

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 3 回研究会

1. 日時：2025 年 3 月 14 日（金）14:00～18:40、3 月 15 日（土）10:00～14:20

2. 場所：静岡県立大学国際関係学部棟 3318 室および Zoom（ハイブリッド開催）

3. プログラム

3 月 14 日（金）14:00～18:40

14:00～16:20 松本尚之（横浜国立大学）川口幸大（東北大学）

研究発表「ナイジェリアで日本を味わう一人の移動と食の移動―」

16:30～18:40 村橋勲（静岡県立大学、AA 研共同研究員）

研究発表「南スーダン、ロピット人の食の変化―村落と難民キャンプを比較して―」

3 月 15 日（土）10:00～14:20

10:00～13:00 下山花（日本学術振興会特別研究員・長崎大学、AA 研共同研究員）

研究発表「エチオピア・ガモ高地にみられる食の特色―イモ類エンセーテ消費の変化と連続性―」および
田中利和（事業構想大学院大学）「コメント」

13:10～14:20 藤本武（富山大学、AA 研共同研究員）

研究連絡「今年度の報告と来年度の予定」

概要

2024 年度第 3 回（通算第 6 回）となる今回の研究会は、静岡県立大学国際関係学部（草薙キャンパス）で対面および遠隔双方のハイブリッド形式で 2 日間にわたって開催した。

1) 1 日目（3 月 14 日）はまず、松本尚之氏（横浜国立大学、対面参加）と川口幸大氏（東北大学、遠隔参加）より、ナイジェリアにおける日本食レストランについての研究発表がなされた。食は自動車や携帯電話などのモノに比べ、真正であることが必ずしも求められるわけではないため、移動は可変性に富んだものとなりやすい。現に発表者らが昨年著した『世界の中華料理』（昭和堂）においても世界各地に普及する中華料理は中国からそのまま持ち込まれたタイプのものだけでなく、グローカリゼーションともよばれる現地人の嗜好にあわせて改編されたものや現地の食材で代替したもの、あるいは進出先で

新たに創造されたものなど多様な展開が各地で見られることが明らかにされている。日本食レストランは近年海外で急速に増加しつつある。ただ、そこで提供される料理は巻き寿司が中心で、それをディップにつけて食べるなど、正確には日本と欧米のフュージョン料理である。シェフは日本食レストランで修業したアジア人であることが多い。また、こだわった造りの内装のハイエンド層向けの高級レストランが多いなど共通した特徴がみられる。欧米で確立されたある種の「フォーマット」をふまえているのではないかという。昨年ラゴスとアブジャで現地調査を行った発表者らはナイジェリアの日本食レストランにも同様の特徴が見いだされることを確認した。ただその後の質疑応答では、西アフリカにはそのタイプにあてはまらない日本食レストランも存在することが指摘された。また、今日の日本食ブームというべき状況は一過性の現象なのかという質問に対しては、日本食はヘルシーというイメージがあり、世界的な健康志向の高まりとともに今後も日本食レストランは各地で定着していくのではないかとの見解が示された。

2) 続いて、村橋勲氏（静岡県立大学、AA 研共同研究員）より、村落と難民キャンプでの食の変化および持続について南スーダンのロピット人の事例にもとづいて発表がなされた。ロピット人は南スーダン領ウガンダとの国境近くの山地斜面に暮らす東ナイル系言語を話す人口 8~10 万人の民族集団である。農耕牧畜および狩猟採集を生業とする。主食はモロコシを中心とした固粥で、モロコシは酒（醸造酒、蒸留酒とも）の原料としても重要である（モロコシは集落後背地の山地斜面などで栽培され、10 以上の品種がある）。副食には葉菜や果菜などさまざまな野生・栽培植物が用いられるとともに、罽獵などで得た野生動物の肉も重要である。このように村落では自給自足に近い形で食料が確保されている。発表者は南スーダン独立後の 2013 年に現地調査を行ったが、その後内戦や天候不順などにより、現地調査は再開できていない。そのため発表者はウガンダ（キリヤドンゴ、2014 年より）およびケニア（カクマ、2019 年より）で南スーダン人の難民キャンプで調査を行ってきた。いずれの難民キャンプにおいても食料は配給されるが、それだけでなく、市場で購入したり、ウガンダでは栽培して作ったりもしている。主要な食事が固粥の主食とおかずからなること、またおかずには女性が栽培・採集した葉菜がひんぱんに用いられることは変わらない。ただし、いずれの難民キャンプにおいても、主食原料は、故地におけるモロコシではなく、トウモロコシ中心となっている（蒸留酒の原料も）。またカクマでは、ロピット人によってハチミツとソーセージの木の实から新しい酒が作られただけでなく、砂糖水にイーストを加えて作るより簡便な蒸留酒が作り出され、近年人気を博すようになっている。そしてその酒は南スーダンでも作られるようになっている。質疑応答では、放置しても容易に枯れたりしないキャッサバが内戦下で広がった可能性についてなどの質問が出された。また砂糖水にイーストを加えて作る酒はアフリカの他の地域でも見られるようになっているが、アルコール中毒者が増えたり、貧困化を促す可能性が高いなど問題が多いことも指摘された。

3) 2 日目（3 月 15 日）のはじめには、下山花氏（日本学術振興会特別研究員・長崎大学、AA 研共同研究員）に、エチオピアのガモ高地における食の特色としてエンセーテ消費の変化と連続性について発表いただいた。エチオピアでもっぱら栽培されるバショウ科の多年生作物であるエンセーテ（*Ensete ventricosum*）とともにオオムギがこの地の食料源として自給自足的に栽培されてきたが、過去半世紀にこれらの栽培が減る一方、トウモロコシを購入して一部の料理で代替されるようになっていることが報告された。エンセーテ栽培の縮小の要因としては耕作地の不足や労働力不足が挙げられた。それによりかつては発酵澱粉でつくられていた蒸し粉や固粥、細かく削った芋や茎を調理した料理などが減った。

それでも現在でも人びとにはエンセーテへの嗜好性や規範が見られる。他方で、インジェラ（テフという雑穀を主原料とした発酵パンケーキ）の食用機会が増えるとともに、トウモロコシは他の原料と混ぜて日常的に食べられるようになっている。テフ、トウモロコシともに購入によるもので、とくに後者の購入は今日の生活ではやむを得ないものと認識されている。ただ、今日もエンセーテをめぐる社会文化的な規範や価値観があり、人びとは現実とのずれに苦悩していることが窺われる。発表後の討論では、さまざまな質問・コメントが出され、時間を延長して行った。トウモロコシ価格が季節的に変動することに対する対処（備蓄など）がみられるのかどうか、調査対象のドルゼという人びとが外に出稼ぎに出るようになったのはいつからか、エンセーテの加工作業という家内労働に女性を雇っているが、その女性たちはどこから来ているのか、ドルゼはガモ高地において以前より外部世界とのつながりが強い特異な集団であり、購入したトウモロコシを食料源とするようになった背景には親類の仕送りに頼っているとみられる彼らの社会経済的な側面も含めて検討したほうがいいのではなどの質問や指摘もなされた。

4）最後に、研究代表者の藤本武（富山大学、AA 研共同研究員）より、今年度の活動報告（3回の研究会開催および近く刊行予定の出版企画の進捗状況の報告）および来年度の活動計画（研究会の開催予定、アフリカ学会でのフォーラム開催、『アジアアフリカ言語文化研究別冊』の予定など）について説明がなされた。『アジアアフリカ言語文化研究別冊』については、副代表の石川博樹氏（AA 研所員）より補足説明がなされ、その後活発に議論が行われた。多様な意見があることから、現時点で拙速に結論を出さず、今後も継続して議論していくこととなった。また来年度（2025年度）で現在の共同利用・共同研究課題が終了するため、第二期の申請を8月に行うこととなった。

二日目は予定していた時間を大幅に超過する形となったが、両日とも充実した研究発表および活発な議論が行われ、総じてきわめて有意義な研究会であったといえる。