

1) 著作権保護のための表示

当報告の内容は、それぞれの著者の著作物です。

Copyrighted materials of the authors.

2) 研究会基本情報

東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

共同利用・共同研究課題「アフリカ食文化研究：変貌しつつあるその実像に迫る」

2024年度第2回研究会

1. 日時：2024年12月7日（土）13:30～17:45、12月8日（日）9:30～12:50

2. 場所：ZOOM（オンライン開催）

3. プログラム

12月7日（土）

13:30～15:30 溝辺泰雄（AA 研共同研究員、明治大学）

研究発表「グローバル化する「アフリカ料理」：大陸内外で展開される「アフリカ料理」の新潮流」

15:45～17:45 青池歌子（総合地球環境学研究所・京都大学）

研究発表「ニジェールの保存食文化 — 都市と農村間を移動する乾物—」

12月8日（日）

9:30～11:40 原将也（AA 研共同研究員、神戸大学）

研究発表「キャッサバも、トウモロコシも：ザンビアの多民族農村における主食選択」

11:50～12:50 藤本武（AA 研共同研究員、富山大学）

研究連絡「出版計画の状況報告および今後の予定」

概要

1) オンライン形式での開催となった今回は1日目（12月7日）に、まず溝辺泰雄氏（AA 研共同研究員、明治大学）より、グローバル化する「アフリカ料理」について報告がなされた。欧米の大都市にはアフリカ系移民による移民を主な客層とする庶民的なレストランが以前からあった。しかし近年アフリカの食材や料理をとり入れたファイン・ダイニングと称される富裕層向けの高級レストランが欧米の大都市（ニューヨーク、ロンドン、パリなど）に登場している。ミシュランガイドで星を獲得するものもすでに現れている。また欧米のグルメサイトである **OpenTable** でも近年アフリカ料理についての関心が高まっている。ただ、注意すべきはそれらで関心をもたれているのは必ずしもアフリカ全域の料理というわけではなく、セネガル、ガーナ、ナイジェリアなどの西アフリカの料理がとりあげられる傾向が強いことである。このように関心が高まっている要因としては、アフリカからの移民の増加、アフリカの文化への

関心の増大、「黒人性」への関心の高まりなどが想定されるが、本格的な分析はこれからである。なお、西アフリカへの関心が高いのは、奴隷交易などで歴史的に欧米と深いつながりがあったこと、また西アフリカの料理は用いる食材の種類が豊富で、外部の人にも受け入れられやすい要素があるのではないかとといった議論もなされた。また、この流れは一過性のものではなく、人口増加の続くアフリカの存在感が世界で増していくなかでさらに拡大していくであろうことも述べられた。

2) 続いて、青池歌子氏(地球研・京都大学)より、ニジェールの保存食文化についての発表がなされた。西アフリカのスーダン・サヘル地帯に位置するニジェールの首都ニアメでは、年間降水量が150ミリから500ミリほどで、6月から9月が雨季、10月から5月にかけてが乾季である。乾燥した気候を利用して、乾季の時期にさかんに乾物づくりがさかんに行われる。地域の主食は練り粥(トウジンビエなど穀物の粉を練った固い粥)とクスクス(コメやトウモロコシなどを砕いた粒を蒸したもの)で、それらでも乾物を作ることはある。しかし、近年ニアメなどの都市部ではコメの消費が急増しており(大半は輸入米である)、もっとも乾物づくりが行われるのも、あまったごはんで作るもので、ハウサ語でカムゾ、ザルマ語でハウルコグと呼ばれる干し飯である。他にもイモ、野菜、果物などの皮からも作られ、香辛料にもされる。食品を無駄にしないための再利用やいざという時の備蓄・救荒食、家畜の餌といった側面があるのはもちろんであるが、それだけでなく、農村の親族への仕送り・おすそ分けに用いられる側面も大きい。他方、農村からは乾燥させた樹木や野菜の葉、トウジンビエ団子などが提供される。こうした乾物づくりがいつから始められたかは定かではないが、乾物づくりに適したコメの消費の増大や慢性化する食糧不足のなかでさかんに行われるようになってきているとみられるのであった。

3) 2日目(12月8日)には、原将也氏(AA研共同研究員、神戸大学)に、ザンビアの多民族農村における主食選択について発表いただいた。原氏が調査するザンビアでは、トウモロコシの生産と流通に対し政府による補助金政策が長く続けられており、現地調査を行う北西部の農村でもトウモロコシの栽培が民族を問わず、ほぼすべての農家で行われている。ただし、それ以外の作物については民族間で違いがみられる。昔からその地に暮らしてきたカオンデはモロコシの焼畑での栽培も多少行うのに対し、ルンダなど約50年前に移住してきた他の民族はモロコシは栽培せず、キャッサバを積極的に栽培している。この地の主食料理は民族を問わずシマ(nshima)と呼ばれる練粥で、食事にシマがないことはひもじいとされるほど不可欠なものであるが、その材料にも民族間で違いがある。カオンデではトウモロコシのシマが基本であるのに対し(また実際にはほとんど食べられていないが、モロコシのシマも好まれている)、ルンダなど他の民族ではトウモロコシとキャッサバのシマがほとんどである。政府の政策の影響もあり、すべての民族でトウモロコシが今日最も主要な作物となっているが、カオンデでは以前重要だったモロコシは今日ごくわずかとなっているのに対し、ルンダなど他の民族では以前から栽培してきたキャッサバが今日も重要性を維持しているなど違いがあることが明らかとなった。なお、発表後の討論では、キャッサバやモロコシの製粉では在来の臼と杵で行われるのに対し、トウモロコシは製粉所での製粉が不可欠に用いられていることから、製粉所の普及がトウモロコシのシマの普及・定着に影響を及ぼしてきた可能性についても議論された。

4) 最後に、研究代表者の藤本武(AA研共同研究員、富山大学)より、現在進行中の出版企画の進捗状況の報告や成果、次回研究会の準備日程等の案内、来年度の学会フォーラム開催についての検討、来年度進めていく成果出版についてのスケジュールなど概要説明がなされ、副代表の石川博樹氏(AA研所員)より成果出版についての補足説明がなされた。