

アフリカを食べる：食から見るアフリカの歴史・文化の複合性と平和構築

志垣 ももこ（国際関係学科・学生）



はじめに

食文化はその社会の歴史と文化によって形成されているという視点に立ち、食を通してアフリカ社会を再考する。アフリカはこれまで大陸横断的に多数の文化の影響を受けながら、独自の食文化を発展させてきた。その一方で、食文化や生活が、紛争により破壊されている地域も存在し、また、そうした紛争と私たちの日本の生活も、決して無縁ではない。ここでは、筆者の大学在学中の4回、計1年半にのぼるアフリカ滞在中に撮影したアフリカ各地の食の写真を活用しながら、本稿を、アフリカ社会のダイナミクスを、食を通じて身近にとらえる機会としたい。

紛争と食文化の関係

アフリカ中央部に位置し豊かな天然資源を有するコンゴ民主共和国(以下コンゴ)は、作物の高い生産性を有し、アフリカの中央部に位置する地理性から、これまでの歴史の中で各地からもたらされた作物と調理法を選択的に受け入れ、食の多様性を蓄積し独自に発展させてきた。しかし、30年近く長期化する紛争によって、コンゴの食文化に著しい変化が起きている。



写真1:コンゴの鉱物博物館に貯蔵されるコルタン
(筆者撮影)

コンゴでの紛争の大きな原因となっているのは、東部地域に存在する希少金属である(写真1)。このうち、携帯電話やパソコンなどに使用されるコルタンやタンタルは、近年の電子機器の需要の急拡大により、採掘の活発化が生じた。隣国軍や武装勢力が採掘にかかわり、利益を得ることによって紛争を長期化させているこのような鉱物は「紛争鉱物」と呼ばれる。

コンゴにおける紛争は、インフラの破壊をもたらした。元来、輸出用作物と主要作物の輸送を担っていたのは、外国企業であったものの、独立後の政策の失敗と紛争による治安の悪化に伴い、外国企業の撤退が相次いだ(武内 1998)。これにより、

インフラ整備と開発の主体が不在になり、農村と都市部間の流通ネットワークが荒廃した(Takamura 2015)。

コンゴの食文化は、流通ネットワークの破壊により、現在、急激に変化しているが、アフリカが歴史的に経験したダイナミズムや紆余曲折のなかで培われてきたものの一部だ。あまり注目されることのないこうした点を、以下、料理や食物を交えて紹介したい。

アフリカの食文化のダイナミクス

アフリカで現在食される主要作物の多くは、他大陸から導入されたものである。例えば、キャッサバは、奴隷貿易の船上食糧としてアメリカ大陸から導入され各地に広まった作物である(井斧 2016)。毒性があるものの、その汎用性の高さと栽培の容易さによりアフリカで重要な作物である。イモ部分は主食(フフなど)、茎部分は薪、そして葉部分は煮物(イソンベなど)に用いることができる、無駄がない作物である(写真2)。



写真2:イモ部分を練り葉で煮たバトンマニョックと魚(左)
キャッサバで作られるイソンベとフフ(右)(筆者撮影)

キャッサバはイモ部分にでんぷん質を多く含み、もちもちとした食感が特徴である。葉部分は、上手く料理すると毒素と独特の苦みが消える。原産地域のアメリカでは、キャッサバの葉を食べる習慣はなく、アフリカ独自の食文化である。筆者が1年滞在したルワンダでは、葉の煮物を美味しく作れるということは料理の腕の一つの基準であり、作り手を選ぶ料理であった。

また、アフリカで食されるコメは、アフリカ原産の赤米ではなく、白米であるアジア米が主流となっている。アジアイネは、三角貿易やヨーロッパ人によるアフリカ周航路開拓、そして植民地政策などにより各地から導入されてきた(田中 2013)。



写真3: 東アフリカのビリヤニ(筆者撮影)

導入元の地域の食文化をアフリカでも再現し続けるビリヤニ(写真3)のような料理もある一方で、アフリカのコム文化は独自に発展してきた。例えば、ベンナ・チンは一つ鍋料理を指す西アフリカを代表する食文化であり、魚介を使った炊き込みご飯チェブジェン(写真4)などがある。チェブジェン文化を持った人々が奴隷貿易により北アメリカ内陸部で発達させた料理が、肉を使ったジェロフライス(写真4)である。そして、ジェロフライスは、元奴隷や自由黒人によって西アフリカに逆輸入され、現在では西アフリカの食文化の顔となっている。どちらもスパイスが複数使われており、海鮮や肉の出汁が効いた深い味わいだ。



写真4: チェブジェン(左)とジェロフライス(右)

コムは、近年アフリカの都市部で特に需要が拡大している。他の主食は、蒸したり練ったりする作業が必要であり、労働力と時間を要するが、コムは比較的短時間で簡便に調理できるため、共働きが増えた都市部において好まれる(伊藤 2018)。アフリカでは、塩や野菜のみじん切りなどを加えたコム調理が一般的であり、アジアの調理法とは異なるイノベーションがみられた。

しかし、アフリカのコム生産は需要を満たせておらず、アジア各国からの輸入に頼っている国がほとんどである。現在、アフリカ稲作振興のための共同体(CARD)のイニシアティブのもと、コム増産プロジェクトが行われている(JICA. n.d.)。輸入に頼らない持続可能な食料生産が国際協力によって進められている。

アフリカの人々は、長い時間軸のなかで背負った苛烈な歴史のなかで、他地域への奴隷としての流転や植民地支配の軛までも、主体的に活用しながら食文化を生成・発展させてきたことが分かる。そして現在も、国際社会と国内の社会の変化に対応しつつ、彼ら自身の知恵と技術の蓄積の上に、新たな食文化を形成するダイナミクスの中にある。

わたしたちとのつながり

このような重厚で文化複合的なアフリカの食を破壊するコンゴの紛争は、国際経済において、電子機器の消費者としての私たちと、構造的に繋がっている。自身の生活の豊かさに目隠しされた国際的な無関心によって、非合法的な鉱物採掘と紛争鉱物の利用が黙認され続けているのである。

なによりも、どの国の僻地にも私たちと同じように、ご飯を食べ、家族と生活し、それぞれ個性がある人々が存在することを心に留めておきたい(写真5)。そしてあらゆる問題を自分と結びつけ、自主的に考えることから、グローバル社会における課題に取り組む必要があると考える。



写真5: コンゴ東部で路上販売に勤しむ人々(筆者撮影)

おわりに

私のアフリカでの滞在経験を支えたのは、アフリカの人々と共にした食事であった。食文化をはじめとする現地の生活の保護と向上には、政治的取組や経済政策なども重要であると同時に、国際世論を形成するひとりひとりの偏見を捨てた批判的視点と想像力が重要であると考えている。このような草の根レベルの意識の改革から平和構築が始まるということをルワンダの人々から学んだ。

主要な参照・参考文献

井芹信之 2016 「キャッサバの基礎の基礎が分かるキャッサバABC 第1版」、JICA

https://www.jica.go.jp/Resource/project/all_asia/005/materials/ku57pq000025s2lv-att/cassava_about.pdf

伊藤紀子 2018 「アフリカ—コムの需給と関連政策」『農林水産政策研究所[主要国農業戦略横断・総合]プロ研資料』8号
武内進一 1998 「ザイール独立後農村社会の再編過程: 農業政策と生産主体」『アフリカレポート』No.7

田中耕司 2013 「アフリカのイネ、その生物史とアジアとの交流の歴史」『熱帯農業研究』第6巻第1号

JICA n.d. 「アフリカ稲作振興のための共同体(CARD)」

<https://www.jica.go.jp/activities/issues/agricul/approach/card.html>

Takamura, Shingo. 2015 “Reorganizing the distribution systems in post-conflict society: a study on Orientale Province, The Democratic Republic of the Congo.” *African Study Monograph Suppl. Issue. 51*. Kyoto University.