

● 下山 花 特定助教

Hana SHIMOYAMA (Program-Specific Assistant Professor)

研究課題: アフリカにおける食事体系の現代史—外来の作物と調理法の影響からの考察
(Contemporary History of Dietary Systems in Africa: A Focus on the Influence of Introduced Crops and Cooking Methods)

専門分野: アフリカ地域研究、食文化研究、生態人類学
(African Area Studies, Food Studies, Ecological Anthropology)

受入先部局: アジア・アフリカ地域研究研究科 (Graduate School of Asian and African Area Studies)

前職の機関名: 長崎大学多文化社会学部
(School of Global Humanities and Social Sciences, Nagasaki University)



私は、「アフリカにおける食文化の変容」をテーマに、栽培植物がこの半世紀の間に変化してきたガーナとエチオピアの農村で現地調査をおこなっています。アフリカでは、作物によっては紀元前より栽培と利用が続けられている在来作物がある一方で、常に外部と交流し、外来のものを取り入れてきました。私の関心は、彼らの食文化、特に主食となる作物とその調理法が現在の形へと変わってきた経緯や、その際になにを基盤にして、どのように新しい要素を定着させてきたのかという点です。

これを解明するために、白眉プロジェクトの研究では、在来と外来作物の組み合わせの異なる4つの国で現地調査をおこないます。外来の作物や外来の調理法が、既存の食事体系に定着する方法について、国を越えた共通性と相違点を探っていきます。これらの成果を踏まえて、本研究の集大成として、アフリカ食文化の変容の一般法則を提示することを目指しています。

My research focuses on “The Transformation of Food Culture in Africa.” I have conducted field research in rural villages in Ghana and Ethiopia, where cultivated plants have changed over the past half-century. In Africa, the inhabitants continue to cultivate the crops that were domesticated in Africa. At the same time, they have always interacted with the outside world and adapted new crops and cooking methods. I focus on how their food culture, especially staple crops and their cooking methods, have changed over time and how they have incorporated new elements into their pre-existing food culture.

To explore this, the Hakubi Project will conduct field research in four countries with different combinations of local and introduced crops. The research will explore commonalities and differences across countries in how introduced crops and cooking methods become integrated into pre-existing dietary systems. Based on these results, this research aims to present a general principle for the transformation of African food culture.

アフリカの農業と食文化の基層を研究する

アフリカ農村では、在来と外来の作物や調理法が入り混じる様子がみられます。彼らの使う食材や調理法がほかの大陸由来だったとしても、それをよく調べると、じつは彼らの食文化の基層となる要素が隠れているように思います (たとえば下山 2021)。その基層の部分は、古くからその地域に根付く作物やそれを使った料理、人びとの知識、技法とそれに関連する嗜好性や価値観、規範などの文化社会的要素だと本研究では考えます。アフリカ農村には、同大陸を起源とする作物に文化社会的な価値を持ち続けながら、外来の作物を受け入れる地域が多く、これらの地域は、基層の部分

が食文化の変容にどのように影響するのかを分析するうえで適していると考えています。本研究は、このアフリカ食文化の基層に当たる部分を探り、現在の食文化を歴史の産物とみて、その動態を重層的に描こうとするものです。

食文化の変容を考えるとときの2つのキーワード

従来のアフリカ食文化研究は、外来の作物や調理法の定着に関連する実証的な資料が限られ、包括的な議論に至っていません。本研究では、「外来の作物」と「外来の調理法」の2つのキーワードに焦点をあてて、アフリカ起源の作物を栽培し続ける農耕民を対象に、彼

らの食文化の変化を考えていきます。これまで調査してきたエチオピア南西部のガモ高地では、この半世紀で粥に使う材料に変化が見られ、同地域に起源をもつイモ類のエンセーテ由来の澱粉から、中米起源のトウモロコシへと変わりつつあります（図1）。この事例から、既存の調理法が新しい作物の受容を促してきたことがわかります。もう一つの調査地であるガーナ北部サバンナ地域では、伝統的な料理の一つに、モロコシなどの穀類を製粉し、それを熱湯で練り上げた粥状の料理があります（図2）。近年ではコメの消費量が増えており、コメは粉にはせず、粒のまま煮て食べます。この事例は、コメには既存の粥の調理法を適用せず、新しい調理法が定着したことを示しています。これまでの研究を通して、食文化の変容を考えるには、既存の食事体系が新しい作物の受容に影響していると同時に、外来の調理法が一部変わったり、あるいはそのままの状態既存の食事体系に組み込まれたりする双方の側面からの検討が必要であるという考えに至りました。



図1：(左) 高さ5メートルにも及ぶエンセーテの植物体
(右) 植物体に蓄積する澱粉で作った固粥、中央には酸乳と香草を混ぜたソースが注がれ、粥をつけて食べる（エチオピア南西部ガモ高地にて撮影）



図2：(右) 調査地ガーナの主食のひとつである固粥、この上にスープをかけて粥と食べる
(左) 大きなしゃもじで作物の粉を熱湯の中で練りあげて作る固粥の調理の様子（ガーナ北部サバンナ州にて撮影）

今後の調査

本研究の目的は、外来の作物と外来の調理法を切り口として、既存の食事体系に外来の作物と調理法がどのように併存・混在しながら現在の食事体系が作られてきたのかを明らかにすることです。現地調査では、修士課程のときから経験を積み上げてきた、参与観察と聞き取り調査、食事調査の人類学的手法を用います。調査地には、これまで調査をおこなってきたエチオピアとガーナを含めて、アフリカ起源の異なる在来作物を生産する国・地域を4つ選びました。アフリカを代表する、これらの異なる食文化を描き、この半世紀に消費量の増えた／導入された外来の作物や調理法の定着方法について、どのような地域間の共通性や相違点があるのかを地域別に類型化します。

野望を抱いて食文化研究に取り組む

本研究の最終的な目標は、アフリカ食文化の変容の一般法則を提示することです。この半世紀以前から地域に根付く作物や調理法が、ここ半世紀以降に生じた食文化の変容に与える影響を検討し、食文化の変容の原理や食文化の軸となる基層部分を見出そうと考えています。本研究で整理するアフリカの食文化の変容パターンや基層に関する分析の枠組みが、アフリカ以外の大陸でも同様の調査をおこなうときに参照されることで、学術的な貢献につながると考えています。私の尊敬する研究者たちは、多数の地域や事象を研究で扱い、地域を越えて適用できる大きな枠組みを提案してきました。彼らの研究を越えるような成果を提示できるように、幅広い分野を専門とする白眉研究者たちの知識を借りながら、目標に向かって頑張っていきたいと思えます。

参考文献

下山花 (2021) 「エンセーテ農業と種子農業の共存する地域の食事文化：エチオピア南西部ガモ高地の主要作物の加工調理と食事行動に着目して」『農耕の技術と文化』 30: 37-63.