

定めた「法」よりも、製炭業従事者たち自身による「自主規制」の方がはるかに優れた統制力をもっている。Spalding *et al.* [2010]によると、多くの場合において成功したマングローブ回復計画というものは、地域住民 (Local Community) 自身によって実行されたものである。これはマングローブだけでなく、自然環境の保全全般に対しても、およそいえることではないだろうかと思う。私たちは自然環境保全を考える中で「実現性」という点に重きを置き、地域住民主体の保全活動を促進させる働きかけを重視すべきである。冒頭に記した【法①】「物事の普遍的なあり方。物事をする仕方。また、それがしきたり

になったもの」。この考え方を元に国・州政府が「法」の方向性を見直すことが、今後長期的な保全・再生計画を実行するにあたって必要なのではないだろうか。

引用文献

- Giesen, W., S. Wulffraat, M. Zieren and L. Scholten. 2006. *Mangrove Guidebook for Southeast Asia*. Bangkok: FAO and Wetlands International.
- Spalding, M., F. Blasco and C. Field. 1997. *World Mangrove Atlas*. Paris: The International Society for Mangrove Ecosystems.
- Spalding, M., M. Kainuma and L. Collins. 2010. *World Atlas of Mangroves*. Oxford: Earth Scan.

モロコシの山

神代 ちひろ*

「素朴」「穏やか」「まじめ」で「人がいい」。ブルキナファソの人は、近隣の西アフリカ諸国と比較して、そんな風に評される。天然資源が少ないことを揶揄した、「ブルキナファソの資源は人だ」というジョークさえあるほどだ。そんな人びとの暮らすブルキナファソは、サハラ砂漠の南端に位置する内陸国だ。雨季の終わりごろには砂漠の砂が国中を舞う。首都のワガドゥグから北西に約7時間、

長距離バスでサバンナをひたすら進むと、地方都市デドゥグにたどり着く。そこからさらに10 km 北西に位置するパラコ村で、私はこれまで通算7ヵ月を過ごしてきた。

村には主にブワム語を母語とするブワの人びとが居住している。ブワの人びとは、夫方居住で、クランを単位にして自分のクラン以外のひとと婚姻関係を結ぶ。ブワの人びとの生業は農業で、雨季(4月～10月ごろ)に

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

はトウジンビエ、モロコシ、トウモロコシ、ササゲ、ラッカセイ、ゴマ、バンバラマメ、フォニオ、ワタなどを栽培する。農業以外の生業として、男たちは石切り場でのレンガの切り出し、斧作り、プリキ加工、売店や肉屋の経営などを行なう。女たちはモロコシの地ビール作り、菜園での野菜作り、シアバター (*Vitellaria paradoxa* の実の種核から作る植物性油) 作り、ポロ (*Parkia biglobosa* の実を煮て発酵させた調味料) 作り、揚げパン作り、土器作りなどを複合的に組み合わせて現金稼得活動を行なっている。これらは農閑期である乾季 (11 月～3 月ごろ) に主に行なわれる。

私が村でお世話になっている家は、夫婦とその子ども 5 人の 7 人家族である。一家の大黒柱であるフレデリック (40 歳) は、畑を 3 つの場所に所有している。ひとつは家のすぐ隣、ひとつは約 7 km 離れたところ、



写真 1 シアバター作り

ひとつは約 15 km 離れたところに位置する。それらの畑でとれる農作物は、フレデリックの一家、約 20 m 離れた家に居住する彼の母親と親戚の子どもたち、デドゥグに居住する彼の父親、隣に住む甥の家族の 4 世帯で消費する。フレデリックは隣村で教会の経理として働いているため、ほとんど農作業は行なわない。そのため、甥のビエ (29 歳) が、農作業を行なう際の実質的な中心人物である。

2010 年の 11 月、博士予備論文を書き終えた私は、3 度目の調査でパラコ村を訪れた。村では収穫が終盤に入ったところだった。この時期の滞在は初めてだった。

私が娘たちと寝泊まりをしていた離れには、袋に入ったモロコシが 5 袋積まれていた。さらに、穂についたまま、離れのそばにうず高く重ねられたモロコシが、今季、2カ所の畑で収穫されたすべてのモロコシだった。モロコシは、トウジンビエやトウモロコシに並んで主食のひとつとなる穀物だ。脱穀し、製粉したモロコシを、沸騰させたお湯に少しずつ加えて練る。こうしてできた主食ズォを、オクラやハイビスカスの葉、バオバブの葉で作ったソースにつけて食べる。他にも、モロコシはニャムと呼ばれる地ビール作りにも利用される。ブワの人びとは、ブルキナファソの中でも特にニャムが好きな民族として知られている。

よく晴れたある朝、「今日はムア・ウォロをする」とビエは言った。ムア・ウォロとは、モロコシの穂を棒で叩いて種子を落とす、脱穀作業のことだ。ブワム語でムアは「叩く」、ウォロは「モロコシ」を意味する。

叩くのを利用する「棒」は、太い木の枝だ。近所では見かけない立派なもので、自分と同じぐらいの背丈のものから、1.5 倍ほどの丈のものまである。手にずしりと重たい。

はじめに、庭の中心部分の地面を掃いて小石や枝などをよける。そのスペースに、倉庫の隣に積んであるモロコシを、少しずつ一輪車に移し、運んでいく。ある程度モロコシを広げたところで、ビエは運ぶのをやめた。モロコシの山の高さはあまり変わっていないように見える。このモロコシの山は果たして今日中になくなるのだろうか。

気づくと青年 2 人と女性 1 人が来ていた。脱穀は、本来ビエがひとりでやるべき仕事だが、ひとりではできないために手伝いを依頼したという。彼らにはあとで 1 人 500F ずつ謝礼金を払っていた。モロコシの地ビールを 5 L 飲める金額だ。

振り上げた棒がジュン、と風をきり、ドスン、と低音音を響かせながら落ちてモロコシをはじけさせる。脱穀が始まった。ビエと手伝いの 3 人がモロコシを囲むように立ち、作業を行なう。ビエの隣で、娘たちが父親の

真似をしている。フレデリックの妻テネ（37 歳）と 16 歳の娘、ビエの妻は、敷地の外でササゲの風選をしている。

しばらく観察してから、余っていた小ぶりの棒を拾って輪に近づいた。おまえには大変だからやめておけ、と銘々笑う。大丈夫だと笑い返して叩き始めようとする、ビエが自分の使っていた棒と厚手の手袋を手渡してくれた。棒は 1 番立派にみえた、自分の背丈の 1.5 倍ほどあるものだった。写真を撮ってやる、というので代わりにカメラを手渡し、脱穀の輪の中に入った。ササゲの風選が終わって戻ってきたテネや子どもたちがにやにやとみつめる中、モロコシを叩き始めた。棒を振り上げ、モロコシの上に振り下ろすと、…パサッ、と音がした。音が違う。種子もあまり穂から落ちなかった。周りを見回すと、それぞれが全身を使って渾身の力で叩いているように見え、真似る。テネが、「無理はしないでよ。もうやめたら？」と、笑いながら声をかけてくれる。それに、大丈夫だと応じながら、全力で叩き続けた。しかしそれもつかの間、すぐに力尽きて、脱穀の輪を離れ



写真 2 モロコシを一輪車で運ぶ



写真 3 輪になりモロコシを叩く

た。棒を支えにして、切れた息を整える。手袋を外すと左手の中指の付け根に豆ができ、つぶれていた。テネや娘がにやにやしながら私の手を取りつぶれた豆を見て、「あーあ、いわんこっちゃない。（手が）柔らかいからね。痛くない？」と、私の顔を覗きこむ。彼女たちはいつもそんな小さいことに気がついて、自分のことのように気遣ってくれる。ビエに棒と手袋をバトンタッチして日陰に腰を下ろした。

自分の体を使って、一振り一振り、力を込める。すでに汗だくの4人の奥にみえる、うず高く積まれたモロコシの山がなくなるのは、果てしなく先のように感じた。

途中、女性が1人遊びに来た。ビエの兄嫁だ。彼女も手伝いに入り、ひと段落ついたところで帰って行った。

ある程度叩き終えたら、種子をふるい分ける。種子が落ちた残渣は、家畜の飼育場所に

かけてある屋根の上に投げ置く。これらは後でロバ、ヒツジ、ウシのエサとなる。

そこまでビエたちが終えたところで、座って悪いササゲを選り分けていたテネとビエの妻がおもむろに立ちあがった。地面に落ちた種子をほうきで掃いて集め、それをもってさきほどササゲを風選していた場所に向かった。風選は女の仕事だ。殻と種子と小石を風の力で選り分ける。ここまでの脱穀作業の1セットとなる。

2セット目からは男性3名がモロコシ打ちを行ない、手伝いの女性は風選にまわった。再び、積まれたモロコシを手作業で一輪車に移し、少しずつ運んで広げるところから始める。

だんだん日差しは強くなっていく。男たちは無言でモロコシを叩き続ける。3セット目の途中で休憩を入れ、ビエが12歳のフレデリックの娘レニに、離れからラッカセイをもって来るように頼む。ラッカセイは、村びとにとっておやつ代わりだ。殻の中で乾燥して小さくなっているほど、甘い。ビエたちが作業を再開すると、レニと一緒に少しまた私も手伝った。

4セット目を始めるためにモロコシを並べたところで、やっとお昼ご飯をとることになった。あと1時間もすると太陽の日差しも和らいでくるころだ。お昼はササゲをゆでたものだった。大人数で農作業を行なうときや、遠くの畑でのお昼には、たいていの場合これを大量にゆでてみんなで食べる。

ササゲを食べている傍ら、ビエがレニにモロコシの地ビール、ニヤムを買いに行かせ



写真4 モロコシを叩くビエ（手前）



写真5 風選を行なう女たち



写真6 袋詰め

た。手伝ってくれているひとたちに振舞うためだ。パラコ村では農作業や石切りの作業中にもニヤムを飲む。飲まないのは少数派のプロテスタントや、酒乱のため自粛中の者などごく一部だ。概して村びとはニヤムを好み、老若男女問わず、朝夕関係なしにニヤムを飲用する。

ニヤムを飲み終わると、ほどなく4セット目を再開した。相変わらず焦る様子もなく、ゆっくりゆっくりと作業を進めていく。それが終わると、女たちが風選して山にしたモロコシの種子を、穀物袋に入れる作業に移った。

2,200 gと書かれている赤いトマトの缶で、1缶ずつつくって100 kg用の穀物袋に入れていく。ちりが辺り一面に舞い、ビエが目を細めて鼻と口を服で押さえながら、「あっちに行ってる」と私にサインをよこす。それ

にかまわず、穀物袋の口を広げながら一緒に缶数を数える。60缶分入りの穀物袋5袋、53缶分入りの穀物袋1袋ができた。それと別に11缶分をビエの妻が家に持ち帰り、6缶分の小石入り小袋をテネが自宅用に取り置いた。まだ風選が行なわれていない分が3～5缶分残った。

モロコシを叩いている途中、ビエが一息つくために輪から離れ、「簡単じゃないだろう」と肩で息をしながら話しかけてきた。彼は汗だくで、服は体に張りついている。「チーノ、チーノ」と彼は続けた。「ちょっとずつ、ちょっとずつ。無理してやったら続かない。自分ができる範囲内で、やっていくんだよ。」

太陽が地平線に沈むころ、モロコシの山は、6つの穀物袋の中身へと姿を変え、私がねぐらとする離れの部屋にすっかり収まっていた。