

《研究ノート》

## 酒を食事とする人びとの食嗜好の形成

—— エチオピア南部を事例として ——

砂野 唯\*

The Study of Forming Food Preference of Those Peoples  
Who Live on Alcoholic Beverages in Southern Ethiopia

Yui SUNANO

要旨

酒は栄養価に優れ、古代や中世においては広い地域で食事とされてきた。しかし、現在、酒を食事とするのは局所的な食文化である。本稿では、酒を食事とするエチオピア南部の農耕民のデラシャとコンソの大人と子供、その近隣に暮らす人びとの食事内容や食嗜好を比較することで、どのように酒を食事とする習慣や、酒を好む嗜好が形成されていくのかを分析した。結果、酒を食事とする人もしない人も、大人も子供も、甘味や旨味を好むという共通した生得的嗜好を有していた。しかし、酒を食事とする人びとのみ、成人後は自らの酒を好む嗜好を示した。そして、彼らの社会では、子供への酒の飲み方に関する食育行為が見られた。以上より、酒を食事とする嗜好は、後天的に、学習によって形成されると言えた。酒が栄養価に優れながらも、食事とする食文化に限られるのは、社会全体としての適切な飲酒に関する知識や食育行為が共有される必要があるからだと考えられる。

キーワード

食文化、食生活、食育、好き嫌い、子供、栄養

## 1. はじめに

発展途上国において主要なカロリー源とされるのは、穀物や豆類であり (Chaves-Lopez et al. 2014)、これらを使った発酵食品は多い。発酵は微生物とその酵素によって、食品に望ましい生化学的な反応をもたらす (Kahajdova and Karovicova 2007)。発酵することで、作物の栄養素の生物学的な利用能力は高くなり (Hotz and Gibson 2007)、保存期間が延長されるとともに有機的特性が改善される (Chaves-

\*新潟大学 (Niigata University) sunano@create.niigata-u.ac.jp

Lopez et al. 2014; Li et al. 2007; Steinkraus 1994)。また、発酵させると、乳酸菌の抗菌活性によって病原性細菌の増殖が抑制されるだけでなく (Li et al. 2007; Sahlin 1999)、アフラトキシンが無毒化されることで食品の安全性が高まる (Chaves-Lopez et al. 2014)。これらの望ましい利点から、とくに穀物や豆類が主要な栄養源である発展途上国において、発酵はミネラルなどの栄養不足を防ぐ効果的な方法として用いられてきた (Kumar et al. 2010)。

穀物由来の酒も、発酵食品であり、有効な栄養源である。古代エジプトやメソポタミアの人びと、中世ヨーロッパの農村の人びとは、オオムギ (*Hordeum vulgare*) やコムギ (*Triticum aestivum*)、エンバク (*Avena sativa*) などの穀物を発酵させたビールの原型のアルコール飲料を醸造していた (Darby et al. 1977; Geller 1992; Hartman and Oppenheim 1950; Samuel 1996)。古代や中世の人びとの主要な栄養素は、オオムギやコムギ、エンバクなどの穀物で、これらを発酵させたビールはパンや粥と並ぶ主要な栄養源であった。中世のヨーロッパ全域の農村では、カロリー摂取量の 80% 前後を穀物や、その他のデンプン食品が供給していた (ロリウー 2003)。穀物はパンや粥、ビールの原型であるアルコール飲料に加工して主食とし、芋類や豆類、野菜を具材とするスープを副食とした。Taylor (1983) によれば、穀物を発芽させると、必須アミノ酸の消化率は 10 倍に増加し、これはその後の生産段階でも保存される。発芽種子を添加し、穀物をアルコール発酵させたビールなどのアルコール飲料は、特定のビタミン B 群やミネラル、抗酸化物質、食物繊維の摂取に有効である (Bamforth 2002)。このように酒は優れた栄養食である。

エチオピア南部に暮らす農耕民のデラシャ (Dirasha) とコンソ (Konso) は酒を食事にする民族である (篠原 1998, 2002, 2019; 砂野 2013ab, 2016, 2019ab; Sunano 2015, 2017)。彼らは、作物栽培が難しいほど気候が不安定で、かつ敵対する牧畜民と境界を接するという生態的社会的に抑圧された環境下で数百年にわたって暮らしてきた。デラシャは酒を総合栄養食とすることで、コンソは酒を主栄養源として多種類の作物を組み合わせて摂取することで、生存活動に必要な栄養を満たしてきた。

酒は優れた栄養源で、食料を獲得しにくい地域の栄養改善に有効であるが、現代において酒を食事とする地域は限られる。デラシャやコンソの近隣に暮らす諸民族は、酒を食事とはしていない。その理由として、酒のもつ負の側面があげられる。酒にはアルコール分が含まれるため、日常的な大量飲酒や急速な飲酒によって、暴力問題や交通事故などの社会的問題を引き起こしたり、アルコール依存症や肝硬変、心筋症およびうつ血性心不全、脳出血、アルコール精神病、認知および神経障害、がんなどの疾病リスクを増加させる可能性がある (Blanc et al. 2001; Järvenpää, et al. 2005; WHO 2004)。

デラシャとコンソは、食事として、日常的に大量の酒を飲む。しかし、彼らの飲む酒のアルコール濃度は低く、生業活動を営みながらゆっくりと飲むため、酩酊して社会的な問題を起こしたり、健康を損なっている様子はない。彼らの間では、民族の食文化として健康的な飲酒習慣が確立されている。アルコールによる疾病リスクの増加や社会への間接的な悪影響には、適度な飲酒を知らない事によるアルコール飲料の誤用があげられている (Bellis et al. 2015; Laslett et al. 2010)。地中海地域は、伝統的に余暇の過ごし方として家族や友人との飲酒行為が組み込まれており、これらの文化的な飲酒習慣をもつ地域では飲酒による問題が引き起こされることは少ない (Brodsky and Peele 1999)。子供の頃からの摂食経験は、生涯にわたる食習慣や食嗜好との強い結びつきを生み出す可能性が高く (Barthel 1989; Birch 1987; Burghardt and Hess 1966; Capretta et al. 1973)、食にまつわる社会経験や食育で得た感情や価値観、習慣は成人後の食嗜好に大きく影響する (Bernstein 1991; Wansink et al. 2002)。

そこで本稿では、酒を食事とするエチオピア南部の農耕民であるデラシャとコンソの大人と子供の食生活と食嗜好、どのように酒を食事とする食習慣や酒を好む嗜好が形成されていくのかを分析した。ま

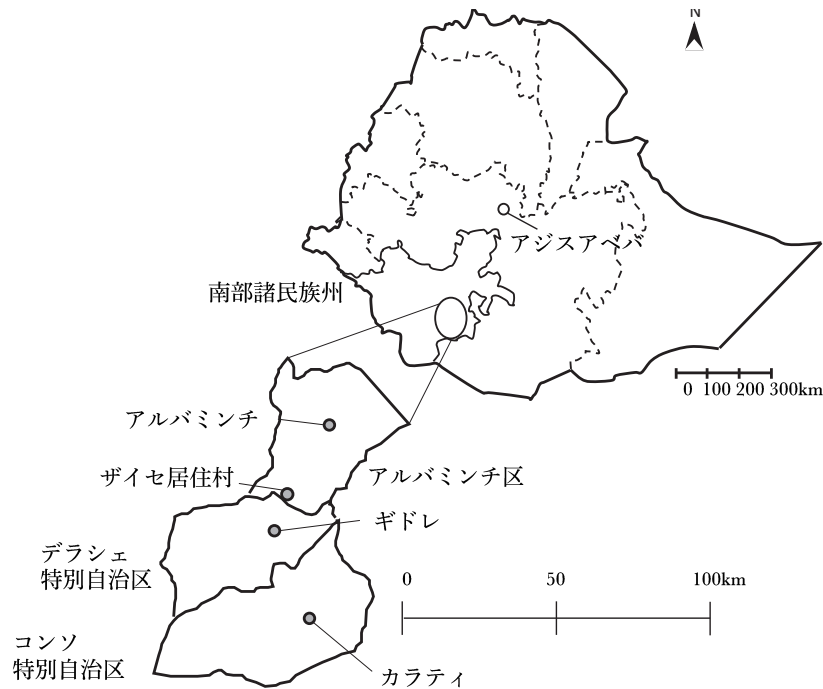


図1 調査地の位置

た、優れた栄養源であり、醸造方法や飲み方を工夫することでアルコール分の克服が可能でありながら、酒を食事とする食文化が地域限定的である理由を考察した。本稿では、近隣の酒を食事としない農耕民ザイセ（Zayse）と近隣都市のアルバミンチ（Arba Minch）の住民を比較対象とした。

## 2. 調査地概要

本稿で調査対象とするデラシャはデラシェ特別自治区（Dirashe Special Woreda）、コンソはコンソ特別自治区（Konso Special Woreda）、比較対象とするザイセはガモ・ゴファ県（Gamo Gofa Zone）アルバミンチ区（Arba Minch Zuria Woreda）の農村に暮らす農耕民である。もう一つの比較対象であるアルバミンチの住民は、ガモ・ゴファ県最大の都市であるアルバミンチに暮らすガモ（Gamo）とオロモ（Oromo）の人びとである。農耕民ではなく、公務員や看護師、行商人、飲食店員、教師、銀行員、ガイド、学生、専業主婦である。いずれの居住地も南部諸民族州（Southern Nations, Nationalities, and People's Region (SNNPR)）に位置しており、アルバミンチは首都アジス・アベバ（Addis Ababa）から南西約 500km に位置し、アルバミンチからデラシェ地域の行政中心地ギドレ（Gidole）までは南に約 50km、その北に隣接して暮らすのがザイセである。コンソ地域の行政中心地のカラティ（Karat）までは、アルバミンチから南に約 100km である（図 1）。

南部諸民族州の統計データによると、2008 年の時点ではデラシェ特別自治区は面積約 1,500km<sup>2</sup> に人口 13 万人が暮らしており、その大半はデラシャの民族が占める。地域は、標高約 2,500m の山頂を有する山塊からなる急峻な斜面とその麓に広がる標高約 1,000m の溪谷平野からなる。山塊斜面や溪谷

平野一帯には畑が造られ、モロコシ (*Sorghum bicolor*) とトウモロコシ (*Zea mays*)、樹木作物のモリンガ (ワサビノキ科モリンガ属: *Moringa stenopetala*) が栽培されている。畑の大半は半乾燥地に位置し、年間2回の雨期に平均780mmの降雨があるのみである。人びとは、モロコシとトウモロコシに、モリンガもしくはエチオピア・ケール (アブラナ科アブラナ属: *Brassica carinata*) の緑葉を加えてアルコール発酵したパルショータ (parshot) と呼ばれる緑色の醸造酒を主食としている。デラシャは朝起きてから寝るまでの活動時間のうち農繁期は3~5割、農閑期は4~6割をパルショータの摂取に当てており、栄養源や水分として、ほとんど常にパルショータを飲んでいる (砂野 2013ab, 2016, 2019ab; Sunano 2015, 2017)。パルショータのアルコール濃度は約3%と低く、時間をかけて飲んでいるので酔酩しない。酒以外には、農繁期は夕食、農閑期は朝食と夕食で穀物団子や乳酸発酵パンを食べる。また、幼い子供たちは、水で薄めたパルショータとともに、カララ (karara) と呼ばれる穀物をアルコール発酵した低アルコール飲料を主食や飲み物とする。

一方、2008年の時点ではコンソ特別自治区は、面積約2,400km<sup>2</sup>に人口約22万人が暮らし、その大半はコンソの民族が占める。気候は乾燥しており、年間2回の雨期には平均680mmの降雨がある。地域は標高約2,000mの山頂を有する山岳と標高約800mの平野からなる。山頂付近の集落から山麓にかけて同心円状に造られたストーンテラスに、穀類や豆類、野菜類をはじめとする20種類以上の作物と樹木野菜や建材用の樹木・果樹をはじめとする有用樹種のみを選択的に栽培する (篠原 2002, 2019)。コンソはモロコシやトウモロコシから造った醸造酒チャガ (chaka) を主食としており、豆類や芋類、モリンガと一緒に煮た穀物団子をつまみながらチャガを飲む (篠原 1998, 2002, 2019; 砂野 2016)。チャガを飲まない食事では、穀物団子や、穀物やエンセーテ (バショウ科エンセーテ属: *Ensete ventricosum*) から作った乳酸発酵パン、芋類を主食として食べる。

2007年のエチオピア中央統計局 (Central Statistics Agency (CSA)) の調査によると、アルバミンチ区内の農村人口は16.5万人で、そのうちザイセの人口は6%に当たる1万人である。アルバミンチ区は、年間の平均降水量700mm、平均気温29.7°Cと酷熱で乾燥しているが、至る所に湧き水が湧いており、火山活動によって形成された肥沃な土壌が厚く堆積しているため、農業生産性が高い。モロコシやトウモロコシを中心として、豆類や野菜類、果実類を栽培しつつ、ウシやヤギ、ヒツジ、ニワトリを飼養する有畜農業を営む。ザイセは、モロコシやトウモロコシで作った穀物団子や乳酸発酵パン、インジェラ (injera) を主食とする。インジェラは主にエチオピア北部や都市で作られる料理で、テフ (*Eragrostis tef*) の粉末を乳酸発酵し、鉄板に流し込んでクレープ状に焼いた料理である。ザイセでは、テフではなく、モロコシやトウモロコシで作ったインジェラが良く食べられる。食事回数は3回で、副食として、野菜類や豆類、アイブ (ayb) と呼ばれる流動状のフレッシュチーズなどを食べる。

一方、都市では農耕を生業とする者は少なく、ガモやワライタ (Wolayita)、アムハラ (Amhara)、オロモなど、7.7万人が暮らしている。民族ごとの食事内容に大きな違いはなく、食事は1日3回で、インジェラを主食とし、一緒に豆類や野菜類を使ったワット (wat) と呼ばれるシチューを食べる。シロワット (shiro wat) やムッスルワット (musur wat) などの豆類を使ったシチューが頻繁に供される。朝食はインジェラではなく、トウモロコシで作った穀物団子、トウモロコシやコムギ、エンセーテで作った乳酸発酵パン、市販のコムギから作ったパンを食べることが多い。昼食は帰宅して摂るのが一般的である。また、1日に2~3回のコーヒーセレモニーを開き、その席ではコーヒーを飲みながらインジェラ、パン、フルーツ、菓子を一緒に食べる。また、コーヒーには、大匙1~2杯の砂糖を加える。

### 3. 調査方法

デラシェ地域では2008～2019年のうちの計2年、コンソ地域では2011～2019年のうちの計3ヵ月にわたって断続的に調査を実施した。また、比較対象のザイセについては隣接するデラシャの農村に滞在しながら2008～2013年に計1.5ヵ月にわたって、アルバミンチは2013と2019年に計10日間にわたって調査を実施した。

現地では、デラシャやコンソ、ザイセ、アルバミンチの人びとが食べる食品の「種類」について参与観察と聞き取りを実施するとともに、それぞれの食品のなかから「毎日」「週3回以上」の頻度で摂食している食品の聞き取りを実施した。また、地域内で食べられる各食品を「好き」「普通」「嫌い」「食べたことがない」のいずれに当たるかを聞き取りした。対象としたのは、デラシャとコンソ、ザイセ、アルバミンチ住民の20～70代の各年齢層の男性と女性5人ずつで民族ごとに計60人ずつ<sup>1)</sup>、デラシャとコンソ、ザイセの3～5歳児に対して各民族10人ずつと、6～10歳児に対して各民族20人ずつである。5歳以下の子供については母親に対して、6歳以上の子供に対しては母親同席のもとで調査を実施した。食事内容については母親への聞き取りを主な情報源とした。食嗜好である「好き」「普通」「嫌い」「食べたことがない」については、実物を母親と同席した子供に見せて意見を聞き、その時の子供の反応と意見に加え、母親から聞いた補足情報も分析に加えた。

### 4. 大人の食事内容と嗜好

ここでは、酒を食事とするデラシャとコンソと、酒を食事としないザイセやアルバミンチの人びとの食事内容と食嗜好を比較する。これにより、酒を食事とする人びとの食事内容や食嗜好には酒を好む以外の特殊な点があるのか、酒を好む嗜好が生まれつきの生得的嗜好なのか、食育によって育まれる後天的嗜好なのかを分析する。

#### 4.1 食事内容（食事の種類と摂食頻度）

各民族の20～70代の男女計60人ずつの食事内容に注目し、週3回以上摂食したことがある食事を聞き取りしたところ、食品の種類が多いのはアルバミンチで15種類、2番目がコンソで6種類、3番目がザイセで5種類、最も少ないのがデラシャで3種類だった。表1に、各民族が「毎日」「週3回以上」摂っている食品の種類と、調査対象とした人びとがその食品を摂っている割合を示した。

まずは、「毎日」摂っている食品に注目する。デラシャが「毎日」摂っている食品は、パルショータと穀物団子のみで、対象者の100%が双方を「毎日」摂っていた。コンソの100%が「毎日」摂っているのは、チャガと穀物団子であった。デラシャとコンソは自分達が醸造する酒を主食としていることがわかる。これらに加えて、対象としたうちの48%が「毎日」、レンズマメ (*Lens culinaris*) やヒヨコマメ (*Cicer arietinum*)、ササゲ (*Vigna unguiculata*) などの豆類を食べていた。これらの豆類は、ザイセやアルバミンチの食卓にも頻繁にのぼる。デラシャやコンソ、ザイセ、アルバミンチは、ともに穀物団子を主食としており、穀物の粉を白玉団子のような形に丸め、モリンガと一緒に茹でて食べる。コンソの穀物団

1) デラシャの20代の男性5人と女性5人、30代の男性5人と女性5人、40代の男性5人と女性5人、50代の男性5人と女性5人、60代の男性5人と女性5人、70代の男性5人と女性5人の計60人に聞き取りを実施した。コンソとザイセ、アルバミンチでも、同じように調査対象から聞き取りを実施した。

表1 住民が各食品を食べる頻度(回)とその食品を食べる住民の割合(%)

	デラシャ	コンソ	ザイセ	アルバミンチ
毎日、食べる	バルショータ (100%) 穀物団子 (100%)	チャガ (100%) 穀物団子 (100%) 豆類 (48%)	穀物団子 (100%) 乳酸発酵パン (70%) 豆類 (15%)	穀物団子 (100%) コーヒー (100%) インジェラ (82%) パン (15%) 卵 (3%) チーズ (7%) 豆類 (85%) 菓子 (2%) 砂糖 (78%)
週3回以上、食べる	乳酸発酵パン (47%)	乳酸発酵パン (65%) 豆類 (47%) 野菜類 (67%) 芋類 (67%)	乳酸発酵パン (17%) 豆類 (85%) 野菜 (63%) 芋類 (28%)	乳酸発酵パン (67%) インジェラ (18%) パン (38%) 肉類 (15%) 魚 (3%) 卵 (12%) チーズ (7%) 豆類 (15%) 野菜 (17%) 芋類 (12%) 果実類 (5%) 菓子 (22%) 砂糖 (20%)

\* 各民族60人ずつを調査対象としている。

( ) 中の数字は、そこに当てはまる住民の割合を示す。

子には、モリンガではなく、豆類を入れることがある。また、茹でたり、焼いた豆類は、塩やトウガラシ (*Capsicum annuum*) で味付けし、チャガを飲みながら食べることが多い。ザイセが「毎日」摂るのは、穀物団子と乳酸発酵パン、豆類である。対象者の100%が穀物団子、70%が乳酸発酵パン、15%が豆類を「毎日」摂っている。最も食べる食品の種類が多いアルバミンチにおいて対象者の100%が「毎日」摂るのは、穀物団子とコーヒーである。それ以外は、対象者の82%がインジェラ、15%がパン、3%が卵、7%がチーズ、85%が豆類を、2%が菓子、78%が砂糖を「毎日」摂っている。

次は、「週3回以上」摂っている食品に注目する。対象としたデラシャのうち47%が乳酸発酵パンを「週3回以上」摂っている。この乳酸発酵パンは、モロコシやトウモロコシの粉末に水を加えて円盤状に練り固め、半日から1日半置いて乳酸発酵させてから、両面を焼いたもので、コンソやザイセ、アルバミンチでも食されている。コンソでは対象者のうち、65%が乳酸発酵パン、47%が豆類、67%が野菜類、67%が芋類を「週3回以上」摂っており、穀物や豆類、テーブルビート (*Beta vulgaris* ssp. *Vulgaris*) やサツマイモ (*Ipomoea batatas*) などの根菜類、カボチャ (*Cucurbita* L.) を高い頻度で食べている。ザイセが「週3回以上」摂る食品の種類もコンソと同様で、対象者の17%が乳酸発酵パン、85%が豆類、63%が野菜、28%が芋類を摂っていた。アルバミンチでは、農村では滅多に食べられないコムギに酵母を加えて発酵させた白いパンや肉類、魚、菓子、砂糖も高い頻度で食べられている。対象者の67%が乳酸発酵パン、18%がインジェラ、38%がパン、15%が肉類、3%が魚、12%が卵、7%がチーズ、15%が豆類、17%が野菜、12%が芋類、5%が果実類、22%が菓子、20%が砂糖を「週3回以上」摂っていた。

全ての民族の調査対象者のうち100%が「毎日」食べるのは穀物団子であった。デラシャとコンソの酒を除く、食事品目は似ており、穀物団子の他は、乳酸発酵パンや豆類、野菜類、芋類を高い頻度で食

べる人びとが多い。最も食食品目が多かったアルバミンチは、農村ではほぼ食べられないインジェラや砂糖、嗜好品のコーヒーを「毎日」摂る世帯も多く、多種類の食品が高い頻度、多くの対象者に食べられている。いずれも、デラシャ以外の民族は、澱粉質の食品を主食とし、卵やチーズ、豆類、野菜類、果実から補完的に不足する栄養素を得ている。また、酒を食事とするデラシャとコンソは、自分達が醸造する酒を主食とするが、他の民族が醸造する酒は食事としない。

#### 4.2 好きな食品

デラシャとコンソ、ザイセ、アルバミンチのうち、それぞれ対象とした男女60人のうち、60%以上の対象者が「好き」とした食品に注目し、表2にまとめた。対象者のうち、デラシャの100%がパルショータと肉類、砂糖を「好き」とした。また、63%がチャガ、93%がインジェラ、65%が菓子、60%がコーヒーを「好き」としている。対象者のうち、コンソの100%がチャガと肉類、砂糖を「好き」とした。また、95%がインジェラ、95%が豆類、85%がコーヒーを「好き」としている。対象者のうちザイセの100%が肉類や砂糖を「好き」としている。また、65%がチャガ、88%がインジェラ、83%が卵、83%が豆類、83%が果実、80%が菓子、75%がコーヒーを「好き」としている。対象者のうちアルバミンチの100%がインジェラと肉類を「好き」としている。また、67%がパン、90%が卵、95%が果実、95%が菓子、80%が砂糖、97%がコーヒーを「好き」としている。

表2 住民が好きとする食材の種類と好きと答えた人の割合 (%)

	デラシャ	コンソ	ザイセ	アルバミンチ
100% が好きとした食品	パルショータ 肉類 砂糖	チャガ 肉類 砂糖	肉類 砂糖	インジェラ 肉類
60% が好きとした食品	チャガ (63%) インジェラ (93%) 菓子 (65%) コーヒー (60%)	インジェラ (95%) 豆類 (95%) コーヒー (85%)	チャガ (65%) インジェラ (88%) 卵 (83%) 豆類 (83%) 果実 (83%) 菓子 (80%) コーヒー (75%)	パン (67%) 卵 (90%) 果実 (95%) 菓子 (95%) 砂糖 (80%) コーヒー (97%)

\* 各民族60人ずつを調査対象としている。

( ) 中の数字は、そこに当てはまる住民の割合を示す。

全ての民族が100%の割合で「好き」としていたのは肉類である。肉は、インジェラと同じく、街でも農村でも、主に祭事の際に食べられる「憧れの食」である。好きな理由として、街でも農村でも「美味しい」という他に、「新年のお祝いや結婚式くらいでしか食べることができない。しかし、毎日食べたい」といった回答に見られるように特別であることをあげていた。特別な機会でしか食べることが出来ないことが「好き」という感情を後押ししている。また、男性の多くは「食べごたえがある」ことを理由としていた。農村で使用する調味料は塩や唐辛子のみである。そのため、肉は人びとにとって貴重な旨味を豊富にもつ食材である。

一方、砂糖は、農村に暮らすデラシャやコンソ、ザイセの対象者の100%が「好き」とし、アルバミンチ都市民は80%が「好き」とした。エチオピアの人びとは、総じて甘味を好む。都市で売られているケーキには、これでもかと砂糖がまぶしてあったり、シロップに浸してある。甘味を苦手とする者が口にすると、こめかみに響くほど甘い。農村では、砂糖は集落内の売店で買うことができるが、菓子は

ほとんど販売されておらず、果実は収穫できる期間に限られる。そのため、デラシャやコンソ、ザイセでは、身近な砂糖が代表的な甘味であり、「好き」としたと考えられる。また、デラシャやコンソでは、「果実を食べるのは、女子供」だと考えられている。砂糖が好きな理由を問うと、女性は「甘い」「美味しい」と味について言及するのに対し、男性は「元気になる」「疲れが吹っ飛ぶ」と疲労回復効果について述べる。デラシャやコンソは、その後、「パルショータの方が元気になるが」「チャガの方が良いけど」などと付け加える。一方、様々な食材が手に入るアルバミンチでは、砂糖だけではなく果実や菓子からも甘味を得ているため、砂糖のみに「好き」という食嗜好が集中しないと考えられる。

また、デラシャはパルショータ、コンソはチャガ、アルバミンチはインジェラと、自分達が最も重要とする主食を対象者の100%が「好き」としているのに対して、ザイセは自分達の主食である穀物団子を「普通」としていた。穀物団子や乳酸発酵パンは、デラシャやザイセ、アルバミンチも100%が「普通」とする。ザイセに「毎日、食べているのに、穀物団子や乳酸発酵パンを好きではないのか」とたずねたところ、「食べるのが当たり前すぎて、好きだとは思わない」「食べないと落ち着かない。食べないと満腹にならない。しかし、好きではない。普通」と答えた。穀物団子は、薄い塩味であっさりとした味わいである。乳酸発酵パンは、ほのかに酸味があるが、濃い味付けではない。ザイセにとって、穀物団子や乳酸発酵パンはお腹を満たすために食べるもののようである。ザイセに様々な食品を食べてもらったところ、甘味や旨味の強い味付け、フレッシュチーズやインジェラの酸味、唐辛子や胡椒などの刺激物を好んでいた。その一方で、穀物団子やモロコシ粥、乳酸発酵パンなど、わずかな塩味や酸味のみで薄味の食品は、インパクトが弱いのか、「好きでも嫌いでもない」という感想をもつ者が多かった。

酒を除くと、デラシャとコンソ、ザイセの食嗜好は似ており、100%が肉類や砂糖を好きとしている。アルバミンチも肉類や砂糖、菓子、果実などの甘味や旨味を好む食嗜好は共通するが、選択肢が多いため、他の民族よりも好ましい食品が分散する傾向にある。また、デラシャやコンソ、ザイセの60%以上は、日々の食事内容には含まれないインジェラやコーヒーを好きとしており、デラシャやザイセの60%以上は、さらに菓子を好きとしている。ここには都市の食べ物に対する「憧れ」の感情も含まれる。

### 4.3 酒の好き嫌い

酒に注目すると、デラシャもコンソも、対象とした100%が自分達の酒を「好き」とした。デラシャやコンソが自らの酒を主食とする理由について、「これ（酒）を飲まないと、食べた気がしない。元気が出ない」「あらゆる食べ物の中で、一番好きだから」「これ（酒）があったら他には、何もいらぬ」など、酒を飲むことへの強いこだわりをあげていた。

コンソの酒であるチャガは、デラシャの63%、ザイセの65%が「好き」としている。また、アルバミンチの15%はチャガを「好き」としている。ザイセにチャガが好きな理由を尋ねたところ、「チャガは甘くて美味しい」「チャガベット（簡易の居酒屋）で飲んだら、美味しかった」と答えた。その一方で、チャガを「好き」だと答えたデラシャは、「チャガは好きだが、パルショータのように「毎日」飲みたいわけではない」と言う。理由をたずねると、「どちらかと言えば好きだが、パルショータとは違って飲まなくても良い」「タダならば喜んで飲む。お金を払うとなると懐具合が影響する」と語る。デラシャは、チャガを好むが、パルショータほど強く飲みたいとは思わないことがわかった。

一方、パルショータについては、ザイセの48%が「好き」とした。パルショータが好きな理由として、「（飲むと）満足感がある」「しっかりした味がして美味しい」などがあがった。しかし、コンソの63%はパルショータを「嫌い」とする。パルショータを嫌いだと答えたコンソに理由をたずねると、「パルショータは、香が濃いから嫌い」「味も香も強いので沢山は飲めない」「チャガの方が美味しい」と、パルショ-



タは香や味が濃いので満腹になるほど飲酒することが出来ない」ことをあげた。また、アルバミンチの80%はパルショータを「食べたことがない」と答えた。

このことから、同じく食事とされる酒であっても、コンソのチャガの方が、認知度が高く、万人受けする味であると言えた。また、デラシャはチャガも好むが、主食としてパルショータの代用にしたいとは考えていない。酒を食事とするデラシャとコンソのみが、対象者の100%が酒を好む嗜好もっていた。さらに、酒ならば何でも良いわけではなく、デラシャはパルショータ、コンソはチャガを最も好む。また、ザイセやアルバミンチと比較すると、肉類の旨味や砂糖などの甘味を好むなど、酒以外の食嗜好は似ている。このことから、デラシャとコンソのもつ自分達の酒を好む嗜好は生得的なものではなく、後天的に形成されたと考えられる。

## 5. 子供の食事内容と嗜好

デラシャやコンソの大人は100%が自分達の民族が醸造する酒を「毎日」飲み、「好き」とする食嗜好をもつ。しかし、酒以外の食品に対する嗜好は、酒を食事としない人びとと共通する。他のすべての雑食動物と同様に人間の食物選択は、主に学習された行動である。苦味への嫌悪感と生まれつきのように見える甘い食物への欲求 (Ganchrow and Menella 2003; Steiner 1974) を除いて、他のすべての味の好みが生育途中で学習される。匂いの好みは、場合によっては出生前からの学習によっても獲得される (Schaal et al. 2002)。このことから、食事として酒を好む食嗜好や、コンソがデラシャの飲むパルショータの香を嫌う食嗜好の形成も学習によると考えられる。さらに、乳児期および幼児期に形成された食嗜好は、後の食物の選択行動に長期的な影響を与えることが示唆されている (Nicklaus et al. 2005)。ここでは、デラシャとコンソ、ザイセの子供の食事内容と食嗜好に注目し、生得的な食事内容や食嗜好について解明するとともに、どのようにして後天的に酒を食事とする食習慣や食嗜好が形成されたのかを考察する。

### 5.1 食事内容 (食事の種類と摂食頻度)

デラシャとコンソ、ザイセの各民族の3～5歳児10人と、6～10歳児20人の「毎日」摂る食品の種類と、対象とした子供のうちそれぞれの食品を摂っている子供の割合 (%) を図2～4にまとめた。

デラシャの摂る食品の種類と割合を図2に示す。3～10歳までの子供が口にするのは、パルショータとカララ、モロコシの重湯、穀物団子、乳酸発酵パン、果実 (果汁) である。パルショータと穀物団子は、年齢に関係なく、対象とした100%が「毎日」摂食する。一方、離乳食や子供用の食事のような位置づけであるカララは3～5歳は100%だが6～10歳は60%、モロコシの重湯は3～5歳は10%だが6～10歳は0%、果実 (果汁) は3～5歳は60%だが6～10歳40%であり、3～5歳と比べて6～10歳の方が「毎日」摂られる割合は低い。デラシャは4歳を過ぎても乳離れをしていない子供は多く、子供たちは母乳の量を減らしながら、徐々に、パルショータやカララ、モロコシの重湯、果汁などの摂取量を増やしていく。

コンソの3～10歳までの子供が口にするのは、チャガとモロコシの重湯、穀物団子、乳酸発酵パン、豆類、野菜類、芋類、果実 (果汁) である (図3)。芋類は、甘味のあるサツマイモが食べられる。デラシャと同じく、チャガと穀物団子は、年齢に関係なく、対象とした100%が「毎日」口にす。また、モロコシの重湯は3～5歳は70%だが6～10歳は0%、果実 (果汁) は3～5歳は30%だが6～10歳は

砂野：酒を食事とする人びとの食嗜好の形成

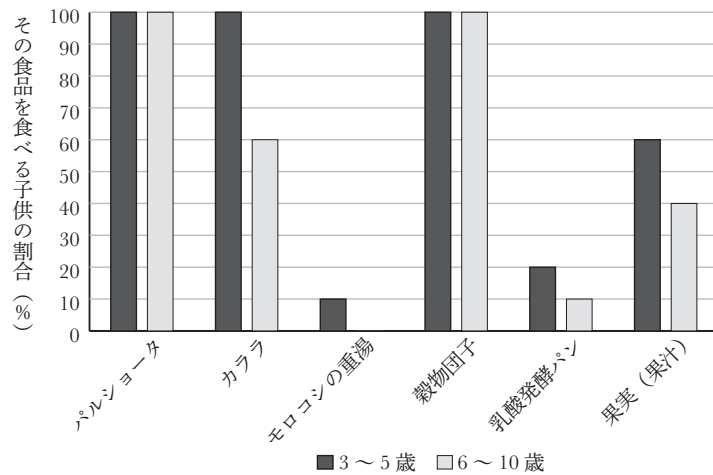


図2 デラシャの子供が食べる食品の種類と割合 (%)

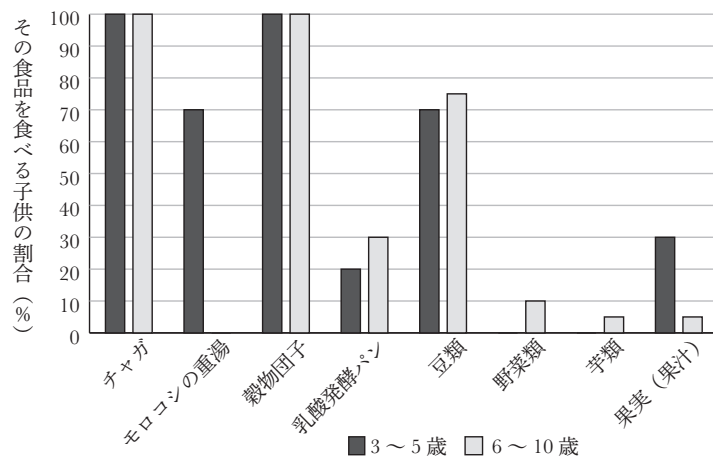


図3 コンソの子供が食べる食品の種類と割合 (%)

5%と、年齢が高い方が摂取する割合は低い。その一方で、コンソでは3～5歳は0%だが、6～10歳になると野菜類や芋類を摂取するようになる。

ザイセの子供は3～5歳から、モロコシの重湯と穀物団子、乳酸発酵パン、チーズ、豆類、野菜類、芋類、果実(果汁)と様々な食品を摂っている(図4)。なかでも、3～5歳が「毎日」摂る割合が高いのは、モロコシの重湯と穀物団子、果実(果汁)である。モロコシの重湯は100%、穀物団子は100%、果実(果汁)は80%の人びとが「毎日」摂っている。ザイセで栽培される果実の種類は、デラシャやコンソと変わらないが、畑に植えられている果樹の本数は多い。そのため、季節は限られるが、子供が果実を摂る割合は高い。子供に与えられるのは、バナナ (*Musa spp.*) やマンゴー (*Mangifera indica*)、パパイヤ (*Carica papaya L.*)、アボカド (*Persea americana*) で、果実を石で叩いて潰し、果汁にして与える。6～10歳では「毎日」摂る食品は、3～5歳で高い割合で摂られていた食品のうち、穀物団子以外のモロコシの重湯は0%、果実(果汁)は15%と低い割合となっている。6～10歳の方が穀物団子を摂る割合がわずかに低いのは、対象とした集団の中に主食として乳酸発酵パンを好む子供がいたためである。それ以外のチーズや豆類、野菜類は、6～10歳の方が「毎日」摂取する割合が高い。

砂野：酒を食事とする人びとの食嗜好の形成

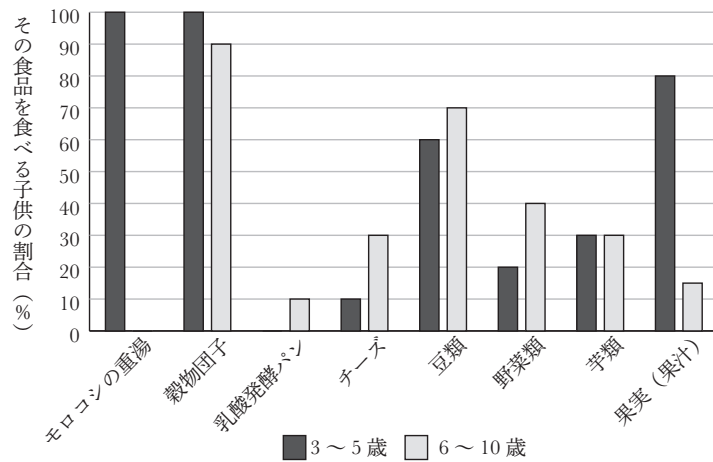


図4 ザイセの子供が食べる食品の種類と割合 (%)

パルショータと穀物団子しか「毎日」摂らないデラシャの大人と比べて、子供の方が多種類の食品を「毎日」摂っている。通常は、コンソやザイセのように、年齢があがるにつれて食経験を積み、多様な食品を食べるようになるが、デラシャは年齢が上がるにつれて、「毎日」口にする食品数が減少していく。一方、ザイセは子供の頃から、様々な食品を口にする機会が多い。

5.2 子供が好きな食事

デラシャとコンソ、ザイセの各民族の3～5歳児10人と、6～10歳児20人の「好き」な食品の種類と、それぞれの食品を「好き」とする子供の割合 (%) を図5～7にまとめた。

デラシャの3～5歳と6～10歳は、果実や砂糖という甘味を100%が「好き」とする(図5)。同じ甘味でも3～10歳が菓子を「好き」とする割合が40%なのに、6～10歳が85%なのは、菓子を食べる機会が、年齢が高い方が多いからである。大人の100%が好む肉類を「好き」とする割合は、3～5歳では30%だが、6～10歳は95%と年齢が高い方が高い。それは卵も同様で3～5歳では0%であるが、6～10歳では40%を示す。甘味や旨味への欲求は生得的な特性によるものである。しかし、年齢が高い方が咀嚼や消化吸収能力が向上し、様々な食品を食べる食経験を積む。そして、徐々に新しい食品への食わず嫌いや、慣れない食感や匂いへの拒否感が消え、肉や卵が美味しいと認識する人数が増える。一方、カララやモロコシの重湯など、離乳食や子供用の食事を「好き」とする割合は低下する。また、パルショータを好きとする割合は、3～5歳では50%であるが、6～10歳では100%を示す。

コンソの3～10歳の子供は、果実や菓子、砂糖という甘味を100%が「好き」とする(図6)。パンを「好き」とする割合も高く、3～5歳の子供は70%、6～10歳は100%が好む。調査を実施したコンソの集落は、行政中心地カラティの近郊であったため、デラシャやザイセよりも、市販されているパンを口にする機会がある。また、芋類を好きとする割合も、双方の年齢集団はともに80%と高い。コンソの子供が「好き」とする芋類はサツマイモで、果実と同じく、「甘い」が好きな理由であった。野菜でも、「好き」としていたのは、甘味のあるカボチャで、子供が口にする野菜類は、主にカボチャやトマト (*Solanum lycopersicum*)、ニンジン (*Daucus carota* subsp. *sativus*)、タマネギ (*Allium cepa*) といった甘味のある果菜類や根菜類である。肉類や豆類、卵などの高タンパク食品も3～5歳でも一定の割合が「好き」としているが、6～10歳の方が「好き」の割合は増える。一方、デラシャと同様に、コンソもモ

砂野：酒を食事とする人びとの食嗜好の形成

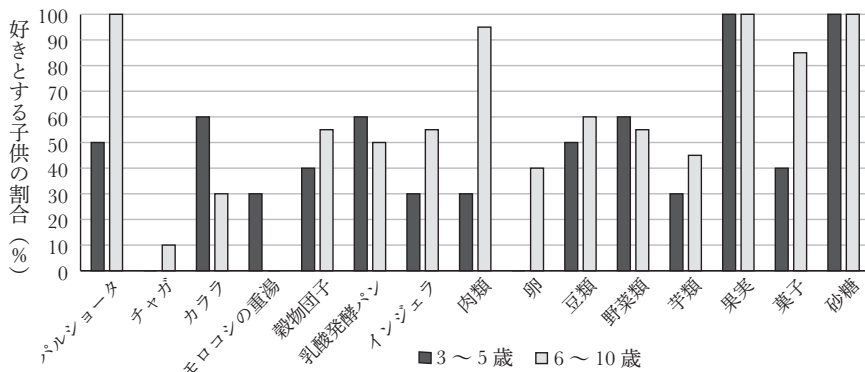


図5 デラシャの子供が好きとする食品の種類と割合 (%)

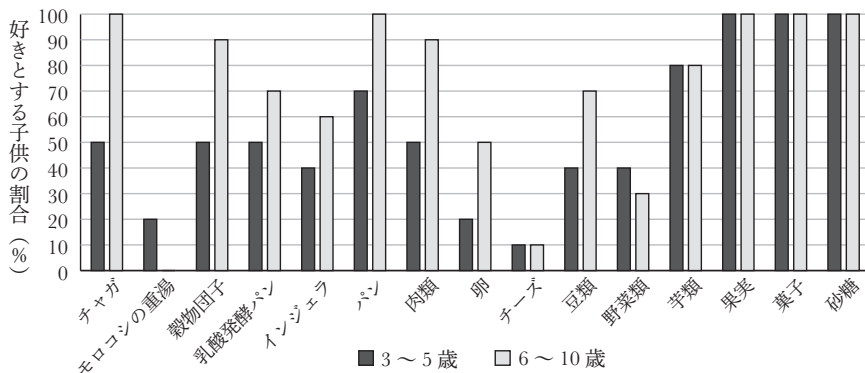


図6 コンソの子供が好きとする食品の種類と割合 (%)

ロコシの重湯は6～10歳では「好き」とする割合が0%になる。また、チャガは3～5歳では「好き」とするのは50%であるが、6～10歳では100%が「好き」とする。

ザイセの3～5歳と6～10歳は、果実や菓子、砂糖という甘味を100%が「好き」とする(図7)。芋類も3～5歳は100%が「好き」とするが、6～10歳では65%と低い。3～5歳が食していた芋類が甘味の強いサツマイモのみだったのに対して、6～10歳では甘味の少ないジャガイモ (*Solanum tuberosum* L.) やキャッサバ (*Manihot esculenta*) なども含まれている。3～5歳の子供の母親は「甘いイモはよく食べる」と語っていた。甘味のある市販されているパンも3～5歳は80%、6～10歳は100%が好きとしていた。他の民族とは異なり、6～10歳で「好き」とする割合が高い肉類も、「好き」とする割合が幼い頃から高い。3～5歳は90%、6～10歳は100%が、肉を「好き」とする。祭りの際に、デラシャもコンソも、幼い子供はインジェラのみで、「肉は消化によくないから」と与えていなかった。しかし、ザイセでは4～5歳の子供にも、塩で味付けした肉ならば、細かく刻んで、少しだけ与えていた。ザイセの4歳の男の子が塩で味付けした肉が無くなり、唐辛子とスパイスで味付けした肉を欲しがって泣いているのを目にしたことがある。また、コンソと同様に、3～5歳と6～10歳を比較すると、年齢が高い集団の方が好まれている食品の種類は多い。3～5歳では40%以下しか「好き」としなかった食物も、6～10歳では好まれているものが多く、穀物団子と乳酸発酵パンは80%、インジェラは90%、肉類が100%、豆類が90%、卵が75%、チーズが55%が「好き」とする。このように、ザ

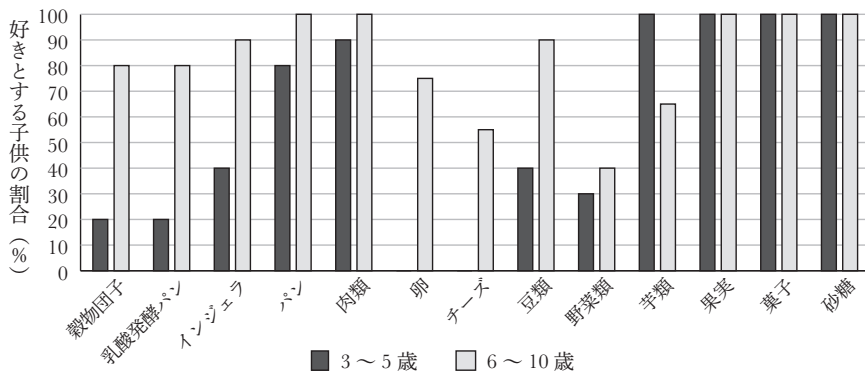


図7 ザイセの子供が好きとする食品の種類と割合 (%)

イセは幼いうちから様々な食品を「好き」とする人の割合が高く、年齢があがるとより多種類を「好き」とする人の割合が増える。

デラシャとコンソ、ザイセが共通して、「好き」とするのは、糖を含み甘味が強い、果実や砂糖である。その後の食経験によって、これに菓子やパンも加わる。また、6歳以上では、高タンパク食品である肉類や卵、豆類を「好き」とする割合が高い。甘味を好む食嗜好は生まれつきで、甘味は多くの生物が共通して強く希求する味である。人間には出生前に、甘い味を検出する能力を獲得しており、甘味を感知する機能は授乳を制御するシステムと相互作用している (Maone et al. 1990)。新生児は、薄めの甘い味にも反応し、様々な程度の甘さを区別することが可能で、選択肢として砂糖溶液が含まれた場合は、水よりも砂糖溶液を多く消費する (Nowlis and Kessen 1976)。甘い溶液を口腔内に入れると、乳児の顔がリラックスして笑顔が続き、満足感を示す表情をする (Rosenstein and Oster 1988; Steiner et al. 2001)。また、泣いている新生児の舌の上に少量の甘い溶液を置くと、数分間で落ち着きを示す (Barr et al. 1999; Blass and Hoffmeyer 1991)。このように甘味を好む嗜好は生得的欲求による。肉類やタンパク質を含む旨味も、生得的欲求に基づくが、糖類よりも食す機会が少なく、肉やチーズなどは消化吸収が可能な年齢は高いため、年齢が高くなる方が好む割合が高くなる。その一方で、デラシャのカララや、他の民族も食べるモロコシの重湯を好きとする割合は、年齢が高くなるに従い少なくなる。これは食品の選択肢が増えたことと、これらが幼い子供だけが食べるものという社会・文化的風潮によって生まれた後天的欲求による。

甘味や旨味をどの食品に感じ、「好き」とするかは、それぞれの食経験による。幼い頃から様々な食品を口にしているザイセは、「好き」とする食品の種類が多く、年齢が上がるにつれてより一層増えていく。それは、ザイセよりも「好き」とする食品の種類や割合が少ないコンソやデラシャも同様である。このように、差はあるが、子供の頃の「好き」な食品には、共通点が多い。また、6～10歳になると、大人の嗜好と似てくる。

### 5.3 酒の摂取状況と好き嫌い

酒に注目すると、デラシャもコンソも、幼い頃から「毎日」酒を口にする。デラシャは2～3歳になると、1/5～1/7に水で薄めたパルショータをコーヒーカップ1、2杯分飲んでいく。3～5歳でもパルショータを「毎日」飲む割合は100%である (図2)。年齢が上がるにつれてパルショータの希釈率は低くなり、摂取量は多くなる。6歳くらいになると、水で1/3～1/4倍に希釈したパルショータを

ジョッキで1杯近く飲むようになる。3～5歳では、パルショータを「好き」と答えたのは対象のうち50%であるが、6～10歳では100%が「好き」と答えた（図5）。

コンソもデラシャと同様に、3～5歳でも、「毎日」、水で薄めたチャガを飲んでいる（図3）。2～4歳の子供たちは、1/4～1/6に薄めたチャガを、回し飲みで毎日コーヒーカップ1杯分以上は飲む。年齢が上がるにつれて、チャガの希釈率は低くなり、摂取量は多くなる。10歳になると、大人と同様の希釈率のチャガを子供同士で回し飲みするようになる。また、3～5歳ではチャガが「好き」な割合は50%だったが、6～10歳では100%が好きとする（図6）。

子供の嗜好が形成されるのは10歳までである（伏木 2008）。3～5歳と比べて6～10歳の子供は、食事の酒を「好き」とする割合が高くなっているのは、親からの食育が関係する。ネズミを対象とした実験で、カツオだしを親の代から離乳完了まで与えたグループと与えなかったグループを作ったところ、カツオだしを与えたネズミのグループは離乳完了後も強くかつおだしを好むことが証明されている（伏木 2008）。また、味に慣れる以外の要因もある。デラシャでは、子供が注がれたパルショータを飲み干すと、母親や兄弟たちが褒める。逆に、残したり、飲むのを拒むと、「飲まない立派な大人になれない」と諭す。少しずつ毎日パルショータを飲み続けることで、パルショータの味に慣れていく。周囲の大人たちによるチャガを飲むと褒める行為は、コンソでも観察された。酒を飲むと褒められ、それを幸せに感じるということを繰り返すうちに、酒そのものを好きになる可能性が高い。また、飲み続けることによって、その味に慣れ、好むようになると考えられる。デラシャやコンソの子供たちに、「酒（パルショータ、チャガ）と果実では、どちらが好きか」とたずねると、7歳以下では「マンゴーやパイアの方が好き。バナナも好き」という答えが返ってくるが多い。しかし、8歳を過ぎたあたりから、「酒の方が好き」と答える子供が多くなる。その理由を尋ねると、「（酒を）飲まない物足りない」「果実を漬したジュースは子供の飲み物だから」と大人に酒が好きな理由をたずねた時と同じような答えが返ってきた。「大人は酒を飲むもの」という文化・社会的な風潮が、酒を食事とする食習慣の形成に影響している。このように、酒を食事とするデラシャやコンソの食生活や酒を好む嗜好は、幼い頃からの数年がかりの食育によって、後天的に形成されることが明らかになった。

## 6. 考察

生涯にわたる食物の消費の好みと習慣を形成する上で子供の頃の経験が重要であることが見出されている（Barthel 1989）。そして、人間の食嗜好は、生理学的動機（Bradley and Mistretta 1975）と心理的動機（Arnold et al. 1995; Birch et al. 1989）の組み合わせで成り立っている。生理学的動機はエネルギーと栄養素の不足を補おうとする身体反応により生じることが多く、心理的動機は食物から得られる喜びに影響され生じる（Stewart et al. 1984; Wise 1988）。この生理的動機と心理的動機が、味覚や食嗜好の形成に大きく影響する（Bernstein 1991）。そして、心理的動機は後天的欲求の育成につながっている。

農村に暮らすデラシャとコンソ、ザイセと、都市のアルバミンチに暮らす人びとの100%が共通して「好き」とするのは肉類であった（表2）。また、肉類に加え、農村に暮らすデラシャとコンソ、ザイセの100%は砂糖を「好き」としていた。他にも、インジェラや豆類、コーヒーなど多くの共通する嗜好が見られた。いずれの民族もタンパク質や糖に高い嗜好性を示す。これは必要な栄養を得ようとする生理的動機に起因している。そして、「好き」とするものに大きな違いがないことから、生得的な嗜好は共通しているといえる。

しかし、食品の種類や、それぞれの食品を摂っている割合には、違いが見られた（表1）。最も摂る食品の少ないデラシャは、対象者が「週3回以上」摂っているのは、パルショータと穀物団子、乳酸発酵パンだけだった。一方、アルバミンチは、農村では滅多に食べることができないインジェラや肉類、菓子、コーヒーなどを含む15種類の食品を「週3回以上」摂っている。これは都市であるアルバミンチには、マーケットやスーパーが存在しており、自給的に食料を得ているデラシャやコンソ、ザイセよりも様々な食品を手に入れる機会があるからである。また、同じ農村でもコンソやザイセは、豆類や野菜類、芋類も「週3回以上」摂る人びとがいる。コンソやザイセでは、デラシャと比べて栽培する作物の種類が多い。このように、人びとの「好き」な食品は似ているが、環境や生業の違いにより、摂食している食品の種類や頻度は異なる。

そして、デラシャの摂る食品の種類が少ないのは、彼らが徹底的に酒に重きを置いた生活をしていることが関係する（砂野 2019ab）。デラシャは「パルショータがあれば他には何もいらぬ」とし、パルショータのみをほぼ唯一の食事とする。コンソもチャガをあらゆる食品の中で最も好んでいるが、チャガと一緒に豆類や芋類、野菜類を口にすることが、摂る食品の種類や頻度の違いとなって表れている（表1）。人間は、不足する栄養を改善するために、特定の好ましいと感じる食品を食べ続けようとする生理的動機をもつ（Hebb 1955）。食文化の多様性は、食物への渴望、つまり特定の食物を食べたいという強い欲求から生まれた可能性がある（Rolls 1999; Wansink 1994）。特定の食への渴望は、その地域内で不足する栄養素やエネルギーに対する身体の自然な欲求を反映しているとも考えられる（Pelchat and Schaefer 2000）。しかし、世界で食べられている食品の多くは、それだけから完全な栄養を摂取することは困難であるため、食べ続けるうちに味や匂い、外観、食感などへの心地よさは低下し、飽きが生まれ、消費量が減少し、他の食品を摂取しようとする（Rolls 1986, 1999; Rolls and McDermott 1991）。デラシャは環境的な要因で多様な作物の栽培が難しいことと、パルショータが栄養価に優れていることが関係し、単一の食品を好む食嗜好をもつようになったと考えられる。コンソも栄養価の高いチャガを主な栄養源としているが、他の食品への欲求も示す。一方、数種類の作物を栽培するザイセや多種類の食材が購入可能なアルバミンチの人びとは多種類の食材から栄養を摂取する食習慣・食嗜好を形成した。

以上より、酒を好み食事とする食文化は後天的な食嗜好により成立しており、心理的動機が大きく作用していると考えられた。心理的動機は、食育のような社会的文脈（Birch et al. 1980; Brich et al. 1982; DeCastro, J. M. and E. DeCastro 1989）、それを食べることが社会的なステータスであるといった社会的識別（Wansink et al. 2002）、周囲の賞賛などの条件付き反応（Tuomisto et al. 1998）などに関連する可能性がある。食育などの社会的文脈は、必要な栄養素を含む食物の選択方法や（Galef 1996）、毒素を含む食物を回避する方法（Rozin and Kalat 1971）を教えるうえで重要な役割を果たしている。

また、ザイセの48%はパルショータを、65%がチャガを「好き」とするが、食事とはしない。近隣に暮らすザイセだけではなく、ボラナ（Borana）やグジ（Guji）などの牧畜民はチャガを嗜好品として飲んでおり、チャガには嗜好品としての需要はある。嗜好品としてならば他地域の人びとにも好まれるにも関わらず、食事の酒が地域限定的であるのは、酒を食事とする食習慣が数年がかりの食育によって、後天的に育まれることが関係していると考えられる。デラシャもコンソも3～5歳では自分達が食事とする酒を「好き」とする割合は50%だが、6～10歳は100%である。初めは水で薄めた酒を飲ませ、飲めたら褒める、飲めなかったら叱るということを繰り返しながら、酒の濃度を高め、飲む量を増やしていく。大人と同じ濃度と量の酒が飲めるようになるまで、約10年かかる。子供の酒を「好き」とする嗜好を形成するには、多大な時間と労力、根気が必要である。同じ食事となる酒であっても、コンソ

はデラシャのパルショータを好まず、デラシャもコンソのチャガを食事にしようとはしない。これは、胎児の頃よりの食育が関係する可能性がある (Nicklaus et al. 2005)。

また、現在は未成年の飲酒に対する否定的な見解が一般的であることも、食事の酒が地域限定的であることに関係している。世界では、一時的な大量飲酒に起因した、交通事故やその他事故、危険や無防備な性行為などが度々発生している (Guo et al. 2002; Swahn et al. 2004)。これらは特に若年層でみられ、これは若者は飲酒経験が浅く、概して冒険しようとする傾向があり、生理的な脆弱さもあって、飲酒による被害リスクがとくに高いからである (Brown et al. 2000)。そのため、親の間では飲酒に対する負の印象が強い。伝統的に飲酒習慣が社会に組み込まれた文化では、頻繁に親の飲酒風景を目にしたり、若いころから親をはじめとする年長者と飲酒しているため、適度な飲酒方法を学んでおり、飲酒による問題は少ない (Brodsky and Peele 1999)。しかし、多くの文化圏では若年層の飲酒に否定的で、栄養問題の改善につながる食事であるとはいえ、子供の頃から酒を飲ませることに否定的である。酒を食事とするには、生業や社会、文化に根ざした飲酒への正しい認識と理解、食育が必要なことが、酒を食事とする食文化を地域限定的にしている一因と考えられる。

その一方で、今でも酒を食事とする食文化が世界各所でみられるのは、その社会や文化的なあり方に適したならば、酒は優れた栄養源であり、人びとの生存や健康維持に寄与する食品であることを示している。現在の多くの酒は嗜好品とされており、食事の酒と比べてアルコール濃度が高く、酪酊作用が重用、あるいは問題視されている。しかし、酒は、栄養源や治療薬、地縁・血縁固めのツールとして用いられてきた長い歴史がある。地域限定的ではあるが、食事としての酒の在り方は、食文化の多様性や郷土食の持続可能性を示している。

## 謝 辞

本稿は科学研究費補助金若手研究「タンパク質の欠乏地域において食事となる酒」(課題番号：19K20112) の助成を受けたものである。

## 引用文献

- Arnou, B., J. Kenardy, and W. S. Agras (1995) The emotional eating scale: The development of a measure to assess coping with negative affect by eating. *International Journal of Eating Disorders* 18(1): 79–90.
- Bamforth, C. W. (2002) Nutritional aspects of beer – A review. *Nutrition Research* 22: 227–237.
- Barr, R. G., M. S. Pantel, S. N. Young, J. H. Wright, L. A. Hendricks, and R. Gravel (1999) The response of crying newborns to sucrose: Is it a “sweetness” effect? *Physiology & Behavior* 66 (3): 409–417.
- Barthel, D. (1989) Modernism and marketing: The chocolate box revisited. *Theory, Culture & Society* 6 (3): 429–438.
- Bellis, M. A., Z. Quigg, K. Hughes, K. Ashton, J. Ferris, and A. Winstock (2015) Harms from other people’s drinking: An international survey of their occurrence, impacts on feeling safe and legislation relating to their control. *Bmj Open* 5 (12): 1–11.
- Bernstein, I. L. (1991) Development of taste preferences. In R. C. Bolles (ed.), *The Hedonics of Taste*, pp. 143–157. Psychology Press.



- Birch, L. L., S. I. Zimmerman, and H. Hind (1980) The influence of social-affective context on the formation of children's food preferences. *Child Development* 51 (3): 856–861.
- Birch, L. L., D. Birch, D.W. Marlin, and L. Kramer (1982) Effects of instrumental consumption on children's food preference. *Appetite* 3(2): 125–134.
- Birch, L. L. (1987) The acquisition of food acceptance patterns in children. In R. A. Boakes, D. A. Popplewell, and M. J. Burton (eds.), *Eating Habits: Food Physiology and Learned Behaviour*, pp. 107–130. Wiley Publishing.
- Birch, L. L., L. McPhee, S. Sullivan, and S. Johnson (1989) Conditioned meal initiation in young children. *Appetite* 13 (2): 105–113.
- Blanc, F., Z. Joomaye, P. Perney, V. Roques, and C. Chapoutot (2001) Troubles somatiques [Somatic disorders]. *Alcoologie et Addictologie* 23 (2): 319–333.
- Blass, E. M. and L. B. Hoffmeyer (1991) Sucrose as an analgesic for newborn infants. *Pediatrics* 87 (2): 215–218.
- Bradley, R. M. and C. Mistretta (1975) Fetal sensory receptors. *Physiological Reviews* 55 (3): 352–382. <https://doi.org/10.1152/physrev.1975.55.3.352>
- Brodsky, A. and S. Peele (1999) Psychosocial benefits of moderate alcohol consumption: Alcohol's role in a broader conception of health and well-being. In S. Peele and M. Grant (eds.), *Alcohol and Pleasure: A Health Perspective*, pp. 187–207. Brunner/Mazel Publisher.
- Brown, S. A., S. F. Tapert, E. Granholm, and D. C. Delis (2000) Neurocognitive functioning of adolescents: Effects of protracted alcohol use. *Alcoholism: Clinical and Experimental Research* 24 (2): 164–171.
- Burghardt, G. M. and E. H. Hess (1966) Food imprinting in the snapping turtle, *Chelydra serpentina*. *Science* 151: 108–109.
- Chaves-López, C., A. Serio, C. D. Grande-Tovar, R. Cuervo-Mulet, J. Delgado-Ospina, and A. Paparella (2014) Traditional fermented foods and beverages from a microbiological and nutritional perspective: The Colombian heritage. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 13 (5): 1031–1048.
- Capretta, P. J., M. J. Moore, and T. R. Rossiter (1973) Establishment and modification of food and taste preferences: Effects of experience. *The Journal of General Psychology* 89 (1): 27–46.
- Darby, W. J., P. Ghalioungi, and L. Grivetti (1977) *Food: The Gift of Osiris*. Academic Press.
- DeCastro, J. M. and E. DeCastro (1989) Spontaneous meal patterns of humans: Influence of the presence of other people. *American Journal of Clinical Nutrition* 50 (2): 237–247.
- 伏木亨 (2008) 『味覚と嗜好のサイエンス』丸善出版株式会社。
- Galef Jr., B. G. (1996) Social influences on food preferences and feeding behaviors of vertebrates. In E. D. Capaldi (ed.), *Why We Eat What We Eat: The Psychology of Eating*, pp. 207–231. American Psychological Association.
- Ganchrow, J. R. and J. A. Menella (2003) The ontogeny of human flavour perception. In R. L. Doty (ed.), *Handbook of Olfaction and Gustation*, pp. 823–846. Marcel Dekker, Publisher.
- Geller, J. (1992) From prehistory to history: Beer in Egypt. In R. Friedman and B. Adams (eds.), *The Followers of Horus: Studies Dedicated to Michael Allen Hoffman, 1944-1990*, pp. 19–26. Oxbow Books.
- Guo, J., I. J. Chung, K. G. Hill, J. D. Hawkins, R. F. Catalano, and R. D. Abbott (2002) Developmental relationships between adolescent substance use and risky sexual behavior in young adulthood. *Journal of Adolescent Health* 31(4): 354–362.
- Hartman, L. F. and A. L. Oppenheim (1950) On beer and brewing techniques in ancient Mesopotamia. *Journal of the American Oriental Society suppl* 10: 55.
- Hebb, D. O. (1955) Drives and the conceptual nervous system. *Psychological Review* 62 (4): 243–254.
- Hotz, C. and R. S. Gibson (2007) Traditional food-processing and preparation practices to enhance the bioavailability of micronutrients in plants-based diets. *Journal of Nutrition* 137(4): 1097–1100.

- Järvenpää, T., J. O. Rinne, M. Koskenvuo, I. Rähä, and J. Kaprio (2005) Binge drinking in midlife and dementia risk. *Epidemiology* 16(6): 766–771.
- Kahajdova, Z. and J. Karovicova (2007) Fermentation of cereals for specific purpose. *Journal of Food and Nutrition Research* 46(2): 51–57.
- Kumar, V., A. K. Sinha, H. P. S. Makkar, and K. Becker (2010) Dietary roles of phytate and phytase in human nutrition: A review. *Food Chemistry* 120(4): 945–959.
- Laslett, A. M., P. Catalano, T. Chikritzhs, C. Dale, C. Doran, J. Ferris, T. Jainullabudeen, M. Livingston, S. Matthews, J. Mugavin, R. Room, M. Schlotterlein, and C. Wilkinson (2010) *The Range and Magnitude of Alcohol's Harm to Others*. Fitzroy, Victoria: AER Centre for Alcohol Policy Research, Turning Point Alcohol and Drug Centre, Eastern Health.
- ロリウー、ブリュノ (2003) 『中世ヨーロッパ 食の生活史』(吉田春美訳) 原書房。
- Li, S., F. A. K. Tayie, M. F. Young, T. Rocheford, and W. S. White (2007) Retention of provitamin A carotenoids in high  $\beta$ -carotene maize (*Zea mays*) during traditional African household processing. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55(26): 10744–10750.
- Maone, T. R., R. D. Mattes, J. C. Bernbaum, and G. K. Beauchamp (1990) A new method for delivering a taste without fluids to preterm and term infants. *Developmental Psychobiology* 23(2): 179–191.
- Nicklaus, S., V. Boggio, C. Chabanet, and S. Issanchou (2005) A prospective study of food preferences in childhood. *Food Quality and Preference* 15 (7): 805–818.
- Nowlis, G. H. and W. Kessen (1976) Human newborns differentiate differing concentrations of sucrose and glucose. *Science* 191(4229): 865–866.
- Pelchat, M. L. and S. Schaefer (2000) Dietary monotony and food cravings in young and elderly adults. *Physiology & Behavior* 68(3): 353–359.
- Rolls, B. J. (1986) Sensory-specific satiety. *Nutrition Reviews* 44 (3): 93–101.
- Rolls, B. J. (1999) Do chemosensory changes influence food intake in the elderly? *Physiology & Behavior* 66 (2): 193–197.
- Rolls, B. J. and M. McDermott (1991) Effects of age on sensory-specific satiety. *American Journal of Clinical Nutrition* 54 (6): 988–996.
- Rosenstein, D. and H. Oster (1988) Differential facial responses to four basic tastes in newborns. *Child Development* 59(6): 1555–1568.
- Rozin, P. and J. Kalat (1971) Specific hungers and poison avoidance as adaptive specializations of learning. *Psychological Review* 78 (6): 495–486. DOI: 10.1037/h0031878
- Sahlin, P. (1999) *Fermentation as a Method of Food Processing Production of Organic Acids, pH-Development and Microbial Growth in Fermenting Cereals*. Lund University, Department of Applied Nutrition and Food Chemistry.
- Samuel, D. (1996) Archaeology of ancient Egyptian beer. *Journal of the American Society of Brewing Chemists* 54(1): 3–12.
- Schaal, B., R. Soussignan, and L. Marlier (2002) Olfactory cognition at the start of life: The perinatal shaping of selective odor responsiveness. In C. Rouby, B. Schaal, D. Dubois, R. Gervais, and A. Holley (eds.), *Olfaction, Taste and Cognition*, pp. 421–440. Cambridge University Press.
- 篠原徹 (1998) 『アフリカでケチを考えた』筑摩書房。
- 篠原徹 (2002) 「エチオピア・コンソ社会における農耕の集約性」掛谷誠編『アフリカ農耕民の世界—その在来性と変容』pp. 125–162、京都大学学術出版会。
- 篠原徹 (2019) 『ほろ酔いの村』京都大学学術出版会。
- Steiner, J. E. (1974) Innate, discriminative human facial expressions to taste and smell stimulation. *Annals of the New York Academy of Sciences* 237: 229–233.

- Steiner, J. E., D. Glaser, M. E. Hawilo, and K. C. Berridge (2001) Comparative expression of hedonic impact: Affective reactions to taste by human infants and other primates. *Neuroscience and Biobehavioral Reviews* 25(1): 53–74.
- Steinkraus, K. H. (1994) Nutritional significance of fermented foods. *Food Research International* 27(3): 259–267.
- Stewart, J., H. De Wit, and R. Eikelboom (1984) Role of unconditioned and conditioned drug effects in the self-administration of opiates and stimulants. *Psychological Review* 91(2): 251–268.
- 砂野唯 (2013a) 「エチオピア南部デラシェ社会における主食としての醸造酒パルショータ—醸造酒の栄養価と摂取量に注目して」『熱帯農業研究』6(2): 69–74.
- 砂野唯 (2013b) 「醸造酒パルショータを主食とする社会—エチオピア南部諸民族州デラシェ特別自治区において」『BIOSTORY』19: 74–84.
- Sunano, Y. (2015) Procedure of brewing alcohol as a staple food: Case study of the fermented cereal liquor “Parshot” as a staple food in Dirashe special woreda, southern Ethiopia. *Food Science & Nutrition* 4(4): 544–554. DOI: 10.1002/fsn3.316
- 砂野唯 (2016) 「地酒を主食とする民族の農閑期・農繁期における食文化と生活—エチオピア南部半乾燥地に暮らすデラシャとコンソの事例」『沙漠研究』26(2): 81–90.
- Sunano, Y. (2017) Nutritional value of the alcoholic beverage “Parshot” as a staple and total nutrition food in Dirashe special woreda, southern Ethiopia. *Journal of Food Processing & Beverages* 5(1): 1–9.
- 砂野唯 (2019a) 『酒を食べる—エチオピア・デラシャを事例として』昭和堂。
- 砂野唯 (2019b) 「酒は食べ物—エチオピアとネパールの事例」『科学 (特集 発酵食品の世界)』89(9): 0811–0817.
- Swahn, M. H., T. R. Simon, B. J. Hammig, and J. L. Guerrero (2004) Alcohol-consumption behaviors and risk for physical fighting and injuries among adolescent drinkers. *Addictive Behaviors* 29(5): 959–963.
- Taylor, J. R. N. (1983) Effect of malting on the protein and free amino nitrogen composition of sorghum. *Journal of The Science of Food and Agriculture* 34(8): 885–892.
- Tuomisto, T., M. T. Tuomisto, M. M. Hetherington, and R. Lappalainen (1998) Reasons for initiation and cessation of eating in obese men and women and the affective consequence of eating in everyday situations. *Appetite* 30(2): 211–222.
- Wansink, B. (1994) Antecedents and mediators of eating bouts. *Family and Consumer Sciences Research Journal* 23(2): 166–182.
- Wansink, B. (2002) Changing eating habits on the home front: Lost lessons from World War II research. *Journal of Public Policy and Marketing* 21(1): 90–99.
- Wansink, B., S. T. Sonka, and M. M. Cheney (2002) A cultural hedonic framework for increasing the consumption of unfamiliar foods: Soy acceptance in Russia and Columbia. *Review of Agricultural Economics* 24(2): 353–365.
- Wise, R. (1988) The neurobiology of craving: Implications for the understanding and treatment of addiction. *Journal of Abnormal Psychology* 97(2): 118–132.
- World Health Organization (2004) *Global Status Report on Alcohol 2004*. WHO Press.