

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」

2025 年度第 1 回研究会

1. 日時：2025 年 7 月 26 日（土）13:40～18:40、27 日（日）9:30～12:45

2. 場所：ZOOM（オンライン開催）

3. プログラム

7 月 26 日（土）

13:40～15:45 山口亮太（金沢大学）

研究発表「幻のキャッサバ芋焼酎を追え！コンゴ民主共和国・ボンガンドの「火の酒」

16:00～18:40 森元泰行（バイオバーシティ・インターナショナル）

研究発表「眠れる需要を呼び覚ませ！「文化遺産」として受け継がれるアフリカ食料システムの革新」

7 月 27 日（日）

9:30～11:45 安井大輔（立命館大学）

研究発表「食研究の現在地：社会学的視座からの Food Studies 展望」

12:00～12:45 藤本武（AA 研共同研究員、富山大学）

研究連絡「今後の予定について」

概要

1) 2025 年度第 1 回である今回は 1 日目（7 月 26 日）、最初に山口亮太氏（金沢大学）より、「幻のキャッサバ芋焼酎を追え！コンゴ民主共和国・ボンガンドの「火の酒」」のタイトルで発表がなされた。アフリカ中央部コンゴ民主共和国北西部に暮らすバントゥー系農耕民ボンガンドは焼畑農耕によりおもにキャッサバを栽培するが、狩猟採集や漁撈、商業など複合的な生業を営む人びとである。彼らの主食であるボミタは、皮を削った有毒なキャッサバを水に浸けて発酵させて毒ぬきし、蒸したあと粗く搗いて砕き、それをバナナの葉に包んで再度蒸して作る手間のかかる料理である。彼らは同時に蒸留酒を作る。以前行われた調査では発芽トウモロコシを乾燥キャッサバの粉に混ぜて作ることが報告されていたが、発表者によるワンバ地域での調査では蒸留酒バーナ・イコニ（「火の酒」の意）は、皮をむいて水に浸けて発酵させ、バナナの葉に包んで蒸した後、冷まし、ゆでたトウモロコシと混ぜる。じつはこのトウモロコシ

は、何度も使い回されていて、大量に粉っぽいカビが発生しており、酒造りのスターターの役割を果たしていると考えられる。大きな容器に移し、二週間ほどすると発酵は完了する。このもろみを鍋に移し、土器と鉄パイプを組み合わせて作った蒸留装置で蒸留する。現在はトウモロコシを水に浸けずゆでたものが用いられているが、1990年代後半からの内戦以前は発芽したトウモロコシを用いていたとされ、内戦の少し前に製法が変わったとされる。人びとはカビを特に意識していないが、水に浸けなくなったことで「トウモロコシの力が流れないため強い酒ができる」と認識している。安溪（1987）においてザイール（現在のコンゴ民主共和国）東部のソンゴラの「火の酒」（蒸留酒）においてコメを発芽させずカビの力を利用してキャッサバを糖化させて酒造りが行われていることが報告されていたが、西部にはトウモロコシにカビを発生させたカビ酒が見いだされることが明らかにされた。女性の婚姻に伴ってこの地に1990年代半ばにもたらされた可能性が高いという。現在この蒸留酒は大変な人気となっており、10年ほど前から商人がコンゴ川をさかのぼって買い付けにくるようになってだけでなく、人びとが徒歩で200キロも運んで販売している。男性たちがつくるヤシ酒やサトウキビの醸造酒は伝統的なものだが、商品化されていないのに対し、女性たちがつくる「火の酒」は換金性が高く、主食にするキャッサバが不足しかねないほどとなっている。そのため焼畑に影響を及ぼすことも懸念される。広大なアフリカを感じさせる話題であり、酒はもちろん主食についても活発な議論がなされた。

2) 続いて、森元泰行氏（バイオバーシティ・インターナショナル）より、「眠れる需要を呼び覚ませ！「文化遺産」として受け継がれるアフリカ食料システムの革新」と題した発表がなされた。最初に英国政府 ANH アカデミーの助成金に申請段階にある研究プロジェクト「アフリカの薬物野菜の需要を促進する文化・伝統的価値」の紹介がなされた。プロジェクトの目的は、ケニアにおける伝統的薬物野菜 (ALVs) の遺産的・文化的な価値を促すアプローチが食料の価値観と規範のシフト形成にどう繋がったかを理解し、そのアプローチをガーナとモロッコに適用した場合に ALVs の消費増加に繋がるかを検証することである。発表は前半と後半に分かれ、前半は、このプロジェクトが対象とするケニアの伝統的薬物野菜の利用推進活動の概要が述べられた。1989年よりケニア国立博物館らで地元の食用植物を記録する活動が始まり、伝統知・地域知を記録するとともに遺伝的多様性についても研究が行われた。この時期には、伝統的薬物野菜の利用が進まない理由として、経済的価値の低さや研究情報の不足、依然として残るステイグマなどが明らかになった。2000年代になると、伝統的薬物野菜の栄養分析やレシピの標準化、種子システムの確立が進められ、農家が都市の市場に野菜を供給するようになっていった。都市では健康志向ブームが胎動しつつあり、スーパーマーケットやレストランで伝統的薬物野菜が取り扱われるようになった。2010年代になると、農業生物多様性が栄養や人びとの健康に貢献しうることが明らかとなり、過小利用の種や地域・伝統食品が食料安全保障、栄養・健康、所得向上、生態系サービスへの貢献に潜在力をもつことが認識されるようになり、国の開発優先事項に組み込まれた。2020年代になるとアフリカの伝統的薬物野菜を活用した地域循環型モデルが構想され、学校給食と連動した食料循環などが取り組まれるようになっていく。このようにケニアではこの数十年間に伝統的薬物野菜に対する評価が高まりつつある。また発表の後半では、食の遺産価値が扱われ、スローフード運動の歴史と展開について紹介がなされた。ケニアにおける食の遺産保護の主要な枠組みとしては、森元氏らが行ってきた「Traditional Foodways of Kenya」の活動が、2021年12月にユネスコの無形文化遺産として認定されていることが紹介された。申請中のプロジェクトの最大の意義は、アフリカ初となる、文化や知識に根ざした健康的な食選択の解決策を提示することにある。これは「食の主権 (Food Sovereignty)」という概念にも繋がり、

「消費者選択」に焦点を当て、人々の食の認識を変えることで持続可能な社会的流れを作り出すことを目指している。質疑応答では、苦味やぬめりといった味覚、嗜好性、宗教的背景、無意識的な選択といった文化的価値の評価が難しいことが課題として挙げられ、調査・分析手法の確立が求められた。また、都市部での食文化の変化に対応しつつ、学校給食などを通じて伝統食材への誇りを育てることが、健康的かつ持続可能な食の選択を促す可能性が示唆された。さらに、ベースライン調査の重要性、多様な地域特性への対応、外部介入による伝統作物の消失、種子法の影響といった課題も指摘された。ガーナやモロッコでの適用に関する懸念もある一方で、この取り組みはアフリカ初の文化と知識に基づく食料利用の試みであり、「食の主権」の観点からも意義が大きいと評価された。

3) 2 日目 (7 月 27 日) には、安井大輔氏 (立命館大学) により「食研究の現在地：社会学的視座からの Food Studies 展望」と題する発表がなされた。自身の大学院生時代からポスドクおよび就職後の研究の歩みが詳しく紹介された。社会学に食文化研究をもっととり込むことができないか模索してきたこと、また食と社会の接続をいかに社会的に記述するかに取り組んでいることなどが述べられた。そして多文化社会・エスニシティと食に関して安井氏が行ってきた横浜の沖縄系移民の調査などが紹介された。発表の後半では Food Studies についての紹介がなされた。Food Studies 登場の経緯、その特徴、Food Studies と社会学、社会運動としての Food Studies などが紹介され、自身の京都・滋賀における運動としての Food Studies 的取り組みに関する調査について紹介がなされた。この共同研究のメンバーの大半は文化・生態人類学、人文地理学、歴史学を専門としており、食の社会学についての発表は新鮮であり、大変勉強になるものであった。議論では文化人類学や民俗学において食文化の研究に蓄積があるといっても偏りがあること、社会学に学ぶべき点が多々あることなどの指摘がなされた。また日本語の食文化と英語の food cultures は同じではなく、後者は今日広い意味を持つため、foodways が使われることが多くなっていることなども述べられた。

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、前回の研究会後の進展や今後の予定等についての報告・説明がなされ、副代表の石川博樹氏 (AA 研所員) より補足説明がなされた。