

《論文》

ブルキナファソの「食のランドシャフト」を考える

——新たな食文化研究への一考察——

清水 貴夫*

Considering “Food Landschaft” in Burkina Faso:

For a New Food Culture Study

Takao SHIMIZU

要旨

ある地域の食文化は、食をめぐる環境や伝統、文化、生産、消費が総合的に作用し発出する。この食文化の捉え方を地理学の「ランドシャフト Landschaft」概念に当てはめ、「食のランドシャフト」としてブルキナファソの食文化を包括的に捉えることが本稿の目的である。

練り粥やモチにソースを添える西アフリカの食事体系において頻繁に使用される発酵調味料は、その原料となる植物が生育する気候帯、および植生に強く影響を受ける。その一方で、都市においては、その街区の住民の出身地により、販売される発酵調味料が異なり、加えて「伝統的」な使用方法とは異なる方法で発酵調味料が活用されている。こうした伝統的食文化を決定づける食品使用の応用は、人びとの味覚や好みの変化の中で起こり、その文化的位置づけを変容させる。こうした環境要因と結びつきながら、その使用が応用されていくことが現在のブルキナファソの食のランドシャフトを形成する要因となっているのである。

キーワード

食のランドシャフト、発酵食品、西アフリカ、ブルキナファソ、スンバラ

1. はじめに

食の生産と輸送、消費の関係性の枠組みを「食のランドシャフト」として理解してみたい。「ランドシャフト Landschaft」は地理学で「総合的内容をもった地域」として理解され、外貌と内在する諸現象を含み、「景域」などとも訳される（岩田 2018: 43）。このランドシャフトの概念を食文化に当てはめるとすれば、食（文化）を伝統や文化、生産と消費、もしくは環境という単一の視点からではなく、その地域

*京都精華大学国際文化学部 (Faculty of International Culture, Kyoto Seika University)
 tshimizu@kyoto-seika.ac.jp

の総合的な内容から理解することにつながっていくだろう。

最もシンプルな自給自足的な世界観においては、その土地で採れた食材を調理して食卓を満たしていくということが「食のランドシャフト」となり、都市への人口流入が激しい現代社会において、農漁村で生産された食材がフードマイレージ¹⁾を重ねて、都市住民の食卓に届くということも一つの「食のランドシャフト」を形成する。外国由来の食材や調理法が含まれる料理もその一つである。そして、海外に長く暮らすことになった人びとにとり、故郷から届く食材は家族や出身地域を思い起こさせ、食が地域の伝統や文化を結びつける。これも一つの「食のランドシャフト」であると言えるだろう。現代世界に生きる我われにとっての食のランドシャフトは食糧の生産と消費だけでなく、人や食糧の移動や移動した先での新たな使用法の考案を含めた、重層的な歴史・文化・社会的なレイヤーの中で作り上げられてきたのである。

2050年の世界人口は現在より20億人も増加し、ほぼ100億人に達する見込みであり、増加のほとんどがアフリカ大陸において起こるとされる(国連経済社会局 2019)。アフリカ大陸における人口増加に紐づけられ、アフリカでの食糧増産は国際的な課題となり、数多くの国際機関やNGOの活動を通して進められている。そこには、飢餓からの脱却、十分な栄養補給といった、食料供給の前提条件があり、SDGsなどに示される国際的合意の「食の安全保障」の中心的課題は、食糧の量やカロリー上の充足であることは間違いない。将来の人口増加により、その需給バランスは楽観視できないが、1960年から2015年にかけて、技術革新により世界の食糧の生産は3倍に向上した(国際連合食糧農業機関(FAO)駐日連絡事務所 2017: 5)。自給自足、地産地消を基礎とした伝統的なアフリカの生産と消費の関係は、耕地で生産されるものが、その土地の調理法に従って供されるという、実に明快な生産と消費の「食のランドシャフト」を形成してきた。もちろん、西アフリカには古くから遊牧民や通商民が縦横無尽に移動を繰り返してきたのであるから、周辺の地域の食文化と接触し、互いに影響を与え合い、私たちの眼前にあるのは、こうした文化接触の中で生まれたものであることは間違いない。こうした視座に立ち、本稿では、西アフリカの内陸国、ブルキナファソの「食のランドシャフト」を概観する。

食糧の「量」の需給バランスを「食の安全保障」の文脈から考えるとき、暗黙の了解として、地産地消や自給自足といった、食糧のフットプリントをいかに小さくしていくかの議論に集約される。平野(2015)によれば、全世界的な穀物貿易量を見ると、人口増加と都市化が顕著に進む東アジアは世界最大の穀物輸入量を保ってきたが、アフリカの穀物輸入量は2002年に東アジアの輸入量を超える。その内容面についてはアフリカが輸入する穀物の大部分を食糧穀物(コムギ、コメ)が占めるようになった²⁾。この平野の説を裏付けるように、独立以降のブルキナファソのコメの消費量は1990年代から増え始め、アフリカ諸国の経済成長が軌道に乗り始めた2010年ころから急速に増加している(図1)。ブルキナファソだけを見ても、2020年のコメ消費量は1990年ころの10倍に膨れ上がっている。さらに、西アフリカのコメの輸入量は一人当たり換算すると、セネガル、コートジボワール、カメルーン、ガーナ、ナイジェリアが世界10位以内に入り、西アフリカのコメ需要の大きさを示している(手代木・清水 2016)。このランキングにブルキナファソは登場しないが、図1に示したように、ブルキナファソでもコメ輸入量は2008年に30万トン弱で推移していたものの、2011年ころより伸び始め、2017年には60万トンのコメを輸入している(TrendEconomy 2019)。同年の消費量が74万トンであるから、消費

1) 食糧の輸入相手国からの輸入量と輸入国までの距離を乗じた値で、食糧輸送にかかるエネルギー量を示し、食料輸送にかかる環境負荷を計測しようとする値。フードマイレージが高いほど環境負荷が高いことから、よりこの数値を低く抑えることを促している。

2) 東アジアの穀物輸入量の大半は家畜の飼料用メイズであるとされる(平野 2015: 2)。

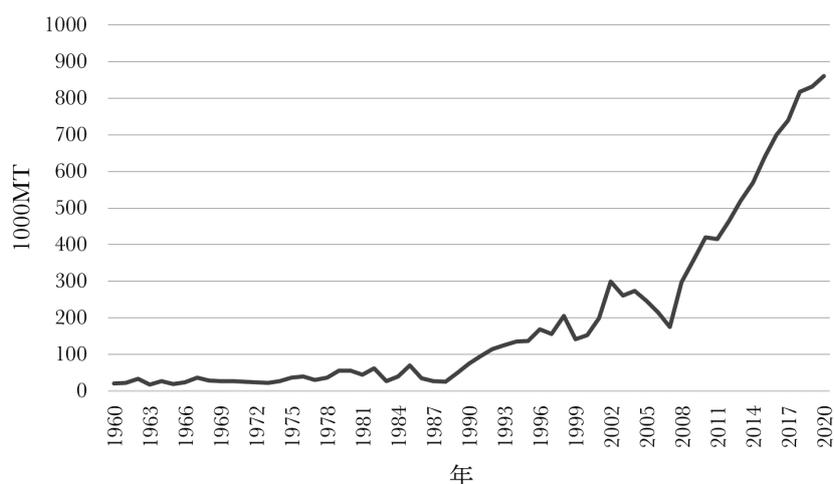


図1 ブルキナファソにおけるコメの消費量

出典：Indexmundi, United States Department of Agriculture

の8割以上を輸入米に依存していることが分かる。

西アフリカの食糧問題の原点にあるのは食糧の量とカロリー不足だったが、実際には西アフリカの人口の7割は農業に従事しており、食料自給率はそれほど低くない。ブルキナファソでも、穀物の自給率は90%前後で推移している（MAAHA 2020: 46）。この地域で伝統的に食されてきたトウジンビエ *Pennisetum glaucum* やモロコシ *Sorghum bicolor* の生産量は、年変動こそ大きいだが、2000年以前と比較して増加傾向にある³⁾。コメとコムギ以外の消費穀物の自給率は100%に近く、数値からコメ食やコムギ食品がよく食べられるようになったという食文化の変容を見て取ることができる。すなわち、その地域で作られていないはずのものが並び、眼前の食卓と食糧生産の間の矛盾が生じているのである。このことは以前、手代木と筆者がセネガルの事例で問題にした、「農村景観と食事内容の不一致」（手代木・清水 2016: 83-84）と表すこともできるだろう。

こうした矛盾は、約6割を輸入に頼る日本の食生活を考えれば、それほど不思議なことではない。しかし、西アフリカの経済力であれば、外国から食糧を買いあさることは考えにくい。それにもかかわらず、従来生産されたものを消費していた農村においても、そこで生産されないコメが主食の主要な部分を占めるようになり、時にマカロニやパスタが食卓に上ることも珍しいことではなくなった。こうして、ブルキナファソ、西アフリカの新たな「食のランドシャフト」は多様性を増したことは間違いないだろう。

本稿では、発酵食品の生産や使用方法を基軸に、はじめにブルキナファソの食文化の基礎として、この地域の気候と植生といった環境を基に形成された農村の食文化を概観する。次に、都市における現代的な食文化に焦点を当て、食品の小売りや外食文化に配慮しながら、伝統的な発酵調味料が都市の文脈の中で、人びとのアイデンティティ形成に作用しつつ、新たなアレンジメントが加えられている様子を

3) ブルキナファソにおける2000年以降のトウジンビエの生産量は800万～1200万トン、モロコシは1300万～2000万トンで推移しているが、2000年以前と比較すると、全体的に生産量は増加傾向にある（Indexmundi 2021）。また、トウジンビエとモロコシの余剰分はニジェールやマリに輸出されている（FEWS NET 2017: 17）。

描いていく。こうした、自然、文化が総合的に作用することで形成されるブルキナファソの食文化のあり方を「食のランドシャフト」と捉えなおして理解しようとするのが本稿の試みである。環境に立脚した伝統的食文化が、都市においても引き継がれ、味覚と出身地、アイデンティティの結びつきに強く影響し、また、伝統的な食材を新たな食に活用する動きも見られる。こうした、地域や都市に根差した食文化の体験を通して生み出される新たな「食のランドシャフト」を検証することは、現代社会にみられる食文化を、限られた環境の中で生存のためだけに編み出されたとみる即物的なものから、食を通じた人間生活のより良い生（Well-being）を達成するための分析枠組みととらえることにつながるのではないかと期待している。

2. 西アフリカ内陸部の環境と食糧生産

2.1 ブルキナファソの環境と食糧生産

ブルキナファソは西アフリカ内陸部に位置し、国土の多くが半乾燥帯に分類される。国土の西・南部は比較的湿潤なエリアであるが、中央部から東・北部に広がるモシ台地は、サヘルからスーダン気候帯に属する。雨量は半乾燥地で400mmから800mm、湿潤なサバンナ帯では800mmから1600mm程度である（田中・清水ほか2015）。

西アフリカの主食用食糧生産の状況を見ると、年間降雨量が400mm–600mmの北部の半乾燥地（ブルキナファソであれば中北部州以北）では、穀物の中で最も乾燥に強いとされるトウジンビエが栽培され、ササゲ *Vigna unguiculata* やローゼル *Hibiscus sabdariffa* といった副食の食材用の作物が混作される。これより南方では雨量が増えはじめ、湿潤サバンナ帯になると、モロコシやトウモロコシ *Zea mays* などが主体となり、ブルキナファソ南部や西部など、さらに降雨量の多い湿潤なサバンナ帯ではトウモロコシやモロコシに加え、ヤム *Dioscorea alata* やキャッサバ *Manihot esculenta* などのイモ類が主食用栽培作物に加わる。

2.2 西アフリカの食文化

西アフリカの伝統的な食事のスタイルで一般的なのは、主食となる穀物を練り粥かモチ状にするか、もしくはクスクスのように粒状にするかし、それにソースを添える食べ方である（小川2004; 清水2019など）。このほかにもトウジンビエやモロコシのクスクスなどの粒状の食やコメ食の文化も根付いている。

これらの食し方をそれぞれの地域の調理形態に当てはめて概観してみると、乾燥地ではトウジンビエ、モロコシを使用した主に「ト（Tô）」と呼ばれる練り粥が中心となり、粒状が比較的多く食卓に上る。また、ギニア湾岸沿いの湿潤地、特にコートジボワールからカメルーンにかけての「ヤムベルト」では、イモ類やプランテン・バナナを使用した「フトゥ（Foutou）」、もしくは「フフ（Foufou）」と呼ばれるモチ⁴⁾が主要な調理法である。そして、ガンビア、セネガルのカザマンズ（Casamance）地方、ギニアなどは熱帯雨林を形成するほどの湿潤地で、多くの水田が見られ、コメ食が主体となる。

西アフリカの伝統的な食文化では、以上の主食とそれらを浸す、もしくはそれらにかけるソースが1枚の皿に盛られる。主食に添えられるソースは、湿潤地ではパームオイルやトマト、タマネギ、ニンニ

4) 実際に日本のモチと同様に、原材料を蒸かし、臼と杵で粘り気が出るまで搗いて作る。

クをベースとしたソースが多く、乾燥地では多種多様な野草や野菜が使用される。ブルキナファソでもよく食されるソースの具材となる野菜や野草は、季節ごとの採れたてのものが用いられるほか、ローゼルやバオバブ、オクラなどは乾燥させて⁵⁾ソースに使用する。そして、西アフリカ乾燥地に独特なソースの味を出すのが、大西洋やギニア湾岸で獲れる小魚を燻製乾燥させた魚と後述の発酵調味料「スンバラ (Soumbara)」である。

多くがワンプレートで構成される西アフリカの食文化は一見して簡素に見えるが、使用される食材を見れば、それぞれの地域の環境や植生が映されている。しかし、それだけではなく、それぞれの地域で豆類や穀物を発酵させた主食が頻りに食卓に上ることも多いため、特に沿岸部では、実際の調理法はもっと複雑である。本稿ではブルキナファソを中心とする内陸部に焦点を当てるので、ここでは以上のように簡単に概略を述べるにとどめる。

こうした地域に独特な食文化の一片は、その食材の収穫可能性を左右する環境によって、規定される。しかし、「食のランドシャフト」という食文化の総体を考えたとき、本来的な文化の語義が示す通り、後天的な要素を抜きにしてはとらえきれない。次章では、この地域で広域に食される発酵食品を例にとり、環境により形成された伝統食とその現代的变化について論じていく。

3. 西アフリカにおける伝統食と発酵食品

3.1 西アフリカの伝統食における発酵食品

広大なアフリカ大陸ではあるが、セネガルやエチオピアなど、いくつかの例外地域を除けば、練り粥やモチ状の主食とソース、ないしシチューという組み合わせに見られるように、比較的近似性を見いだすことができる。こうした中でも、西アフリカの食文化を特徴づけるものとして挙げられるのが、発酵調味料の使用であろう。

まず、西アフリカで供される発酵食品について概観しておこう。西アフリカの発酵食品として代表的なものに、酒が挙げられるだろう。西アフリカ全体を見わたせば、内陸乾燥地帯のイスラーム地域はほとんど見ることができないが、ギニア湾沿岸部では広く飲酒慣習がある。沿岸部から湿潤地にかけては蒸留や醸造によるヤシ酒やバナナを原料とした酒が造られ、内陸部でも、特にブルキナファソではモロコシを使った醸造酒が造られている。

日常的な食事においても発酵食品は欠かすことのできないものである。ギニア湾岸諸国では、主食となるトウモロコシやキャッサバを発酵させる技法が発展している。発酵させた穀物、イモ類をクスクス状にすることもあれば、モチ状にまとめてフトゥヤトのようにして食べることもあり、他の地域には見られない多様な食し方がある。

さらに、ソースに使用する調味料にも発酵食品がよくつかわれる。主には内陸乾燥地で頻りに使用されるマメ科の種子を原料の中心とする発酵調味料であるが、酒造りを行うところでは、酒造りの後に残る、酒粕のような滓を調味料として利用するところまでである。

このように、西アフリカでは、多様な発酵食品が使用されていることが分かる。これらの発酵食品を大きく分類すれば、酒、主食、発酵調味料の3つに分けて捉えることができよう。続けてこれら3つ

5) こうして乾燥させた野草や野菜は、乾季の備蓄のためのみならず、乾燥させたものの方が味がよいとされ、新鮮なものが取れる雨季でも乾燥させたものを使用することがある。

の発酵食品を見ていく。

3.1.1 酒

西アフリカ内陸部は広くイスラームが信仰されており、飲酒できる地域は限られている。ギニア湾岸のムスリムが少ない国々ではそれぞれの国で工業製品としての国産ビールが数銘柄ずつ醸造されているが、内陸部では1種類ないし2種類が製造されている程度である。

こうした中でも、特にブルキナファソのモシは酒好きの民族としても知られ、ムスリムであっても、飲酒することは珍しくない。村落部のケースを考えると、ムスリムの村落でなければ、ほぼ確実にチャパロ (Chapalo)、もしくはドロ (Dolo)⁶⁾と呼ばれるモロコシ・ビールを生産している。チャパロは発芽モロコシを原料とし、約6日間をかけて醸造される。出来立てのチャパロのアルコール度数は低く、ほとんどアルコールを感じない。しかし、発酵を止めないため、夕方になるとアルコール度数が上がるとともに、酸味が増していく。

村落部では6人ないし7人の女性がグループを作ってチャパロを生産することが多く、村内にある「カバレ (Cabaret)」と呼ばれる集会場でこれを販売する。男性が主な消費者であるが、女性がチャパロを飲むことが禁忌とされることはない。また、雨量が多いコートジボワール、ガーナなどのギニア湾岸地域では、パームヤシやプランテン・バナナを原料とした酒が生産されている。

3.1.2 主食

古代エジプトでパンが生まれて以来、現在でも数多くの穀物を発酵させる料理が存在する。西アフリカで代表的な穀物を発酵させた主食はアチェケ (Atièke) と呼ばれる、キャッサバを粉碎して発酵させた粒状の食品だろう。これは西アフリカのみならず、フランスでも頻繁に見られるほど国際的にも有名な発酵食品である。ブルキナファソでも、アビジャンに続くワガドゥグの鉄道駅には、コートジボワールから列車が到着すると、駅前にアチェケが山積みにして販売される。ワガドゥグ市内には、アチェケ・ドラムと呼ばれるアチェケ販売の屋台が街のいたるところにあり、ブルキナファソの特に都市部では市民に浸透している。ブルキナファソ西部では、プラカリ (Placali) という、発酵させたキャッサバをモチ状に捏ねたものが供される。また、ガーナではバンク (Bankou) と呼ばれる発酵させたトウモロコシ粉を団子状にしたものがよく食される。これは、ブルキナファソではドンクヌ (Donknou) と呼ばれる。ガーナのほか、トーゴやベナンでも頻繁に食されている (清水 2019)。

3.1.3 発酵調味料

西アフリカで使用される発酵調味料は、本稿で紹介するマメ科植物の種子を利用したもののほか、野菜を使用したもの、さらに海岸部であれば、海産物を使用したものまで、実に多くの食材を原料とする調味料が使用されている。ブルキナファソに限定してみれば、後述の「アフリカ納豆」のほか、モシの言葉でラビレ (Labili)、カッセーナ (Kassena)⁷⁾の言葉でダビリ (Dabili) と呼ばれる、チャパロ製造の後に残る酒粕に当たる滓が調味料として使用される。ラビレの主な用途はトに添えられるソースの調味料としてだが、肉料理の味付けなどとしても使用する例が見られる。しかし、ラビレが酒の製造の副産物であるため、大部分のムスリムは使用せず、非ムスリムの間で使用されている。

6) チャパロはフランス語、ドロはモレであるが、双方の呼び名がともによく使用される。

7) ブルキナファソ南部からガーナ北部にかけて居住する、グル語系のグルンシ (Gurunsi) のサブグループ。



写真1 スンバラ
筆者撮影 (2016年)

以上のように、西アフリカ全域を見ると多様な発酵食品が食されていることがわかる。本章では、この中から、発酵調味料と地域性の関係性について明らかにしていく。

3.2 発酵調味料「スンバラ」

ノンフィクションライターの高野秀行は、西アフリカ内陸部に広がる発酵調味料を、その製法や味、においから、「アフリカ納豆」と称した（高野 2020）。それ以前にも、西アフリカの植生や食文化について言及した、植物学者の中尾佐助（1993）や文化人類学者の川田順造（1979）の著作中で言及され、西アフリカ乾燥地の代表的な食材として注目されている。ブルキナファソの食文化全体を描いた清水（2019）でも、この発酵調味料は一般的にネレ（*Parkia biglobosa*）を原料に作られるが、中尾や川田が述べるようにローゼル（「アオイ科のローゼレ」（中尾 1993: 85）、「アオイ科のビトー」（川田 1979: 27））⁸⁾や大豆など多様な原料を用いること、そして、その使用が広い地域に及んでいるさまを描いた。これらの発酵調味料は一樣に、日本で食される納豆と同じ原理、すなわち、煮た原材料に納豆菌を付着させ、原材料のたんぱく質を分解してアミノ酸化するという発酵現象により生産される（小泉 1989: 133; 中尾 1993）。

高野が「アフリカ納豆」と称する発酵調味料は、ナイジェリア北部のハウサ圏ではダワダワ（Dawadawa）と称され、セネガルではネテトゥ（Netetou）と称される（写真1）。そして、ニジェールからブルキナファソ、マリに至る西アフリカにおいて広く使用されるジュラ（Dioula）語ではスンバラ、また

8) 「ローゼレ」と「ビトー」は同じもので、前述の「ローゼル」に統一している。また、中尾は「綿の種子」（中尾 1993: 85）、さらに高野（2020）はバオバブの種子から作られる発酵調味料を確認しており、中尾（1993）が述べるように発酵調味料が作られていることを示している。

本稿で対象としているブルキナファソのモシではコロゴ (Kolgo) と称されるが、ジュラ語の呼び名のスンバラは西アフリカ全体で使用されている。これらは一般的にマメ科木本のネレの種子を原料とする。本稿では、ネレの発酵調味料を最も一般的なスンバラと呼ぶことにする。

スンバラはブルキナファソのほとんどの地域で簡単に手に入るが、類似の発酵調味料はネレ以外に、ローゼルや大豆を原料とするものもよく使用されている。そして、一部の地域では、現在はまったく見ることのなくなったスンバラに類似した発酵調味料が作られていたという。高野 (2020) の調査では、ブルキナファソ東部ではバオバブ (*Adansonia*) の種子が使用されることもあったといひ、これを検証している。また、後述するが、筆者の調査でも、ブルキナファソ南部において「伝統的赤豆 (Haricot rouge traditionnelle)」を使用していたことが語られたが、これはすでに正体が分からなくなっている。こうした多様な原料から発酵調味料が作られていたことを概観すると、それぞれの地域の環境と植生に合わせつつも、西アフリカという広大な地域で類似した味覚を共有していたことがよくわかる。この発酵調味料がまさにこの地域の食の文化の基層となっていることは間違いではないだろう。

3.3 発酵調味料の製法

前項のように、ブルキナファソで使用される発酵調味料には、地域ごとにいくつかのバリエーションが見られる。それぞれの発酵調味料は、その味や香りは日本の納豆に類するものであるし、これらの製法は原料となる食材を発酵させるという点において、大きく変わるものではない。

まず、ブルキナファソで最も一般的な発酵調味料であるネレのスンバラについて述べる。スンバラの原料になるのは、木本のマメ科ネレの種子である。ネレは植栽することも比較的容易で、農村部だけでなく、都市の街路樹としても数多く植えられており、ブルキナファソではたいへん身近な木である。農村部であれば、所有する畑や屋敷地の周囲や敷地内にネレの木を植えているし、耕地内に自生するネレの木は、薪材として使用されることはなく、有用樹としてシアバターノキ (*Vitellaria paradoxa*) などとともに畑に残される。ネレの木は、種子を発酵調味料とするほか、莢は貴重な家畜飼料となり、樹皮や根は薬効があるとされ、ネレの木のすべてが人びとの生活上欠かせない。

スンバラは①ネレの種子を集め、②種子を水から茹で、③数時間冷まし、④容器に入れ発酵させる。スンバラは、ネレの実の粒を残したもの、搗り潰したもの、乾燥させて粗い粉状にしたものが作られる。粒を残したもの、搗り潰したものは、大小数種類の大きさに分けて丸められて出荷される。こうしてできたスンバラは、小さな臼とすりこ木で潰してソースに溶かし込んだり、粒を残したまま料理に用いられる。

スンバラはブルキナファソの農耕民と牧畜民を問わずよく食べられるが、ビサ Bisa⁹⁾の女性がスンバラづくりの名手として名高い。ビサの人びとが作るスンバラは、小さな楔型をしており、都市の市場では、わざわざビサのものを買い求める客もいる。

ブルキナファソ中北部以北で使用されるのは、ローゼルの種子を使った発酵調味料ビカラガ (Bikologo)¹⁰⁾である (写真2)。ビカラガは、ネレ、大豆の発酵調味料と、その製法、使用法が若干異なる。ビカラガの原料はローゼルの種子である。ローゼルはブルキナファソ全土で栽培されている。ローゼルのみを植え付けることもあるが、雑穀の株間や畑の縁で栽培される、重要な作物である。収穫直後の葉をソースの具材として使用するほか、乾燥させた葉を保存し、一年中使用する。乾燥させた花弁は

9) マンデ系の農耕民でブルキナファソ中南部を中心に居住する。

10) Bi (「ビサップ」と呼ばれるローゼルの花弁) + Kologo (コロゴ、モシ語でネレのスンバラを指す)。



写真2 ビカラガ(左) とラビレ(右)

筆者撮影(2016年)

ジュース、新鮮なものは料理の具材となる。

ビカラガの製法は次の通りである。①ローゼルの種子¹¹⁾を収穫。②一昼夜煮る。③煮出したローゼルの種を2日間袋に入れておく。④③を臼で搗く。臼でつくときに重曹を入れ、水を足す。⑤搗いたものを小さな団子にして4日間干して乾燥させる。

ビカラガの使用法は他の発酵調味料とは若干異なる。スンバラなどの発酵調味料は、ソースにする際、粒を残す場合、乾燥したものを粉末にするなど、調味料自体をソースに溶かし込むが、ビカラガの場合にはソースを作る前にビカラガを水に浸け込み、ビカラガのジュースにしたものを用意してソースを入れる。これは、発酵させてもローゼルの種子の核の部分がそのままの状態に残るため、このソースを食するとき口に残るためではないかと考えられる。

先述の通り、ブルキナファソ南部のナホリ(Nahori)県では、1世代前までは、「伝統的赤豆」を使った発酵調味料を作っていた。現地調査を行った際に伝統的赤豆を使用した発酵調味料の作成方法を解説してくれたA氏によれば、2つの理由から調理するのを止めてしまったという。一つ目には、化学調味料が安価に手に入るようになってから、発酵調味料が売れなくなった。そして、もう一つの理由は、伝統的赤豆は単位面積あたりの収量が少ないため、生産が安定しなかった。伝統的赤豆の発酵調味料は非常に味もよく、この地域の人びとは好んで食べていたというが、2000年ころ大豆がこの地域に入ってきてからは、安価に大量に収穫できる大豆が伝統的赤豆にとってかわり、伝統的赤豆を使うのをやめてしまったという。この結果、現在のこの地域ではネレの発酵調味料に並び、大豆の発酵調味料(大豆

11) 雨季中盤に種を付ける。



写真3 大豆スンバラ

筆者撮影 (2016年)

スンバラ、写真3) がよく生産されるようになった。

大豆スンバラの製法は、①大豆を洗って、熱いお湯を作り、弱火で1時間ほど、大豆が赤くなるまで茹でる。②石の皿の上で豆をすり潰し、薄皮をとり、再度洗う。③冷たい水の中に4-5時間浸ける。④熱湯でさらに1時間茹でる。湯を捨て、さらに湯を沸かして再度豆を入れる。これを3度繰り返す。⑤袋をよく洗い、粗熱を取った豆を入れ、3日間家の中に置く。この過程で大豆に納豆菌が付着し発酵が進む。⑥朝から晩まで乾燥させ（洗って完全には乾かさない状態）、ヒョウタンに入れて密閉し、1日置く。⑦潰して丸め、完成する。

大豆スンバラの使用法はスンバラのそれと変わらないが、大豆スンバラはマメの粒を残さず、主にトヤコメに添えるソースにのみ使用される。筆者の感覚では、スンバラに比べ、においは若干弱いものの、調理したものを食べてもその違いは感じられなかった。ネレの木はブルキナファソ南部にも数多くみられるし、植樹すれば、その後は手間とカネをかけずに手に入れることができる。それにもかかわらず、ネレを使わず、わざわざ大豆を栽培して発酵調味料を作るのはなぜかという問題が残る。これは今後の課題としておきたい。

3.4 地域の味覚としての発酵調味料

これまでに述べたように、発酵調味料の原料となる食材には、一定の多様性が見られる。ローゼル、ネレ、大豆がその原材料となるが、これらの素材と気候および植生の間関係が大きく作用していると考えられる。

まず、ローゼルは乾燥に強いうえ、葉や花、種がそれぞれこの地域の重要な作物となっており、何よりもある程度大きくなれば、なにがしかの収穫を得ることができる。そのため、地域によっては、救荒

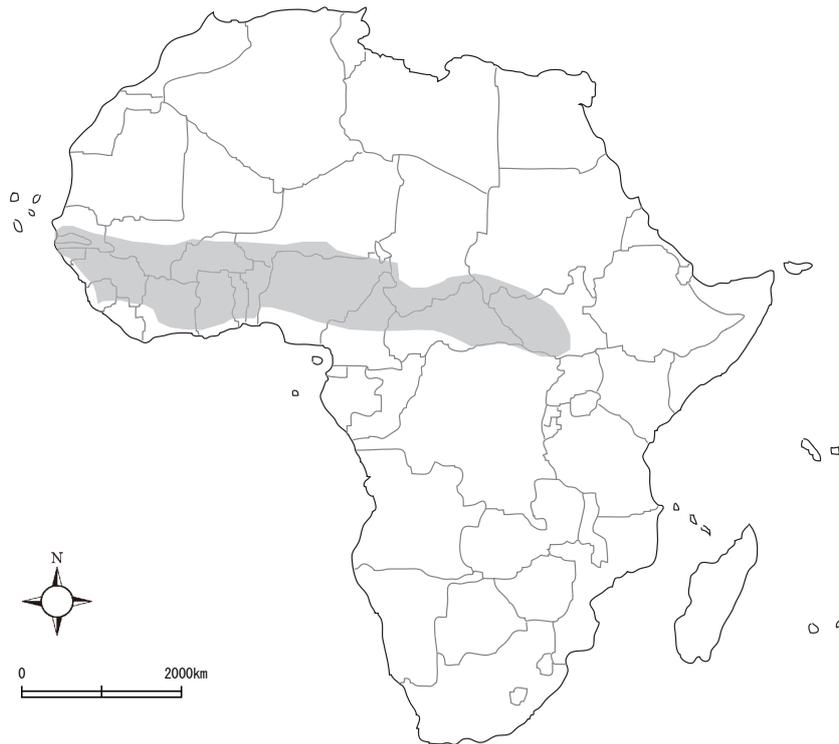


図2 ネレ (*Parkia biglobosa*) の植生分布 (灰色)

Bioversity International (2013) を改変

食のような扱いをされることもある。

ネレも乾燥には比較的強く、西アフリカのかなりの地域でその姿が見られるが、年間降雨量が600mm以下の乾燥サバンナ帯になると激減すると言われる (Bioversity International 2013)。実際に、筆者が調査を実施したバム (Bam) 県は乾燥サバンナと湿潤サバンナの境目あたりに位置し、車で北上するときには、ネレの密度が次第に薄くなっていくことが分かる (図2)。この地域の村の台所を見ると、そこに用意されているのは、スンバラではなくビカラガであることが多い。よって、この地域よりも雨量の少ない北側はビカラガ地帯だと考えて間違いないだろう。

次に南部に目を移すと、前節で紹介したナホリ県はブルキナファソとガーナの国境に接する県で、この地域はスンバラと大豆スンバラが混交している地域である。ブルキナファソで大豆が生産されるようになったのは比較的新しく、2018年に行ったナホリ県での聞き取りでは、その時期は2005年ころである。前節のA氏の説明によれば、大豆栽培が始まる以前には、「伝統的赤豆」¹²⁾が使用されていたというから、大豆はその代替となったと考えてよいだろう。

村落の食生活において、2.2で述べた伝統食の「ト」が最も多く食卓にのぼるが、この他に、ササゲとコメを炊き合わせた「ベンガ (Benga)」や雑穀のクスクスがよく食べられる。後者には油と塩が調味料として用いられ、発酵調味料が使われることは、管見の限りない。しかし、「ト」には必ずソースが添えられ、そこに発酵調味料が入らないことはない。ブルキナファソ全域で作られる発酵調味料は、

12) 後述の通り、「伝統的赤豆」は調査当時には栽培されておらず、現物同定はできていない。

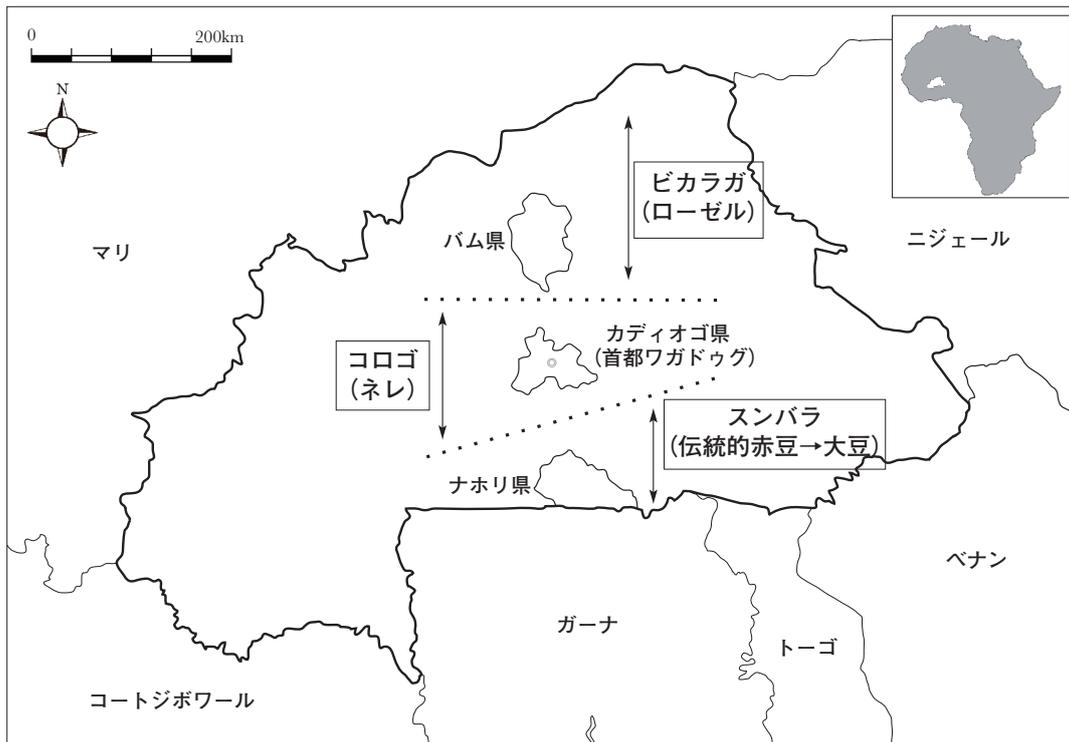


図3 発酵調味料スンバラの主要名称と原料
筆者作成

村落の食生活を形成する上で欠かすことのできない要素であり、地域ごとに使用される発酵調味料がその地域の味を決定づけるのである。

これらをまとめると、植生と発酵調味料の間には、図3のような対応関係を見ることができる。すなわち、ネレの植生を中心に考えれば、ブルキナファソ中部がネレのスンバラ、ネレの植生が途絶える中北部州以北がビカラガ、そして、南部にはネレも存在するはずであるが、大豆などのマメ類を原料とするスンバラが食されているのである。

4. 都市における故郷の味

4.1 都市（ワガドゥグ）の食文化

ブルキナファソの首都、ワガドゥグは1995年には人口50万人前後だったが、2020年には300万人と言われ（国連経済社会局2019）、急激に拡大する中心都市である。かつて「大きな村」と揶揄されたワガドゥグは、西アフリカ有数の大都市となり、その景観も大きく変化した。

「ムスリムがマジョリティのキリスト教都市」とは、スキナー（Skinner 1974）が1970年代のワガドゥグを評した一節であるが、この記述は、ワガドゥグ住民がムスリム的なふるまいをするにもかかわらず、ある面ではイスラーム的規範に従わない様を表している。特に特徴的なのは飲酒に対しての寛容さで、近隣のイスラームの信仰が厚い地域に比すると、アルコールを入手することは簡単である。非ムスリム

村落部でよくみられるカバレは、現在でもワガドゥグのムスリムと非ムスリムの混住地域ですら多数存在し、街中の多くのキオスクで缶ビールが売られている。そして、市内には各所に飲料品の問屋であるカーヴ（Cave）があり、そこにはビールや清涼飲料水が山積みになっている。そして、ワガドゥグでは、夕方になると、幹線道路沿い、路地の小さなスペースや店の前のスペースを利用したオープンスペースのバーが数多く展開する。また、ダンスホールと大音響のオーディオをしつらえた「バー・ダンシング Bar Dancing」と呼ばれる形態の店舗もワガドゥグには数多く存在する。野外の店舗群は、核となるバーがビールとテーブル、イスをしつらえておけば、周囲に食べ物を売る店が集まりフードコートとなる。野外フードコートは、17時を過ぎたころからワガドゥグの街のいたるところに林立し、ワガドゥグの人びとは、外で周囲の人びとに見られながら、堂々と飲酒を楽しむ。外食文化が浸透したワガドゥグでは、こうした都市的な食文化が確立しているのである。オープンスペースで様々な食事を楽しむという形態の外食文化がいつのころから形成されたのかは定かではない。しかし、1970年代と比較的古くから営業しているといわれる、ワガドゥグ鉄道駅近くのマタタ Matata という店の周りには、10軒以上の屋台が軒を連ね、中には、店舗を構える肉屋も存在している。比較的最近（2005年ころ以降に）形成されたフードコートは、ワガドゥグの南北の幹線道路であるバサワラガ通り（Ave. Basawaraga）沿いの幅40-50mの路肩に設置されたバーの隣に、マトンの臓物を焼く露店が出店し、そこにカメルーン人の女性がアチェケと魚の炭火焼の店を開いたことがきっかけとなった。カメルーン人女性が開いた店の評判が上がるにつれ、サラダ屋やトリ肉やトリの臓物を焼く店が出店するなど、徐々に店舗が増えている。

また、アルコールを伴わない食事に関しても、外食で食べることができる料理カテゴリーが多いのはワガドゥグの外食文化の特徴である。ブルキナファソの代表的な料理である、コメとササゲを炊き合わせたベンガヤトは、主に屋台や歩き売りで売られ、レストランではわき役の位置づけにある。その一方で、西アフリカの食文化の象徴的な存在である、セネガル料理屋は、屋台や歩き売りの2-5倍の値段が付くため、一般的市民にとっての高級品、ごちそうに位置づけられており、大変人気がある。歴史的に関係の深いコートジボワールの料理を出すレストランや屋台も数多くあり、特にアチェケは屋台でも売られるし、レストランでも人気のあるメニューである。それ以外にも、ヤギのソースをフトゥに添える料理が人気のあるガーナ料理店やベナン料理店では、アカサ Akxa と呼ばれる味付けしたトの人気があり、近年では、魚とパームオイルのソース（ソース・グレン）が特徴的なトーゴ料理は、セネガル料理と並んで評判が高い。

近年の物価上昇と一部のローカルフードを提供するレストランの発展から、外食の価格帯の多様性は増しているが、最も安価な屋台の値段は10年前と比較してもそれほど変わっておらず、西アフリカの中で最も安価に外食できる国でもある。一食のベンガが200Fcf¹³⁾（約40円）と考えると、自宅で食事を作る材料費と手間と比較しても、都市生活者にとってそれほど高いものではない。この価格帯は、筆者が調査を続けるストリート・チルドレンですら、200Fcfのベンガに、切り身一つが50Fcf（約10円）の揚げ魚を添えることができるほどである。

その一方で、都市部の家庭においては、伝統食であるトが次第に食べられなくなり、食べるとしても、伝統的なトウジンビエやモロコシではなく、多くがトウモロコシのトに代わっている。特にこれらの傾向は、若年層で顕著である。筆者が友人宅に呼ばれたときでも、子どもたちは、トが食卓に上るとわかると、それを嫌がり、屋台食を買いにいくといった光景を目の当たりにしたこともある。この要因の一

13) セーファ・フラン。ユーロとの固定レートで、€1=655.957Fcf。

つは、ワガドゥグには食の選択肢が多く、それぞれが自分の好みのものを食べるようになったことが挙げられるが、それ以外にも、輸入されるトウモロコシやコメが自国で生産されるトウジンビエやモロコシよりも安価になったことも重要な要素となっている。日本でも「コメ離れ」が言われて久しいが、西アフリカでも、伝統的な「ト離れ」が起こっているのである。

4.2 地縁と市場（マルシェ）

ワガドゥグが形成される過程において、ワガドゥグが現在に続く中部モシ王国の王都である事実は避けて通ることはできない。中部モシ王国の起源には諸説あるが、ワガドゥグが王都として形成されたのは15世紀後半から16世紀初頭ころだと考えられている（Izard 2003: 302-305）。この過程において、モロ・ナーバ王宮（Palais de Mogho Naaba）を中心に、王宮に近い場所にはモシの「大臣 Naaba¹⁴⁾」による街区が形成され、ムスリムや外国人（ハウサやフルベ）は、その周縁に街区を形成した。この都市構造は現在では、都市域の拡大や都市計画により一部が変化しているが、王宮に隣接する街区名にそのまま残っているほか、それぞれの街区に「大臣」が存在し、一部の大臣は現在までワガドゥグ市政、時に国政への影響力をもっている。こうしたワガドゥグの中心の、さらにその周りにニューカマーの都市移住者の街区が形成されている。ニューカマーの居住地決定で特徴的なのは、それぞれの出身地に向けた長距離バスのターミナル（Gare Routier）の近辺に居住地を定めたことで、それぞれのバスターミナルを中心に、地縁集団が形成されたのである。2000年の前後で実施された都市計画（ザカ計画¹⁵⁾）や、ジェントリフィケーション¹⁶⁾によって出身地別の地縁集団は厳密なものではなくなったが、現在まで緩やかに地縁は維持され、街区ごとに地域色を保っている。

こうした街区には、街区ごとに公設の市場¹⁷⁾が設置されている。これらの市場は、市民が日常的に使用する生鮮食料品を中心に扱い、いわば市民の台所ともいべき市場である。中央市場は8時ころから本格的に開店するが、各街区の小市場は朝食の準備に間に合う早朝6時ころから店や屋台が開き始め、夕方の店じまいまで地元の買い物客が多く訪れる。小市場の中心的な客層が一般的な都市家庭の主婦であること、冷蔵庫が普及していないことなどから、農産品や調味料はばら売りや量り売りが多く、発酵食品や乾物は小さなビニル袋に小分けにされて販売されている（写真4）。各街区の市場で売られているものは、それほど大きくは変わらない。一部の専門店のほかは、どこの市場も類似した商品が並び、価格もほぼ変わらない。しかし、肉や発酵調味料などについては図4のような市場周辺に住む出身地や民族構成との間に相関関係をみいだすことができる。次項で発酵調味料に着目して詳述していく。

4.3 市場における発酵調味料の販売

市場で販売される商品と街区の民族性の間に強い結びつきがあると述べた。この関係性は、発酵調味

14) モロ・ナーバ王宮の周囲には、王権の重臣 / 大臣 ministre と説明される、様々な役職者がそれぞれの街区を築いていた。

15) ザカ計画（Projet ZAKA）は1980年代に建てられた都市計画で、空港南部に官庁、大使館街「ワガ・ドゥミル（Ouaga2000）」をはじめ、中心部のザングエテン（Zangouetin）の移民街の住民を都市郊外に移し、ビジネス街を作ることが計画された。2004年にザングエテン住民との間に確執を残しつつ計画が完了した。

16) 一般的には、都市の地域の居住者の階層が上がり、それに伴い、建築物改築や都市計画が行われることで都市景観が変化することをいう。

17) ワガドゥグ市の中央にある、シンボリックな「中央市場（Roodo Woko）」は、衣料品や民芸品、食料品の問屋街的な位置づけにある市場で、周囲には専門的な問屋や海魚が集積する保冷倉庫が軒を連ねる。

清水：ブルキナファソの「食のランドシャフト」を考える

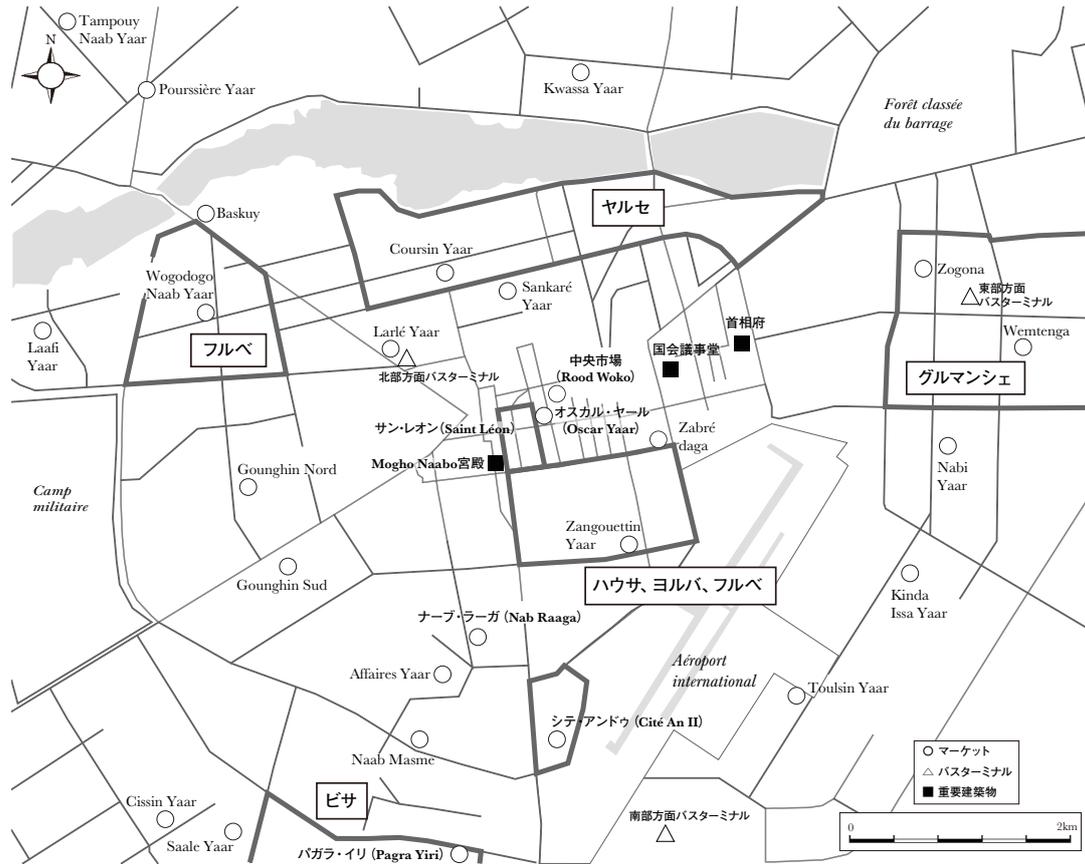


図4 ワガドゥグ市中心部の市場と民族別の集住地域

出典：Harang et Kafando (2008) を筆者が修正



写真4 オスカル・ヤールで売られる発酵調味料

筆者撮影 (2016年)



写真5 シテ・アン・ドゥで売られる発酵調味料。販売される、ひとつの塊が大きい
筆者撮影 (2016年)

料にも当てはまる。

写真4は、市内中央部に教会の保有するサン・レオン (Saint Léon) に位置するオスカル・ヤール (Oscar Yaar) 市場の発酵調味料売り場である。この市場は小規模で、20ほどの店舗が出店しており、肉や魚、野菜を売る女性たちが混在している。この売り場には調味料類を販売する店舗が2軒あり、乾燥ローゼルやオクラなどのほか、スンバラとビカラガが並ぶ。このうち、1店舗はスンバラと大豆スンバラ、もう1店舗がスンバラとビカラガを販売している。

この街区は中部モシ王が居住するモロ・ナーバ王宮に隣接し、20世紀初頭にカトリック教会が占有を許可された、ワガドゥグでも非常に古い街区である。この街区にはモシをマジョリティとし、ヨルバやハウサなどが数世代にわたり居住している。モシの中には北部州や中北部州の出身者が集住しており、ビカラガの需要が高い。

次に、写真5の発酵調味料を扱うシテ・アン・ドゥ (Cité An II) はワガドゥグ中心部に位置する。都市計画により造営されたこの街区は空港にほど近く、貿易商の事務所や富裕層の居住地となっている。市場の顧客は、この街区外からやってくるレストランなどの大口の顧客が多い。店舗数も上述のオスカル・ヤールなど小規模な市場に比べて多く、100店舗近くの店が軒を連ねる。市場内も肉販売の区画、野菜販売の区画、衣料品の区画などがあり、それぞれの区画に10店舗ほどずつが出店している。この市場には、販売される単位が大きいものが目立ち、写真5の上方のスンバラは500Fcf (約100円)と、家庭用の10倍の値段である。この市場では、10店舗前後の調味料販売店があり、すべての販売者がスンバラを販売する。これらのうち2名の販売者のみがそれぞれビカラガと大豆スンバラを販売している。そのうちの1名の女性によれば、スンバラと大豆スンバラはワガドゥグで作っているという。も



写真6 パガラ・イリ市場の発酵調味料 (写真の右端)

筆者撮影 (2018年)

う1名のビカラガとスンバラを売る女性は、ビカラガはクドゥグ (Koudougou)¹⁸⁾から仕入れている。

最後にパガラ・イリ (Pagra Iri) 市場を見ておく (写真6)。パガラ・イリはブルキナファソ南部に出自を持つピサの住民が多く住む街区である。この市場はオスカル・ヤール、シテ・アン・ドゥの中間の規模であり、シテ・アン・ドゥと同様に、品目ごとに区画が分かれて店舗が並んでいる。この市場では、3軒の調味料売りの店舗を確認しており、すべての店舗がスンバラを販売し、そのうち1名の販売者のみが大豆スンバラを販売しており、ビカラガを売る者はいなかった。大豆スンバラを売るピサ女性への聞き取りでは、パガラ・イリには、ピサの住民が多く、大豆スンバラを好む人が多いため、これを販売していると述べている。

以上の事例から、小市場の調味料販売では、ネレのスンバラはすべての発酵調味料販売者によって売られていたが、ビカラガと大豆スンバラはいずれかを販売しているか、いずれも販売していないかのいずれかで、3種類をそろえた販売者はいなかった。先に述べたように都市形成から時間が経つにつれ、特定の民族集団が居住する家屋の多くは次第に解体されるし、ワガドゥグ市内の土地価格の高騰で、都市移住者の多くが都市辺縁どころか、隣接する村に住み着かざるを得なくなっているという現状もある。その街区に居住する人びとの民族的偏りとどの発酵調味料を販売するかという点においては、これまでの調査からは有意な差異が見られたとは言えない。本稿ではこれ以上触れることはできないが、都市生活者の食卓には、日々発酵調味料が使用され、食卓から見ると出身地に近い料理を用意することは珍しいことではない。

18) ブルキナファソ第3の都市で、首都ワガドゥグから北西に100kmほどに位置する。

5. 都市におけるスンバラ料理

故郷の記憶を都市にもたらず発酵調味料は、都市ではまったく異なる方法で使用されるようになってきている。前項では、多民族都市ワガドゥグ市内それぞれのマーケットにおいて、そのマーケットのある地域に集住する同郷出身者の故郷で使われる発酵調味料を販売されている様子について言及した。これらは、それぞれの家庭で使われる発酵調味料であり、一方の外食文化では若干様相を異にする。外食文化においては、ネレのスンバラが使用されることが圧倒的に多い。これは、まず、様々なマーケットでピカラガ、大豆スンバラは販売されているものの、ワガドゥグにおいては、ネレのスンバラが手に入りやすいことが考えられる。さらに、それぞれの地方ごとに中心となる発酵調味料の原料は異なるものの、ネレのスンバラも比較的簡単に手に入る。そのため、ネレのスンバラは家庭でもよく使用されることから、人びとにとってまったく馴染みのない味ではない。

リ・オウ・スンバラ (Riz au Soumbara)¹⁹⁾は、ワガドゥグのみならず、地方都市の屋台でもみることができし、また、調理に必要な食材の身近さから、家庭料理としても定着している。定型のレシピと言えば、コメとスンバラを炊き合わせるという共通点があるのみで、各レストランや屋台、家庭で様々なアレンジが施される。写真7は清水(2019)で紹介したA店のリ・オウ・スンバラだが、これは魚や野菜にスンバラを煮出した汁でコメを炊き、その際にさらに粒の大きいスンバラを加える。多くの客がスンバラ・スープでコメと粒を残したスンバラを炊き合わせたものの上に、スンバラ・スープで茹でたスパゲティを載せる。そのうえに、さらにコメを炊いたものとは別のスンバラ・スープを回しかけて供される。まさに、伝統的な発酵調味料と新たな食材である、コメとスパゲティを融合させた、都



写真7 リ・オウ・スンバラ

清水(2019) 巻頭写真より

19) スンバラ入り炊き込みご飯。



写真8 プレ・クスクス

トリの腹にスンバラとクスクスを炊き合わせたものを詰めて蒸し焼きにした料理。清水（2019）巻頭写真より

市的な料理なのである。

写真8のプレ・クスクス（Poulet Couscous）²⁰⁾はワガドゥグ市内数か所のレストランで作られ、いずれのレストランも平日の昼間から多くの顧客が舌鼓を打つ。ここで使用されるのは、セモリナのクスクスだが、サヘルでよく食されるトウジンビエのクスクスと区別するため、モロッコ・クスクス（Couscous Marocain）と呼ばれる。モロッコ・クスクスは、地方都市でも手に入る食材であり、全国的に浸透していると考えてよいが、他のスパゲティ、マカロニと並び、ハレの日に供されることの多い食材の一つである。

パガラ・イリのマルシェに程近いレストランのプレ・クスクスは、トリの腹にスンバラとタマネギ、化学調味料で味付けたクスクスを詰めたものを、使い終わったセメント袋で包んで炭火にかけ、遠火で蒸し焼きにする。蒸しあげたプレ・クスクスはナタのような包丁でほぐされて供される。ここでも粒を残したスンバラを使用して、スンバラの存在感が強調されつつも、クスクスという、比較的新しい、外向きの食材を使用している。

ブルキナファソは食肉の生産が盛んな地域で、農村部の食卓に上ることはそれほど多くないものの、都市のフードコートでは必ずトリの炭火焼きか、マトンの焼肉が売られている。日中には、ブタ²¹⁾のカマド焼きの屋台が盛況を博している。肉料理がフードコートに客を惹きこむため、それぞれの屋台が趣向を凝らし、肉質や味付けを変化させる。炭火焼きのトリやブタ、マトンには、塩やトウガラシやマスタードを添えることが一般的だが、肉料理にスンバラをふんだんに使用したソースを添える販売者も

20) トリのクスクス詰め。

21) 西アフリカにおいて、比較的遅い時期に王権とイスラームが結びついたこともあり、モシ社会においては酒やブタといったムスリムが忌避する食材に対して寛容な態度をとる傾向にある。その理由は不明であるが、慣習的に豚肉料理店は日中にしか開いていない。

少なくない。肉料理店でも、やはり粒を残したスンバラを使用することが多い。地方都市では、肉料理にこうしたソースを用意することはないから、都市における競争社会での生き残りのために料理店が編み出したアイデアなのではないかと推察する。

都市で生まれた料理の多くでスンバラが強調されるのは、スンバラがこの地域でいかに浸透しているかを示しているし、それは自文化のアイデンティティを象徴する一つの食材として意識していることを示している。しかし、こうした自文化への誇りは内在化されているものの、それは絶対的なものではない。その証左として、我われ外国人がブルキナファソを訪れると、どんなに田舎の貧しい家でも、スンバラを使った料理が振る舞われることはなく、マカロニやクスクスをトマトで煮た料理や、炊いたコメにトマトと化学調味料のソースがかかった料理が供されるはずである。内向きの食と外向きの食がはっきりと分かれているのである。スンバラを相手に供するか否かは、その相手が自文化を受容している人物か否かの分水嶺ともなるものである。この「内-外」関係の裏には、同様の発酵食品を食文化に持たないどころか、スンバラの香りを嫌う傾向にある旧宗主国のフランス人の存在があることはあながち間違いではあるまい。こうして「内-外」関係が、通時-共時的に交わる食のあり方こそが都市の「食のランドシャフト」を形成するのである。

6. 結論

ブルキナファソの人びとは、たとえ実際に村に住んだことがなくとも、「私の村 (mon village)」という表現を使う。父母、もしくは祖父母が生まれ育った村、もしくは、所属クランの出自の住む村を指すが、休みや冠婚葬祭で村に帰る機会に村で食事をし、「私の村」の味を学ぶ。その味は、いつも外に向けて直接的に発出されるわけではないが、「私の村」の味、すなわちアイデンティティを構成する重要な要素となる。その一方で、都市生活者の近代化、西欧化した生活の中では、明らかにその食生活は変化している。伝統的に食されてきたトウジンビエやモロコシを好まなくなり、コメやコムギ、トウモロコシといった世界的に多く消費される穀物を主に食べるようになり、味付けもトマトや化学調味料が中心となり、村落部と異なる食文化を形成している。しかし、こうした食生活を送りながらも、トヤベンガはブルキナファソの味であり、パリでも味わうことのできるセネガル料理や、コートジボアールに起源のあるアチェケは西アフリカの味となる。

こうして、西アフリカの味、ブルキナファソの味、そして私の村の味を獲得することにより、食のアイデンティティの階層が作り出される。バルトのエスニック・バウンダリー論 (Barth 1998) を参照すれば、こうしたいくつかのアイデンティティの階層が状況に応じて使い分けられて発出されるようになるのである。都市における発酵調味料の食べ分けもその一例であろうし、マカロニもアチェケもトモすべてが現在の「ブルキナファソの食」を構成する料理なのである。

これらの現象を、最初に言及した「食のランドシャフト」に引き付けて考えてみれば、自給自足や地産地消という、比較的最近まであった旧来のアフリカのランドシャフトは、現代のブルキナファソの人びとにとっては、もはや、いくつかある食のイメージのひとつでしかない。地域や都市に根差した食文化の体験が複雑に混交することで、人びとの味覚は変化し、新たな地域の味として認識されていく。こうして形成される食文化は、環境から切り離されているわけでもなく、完全に文化的なものでもない、味覚や好みである。そして、人びとがより広い選択肢から食材や調理法を選び、より食に喜びを見出すことがブルキナファソの「食のランドシャフト」を形成しているのである。

謝 辞

本論文は2019年12月1日に開催された研究会「アフリカ食文化の深淵に迫る」(主催：京都精華大学アフリカ・アジア現代文化研究センター、共催：科研費(18H03441)(代表者：藤本武)、地球研「サニテーションの価値連鎖の提案」プロジェクト)で発表した「西アフリカのランドスケープと食文化」を基にしている。本研究に関わる調査は、これまでに西アフリカでの調査を伴った、すべての研究プロジェクトの際に行われた。すべての研究プロジェクトを挙げることはできないが、特に、総合地球環境学研究所「砂漠化をめぐる風と人と土」プロジェクト(2012～2016年、PL：田中樹)、総合地球環境学研究所「サニテーション価値連鎖の提案—地域のヒトによりそうサニテーションのデザイナー—」プロジェクト(2017～2021年、PL：山内太郎)による調査中のデータが元になった。調査の機会を与えてくれた両プロジェクトリーダーには深くお礼申し上げたい。

引用文献

- Barth, Fredrik (1998(1969)) *Ethnic Groups and Boundaries: The Social Organization of Culture Difference*. Waveland Press.
- Biodiversity International (2013) Conservation and Sustainable Use of Genetic Resources of Priority Food Tree in sub-Saharan Africa (*Parkia biglobosa*). https://issuu.com/biodiversity_international/docs/parkia_en/2 (2021年10月3日最終閲覧)
- Famine Early Warning Systems Network (FEWS NET) (2017) *Burkina Faso: Staple Food and Livestock Market Fundamentals*. USAID.
- Harang, Maud et Yamba Kafando (2008) Les marchés. Dans F. Flournet, A. Meunier-Nikiema, et G. Salem dir., *Ouagadougou (1850–2004): Une urbanisation différenciée*, pp. 117–123. IRD Édition.
- 平野克己 (2015) 「特集にあたって—アフリカ農業のいったいなにが問題か (特集 アフリカ農村開発の新機軸)」『アジ研ワールド・トレンド』239: 2–5.
- IndexMundi. Burkina Faso Millet Production by Year. <https://www.indexmundi.com/agriculture/?country=bf&commodity=millet&graph=production> (2021年6月25日最終閲覧)
- IndexMundi. Burkina Faso Sorghum Production by Year. <https://www.indexmundi.com/agriculture/?country=bf&commodity=sorghum&graph=production> (2021年6月25日最終閲覧)
- 岩田修二 (2018) 『統合自然地理学』東京大学出版会。
- Izard, Michel (2003) *Moogo: L'émergence d'un espace étatique ouest-africain au XVII^e siècle*. Karthala.
- 川田順造 (1979) 『サバンナの博物誌』新潮社。
- 小泉武夫 (1989) 『発酵 ミクロの巨人たちの神秘』中央公論社。
- 国際連合食糧農業機関 (FAO) 駐日連絡事務所編 (2017) 「特集 世界の食料・農業の見通し」(FAO 2017 *The Future of Food and Agriculture: Trends and Challenges* (Summery version)) 『世界の農林水産』847: 3-8、国際農林業協働協会。
- 国連経済社会局 (2019) 『世界人口推計 2019年版』(Web版 <https://www.unic.or.jp/files/8dddc40715a7446dae4f070a4554c3e0.pdf>)
- Ministere de l'Agriculture et des Amenagements Hydro-Agricoles (MAAHA) (2020) *Bilans alimentaires du Burkina Faso 2013–2019*. Groupe de la Banque africaine de développement.
- 中尾佐助 (1993) 『農業起源をたずねる旅 ニジェールからナイルへ』岩波書店。
- 小川了 (2004) 『世界の食文化 11 アフリカ』農山漁村文化協会。

- 清水貴夫(2019)『ブルキナファソを喰う！ アフリカ人類学者の西アフリカ「食」のガイド・ブック』あいり出版。
- 清水貴夫(編著)、町慶彦・岡本敏樹・菅川拓也・Roch Nazare Sawadogo 著(2017)『ブルキナファソ バム県の生業・砂漠化対処・開発のモノグラフ』総合地球環境学研究所「砂漠化をめぐる風と人と土」プロジェクト。
- Skinner, E. (1974) *African Urban Life: The Transformation of Ouagadougou*. Princeton University Press.
- 高野秀行(2020)『幻のアフリカ納豆を追え！ そして現れた〈サピエンス納豆〉』新潮社。
- 田中樹・伊ヶ崎健大・清水貴夫・真常仁志・飛田哲(2015)「アフリカ半乾燥地での砂漠化への認識と実効ある対処技術の形成」『沙漠研究』24(3): 349–353.
- 手代木功基・清水貴夫(2016)「西アフリカ・セネガルの食と景観をめぐる謎」『地理』61: 82–88.
- TrendEconomy(2021) <https://trendeconomy.com/data/h2/BurkinaFaso/1006> (2021年1月20日最終閲覧)