

《研究ノート》

シコクビエ栽培の民族誌的研究

—— エチオピア北西部アムハラ州西ゴッジャム県の事例 ——

上村知春*

An Ethnography of Finger Millet Cultivation:

A Case of West Gojjam Zone, Amhara Region, Northwestern Ethiopia

Chiharu KAMIMURA

要旨

エチオピア北部に居住するアムハラ人の主食は一般に、エチオピア原産のイネ科穀類テフ (*tef* - *Eragrostis tef*) をもとにつくる、乳酸発酵した薄焼きパン (インジェラ) であると説明される。しかし、エチオピア北西部西ゴッジャム県の農民の多くは、テフではなくシコクビエ (*dagusa* - *Eleusine coracana*) を栽培し、それからつくるインジェラを日々食べている。本稿の目的は、アフリカ地域研究で等閑視されてきた、アムハラ人によるシコクビエの栽培過程を、民族誌的に明らかにすることである。かれらは牛耕により畑を耕し、脱穀をする。農作業のおもな担い手は男性であるが、それは女性や子どもとの協働によって実現されていた。おおよそ8カ月間の作業過程を経て収穫物を前にしたとき、人びとは酒やインジェラを共食し、生活の糧を手にしたよろこびと感謝の意を表した。かれらは環境の変化に対応しながら栽培植物の種類を選択し、人間関係・社会関係を包み込む食生活を維持してきたのである。

キーワード

アムハラ、食文化、エチオピア料理、インジェラ、テフ

1. はじめに

エチオピア料理といえば、最初に名前があがる食べ物はインジェラ (*injera*) であろう。インジェラとは、穀物の粉と水の混合物を乳酸発酵させ、直径 45 ~ 55 センチメートルの円形に焼いたスポンジ状の薄焼きパンのことである。皿の上にインジェラを広げ、その上にワット (*wet*) と呼ばれる煮込み料理を盛りつけたものが食事の基本セットとなる。一口に入る量のインジェラを端から手でちぎり取り、ワッ

* 国立民族学博物館 (National Museum of Ethnology) chiharu.kamimura@minpaku.ac.jp

トを包み込んで口へ運ぶ。

もともとエチオピア北部の人びとの食べ物であったインジェラは、アムハラ人を中心に構成されたエチオピア帝国の勢力の南下とともに、19世紀末以降にはエチオピアのほかの地域にも流入し（石川 2016）、後に「エチオピア料理」として知られるようになった。子どもの頃からインジェラに親しんできた人びとにとっては、朝・昼・晩の毎回の食事としても、間食としても、そして祝いの食事としてもインジェラはつねに主役であり、それなくして食事は完結し得ない。

インジェラの特徴の一つとして、それがエチオピア起源のイネ科穀類であるテフ (*tef* – *Eragrostis tef*) を原料とすることがあげられる。テフは、それからつくられるインジェラの味の良さ、消化の良さ、調理のしやすさといった料理の素材としての側面と、希少さや市場価格の高さといった社会的・経済的な側面から、エチオピアで栽培される穀類のなかでとりわけ高い価値がおかれてきた (Abbebe 2006; Gedef 2010, 2018; Lyons and D’Andrea 2003; Simoons 1960)。エチオピア人によるテフに対する評価の高さは、17世紀にエチオピアに滞在したヨーロッパ人宣教師によっても報告されている¹⁾ (石川 2016: 177–178)。単位面積あたりの生産量の少なさにも関わらず、テフはエチオピアにおける農地面積に占める割合がもっとも高い (CSA 2020a)。こうした特異性に加え、優れた栄養価を有するテフは近年、食研究の題材として幅広い学問分野から注目を集めている²⁾ (e.g. Esubalew and Tewabe 2021)。

他方で、インジェラを主食とするエチオピア北部の人びとは、その原料としてテフばかりを用いてきたわけではない。本稿の調査地であるエチオピア北西部アムハラ州西ゴッジャム県の農民にとってとくに重要な主食穀物は、アフリカ高地起源と推定され、アフリカ大陸やインド亜大陸で広く栽培されるイネ科穀類のシコクビエ (*dagusa* – *Eleusine coracana*) である。シコクビエが栽培化された明確な時期は未だ明らかになっていないが、1世紀までにエチオピア北部の高原に成立した阿克苏ム王国 (石川 2021) において栽培植物の一つであったことが考古学的な研究によって報告されている (e.g. D’Andrea 2008; Lyons and D’Andrea 2003; McCann 1995: 40; cf. McCann 1995: 51)。

エチオピア北部のティグライ州において、人びとの間でティグライ語で語り継がれてきたシコクビエに関する歌やことわざ、詩を収集した Yemane et al. (2006) は、この地域の人びとがシコクビエと長く深いつきあいを育んできたことを指摘している。

しかし、エチオピア北部の人びとの主食はテフのインジェラであるとの全般的なイメージは根づよく、アフリカ地域研究においてさえ、それが当然の事実として理解されることが珍しくない。エチオピア北部に、シコクビエを主要な栽培植物とし、それからつくるインジェラを主食とする人びとがいることや、かれらがこの穀物に対していかなる認識をもち、関わっているのかが精査されることはこれまでほとんどなかった (Yemane et al. 2006)。全体からみた規模は小さくとも、現地の人びとによる栽培の実態を記述することは地域研究にとって有用であろう。このことを踏まえて本稿は、シコクビエを主食とするアムハラ州西ゴッジャム県の農民を対象に、これまで等閑視されてきたシコクビエ栽培の過程を民族誌的に明らかにすることを目的とする。

1) エチオピア北部においてテフが主要な栽培植物となった時期とそれがインジェラの素材として重視されるようになった歴史的経緯については、石川 (2021) による詳細な論考がある。

2) 食品科学分野における官能評価研究では、テフの供給不足に対処するために、モロコシやコムギ、オオムギ、トウモロコシなど、ほかの作物を用いてつくったインジェラの形態、口あたり、やわらかさ、具材の包みやすさ、色、味、穴の開き具合などに関するエチオピア人の嗜好を調査し、より大衆受けする穀物の配合を追究する試みがなされている (e.g. Adamu 1997; Addis and Fetien 2017; Bilatu et al. 2018; Fox et al. 2019)。

2. アムハラ州における穀物栽培と用途に関する統計

エチオピア中央統計局 (CSA 2020a) のデータによれば、2019年9月から2020年2月³⁾の間にアムハラ州の個人農家によって収穫された主要穀物の栽培面積は、テフが全体 (3,508,380.78 ヘクタール) のうちの 33.0 パーセントを占め、次いでモロコシ (*mashila - Sorghum bicolor*) が 18.3 パーセント、コムギ (*sinde - Triticum aestivum*) が 16.5 パーセント、トウモロコシ (*bok'olo - Zea mays*) が 15.2 パーセント、オオムギ (*gebis - Hordeum vulgare L.*) が 9.2 パーセント、シコクビエが 6.7 パーセントであった⁴⁾(表 1)。生産量では、穀物全体 (9,360,134.58 トン) のうち、トウモロコシが第 1 位で 24.3 パーセント、次いでテフが 23.4 パーセント、以下、モロコシが 19.4 パーセント、コムギが 17.2 パーセント、オオムギ 8.0 パーセント、シコクビエ 6.3 パーセントとつづく。

表1 アムハラ州と西ゴッジャム県の個人農家による主要穀物の栽培面積と生産量 (2019年9月~2020年2月)

	アムハラ州				西ゴッジャム県			
	栽培面積		生産量		栽培面積		生産量 ***	
	ヘクタール	%*	トン **	%	ヘクタール	%	トン	%
トウモロコシ	532,483	15.2	2,275,121	24.3	218,389	41.0	1,007,238	57.2
テフ	1,156,131	33.0	2,189,237	23.4	155,462	29.2	319,768	18.2
モロコシ	641,614	18.3	1,814,646	19.4	N/A	N/A	N/A	N/A
コムギ	578,034	16.5	1,611,784	17.2	40,498	7.6	122,671	7.0
オオムギ	321,515	9.2	751,300	8.0	26,173	4.9	68,125	3.9
シコクビエ	236,125	6.7	591,402	6.3	82,894	15.5	217,102	12.3
イネ	38,936	1.1	121,419	1.3	N/A	N/A	N/A	N/A
エンバク	3,543	0.1	5,226	0.1	N/A	N/A	N/A	N/A
合計	3,508,381	100.0	9,360,135	100.0	533,253	100.0	1,761,704	101.5

* 百分率は筆者による計算。

** もとの資料では、生産量の単位はキンタル (quintal) で記載されている。本稿では1キンタルを0.1トンに換算した。

*** 西ゴッジャム県の各穀物の生産量を合計すると1,734,904トンであるが、もとの資料では総計が1,761,704トンと記載されている。

出典：CSA (2020a) をもとに筆者が一部改変。

つづいて、本稿の調査地である西ゴッジャム県 (図 1) における 2019 年から 2020 年の主要穀物の栽培面積と生産量を示そう。同上 (CSA 2020a) のデータによると、栽培面積は、全体 (533,253 ヘクタール) に占める割合の大きいものから順に、トウモロコシ 41.0 パーセント、テフ 29.2 パーセント、シコクビエ 15.5 パーセント、コムギ 7.6 パーセント、オオムギ 4.9 パーセントである。アムハラ州全体で広く栽培されるモロコシは、西ゴッジャム県ではほとんど栽培されない。各穀物の生産量は、それらの合計 (1,761,704 トン) に占める割合の大きいものから順に、トウモロコシ 57.2 パーセント、テフ 18.2 パーセント、シコクビエ 12.3 パーセント、コムギ 7.0 パーセント、オオムギ 3.9 パーセントである⁵⁾。

3) 3月から8月の間に収穫される穀物もある。しかし、本稿で対象とする地域ではその期間は収穫期に該当しないため、データの提示は割愛する。これ以降、本稿が栽培面積と生産量に言及する場合には、9月から2月の間に収穫された穀物について述べていることをあらかじめことわっておく。

4) 個人農家による、公にならない栽培・収穫は多くあり、そのデータは国の統計には含まれないことから、ここに示す数値は実態をそのまま反映するものではない。

5) 百分率はエチオピア中央統計局 (CSA 2020a) の資料に記載される生産量 (トン) をもとに筆者が計算した。これ

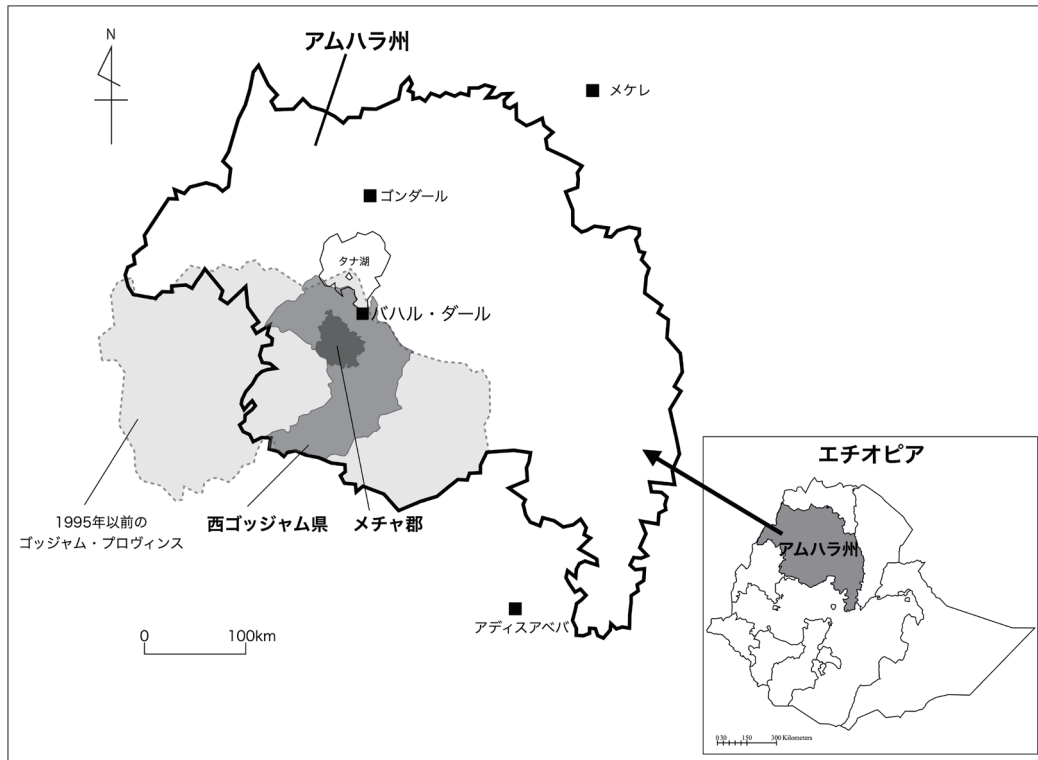


図1 調査地周辺の地図

シコクビエはエチオピア全体で見ると作付面積の小さな「lesser crop」(Simoons 1960: 107)である⁶⁾が、西ゴッジャム県においては主要な栽培植物の一つである。

つぎにアムハラ州の個人農家における各穀物の用途をみると、2019年9月から2020年2月の期間に収穫された全生産量のうち、自家消費される割合は、トウモロコシが76.9パーセント、モロコシが70.7パーセント、シコクビエが69.7パーセント、そしてテフは57.6パーセントである。一方、販売用に用いられる割合は、コムギが15.9パーセント、シコクビエが15.5パーセント、モロコシが13.1パーセント、トウモロコシが12.2パーセント、オオムギが11.3パーセントなのに対して、テフでは25.4パーセントにのぼる(表2)(CSA 2020b)。

つまり個人農家は、自家消費用にはテフ以外の穀物を手元に残し、より多くのテフを販売にまわす傾向にある。テフはほかの穀物に比べて重量あたりの市場価格が2倍ほど高い⁷⁾ため、販売することによって生産者はより多額の現金収入を得ることができるのである。消費者の観点からは、テフを日常の主食として消費しているのはおもに都市部の富裕層であり、農村の居住者や都市部の貧困層はこれを高級品

らの各穀物の生産量を合計すると1,734,904トンになるが、もとの資料では総計が1,761,704トンと記載されている。ここに示した百分率の合計が100パーセントに満たないのは、もとの資料に数値のずれが生じているためである。

6) エチオピア中央統計局(CSA 2020a)のデータによると、エチオピア全体における2019年から2020年の主要穀物の栽培面積の割合は、大きいものから順に、テフ29.6パーセント、トウモロコシ21.7パーセント、モロコシ17.4パーセント、コムギ17.1パーセント、オオムギ9.1パーセント、シコクビエ4.3パーセント、イネ0.5パーセント、エンバク0.2パーセントであった。

7) 西ゴッジャム県のローカルマーケットにおける1キログラムあたりの2019年時点での販売価格は、テフが20～30ETB(ETBはエチオピアブル、1ETBは当時のレートで約4円であった)、オオムギが10～15ETB、シコクビエが10～15ETB、トウモロコシが8～10ETBであった。

表2 アムハラ州の個人農家における穀物の生産量（2019年9月～2020年2月）とその用途

	自家消費 (%)	販売 (%)	播種用の種子 (%)	賃金 (%)	飼料 (%)	その他 (%)	合計生産量 (トン*)
トウモロコシ	76.91	12.19	6.21	0.83	1.43	2.4	2,275,121
テフ	57.56	25.35	10.85	1.23	0.17	4.9	2,189,237
モロコシ	70.65	13.05	9.63	1.34	0.51	4.8	1,814,646
コムギ	62.83	15.85	15.86	1.01	0.22	4.2	1,611,784
オオムギ	66.42	11.32	16.62	0.64	0.3	4.7	751,300
シコクビエ	69.72	15.52	9.75	1.72	0.33	3.0	591,402
イネ	45.97	38.27	10.97	1.52	0.03	3.2	121,419
エンバク	64.83	13.4	18.54	1.31	-	1.9	5,226

*もとの資料では、生産量の単位はキンタル (quintal) で記載されている。本論では、1キンタルを0.1トンに換算した。

出典：CSA (2020b) をもとに、筆者が一部改変。

とみなしていることが報告されている (Demeke and Di Marcantonio 2013; Guush et al. 2011)。

3. 調査地と調査対象

本研究のもとなる調査は、エチオピア北西部アムハラ州 (Amara kili)、西ゴッジャム県 (Mirab Gojjam zon)、メチャ郡 (Mech'a wereda) (図1) のE村 (E k'ebete) で実施した。メチャ郡は首都アディスアベバの北西約520キロメートル、州都バハルダールの南西約35キロメートルに位置する。

2007年のセンサス (CSA, online: census-2007-2/) によれば、西ゴッジャム県に居住する人口の99.4パーセントがアムハラ人である。同センサスでは、郡の人口は29万2,080人であり、そのうち90パーセントにあたる26万人が農村部に暮らしているとされ、郡の人口の98パーセントがエチオピア正教徒であるとされている。本稿で対象とする人びとはすべてエチオピアの主要言語であるアムハラ語を母語とするアムハラ人で、かつエチオピア正教徒であった。

E村は標高約2,000メートルの高地にあり、アムハラ民俗分類上ウェイナダガ (*weyna dega*) と呼ばれる地帯である (McCann 1995: 28; 重田 2019: 278-280)。季節はおおまかに、6～9月の雨季 (*kiremit*)、10～3月の乾季 (*bega*)、4～5月の小雨季 (*belg*) に分けて呼ぶ。9～12月頃の雨季が明けた期間をとくにツェダイ (*ts'edey*) と呼ぶこともある。年間降水量は約1,500ミリメートルであるが、降雨は雨季に集中する (National Meteorology Agency, online: Bahir Dar)。平均気温は摂氏14～17度で、1日の気温差が大きい。日中は30度ちかくまで上昇するが、日の入り後は10度ほどまで下がる。2007年のセンサス (CSA, online: census-2007-2/) では、E村の総人口は6,689人で、うち男性が3,356人、女性が3,333人であった。総人口を世帯数1,511で割った、1世帯あたりの平均員数は4.4人である。

E村の主たる生業は農耕である。主要な自給作物はシコクビエとトウモロコシであり (図2)、両者はともに、インジェラの原料となるほか自家醸造の酒タッラ (*t'ella*) や蒸留酒アラキ (*arek'e*) の材料としても用いられる。テフは15年ほど前まではシコクビエとともに主要な農作物の一つであったが、現在ではほとんど栽培されていない。

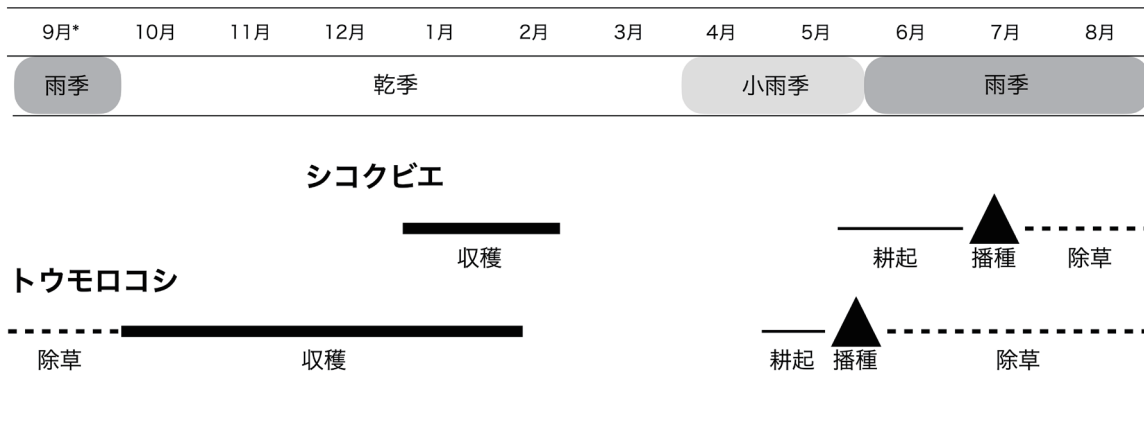


図2 シコクビエとトウモロコシの農事暦

注：*エチオピア暦の1年は西暦9月11日（閏年は12日）に開始する。

E村の16世帯における近年のテフの栽培状況は、2017年には0世帯、2018年には2世帯、2019年には0世帯であった。2019年時点では、16世帯のうち15世帯はシコクビエとトウモロコシを栽培し、1世帯はトウモロコシのみを栽培する。2018年にテフ栽培をした2世帯に今後の予定を尋ねたところ、1世帯は未定、もう1世帯は予定なしと答えた。ほかの14世帯も今後テフを栽培する予定はないとのことであった。主食用の栽培植物としてテフではなくシコクビエを残した理由を、人びとは「シコクビエの収量の方が多い⁸⁾」、「テフでは醸造酒や蒸留酒をつくれぬ⁹⁾」と語る⁹⁾。

E村を含む西ゴジヤム県では、主食のインジェラに必須の材料とされる穀物はテフとシコクビエである。トウモロコシやコムギも材料として用いられるが、テフもシコクビエも加えずに、トウモロコシやコムギ単独で、もしくはトウモロコシとコムギのみの混合でインジェラをつくることはない。E村では現在、テフは購入しなければ入手できないため、インジェラのもっとも身近な材料は、人びとがみずから栽培するシコクビエとトウモロコシであり、両者をおおむね4:1~1:1の比で用いてつくる。E村の住人がたんに「インジェラ」と言う場合には、シコクビエをもとにつくったインジェラであることが含意される。トウモロコシ入りであっても、おもにシコクビエを用いたインジェラであれば「シコクビエのインジェラ」と表現される。

主食穀物栽培のための畑の総耕地面積と1筆の広さは世帯によってばらつきがある。村の3世帯を例にとると、2019年の前半に世帯Zは4筆、合計1.34ヘクタールの畑を所有し、その内訳は0.51ヘクタール（畑地1とする。以下同様に番号を付す）、0.49ヘクタール（畑地2）、0.18ヘクタール（畑地3）、0.16ヘクタール（畑地4）であった。このうち畑地1、畑地2、畑地4については、濃色種子のシコクビエと白色種子のシコクビエ、トウモロコシ、そして2018年まではテフを含め、連作を極力避けて栽培してきた。畑地3では毎年トウモロコシのみを栽培する。畑地2には2019年7月にユーカリ (*bahir zaf - Eucalyptus globulus*) を植えたが、同年には苗木の隙間にトウモロコシを栽培した。この土地は、翌年以降には畑地としては利用できなくなると説明された。

8) エチオピア中央統計局(CSA 2020a)によれば、2019~2020年の西ゴジヤム県における穀物の作付面積(ヘクタール)あたりの収量(トン)は、テフが2.1でシコクビエは2.6である。これに対して、トウモロコシは4.6、コムギが3.0、オオムギが2.6である。

9) エチオピア国内にはテフを醸造酒の原料として用いる地域もある(Seyfu 1989; Samuel 1990)。

世帯 A は 2019 年時点で 3 筆、合計 0.73 ヘクタールの畑地を有し、その内訳は 0.3 ヘクタール、0.25 ヘクタール、0.18 ヘクタールである。前者 2 筆は連作を避けて濃色種子のシコクビエと白色種子のシコクビエ、トウモロコシを栽培し、ほかの 1 筆は毎年トウモロコシのみを栽培する。このほかに世帯 A には約 0.3 ヘクタールの借地があり、そこで栽培する植物の種類は毎年地主と交渉して決定する。

世帯 T の所有する畑地は 1 筆のみで 0.22 ヘクタールであるが、このほかに 0.36 ヘクタールの借地を利用する。2017 年、2018 年、2019 年の 3 年間には、所有地では毎年トウモロコシを、借地ではシコクビエ（順に白色種子、白色種子、濃色種子）を栽培した。世帯 T が栽培する植物の種類は、借地の地主との間の交渉によって影響を受ける。

なお、トウモロコシのみが栽培される畑地の大半は人びとの居住域内にあり、住居と住居の間の空き地が畑として利用されている。住民の説明によれば、住居周辺の土地は土壌が痩せており、シコクビエの生育には適さないとされる。そのほかの畑は居住域とは別の場所にある。ここでは所有者の異なる土地が隣接し、あたり一面に畑地が広がる。

しかし、上述の世帯 Z の例にも示されるように、近年では高い現金収益を得られるユーカリの植林が進み、農地だった土地の多くがユーカリ林となった。シコクビエ栽培をやめて畑をユーカリ林にする世帯も出てきている。10 年ほど前までは、オオムギやコムギ、エンドウ (*ater - Pisum sativum*)、ソラマメ (*bak'ela - Vicia faba*)、ヒヨコマメ (*shinbira - Cicer arietinum*)、ヌグ (*nug - Guizotia abyssinica*)¹⁰⁾も栽培していたと人びとは語るが、聞き取りを実施した 16 世帯のいずれも現在では栽培をやめている。日常の食事の材料となる豆類、タマネギ、ジャガイモ、香辛料、調味料などは村から 3～5 キロメートルの道のりにある W 町の市場で購入する。

ゲショと呼ばれ酒の材料になるクロウメモドキ科の灌木 (*gesho - Rhamnus prinoides*) や、コーヒーノキ (*bunna - Coffea arabica*) を庭に植えている世帯もある。どちらも村の食生活に欠かせないが自給できる世帯はなく、大半を市場で購入する。ほかに、カボチャ (*dubba - Cucurbita pepo*)、サツマイモ (*sukkwar dinnich - Ipomoea batatas* (L.) Lam.)、トウガラシ (*beribere - Capsicum annum* L.)、グアバ (*zeytun - Psidium guajava*)、ライム (*lomi - Citrus aurantifolia*)、アボカド (*abukado - Persea americana*)、マンゴー (*mango - Mangifera indica* L.) を家屋に隣接する庭で栽培する世帯がある。ただし、こうした作物は食事の主要な材料となるわけではなく、日常の食卓に彩りを添えるにとどまる。栽培のために入念な手入れはされず、食用になる部分が育てば食べる程度にすぎない。

本稿で用いる一次資料は、2017 年 9 月～2019 年 10 月の期間のうちの合計 14 カ月間に実施したフィールドワークによって収集した。E 村に暮らす標準的な 25 世帯を対象として重点的に聞き取りと観察を行い、なかでも、筆者の寄宿先である世帯 Z および、世帯 Z と日常的な交流のある近隣の世帯を中心に日々の参与観察を実施した。本文中で言及する世帯の親族関係を図 3 に示す。

本文中で人名に言及するときには、世帯主には世帯を示すアルファベットの後に「氏」（アムハラ語の *Ato* に該当）を付して記載し（たとえば「Z 氏」）、その妻はアルファベットの後に「夫人」（アムハラ語の *weyzero* に該当）を付す（たとえば「Z 夫人」）。本稿で言及するすべての世帯主は男性である。世帯における子については、世帯を示すアルファベットの後に小文字のアルファベットを年長順につけて記載する（たとえば「Za」）。年齢や男女の別は必要に応じて文中で言及する。

10) エチオピア原産のキク科油料作物。

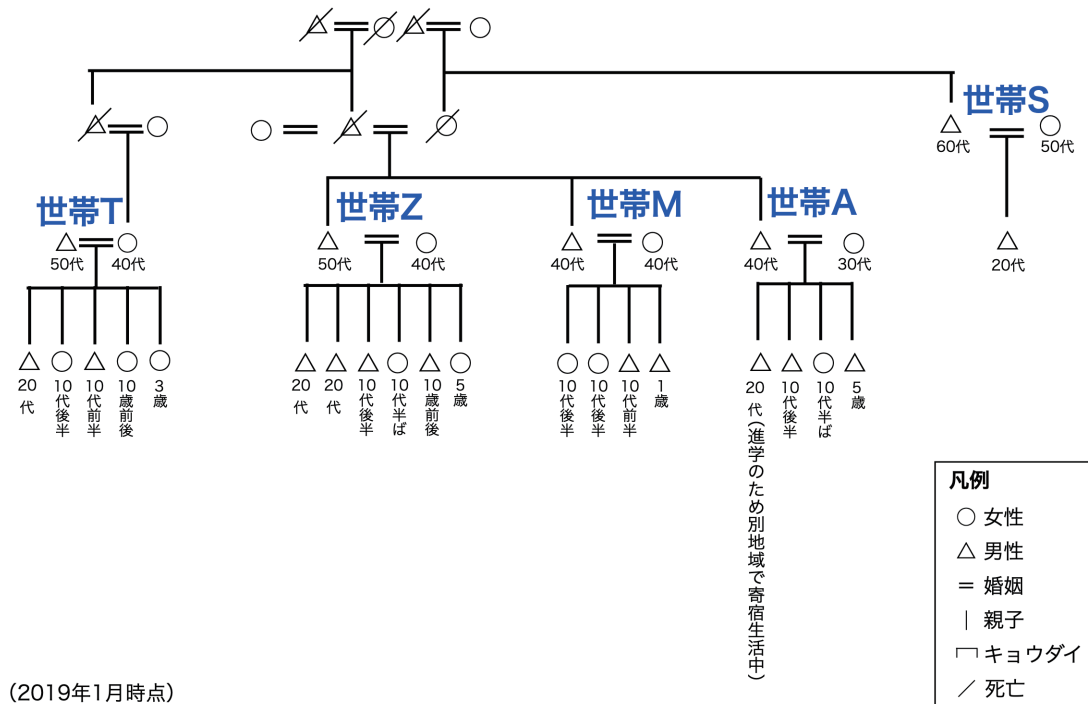


図3 文中で言及する世帯の親族関係図

注：村外在住の人物及び本論の内容に直接関わりのない人物は省略した。

4. シコクビエ栽培の過程

以下では、人びとの言動を具体的に記述しながら、E村におけるシコクビエの栽培方法を時系列に沿って明らかにする。

4-1 畑の準備

雨季に差しかかる5～6月にかけて、前年の収穫後に放置された土壌を牛耕 (*irsha*) によって掘り起こす。去勢ウシまたは未去勢ウシ2頭に犁 (*maresha*) をけん引させて、1人の男性が片手に犁の持ち手 (*irif*) を、もう一方の手に鞭 (*jeraj*) または小枝 (*let'et'o*) を持ち、後方からウシを誘導して歩かせる (写真1)。ウシを追う作業と犁を支えながら掘り起こす作業を同時に進めるには熟練が必要で、世帯の年長の男性が担当する。畑の隅からふちに沿って直線を引くように直進し、突きあたったところで折り返して前回と平行に畝をつくるように耕す。これを畑の全面で実施することを1回の耕起作業と数え、期間をおきながら、約30日間のうちに合計で5～6回にわたって繰り返す。

第1回の作業の約1週間後に行う第2回目では、前回の垂直方向に全面を耕す。第3回目以降にも1週間程度をおいて前回の垂直方向に耕すが、第4回目以降には間をおかず作業を実施することもある。この作業の繰り返しによって、固結した地表面に犁を入れ土塊をつぶし、土壌をやわらかくする。最終回となる第5回目や第6回目には、ウシによる耕起作業と並行して、その周囲で、世帯の子どもや女性が雑草や昨年に栽培した作物の稈や根などの残渣を手で完全に取り除く。この作物残渣の除去作



写真1 牛耕の様子

業をとくにゴレグワロ (*goligwalo*) と呼ぶ。

4-2 播種

各世帯の女性は夫に耕起作業の進捗状況を確認し、その作業が終盤にちかづくとき播種用の種子を準備する。播種には前年度以前に収穫したシコクビエの種子を用いる。これは日常で食用にする種子と同一であり、播種用と食用とは区別されない。

シコクビエの種子は、自宅の内部にある土製の穀倉 (*gota*) に、脱穀と風選を済ませた状態で保管されている。女性はそこから播種に必要な分¹¹⁾を取り出して、プラスチックシートの上に広げて1~2日間日干しにし、盆 (*sefed*) を用いて風選して塵を除いておく。

耕起作業が終了すれば播種することは可能だが、播種時には畑の土壌が水を含んでいる必要がある。夜間に十分な雨が降った翌朝に播種するのが望ましいため、天候に応じて播種日は前後する。播種をする場合には、日が高くのぼり土壌が乾燥する前の時間帯、すなわち、おそくとも午前7時頃には作業を開始し、正午までには終わらなければならない。その当日には、播種作業を主導する世帯主の男性が家族とともに種子と化学肥料を畑へ運ぶ。また、種子を播いた場所は家畜に覆土作業をさせるため、ウシやロバなどの家畜を畑へ連れていく。

播種の手順を説明しよう。シコクビエは散播される。播種をする男性は、まず、畑のふちの一地点から向かい側へ垂直方向に足で直線を描いて土地を区切る。シコクビエの種子は小さく、播種済みの場所

11) 播種する種子量は1ヘクタールあたりおおむね60キログラムである。



写真2 シコクビエ播種時の覆土作業

とそうでない場所が目で見えて判別しにくい。畑を区切りながら播種することで、重複して播種することを避けたり、播種しない場所をつくったりしないようにすることができる。

播種する男性は、洗面器に入れたシコクビエの種子を左わきに抱え、右手でひとつかみ取り、地面にたたきつけるように播く。種子の入った洗面器が空になると、別の洗面器に盛ったリン酸二アンモニウム肥料（DAP）（*medabariya*）と尿素肥料（*yuriya*）の混合物を同様に地面に播く。種子と化学肥料を交互に播いていく。男性が抱えている洗面器が空になる前に、女性や子どもが種子や化学肥料を洗面器に入れておく。そして、時機をみはからって男性のもとへ運び、空になった容器と交換する。種子と化学肥料を均一に播くためには慣れを要し、経験を積んだ男性が担当する。

播種済みの場所ではウシやロバに地面を踏ませて覆土（*t'ikit'ak'o*）をする。この作業に携わる人の性別や年齢に定めはなく、世帯構成員や近所の協力者が協働する。家畜の種類や牡牝に関わらず、1人あたり2～4頭の家畜を後方からまとめて追い、木の枝で尻をたたきながら誘導する（写真2）。家畜どうしを横並びにつないで誘導しやすくすることもあり、その場合にも、組みあわせる家畜の種類や年齢、牡牝は重視されない。

4-3 シコクビエの播種日につくられるシコクビエの無発酵パン

調査地では従来、シコクビエの播種にあわせて畑でシコクビエの無発酵パンを食べて豊作を祈願する習慣があった。2019年には、筆者がシコクビエの播種を観察した5世帯のうちの3世帯で当日にパンが調理された。

【事例1】シコクビエの播種日に焼かれたシコクビエの無発酵パン

世帯 Z のシコクビエの播種の当日、Z 夫人は、早朝から畑に出て種子を夫 Z 氏のところまで運んでいたが、午前 8 時半には家へ帰っていった。彼女が去った後にはわたし（筆者）が種子を運ぶ役を代わって担当した。

Z 夫人は、午前 9 時半にシコクビエの無発酵パンと醸造酒を持って戻ってきた。彼女は作業している子どもたちと夫のところまでパンを持っていき、皆に一つずつ手渡した。子どもたちは家畜を追いながら、そのパンをかじって食べた。Z 氏だけは「後で食べる」と言って断り、播種作業をつづけた。Z 夫人はわたしにも一つ渡してくれた。それは、全長約 15 センチメートル、それと垂直方向に割った断面の長軸が 8 センチメートルもある大きな楕円体をしている。重みのある団子状で、口にすると、ヌグとベルベレ (*berbere* : トウガラシをはじめとする複数の香辛料からつくる調味料) が入っていた。腹にたまる。

Z 氏は播種作業が終了すると畑に腰を下ろした。末娘に醸造酒を注いでもらい、それを飲みながら Z 氏は 1 人でシコクビエのパンを食べた。(2019/7/3 (水))

調査地で作られるシコクビエの無発酵パンには平たい形状をしたもの (*ch'awerte*) があり、それは間食やインジェラをきらしてしまったときの食事代わりに食べられることがある。しかし、おなじシコクビエの無発酵パンであっても、丸みをおびたものを筆者が目にしたのは、この日がはじめてであった。播種に参加した家族はそれぞれが個別にパンを食した。

この翌日と翌々日にはそれぞれ、近所の世帯 A と世帯 T でシコクビエの播種があり、同様に丸みをおびたシコクビエの無発酵パンが自宅で作られ、子どもや女性が畑へ運んだ。いずれの世帯でも、覆土作業にあたる子どもたちは家畜を追いながら食べたり、休憩時に畑のわきで食べたりしたが、種子を播く手が離せない男性は作業中に食べることはせずに、播種を終えてから 1 人でパンを口にした (写真 3)。

ゴッジャム¹²⁾の 8 カ村において、社会的・文化的な観点で地域の食習慣を調査した Gedef (2010, 2018) は、テフについて類似の習慣があることを以下のように報告している。

ウシによってテフ畑が掘り起こされて種子が播かれた後には、厚みのある丸められたテフのパンが炉で焼かれ、作業に従事した人びとに提供される。ただし、その食べ物をはじめに供されるのは畑でなくてはならない。食べ物が分配される前に、まず年配者による祈りが捧げられる必要がある。それは、炉で調理されたパン生地がテフの畑に浸透し、生産性を向上させると信じられているためである (Gedef 2018: 110)。

Gedef (2010: 79, 2018: 112) によれば、播種とあわせて準備されるパンの形状や共食の仕方は地域によって差があるものの、いずれの地域でも、テフとシコクビエの場合には豊作祈願をはじめとする農耕儀礼が実施され、そのほかの穀物では確認されない。本調査地においても、シコクビエとともに主要な栽培植物であるトウモロコシについては、栽培に伴う儀礼はない。

12) アムハラ州は 1995 年に施行された憲法下の行政区であり、それ以前には、調査地の属する西ゴッジャム県はゴッジャム・プロヴィンスに属していた (図 1)。ゴッジャム・プロヴィンスは現在では行政上の区分ではないものの、このあたり一帯を指すときに、エチオピア人の多くは依然として「ゴッジャム」と表現する。本稿の文中でたんにゴッジャムと記載する場合には、1995 年以前のゴッジャム・プロヴィンスを指すものとする。



写真3 シコクビエの播種にあわせて準備されたシコクビエの無発酵パン

播種後に無発酵パンを食べる Z 氏と醸造酒を注ぐ末娘 (左)、世帯 Z でつくられた無発酵パン (右上)、世帯 T でつくられた無発酵パン (右下)。

他方で Gedef (2018) は、農耕儀礼が顕著にみられるのはテフについてであり、シコクビエでは頻度が下がるとも述べているが、彼が調査対象としたのは、テフをインジェラの主要な素材として日常的に用いている人びとであった。住民の食生活がシコクビエを基盤に成り立つ E 村では Gedef の調査地とは状況が異なる。地域の穀物と人びとの間の関係をとらえるうえで、儀礼の有無は指標の一つになると考えられる。

だが、播種にあわせてパンを焼く習慣は E 村では衰退しつつある。播種の日にはパンを焼いた世帯 T の長男 (20 代前半) に、「シコクビエの播種のときには、いつもこのパンを準備するの?」と筆者が尋ねたところ、彼は「いいや。(今年は)ただ食べたいからつくっただけだ」と答えた。また、同じくパンをつくった世帯 A の 10 代半ばの長女に対して同じ問いを投げかけたところ、彼女はただひとこと「そうよ」と答えた。しかし彼女は、シコクビエの播種と無発酵パンの関連についてそれ以上はわからないと答えた。

2019 年 7 月 8 日に世帯 S、7 月 9 日に世帯 M のシコクビエの播種を筆者が観察したときには、シコクビエの無発酵パンの提供はなかった。世帯 M の播種の前日に、筆者は M 夫人 (40 代) に、「明日のシコクビエの播種にあわせてシコクビエのパンを焼きますか?」と尋ねており、M 夫人は「焼かない」と答えていた。そのとき彼女は、以下のように筆者に説明した。

【事例2】播種日の儀礼の消滅 (M夫人の語り)

テフを栽培していた頃には、テフの播種時にはテフのパン、シコクビエの播種時にはシコクビエのパンを焼いて、皆で食べる伝統／慣習 (*bahil*) があったの。かならず行っていた。そのパンのこ

とを、もとはチェチェブサ (*ch'ech'ebisa*)¹³⁾と呼んでいた。しかしいま、その習慣はなくなったよ。いまでは、つくりたければそうするにすぎない。もし食べたいなら、つくるだけ。

「テフを栽培していた頃には」という M 夫人の語りから、10 年ほど前まではテフやシコクビエの播種に伴う共食儀礼が行われていたと考えられる。20 代以下の若い世代がパンと播種との関係を知らなかったり、知っていてもその結びつきを説明できなかったりしたことは、儀礼の重要性が弱まりつつある環境で播種日に無発酵パンを食べるといった経験をしてきたからであろう。農耕儀礼をめぐる人びとの認識と行動の変化については、収穫儀礼とあわせて後述する。

4-4 除草と施肥

7 月の播種の後、シコクビエは 3～5 日で発芽する。それ以降、12 月以降に開始される収穫までのおもな農作業は除草と施肥である。除草には薬剤 (2,4-ジクロロフェノキシ酢酸 86 パーセント)¹⁴⁾が使用され、栽培期間中に 1 度、播種の約 1 カ月後に散布する。この頃には、シコクビエは草丈 12～13 センチメートルほどに生長している。薬剤の原液を専用のポンプ式噴霧器に注ぎ入れ、水で希釈する。散布方法は、容器を背負い、右手で噴射管を握り左手で加圧ポンプを上下させながら薬剤を地面に向かって噴射して歩き、畑全面に満遍なく撒く。薬剤入りの噴霧器は 10 キログラム程度の重量がある。それを背負って畑を休みなく歩きつづけるためには体力を要し、20～30 代の男性が担当する傾向にある。

薬剤による除草だけでなく、人が手で雑草を抜き取る除草作業も栽培期間中に 1～2 度行われる。この作業は世帯の男性が主導して行い、子どもたちが手伝う。時期は、シコクビエの草丈が 15～18 センチメートルほどに生長する 8 月下旬～9 月上旬に 1 度、その後、雑草が目立つようであればさらに出穂期の 10 月中旬～下旬に 1 度程度である。手で雑草をむしめることはシコクビエに損傷を与えるとして、結実以降には行わない。

播種してから約 1 カ月後に追肥として、尿素肥料や、リン酸二アンモニウム肥料と尿素肥料の混合物を施用する。これらの化学肥料を使うようになったのはデルグ政権期 (Derg: 1974～1991 年) 以降であると E 村の人びとは語る。エチオピアにおける化学肥料の導入については、1990 年代以降にエチオピア政府がリン酸二アンモニウム肥料や尿素肥料の利用を促進し、アムハラ州ではとくに 2000 年代にかけてその利用が大幅に増加したとの報告 (McCann 2007) があり、調査地の人びとが説明する時期と一致する。

1953～1954 年にエチオピアの北西部で現地調査を実施した Simoons (1960: 67) はエチオピア北部とヨーロッパにおける牛耕を比較し、エチオピア北部では肥料としての家畜糞の利用が軽視されほとんど用いられない点をあげ、ヨーロッパとの相違を指摘した。現在、本調査地でも家畜糞を肥料として用いることはなく、化学肥料に依存している。

13) エチオピアのオロミヤ州でチェチェブサと言うと、薄焼きパン (*k'it'a*) を細かく砕き、バターと混ぜあわせた料理のことを指す (e.g. Abbebe 2006: 33)。E 村にはそのような料理をつくる習慣はない。播種時の無発酵パンの名がチェチェブサであるとの説明は M 夫人の 1 名から得られたのみであり、ほかの住民による確認はとれていない。ほかの人びとはこの無発酵パンを、パン全般を指すダボ (*dabbo*) やエンゴチャ (*ingocha*) の名で呼んだ。播種時のパンと呼び名の関係は今後詳細に調査する予定である。なお E 村では、これと同様の丸みをおびたパンをエチオピア正教会の復活祭の日にも焼く習慣があり、人びとはそれをとくにチプト (*ch'ibit'o*) と呼ぶ。

14) この薬剤は現地で、「毒」(*meriz*) や化学薬品を総称して用いられる「ケミカル」(*kemikal*) などのことばで呼ばれる。

4-5 刈り取り

調査地におけるシコクビエの生育期間は180～210日であり、12月下旬～2月上旬にかけて収穫 (*ach'eda*) される。植物体が乾燥した後に、穂がついたシコクビエの稈を鎌で根元から刈り取る。かかとを地面につけるか少し浮かせた状態で前かがみにしゃがみ、左手で複数の稈をまとめてつかんで固定し、その根本を奥から手前に向かって鎌でひと息に引き切る。刈り取った稈は左手に持ったまま、つぎの稈をつかんでつづけて刈り、その動作を数回繰り返す。左手が刈り取った稈でいっぱいになったところで握っている稈を地面に置き、間をおかずに、ひざをばねにるようにして前進し、つぎの稈をつかんで同様に刈っていく。

この収穫作業は男性の仕事とされ、男児は9～10歳になると父親の作業を手伝うようになる。刈り取り作業に参加するのは基本的には世帯の男性であるが、経済的に余裕のある世帯では若者を日雇いすることもある。近所の親族が協力しあえば金銭のやりとりなしに労働力を得ることができるため、支援を依頼することもあるが、この時期にはどの世帯もみずからの畑のシコクビエの刈り取りで手いっぱいであり、ほかの世帯の作業を手伝う余裕がない。そのため、世帯の男性のみで作業を進めることが珍しくない¹⁵⁾。その場合にはとくに子どもの労働力が重要であるが、かれらは学校へ行くため、日中の長時間を世帯主の男性が1人で作業することになる。仮に世帯の男性のみで0.5ヘクタールの畑の収穫をすると、数日から1週間程度かかる。日雇いを使う場合には、一斉に作業して1日で、長くとも2日で終わることが目指される。

刈り取った稈は地面に横たえて重ね、束をつくる要領で置いていく。束がひと抱えほどの大きさになると、新たに別の束をつくる。この束は「しづく」(*'ebt'ab*)¹⁶⁾と呼ばれる。つぎつぎと軽快に稈が刈り取られ、「しづく」が畑一面に広がっていく様子は美しい(写真4)。しかし、乾季にあたる収穫期の日ざしはつよく、気温も上昇するため、この作業は熟練者にとっても容易でない。

4-6 脱穀

刈り取られて地面に置かれた稈の束は、畑のシコクビエをすべて刈り取った後にそのままの状態でも1～2週間かけて乾燥させる。その後すべての稈の束を一箇所に集めて積み上げ、ケマル (*kimar*) と呼ばれる一つの円柱状あるいは半球状の山をつくる¹⁷⁾。

ケマルのつくり方を説明しよう。まず、世帯の男性は事前に、ケマルをつくる場所の地面に、シロアリ避けとして葉がついたままの木の枝 (たとえば *mesana - Croton macrostachyus*) や地中の土塊 (*afar guli*)

15) アムハラ州にはウォンフェル (*wonfel*) やデボ (*debo*) と呼ばれる相互扶助組織があることが知られている。ウォンフェルは組織の構成員が一構成員の農作業を厳密な輪番制で補佐するものであり、デボはウォンフェルよりもゆるやかな互恵にもとづいて構成員が互いに農作業を補助しあい、当日の作業後には補助を受けた世帯が労働を提供した構成員に対して飲食のもてなしをするものである (Krishnan and Sciubba 2006)。筆者が調査対象とした人びとの間では、日常的に交流のある近隣住民どうしが可能なときに作業を手伝い、援助を受けた世帯は当日に謝礼として飲食のもてなしをする。形態はデボにちかいが、筆者が村の住民に確認した限りでは、かれらはこれをデボとは呼ばず、ほかの呼び方があるわけでもないと言った。本調査では対象とした世帯数が限定的であるため、これをこの地域全体の特徴であると断定することはできない。相互扶助組織のあり方については、対象範囲を広げて今後詳しく調査する。

16) アムハラ語のこのことばは一般に、液体がしたたり落ちることを意味する drip や drop、trickle などの英単語に翻訳される (e.g. Leslau 2004: 231)。ここでは便宜上「しづく」の表現を用いる。

17) 本調査地では、テフを栽培する場合にもケマルをつくる。エチオピア北部アムハラ州のゴンダール (大山 2019: 305) や中部のオロミヤ州 (University of Wisconsin Digitized Collections, online: OLFGE3FCXYPPN8L) でも同様のテフのケマルが確認されている。



写真4 日雇いに依頼して行われたシコクビエの刈り取り作業と、畑に広がる刈り取られた稈の束「しずく」

を、円をかたちづくるように敷きつめておく。つぎに、畑に広がっている「しずく」、つまり稈の束を3～4つ集めて肩に担いで運び、下敷きの上に穂が円の中心に向かって内側になるように置く。下敷きまで運ぶのは男性の役目だが、複数の「しずく」を一箇所に集める作業は女性や子どもが担う（写真5）。下敷きが稈で覆われると、その上にさらに束を重ねて置いていく。1～2日かけてシコクビエの稈の束を積み重ねると、しまいには高さ3メートルほどの半球状の山ができあがる。

山状に積み上げた稈はさらに2週間以上おき、十分に乾燥させる。この山には、シコクビエの稈を乾燥させることと、脱穀作業を容易にするという役目がある。後述するように、脱穀時には山に接するように脱穀場を設け、山の上から脱穀場めがけてシコクビエの稈を投げ入れる。山をつくらずに、地面に広がる「しずく」を脱穀場に運び入れながら脱穀することも可能ではあるが、限られた労働力で、二つの作業を同時に進めるのは困難である。

穂つきの稈が乾燥すると、脱穀前の準備に入る。ウシに踏ませて脱穀するため、作業の前日までに脱穀場 (*awdima*) を準備しておく必要がある。脱穀場のつくり方を説明しよう。

稈を刈り取った後の地面には、シコクビエの株 (*k'ermiya/igir*) が生えたまま残っている。脱穀場としては、地表が露出した平面が必要になるため、鋤 (*met'arebiya*) を用いて、円形になるようにシコクビエの株をこそげ取っていく。ときおり鋤を置き、代わりに木の棒を両手に持ち棒を寝かせるように地面につよく押しつけて左右に大きくこすりつけ、地表をならす。取り除いた株は、乾燥させたアビシニアガラシ (*gomen - Brassica carinata*) の植物体を束ねてつくったホウキ (*ch'iro*) で丹念に円の外へ掃き出す。この仕事には、20代以上の男性が1人で作業すると2～3時間が費やされる。作業する者がほかにいる場合には、経験豊富な者が株を地面からこそげ取る作業を担い、もう1人が棒でならしてホウキで掃



写真5 シコクビエの稈の山(ケマル)づくり

地面に広がるシコクビエの稈の束「しづく」を複数集めて一箇所に置く女性(左)。女性が集めた稈の束を男性が脱穀場へ運び、ケマルをつくる(右)。

き出す。この一連の作業は「彫る」(*met'reb*)や「こすり落とす」(*mefek'jek'*)といった動詞で呼びあrawされる。

この作業が終わった後には、地表を牛糞で塗り固める。脱穀のときには穂から外れた穀粒が脱穀場の地面に落ちてたまっていくが、その穀粒と土や砂が混じらないようにするための工夫である。材料は牛糞と水のほか、世帯によっては穂を除いたシコクビエの稈も加える。牛糞と水は世帯の女性が準備する。牛糞は牛舎から集め、水は井戸から汲み、それぞれを穀物袋やプラスチック容器に詰めて、子どもたちとともにロバや荷車で畑へと運ぶ。畑に到着すると、女性がたらいのなかで牛糞と水を手でよく混ぜあわせる。

できあがった混合物は、数人の男性が分担して脱穀場に流し込み、アビシニアガラシのホウキでまんべんなく塗りのぼす。稈を用いる場合にはその上にうすく敷きつめる。脱穀場の全面に塗り終えると、その状態で一晩以上乾燥させる。

脱穀場の準備がととのうと脱穀作業(*maberayet*)に入る。基本的な作業は、横一列につないだ4~5頭のウシをコンパスが円を描くように脱穀場を歩かせ、穂付きのシコクビエの稈を踏ませることである(写真6)。そのとき、ウシがシコクビエを食べることのないように、ウシの口には紐でつくったくつわ(*yeaf mualogomiya*)を取りつけておく。ウシに踏ませるといふ基本的な作業を繰り返すが、人びとはそれを①「崩し」、②「稈出し」③「踏みつけ」、④「粉碎」という四つのプロセスに分類していた。以下ではそれぞれのプロセスに沿って作業工程を説明しよう。

①「崩し」

第一段階は「崩し」(*kiskaso*)と呼ばれ、1日を費やす作業である。稈を積み重ねた山の上に1人の男性が立ち、フォーク(*mashin*)を用いて、隣接する脱穀場のなかへ稈を少しずつ投げ入れる。山を崩していくことから、この作業が「崩し」と呼ばれるのであろう。脱穀場では、鞭や木の枝を手にした別の



写真6 シコクビエの脱穀作業

1人の男性が山の上から稈を脱穀場に少しずつ投げ入れ、もう1人の男性がそれをウシに踏ませて歩く。

男性が後方からウシを追い、進む方向を誘導する。投入された稈をウシに踏ませながら、脱穀場を何周も歩きつづける。

山の上の男性は、脱穀場で稈が踏まれる様子をみながら追加の稈を投げ入れていく。ときどき山から降りて脱穀場に入り、ウシが偏りなく稈を踏むように、フォークで足元の稈をひっくり返す。協力者がほかにもいれば、稈の反転作業に加わる。いずれの作業も、9～10歳以上の男性が担う。ウシ追いを長時間にわたり継続することは骨が折れるため、適宜交代しながら進める。

世帯Tでは、2019年には1月28日に「崩し」を実施した。

【事例3】世帯Tの「崩し」作業

T氏と次男Tc（10代前半）は午前8時すぎにシコクビエ畑へ向かい、「崩し」作業を開始した。T氏がシコクビエの稈の山の上から脱穀場へシコクビエを投入し、Tcがウシ追いをする。やがて近所のZa（20代後半）が手伝いに加わり、3人が役割を交代しながら作業を進めた。午前9時から正午前にかけて、かれらは山全体の4分の1の量の稈を脱穀場内へ投入し、その稈をウシに踏ませながらフォークで少しずつ脱穀場の周囲に出していった。

正午ちかくに、T夫人（40代）と三女Td（10歳前後）が醸造酒とともに、シコクビエのインジェラとワットの食事を運んできた。昨日T氏がウシのと殺に参加したので、今日のワットには牛肉が入っている。

作業は午後12時半に中断され、男性3人は昼食休憩をとった。かれらに食事の給仕を済ませる

と、T夫人はみずから脱穀場へ向かい、食事をとっている男性の代わりにウシ追いを始めた。男性たちは20分ほど休むと腰を上げ、脱穀場へ戻って仕事を再開した。

午前中に脱穀場に投入された稈がすべて脱穀場の外に出されると、正午すぎから稈の2回目の投入が始まった。午前中と同様に、山から脱穀場に稈を投入する作業、ウシ追い、そして脱穀場の稈を反転する作業をT氏、Tc、Zaが協働する。山が当初の高さの半分になったところで稈の投入を中断し、午後2時すぎまで、脱穀場に入れた稈をフォークで少しずつ外に出した。脱穀場の周囲には、これまでに脱穀された稈がT氏の胸元の高さにまで積み上がっている。脱穀場内の稈の大半を場外へ出したところで、フォークではすくい取るののできない細かい稈を、ハウチワノキ (*kitikita - Dodonaea viscosa*) の枝 (*majalafiya*) を用いて、ホウキを使う要領で脱穀場のまわりに掃き出す。

午後2時20分から約30分かけて、T氏が第3回目の稈の投入をした。投入後の山の高さは、作業開始前の4分の1になっている。昼休み以降には、3人の男性はほとんど役割分担を交代することなく、Tcがウシを追ひ、T氏が稈の投入と脱穀場内の稈の反転作業、Zaが脱穀場内の稈の反転作業をつづけた。

午後4時前に、Zaの弟Zc(10歳前後)がシコクビエ畑へやってきて、Tcにウシ追いの交代を申し出た。Tcは鞭代わりに枝をZcに手渡し、30分ほど休憩し、その後はTcとZcとが交代しながらウシ追いを務めた。

午後4時45分から最後の稈の投入が開始された。朝と昼、午後、今回までの4回に分けた稈の投入で、それぞれ、全体の4分の1ずつの稈を入れたことになる。山をかたちづくっていた稈はすべて脱穀場に入り、山の下敷きが露出した。フォークで取りきれなかった残りの稈を、T氏が手を用いて脱穀場へと投げ入れ、さらに下敷きの上や間に落ちている細かい稈も手で拾い集めて入れた。ここで投入した稈の脱穀は、T氏、Tc、Za、Zcの4人で協力しながら日没前の午後6時までつづけた。(2019/1/28(月))

このように「崩し」とは、山をつくっている稈をすべて脱穀場へ入れ、シコクビエを脱穀することを意味する。上記の事例では、最後に脱穀場に入れた稈の脱穀がその日のうちに終了しなかったため、つぎの作業日に「崩し」を継続した。「崩し」が終了すると「稈出し」と呼ばれる工程がつづく。

②「稈出し」

「稈出し」(*geleba mew'at*)とは、「崩し」を終えて脱穀場の周囲にリング状に積み上げられた稈を、場内に戻してさらにウシに踏ませて脱穀し、ふたたびすべてを場外に出す作業のことを指す。「崩し」と同様に、この作業には通常1日を費やす。

前述の世帯Tでは、「崩し」の翌々日の1月30日に「稈出し」が行われた。「崩し」の後に1日間の時間が空いたのは、「崩し」の翌日がエチオピア正教会の安息日¹⁸⁾にあたっていたためであり、農作業上の理由ではない。以下では筆者が観察した世帯Tの「稈出し」の様子を紹介する。

【事例4】世帯Tの「稈出し」

午前8時すぎから1時間半をかけて、一昨日にやり残した「崩し」作業をT氏と次男Tc、Z氏

18) エチオピア正教会の祝祭日は安息日であり、一般に労働が禁じられている。主要な生業が農耕である調査地のような農村部では、植物を刈ったり家畜を用いた仕事に従事したりすることが避けられる。

が協力して終えた。その後午前9時半からは「稈出し」作業に入った。T氏が脱穀場の周囲の稈をフォークで場内に入れ、Tcがウシを追い、Z氏が稈の反転を継続する。ウシ追いと稈の反転作業を3人で交代しながら進め、午前11時半までに、脱穀場を囲んでリング状に積み上げられていた稈の片側半分を脱穀場内へ入れた。ここで投入作業をやめ、脱穀と稈の反転作業が継続された。

稈「出し」作業であるのにも関わらず脱穀場内へ稈を入れているが、人びとは、入れた稈をさらに脱穀してふたたびすべて外に出すという一連の作業を含めた段階を「稈出し」と呼ぶ。稈を脱穀場の周囲から内部に入れるという単独の行為は、「稈入れ」(*geleba megibat*)と表現される。

正午に、T夫人と末娘のTc(3歳)が、自宅から醸造酒とインジェラ、ワットを運んできて、食事をするようにと男性たちを呼んだ。この日は水曜日の断食¹⁹⁾で、皆、午前中に飲食をしないまま仕事をしていた。協力者のZ氏はT氏に促されて脱穀場から離れ、畑のわきに生えているユーカリの木陰に腰を下ろした。彼は「いままで何も食べなかった、空腹だ」とわたしに言った。ワットは、ひき割り豆とジャガイモのワットであった。

シコクビエの所有者であるT氏とTcは、Z氏が休憩に入った後も場内に残った。T夫人が繰り返し2人を呼び、ウシ追いをしていたT氏がTcに仕事を任せて先に休憩に入った。T夫人は、夫に給仕を済ませると脱穀場に向かい、Tcに「インジェラを食べなさい」と促してウシ追いを交代した。T夫人が追うと、ときおりウシが途中でうまく歩かなくなった。その様子を見た夫のT氏は、食事を中断してすぐに脱穀場へと戻った。

午後1時前から2時にかけて、午前中に脱穀場内へ入れられたシコクビエの稈が、脱穀を継続しながらすべて周囲へ出された。その後には、脱穀場の周囲に残っていた稈が場内へ入れられ始めた。午後2時半までには入れ終え、脱穀をつづけて午後3時から少しずつ場外に出した。場内の稈を反転させるたびに、細くなった稈が埃のように宙を舞う。すべての稈を出し終えると「稈出し」は終了した。そのときには午後6時をまわっていた。場外に出された稈は、前回と同様に脱穀場を囲むように積み上げられたが、ウシに踏まれて細くなり、かさが減った。(2019/1/30(水))

このように、世帯Tでは1日かけて「稈出し」作業を終えた。脱穀場の外に出された稈は家畜の重要な飼料となるため、世帯の子どもたちが自宅まで背負って運ぶ。

③「踏みつけ」と④「粉碎」

「稈出し」の後につづくのが、デクダコ(*dik'dak'o*)とシェクシャコ(*shikshako*)と呼ばれる作業である。この呼び名はそれぞれ、「踏みつける」(*dek'edek'e*)と「搗いて粉にする、外皮を除く」(*shekesheke*)というアムハラ語の動詞からきていると考えられる。以下では、便宜上、デクダコを「踏みつけ」、シェクシャコを「粉碎」と記載する。

「踏みつけ」も「粉碎」も、人が行うのはウシ追いと稈の反転作業である。この段階になると稈が細かくなっており、フォークの隙間からこぼれ落ちて十分にひっくり返せないため、ハウチワノキの枝のホウキを用いて稈と穀粒を掃く。

「踏みつけ」の後に「粉碎」が行われるが、この二つの作業は目で見て判別しにくい。「踏みつけ」と「粉碎」の違いが具体的にどのような作業であるかを人びとに尋ねても、明確な説明を得ることはでき

19) エチオピア正教徒にとって毎週の水曜日と金曜日は基本的に断食日である。断食日には信徒は午後まで飲食を断ち、その解禁後も動物性の食品の摂取が禁じられる。

なかった。しかし、かれらは両者を区別して呼ぶ。

筆者は2019年に3世帯の脱穀作業を観察した。その最中に筆者が、「これは『踏みつけ』か」、「これは『粉碎』か」とその都度人びとに尋ねて確認したことにもとづけば、両者には以下のような違いがある。

前段階の「稈出し」作業の後、脱穀場内の地面には、穂から脱粒した穀粒と、ウシに踏まれて粉碎された粉末状の稈 (*abek*) がたまっている。その上をさらにウシに踏ませる作業が「踏みつけ」である。「踏みつけ」によって、穂と穀粒を包んでいる穎の大部分が穀粒から外れるが、一部の穀粒は終盤まで穎に包まれたままになっている。それを完全に除去する仕上げの作業が「粉碎」である。「踏みつけ」と「粉碎」に費やす時間は世帯主の判断次第であるが、「踏みつけ」はおおよそ半～1日、「粉碎」は1～3時間程度行う。脱穀場内の稈混じりの穀粒を目で確認したり、手ですくって空中に放ったりして、十分に脱穀されたと判断した時点で「粉碎」が終了する。

「粉碎」が済むと脱穀作業は終わりである。つづけて風選 (*mabanen*) に移る。

4-7 風選

風選の準備のために、脱穀場内に落ちている穀粒と細かく粉碎された稈の混合物を、手や風選に用いるスコップ (*manka*)、ハウチワノキのホウキなどを用いて脱穀場の円周にちかい部分に集め、細長い直線状の山に盛る。これは、穀粒の量に応じて1本または平行に2本つくる。

風選に用いる農具は、木製 (材料は *wanza - Cordia africana* など) のスコップである。このスコップの柄を両手で握って穀粒をすくい取り、風が吹いたタイミングで地面の高さから頭上へ勢いよく振り上げ、空中へ高く放る (写真7)。穀粒は重いので脱穀場の中央に落ち、粉末状の軽い稈は風に流されて飛んでいく。位置と力加減を調整して空高く放り投げるには技術と体力を要する。身体の小さな子どもにはできないため、おおむね20代以上の男性が担う。

穀粒と稈の混合物を放り上げると、脱穀場の中央に落ちる穀粒のなかには、飛ばされなかった稈が入り混じる。その稈を除くために、スコップの振り上げ作業を数回するごとに、穀粒の落ちている地面をハウチワノキやアビシニアガラシのホウキ (*mantarabiya*) で撫でるように掃く。このホウキは平たい形状をしており、穀粒をすくわずに稈のみを掃き出すことができる。

人数構成は、スコップで放る者が2～5人、ホウキの仕事が2～4人ほどで、両者が同人数か、スコップの作業者が若干多くなる。総勢2～10人程度で作業を進めるが、作業するのが2人の場合には仕事の分担はせずに、いずれか同一の作業を2人が同時に行い、もう一方の作業と交互に行う。

この作業を繰り返すうちに、次第に稈混じりの穀粒の山は小さくなり、脱穀場の中央には穀粒が積みもっていく。すべて放り終わると、中央から外れて脱穀場内に散らばった穀粒を、ホウキで一箇所に掃き集める。この時点で稈はかなり除かれているが、まだ完全ではない。この穀粒をさらに風選する。1度目と同様に新たに山状に盛り、スコップで放り上げる作業とホウキで掃く作業を繰り返す。風選作業は無風だと進まないため、風が吹くかどうかをきわめて重要である。

【事例5】「アグマスがいないと仕事にならない」

昨晚、穀粒の番をするために T 氏と長男 Ta (20代前半) はシコクビエ畑で夜を明かした。朝8時前から、かれらと近所の A 氏と Zb (20代前半) が協力して風選作業にとりかかる。T 氏の次男 Tc (10代前半) は午後に畑へ向かった。

T 氏が風選を開始したのは昨日の早朝である。昨日の昼には作業を終えて自宅まで運ぶ予定で



写真7 風選の体勢

風が吹いたタイミングでシコクビエの穀粒を頭上へ高く放る。穀粒は中央の地面にたまっていく。

あったが、終わらなかった。今日も、早朝から作業しているにも関わらず、午後になっても穀粒が自宅へ運ばれる様子はなかった。風選が終わったのは午後4時だった。

作業に時間がかかった理由は、昨日も今日も風がなかなか吹かなかったからだった。人びとは、シコクビエの風選作業のときに吹く風のことを、典型的なエチオピア人男性の名をつけて「アグマス」(*agumas*)と呼ぶ。T氏は昨日も今日も「たいしてアグマスがない」と言っていた。(2018/1/27(土))

筆者は、風選作業のときに吹く風をなぜアグマスと呼ぶのかと複数の人びとに尋ねたが、由来を知ることではできなかった。ただ、風選作業は、アグマスが訪れればはやく終わるし、そうでなければ終わらない。順調であれば半日で済むこともあるが、【事例5】のように2日間を費やすこともある。風選作業の終了、言い換えれば、シコクビエの仕事にきりがつく日は、アグマス次第であり、長年にわたりシコクビエを栽培しつづけてきた男性たちでも、そのときになってみないとわからないのである。

4-8 収穫儀礼

風選作業が終盤になると、世帯の子どもたちが、穀粒を詰める穀物袋と、収穫儀礼用の醸造酒と食べ物を自宅から畑へと運ぶ。儀礼のために畑へ運ばれる醸造酒や食べ物は、一括して「ごちそう」(*digis*)と呼ばれる。このときの食べ物には、ヌグの種子を臼と杵で搗いてつくったペーストを、穂軸から外して茹でたトウモロコシ (*nefro*) の上にのせたり、ヌグのペーストをインジェラの表面に薄く塗りのばし



写真8 脱穀後のシコクビエの穀粒を集めてつくられた山

山の頂上と斜面には風選に用いられたスコップとホウキ、醸造酒（奥側に小さく写っている缶）、布と葉つきの植物が置かれた。手前側の斜面には十字が描かれている。

たりしたものが用意される。個々の食べ物の呼び名は、「茹でトウモロコシをヌグで」(*nefro benug*)や、「インジェラをヌグで」(*injera benug*)、であるが、人びとが、これらを儀礼に用いる食べ物という文脈で語るときにはとくに「脱穀場の茹でトウモロコシ」(*awodima nefiro*)、「脱穀場のインジェラ」(*awodima injera*)などと呼ぶ²⁰⁾。

風選が終了すると、男性たちは脱穀の済んだすべてのシコクビエの穀粒をホウキで掃いて脱穀場の中央に集め、なだらかな山をつくる。この山は「収穫物」(*mirt*)と呼ばれる。山をつくる目的は、一つには穀物袋へ詰めやすくするためであるが、もう一つには収穫儀礼をとり行うためである。個々の手順は前後することもあるが、内容はおおむね以下のとおりである。

シコクビエの穀粒の山の天頂に風選作業に用いたスコップを上下の向きを問わず立てて刺し、そのわきに醸造酒を供える。掃き作業に用いたホウキは穀粒の山の斜面に横たえて置く。斜面には、ほかに、葉つきの植物の枝や布を置くことがある。植物の種類にはこだわらない。筆者が観察したときにはスミザ (*smiza - Adhatoda schimperi*) が用いられた。シコクビエの山の斜面に十字架をかたどるようにスコップで十字を描いたり、木の枝で十字架をつくり立てて刺したりすることもある（写真8）。

農作業に従事した者たちには、穀粒の山に置いたものとは別に、容器に注いだ醸造酒がふるまわれ、「脱穀場のインジェラ」や「脱穀場の茹でトウモロコシ」が共食される。知人がちかくを通りかかれば

20) Gedef (2018: 111) は、風選後の共食儀礼で提供される食べ物や醸造酒を人びとが「アグマス」と呼ぶと報告している。前述のように、本稿の調査地でアグマスと呼ぶときには、風選作業のときに吹く風のことを指す。

参加するように呼びかけ、農作業に参加した者にもそうでない者にも、分け隔てなく飲食物がふるまわれる。この儀礼についての住民の説明を引用しよう。

【事例6】収穫儀礼の意味に関する語り

シコクビエを清めるために山をつくる。ごちそう (*digis*) の一部は神 (*Igiziabiher*) のために山の上に置く。そうすると、シコクビエ (収穫物) が増える。タツラ (醸造酒) を注ぐ (供える) ことが祝福をもたらし、収穫物が祝福されますように (*t'ela yemich'emerew bereket indinorew, miritu indiberekit new*) という意味だ。スコップや葉や布を置くのは、悪魔 (*seyt'an*) が収穫物に寄ってこないようにするためだ。(2019/9/21 (土))

この語りによれば、儀礼の目的は、エチオピア正教会の神による祝福を享受すると同時に悪魔から収穫物をまもることである。このように説明される一方で、収穫儀礼は元来、エチオピア正教会とは異なる伝統／慣習 (*bahil*) であったと語る者もいた。播種時に無発酵パンを共食する儀礼もやはり「伝統」であると説明された。この共食儀礼と収穫儀礼をもとに、本調査地における農耕儀礼の現状を分析しよう。

本調査地に類似する農耕儀礼が確認されたゴッジャムにおける調査報告 (Gedef 2010) によれば、播種に伴ってパンをつくるのは、畑地がパンのにおいを嗅いで生産量が増えると信じられているためである。また、E村では確認されなかったが、Gedef (2010) の調査地 (Kencher と Ambiki) では、収穫期になると、収穫作業を終える前に収穫物の一部を畑から自宅へ持ち帰り、自宅で脱穀をしてパンをつくって家族が共食する習慣がある。それは、邪悪な精霊が収穫物を口にする前に、家族が味見をしなければならないとの信念にもとづく (Gedef 2010: 80)。そして、風選後の儀礼の目的は、邪悪な精霊から収穫物を防御するためであるとされる。

この報告と本調査地の人びとによる説明や行動を照らしあわせてみよう。まず、Gedef (2010) の調査対象にはキリスト教徒以外にもムスリムやその他の宗教の信者が含まれていた²¹⁾が、いずれの人びとによる農耕儀礼でも、人びとが祈りを捧げたり防御したりしようとする対象は、畑地や「evil spirit」であった。

本調査地の人びとが信仰するエチオピア正教会では、その神や聖人・天使以外の事物を崇拝してはならない。そのため、エチオピア正教会の神ではないもの (ここでは畑や邪悪な精霊) を対象とした儀礼は、教会の教えからすれば重視する必要のないものであり、もし熱心を実施すれば不誠実な態度ともなりうる。

本来の収穫儀礼の手順に従えば、共食に先立って飲食物を穀粒の山に供えるべきである (Gedef 2010) が、本調査地の人びとはそうする前に共食を始めたり、ときに供えることを忘れていたりすることがある。そして、播種に伴う共食の習慣は消滅しつつある。

しかし同時に、人びとは儀礼の一部を継続してもいる。そして、その実施にあたってかれらは (エチオピア正教会の) 神への感謝を示す行動をとったり、神と結びつけて儀礼の目的を説明したりする。先に述べたように一部の人は、農耕儀礼は元来エチオピア正教会とは異なる伝統であったと説明した。アニミズムや呪術的な慣行を禁じるエチオピア正教会の歴史 (石原 2014: 35) に鑑みると、禁止の強制力がつよまる過程で農耕儀礼における対象が畑や精霊から神にとり替わっていったのかもしれない。もっ

21) ただし、個々の調査対象がどの宗教の信仰者であるかについての具体的な説明はない。

とも、農耕儀礼の習慣について、「伝統」(*bahil*)と、「宗教」(*haymanot*)としてのエチオピア正教会とを、人びとが峻別してきたかどうかは不確かであり、両者を区別する説明は後づけであるかもしれない (cf. Marcus 2008)。しかしすくなくとも、かれらの言動にもとづく収穫儀礼の現在のあり方は、「伝統」のかたちを維持しつつ、その目的はエチオピア正教会の文脈に則するという、両者の共存ないしは混淆の様相を呈していると言える。

農耕儀礼が人びとの精神生活においてはたす役割について議論するためにはより慎重な調査を要することから、将来の動向を踏まえて今後の課題とする。

4-9 袋詰めと運搬、穀倉への格納

さて、15～20分ほどの収穫儀礼での共食の後に、おとなと子どもが協力して、シコクビエの穀粒を穀物袋へ詰める。50キログラム用か100キログラム用の穀物袋を地面に横たえて置き、山から袋へ直接に穀粒を手でかき入れたり、穀物袋の口を広げて地面に立てて置き、盆を用いて山から穀粒をすくい取って袋へ流し入れたりして、詰めていく²²⁾。袋いっぱいになると口を紐でくくり、人が背負うかロバの背にのせるかして、各家まで運ぶ。

家へ運び込んだシコクビエの穀粒は穀物袋から出し、室内の穀倉 (*gota*) に入れて保管する。穀倉へ入れる作業は、年齢や性別を問わず家族や近所の子もたちが協働する (写真9)。

自宅まで穀粒が運ばれば、シコクビエ栽培にかかる作業は一段落する。男性たちは、シコクビエの農作業のすべての工程を終えたとき、「(わたしたちは) 望んで、望んで、手に入れる」(*falegan falegan aganyen*) ということばを口に出すことがある。これは、畑づくりから始まり、たくさんの手間をかけてようやくシコクビエの穀粒を得ることのよろこびを意味する言いまわしである。



写真9 シコクビエの穀粒の保管

脱穀と風選を済ませた後に自宅へ運んだシコクビエの穀粒を穀物袋から取り出し(上)、保管用の穀倉へと運ぶ(下)。

22) シコクビエの生産量は年や世帯、畑地によって一様ではないが、参考までに2018年度の2世帯の状況を述べると、世帯Zでは0.49ヘクタールの畑地から約1トンの穀粒が生産され、世帯Tでは0.36ヘクタールの畑地で同じく約1トンの生産量があった。これを1ヘクタールあたりの重量(トン)に換算して脚注8に記したエチオピア中央統計局の西ゴジヤム県全体の数値(2.6)と比較すると、前者は2.04であり統計よりも0.56少なく、後者は2.78であり統計よりも0.18トン多い。

5. おわりに

本稿では、エチオピア北部において、アムハラ人の中で古くから主食穀物とされてきたにも関わらず人びとの関連が見逃されてきたシコクビエに着目し、その栽培過程を記述した。

調査地では、紀元前1千年紀にはエチオピア北部で行われていたと推定される牛耕 (Simoons 1965) によって、現在でもシコクビエが栽培されている。化学肥料など在来の資源とは異なる技術を取り入れている一方で、播種のタイミングのはかり方や脱穀の仕方といった大半の作業は、人びとが幼少期からの経験を通じて得てきた知識や身体感覚にもとづいて行われていた。また、一般に「男性の仕事」として説明されるシコクビエ栽培の過程の随所に、女性や子どもたちの役割が埋め込まれていた。

ゴッジャム周辺では、ユーカリの植林によって農地が減少し、1980年代以降には政府が奨励したトウモロコシ栽培が増加して、畑地利用のあり方に変化が生じている。E村の人びともかつてはテフを栽培していたが、栽培植物としてかれらが残したのは、テフではなくシコクビエであった。

シコクビエを選択した理由として人びとは、テフと比較したときの収量とあわせて、酒の材料としての重要性に言及する。穀物を原料とする酒は、エチオピアの食卓に古くから欠かせない存在であった。現在インジェラを主食とするエチオピアの地域に16世紀から19世紀半ばに滞在した旅行者の記録では、食事やもてなしの場面に醸造酒が頻繁に登場する (アルヴァレス 1980; Harris 1844, volume.2; Parkyns 1868)。

本稿の事例で示したように、本調査地において、炎天下での農作業中の水分補給として好まれるのは醸造酒であり、そこでたんに「水」(*wiha*) といえは醸造酒のことを意味する。井戸水が欲しければ「井戸水」(*t'ir wiha*) が欲しいと言わねば醸造酒が渡されるだろう。農作業時に限らず、醸造酒は日常の食事どきにも飲まれ、来客があればまずこれを提供することがこのコミュニティにおける基本的な礼儀である (Kamimura 2020)。2歳に満たない子どもでも平気で飲む。

地酒の最良の材料として、都市部を含めたゴッジャムの住人が共通に名をあげる穀物がシコクビエである。シコクビエからつくられる酒がとくに高く評価されることは、エチオピア国内 (e.g. Phillipson 1993: 349) のみならず、アフリカのほかの地域やアジアにおける研究でも報告されている (e.g. Clements 1933; Kakeya and Sugiyama 1985; 木俣 2008; Kubo 2016; 阪本 1988)。

酒づくりには大量の穀物を消費するため、もし酒が不要であれば、E村の人びとはテフを栽培して日々のインジェラの材料を賄うことができたはずだ。しかし、上質な酒をつくり、それを提供し提供され、飲むことは、村での暮らしで大切な人間関係・社会関係を維持・構築するためにきわめて重要である。かれらはインジェラのことだけではなく、ほかの飲食物の意義を含めた食生活・社会生活全体のバランスを考えて、栽培する植物の種類を選択してきたのである。

エチオピアにおいては、北部のアムハラ人を中心に構成されたエチオピア帝国が南部を征服した歴史的経緯から、エチオピアの社会・文化研究においてアムハラ人は「北部の高地人」として一括りにされる傾向にあった。食文化についても同様であり、北部地域内部の多様性は注目されることが少なかった。しかし、エチオピアのほかの地域で研究が深められてきたように (e.g. Shigeta 1990; 重田 1998; 藤本 2016)、北部地域においても、人びとが栽培し、日常的に多用する植物に目を向け、それらに対する認識²³⁾や利用方法を精査することは重要であろう。これにより、国を構成する人びとの多様な食をめ

23) さらに、人びとの穀物に対する価値判断と利用の仕方は、同一の穀物であっても穀粒の色や特徴に応じて様ではない。E村の人びとは村で流通するシコクビエを、穀粒の色の違いによって「濃(黒)色シコクビエ」(*t'ik'ur dagusa*)と「白色シコクビエ」(*nech' dagusa*)とに区別して呼び分けるが、同種類の穀粒を集めると、どちらもそのな

ぐる知恵や技術を把握するとともに、全体像をとらえることが可能になり、刻々と変化する環境のなかで、かれらと私たちが共に食について考えていくことにつながるのではないだろうか。今後は、本稿での報告を踏まえて、人びとの主食穀物についての認識と利用を、原料と料理の関係に留意しながら明らかにする予定である。

謝辞

本稿のもとになる調査研究は、公益財団法人松下幸之助記念財団「研究助成」(助成番号 17-015)及び日本学術振興会特別研究員奨励費(課題番号:JP18J14446、研究代表者:上村知春)の支援を受けて可能となりました。本稿は京都大学博士課程での研究にもとづくものです。研究の遂行にあたり、京都大学の重田眞義先生、太田至先生、大山修一先生、高田明先生、金子守恵先生をはじめ、多くの方々からご指導を賜りました。本稿の執筆にあたりましては、2名の査読者ならびに編集委員の先生方より大変貴重な助言をいただきました。ここに記して感謝申し上げます。

引用文献

- Abbebe K. (2006) The construction of Ethiopian national cuisine. *Ethnoréma* 2: 27–47.
- Adamu Z. (1997) Acceptability of injera with stewed chicken. *Food Quality and Preference* 8 (4): 293–295.
- Addis A. and A. Fetien (2017) Effect of different cereal blends on the quality of *injera* a staple food in the highlands of Ethiopia. *Momona Ethiopian Journal of Science* 9 (2): 232–241.
- アルヴァレス (1980) 『エチオピア王国誌 (大航海時代叢書第 II 期 4)』池上岑夫訳、長島信弘他補注、岩波書店。
- Bilatu A., B. Ruth, and S. Legesse (2018) Quinoa (*Chenopodium quinoa*, Wild.): As a potential ingredient of injera in Ethiopia. *Journal of Cereal Science* 82: 170–174.
- CSA (Central Statistical Agency). Population and Housing Census 2007–Amhara Statistical. <https://www.statsethiopia.gov.et/census-2007-2/> (2022年1月4日参照)
- CSA (Central Statistical Agency) (2020a) *Agricultural Sample Survey 2019/20 (2012 E.C.) Volume I: Report on Area and Production of Major Crops (Private Peasant Holdings, Meher Season)*. Addis Ababa: Federal Democratic Republic of Ethiopia.
- CSA (Central Statistical Agency) (2020b) *Agricultural Sample Survey 2019/20 (2012 E.C.) Volume VII: Report on Crop and Livestock Product Utilization (Private Peasant Holdings, Meher Season)*. Addis Ababa: Federal Democratic Republic of Ethiopia.
- Clements, J. B. (1933) The cultivation of finger millet (*Eleusine coracana*) and its relation to shifting cultivation in Nyasaland. *Empire Forestry Journal* 12 (1): 16–20.

かには赤色や白色の種子が混じる。

エチオピア北部ティグライ州の東部、中部、西部の3県でティグライ人を対象にシコクビエの品種と民俗分類名の聞き取り調査を実施した Yemane et al. (2006) によれば、合計で37の在来品種が同定された一方で、広く流通し、かつ人びとの間で共通に認知される品種は「白色種子」、「黒色種子」、「赤色種子」の3種であったとされる。

本研究の調査地において、日常会話のなかで人びとが用いる分類は「濃」と「白」の2種類であるが、在来品種を詳細に調査し、その同定と分布、知識配分を明らかにすることを今後の課題とする。

- D'Andrea, A. C. (2008) T'ef (*Eragrostis tef*) in ancient agricultural systems of highland Ethiopia. *Economic Botany* 62 (4): 547–566.
- Demeke M. and F. Di Marcantonio (2013) *Analysis of Incentives and Disincentives for T'eff in Ethiopia*. Rome: MAFAP, FAO.
- Esubalew T. and H. Tewabe (2021) Empirical review on the use dynamics and economics of teff in Ethiopia. *Agriculture and Food Security* 10 (40). DOI: <https://doi.org/10.1186/s40066-021-00329-2>
- Fox, G., N. Yohannes, N. Habte, T. Taye, G. McLean, and D. Jordan (2019) Evaluation of variation in Ethiopian sorghum injera quality with new imaging techniques. *Cereal Chemistry* 97 (2): 362–372.
- 藤本武 (2016) 「エチオピアの雑穀テフ栽培の拡大——食文化との関わりから」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. 191–206、昭和堂。
- Gedef A. (2010) Cultivation and consumption of *teff* in Gojjam highlands: Implication for understanding the beginning of food production in Ethiopia. *Nyame Akuma* 73: 77–87.
- Gedef A. (2018) Sociocultural dimensions of food: The case of *teff*. In Atakilt B. (ed.), *Agricultural Transformation in Ethiopia: State Policy and Smallholder Farming*, pp. 100–118. Sweden: Zed Books Ltd.
- Guush B., P. Zelekawork, T. Kibrom, and T. Seneshaw (2011) *Foodgrain Consumption and Calorie Intake Patterns in Ethiopia*. Development Strategy and Governance Division, International Food Policy Research Institute, Ethiopia Strategy Support Program II, Ethiopia. [https://ebrary.ifpri.org/utils/getfile/collection/p15738coll2/id/124853/ filename/124854.pdf](https://ebrary.ifpri.org/utils/getfile/collection/p15738coll2/id/124853/filename/124854.pdf) (2022年1月4日参照)
- Harris, W. C. (1844) *The Highlands of Aethiopia Described During Eighteen Months' Residence of a British Embassy at the Christian Court of Shoa*, 3 vols. London: Longman, Brown, Green and Longmans.
- 石原美奈子 (2014) 「国家を支える宗教——エチオピア正教会」石原美奈子編『せめぎあう宗教と国家——エチオピア神々の相克と共生』pp. 25–87、風響社。
- 石川博樹 (2016) 「エチオピアのエンセーテ栽培史を探る——文字資料研究の可能性」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. 175–190、昭和堂。
- 石川博樹 (2021) 「16～18世紀のエチオピア北部におけるテフの消費拡大とインジェラの成立」『農耕の技術と文化』30: 1–35。
- Kakeya, M. and Y. Sugiyama (1985) Citemene, finger millet and Bemba culture: A socio-ecological study of slash-and-burn cultivation in northeastern Zambia. *African Study Monographs*. Supplementary Issue 4: 1 – 24.
- Kamimura, C. (2020) Eating as food or medicine: Local food and health in a rural village in Amhara region, Ethiopia. *African Study Monographs*. Supplementary Issue 59: 123–141.
- 木俣美樹男 (2008) 「シコクビエの酒チャン——ネパール」山本紀夫編著『増補 酒づくりの民族誌——世界の秘酒・珍酒』pp. 207–213、八坂書房。
- Krishnan, P. and E. Sciubba (2006) *Links and Architecture in Village Networks*. Birkbeck Working Papers in Economics and Finance 614, Birkbeck, University of London.
- Kubo, R. (2016) The reason for the preferential use of finger millet (*Eleusine coracana*) in eastern African brewing. *Journal of the Institute of Brewing* 122: 175–180. DOI: 10.1002/jib.309.
- Leslau, W. (2004) *Concise Amharic Dictionary*. University of California Press.
- Lyons, D. and A. C. D'Andrea (2003) Griddles, ovens, and agricultural origins: An ethnoarchaeological study of bread baking in highland Ethiopia. *American Anthropologist* 105 (3): 515–530.
- Marcus, C. (2008) Sacred time, civic calendar: Religious plurality and the centrality of religion in Ethiopian society. *International Journal of Ethiopian Studies* 3 (2): 143–175.
- McCann, J. C. (1995) *People of the Plow: An Agricultural History of Ethiopia, 1800-1990*. University of Wisconsin Press.
- McCann, J. C. (2007) *Maize and Grace: Africa's Encounter with a New World Crop, 1500-2000*. Harvard University Press.

- National Meteorology Agency. Climate of City: Bahir Dar. [http://www.ethiomet.gov.et/climates/climate_of_city/2648/Bahir Dar](http://www.ethiomet.gov.et/climates/climate_of_city/2648/Bahir%20Dar) (2022年1月4日参照)
- 大山修一 (2019) 「エチオピア高地のどこに文明が開化したのか?—盆地のもつ場所の力学」山本紀夫編『熱帯高地の世界——「高地文明」の発見に向けて』 pp. 287–332、ナカニシヤ出版。
- Parkyns, M. (1868) *Life in Abyssinia: Being Notes Collected during Three Years' Residence and Travels in That Country*. London: John Murray.
- Phillipson, D. W. (1993) The antiquity of cultivation and herding in Ethiopia. In T. Shaw, P. Sinclair, B. Andah, and A. Okpoko (eds.), *The Archaeology of Africa: Food, Metals and Towns*, pp. 344–357. Routledge.
- 阪本寧男 (1988) 『雑穀のきた道——ユーラシア民族植物誌から』日本放送出版協会。
- Samuel S. (1990) *The Microbiology of Tella Fermentation*. Master's thesis, Addis Ababa University.
- Seyfu K. (1989) Cropping systems, production technology, pests, diseases, utilization and forage use of millets with special emphasis on teff in Ethiopia. In A. Seetharam, K.W. Riley, and G. Harinarayana (eds.), *Small Millets in Global Agriculture*, pp. 309–314. Oxford & IBH Publishing co. Pvt. Ltd.
- Shigeta, M. (1990) Folk *in-situ* conservation of ensete [*Ensete ventricosum* (Welw.) E.E. Cheesman]: Toward the interpretation of indigenous agricultural science of the Ari, southwestern Ethiopia. *African Study Monographs* 10 (3): 93–107.
- 重田眞義 (1998) 「アフリカ農業研究の視点——アフリカ在来農業科学の解釈を目指して」高村泰雄・重田眞義編『アフリカ農業の諸問題』 pp. 261–286、京都大学学術出版会。
- 重田眞義 (2019) 「エチオピア高地文明の成立基盤——栽培植物と自然環境の観点から」山本紀夫編『熱帯高地の世界——「高地文明」の発見に向けて』 pp. 259–286、ナカニシヤ出版。
- Simoons, F. (1960) *Northwest Ethiopia: Peoples and Economy*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Simoons, F. (1965) Some questions on the economic prehistory of Ethiopia. *The Journal of African History* 6(1): 1–13. University of Wisconsin Digitized Collections. Using Cattle to Thresh Grain (T'ef). <https://digital.library.wisc.edu/1711.dl/OLFG3FCXYPPN8L> (2022年1月4日参照)
- Yemane T., T. Berg, T. Bayush, and T. Tesema (2006) Farmers' management of finger millet (*Eleusine coracana* L.) diversity in Tigray, Ethiopia and implications for on-farm conservation. *Biodiversity and Conservation* 15: 4289–4308.