトウモロコシへの需要は高まっていることは新たな現象として注目される。第二次スーダン内戦が終結した2005年以降、南スーダンの首都ジュバでは、国内でローカルに生産されるモロコシよりも安価に購入できるウガンダ産のトウモロコシが穀物市場を席卷し、ジュバの都市民の食事を支える主要な穀物のひとつとなっていた（Kuol *et al.* 2020: 4）。2013年以降、国内紛争の拡大によって国内の穀物生産が停滞し、深刻な穀物不足が生じると、ウガンダやケニアといった周辺国から輸入されるトウモロコシへの需要はますます高まった（Kuol *et al.* 2020: 4）<sup>13)</sup>。

南スーダンでは自給作物として重要な価値を占めてきたモロコシが、ビール原料として生産されている品種を除くとウガンダ国内では市場での流通量が少ないのに対して、トウモロコシが、季節を問わずウガンダ国内のさまざまな市場で売れることにより、避難後に素早く現金稼得を求める南スーダン難民が、モロコシよりも市場性の高いトウモロコシの栽培に着手したと言える。

上記以外の理由としては、トウモロコシの方が穀粒の小さいモロコシよりも鳥害に強いと考えられたといったこと<sup>14)</sup>や、南スーダンで食べ慣れてきた品種のモロコシをウガンダでは入手しにくかったということ<sup>15)</sup>などが考えられるが、いずれも十分に説得的ではない。

---

女性。彼女は、1992年の難民居住地の設立当初から暮らしている。

- 12) キリヤンドゴ難民居住地では、生計支援活動を行う NGO が、トウモロコシとインゲンマメを定期的に難民に配給しているほか、ササゲなどのいくつかの野菜の種子も難民に選択的に配布している。
- 13) 2016年まで、ウガンダから輸入されるトウモロコシは、南スーダンでローカルに生産されるモロコシよりも20%も安く販売されていた（Kuol *et al.* 2020: 5）。
- 14) 数人の難民が、モロコシではなくトウモロコシ栽培を行う理由について「モロコシは鳥に食べられやすい」と回答したが、南スーダンでもモロコシへの鳥害はみられるうえ、鳥以上に深刻な被害を与えるのはストライガ属の寄生植物と言われている。そのため、鳥害への耐性が、南スーダン人がトウモロコシ栽培に転換した強い動機になったとは考えにくい。
- 15) Businge *et al.* (2020) によれば、北部ウガンダでは、モロコシは、主食というよりは救荒作物として小規模に栽培されてきたが、改良品種の導入、ビール市場向けの品種の栽培拡大などで、在来品種は消滅しつつある。こうした状況は、南スーダン難民が、ウガンダにおいてモロコシの種子を入手することを難しくしているものの、女性たちがウガンダに避難する際に故郷で栽培されている在来品種の種子を持ち運んでくることがないとは言えない。

### 3.2 配給食糧の利用

ウガンダの難民居住地で難民登録をした難民は配給食糧を受け取ることができる。配給食糧は、穀物（トウモロコシまたはモロコシ）、マメ（ほとんどの場合、インゲンマメ）、栄養強化食品であるコーン・ソヤ・ブレンド（Corn Soya Blend: CSB）<sup>16)</sup>、食用油、塩である。これらは、家族数に応じて配給量が変わり、家族数が1人であれば、1日当たり穀物（トウモロコシかモロコシ）390g、マメ（インゲンマメかレンズマメ）70g、CSB50g、食用油3g、塩0.5gを受け取り、家族数に応じて、配給量も増加する。配給食糧は1日1人あたり2,500kcalになるように計算されている。ウガンダでは、農村居住地政策の下、難民の自立度に応じて食糧援助は段階的に削減されることになっており、キリヤンドンゴでは1990年代半ばにほぼ食糧援助は行われなくなった。2013年以降、新たな難民の受け入れが始まると再び食糧援助が始まったものの、WFPの資金不足を理由に削減されている（村橋2019）。

実際のところ、援助食糧のモロコシは、難民の食の好みに合わないという理由であまり食べられてはいない。難民にとりわけ不評なのは赤いモロコシである。キリヤンドンゴでは、2014年8月に、配給される穀物が、トウモロコシ粉から赤いモロコシの穀粒へと変わったが、この赤いモロコシに対して、ディンカ人は、不味い、消化不良になる、便秘や痔になるなどの理由で受け取りを拒否した<sup>17)</sup>。その後もモロコシの配給は続けられたが、今も赤いモロコシは難民の間では不人気で、ほとんどの難民は受け取ったその場でウガンダ商人に売却している。ただし、キャッサバ粉を混ぜることで消化不良にはならないという者もいて、工夫して食べている難民も少なくない<sup>18)</sup>。一方、白いモロコシは、赤いモロコシほど不評ではなく、北部スーダンの伝統的な主食であるキスラ（*kisra*）<sup>19)</sup>などにして食べられている。

モロコシの例を除いても、援助食糧の安全性に対して懐疑的な態度をとる難民は少なくない。援助食糧が入った袋には生産国が書かれていることが多いが、どこで生産されているのか、どこから持ち込まれているのかよくわからないといったことが難民の間で話題になる。2018年9月のフィールドワークの際には、キリヤンドンゴではコメが配給されたが、この時、コメを配給した韓国政府が「コメを数回、水で研いでから食べましょう」とWFPを通じて難民に指導したところ、難民の間では配給食糧のコメに何か体によくはない物質が混じっているのではないかという噂でもちきりになり、配給を受け取っても食べることを躊躇する難民が多かった。これは、一般にウガンダでコメを水で研ぐという習慣がないため、わざわざコメを水で洗いなさいと指導するのは、きっと体に良くない化学物質が混じっているからだ、という噂が広がったからである。その後、食べても健康に問題がなかったという難民の体験談が広まると、配給コメへの疑念は払拭された。こうしたことは、難民がおいしさだけでなく、健康に良いものかどうかを判断しながら穀物を選択していることを示している。

モロコシとは対照的に、CSBは難民居住地ではすでに朝ごはんとして定着している。CSBは、WFPが世界中で配給するもっとも一般的な強化混合食糧（Fortified Blended Food: FBF）であり、トウモロコ

16) トウモロコシと大豆を混合して大豆油、ビタミン・ミネラルを加えた栄養補助食品。

17) ディンカ人が受け取りを拒否した別の理由としては、穀粒を配給されると製粉にお金がかかるため、トウモロコシ粉に戻してほしいというものであった。

18) キリヤンドンゴで配給されている赤いモロコシは、南スーダンの国内避難民キャンプである市民保護区で配給されているウガンダ産の赤いモロコシと同じ可能性がある。国内避難民キャンプでは、この赤いモロコシは便秘を引き起こすために不評である（Kuol *et al.* 2020: 32）。

19) キスラは、北部スーダンの主食であり、モロコシ、小麦粉、トウモロコシなどの穀物の粉を水でいた後に、鉄板の上で広げて薄く焼きあげた平焼きパン（パンケーキ）。

シとダイズの粉がブレンドされている。これをお湯で溶いて軟粥（ポリッジ）にして食べる（正確には飲むに近い）。ただ、お湯に溶いただけのCSBはあまり味がしないので、人々はこれに砂糖を加えたり、タマリンドの果実を入れて甘酸っぱい味にしたりすることを好む。

### 3.3 副食の食材と利用

トウモロコシやモロコシが主食として食されている一方、マメ類、野菜は副食に欠かせない食材である。また、主食としての利用頻度は穀物より低いものの、キャッサバやサツマイモなどの根菜作物も栽培されている。これらの作物は、自家消費用としても換金用としても栽培されている。

マメ類の栽培については、NGOが種子配給を行っていることもあり、インゲンマメが広く栽培されているが、南スーダンで広く栽培されているラッカセイも作付けが行われている。インゲンマメは、年2～3回、作付けと収穫が行われ、ラッカセイは、約3ヶ月で収穫可能になる品種が主に栽培されている。これらの作物は、トウモロコシと同じ畑で混作されていることもある。また、とりわけアチョリ人世帯に多く見られるのが、ゴマの栽培である。ラッカセイやゴマは種子を石で磨り潰してペースト状にした後、ソースとして野菜、魚、肉と和えて食べることが多い。

根菜作物については、キリヤンドンゴではキャッサバの栽培がもっともさかんであり、サツマイモを栽培する難民世帯もみられる。キャッサバは、苦味種と甘味種の両方が栽培されている。苦味種はでんぷんに加工され、難民居住地内で販売されたりしている。一方、甘味種は生食が可能なため、そのままかじって食べられることもあれば、油で揚げてキャッサバチップスとしても食べられる。キャッサバチップスは、マンダジ (*mandazi*)、チャパティ (*chapati*) と並んで難民の女性が比較的、手軽に作ることのできる軽食のひとつである<sup>20)</sup>。これらは朝食の定番であり、また、小学校に通う児童にもたせたりする。難民居住地の学校では、いまだに給食が十分に提供されていないので、児童は帰宅する途中でこうした軽食を摂る。

軽食は、紅茶や牛乳といっしょに提供されている店が多いが、なかにはスーダン式のコーヒーを提供する店もある。なお、キリヤンドンゴ難民居住地内には食堂は10軒程度しかないものの、こうした食堂ではよりしっかりとした食事が出される。例えば、トウモロコシとマメを煮た料理、ニョヤ (*nyoya*) や、ヌエル人がもっとも好む主食、ワルワル (*walwal*)<sup>21)</sup> などである。キスラやワルワルは、野菜のソースや肉や魚のスープと一緒に提供される。

トウモロコシ、マメ、ラッカセイ、ゴマなどの主穀や換金作物が、自宅から離れた畑で栽培されているのに対し、副菜となる野菜は自宅の敷地内に作られ家庭菜園で栽培されている。家庭菜園で栽培されている野菜は、民族集団ごとに特徴がみられる。もっとも広く栽培されているのがオクラである。とりわけ、ディンカ人やヌエル人の家庭菜園では、オクラしか栽培されていないことも少なくない。一方、アチョリ、マディ、ロトゥホ人などエクアトリア地方出身者の世帯では、南スーダンではおなじみの葉

20) マンダジは小麦粉、イースト、砂糖から作る揚げパン。チャパティは、小麦粉と卵から作るクレープ状の平焼きパン（パンケーキ）。チャパティは、19世紀末に行われたウガンダ鉄道建設に従事したインド人労働者をつうじて東アフリカに伝わった。

21) ヌエルを研究する橋本栄莉によれば、ワルワルは、小さな粒状にしたモロコシやトウモロコシの粉を、水で炊き、水が少なくなると蒸すというやり方で作られるクスクス (*couscous*)。硬めのお粥のような食感があり、ヨーグルトや牛乳をかけて食べる。ワルワルはアラビア語で、ヌエル語ではピエシ (*piec*)。なお、ワルワルに似た料理として、アコブ (*akob*) またはコップ (*kop*) と呼ばれる食べ物がある。こちらは、ワルワルよりも少量の水で炊き、水分が少なくなった後、蒸して、野菜や肉と油で軽く炒める。コップは、ワルワルよりも硬く、食感は粥よりもごはんに近い。コップは、伝統的には儀礼において年配男性のみが食す「ハレ」の食。



写真5 難民居住地内の市場で売られている野菜  
注：2014年10月、キリヤンドゴ難民居住地にて著者撮影。

物野菜が栽培されている。

たとえば、ササゲは、種子も食用になるが、もっぱら葉が副食のソースの材料として好まれるもっとも一般的な野菜である。ササゲの葉は、南スーダンでもウガンダ北部でも広く食用とされており、難民たちは自分の菜園で栽培したものを居住地内の市場で販売している（写真5）。市場では、アラビア語ジュバ方言での呼び名、コルフオ・ルビヤ (*korfo lubiya*) や、アチョリ語のポー (*boo*) という名前で売られている。その他、モロヘイヤ、アマランサス、スクマ・ウィキ (*sukuma wiki*)<sup>22)</sup>なども広く栽培されており、市場に並ぶことが多い野菜である（写真5）。

この他、トマト、ナス、タマネギ、キャベツといった日本人がよく知っている野菜も菜園で栽培され、市場で販売されている。ただし、これらの野菜は、NGOの所得創出活動に参加するか、あるいは近くの町で種子を購入しなければならないこともあり、やや富裕な世帯がより換金性の高い作物に取り組むために栽培している。また、その他の換金作物としてキマメやダイズの栽培を始めている世帯もみられた。

その他、難民居住地で食されているのは、居住地内に「自生」している野草である。これらは主に女性と子どもが採集して、副食のソースに料理する（写真6）。こうした「自生」する、もしくは、半栽培<sup>23)</sup>されている野草の食用は、南スーダンの一部の農村部では日常的に行われている。また、南スー

22) ケニアやタンザニアで広く栽培されているアブラナ科の植物。和名はリョクヨウカンラン（学名：*Brassica oleraceae* var. *acephala*）。スクマ・ウィキは「1週間を乗り切る」を含意するスワヒリ語が転訛した名称で、たんにスクマとも呼ばれる。東アフリカでは、1年中、栽培が可能で、ビタミンが豊富なため、野菜として需要が高い。

23) 半栽培とは、放置的な栽培、野生植物の移植、野生植物への手入れなどを指す。半栽培される植物は、完全に人の手が加わった（栽培化された）植物ではないが、まったく人の手が加わっていない野生植物というわけでもない。



写真6 畑の脇に自生するカボチャの葉を採集するディディングガ人の女性

注：2017年8月、キリヤンドンゴ難民居住地にて著者撮影。

ダンが内戦状態になると、食糧事情が悪い地域では、日々の食事を、市場で購入する食物や配給食糧からではなく、野草、川魚、野生動物に依存するようになっていく（Arensen 2017）。過去のスーダン内戦においても、食糧危機への対応として栄養源としての野生の動植物の利用頻度が高まることが報告されている（Thomas 2019: 40）。ウガンダの難民居住地では、難民が居住地を離れて狩猟や漁労をすることはないものの、難民居住地の内外で野草の採集は広く行われている。

著者は、2015年に、ロトゥホ人とアチョリ人の世帯において家庭菜園で食用として栽培されているか、あるいは「自生」している植物を採集し、標本作成と植物同定を行った（表1）。表1には食用として利用されている栽培植物と野生植物の両方を載せている<sup>24)</sup>。このうち、モロヘイヤ（アラビア語で *kudura*）は、粘り気のあるソースを好む南スーダン人が好む食材である。食用にされるものの多くは栽培品種だが、南スーダンでは「自生」するモロヘイヤも食用とされており、キリヤンドンゴでは、あるロトゥホ人の男性が偶然、見つけた野生のモロヘイヤを自宅に持ち帰って、栽培していた。また、エビスグサのように、食用としてだけでなく、薬として利用されている植物も確認された。栽培される野菜や採集される野草は、その場で料理されて食べられることもあれば、天日干しをして乾燥させてから利用されることもある。オクラやナスは乾燥させて水分を抜くと、傷みにくく、常温でも長期保存が可能のため、保存食として好まれている（写真10）。

キリヤンドンゴ難民居住地には、難民受け入れセンターと2つの交易所に市場が設置されており、ここで食料品や日用品が販売されている（写真7）。また、各家庭の前に設けられた小規模な露店でも、

24) 野生植物については、数世帯の家庭菜園で採集したものに限るため、実際には表に示したものよりもさまざまな植物が食べられている。

表1 キリヤンドンゴ難民居住地で食用にされている野菜および野草

分類	学名	和名	用途・民俗名
マメ科 Fabaceae	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	ササゲ	家庭菜園で栽培される野菜。主に葉を食用。アラビア語で <i>Korfo Lubia</i> 、アチョリ語で <i>Boo</i> と呼ばれる。
	<i>Senna obtusifolia</i> (L.) H.S.Irwin and Barneby.	エビスグサ	畑の畔などに「自生」する野草。主に葉を食用とするが、マディの人々は薬として利用。アチョリ語では <i>Oyado</i> 。
	<i>Senna bicapsularis</i> (L.) Roxb.	なし。センナ属の仲間	家庭の菜園に「自生」する野草。主に葉を食用とするが、マディの人々は薬として利用。ロトゥホ語では <i>Amagui</i> 。
	<i>Phaseolus lunatus</i> L.	ライマメ	家庭菜園で栽培される野菜。種子を食用。アチョリ語では <i>Muraga</i> 、ロトゥホ語では <i>Amodoro</i> 。
	<i>Pisum sativum</i> L.	エンドウマメ	家庭菜園で栽培される野菜。種子を食用。民俗名は不明。
	<i>Tamarindus indica</i> L.	タマリンド	難民居住地に植栽された樹木で、居住地内に点在している。乾季始めに果実を採取。果肉は甘酸っぱく、水と混ぜてジュースにして飲むほか、CSBポリッジに加えることもある。アチョリ語では <i>Cwaa</i> 、ロトゥホ語では <i>Hatai</i> 。
	<i>Cajanus cajan</i> (L.) Millsp.	キマメ	家庭菜園で栽培される野菜。種子を食用。アチョリやロトゥホの人々は <i>Lapena</i> と呼ぶ(何語か不明)。
アオイ科 Malvaceae	<i>Hibiscus acetosella</i> Welw. ex Hiern.	なし。フヨウ属の仲間	家庭菜園で栽培されることが多いが、自生に近いものもある。葉を食用。ゴマやラッカセイペーストと一緒に食することが好まれる。アチョリ語では <i>Malakwan</i> 。
	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.	オクラ	家庭菜園で栽培される野菜。民族、地域集団を問わず、南スーダン難民の家庭菜園で広く栽培されており、ローカルマーケットでも販売されている。アラビア語で <i>Bahmia</i> 、アチョリ語で <i>Otigu kwoka</i> 。
	<i>Corchorus olitorius</i> L. var. <i>incisifolius</i> Asch. and Schweinf.	シマツナソ(モロヘイヤ)	栽培種のモロヘイヤ。菜園で栽培され、葉を食用。オクラ同様、粘り気がある。アラビア語では <i>Kudura</i> 、アチョリ語では <i>Otigu diili</i> 。
	<i>Corchorus trilocularis</i> L.	シマツナソ(モロヘイヤ)	「自生」する野草のモロヘイヤ。葉を食用とする。栽培種のモロヘイヤより葉が小さく、やや苦みがある。アチョリ語では <i>Otigu Sudan</i> 。ロトゥホ語では <i>Emoloto</i> 。
ヒユ科 Amaranthaceae	<i>Amaranthus caudatus</i> L.	ヒモゲイトウ(アマランサス)	家庭菜園で栽培される野菜で、ローカルマーケットで販売される。葉を食用とする。アラビア語では <i>Gwedegwede</i> 、アチョリ語では <i>Ochobo</i> 。
	<i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell.	イヌビユ(アマランサス)	家庭菜園で栽培される野菜で、ローカルマーケットで販売される。葉を食用とする。難民居住地では、 <i>Dodo</i> という呼称が一般的(何語かは不明)。アチョリ語では <i>Ochobo</i> 。
ナス科 Solanaceae	<i>Capsicum annum</i> L.	トウガラシ	家庭菜園で広く栽培されている野菜。アラビア語で <i>Siata</i> と呼ばれる果実の小さいトウガラシ。料理の味付けに使用。
	<i>Solanum americanum</i> Mill.	ナス属の仲間	家庭菜園で栽培される野菜。葉を食用とする。未熟の状態の果実は有毒のため食さない。 <i>Ochuga</i> と呼ばれている(何語かは不明)。英名は American Black Nightshade。
	<i>Solanum macrocarpon</i> L.	ナス属の仲間	家庭菜園で栽培される野菜。葉を食用とする。 <i>Nakati</i> と呼ばれている(何語かは不明)。英名は African eggplant。
アブラナ科 Brassicaceae	<i>Brassica carinata</i> A.Braun.	アビシニアガラシ	家庭菜園で栽培される野菜。葉を食用とする。アチョリ語では <i>Kapsha</i> 。エチオピアでは <i>Abasha Gommen</i> (エチオピアキャベツ) と呼ばれ、広く食用とされている葉菜。
ウリ科 Cucurbitaceae	<i>Cucurbita pepo</i> L.	カボチャ	トウモロコシ畑で栽培されていることもあるが、難民居住地では「自生」しているものも多い。葉、花、果実のすべてを食用とする。アラビア語では <i>Bonjok</i> 。
フウチョウソウ科 Cleomaceae	<i>Cleome gynandra</i> (L.) Brig.	(和名なし)	「自生」する野草。葉を食用とする。アジュマニ県の難民居住地では <i>Gili</i> と呼ばれ、ローカルマーケットで販売されている。アチョリ語では <i>Okeyo</i> 。南部アフリカではシヨナキャベツの名前で知られている。

注：2015年10月に南スーダン難民の家庭菜園で採集。マケレレ大学植物標本局による同定に基づくほか、Takei (1984) を参照した。

表2 難民居住地内のマーケットで販売されている品目と価格

難民居住地内で生産		難民居住地外から仕入れ	
品名	価格 (シリング)	品名	価格 (シリング)
オクラ	1,000/6~7本	コメ	2,000/1カップ
スクマ・ウィキ	500/4束	ニンニク	1,000/5個
キャベツ	1,000/1球	タマネギ	500/4個
アマランサスの葉	500/1束	オレンジ	1,000/4個
ササゲの葉	100/1束	ジャガイモ	1,000/1袋
カボチャ(葉は販売されていない)	1,000/1個	ピーマン	300/1個
トマト	1,000/4~5個	砂糖	1,000/1カップ
ナス	1,000/4個	コーヒー豆	1,000/1カップ
モロヘイヤ	100/1束	紅茶	200/1袋
ラッカセイ	1,000/1カップ	干し小魚 (silver fish)	500~2,000/1カップ(大・小)
ラッカセイペースト	1,000/1袋	燻製魚(鮮魚は近隣のウガンダの町でのみ販売)	2,000~4,000/1尾(中) 8,000/1尾(大)
キャッサバ粉	1,500/1カップ	燻製なまず	4,000~5,000/1尾
キャッサバ	1,000/5本	牛肉	10,000/キロ
マメ	1,000/1カップ		

注：2014年9月、マーケットでの観察及び聞き取り調査から著者作成。1,000シリング約40円。



写真7 難民居住地内に設けられたローカルな市場

注：2014年8月、キリヤンドンゴ難民居住地の交易所の市場にて著者撮影。

各世帯で栽培した野菜や紅茶、砂糖などが販売されている。

南スーダン難民の女性は、家庭菜園や農地で栽培、採集した野菜をこうした市場や露店で販売している。野菜は各世帯で自給的に栽培されているが、足りない食材は市場や露店で購入される。難民居住地で販売されている食材の品目と値段の一覧を表2で示したように、販売されている食材の多くは野菜、果物、穀物であるが、燻製なまずなど南スーダンから持ち込まれたと思われる食材もある。こうした市場は、難民の女性たちがわずかな現金を得るためだけでなく、社交と情報交換の場としても利用されている。

## 4. 難民の食生活

### 4.1 難民のフードセキュリティ

ここでは、具体的に個別の難民世帯の食事と食事行動をみることで、難民の食生活の特徴を分析する。まず、キリヤンドゴ難民居住地全体の食料事情について述べておく。南スーダン難民は、キリヤンドゴ難民居住地を含む北部ウガンダの複数の難民居住地に暮らしているが、そのなかでも、キリヤンドゴは、他の難民居住地よりも「食べ物にありつける」難民居住地だと考えられている<sup>25)</sup>。

しかしながら、キリヤンドゴも難民のフードセキュリティは、望ましい状況とは言いがたい。2014年に、南スーダン人が組織するあるNGOが行った調査によれば、アンケート調査<sup>26)</sup>において難民の65%が、家族を養うには食糧援助の量が十分ではないと回答している (Jakani 2015)。塩、石鹼、砂糖など生活に不可欠な調味料や必需品を購入するために援助食糧を販売することは日常的に行われており、また、食料不足に対処するため、1日に摂る食事の回数や量を減らすことも珍しくない (Jakani 2015)。また、2016年中旬以降、WFPの資金不足により、ウガンダの難民居住地では援助食糧の配給量が段階的に削減されているため、平年通りのトウモロコシの収量がある年でも、十分に満足できるほど食料を確保できていると感じている難民は少ない。つまり、難民居住地に暮らす人々は、つねに食料不足に陥るリスクと隣り合わせで暮らしている。こうした状況で、どのように食料確保が行われ、いかなる食習慣や食を通じた社会関係がみられるかを、個別世帯の事例から分析する。

### 4.2 個別世帯の参与観察

ここでとりあげる事例は、著者が参与観察を行ったジョン (ロピット人男性)、サラ (アチョリ人女性)、ジョニー (ロトゥホ人男性) という3人の難民の世帯である<sup>27)</sup>。いずれの世帯も、トウモロコシ栽培が主要な生業で、サラ以外は、1ヶ月に1回、援助食糧の配給を受けている。また、ジョニーは高齢者でかつ身体に障がいがあるために、UNHCRから「特別なニーズがある人」(Person with Special Needs: PSN)<sup>28)</sup>と認定されている一方、彼以外の2つの世帯については、難民居住地のなかでは経済的にも社会的にも (よく見られるという意味で) ふつうの世帯と考えてよい。

25) キリヤンドゴ難民居住地だけでなく、複数の南スーダン人から聞かされる意見であり、一部の難民の意見だけをとりあげたものではない。

26) アンケート調査は、難民居住地に暮らす11,014世帯のうち228世帯を対象に行われた (Jakani 2015)。

27) 本稿で取り上げた難民それぞれの個人情報 that 特定されることを避けるためいずれも仮名を用いる。

28) 高齢者や障がい者が該当する。特別援助受給者であり、一般の難民とは援助を受け取る量や期間が異なる。



写真8 袋詰めで販売されているゴマとラッカセイのペースト

注：大きなビニール袋に入っているのがゴマ、小さい方がラッカセイのペースト。2014年10月、キリヤンドンゴ難民居住地内の市場にて著者撮影。

食事調査は2014年11月中旬から12月中旬にかけて行い、各世帯における献立と食材、食事行動に関する参与観察の結果を、1週間の献立という形で、表3にまとめた。いずれの世帯でも、主食は穀物の固粥であり、それに野菜や野草のソースをかけて食べる。肉や乳製品を食べる機会は少なく、魚は市場で購入されたものが食べられている。副食の調理方法は、「煮る」が基本だが、油で軽く「炒める」こともある。副食はラッカセイやゴマのペーストを混ぜて食べることが好まれており、これらは市場で安価に購入できる（写真8）。

#### 事例1：ジョンの世帯

ジョンは、30代のロピット人男性である。2013年末のジュバでの銃撃戦で父母を失い、2014年3月、妻と子どもとともにキリヤンドンゴ難民居住地に避難した。彼は、ウガンダの中等学校に通いながら、難民居住地ではもっばらトウモロコシの耕作を行っている。現在、妻と彼女の母親と同居しており、妻との間の子ども4人と、妻の前夫との間にできた娘と、彼の故郷の集落で孤児となった子ども2人を合わせて7人の子どもを扶養している<sup>29)</sup>。

ウガンダの難民担当省である首相府<sup>30)</sup>から割り当てられた土地（プロット）は2,500m<sup>2</sup>（50m × 50m）の土地であるが、彼は、市場から遠いという理由で、他の難民から土地を借りて、市場に近い場

29) キリヤンドンゴに来てから、妻との間に子どもが2人生まれた。

30) ウガンダ政府の首相府（Office of the Prime Minister: OPM）難民局（Department of Refugees: DoR）は、国内全ての難民居住地を一元的に管理している。

村橋：ウガンダの難民居住地における南スーダン人の食習慣

表3 ジョン、サラ、ジョニーの世帯における1週間の食事の献立

日	ジョンの世帯	サラの世帯	ジョニーの世帯
1	朝 紅茶	CSB ポリッジ (軟粥)	CSB ポリッジ
	昼 モロコシの固粥 キャッサバ	トウモロコシの固粥 インゲンマメのスープ	なし
	夜 モロコシの固粥 キャベツのトマト煮	トウモロコシの固粥 インゲンマメのスープ	トウモロコシの固粥 ササゲの葉のトマト煮
2	朝 CSB ポリッジ	CSB ポリッジ	CSB ポリッジ
	昼 マンダジ (揚げドーナツ)	トウモロコシの固粥 アマランサス	なし
	夜 モロコシの固粥 アマランサスのラッカセイペースト和え	トウモロコシの固粥 小魚のトマト煮	ふかし芋 (サツマイモ) ササゲの葉のトマト煮
3	朝 紅茶	紅茶	紅茶
	昼 モロコシの固粥 干し小魚のトマト煮	ふかしたキャッサバ (生食) ナスのトマト煮	なし
	夜 ふかし芋 (サツマイモ) 干し小魚のトマト煮	コメ ナスのトマト煮	トウモロコシの練り粥 インゲンマメのスープ
4	朝 CSB ポリッジ	CSB ポリッジ	紅茶
	昼 モロコシの固粥 ササゲの葉の煮物	トウモロコシの固粥 スクマ・ウィキの煮物	マンダジ
	夜 モロコシの固粥 インゲンマメの煮物	トウモロコシの固粥 スクマ・ウィキの煮物	ふかしたヤムイモ アマランサスの葉の煮物
5	朝 ハイビスカスティー (ハイビスカスの葉 を煮出した飲料)	CSB ポリッジ	CSB ポリッジ
	昼 モロコシの固粥 キャベツのトマト煮	トウモロコシの固粥 オクラのラッカセイペースト和え	なし
	夜 ふかしたキャッサバ キャベツのトマト煮	トウモロコシの固粥 キノコのトマト煮	トウモロコシの固粥 インゲンマメ
6	朝 紅茶	紅茶	紅茶
	昼 ふかしたキャッサバ 干し小魚のトマト煮	トウモロコシの固粥 ナカティ ( <i>Solanaceae Solanum macrocarpon</i> L.) の葉の煮物	パパイヤの果実
	夜 モロコシの固粥 スクマ・ウィキの煮物	ふかし芋 (サツマイモ)	ふかし芋 (サツマイモ)
7	朝 CSB ポリッジ	CSB ポリッジ	紅茶
	昼 モロコシの固粥 干し小魚のトマト煮	トウモロコシの固粥 カプシヤ ( <i>Brassicaceae Brassica carinata</i> A. Braun.) の葉の煮物	なし
	夜 モロコシの固粥 インゲンマメの煮物	コメ 燻製魚のトマト煮	ササゲの葉のトマト煮 ふかし芋 (サツマイモ)

注：2014年11月～12月の間での参与観察および聞き取り調査を基に著者作成。

所に住居を構え、割り当てられた土地は農地としている<sup>31)</sup>。食糧援助の対象者であり、毎月1回、家族10人分の配給を受けている。

ジョンの自宅から農地までは、徒歩で約45分かかる。トウモロコシの耕起、播種、除草、収穫といった農作業がある時には、朝6時頃に起きて、農地に出かけ11時頃まで農作業を行う。自宅に帰った後は、

31) 自分の土地(プロット)と隣のプロットを割り当てられたディンカ人から土地を譲り受け、実際には1.3エーカー(約5,500m<sup>2</sup>)の農地を耕作している。

彼の家に来ているロピット人の若者たちと日中を過ごすか、難民居住地に隣接する町、ブヤレ(Bweyale)の町の酒場で談笑していることが多い。若者たちは、彼より若い年齢組<sup>32)</sup>に属しており、ジョンと同じように、ブヤレや難民居住地の中等学校に通っている。

ジョンの妻は、近くに暮らす友人のディディンガ人の女性とマーケットでオクラやナスなどを露店で販売している。また、週2回は、薪集めに出かけていく。薪は、ジョンのプロットまで行って集められるため、薪を集めて自宅に戻るまで往復2時間以上はかかる。女性は、食事の準備、掃除、洗濯、水汲みなどさまざまな家事をこなすが、なかでも薪集めはもっとも時間と労力がかかる労働である。

食事は毎日、妻が準備する。ジョンの家では、NGOが普及を推奨している省エネ型の改良かまど<sup>33)</sup>ではなく、南スーダンの集落で広くみられる伝統的な三石かまどを使っている。朝は紅茶やCSBポリッジだけですませ、食事は1日2回、昼と夜に食事をとることが多い。ただ、1回だけか、あるいは昼と夜で同じ献立になる時もある(表3)。

データ収集を実施した期間はトウモロコシの収穫直前ということもあり、ジョンの家族は、配給食糧のモロコシから作った固粥を毎日、食べていた。12月半ばに雨季が終わり、トウモロコシの収穫が始まると、固粥の原料はトウモロコシへと変わった。ジョンの家族や友人は、配給されたモロコシ、栽培したトウモロコシのどちらも食べる。また、毎日の献立を変えるために、固粥の代わりにふかしたサツマイモやキャッサバを主食とすることもある。

副食は、インゲンマメ、野菜、干し小魚のスープがほとんどで、燻製魚や肉のスープは高いため、ほとんど口にしない。干し小魚は、居住地内の市場で比較的、安く購入できるうえに、スープにすると美味しい食材と思われており、ジョンの世帯では好まれている。

昼ごはんは、ジョンは、彼の家に集まるロピット人の同世代の若者たちと共食することが多い(写真9)。彼が同世代の若者どうしで食事を摂った後、妻は子どもたちと食事を摂る。こうした食事行動——男性は年齢の近い者どうしがいっしょに食事を摂り、その後、女性と子どもたちが、男性たちとはやや離れたスペースで食事を摂る——は、南スーダンの故郷の集落でも一般的である。

## 事例2：サラの世帯

サラは、1983年にウガンダ国境に隣接するアチョリの集落で生まれた。1990年に戦火を逃れて家族とともにウガンダに避難してから、キリヤンドンゴ難民居住地で暮らし、難民居住地の公立学校で初等教育を修了した。キリヤンドンゴでは、同じく難民であったアチョリ人の男性と結婚し、2人の男児ももうけた。現在、子どもたちはいずれもキリヤンドンゴ難民居住地内で初等および中等学校に通っている。2005年末に始まった本国帰還のなかで、夫はジュバに戻ったが、彼女は子どもの教育のために難民居住地にとどまった。夫は、ジュバに帰還後、別の女性と結婚し、彼女とは疎遠になっている。

彼女は、2014年から2018年までの間、食糧援助の対象ではなく、主食穀物を含め食材は自分で栽培、採集するか、市場で購入していたが、トウモロコシが足りなくなると隣人から分けてもらうこともあった<sup>34)</sup>。農作物の生産と蒸留酒作りが主たる現金稼得手段である。彼女は自分のプロットと姉の夫から借り受けたプロットの両方を農地として利用しており、いずれも市場に近く、自宅から徒歩で30分ほ

32) 年齢組とは、年齢に基づいて形成された集団を指す。出生や成人儀礼を契機として同一資格を有する成員によって構成され、各年齢組が固有の名前を有している。成員は一生、同一の年齢組に属する。

33) 石や干し煉瓦で作られた土台に粘土を塗り固めて熱伝導率を高めたかまど。

34) 2018年8月、キリヤンドンゴの全ての難民が食糧援助の対象となった際に受給者となった。



写真9 配給されたモロコシから作られた固粥とインゲンマメのスープの昼食

注：2014年12月、ジョンの世帯にて著者撮影。

どの距離にある。利用できる農地は約 6,000m<sup>2</sup> あるが、実際に利用しているのはその半分である。彼女は、農地の耕起から収穫に至るまですべての農作業を、子どもの手を借りながらほぼ独りでやっている。難民居住地では、家長となる女性が、故郷で男性が担っていた農作業のすべてに従事しなければならないため、労働は多岐にわたる。サラは、毎日、朝 6 時前には起床し、夜 10 時ぐらいまでほぼ休みなく働く。

彼女は、自家消費用および換金用としてトウモロコシ、インゲンマメ、ラッカセイ、ゴマなどを栽培している。天候に左右されるものの、1 回の収穫期に 200～500kg のトウモロコシを収穫する。トウモロコシは、家の近くにきたウガンダ人の仲買人を通じて売却する。

畑仕事のない日は蒸留酒作りをする。蒸留酒の原料は栽培したトウモロコシと市場で購入したキャッサバ粉のため材料費は安くおさえられる。週 2 回のペースで蒸留酒を作って、家に立ち寄った難民に売っている。ひと月に 10～15 万シリング（約 3,000～4,500 円）の現金収入を得ている。

サラは、朝ごはんを除けば、1 日 2 回、食事を作る。改良かまどを使用しており、燃料には穎果を取り除いたトウモロコシの芯を使うことが多く、薪の消費を節約している。朝は紅茶か現金で購入した CSB ポリッジ、昼と夜の主食はトウモロコシのポショかキャッサバだが、まれに市場で購入したコメを食べることもある。副食はほとんどが家庭菜園でとれた野菜か居住地内で採集した野草だが、1 週間に一度は市場で購入した肉か魚を食べる（写真 10）。

### 事例3: ジョニーの世帯

ジョニーは、第一次スーダン内戦が始まった 1955 年に生まれたロトゥホ人である。第二次スーダン内戦が激化した 1990 年にキリヤンドンゴに避難した。彼は、単身でウガンダに避難し、母と妹は故郷



写真10 庭先で天日干しにされている野菜

注：2014年10月、サラの世帯にて著者撮影。菜園で収穫されたオクラやナスなどを天日干しにしている。

に残してきている<sup>35)</sup>。彼がウガンダに来た後、わずかな情報を手がかりに、ウガンダで教師をしているという父親を探したが、結局、会えてはいない。

彼は、ウガンダで中等教育を修了しており、1999年まで、難民居住地の初等学校で、教員を無給で務めていた。PSNとして難民登録されているため、月1回の食糧援助は欠かさず受けられる。ただ、彼も配給されたモロコシはその場で仲買人に販売し、トウモロコシなど他の食材を市場で購入している。

ジョニーは自宅の敷地を住居と耕作地に分けて暮らしている。耕作地の面積は、約2,500m<sup>2</sup>で、1回の収穫で100～200kgのトウモロコシを収穫する。長年、同じ耕作地を利用しているため、土壌の劣化によりあまり収量は期待できない。

彼の家庭菜園には、さまざまな野菜、イモ、果樹が栽培されている。そのなかには、彼の故郷の村で食用とされている野草も自生している。こうした野草は難民居住地で見つけては、その種子を家庭菜園に播くなどして、少しずつ食用となる野草の種類を増やしていったということであった。

ジョニーの食生活は極めて質素で、できるだけ食費を節約することに努めている。昼食は摂らず、多い日で1日2回食事を摂るが、1食しか食べない日も多い。大抵は、CSBポリッジか紅茶を昼前にとった後、夕食だけをとる。南スーダンでは、料理は女性の仕事だが、単身生活を続けるジョニーは、炊事から、洗濯、農作業、薪集めなどすべてを独りでこなす。時々、難民居住地内で家の建設作業を手伝うなどの日雇い仕事を見つけては現金を得ているものの、それ以外に現金稼得手段はほとんどない。若い頃はよくお酒を飲んでいただけというが、健康を維持するため、現在は、お酒をやめている。

35) 2016年、トリットで暮らしていた妹から、いっしょに暮らす母が亡くなったと知らせを受けた。

以上の3世帯の食生活の事例から、難民居住地における人々の食生活の特徴を述べる。朝食、昼食、夕食ごとに主食と副食の食材について考える。1日3食を基本とするが、南スーダンと同じように、朝食はもっとも簡素であり、配給食糧のCSBをポリッジとして食べるのが広くみられる。CSBは、栄養価も高く、ポリッジにすると子どもでも食べやすく、満腹感も得られるため、好まれている。しかし、消費量を節約するため、紅茶だけで済ます世帯もある。

昼食と夕食を比べると、後者の方が、前者よりもしっかりした食事が作られる傾向がある。食料不足になると、1日1回しか食事を摂らない世帯もあるが、その場合でも夕食は必ず作られる。主食が穀物の固粥であることは南スーダンでも難民居住地でも同じであるが、南スーダンで食べ慣れたモロコシに代わりトウモロコシが主食穀物となりつつある。食の好みには世帯差があるものの、より難民居住地での滞在が長い難民ほどトウモロコシの固粥をよく食べている。

副食は、毎日、同じ食材だと食べ飽きるために、日々の献立に変化がつけられている。配給食糧のインゲンマメはもっともよく利用される食材だが、野菜や野草と組み合わせることで食材の多様性が確保されている。動物性タンパク質を含む魚や肉は、南スーダンの農村のように狩猟や漁労で得ることはできず、市場で購入しなければならない。しかし、経済的余裕がある難民はわずかで、動物性たんぱく質を十分に摂取できている難民は少ない。

調理法や食事行動に関しては、南スーダンと難民居住地ではそれほど大きな違いはない。食材と燃料の調達および調理は、男性の独身世帯を除けば、原則的に女性の役割である。燃料は、難民居住地でも南スーダンの農村部と同じように薪がもっとも多く利用されており、木炭を使う世帯も少しずつ増えている。従来の三石かまどに代わり、改良かまどの使用がより一般的になっており、薪の消費節約に一定の効果あげている。

男性中心の世帯では、男性たちが集まって食事をするスペースと女性が子どもたちといっしょに食事をするスペースは空間的に分かれており、男性たちが食事を摂った後に、女性と子どもが食事を摂るのが一般的である。ただし、女性中心の世帯——家長は女性（母）で、男性成員は未成年の者だけであるような世帯——では、男性も女性や子どもといっしょに食事を摂ることがある。

## 5. おわりに

南スーダンの故郷を離れ、ウガンダの難民居住地へ避難した人々は、環境の変化や土地へのアクセスの制限により、従来の農耕、牧畜、狩猟、漁労、採集を組み合わせた自給的な生業活動を変更せざるをえない。難民居住地では、南スーダン人の男性が慣習的に従事してきた牧畜、狩猟、漁労といった生業活動を行うことはほとんどできない。一方、男性も女性も従事する穀物や野菜の栽培、そして、もっぱら女性が従事する野草の採集は、難民居住地の不安定な食料事情やウガンダ国内の穀物市場に応じて続けられている。

結論では、ウガンダへの避難にともなう環境と生業の変化が、南スーダン人の食材、食習慣、食の嗜好にどのような影響を及ぼしているか、あるいは、こうした変化に対して食や食習慣がどのように維持されるかを、彼らの日々の実践から考察する。

食材への影響については、主食と副食を分けて考える。南スーダンの生態環境と農牧複合という生業体系にもっともよく適応してきたモロコシに代わり、トウモロコシが主食穀物となった。これは、モロコシよりもトウモロコシの方が、生育が早く、かつ市場性が高いことが大きな要因だと考えられる。モ

ロコシは援助食糧として配給されるが、品種が異なるために人々の食の嗜好に合わず、そのまま市場で売却されてしまうこともある。また、毎月配給されるモロコシは翌月の配給までに食べきってしまうことも多く、つねに起こりうる食料不足に対処するために、より早く収穫できるトウモロコシが自家消費用として好んで栽培されている。さらに、モロコシは、ウガンダでは市場での需要が低いので、生活の多くの機会に現金が必要な難民にとっては、つねに市場に流通しているトウモロコシの方が換金作物として望ましいとみられている。

必要に迫られて難民はトウモロコシを食べることを選択しているとはいえ、食の嗜好という点からみれば、人々がモロコシよりもトウモロコシの味を必ずしも好んでいるというわけではない。ウガンダのトウモロコシは、南スーダンのモロコシほど栄養価は高くなく、風味も豊かではない。何より、トウモロコシは、南スーダン人が大変好むビールの原料にはならない。しかしながら、配給モロコシが消化不良をもたらすとして不人気なこと、トウモロコシ粉にキャッサバ粉を加えれば固粥にしても食べやすくなること、難民居住地で長期間にわたって人々が口にしてきたことで食べ慣れてきたこと、などから、難民居住地では、人々の味の嗜好も、次第にモロコシからトウモロコシに移行しつつあると考えられる。また、トウモロコシの固粥に混ぜたり、蒸留酒の原料としたりして利用するため、キャッサバ粉の需要が南スーダンよりも高い点も指摘できる。

付言すれば、これはウガンダの難民居住地だけに生じている変化ではなく、南スーダンの首都においても生じていることである。ウガンダから輸入したトウモロコシが、その価格の安さのために市場を席卷すると、首都ジュバの人々の味と嗜好を変えてしまい、従来のモロコシ - キャッサバ - トウモロコシという食のヒエラルキーを転換させるものとなった (Kuol *et al.* 2020: 5)。

副食の食材に関しては、難民居住地で牧畜や狩猟や漁労ができないために、肉や魚といった動物性たんぱく質についてはほとんど市場で購入され、植物性たんぱく質については配給されるインゲンマメや栄養強化食品であるCSBに大きく依存している。しかし、毎日、同じおかずでは食べ飽きてしまうため、また、家計を節約するため、食べ慣れている野菜が菜園で栽培されたり、野草が採集されたりしている。そのため、副食については、南スーダンの故郷よりも動物性たんぱく質の摂取が減っているところもある一方、野菜や野草については故郷と同じように食材として用いられている。こうした食べられる野菜や野草は、従来、その知識を所有、継承してきた女性たちが日常的に利用と調理を行っている。したがって、難民居住地では、彼女たちが培ってきた野菜や野草に関する在来の知恵が生かされることで、食材の多様性が保持されていると言える。

最後に、食習慣、とくに食事行動に関して分析する。南スーダン人の主食作物は、難民居住地ではモロコシからトウモロコシへと変化したものの、その調理法としては固粥が中心的であり、主食と副食がセットで食べられる点は変わっていない。南スーダンでも、難民居住地でも1日3食は基本である。このなかで、朝食は軽く、夕食がもっともしっかり食べられるという点は変わっていない。ただ、南スーダンでは朝食にその前日に作られた夕食の残りものを食べたりするのに対して、難民居住地ではCSBという配給食糧が定番になっているという変化は指摘できる。

料理は女性の仕事とされ、男性が行うことはめったにない。また、成人の男女は、同一世帯内でも別々のスペースと時間に食事を摂るなど、男女間の食事は空間的かつ時間的に分割されている。とくに、年齢組織が発達した農牧民の間では、同じ年齢組に属する若者男性が共食することが慣例である。難民居住地の場合、こうした性別、年齢の違いに応じた食事行動は、男性中心の世帯では維持されている。

一方、キリヤンドンゴ難民居住地では、故郷よりも、女性と子どもから構成される女性中心の世帯の割合が多く、また単身世帯の難民も少なからず暮らしている。彼らは、慣習的な男女の食事行動のパ

ターンに必ずしも従う必要がない。そのため、難民居住地の食習慣は、世帯内の家族構成に応じて変化がみられる。

## 謝辞

本研究は、日本学術振興会特別研究員研究奨励費（課題番号：JP13J04291、JP17J09937）、2015年度松下幸之助記念財団研究助成（助成番号：15-181）の助成を受けて行われた。本研究の実施にあたり、OPM、UNHCR およびキリヤンドゴ難民居住地の南スーダン難民に多大な協力をえた。この場を借りてお礼申し上げます。

## 引用文献

- Arensen, M. (2017) *Indigenous Solutions to Food Insecurity: Wild Food Plants of South Sudan*. Oxfam.
- Businge, M., T. L. Odong, and R. Miiro (2020) Gender and the conservation of traditional crop varieties: The case of traditional sorghum in Agago District, Uganda. *Journal of Gender, Agriculture and Food Security* 5(1): 28-40.
- Deng, L. B. (1999) Famine in the Sudan: Causes, preparedness and response: A political, social and economic analysis of the 1988 Bahr el Ghazal Famine. *IDS Discussion Paper* 369. Institute of Development Studies.
- FAO (The Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2018) FAO in Emergencies: Crisis in South Sudan. <http://www.fao.org/emergencies/crisis/south-sudan/intro/en/> (2021年1月30日参照)
- Jakani, D. (2015) *Kiryandongo Refugee Settlement Basic Needs Assessment—Final Report—December 2015*. Lacha Community and Economic Development.
- Jurey, D. A. (1981) *Agriculture among the Lopit Latuka in Eastern Ekuatoria, Sudan*. Research Bulletins 1981-30, Department of Applied Economics and Management, Cornell University.
- Kuol, D., E. Thomas, E. Nyibol, J. Pitya, J. Uchalla, L. Lijnders, L. Aquila, and S. Amosa (2020) *South Sudan's Changing Tastes: Conflict, Displacement and Food Imports*. Rift Valley Institute.
- Kurimoto, E. (1984) Agriculture in the multiple subsistence economy of the Pari. In K. Sakamoto, ed., *Agriculture and Land Utilization in the Eastern Zaïre and the Southern Sudan*, pp. 23-51. Kyoto University.
- 栗本英世 (2017) 「難民を生み出すメカニズム—南スーダンの人道危機」駒井洋監修、人見泰弘編著『難民問題と人権理念の危機—国民国家体制の矛盾』pp. 62-81、明石書店。
- 栗本英世 (2011) 「内戦下で人びとはなにを食べていたのか—南部スーダンにおける生業、市場、人道援助」松井健・名和克郎・野林厚志編『グローバリゼーションと〈生きる世界〉—生業からみた人類学的現在』pp. 251-295、昭和堂。
- Mulumba, D. (2010) *Women Refugees in Uganda: Gender Relations, Livelihood Security, and Reproductive Health*. Fountain Publishers.
- 村橋勲 (2019) 「難民登録とインフォーマル・エコノミー—ウガンダの「カードゲーム」の実態と影響」『アフリカレポート』57: 80-86.
- 村橋勲 (2021) 『南スーダンの独立・内戦・難民—希望と絶望のあいだ』昭和堂。
- Murahashi, I. (2018) Reorganizing 'family' to secure livelihoods: Coping strategies of South Sudanese refugees in Uganda. In W. Shiino, S. Shiraishi, and C. M. Mpyangu, eds, *Diversification and Reorganization of 'Family' in Uganda and Kenya: A Cross-Cultural Analysis*, pp. 15-25. Research Institute for Languages and Cultures of Asia

- and Africa, Tokyo University of Foreign Studies.
- NBS (National Bureau of Statistics) (2010) *Statistics Year Book for Southern Sudan 2010*. National Bureau of Statistics: Southern Sudan Centre for Census, Statistics and Evaluation.
- Nyibol, E. (2020) *Migrating with Seeds: Women, Agricultural Knowledge and Displacement in South Sudan*. Rift Valley Institute.
- Ohta, I. (2009) Pastoralists are proficient in cultivating positive social relationships: Case of the Turkana in northwestern Kenya. *Mila (N.S.)* 10: 24–38.
- REACH in South Sudan (2018) *South Sudan. “Now the Forest is Blocked”: Shocks and Access to Food*. ACTED and UNOSAT.
- Sharland, R. W. (1989) Indigenous knowledge and technical change in a subsistence society: Lessons from the Moru of Sudan. *ODI Agricultural Administration, Network Paper 9*, Overseas Development Institute.
- Stemler, A., J. Harlan, and J. Dewet (1975) Caudatum sorghums and speakers of Chari-Nile languages in Africa. *The Journal of African History* 16(2): 161–183.
- Takei, E. (1984) Variation and geographical distribution of cultivated plants in the Southern Sudan. In K. Sakamoto, ed., *Agriculture and Land Utilization in the Eastern Zaire and the Southern Sudan*, pp. 53–76. Kyoto University.
- Thomas, E. (2019) *Moving Towards Markets: Cash, Commodification and Conflict in South Sudan*. Rift Valley Institute.
- Tothill, J. D. ed. (1948) *Agriculture in the Sudan, Being a Handbook of Agriculture as Practised in the Anglo-Egyptian Sudan*. Oxford University Press.
- UNHCR (Office of the United Nations High Commissioner for Refugees) (2017) *UNHCR Statistical Summary as of 31 July 2017*. UNHCR.
- UNHCR (2019) *Refugees and Asylum-seekers in Uganda—Uganda Refugee Response*. <https://data2.unhcr.org/en/documents/details/71222> (2021年1月30日参照)
- UNHCR (2020) *Kakuma and Kalobeyi Population Statistics as of 30 September 2020*. <https://data2.unhcr.org/en/documents/details/79453> (2021年4月24日参照)