

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

The Food-Procurement Technology of the Lamba in the Sudan Savanna : With Special Reference to their Consumption

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 武田, 淳 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00003646

スーダン・サバンナ農耕民ランバ族の 食物をめぐる技術体系

武田 淳*

- | | |
|------------------|------------------------------------|
| 1. はじめに | 6) その他の食用作物 |
| 1) 調査地の概要 | 7) ワタ |
| 2) 調査方法 | 3. 採集 |
| 2. 農耕 | 4. 狩猟と漁撈 |
| 1) ソルガム | 5. 家畜の飼養・管理 |
| 2) フォニオ | 6. 消費 |
| 3) トウジンビエと米 | 7. おわりに——生業維持活動にみるサバン
ナ農耕民の適応戦略 |
| 4) トウモロコシ | |
| 5) ヤムイモ類とその他の塊根類 | |

1. はじめに

サハラ砂漠以南の西アフリカにおいては、乾燥度の最も厳しいサハラ砂漠と最も多湿なギニア湾との間に、降雨量の少ない方から順に、サハラ南縁部のサヘル（アラビア語で“境界”を意味する半砂漠地帯）、スーダン・サバンナ、ギニア・サバンナ（ナイジェリアではミドル・ベルトと呼ばれているサバンナと森林の遷移帯；ecotone）シェラ・レオネからギニア湾沿いに中央アフリカまで続く熱帯降雨林という、それぞれ様相を異にする植生帯が重なり合うように発達している（表1）。しかし、トーゴとベナン（旧ダホメー）では、サバンナが北方から割り込むように南に伸びているために、熱帯降雨林が途切れ、“ダホメー・ギャップ”と呼ばれている。エンマーコムギやオオムギを主食にしていた古代エジプト文明とは独立して、西アフリカでは、ここを原産とする穀類、塊根類、マメ類、油料作物（アブラヤシやゴマ類）などの食用作物が開発され、独自の栽培・農耕文化が生まれた。

乾期の長さが7.5カ月から10カ月と長期間にわたるために、オアシス農耕と牧畜が主要な生業となっているサヘルを除けば、それ以南では、伝統的な天水農耕が見られ

* 琉球大学医学部

表1 西アフリカにおける植生

ゾ ー ン	乾期の長さ (年間降雨量)	主な農耕・生業形態	植 生		
			草本(下生え)の長さ	樹間距離	主 要 な 樹 種* ¹
Sahel	7.5-10.0 (<600 mm)	oasis agriculture pastoralism foodland cultivation		singly, sparse	<i>Euphorbia sudanica</i> , <i>Caralluma dalzielii</i> <i>Adenium obesum</i> , liana (<i>Leptadenia hastata</i> , <i>Cissus quadrangularis</i>), geophytes (<i>Urginea</i> <i>altissima</i> , <i>Aloe</i> spp.)
Sudan savanna zone	5.0-7.5* ² (500-1000 mm)	rainfall agriculture (rotational bush fallow: cereals dominant)	1.0-1.5 m	8-15 m (singly, sparse)	<i>Adansonia digitata</i> (baobab), <i>Butyrospermum</i> <i>parkii</i> (karité), <i>Parkia biglobosa</i> (neré), <i>Dyophyros mespiliformis</i> , <i>Tamarindus indica</i> trees: <i>Acacia</i> sp., <i>Capparis</i> sp., <i>Commiphora</i> <i>africana</i> , <i>Maytenus senegalesis</i> herbs: <i>Aristida kerskingii</i> , <i>Chloris pilosa</i> <i>Ctenium</i> sp., <i>Loudetia</i> sp., <i>Hypparrhenia</i> sp.
Guinea savanna zone	2.5-5.0 (1000-1750 mm)	rainfall agriculture (rotational bush fallow: cereals dominant)	1.5-3.0 m	6-15 m (fire-resistant)	<i>Anogeissus leiocarpus</i> , <i>Daniellia oliveri</i> , <i>Ceiba</i> <i>pentandra</i> grasses: <i>Hypparrhenia</i> spp., <i>Pennisetum</i> spp., <i>Imperata cylindrica</i>
Tropical rain forest	毎月 100 mm 以上* ³	rainfall agriculture (rotational bush fallow: roots dominant)		dense, full of many species	<i>Musanga cecropioides</i> , <i>Antiaris africana</i> , etc.

*¹ トーゴ国内の植生帯の分類とそれぞれのゾーンの構成樹種については [BRUNEL, et al. 1984] に詳しい。*² 年間降水量の変動, 年平均気温の幅が Guinea zone より著しい。*³ 熱帯降雨林の形成条件として, ① 100 mm を越える月が6カ月以上。② 25 mm 以下の月が2~3カ月を越えない。

る。大西洋岸からチャド湖に至る東西 4,500 km, 南北約 1,000 km にも及ぶ広大なサバンナは古来、「黒い人々の国」を意味するスーダンと呼ばれ、ニジェール川の大湾曲部のインランド・デルタにできた氾濫原を利用して栽培されるグラベリマ稲、ハンガー・ライスと呼ばれるメヒシバ属のフォニオ、最も乾燥した地帯でも生育可能なトウジンビエ、ギニア・コーンとも呼ばれるソルガムなどの雑穀類が紀元前に作物として確立されて栽培されていた。一方、熱帯降雨林の北縁部やギニア・サバンナのようなより湿潤な地域では、ホワイト・ギニア・ヤムやイエロー・ギニア・ヤムなどの西アフリカ固有のヤムイモ類の栽培も、紀元前にはすでに作物として開発されていた。

生存上の栄養学的な戦略からすれば、乾燥重量で10%強という豊富な蛋白をもつソルガムやその他の穀類を主食にしているサバンナ帯の農耕民の方が、塊根類（とくにキャッサバ）に摂取カロリーのほとんどを依存しているために身近な病気であるクワシオルコール¹⁾（蛋白質欠乏症）にかかりやすい農耕民より有利である。一方、雑穀類に依存する農耕民はハタオドリの仲間であるコウヨウチョウ (Sudan dioch) などの鳥害、時期的に大発生するサバクトビバッタ²⁾などの虫害、降雨が不安定なために起こる予期せぬ干ばつなどの被害を受けやすい。さらに、サバンナ帯では収穫が気象条件（とくに降雨量）の影響を受けやすいため、プレ・ハーベスト・ハンガー（収穫前に食料のストックが底をつくことに起因する飢餓）やハンガー・マンズという有期限な飢餓 [ANNEGERS 1973a, 1973b] に見舞われる危険性も高く、とくに端境期におけるマラスムス¹⁾（消耗症）の多発が指摘されている。

筆者は1980年11月から1981年2月までと、1982年10月から1983年3月初旬までの間、トーゴ共和国カラ地方ニヤムトゥグー郡カジャラ (Kadjala) 村から西におよそ 4 km 離れた集落での現地調査を行った (図 1)。この調査を通して得られた資料に基

- 1) 栄養失調 (malnutrition) は大きく、①タンパク質エネルギー栄養失調 (Protein-Energy Malnutrition: PEM と略されることが多い)、②ビタミン欠乏、③ミネラル欠乏に分類できる。PEM については、特にタンパク質が不足する場合と、全体的に熱源の総摂取量が不足する栄養失調がある。前者によってあらわれる症状がクワシオルコール「赤い髪の毛をもつ少年を意味するガーナ語 [OWEN 1973]」と呼ばれ、後者の場合にはマラスムスと呼ばれる。これらは特に開発途上国の幼児に多くみられる。マラスムスは1歳以内によくみられる。粗野な授乳、経済性からくる希釈乳による飢餓状態で、総熱量不足のためにおこる。特有な症状としては、モンキーフェイス（サル状）の顔、やせ細った手足、あばら骨が顕著になる反面、腹が膨れている。一方、1~4、5歳までにみられるクワシオコールの場合、第2子の誕生により、親の目が十分に行き届かず、また澱粉質の多い家庭食を与えられ、タンパク質欠乏となっていく。ムーンフェイス（満月状）の顔には生彩がなく、それほどみられない頭髪、出張った腹、手足の浮腫と皮膚炎が主な特徴である。
- 2) 異常発生や、一時的に大量発生する砂漠イナゴ (*Schistocerca gregaria*) や移動イナゴ (*Locusta migratoria*) さらには、バッタのエダレウス (*Oedaleus senegalensis*) などの虫害やスーダン・ディオッチと呼ばれるハタオドリ科のコウヨウチョウ (*Quelea quelea*) (Sudan dioch) は穀類を主な作物としている農耕民に大きな被害をもたらす。

づいて、本報では植生の改変が激しいスーダン・サバンナ帯における農耕民の生存のための適応戦略を、ランバ族の食物獲得活動とその消費活動にみられる諸技術とその分析を通して探ってみた。

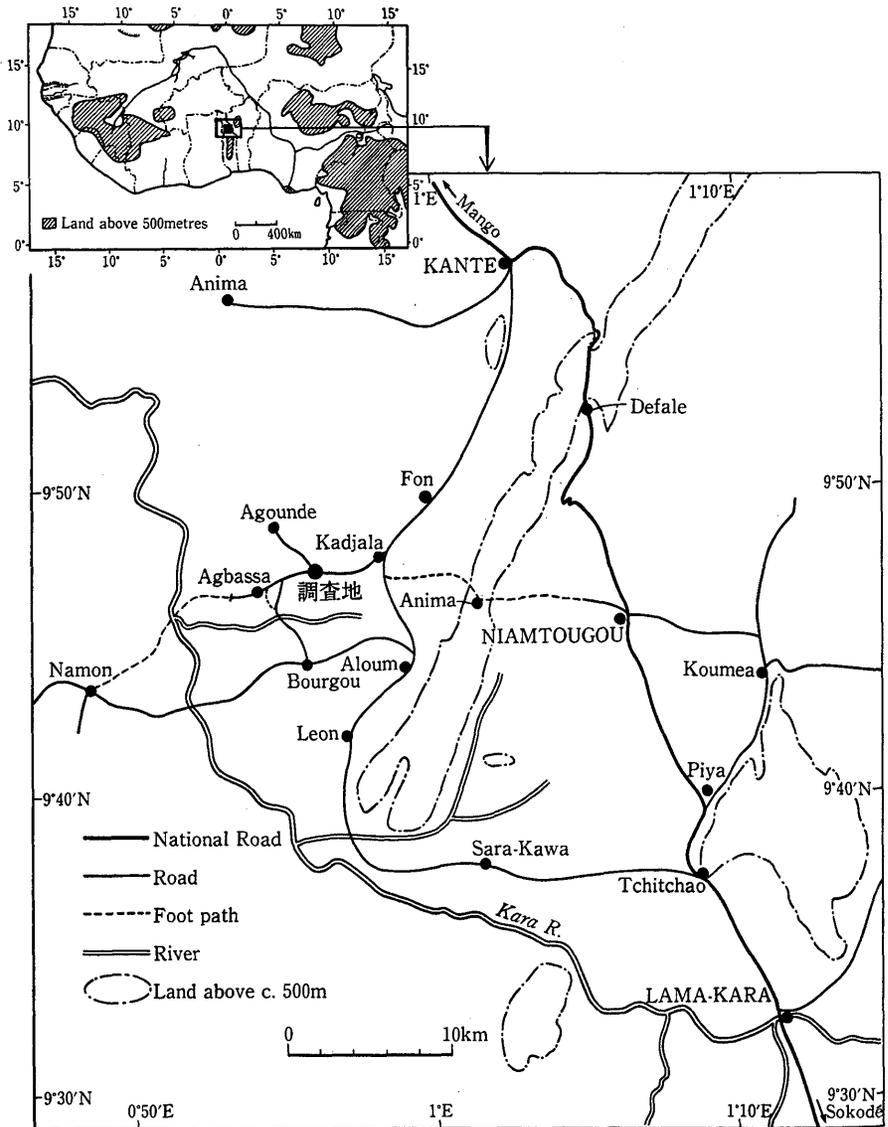
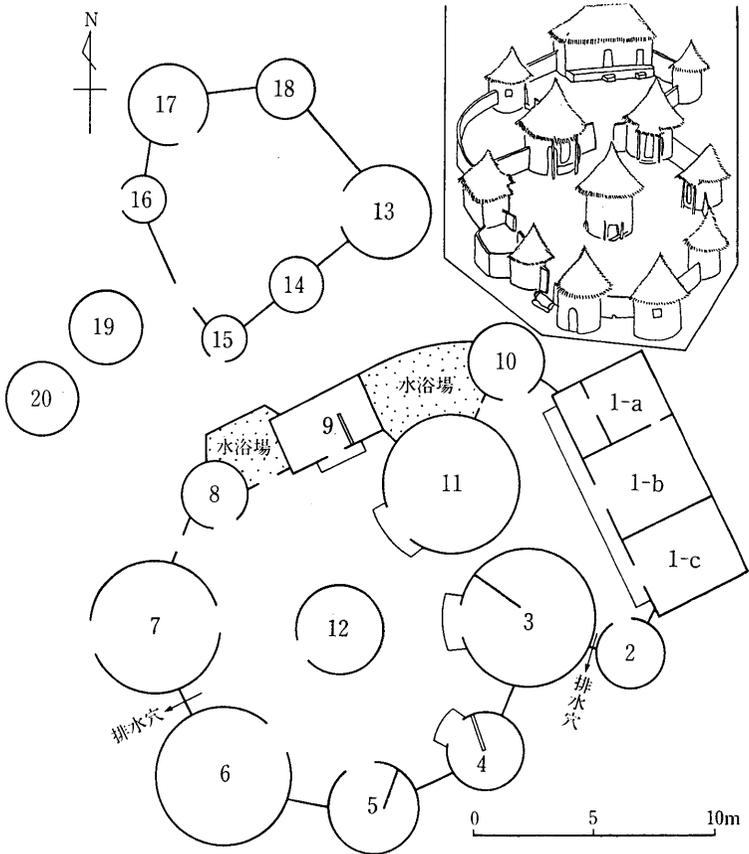


図1 調査地

1) 調査地の概要

ランバ族は北部トーゴのカラ (Kara) 州ニャムトゥグー (Niamtougou) 郡及びカンテ (Kante) 郡にかけて住んでおり、およそ7万人の人口が、北部トーゴからベナンに連なるアタコラ (Atakora) 山系の一部に分布している。バフィロ (Bafilo) 地区を



- | | |
|------------------------------|----------------------------|
| 1-a. (物おき) | 10. "chugun" (炊事小屋) |
| 1-b. (家父長の部屋) | 11. "tion" (祖母と少年達の部屋) |
| 1-c. (Kwalanbála 用の部屋) | 12. "buyon" (上は穀倉, 下はトリ小屋) |
| 2. "tilon" (物おき) | 13. "buyon" (物おき) |
| 3. "tilon" (第1, 第4夫人と子供達の部屋) | 14. "buyon" (穀倉) |
| 4. "buyon" (少年の部屋と物おき) | 15. "buyon" (穀倉) |
| 5. "buyon" (物おき) | 16. "buyon" (穀倉) |
| 6. "chugun" (炊事小屋) | 17. "buyon" (ハト小屋) |
| 7. "chugun" (粉ひき小屋) | 18. "buyon" (穀倉) |
| 8. "hinbuyon" (羊小屋) | 19. "kachôla" (高床式の穀倉) |
| 9. "fâlu" (第3夫人とその子供達の部屋) | 20. "kachôla" (高床式の穀倉) |

図2 Ketowa 家の屋敷囲い

除けば、海拔 200~250 m の一般に起伏の乏しい土地である (図 1)。ランバ族の居住地には、半農半牧の定着フルベ族、カブレ族、ロツソ族、バサリ族、コンコンバ族も少数ながら混住している。

家父長を中心としたランバ族の家族が住む屋敷囲い (コンパウンド) は泥の壁で連なり、たいていは西側に開いた入口を一つもっている (図 2)。伝統的な家屋の形態としては、円筒形の壁に草で編んだ円錐形の屋根をたてかけたものであるが、方形の壁の家屋も見られる。人口が集中している所では、屋根は草に代わって、市販のトタン屋根が最近、使われるようになった。コンパウンド間の距離は数 m から 1 km 程離れた散居形態をとっている。村長 (chef de canton) がすむカジャラから西へ 4 km ほど離れた所に居を構えているケトワ (Ketowa) 家の家族構成を図 3 に示す。

5月から始まり10月まで続く雨期にはギニア・モンスーンがもたらす雨は大地を潤し、8月には降雨のピークを迎える (図 4)。年平均降雨量はおよそ 1,100 mm でサバンナ帯としては、湿気に恵まれている。11月にはサハラ砂漠からの砂塵混じりの熱風 (ハルマッタン) が吹き込んで本格的な乾期の到来を告げる。この風が運び込む砂塵のために、白くかすんだもや (ハルマッタン・ヘーズ)³⁾ が視界をおおい、翌年の2月頃まで続く。肥料をほとんど用いないサバンナ帯の農耕地にハルマッタンは無機的な栄養分をもたらすといわれ、その季節風が強ければ強いほど、大地への恵みは大きい。ソルガムなどの主要な作物の取入れが済んだ後は野焼き (bush-firing) が行われる (図 5)。12月から1月にかけて乾期には 20°C を割ることもあり、その冷え

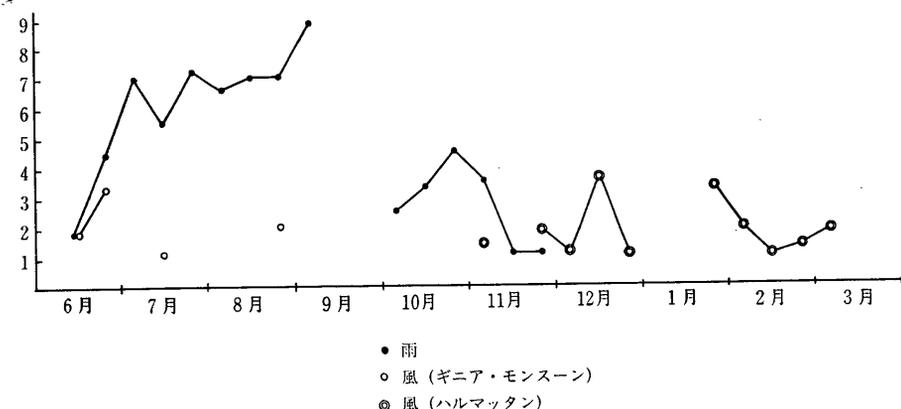


図 4 月別の出現頻度

3) 飛砂にはソーダ (炭酸ナトリウム), マグネシア (酸化マグネシウム), アルミナ (酸化アルミニウム) 等, 多様な成分が含まれ, これらの堆積が土壌改良を促進していると考えられる [藤井 1988]。

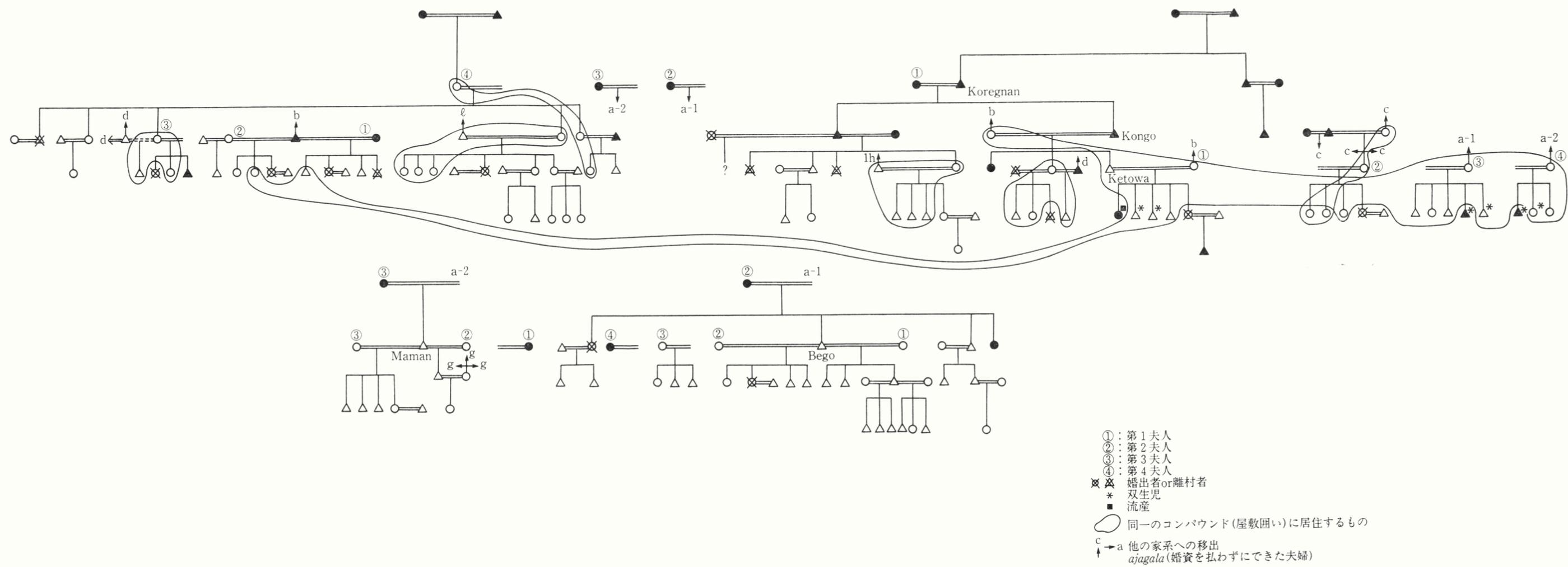


図3 Koreghan Ketowa 家の血縁関係

込みのために、家の中で薪を燃やして暖を取って眠ったり、朝方にはコンパウンドの外側で、刈り取った後の雑穀類の茎や脱穀した後の穂やバオバブの実の殻などを焚いて暖をとることが多い(図5)。

従来3~4カ日毎に開かれていた市⁴⁾は行政サイドの指導で1980年12月下旬以後市が開かれる曜日が設定されるようになった。市日には日常雑貨品の購入ばかりか物々交換も行われる。また、確実にソルガム・ビールが飲める場でもある市は人々の移動が盛んなために、知人との出会いや社交の場として賑う。ラマカラ(Lama-Kara)やカンテなど多方面からやってくるピック・アップ車やトラックは、市に出店する人ばかりでなく、村に帰省する人たちも運んでくるからである。帰りの車は、大きな町にある病院に向く人や休暇を終えた人や乗り継いだ人などと物資で満載になる。ブルクウー(Bourgou)やカジャラの市日には、製粉屋が機械を作動させるので、自分の家の石製のサドル・カーン(ひき臼)⁵⁾で粉にひく手間を省く婦人や娘たちがソル

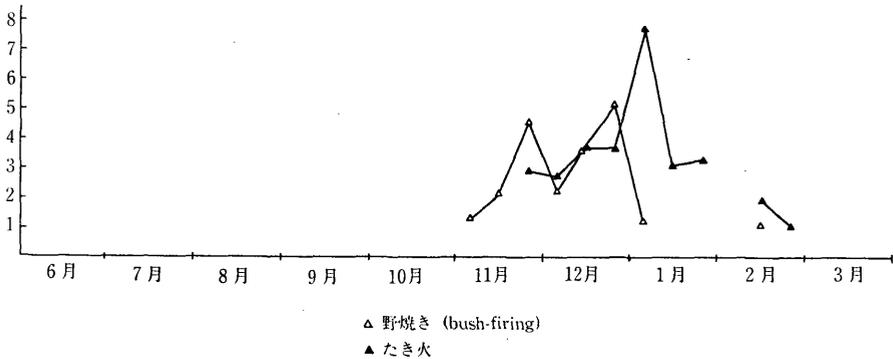


図5 月別の出現頻度

4) 調査地の住民の生活にもっとも深くかかわる市には、月曜日に開かれるカジャラの市と金曜日のブルクウーの市がある。特に、必要な物資をより安く購入したり、また物々交換を有利に行うときには、20キロ・メートルも離れているばかりか、しかも急峻な山越えをしなくてはならないニャムトグウ(日曜日)と15キロ・メートルほど離れたバサリ州のナモン(木曜日)に向くことになる。また、カジャラから東北に数キロ離れたフォンは火曜日に開かれる市であるが、乾期に、しかも壺の購入とその物々交換が主になる。これらの市に比較すると水曜日であるが不定期に開かれることが多いアンバサの市は、付近の住民が午後2、3時頃から三々五々集まり、コーラの実(コーラ・ナット)、落花生で作った揚げ菓子のコロコリ、ソルガム・ビールなどが売買される。小規模で、大きな町から車でやってくる行商人はまったくいない、マイナーでローカルな色彩が強い(図1参照)。

なお、近辺にはカジャラとブルクウーに診療所があるが、市に往来する乗り合いの車を利用して、住民からの信頼度が厚く、医療設備の整ったラマカラやアタクパメなどの病院(中国人の医師が何人かいる)に向く人も多い。

5) saddle quern. 日常的には穀類やマメ類の製粉、mataをつけるつけ汁(ソース)に使う具などをひきおろすのに使われる。また、ソルガム・ビール chukutu を醸造するために、2~3日のあいだ少々トウモロコシも混ぜて暗所で発芽させたソルガム palume(一種のもやし)をひきおろすのにも欠かせない道具である。

ガムやバンバラ・グラウンド・ナットの入った金だらいを手にして順番を待つ列が見られる。

2) 調査方法

筆者は、ランバ族の労働の投入量 (labor-intensity)、分業 (division of labor) とその季節性 (seasonality)、および生産物や採集物などの消費の傾向を探るためにケトワ家のコンパウンドの一面に借り住まいし、調査を進めた。そしてケトワ家のひとびとを中心に1回につき30分以上の直接観察、ないしは直接、本人に確認ないしは追認した生業活動 (subsistence activity) を、内容別、性別、時期的 (月を3旬に分けて10日あたりの観察頻度) に分類してみた。ただし、彼のコンパウンドの西方 300 m ほど離れた所に年とった実母と幼い娘 2 人と一緒に住んでいるケトワ氏の第二夫人は時々ケトワ家によってくることはあったが、常時、観察できなかつたために調査対象からはずした。また、少年 2 人は 3 km ほど離れた小学校に通っていて、土曜日、日曜日と学校の休日以外には家事の手伝いをしないので除外した。ケトワ家で実質的な労働に従事するのは、成人男子 2 人、女子 4 人 (実母と 3 人の妻たち) と娘 1 人ということになる。

活動の一部については、開始時刻や終了時刻を把握できなかった場合もあるので、絶対量による比較は行わない。また、調査地に連続して10日ないしは11日間滞在していない場合を除き、10日あたりの頻度に修正した。

消費活動についても、ケトワ家を中心に直接観察したものについて、旬 (10日間) あたりの観察頻度で検討を加えた。したがって、筆者がケトワ家を離れている間に消費された食物については調査対象からはずした。食物の消費についても、10日間あたりの摂取頻度にコレクトして検討した。

2. 農 耕

ランバ族が栽培する作物は表 2 に示したが、換金作物として労働投下量のインテンシティが高いのはワタである。トウモロコシや落花生の一部は換金されるが、大部分の作物は自家消費か物々交換のために利用される。

大体、5～6年間の連作を行ってから、1～2年の休耕 (fallow) 期間をおくが、休耕期間の長さやクロープ・ローテーションなどはその土地の耕作者の恣意的な判断に任せられていて、一定の作付け順序が厳密に守られているわけではない。一般的な

傾向として、休耕したあとの最初の年はソルガムを植え付けることが多く、そのあとフォニオが続く。

家の周囲の畑を別にすれば、大部分の畑は徒歩で数分から遠くて一時間弱で到達できる範囲にある。コンパウンドの周囲には、トウジンビエがわずかばかり混じったソルガムが主に連作され、下生えにササゲ類が混作される。また、家のまわりにはわずかな量のオクラも単作される。

トーゴ国の独立記念日にあたる4月27日は全国的な祝日にあたりカジャラでも村あげてのお祝いが催される。これが作物の播種を開始する目安になる。雨期に生育した食用植物では、まず、ヤムイモが最初に収穫され、その後、フォニオ、トウモロコシ、キャッサバと続く。乾期の最中に主食であるソルガムの収穫で終わる。

最近、ワタとトウモロコシの栽培に化学肥料が用いられるようになったのは農業関係を担当とする国の出先機関の指導によるものである。コンパウンドの周辺では灰やゴミの投棄と人糞が土壌の肥沃化に少々役立っているのかもしれないが、主要なソルガム畑にはとりたてて施肥はされない。しかし、牛の排泄物が肥料として役立つのを知っているために、ソルガムなどの主作物の取り入れがすんだあとの畑（穂先を切ったあとの茎が畑に横になっている）に牛の放牧は容認される。また、畑を拓くときに刃の大きな鍬 (*hagwon*) で耕起するが、その際、雑草も土中に鋤き込まれる。それらは再び雑草を生み出し、作物と競合関係にはなるが、一部は土壌中で腐食し有機肥料になる。乾期に火入れされる野焼きのあとの灰も無機肥料として土壌に還元される。

休閑して2～3年目の畑あとにソルガムを栽培するために行う畑の伐り拓き (*halum tudun*) においては、まず、有用樹とその幼樹を除いた大小の立木を伐り倒す。そのあと休閑後1～2年目の耕起 (*halum afudugun*) の場合と同様に、雑草を倒していく作業が続く。その際、約1.2mの細い棒の両端に1本の縄をしばったティータ (*tita*) という道具が使われる。両手でティータの縄を持ち、片足を棒にのせ、前進しながら雑草をおし倒していく。そのあと、鎌で倒れた草の根元近くを刈っていき、大きな刃の鍬ハグウォンであとずさりしながら土を耕起する。刈りとられた草も土に鋤き込みながら畝が立てられる。草の根が土中に残ったままで土を掘り返すために作物と雑草の競合になり、収穫までに何度か除草を兼ねた中耕を繰り返す必要がでてくる。

耕起や中耕などは、普通7～8人の共同作業ツゥバロ (*tubballo*) として行われる。朝から夕方までの仕事であれば、その畑の持主がホストになって、ソルガム・ビールと食事のもてなしをする。昼頃に終わるようなツゥバロであれば、ソルガム・ビール

表2 ランバ族の食用植物

(A) 栽培食用植物

Common name	Local name	Scientific name	*1	*2	Period collected (observed in the study site)	Remarks
Cereals						
Sorghum	māta (pl. māla)	<i>Sorghum bicolor</i>	CC	s	Nov. 12-Jan. 4	black fonio (<i>D. iburu</i>) is not utilized
Pearl millet	amāta (pl. amāla)	<i>Pennisetum americanum</i>	C	s	July 23-Dec. 17	
Rice	mānu (pl. mǎn)	<i>Oryza sativa</i>	C	s	Oct. 23-Dec. 3	
Fonio	abiyon (pl. abisu)	<i>Digitaria exilis</i>	CC	s	July 30-Oct. 17	
Maize	wāmata (pl. wāmala)	<i>Zea mays</i>	CC	s & ca	Aug. 14-Oct. 6	
Root crops						
Yams						
Bush yam	hielu (pl. hic)	<i>Dioscorea praehensilis</i>	CC	t		
Water yam	tosun (pl. tusun)	<i>D. alata</i>	C	t	July 24-Mar. 3	
Aerial yam	bandēm	<i>D. bulbifera</i>	R	t		
Sweet potato	agundēlo (pl. agundelasu)	<i>Ipomoea batatas</i>	C	t	Nov. 7-Dec. 7	
Cassava	bandusun (pl. =)	<i>Manihot esculenta</i>	C	t	Oct. 6-Jan. 29	
Cocoyam	polopolon (pl. pulopolun)	<i>Colocasia</i> sp.	R	t		
	mangani (pl. manganina)	<i>Xanthosoma</i> sp.	R	t & l	Feb. 16	
Legumes						
Cowpea	sinda (pl. sina)	<i>Vigna</i> spp.	CC	s	s: July 14-Nov. 16 l: July 20-Dec. 5	leaf: called <i>chahan</i> (pl. <i>chahasu</i>)
Bambara groundnut	agulansūlu (pl. agulansūwui)	<i>Boandzeia subterranea</i>	C	s	Nov. 17-Dec. 12	
Geocarpa groundnut	bulubun (pl. bulubulunna)	<i>Kerstingiella geocarpa</i>	R	s	Nov. 17	
Groundnut	bangansūlu (pl. bangaisūwui)	<i>Arachis hypogaea</i>	C	s	Aug. 18-Nov. 15	

Vegetables							
Okra	mānda (pl. māna)	<i>Hibiscus esculentus</i>	C C	f	Aug. 3–Nov. 25		
				l	June 27–Oct. 13		
Roselle	chandonta (pl. chandona)	<i>H. sabdariffa</i>	C	cl	Nov. 24–Dec. 29		
				l	June 16–Dec. 8	leaf: called <i>chahalon</i> (pl. <i>chahata</i>)	
	agonbilu (pl. agonbila)	<i>H. asper</i>	R	l	June 20		
	candōta (pl. candōtana)	<i>Solanum dasyphyllum</i>	C	f	July 28–Aug. 26	dried fruit: used as a sauce in dry season, too	
	bembalu	<i>S. aethiopicum</i>	R	l	Oct. 6		
	chilu (pl. chili)	<i>S. macrocarpon</i>	C	f	Nov. 4	fruit: usually eaten raw	
				l		leaf: used as a sauce	
Tomato	chumate (pl. chumatuna)	<i>Lycopersicum esculentum</i>	R	f	Oct. 6	used as a sauce	
Snake gourd	chumate (pl. chumatuna)	<i>Trichosanthes cucumerina</i>	R	l & f	Nov. 3		
Pumpkin	kambulu (pl. kāma)	<i>Cucurbita pepo</i>	R	f	Oct. 24–Dec. 10		
	bimbulu (pl. bima)	<i>Talinum triangulare</i>	R	l	June 19–Nov. 21		
	ofulon	<i>Corchorus olitorius</i>	R	l	June 27–July 16		
	ansalutihelon	<i>Amaranthus</i> sp.	R	l	June 27		
Bird chili	sowan (pl. sōsu)	<i>Capsicum frutescens</i>	C	f			
Water melon	kēkan (pl. kekasu)	<i>Citrullus lanatus</i>	C	s	July 24–Jan. 28	sown among the yam mounds & eaten raw	
	chōgon	<i>Raphionacme brownii</i>	R	t	July 21		
Bungu	kokon (pl. kokon)	<i>Ceratotheca sesamoides</i>	C	s & l	Oct. 9–Jan. 20		
Benniseed	shōkan (pl. shōkasu)	<i>Sesamum indicum</i>	C	s	Dec. 3–Dec. 26		
Fruits							
Mango	mangon (pl. mangan)	<i>Mangifera indica</i>	C	f	Dec. 2–Mar. 6		
Papaya	fulufulun (pl. fulufuluta)	<i>Carica papaya</i>	R	f	Nov. 25–Feb. 10		
Orange	lemon (pl. lemun)	<i>Citrus</i> sp.	R	f	Oct. 14–Jan. 22		

(B) 採集食用植物

Common name	Local name	Scientific name	*1	*2	Period collected (observed in the study site)	Remarks
Baobab	tita (pl. tila)	<i>Adansonia digitata</i>	C C	P	June 26–Mar. 6	pulp: called <i>tilun</i> (pl. =)
				s	June 26–Mar. 6	seed: called <i>catalan</i> (pl. =)
Red-flowered silk cotton tree	fulon (pl. fulan)	<i>Bombax buonopozense</i>	C	l	June 15–Mar. 3	leaf: called <i>andilan</i> (pl. <i>andilasu</i>)
				cl	Dec. 11–Jan. 12	calyx: called <i>fudda</i> (pl. <i>fula</i>)
Silk cotton tree (=kapok)	kumun (pl. =)	<i>Ceiba pentandra</i>	C	l	Jan. 10–Mar. 1	seed: called <i>bambilu</i> (pl. <i>bambi</i>)
				s	Nov. 3–Feb. 12	leaf: called <i>bahelon</i> (pl. <i>baheta</i>)
Locust bean tree	solon (pl. solun)	<i>Parkia biglobosa</i>	C	P	June 21–Nov. 21	pulp: called <i>suddon</i> (pl. <i>sudda</i>)
				s	July 15–Mar. 5	seed: called <i>chibangalon</i>
Shea butter tree	shumun (pl. =)	<i>Butyrospermum parkii</i>	C	s	May–April	seed: called <i>chombagan</i> (pl. <i>chombâh</i>)
Akec apple	basun (pl. bāsa)	<i>Blighia sapida</i>	R	a	Nov. 11	eaten raw when ripe
Cashew tree	aja (pl. ajana)	<i>Anacardium occidentale</i>	R	f	Feb. 15–Mar. 7	
Oil palm	won (pl. wān)	<i>Elaeis guineensis</i>	R	m & k	Feb. 14–Feb. 17	
Doum palm	kolinjan (pl. kolinjasu)	<i>Hyphaene thebaica</i>	R	p & ra	Oct. 29	available in the market
Palmyra palm	bolopolon (pl. bolopulun)	<i>Borassus aethiopum</i>	R	f	Oct. 29	available in the market
	hāson (pl. hāsun)	<i>Lippia rugosa</i>	R	l	Nov. 6–Dec. 5	
	findofindon (pl. findofindun)	<i>Psorospermum corymbiferum</i>	R	l		
	komban	?	R	s		seed used as a sauce
	alumafyandon	<i>Cyphostemma</i> sp.	R	f	Wet season	fruit: called <i>afulao</i> (pl. <i>afulana</i>)
	olulon (pl. olulota)	<i>Annona senegalensis</i>	R	f	Wet season	
	panyalon (pl. panyala)	<i>Vitex doniana</i>	C	f	July 4–July 28	
	mbabu (pl. mbabuna)	<i>Strychnos</i> sp.	R	f	Dry season	
	ujejelon (pl. ujejeluta)	<i>Nauclea latifolia</i>	R	f	Jan. 14–Jan. 15	fruit: called <i>pōlu</i> (pl. <i>poya</i>)
	amangeran (pl. amangerasu)	<i>Mitragyna inermis</i>	R	f	Dec. 1–Jan. 4	fruit: called <i>amangalu</i> (pl. <i>amangali</i>)

Mushrooms	kawon (pl. kâta)	<i>Gardenia erubescens</i>	C	f	Feb. 15	fruit: called <i>candongta</i> (pl. <i>candongta</i>) 8 species are used as a sauce
	bintalon		R	f	Nov. 29	
	afõtolu (pl. afoda) etc.		R	ms	July 4–Sept. 8	

(C) 物々交換ないしは現金で購入される食用植物

Common name	Local name	Scientific name	*1	*2	Period collected (observed in the study site)	Remarks	
Cultivated food plants							
Zinger	afawo (pl. afawona)	<i>Zingiber officinale</i>	R	rh	Oct. 5–Feb. 1	dried leaves: used as a sauce	
Onion	alubâsa (pl. alubasana)	<i>Allium cepa</i>	C	f & l			
Banana	ayabalu (pl. ayaba)	<i>Musa sapientum</i>	R	f			
Sugarcane	chumbugôli (pl. chumbugolina)	<i>Saccharum officinale</i>	R	ca			
Cola	gûlu (pl. guya)	<i>Cola nitida</i> & <i>C. acuminata</i>	C	s			
Coconut palm	kobâlu (pl. kobaya)	<i>Cocos nucifera</i>	R	k			
Lime	lemon (pl. lemon)	<i>Citrus</i> sp.	R	f			
Gathered food plants							
	amilu (pl. amiya)		R	f			called <i>amô</i> in Kabre
	anida (pl. anila)		R	f			

*1 Frequency cultivated or utilized as food

CC: very common

C: common

R: rare

*2 Part eaten

a: aril, ca: cane, cl: calyx, f: fruit, k: kernel, l: leaf, m: mesocarp, ms: mushroom,

p: pulp, ra: radicle, rh: rhizome, s: seed, t: tuber

も出されないこともある。

1) ソルガム

ソルガムの畑には、ローゼレやササゲが混播されることがあるが、ローゼレは少量で、ササゲの場合はコンパウンド近くのソルガム畑の下生えとして栽培される。

男たちは共同作業ツッパロで大きな刃の鍬ハグウォンを両手で持って、同一方向にほぼ横一列になってあとずさりしながら耕起していく。畑の端に着くと、今度は逆方向に鍬を入れながら畝を立てていく。その後、女たちはこの畝に棒で穴をうがってから、ヒョウタンの腕などに入ったソルガムの穂粒を3~4個ずつこの穴めがけて投げ入れていく。左右の足を交互に踏みながら、土をかけて前進していく。

播種から取り入れまでの間に男たちが行う中耕を兼ねた除草は3回行われるのが普通である(図6-1)。まず、1回目の除草アリアン・マランダ (*alian malanda*) は植え付けがほとんど終わっている6~7月に行われる。このとき、発芽率の悪い畑では、もう一度播種 (*replanting*) しながら除草を兼ねて鍬ハグウォンで土をかぶせていく。また、稀に葉の先端部をちぎってすてたあとの苗を移植する (*transplanting*) こともある⁶⁾。ソルガムの茎が約1~1.5mに生育した頃の除草アルマ・マランダ (*aluma*)

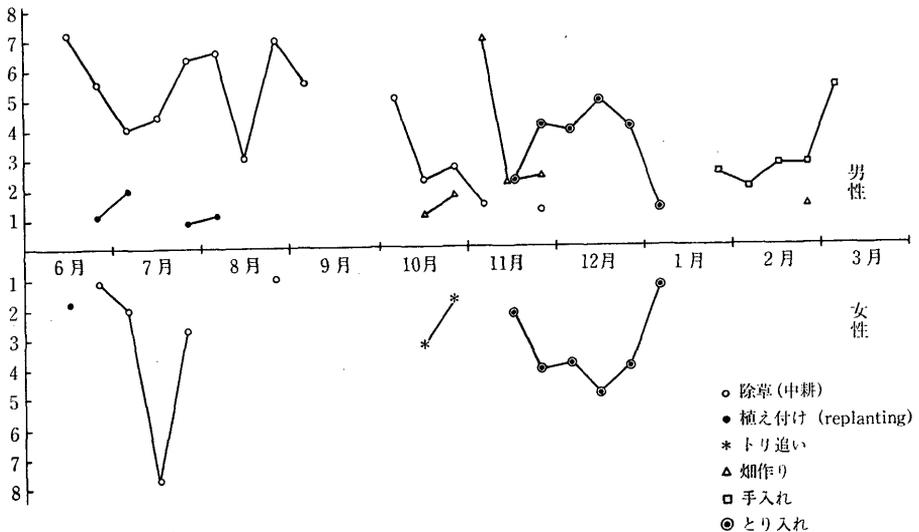


図6-1 ソルガム (*Sorghum bicolor*)

6) 葉の先端部を手でちぎりとるのは、鳥の雛を強壯するために爪の先端部を両刃カミソリで切り取ることに近似した措置かもしれない。しかし、作物にこうした措置を施すのは、一般的かつ、日常的なものではない。

malanda) は鍬ハグウォンで除草をしながら、作物の根元に土をかぶせていき、強い風雨から茎を保護する。このあと、乾期に入って、3m 近くに伸長したソルガムの茎の下方の葉が赤茶色に枯れた頃に行われる3回目の除草アレラ・マランダ (*alela malanda*) は枯れた葉を取り除いて風通しをよくし、雨のために土が流出して地表に露出した根に土をかけて補強し、穂を十分に熟させる。アリアン・マランダとアルマ・マランダは何人かの男たちが行う共同作業としてよりも、単独で行われるのが普通である。また、父母に言いつけられた少年たちが小規模な畑やコンパウンドのまわりの畑などを中耕したり、女が1人で刃の小さな鍬ブンダン (*bundan*) を使って除草する。こうした除草や中耕は取り入れが始まる11月初旬で完了する。穂が熟す10月頃には、子供たち、少年、少女たちが畑に向いて大声をあげたり、両手で強く打って鳥追いの仕事をする。

穂が十分に熟した頃を見計らって、男たちは立ったままの姿勢で足で茎の根元近くを踏み倒していく。この後、男女一緒になって、ナイフなどで穂先を切り取る。刈り入れは、11月中旬から1月上旬にかけて行われる。畑の一箇所に円形に集積した穂を、女たちが金だらいに入れて家まで頭上運搬する。コンパウンドの中庭などで天日乾燥したあと、穀竿で叩いて穂についたゴミや埃などを叩き落とす。このとき、脱穀した穀粒は当座の消費分に当てられるが、残りの大部分は穂のままで泥で作ったソルガムの穀倉ブヨン (*buyon*) や草を編んで作った高床式の穀倉カチョーラ (*kachōla*) に貯蔵される (図2)⁷⁾。

穂先を切り取った茎をそのまま畑に放置しておいて、1月下旬から3月にかけての乾期の最中に、枯れたものを一箇所に集めて燃やす。しかし、コンパウンドの周囲においては、ソルガムの茎の1/3ほどの高さで切断したものをそのまま槍おすまのようにしておくことがある⁸⁾。

早生のソルガムを植えている人もわずかにいるが、それは端境期の消費に多少役立つ程度で、その栽培量は多くない。同じ畑でも面積が広いために播種の日がずれたり、また、植え付け後リプランティング (*replanting*) をする場合もあるので生育期間や生育度のばらつきはあっても、穂が十分に実ってから刈り取りを行うのが普通であるため、収穫時期は同一になる。

7) 植物性食物には天日を利用し、壺やヒョウタン、泥製の容器 *pundelian* を利用して貯蔵される種類が多いのに対して、動物性食物の場合は、貯蔵される物の種類数も量も多くない。

8) 近隣のカブレ族においては、バオバブなどの大きな木に長い茎を立てかけておき、その日陰を利用してヤムイモの種いもをストックする。

2) フォニオ

B. C. 5,000年頃から栽培され、スーダン・サバンナ帯で最も古い食用作物であるフォニオは1グラム中におよそ2,000粒 [PURSEGLOBE 1981] が含まれるほどの極小の貧弱な穀物であるために、英語ではハングリー・ライスと呼ばれる。このメヒシバ属のフォニオには、2種の栽培種がある。そのうち、穂が脱穀しにくいので主にソルガム・ビールの醸造に用いられるブラック・フォニオ (*Digitaria iburua*) は、北部トーゴからベナンに連なるアタコラ山系に住むランバ族農耕民の一部が栽培していたという報告 [PORTÈRES 1976] があるが、大部分のところでは、フォニオ (*D. exilis*) の栽培が一般的である。

女たちは、フォニオの穀粒を手ですくって投げたあと、刃の小さい鍬ブンダンで軽く土を被せていく。フォニオの種子には少量のローゼレやトウジンビエの種子も混ざっていることが多い。発芽してしばらくの間のフォニオ畑は淡く柔らかい草色の絨毯を敷きつめた景観を呈する。その後、8月以後の刈入れが始まるまでに、単独か、3～4人、多くて5人くらいの女たちのツッパロで、除草が2回ほど行われる。その際、雑草は手で引き抜かれたり、鍬ブンダンで取り除かれる。とった雑草が手に一杯になったら畑の一箇所に集めて置く。女たちのツッパロに際して、ソルガム・ビールや食事などのもてなしがないのは男たちの農作業と比較して軽度であるためであろう。

茎が40cmほどにまっすぐ伸びて、茎の先端に白っぽい穂が付き始める。穂が茶色っぽく色付き始める頃は雨期のピークにあたることが多い。実った穂の重みと雨のために積先が倒れかかる頃、野鳥の群れが穂をついばみに来る。茎や穂のしげみに身を隠す鳥を畑から追い出すために、少年や少女たちが早朝、昼、夕方と、1日2～3回、鳥追いを行う。また、家から火のついた薪を持参して、畑で焚火をして煙をたなびかせたり、手を打ちながら、大声をあげたり、空缶を棒で打ち鳴らして威嚇する。彼らは、パルミラヤシの葉の繊維で編んだ投石器アフダラン (*afudalan*)⁹⁾ を携帯することもある。時には大人が銃に散弾をつめて打ち放ったり、パチンコ (*tai*) を用いて追い払う (図6-2)。

身内だけ (例えば親と息子) で穂の成長具合を試す意味で、穂の熟しているものを

9) *afudalan* (pl. *afudalasu*): 投石器 (stone-sling) は *tolowata* (草本の一種: 未同定。 *kisyu* で作った縄 *nambilu* ではない) を用いて自作される。特に *abionta* (フォニオ畑) での鳥追いの時に使われる。両端 (①と②) の長さが160cmほどある紐状に編んだものの真ん中ほどに石を置くための少々幅広くなった箇所③がある。まず、①の穴に中指を通してから、②を親指と人差し指で握る。③に小石を置いてから、ぐるぐる振り回し、②の方を離すと③の石だけが飛び去る。紐全体を飛翔させるのではない。 *magajijun* や *bulinijo* などの中型の鳥の捕獲は無理で、 *asumasu*, *tabusu* (野生のホロホロチョウ), *chafulan* (ハトの一種), *lyan* や *lisu* など小型の鳥を狙う。

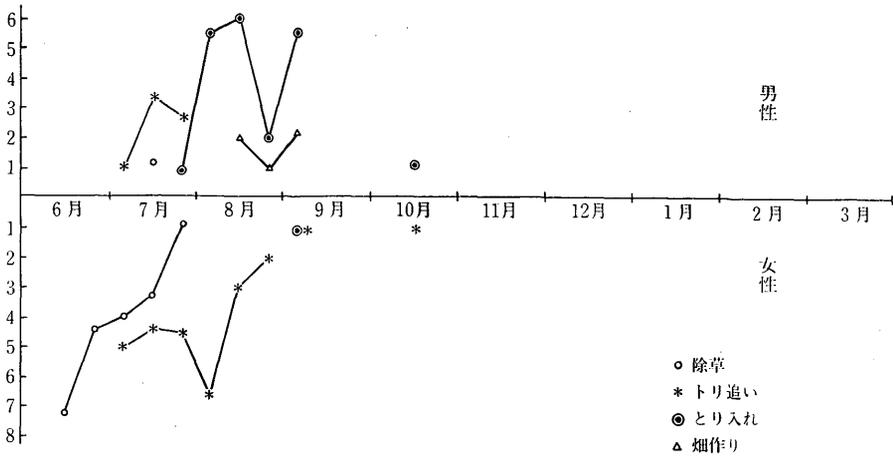


図6-2 フォニオ (*Digitaria exilis*)

選択的に少量刈り取ることもあるが、本格的な刈り取りは4～5人から7～8人の男たちがツッパロで行われる。腰バンドの前方に紐でくくったリョウトラン (*ryōtolan*)¹⁰⁾ をぶら下げて、横一列になって前屈した姿勢で前進しながら、ナイフでフォニオの根元から10 cm ぐらいの所を刈り取っていく。それが左手一杯になったとき、根元から右手で引き抜いた数本のフォニオで、刈り取ったフォニオの束の根に近い方をしっかりと巻きつける。巻きつけるフォニオの終端部をリョウトランの鋭った先端部で押し込んではずれないように締めつける¹¹⁾。きつく縛られたフォニオの束は後方に投げられ、その束を女や子供たちが回収し、刈り取った畑のあとの一面に、穂先を上にして一束ずつ円陣を組むように立て掛けていく。大きな陣笠状に積み上げられたフォニオはこの状態で2～3日畑に放置され天日に干されるが、鳥の食害を防ぐために当座の消費分を脱穀したあとのフォニオの藁くずが被せられる。

フォニオの播種から刈り入れまでの一連の仕事で男が関与するのはこの刈り取り作業だけである。女たちは畑からフォニオを金だらいに入れて家に運び、コンパウンドの中庭などで、両手で壁を支えにして、5～6束のフォニオを両足で少しずつ前方に回すようにしながら踏みつけて脱穀する。

10) 刈り取ったフォニオの束を縛るのに使う道具で、アンテロープの角、牛の角、マメ科ミモザ亜科の木 *chatachatan* (*Prosopis africana*) などで作ったものがある。いずれも、一方の先端部が尖っている。また、形状は作業能率を上げるために直線状でなく尖った先端部に反りをきかしている。

11) フォニオが左手一杯になるまで刈り取る。手に一杯になったものを束ねる時、成人した男性でなければその束の太さは十分でないという。このため、まだ手の小さい少年などにはこの仕事は不適といわれるが、少年たちだけで刈り取り作業をやっているのを観察したことがある。女たちが足で脱穀するときに、小さな束では作業が十分にはかどらないことと畑での作業能率が上がらない理由に基づくためかもしれない。

ツウバロのローテーションの関係で長引くこともあるが、刈り取ったあとの畑は大体1週間ほど放置された後、男たちだけのツウバロで鍬ハグウォンを用いて短い茎と根が残ったままの状態ですぐ耕起される。この畝は裏作に利用される。裏作にゴマ類を植える場合は、一方を掘り起こして畝を立て土をかけていく。バンバラ・ナットを裏作に利用する場合は畝を立ててから豆を1粒ずつ植え込んでいく。

二毛作で播種するゴマ類は、10月頃から取り入れが可能である。稀に裏作としてソルガムを播く場合もあるが、取り入れは翌年の1月頃になる。

3) トウジンビエと米

最も耐乾性に優れた作物といわれるトウジンビエはサヘル部の諸部族にとっては最も一般的な作物であるが、スーダン・サバンナ帯のランバ族ではその栽培量は限られている。トウジンビエだけが植えられる専用の畑はなく、普通、ソルガムと一緒に播種される(図6-3)。早生の品種もあるようだが、その栽培量は少ない。

ランバ族が栽培している米は、ニジェール川で開発されたグラベリマ稲ではなく、アジア種(*Oryza sativa*)である。稲の畑は雨水によって、水かさが高くなるような場所を選んで畑が作られるので陸稲(upland-cultivation)ではない。男4~5人が、ほとんど立木がなく草におおわれている所をまずハグウォンで一方だけを起す。そ

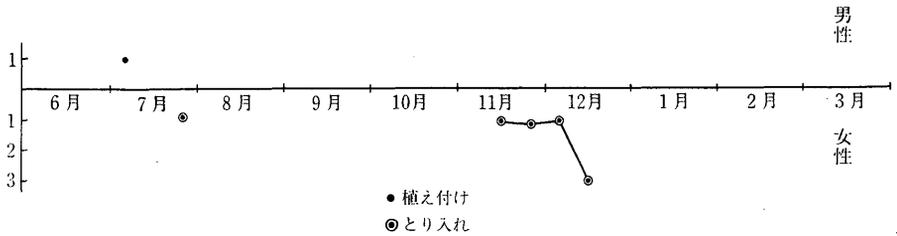


図6-3 トウジンビエ (*Pennisetum americanum*)

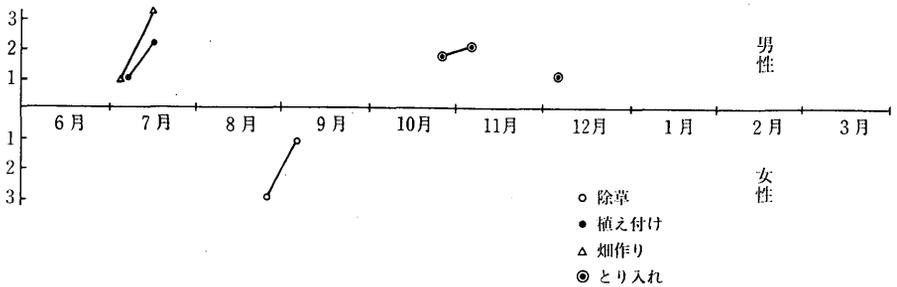


図6-4 米 (*Oryza sativa*)

の上に粃を手でばら播いてから、もう一方の土を掘り起こして畝を立てる（図6-4）。したがって、畝のもっとも高い所にだけうまく播種することにはならないので畝と畝の間の低い所にも芽が萌出することになる。ソルガム畑の刈り拓きとは異なって、雑草を倒す道具ティータは使われない。やはり、直接ハグウォンで草も土も掘り起こされるので雑草も土中に埋まった畝になる。

発芽して間もない頃、苗を鳥の害から保護するために、棒切れの先にひらひらさせる細長く切ったビニールを縛ったものを土にさし込む。

稲の畑の除草は妻たちや娘たちが鋤ブندانを手にして行われる。男たちのツッパロで畝に対して直角に横一列になって前進しながら穂先を刈り取っていく。根元から10cm くらいの所を刈るが、そのとき刈った束を左手でつかみ、右手に持ったナイフで切っていく。刃の切れが悪くなると、畑に持参した平たい砥石で時々刃を研ぐ。手に一杯になった稲はフォニオのように束ねないで、適当な所に置いておく。女たちは男たちが刈ったものを回収しながら、刈り残しを手で引き抜いていく。女が2人で向かい合って雑草を編んで作った縄や樹皮などで束ねた稲は、金だらいに入れて家まで頭上運搬される。

4) トウモロコシ

除草は男たちがツッパロで行うのが普通であるが、少女2～3人が一組になって行うこともある。トウモロコシの場合、茎が40cm くらい伸びた頃に、根元近くに棒で穴をあけて、そこに化学肥料¹²⁾を入れて手や足で土をかぶせる。施肥は主に女の仕事であるが、男が手伝うこともある（図6-5）。

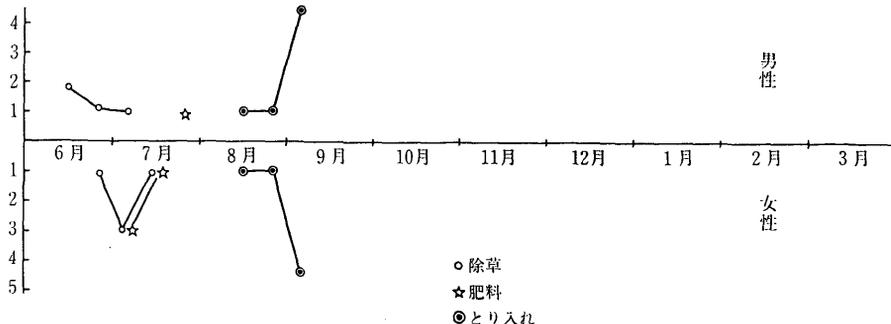


図6-5 トウモロコシ (*Zea mays*)

12) 首都 Lomé で作った化学肥料で、50 kg 詰めなのが2,500 F。ワタの栽培に使われる肥料に比べれば半値である。

8～9月にかけて、男女が取り入れを行うが、切りとった穂だけを麻袋などにつめて家に運ぶ。その後、何度か中庭などにひろげて天日干しを行う。

1984年、ケトワ家で取り入れられたトウモロコシの数はおよそ2,000本(大きささまざまな大きさを平均20cm位の大きさにならした時の概算)で、自家消費と大部分が物々交換に用いられている。

5) ヤマイモ類とその他の塊根類

塊根類のなかでもっとも作付面積、労働投入量の多いのはヤマイモである。降雨量によって生育が規定されるヤムは降雨量に恵まれたランバ・ランドがヤム栽培の北限に位置する。それ以北で見られるヤム類は南からトラックなどで運搬されたものである。ヤムの種類は15種ほどあるが、ギニア・サバンナあるいは熱帯降雨林起源のホワイト・ギニア・ヤムやイエロー・ギニア・ヤムは少なく、大部分はブッシュ・ヤム (*Dioscorea praehensilis*) とダイジョ (*D. alata*) が主な栽培種になっている。

女たちがヤマイモの種いもをストックする仕事や川での泥落としや運搬の仕事を除けば、塊根類の作業はほとんど男手によって行われる(図6-6)。ヤマイモのマウンドは乾期の12月以後に作られ、種いものストック(数日間土中に埋めて乾燥を防ぐ)や植え付けまで貯蔵小屋チュクル (*chukulu*)¹³⁾ にストックするのは1月の仕事になる。ヤマイモの場合は長期間にわたって取り入れが可能であるために、ある一定の時期に収穫期が集中する穀類と異なる大きな特徴だと言える。また、土中に埋めたままの状態

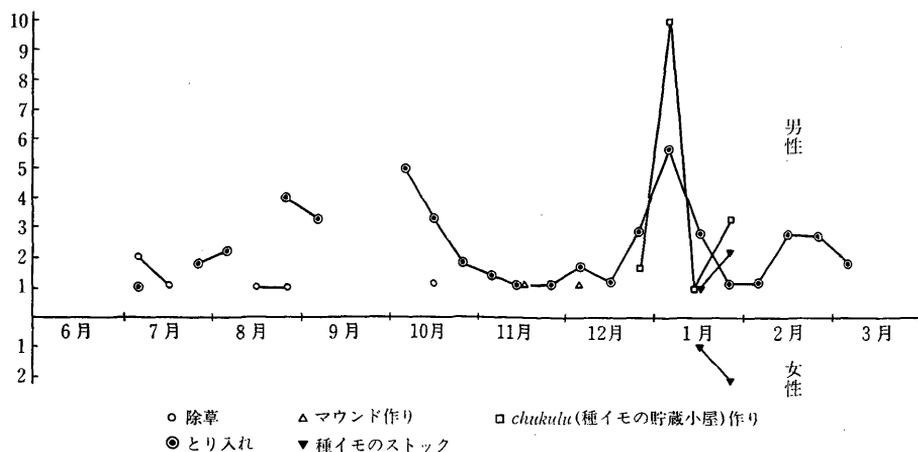


図6-6 ヤマイモ類 (*Dioscorea* spp.)

13) ソルガムの穀倉と異なって作物が直に地面に接する(図2参照)。

で生育が持続するために、虫や鳥などの被害を受けにくい作物である。さらに、穀類と異なって生育の過程でほとんど除草を必要としない利点もある。しかし、マウンド作り (mounding), 植え付けのあと種いもの生育を乾燥や暑さから守るためにマウンドのてっぺんに葉や土や藁くずなどをかけるマルチング (mulching) やヤムの蔓を這わせるためにマウンドに枝を立てるステーキング (staking) などの集約的な労働がヤムイモ栽培にともなう。

同じヤムイモのマウンドに、少量ながらサツマイモやキャッサバなども植えたりする (図6-7, 6-8)。また、ヤムイモのマウンドの斜面を利用して、オクラや落花生などを植えることもある。

一筆846個のマウンドのある畑で、ヤムが発芽していたのは640マウンド、全く芽が出ていなかったマウンドが134個あった。これらのマウンドを利用して、キャッサバ41本、サツマイモ42本が植えられていたが、一つのマウンドにはキャッサバもサツマイモも植えてあった。芽が出ないヤムイモのマウンドは後日マウンドのてっぺんを鍬でつぶして、高さを半分くらいにした円錐台状のマウンドにしたものに、サツマイモの

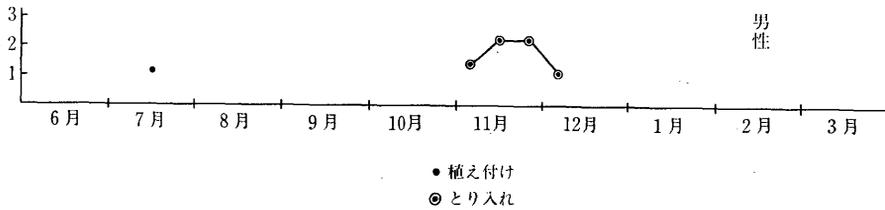


図6-7 サツマイモ (*Ipomoea batatas*)

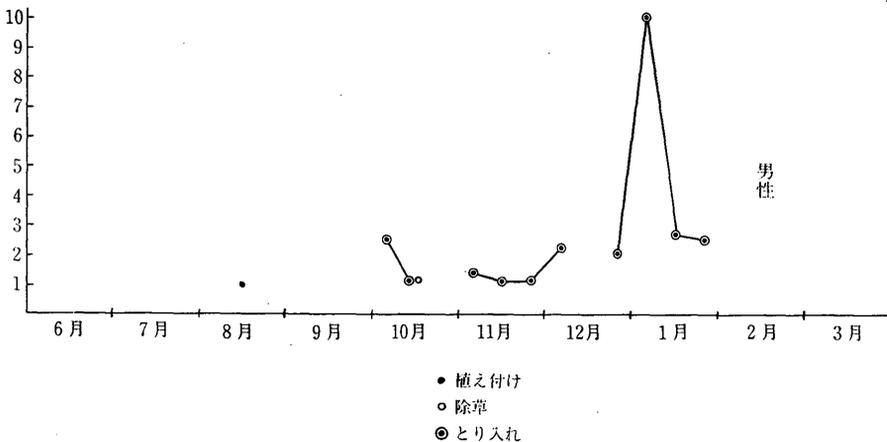


図6-8 キャッサバ (*Manihot esculenta*)

茎と葉に土をかぶせるだけの栄養繁殖 (vegetative propagation) を試みるのが普通である。また、キャッサバも枝や茎などの一部を、フォニオ畑の裏作のときに掘り起こして作った畝に栄養繁殖を試みることもある。

ヤムについて重要な塊根類は16世紀以後、スペイン人やポルトガル人によって新大陸から持ち込まれたトウダイグサ科のキャッサバである。キャッサバは栽培が容易で粗放的な農法で収量があげられる特性のために、アフリカの諸部族に広く取り入れられた作物である [武田 1987]。キャッサバにはシアン配糖体を 1 kg あたり 100 mg 以上含むビター・キャッサバと、シアン配糖体を外皮の部分にしか含まず、その量も 50 mg 以下のスイート・キャッサバの 2 種類がある [BILHOUS 1972]。ビター・キャッサバは収量が多い反面、生食できず、水晒し、加熱などの毒抜きの調理過程が必要である。しかし、スーダン・サバンナ帯の住民がスイート・キャッサバを栽培しているのは、住民の嗜好と乾燥した気候条件に規定されているためであろう。ランバ族はそれを生のままで食べたり、焚火で焼いて食べることもあるが、大部分は外皮を削ってから天日に干し、十分乾燥させたものを臼に入れて縦杵で搗いた粉を利用する。

6) その他の食用作物

落花生は5月に植えて、8月中旬から11月にかけて取り入れが可能になる。ヤムイモのマウンドの傾斜部やトウモロコシと一緒に畝に少量植えられたりする落花生はつまみぐいを目的とする程度の生産量と考えてよい。

牛2頭に犁を引かせて、畝の間の除草と中耕を行なったあと、女たちが化学肥料を施肥する近隣のカブレ族を観察したことがあるが、ランバ族ではこうした手のこんだ栽培は稀である。除草は主に少年たちが時には成人の男たちも手伝って、もっぱら鍬ブンダンを用いて行われる (図6-9)。

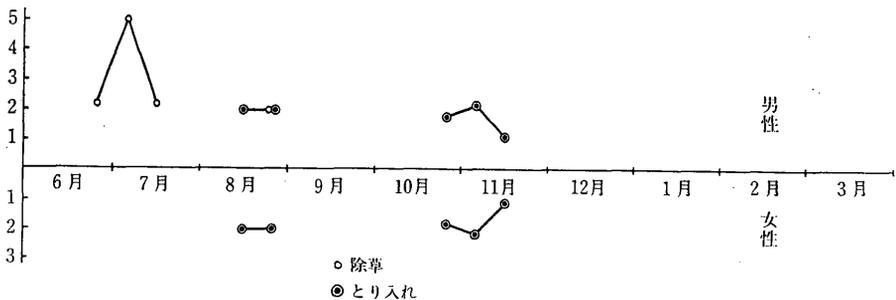


図6-9 落花生 (*Arachis hypogaea*)

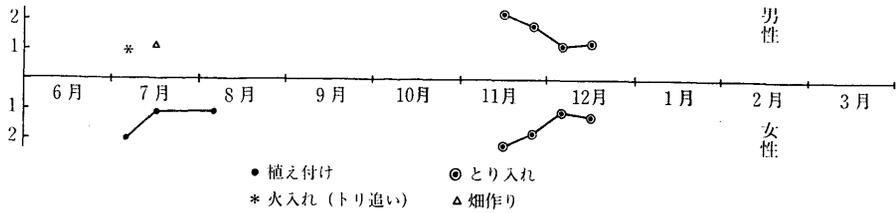


図6-10 バンバラ・ナット (*Boandzeia subterranea*)

8月中旬から11月にかけての取り入れには、まず畑で両手で数本の茎をつかんで根から引き抜く。それらを金だらいに入れて近くの木陰に運び、種子の入った殻だけをしごく。腰をおろして談笑しながら、時おり生の落花生をほおばれる作業であるため大人にも子供にも歓迎される農作業である。

バンバラ・グラウンド・ナットは男たちがハグウォンで掘り起こして作った畝に、女たちが棒で 20 cm ほどの適当な間隔に穴をうがう。立ったまま、穴に種子を1個ずつほうり込んで、足で土をかぶせる (図6-10)。植え付けから発芽するまでの期間はやはり鳥害をうけやすいので、畑近くに薪を燃やして煙をたなびかせ鳥の接近を防ぐ。しかし、鳥にやられた畑に植え直しをすることもある。取り入れは11月から12月に、家族のものが総出で、ブンダンで根の所を掘って茎を引き上げる。豆が入っているさやは根から離脱しやすいために、落花生のように地面から引き抜けない。土中に残っているさやは落ち穂を拾うように掘り起こして回収することになる。そのあとは木陰に集まってマメをもぎ取るが、落花生と異なってバンバラ・グラウンド・ナット

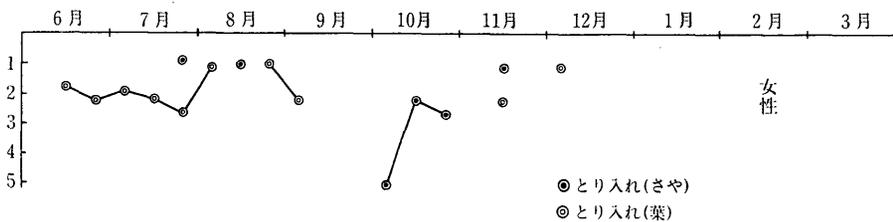


図6-11 ササゲ (*Vigna unguiculata*)

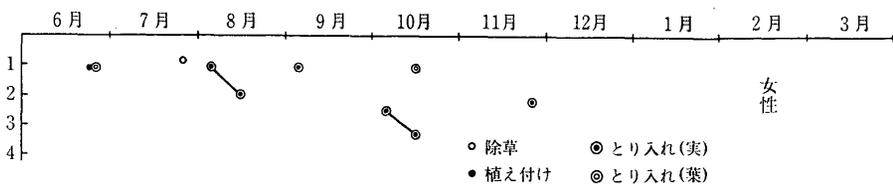


図6-12 オクラ (*Hibiscus esculentus*)

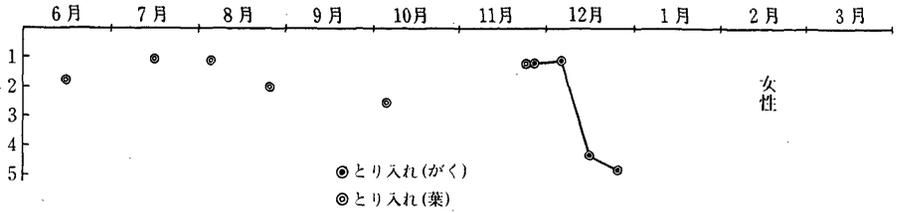


図6-13 ローゼレ (*Hibiscus sabdariffa*)

はあまり生食されない。もっともドミナントな調理方法としてはゆでるか、殻ごと乾かしてから粉にひいたものが利用される。

副食として高頻度に利用されるササゲ、オクラ、ローゼレなどはそれぞれ専用の畑に栽培されることはなく、多くはソルガム畑などに混播される。いずれも、雨期の半ばから乾期の初めに取り入れが行われ、全作業が女手によってとり行われる (図6-11, 図6-12, 図6-13)。

7) ワ タ

ワタの植え付けは、主要な食用作物の植え付けが終わった6~7月に始まる。まず、ハグウォンを用いての成人男子たちの畝作り (*amun wātunda*) が半日ないしは1日の共同作業ツッパロで行われる。既製で市販品の犁を使い、2頭の牛にひかせながら畑を伐り拓くカブレ族とは異なって、ランバ族の労働は家族単位かつツッパロが主になる。男たちが立てた畝に女や子供たち、ときには成年男子も加わって、種子を植え付ける。棒で50~60 cm ほどの間隔に穴をうがち、その穴にワタの種子を5~6粒ず

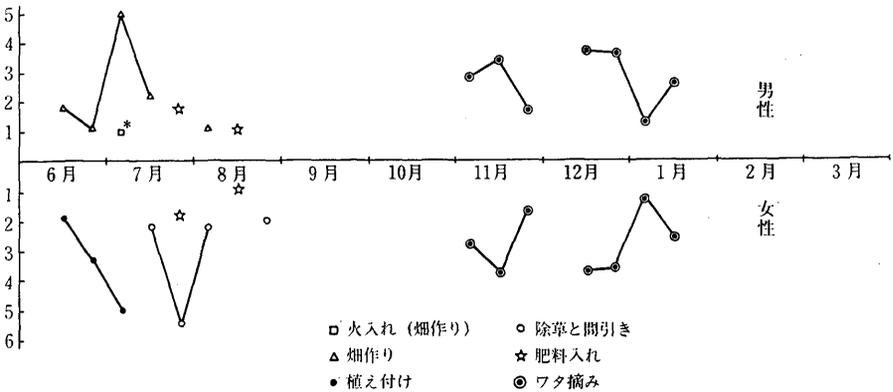


図6-14 ワタ (*Gossypium sp.*)

つ入れ、軽く土をかぶせる。発芽すると根の近くに棒で穴をうがち化学肥料¹⁴⁾を入れる。その後、間引き (*abbason wātunda*) の仕事が続く (図6-14)。

男たちがハグウォンで除草を兼ねて、作物に土をかぶせる中耕をツッパロで行ってから、11月上旬頃からのワタ摘みの前に、もう一度中耕が行われる。1月中旬には取り入れを済ませ、出荷することになる。麻袋につめられたワタは、アンバサ (*Agbassa*) の小学校まで運搬され、買付けの人に計量される。ワタの種子は食用に利用されないし、油もとらないので、翌シーズンの播種に使う分だけを残して、種子のついたままで出荷されることになる。

3. 採 集

トカゲ類 (*amanganjilu* など)、バッタ類 (*lagel* や *gumon* など)、サソリ (*pajyan*) などの小動物は子供、少年、少女の捕獲対象になる (図7)。

雨期の始め頃に羽化するシロアリの羽アリ (*amola*, reproductives) はアフリカの諸部族に一般的に見られるように食用のために採集される [BODENHEIMER 1951]。ランバ族もその例外ではないが、兵隊アリ (*soldiers*) は採集の対象にはならない。しかし、ホロホロチョウ (*Numida meleagris*) やニワトリの糞の餌にするためにトリ塚 (*termite hill*) の一部を壊してシロアリを採集することがある。雨期、乾期を通じて、アリ塚を壊して穴をうがち、そこにルロン (*lulon*, 未同定) やカキノキ科のアマンゲラン (*amangeran*, *Diospyros mespiliiformis*) の木の葉のついた枝を突っ込んでおく。しばらく放置した後に、それらに食いついたシロアリの群れをたたいて、金だらいに入れる。また、アフシル (*afusilu*) という方法では、壺にバオバブの実の殻を割ったも

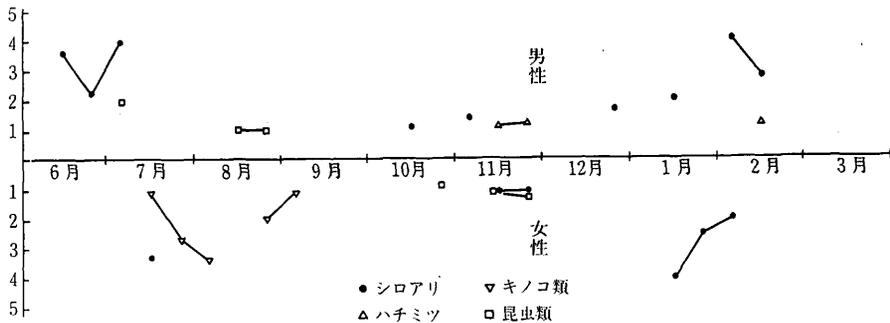


図7 採集活動

14) トウモロコシの化学肥料よりは、1袋 (50 kg) で 5,000 F と倍の値段である。

の、ソルガムやトウモロコシの茎を短かく切って砕いたものなどを壺一杯に詰める。これをアリ塚の跡で平坦な所を選んで少し掘って水をまいたところにこの壺を逆さに埋めて4～5日間放置し、壺の中にシロアリを誘引する。ランバ族に近接して住んでいるタンベルマ族の場合は壺を逆さにして土に埋めるまではランバ族と全く同じ方法でシロアリを採集するが、土器の中には削ったマメ科ミモザ亜科のパルクア (*Parkia biglobosa*) の樹皮と乾燥した牛糞を入れる [和田 1979b] 点でランバ族と異なる。

母親たちが水汲みや薪集めなどに行った折に捕まえたバッタなどの類は子供たちに与えられる。また、耕起しているときに土中から出てきたコオロギの一種 (*afun-balu*, pl. *afuma*, 未同定) なども採集の対象になり、畑仕事のあい間に棒に突き刺し焚き火で焼いたものは食用になる。

野生ミツバチの蜂蜜の採集は少年や男たちが夜間に行うことがあるが、その頻度は多くない。逆にした壺をいくつか積み重ねた巣箱を樹上に設置しているのをたまに見ることがあるが、ミツバチが営巣しているのは稀である。

食用になる7種類の茸 (*afotolu*, pl. *afoda*) は女たちが畑仕事や水汲みや薪集めなどのついでに採集される。天日に干したものはスープの具になる。

アカテツ科のシアー・バター (*Butyrospermum parkii*) の木から実が採集できるのは3～4月で、5月にはもう実は見かけられない。これは、スーダン・サバンナ帯での油料植物として、熱帯降雨林に産するアブラヤシに匹敵するほどに重要である。産出量はアブラヤシとは比較にならないほど少ないのが欠点である。しかし、この油は融点が高いために常温でも固形のまま保存することができる。また、野火に強く、いわば耐火性のある樹種であることも野火を常套手段とするサバンナ住民に都合がいい。採集後、殻を除いて胚乳だけを天日乾燥したものを、小石と砂利とともに土器の破片に入れて十分に熱で焙る。さらに、これを臼でついて砕いてから、水を入れた壺に入れて煮つめ、その上澄み (*chombäthnun*) だけをスプーンですくいとり別の容器に移されたものが保存される。

バオバブは幼樹のみならず成木の葉も採集の対象になる。後者の場合、少女などが木にのぼって (梯 *belon* を使うことはない) 摘みとり、地面に落としたのを拾い集める。実は乾期に採集される。長い棒などで樹上の実を叩き落とすことが多い。実は自然裂開しないために堅い殻 (shell) を石にぶついたり、棒で叩いて割らなくてはならない。実の内部にある乾燥してさらさらした白い果肉 (pulp) と種子は臼に入れて杵で軽く搗いて分離される。風撰して、繊維性の筋を取り除いた果肉はストックされる。種子はゆでてから種皮 (seed-coat) を剥ぎ、まが玉状の胚乳だけが天日に干される。

後日、この胚乳は一種の発酵みそチュードゥー (*chūdū*) として利用される。

マメ科ミモザ亜科のバルキア (前出) は黄色の粉状の果肉 (*sudda*) と種子の胚乳 (*chibagalon*) が利用される。食用以外にも、実のさや (*pod-husk*) の薄い外皮 (*adian*) は、家の土壁や床のひび割れ防止に利用される。アディアンを水につけたために赤茶色になった液体は新鮮な牛糞とラテライトの土とシロアリのアリ塚の土 (フォニオのわらくずを混ぜることもある) を混ぜあわせて作った粘土の壁や床を叩き棒タン (*tan*) で叩いて強化するのに使われる。

サバンナでは高木の類に属し、乾期に赤い花を咲かせるキワタ科のシルク・コットン・ツリー (*Bombax buonopozense*) の萼 (*fudda*) は天日乾燥されたあと、食用になる。シルク・コットン・ツリーは棒で花を落として採集することもあるが、高木であるため、強い風が吹いて自然落下したものを拾い集められることがおおい。

同じくキワタ科のカポック (*Ceiba pentandra*) は幹にとげがあるので、長い棒を用いて萌え出して間もない若葉 (*bahelon*) をたたき落とす。バナナ状の細長い実は、樹上で裂開して中のカポック綿が風に吹かれて飛翔する以前に落とされる。その種子 (*bambilu*) は、発酵みそ一種チュードゥーとして利用される。カポック綿は枕に詰めてクッションに利用されるぐらいで他に用途はない¹⁵⁾。

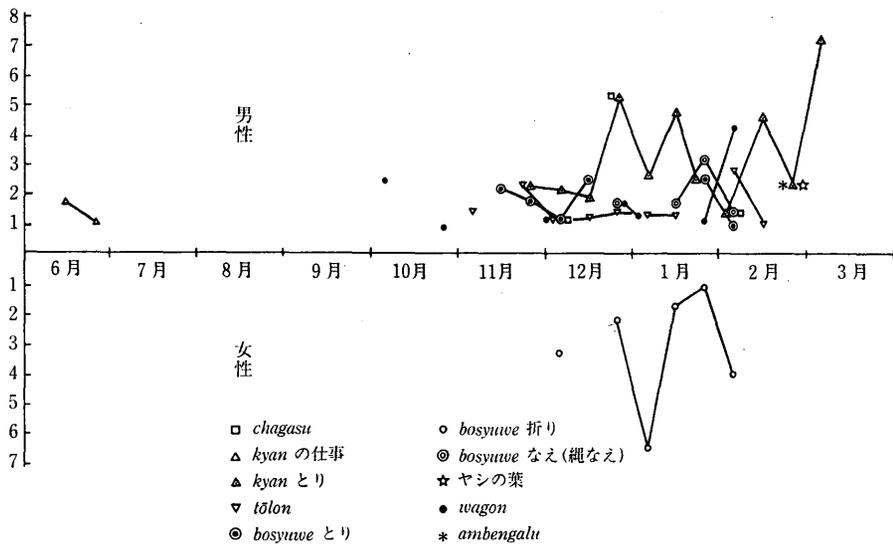


図8-1 草刈り関係の活動

15) ワタより繊維が細いのであるが、繊維自体にねじれがなく、からみ合わないで糸に紡げない。しかし、野生のカポックの木からは良質のカポック綿がとれるので、ドイツ植民地時代にはその採集が奨励された [IRVINE 1961]。

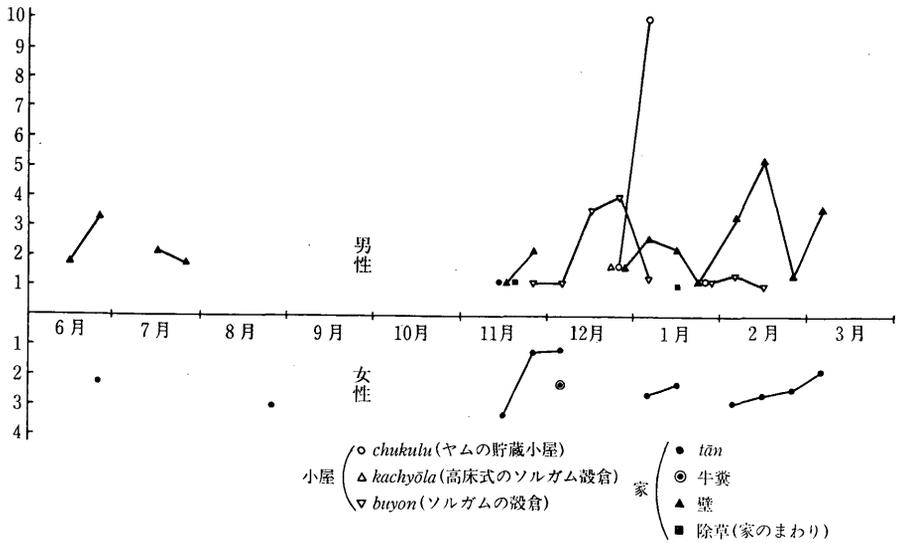


図8-2 家・小屋関係の活動

乾期に入って、男たちが採集する禾本科の草木には、よって縄にする禾本科のボシュウエル (*bosyuwelu*, *Londetia arundinacea*), 屋根葺きに用いるキシユ (*kisyu*, *Andropogon ascinodes*) やチャス (*chasu*, *Cymbopogon giganteus*) などがある (図8-1)。乾期の野焼きの前に淡褐色に枯れた 2 m くらいの草木を鎌オゴト (*ogoto*) で刈りとり、束ねて家のまわりに立てかけておく。ボシュウエルは大人たちがとってきたものを、乾期の寒い朝方に少年や少女たち、また時には手のすいている老人なども加わって、コンパウンドの外で焚火で暖をとりながら、先端から第一節目のところを手で折っていく。30~40 cm ほどの先端部だけが縄用に利用されるだけで、残りはたきつけにされる。成人男子数人の共同労働で、1人が水につけたボシュウエルを石の上に乗せて棒で叩いて柔らかくしたものを縄になう。できあがった縄は、屋根葺きの際に用いられるが、一部は市に行って売ったり物々交換の材料にする。屋根葺き用のキシユやチャスは、まず、地上で適当な太さに束ねたものを屋根の上の人に渡していく。この束は新しく刈りとったものだけでなく、今までに使っていた古いものと混ぜて使うこともある。穂先を上にして、屋根の下側からぐるっと周囲をめぐるして上方に重ねていく。ボシュウエルで作った縄やジャケツイバラ亜科のワゴン (*Pileostigma thonningi*) の樹皮を紐にしたものでチャスやキシユを屋根の支えの棒に縛って固定していく。屋根のとんがり帽子状の先端部を紐で縛った後、底の抜けた壊れた土器や底の抜けたほうろうびきの器などをその上にかぶせておさえる (図8-2)。

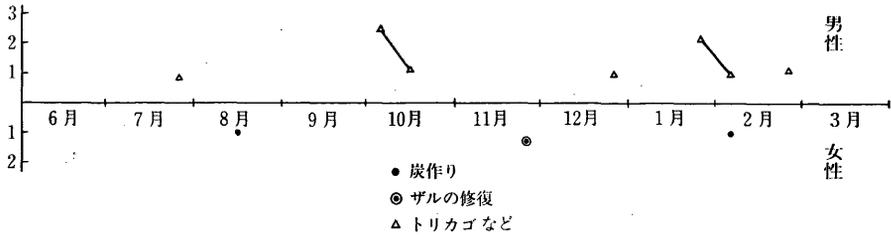


図8-3 その他の活動

成人した女たちは暇をみつけて斧ラータ (*lata*) で叩き切ったジャケツイバラ亜科のマロン (*malon*, *Burkea africana*) やマメ科ミモザ亜科のチャタチャタン (*Prosopis africana*)¹⁶⁾ の木で炭マータ (*mata* pl. *mala*) を作る (図8-3)。炭作りは1984年に調査地ではじめて観察されたものであるが、カジャラ近辺の人びとはそれ以前にも市に出荷していた。調査地周辺では、鉄製の市販品 (ラマカラに製作者がいる) の煮台マサン (*masan*) を個人的に購入して所有している人もいるが、これを使って炭で煮炊きをすることは稀である。日常の生活では薪が主要な燃料になっている。しかし、薪の収集も思うにまかせなく、不足がちになる町の住民にとっては、田舎の女たちによって生産される炭は必需品である。麻袋に詰めたり金だらいに入れてカジャラやブルクウーの市まで運びこまれた炭は一部は市で売買されるものもあるが、大部分は仲買いに買いつけられ車で町に運ばれる。カジャラ以東の女たちは炭を詰めた麻袋1俵を頭上にのせ、急峻アタコラ山塊を登り、20kmも離れたニャムトグウーの市に出向く。炭作りは技術的には難しいものではないが、どの女も炭を作るわけではなく、こづかい稼ぎの労働といえる。

4. 狩猟と漁撈

水汲みに出かけた女たちがアフリカンヘッジホッグ (*anyai*, ハリネズミ) を手づかみで捕獲した例を除けば狩猟活動は男たちに限定され、しかも時期も限られるパート・タイマーの生業である。しかし、フォニオ畑での鳥追いに娘たちが投石器アフダランを携行することもあるが、その成功例を観察したことはない。

道具を使わずに、手づかみで捕えたノネズミ類 (*yulu* や *abuluge*, いずれも未同定) などのような小型げっ歯類はせいぜい子供たちのオカズになるのが普通である。

鉄砲バンドゥン (*bandun*) による狩猟はフォニオの穂を食べにくる鳥たちを散弾を

16) Bangeli (トーゴ国 Bassar 州) においては、鉄をつくるときこの木の炭だけを使った。火力が強い木であることを知悉している証しである。

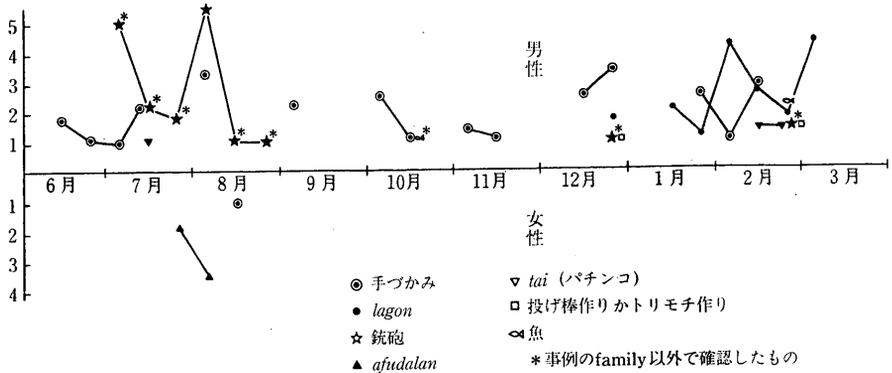


図9 狩猟・漁撈活動

用いて追い払い、あわよくば捕獲するというもので一石二鳥の手段といえる。ケトワ家には銃砲がないので、図9はケトワ家以外の男たちによる銃声を聞いた頻度を示したもので、銃猟はランバ族においては一般的な猟法とはいえない。

男や少年たちがパチンコ (tai) をもって畑仕事に出かけるのをよく見かける。予め粘土を球状に固めたものを用意しておいて使う人もいるが、その場で手頃な石を拾い、弾に使うのが普通である。市でタイヤのチューブを切り裂いたゴムを買い求め、適当な股木にくくりつけて自作する。集団猟ラゴン (lagon) のときにパチンコを携行する大人もいるが、少年たちが主に野生ハトの一種チャフラン (chafulan) やトカゲなどを狙うことが多い。

また、少年たちはクニニョン (kuninyon, 未同定) の木の種子の粘性を利用して作ったトリモチ (keita) で小鳥の捕獲を試みるが、成功例を観察していない。

畑仕事用の刃の細長い鋏ラオ (lalao) や、先端部が「く」の字に曲がった柄に取りつけた鋏アジェル (ajalu) などをたまたま見つけた野生動物や不意に飛び出した動物などに投げつける。また、それらはジリス (nambatolu) の巣穴を力一杯叩いて巣から追い出し捕獲するのも便利な道具である。

稈長が3mにも成育するソルガムの刈り入れが一段落して、野焼きもすんで視界の邪魔になる障害物もなくなる。乾期には、視界が開け、獲物の発見・追跡が容易になる。作物を踏みつける心配もなくなる乾期の半ばからは男たちの集団猟ラゴンのシーズンに入る (図9)。屋根葺きや壁作りなどの共同作業がない日に、投げ棒を2~3本手にし、めいめい勢子に使う犬を連れて集合する。数人から時には100人を越す集団猟が展開される。このとき、小型の弓トン (ton) と数本の弓矢ニュンブル (nyumbulu) を入れた矢筒アフガン (afugan) を携行する年輩の人もわずかにいるが、大部分の人が手

にするのは長さ 1 m 足らずの投げ棒である。その形態には、ウルシ科のトゥフルン (*tuhulun*, (*Lannea acida*)) やカキノキ科のアマンゲラン (*amangeran*, (*Diospyros mespiliformis*)) などの木を削った棒の一端に厚い鉄の輪やバネ状の鉄をはめこんだものや、股木の一端に細長い刃をはめ込んだちょうなの形をしたものがある[武田 1982]。少年たちは獲物をめがけて投げたものの、回収できないことも多いために棒の先端に金具の付いていない投げ棒を携行する。巢に棒の先端を削っただけのものや、木を削ってちょうな状にした少年たちの投げ棒から大人の用いる投げ棒のいずれにおいても飛行距離を伸ばし回転のむらを少なくするために重心を一端に片寄らせている。10~20 m の間隔をおいて横一列に前進し、不意に足許の草むらや岩陰から飛びあがるブッシュ・ファウル(ウズラ的一种)やホロホロチョウ(純野生のものも脱出野生化した家畜種もいる)などを目掛けて手にしている投げ棒を思い切り投げつける。茂みに身を隠していたウサギやアンテロープが急に駆け出せば、投げ棒を投げつけると同時に、犬をけしかけて追跡させる。野火を免れているブッシュには火を入れ、遠巻きに囲んで逃げだしてくる獲物を待機する。

獲物ははじめに仕止めた人のものになる。犬がはじめにくらいついた獲物の場合は、その犬の所有者に属する。猟果が多くないことと参加人員が多いために、一定の一次分配はない。調査期間中に捕獲された動物は、哺乳類 6 種、鳥類 7 種、ハ虫類 3 種である。

ランバ族は大きな河川に恵まれていないので、大型の淡水魚の捕獲は稀である。アタクパメ (Atakpame) 在住の若者が、帰郷中にカラ (Kara) 川で大型のナマズ (*tendu*) を釣ったのを除けば、住民が魚をとる機会は乾期も半ばを過ぎて水源にしていた水たまりが底を露出しはじめる頃に、少年たちが小魚を手づかみでとってくるコイ科の小魚ぐらいである(図 9)。せいぜいその日のうちに消費されてしまうほどの量がとれるだけで、魚種も数種にすぎない。

市日には、トーゴ国の首都ロメ (Lomé) 方面でとれたギニア湾産のカタクチイワシ類の干し魚 (*amani*) が売られているし、カジャラカブルクーの市日にはラマカラ方面からやってくる 2~3 人の女たちがギニア湾産の冷凍のアジ類やタチウオなどの切身を油で揚げたものを売っている。また、ブルクーの市にはグェリンコカ (Guerinkouka) 方面から来る女たちがガーナの川でとれた淡水産の干し魚を売っている。ランバ族の購買力は高くないので、家族がこうした魚を食べることは稀である。

カジャラの小さな店や市でも、日本などで作られた外国製のイワシの缶詰を購入できる。フルベ族の娘たちが家を一軒ずつ行商し、物々交換(ソルガムとの交換が主)

や現金売りをすることもある。また、ある特定のフルベ族の家に出向いて干し魚を買いに行くこともあるように、定着している半農半牧のフルベ族はランバ族に比較して金銭の余裕があるため干し魚のストックができる。ニャムトゥグーなどで仕入れてきた干し魚をカジャラなどよりマイナーな市であるアンバサの市で細々と売るランバ族の女もいる。

5. 家畜の飼養・管理

ランバ族が所有している家畜は牛、山羊、羊、犬、猫、ニワトリ、ホロホロチョウ、ハト、アヒルである。アヒルはどの家でも飼われているわけではなく、飼育数も少ない。定着フルベ族には、馬を飼っている人もいるが、それらは駄獣や食肉の対象として飼養されているわけではなく、国の行事があるときに乗馬するくらいで一種のステータス・シンボルとしての価値しかない。フルベ族もランバ族も馬を食用の対象にはしない。また、カブレ族は豚を放し飼いで飼っていて、市日に屠殺した肉はイスラム教とは無縁な人々が買い求める。

ランバ族は牛の飼育・管理を定着フルベ族に委託しているが、これを除けば、他の家畜はすべて家単位で保有し管理されている。ランバ族は牛を婚資として利用するが、農耕には使わない。フルベ族は、牛から牛乳をとりチーズを作り、それらを市で売ったり、ときにはランバ族の家々を回って訪問販売する。ランバ族は牛の飼育に対するお礼として、当該のフルベのソルガム畑の除草や中耕、刈り入れなどの労働奉仕とボウル3杯分の量のソルガムを提供する¹⁷⁾。

羊はコンパウンドの一部に専用の家畜小屋（図2）で飼われる。わざわざ草を刈って羊に与えることはほとんどしないので、1日に1～2回、2時間から数時間にわたって、少年や少女たちが羊の群れを放牧（*nandigulu*）に連れ出す。その際、羊が作物を食い荒さないように畑から遠ざけて野生の草本をはむように群れを監視する必要がある。

作物の生育期間中、山羊は紐で木につながれていることが多く、コンパウンドの周辺で放し飼いはされない。また、羊のように専用の小屋も設けられず、放牧にも出されない。

17) 労働奉仕のお礼として、フルベ族は自分たちが食用としない犬をランバ族の人たち（大人は食用を忌避する人が多いので、主に少年などの若い人たち）にプレゼントする。しかし、後日、解体した犬の口吻の先端部（鼻先）は、贈り主のフルベに返さなくてはならない。解体については脚注30参照。

日中、放し飼いにされていたホロホロチョウの群れが夕方、家の周辺にもどってくると、家人が何人かで両手を広げてコンパウンドの内側に追い込んだり、屋根に飛び上がったものを長い棒で脅して地面におろす。ハトには、家屋を連ねたコンパウンドとは別造りの巢小屋が設けられている。一方、他の家禽類はコンパウンドの中庭の穀倉の床下が巢としてあてがわれることが多い。しかし、帰巢性の悪いホロホロチョウは挽き臼のある小屋とか、調理小屋の隅とか、コンパウンドの外周縁部に近い樹上をねぐらとすることが多い。また、ホロホロチョウはコンパウンドの外の草むらなどに産卵することも多く、人びとはそれを見つけた時にとってきてニワトリに抱卵させるか、人が食べてしまう。自家消費用の卵はニワトリの卵よりもホロホロチョウの卵の方が多いためホロホロチョウの抱卵性の低さに起因している。ニワトリは自分の卵もホロホロチョウの卵も同じように抱卵・孵化することになるので、2種の雛が混在することになる。メンドリの片方の脚にくくられている長さ30 cmほどの紐は、放し飼いにしていた雛とメンドリを鳥籠オルクン (*olukun*)¹⁸⁾に移すときに役立つ。雛がなかなか籠に戻らないときに、まず、メンドリを捕らえて籠に入れてしまえば雛たちも容易に籠に戻る習性を利用し、素早く脚の紐をみつめて捕らえるのに好都合だからである。男たちは畑仕事の現場までオルクンを棒でかついで運び、畑仕事のあいだ鳥たちを放して掘り起こされた土中や草むらにいる虫などをついばませる。また、仕事のあい間に、シロアリのアリ塚を壊してとってきたシロアリを食べさせることもある。この場合、とってきたシロアリをメンドリより雛に優先的に食べさせるために、2～3本ひき抜いたメンドリの翼の羽をメンドリの鼻腔に突き通すとメンドリはついばむ集中性を失ってしまう。しかし、メンドリは相変わらず脚で土を後方に蹴って掘り返す動作を繰り返すので、周辺に群がる雛たちは土中にかくれているシロアリを容易に見つけ存分に食べることができる。また、畑に連れていけないときには、コンパウンドの中で放すが、雛をねらう猛禽類やトガリネズミなどの害から誰かが常に看守できる範囲内においておく。家人の眼がとどかないときや夜間には大きなざるを逆さに被せて、天敵から保護する。

少年たちは木に登って巢からとってきた野生のハト (*chahulan*) の雛を、アブラヤシの中肋の髓でつくった鳥籠カンロン (*kanlon*) に入れて家の軒下に吊り下げておく。ソルガムやトウジンビエなどの餌を口移しや缶に餌や水を入れて大事に飼育する。大きく育ったものを自家消費したり、市で売却する。

18) この鳥籠は輸送用のもので、アブラヤシの中肋 (*fond*) で半紡錘型に編みあげたものである。一般には市で市販されているものを購入している。

また、少年たちは小遣い銭稼ぎのために、ハト以外の野生の小鳥ティータル (*titalu*, 未同定) もカンロンに入れて飼う。このカンロンの場合、同じ鳥の仲間をおびきよせて捕らえられる装置に作ってあるので、家の近くの木に吊したり、畑仕事に携行して木に吊しておく。

ニワトリやホロホロチョウ、ハトなどは、雛だけでなく成長したのもも、鳥たちを強壯する目的で両刃の剃刀ラーム (*lāmu*) を用いて鳥の爪の先を切ったり、また、成長した鳥の羽毛をむしったり、少量のアルコールを飲用させたりする。剃刀で爪を切るのは特殊な技術を要するわけではなく普通に行えるが、メンドリの産卵を促進させるために肛門部に特別な手術を施せる人は限られている。また、手でメンドリの腹部をさわって卵の有無を調べる行動は、日常的によく見かけられる。鳥類以外の動物についてもランバ族は両刃の剃刀で家畜の去勢術を心得ていて、犬、猫、山羊、羊の雄の睾丸を除去する。市などで売っている羊の値段は去勢によって筋肉に脂肪がのって美味になるとの理由で去勢したオスの方がメスよりも高い。猫の去勢は家から離散しなくするためというが、食用の対象でもあるので、前記の理由も大きい。しかし、猫も犬も食用に供されるが、誰でもが食べてよいというわけではなく、忌避や食物規制の対象になっている。また、犬は乾期の集団獵ラゴンに欠かせないばかりか、乳幼児の糞便や反吐を処理してくれるので日常的にも実に有益な家畜である。

呪術や供儀のために屠殺される家畜はホロホロチョウ、ニワトリ、山羊、羊、犬、猫であるが、いずれもその屠殺後は食用に供される。しかし、供儀で屠られた仔犬の場合は、土に葬られ、消費の対象外である。

6. 消 費

現金または物々交換 (*alōsa*) によって市で入手できるタマネギ、ショウガ、ココヤシなどの作物を除けばランバ族が食用にしている栽培植物は39種におよぶ(表2)。このうちの7種においては食用部位が二つにまたがっている。穀類や塊根類のうちで、主食としての依存度が高いのは、導入種よりも西アフリカ原産の在来種である。また、意図的に栽培されているわけではなく、人為的に保護の手が加えられることが多い、いわば半栽培に近いものが16種ある。採集の対象になるバオバブ(葉と種子)、パルキア(果肉と種子)、ハーソン (*hāson*, *Lippia rugosa*: 葉と花)、ドゥーム・ヤシ(実と幼根)以外は一種一部位が食用にされている(表2)。

粗穀を除去する必要のあるフォニオと米は、刈り取り後にそれぞれ足踏みや穀竿

(*masalan*) で脱穀される。そのあと、火で焙って少々湿気を除いたものを木製の臼 (*suwulu*) に入れて、杵 (*salon*) で搗いて舂すりをする。さらに、直径 30 cm ほどの半球状のヒョウタンの椀 (*yon*) 2 つを使って風撰し、舂殻を除く。米の場合は、さらに一つの椀ヨンに入れたものを両手でくるくると少しずつ回転させて、舂殻のついてる米と小石などを選別する過程が加わる。舂すりをした米はそのまま炊き上げる場合と、脱穀したソルガムやトウジンビエ¹⁹⁾と同様に、石臼 (*nambulu*)²⁰⁾ で 2~3 回挽いたものを篩 (*chatan*) にかけて製粉する場合とがある。こうして製粉されたものも、フォニオと同様に熱湯に入れて、こね棒 (*mandon*) で練り上げたかた粥 (*māta*) か、水気の多い粥 (*tōlon*) にする (図10-1, 10-2, 10-3, 10-4, 10-5, 10-6)。一種類だけの材料で粥をつくることは少なく、普通は何種類かを混ぜたものが使われる。ブレンドによく用いられるものにはトウモロコシの粉、天日干しをした自家製のキャッサバの粉 (既製の市販品であるキャッサバの粉 *geli* ではない) がある。しかし、フォニオは種子に特有の香りをもつために、他のものと混ぜないでフォニオだけをかた粥マータにしたものが好まれる。

かた粥マータをつけ汁²¹⁾につけて食べるのはせいぜい夕食ぐらいで、それ以外は柔らかい粥トロンだけを水のように飲み込んでしまうか、前日の食べ残しのマータの塊りを水か湯につけて温め直したものが食べられる。トロンに砂糖やレモンの汁を加えたり、バオバブの果肉 (*tilun*) を入れて甘酸っぱくしたりすることもある。日常的には水か湯を加えただけのトロンを流し込むだけで腹を満たすことが多い。また、既製品で市販されているキャッサバの粉ゲリは水を加えるだけで量がかなりふえるために簡便に腹を満たす時によく使われる食品である (図10-7)。

マータもトロンもともにほとんど咀嚼されずに胃に流し込むように食されるのが普通である。また、母親の太腿の上に横に抱かれた子供の口に母親の手を通して流し込まれるトロンは乳幼児の離乳食としても重要である。同様に、胃に流し込まれるものに共同作業ツッパロのときなどに提供されるソルガム・ビール (*chukutu*)²²⁾ が

19) 子供たちが穂を直に火に近づけて焼いたものを、手でしごいて食べる場合もある。

20) 石臼は、ソースのベースをつくる時にも用いられる。長期間使用しているために、中央部が摩耗してくぼんでいる。すり石台ナンブルの下側には、石などはさんでずれないように固定する。ナンブルの上に置いた穀類などを両膝を地面につける姿勢で平たいすりおろし石 (*nandehon*) を両手で一杯おしつけて製粉する。製粉の途中で何回か鉄製の金具 (*onbātu*) でナンブルの表面を叩いてすり加減をよくする。アブラヤシの実をとった後の芯である雌性花序 (*female inflorescence*) は、ナンブルの表面上の小さなくぼみにつまった粉をはき寄せるための道具 (*silian*) として使われる。

21) 具に、魚や肉が入っておれば、御馴走の部類に属する。ソースのベースにいくつか使われることはあっても、具のまったく入っていないことも多い。

22) 市などでは、蒸留酒やびんに入ったトーゴ製のビールが飲める。Saul [1981] によれば、西アフリカのソルガム・ビールはうすい *gruel* (薄がゆ) のような東アフリカのものとは異なって炭水化物はほとんど含まれていないという。

ある。アルコール度3.5~4%と弱いだが、1リットル中に2.2~4.9gの蛋白質を含む [BISMUTH & MENAGE 1961] ために、灼熱の太陽の下での労働で費やした水分とエネルギーの補給にうってつけの飲料といえる。

トウモロコシを一晩水につけ、それを臼で搗いてから石臼ですりおろしたものを加熱したのがワーマラココ (*wāmalakoko*) である (図10-3)。ソルガムを同じ手順で調理したマラカファ (*malakafa*) は、一部自家消費されるが、主に市で売却するために作られる。

ササゲやバンバラ・グラウンド・ナットなどの豆類の粉に、ときにはキャッサバやトウモロコシの粉を加え、水にといで、ソルガムの葉²³⁾に包んで蒸したものはトゥン

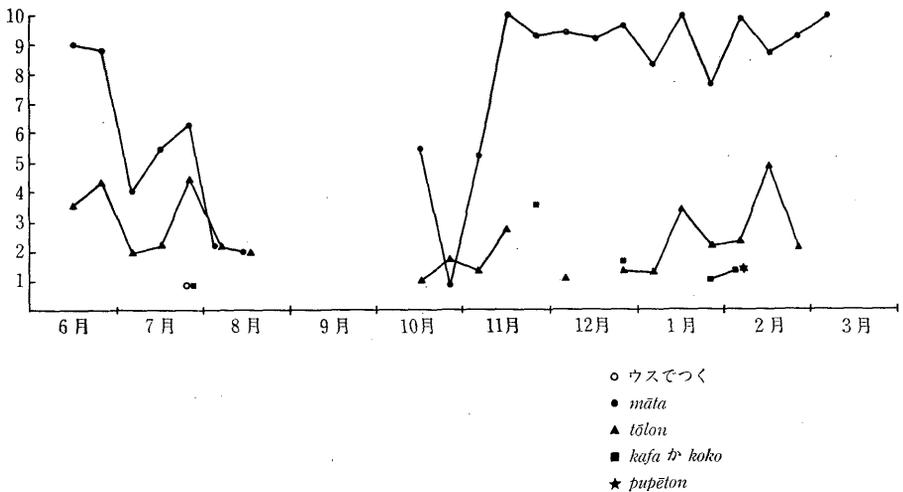


図10-1 ソルガムの消費

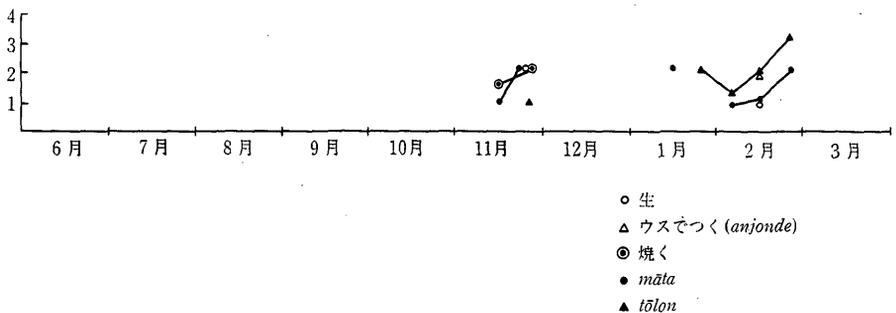


図10-2 トウジンビエの消費

23) バナナの葉も代用できるかもしれないが、バナナの栽培は多くないため葉の入手は難しい。

ドゥシドゥ (*tundundu*) と呼ばれ、雨期の後半に作られる一種のスナック (間食) である。新鮮で幅広い葉が利用できる期間が限定されているために、季節の食物といえる (図10-10, 10-12)。

また、主に豆類の粉から作るものに、プペートン (*pupeton*) がある。これは粉を水にといだものにカウォン (*kawon*, 伝統的な無機塩類の一種) を加えて練ったものを、三鼎状の煮台マサン (*masan*) [武田 1985] で熱した石板ウンジェラン (*unjelan*) 上で平たく延ばして焼きあげたものである。常温では乳脂状になっているシアー・バター (*chombäthnun*)²⁴⁾ を熱して液状にしたものをプペートの表面に塗って食べるのが普通である。これは、自家消費だけでなく、市でも売られている。

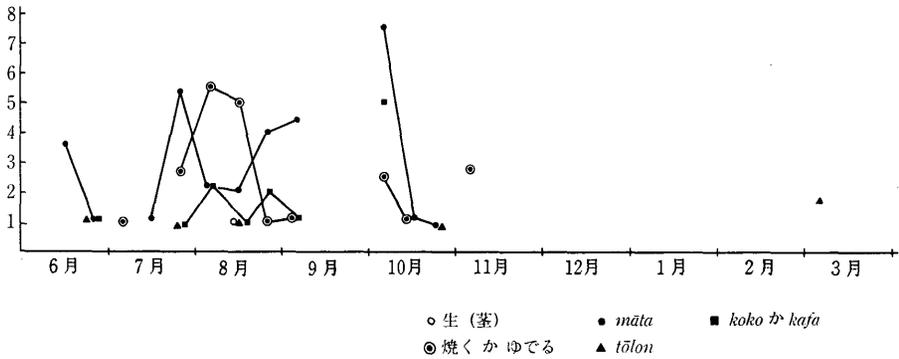


図10-3 トウモロコシの消費

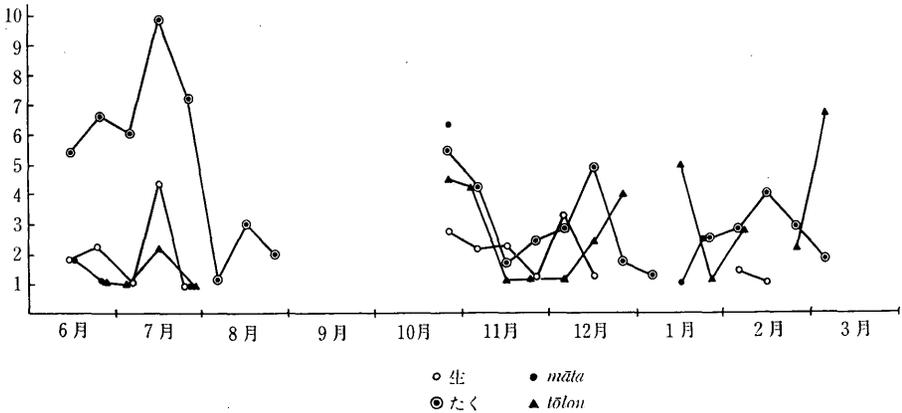


図10-4 米の消費

24) フルベ族の女たちが作ったシアー・バターを売っていることがある。直径5~6cm程度で厚さ1~2cm弱の円盤状にかためたもので真白である。ランバ族の食物規制で、幼児は食べられない。

最近では、石臼で挽く手間を省くために、穀類に限らず、キャッサバや豆類なども製粉屋 (*gātolu*) に依頼して機械で製粉にしてもらう女の人も増えてきている。

スイート・キャッサバは畑仕事のあい間に、焼いたり、煮たりして食されるが、大部分は外皮を削いでから乾燥し、さらに粉にしたものを、マータに混ぜるか、豆類の粉とともに油で揚げた菓子カカラセ (*kakalase*) にする (図10-7, 10-10, 10-12)。他の塊根類は、蒸すか焼くかのどちらかで調理される (図10-9)。サツマイモとヤマイモは蒸したものがそのまま食べられることが多い (図10-6, 10-8)。蒸したものを軽く臼で搗き、煎りゴマや煎った落花生を混ぜたものは *afuga* と呼ばれる (図10-7, 10-8)。アフガは乾期のツッパロの際の食事としてホスト側が用意することが多い料理の一つである。ヤマイモを適当な大きさに切って油で揚げたコリコ (*koliko*) は、市でも売られているが、家庭でも作られる。また、臼をはさんで向かい合った2人が、縦杵を交互に打ちおろして蒸したヤムを搗いたヒエメタ (*hiemata*, *pounded yam*) は、西アフリカではフーフー (*fūfū*) [ALEXANDER & COURSEY 1969; 中尾 1969] として膾炙かいしやされている調理法で、ランバ族でも同様に好まれる。食器に盛られたものを手で

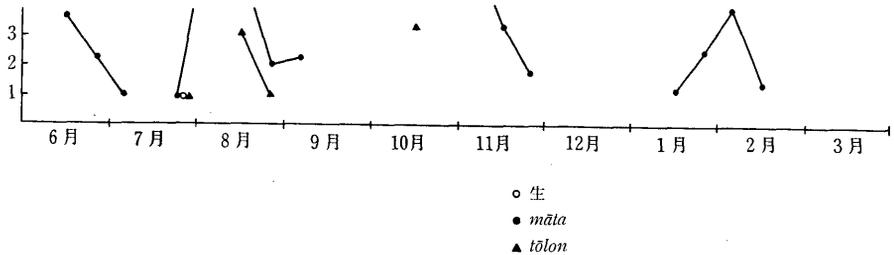


図10-5 フニオの消費

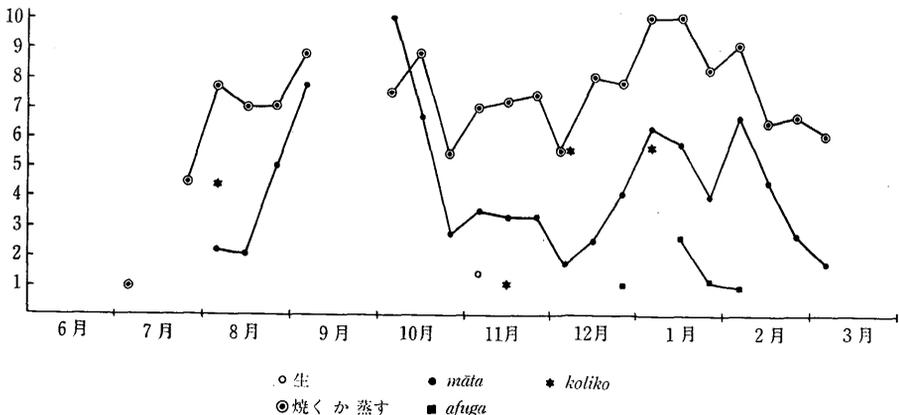


図10-6 ヤマイモ類の消費

ちぎって、つけ汁につけて食べる。ランバ族においても、このヒエメタの消費に際して、ニュー・ヤム・フェスティバルあるいはニュー・ヤム・カスタム [COURSEY & COURSEY 1971] と呼ばれるものがワートコ・ヒエル (*wātoko hielu*, ヤムを食べる意) として、社会的・宗教的な一種の儀式を伴った形で遵守されている。ヤムの取り入れ後、各世帯あるいはリネージ単位でいわば私的に取り行うものと、集落の多数の人々が参加するような公的な色彩の強いものがある。まず、収穫したヤムイモを消費する当日、メンドリを1羽つぶして、その血をおもにコンパウンドの内部に設置されたフェティシュに垂らす。その後、中庭などに放り投げられたニワトリの死にざまによって吉凶を占う鳥占い (*auspice*) が行われる。一族が見守るなか、家父長や祖母が家族の安寧を祈願する言葉をいくつか喉もとを切られたニワトリに放つ。その後、ヤムイモの外皮を削り、塩を加えて煮たヤムイモをこね棒で搗いたものをコンパウンドの中の何か所かのフェティシュに捧げる。祖母が残りのヤムをボール状に握ったも

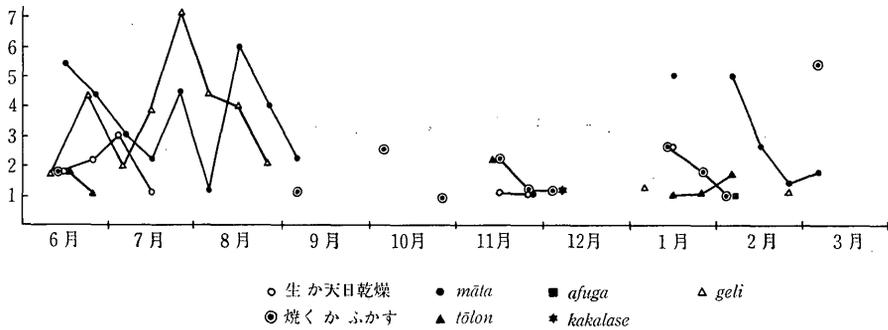


図10-7 キャッサバの消費

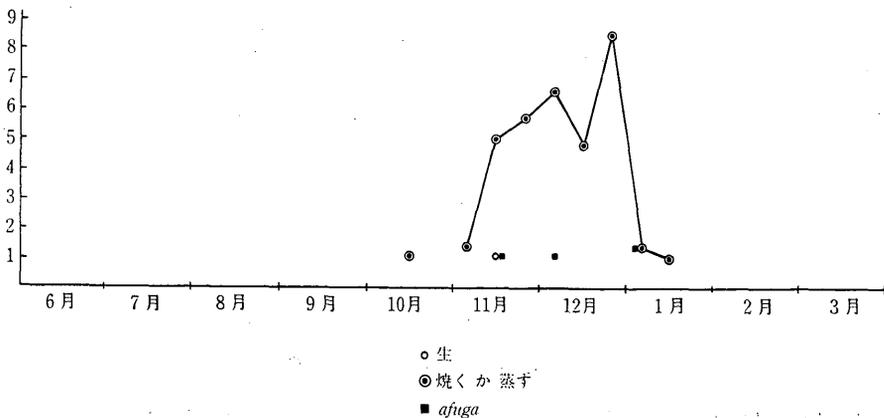


図10-8 サツマイモの消費

のを子供たちに1個ずつ分け与える。その後数日を経ってから、フェティシユを礼拝する祭壇に25フランほどの金銭を捧げ、クワランバーラ (*kwalanbāla*, 土着信仰に通じた人による祈禱²⁵⁾) を施してもらってから、はじめて少年や妻たちはヤムを食べることができるようになる。成人男子が食べるのはそのあとになる。リネージの人たちが集まるワートコ・ヒエルでは、ホロホロチョウ、ニワトリ、ハトのほかに、成犬が屠られたケースもあった。また、ヤムの収穫の盛期の段階で多数の人が集まるワートコ・ヒエルでは、仔犬1頭、ニワトリ数羽、ホロホロチョウ10羽近くがフェティシユに捧げられ、ホロホロチョウの肉をおかずにヒエマータを会食することもあった。その際、屠られた仔犬の肉は食べられなかったが、参加者はその場でヤムと肉のご馳走を食べたほかに、各々未調理の肉塊をもらって帰宅するほどの量が供犠されたことになる。

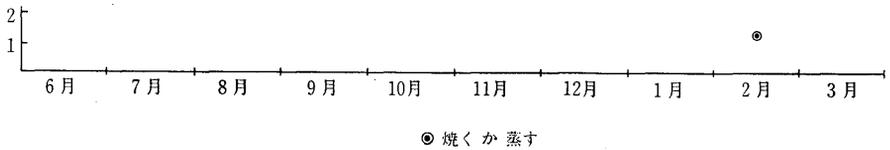


図10-9 タロイモ (*Colocacia* sp.) の消費

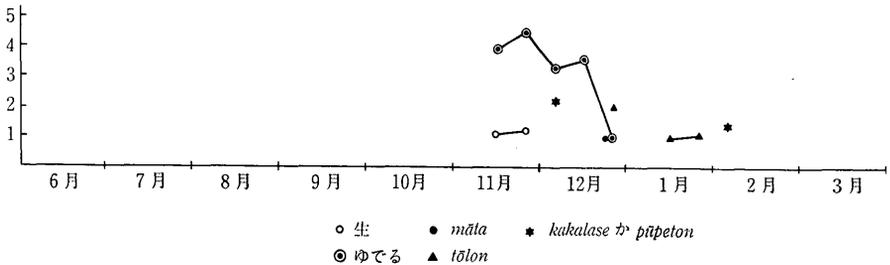


図10-10 バンバラナットの消費

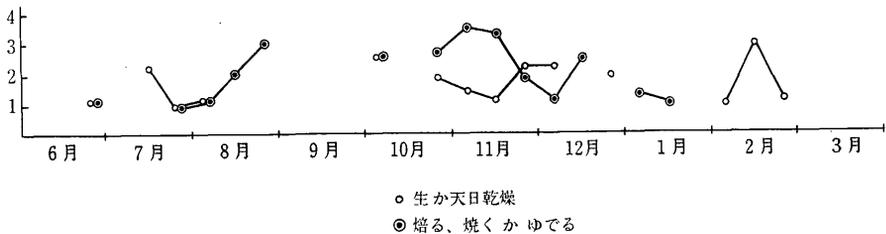


図10-11 落花生の消費

25) たいていは、コンパウンドの入口とコンパウンドの内側にも何か所かに設けられてある。日常的に *kwalanbāla* を行う場所は、家屋 (図2の1-bと1-c) の内部の一隅に設けられてある。

オクラの実や葉は、ゆがいてからつけ汁にひたして消費されることもあるが、大部分は天日乾燥して保存食にする(図10-14)。粘性に富むつけ汁は西アフリカの乾燥地帯の諸部族に共通した嗜好である。つけ汁のベースには、塩²⁶⁾、トウガラシ、ヤシ油[アブラヤシから作るもので、核油(kernel oil)ではなく橙色をした中果皮油(mesocarp oil)]のほかに、伝統的な発酵みその一種チュドゥー(chūdū, 塩分は全

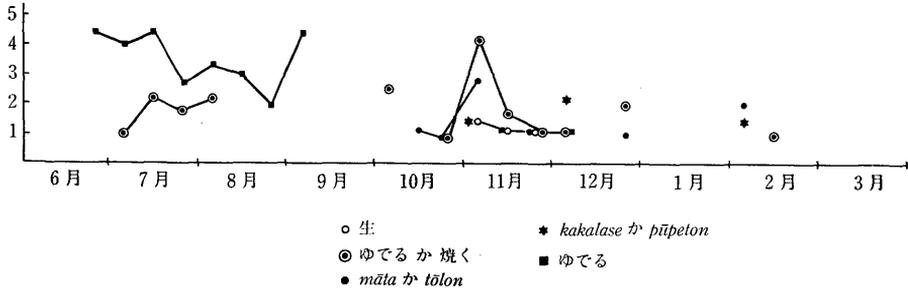


図10-12 ササゲの消費

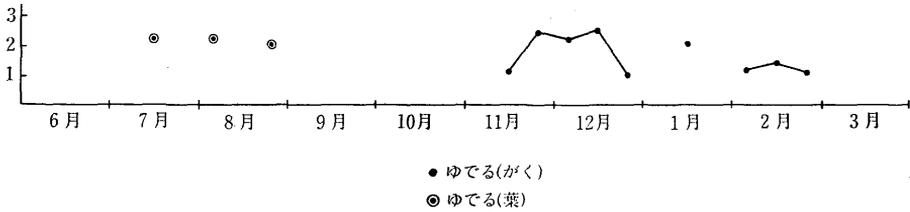


図10-13 ローゼレの消費

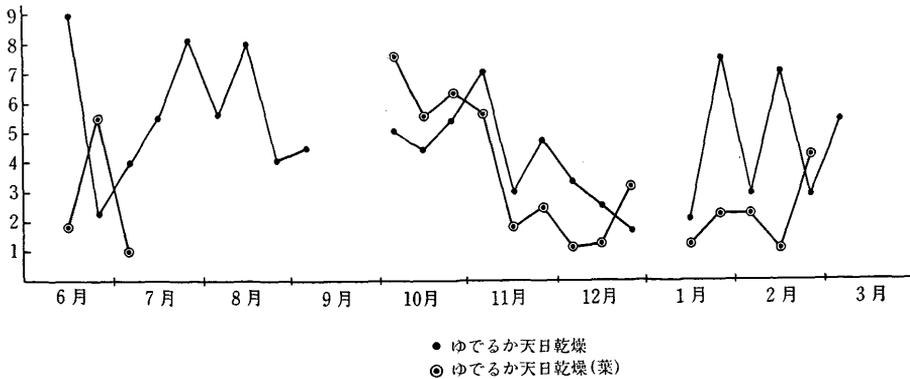


図10-14 オクラの消費

26) 市で購入したサハラ砂漠からの岩塩であることが多く、塊りをつぶしてから使う。市販品の精製塩も市で売られている。

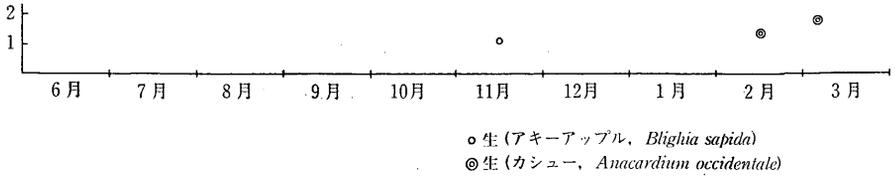


図10-15 アキーアップルの消費とカシューの消費

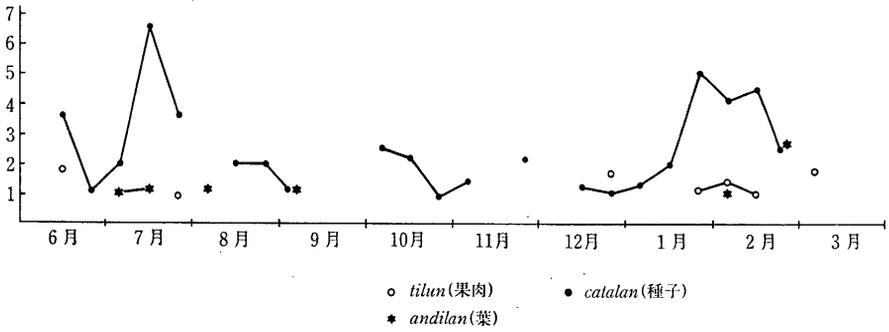


図10-16 バオバブ (*Adansonia digitata*) の消費

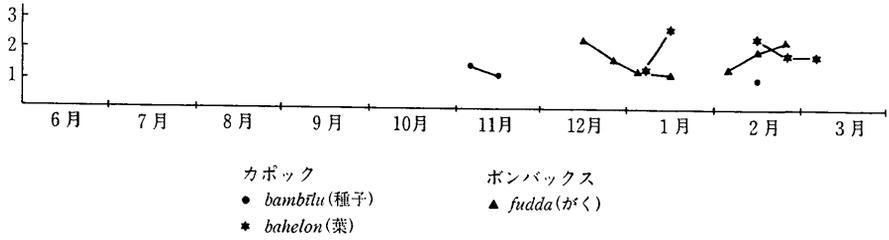


図10-17 カボック (*Ceiba pentandra*) の消費とボンバックス (*Bombax bounopozense*) の消費

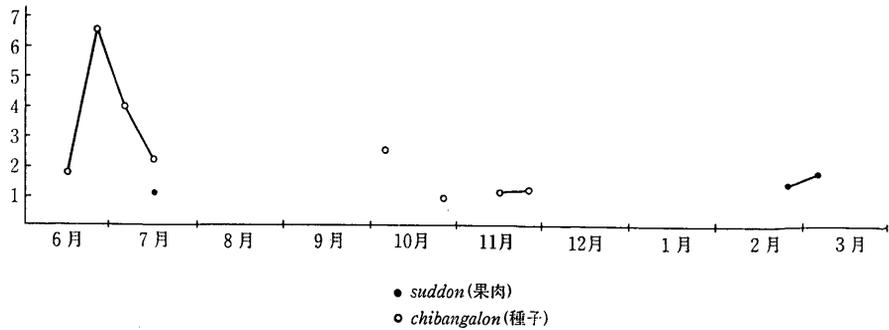


図10-18 パルキア (*Parkia clappertoniana*) の消費

く含まない)が使われる。チュードゥーは、ハウサ語のダウダワ (*daudawa*) [IRVINE 1961] と呼ばれることが多く、バオバブの種子 (*catalan*) (図10-16)、カポックの種子 (*bambilu*) (図10-17)、パルキアの種子 (*chibangalon*)²⁷⁾ (図10-18)などをゆでて発酵させたもので、長期間の保存がきくスーダン・サバンナで最も一般的な調味料である。そのほか、ゆでた後、天日乾燥させただけのバオバブの種子やウォーター・メロンの種子 (*kekan*) などを使用直前に焙ったもの、焙った落花生、落花生を石臼で挽いてから油であげた菓子的一种コロコリ (*kolokoli*)²⁸⁾ や小さな生のトマトなど何種類かを石臼でひいたものが味付けとして日常的に用いられる。

これらのほかに、市で入手するソースのベースになるものとしては、無機塩類の塊りカウォン (*kawon*) やタヤルン (*tayalun*)、化学調味料キブ (*kibu*)、稀にはあるが生または乾燥したタマネギ、石臼ですりおろして使うトマトなどがある。

ササゲ類の葉チャハス (*chahasu*) (図10-12) や酸味の強いローゼレの葉チャンドナ (*chandonna*) (図10-13)、鉄分の豊富なバオバブの葉アンディラン (*andilan*) (図10-16)、カポックの葉リヘタ (*liheta*) (図10-17)などをゆがいたものは、つけ汁の具にする。

果実として消費されるものは、マンゴー、アキーアップルやカシューがある (図10-16)。ドイツ人に栽培が奨励されたマンゴーは各々所有権があり、果実は一部消費されるが、大部分は市での売買にまわされる。

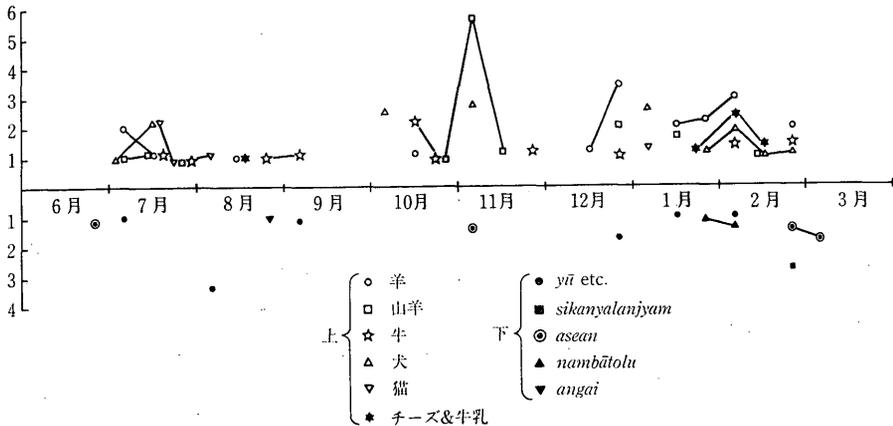


図11-1 哺乳類の消費

27) これとトウガラシを一緒についたものを入れたスープは、産後ないしは流産した婦人に滋養分に富むものとしてすすめられる。

28) 主に Bassar 州ナモンやニャムトゥグーで仕入れてきた細長い (たまに、球状の場合もある) ものを、カジャラとかブルククーの市で売られることが多い。そのまま、お菓子としてほおばれることもある。焙った落花生を石臼で挽いたものに、塩、水、時にはショウガを入れて、平たい板の上で、手で練って延ばしたものを油 (落花生油であることが多い) で揚げたものである。

市では、小麦粉などを揚げた菓子パタコイ (*patakoi*)、生のキャッサバを小さく切って油で揚げたパナジェリ (*panajeli*)、パン (*bono*、小さいものは *bonofi* と呼ばれる) などが売られている。また、牛乳 (*nälun*) やチーズ (*nangambulu*)²⁹⁾ (図11-1) は市でも売られているが、フルベ族の娘たちが売りにきたり、フルベ族の家に向かい購入できる。

供儀や換金のために飼育されている山羊や羊はときには屠殺され、その肉は親類縁者や近所の人たちに分配されたりもするが、大部分は1~2回程度の食事のおかずとして自家消費されてしまう (図11-1)。たいていの世帯は1頭ないしは2~3頭の犬を飼っている。仔犬は、供儀のために屠殺されても消費されることはない。少年はほとんど例外なく成犬を食べるが、成人男子の場合、消費するのは一部の人に限られる。毛を焼いてから皮を剥かずに解体³⁰⁾ したものを塩を入れただけで煮たものは主食の

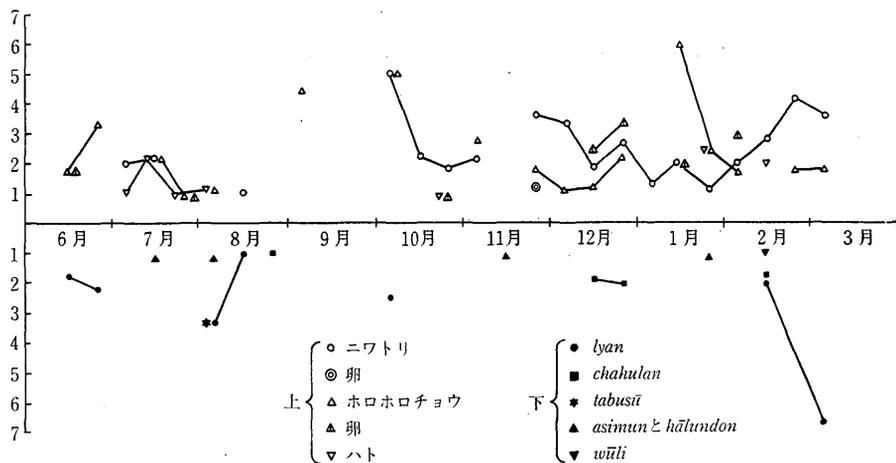


図11-2 鳥類の消費

29) [江口 1980] が、カンテの簡易食堂で食べたチーズ (*gasiire*, pl. *gasiije*) とは円盤状である形状とサイズから判断してやはりフルベ族の手によって作られたものであろう。チーズの表面が紅色を呈しているのは、チーズを凝固させるときに、ソルガムの脱穀済みの穂を使うために穂の色が染まったからである。

30) 噛みつかれないように犬の口を手で締め付ける一方、何人かの人が押さえつける。まず、咽頭部をかき切って血をフェティシュに垂らす。尾と口吻部の先端部分 (鼻先) を切りとり、別にしてから犬の毛を焼き払う。生殖器と乳首 (メスの場合) を切除して捨てる。水をかけて体の表面のこげを手で洗い落としてから解体に移る。切りとられた胆嚢と口唇部の外縁部は、投棄される。解体がすんでから、毛のついた尾の部分に縦に切れ目を入れて、剥したものは、フェティシュに捧げられる。犬を食べないフルベ族から共同作業のお礼にもらった犬の場合、吻部の先端を串に刺して乾かしたものを、後日犬をくれたフルベ族の人に返さなくてはならない。成人男子の一部や女子が犬の肉の消費を忌避するのは、人糞や乳幼児の嘔吐物などを平気で食べる犬に愛想を尽かしているためかもしれない。カブレ族は、犬を食用としないが、彼らの伝統的なスポーツである *ebala* (レスリングの一種) をやる人たちは、強壮剤として犬の肉をよく食べるという。cf. 17).

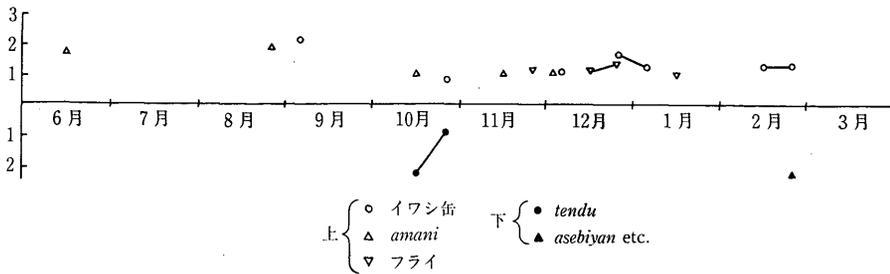


図11-3 魚類の消費

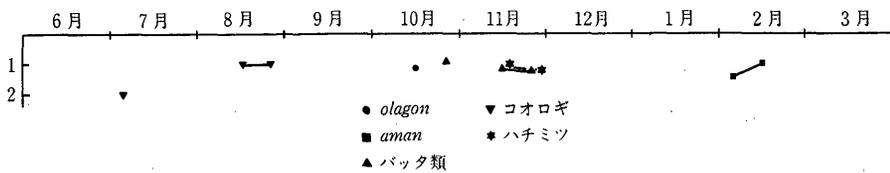


図11-4 昆虫類の消費

マータを伴わずにそれだけで食べられる。猫も各世帯に1匹ぐらいは飼われているが、成人男女のほんの一部が口にするだけで、子供が食べることは禁じられている。ニワトリ³¹⁾、ホロホロチョウ、ハト、アヒルのうち飼育数は前二者が圧倒的に多い(図11-2)。そして消費の頻度もこの二者が高い(図11-2)。頸部を切って、血をフェティッシュの神聖な器具や礼拝壇などに垂らしたあとの死体は中庭などに投げ出して鳥占いをするのが普通である。供養のために屠った雛などは子供たちに与えられる。狩猟によって捕獲される野生動物は十数種類にのぼるが、ハゲワシ(*gajigon*)などのごく一部を除いてすべて消費の対象になる。フクロウ(*wūli*)も、ごく一部の成人によって食べられる。

家畜や食禽類の肉は、一般に保存食にはされないが、多量の肉が入ったときには、一部を燻製にすることもある。猟でとったグラス・カッターやジリス(グラウンド・スタイラル)などの小型のげっ歯類、ブッシュ・ファウルなどの場合、その日のうちに消費してしまうのは内臓だけで、肉は串刺しにして *balan* や伝統的な泥製の燻製器(*abudu*)を使って干し肉にする(図11-1)。トカゲ類、バッタ、コオロギ、サンリなどの小動物は、火で焼いて子供たちが食べる(図11-4)。蛇類は種類によっては食べる老婆もいるがほとんど口にしなない。カエルは全く食用にはされない。

31) 幼少の子供、乳離れして間もない子供は、ニワトリの肉や山羊の肉(羊は構わないが)の摂取はかたく禁じられている。もし誤って摂取した場合には、*pombi*(かん腸)をされることになる。また、豚の肉の場合も、山羊やニワトリの場合ほど激しい症状をとまなわないが、やはり *pombi* の療法で処方される。

魚類は、缶詰として市販されている数種類と、市で売られている川魚の燻製や海産の冷凍魚を除けば、ランバ族が認知している魚の種類は数種類にすぎない。そのいずれもが食用に供される(図11-3)。また、淡水産のカニ (*pajilu*) は食用にするが捕獲の機会は稀であろう。

7. おわりに——生業維持活動にみるサバンナ農耕民の適応戦略

イギリスの地理学者モーガンとパフ [MORGAN & PUGH 1969] が著わした西アフリカの農耕システムは、細部にいたっては、現在のものと異なるところもあるが、西アフリカにおける農耕の概要を知る上で非常に参考になる。サヘルにおいてはオアシス農耕や農耕とは無縁なパストラリズム(放畜)という乾燥地帯に適応した生業形態が営まれているのに対して、サバンナ帯においては、レインフォール・アグリカルチャーとかレイン・フェッド・アグリカルチャーという天水に依存し、手ぐわを使い、ほとんど施肥を加えない農耕が一般的には 1km^2 あたり50人前後ないしはそれ以下というような、人口密度の稀薄な所で行われている。しかし、およそ 1km^2 あたり150人と過密なナイジェリアのジョス高原 (Jos Plateau) やカメルーンのマンダラ山脈 (Mandara) などの一部の地帯では、土壌流出を防ぐために段丘などを利用して石などを積み上げた集約的な農耕 (terraced agriculture) が行われている。さらに、人口が過密なナイジェリアのカノ (Kano) とその周辺においてはパーマネント・カルティベーションが行われ、犁農業が盛んである。

スーダン・サバンナ帯での一般的な農耕はローテーション・ブッシュ・ファロー(輪換ブッシュ休閑)である。ランバ族の場合、5～6年ないしは、7～8年同一の農耕地で作物を栽培して、1～2年の休閑 (*fallow*) という割に短い休耕期間において、その後ソルガムを中心としたクロープ・ローテーションが組まれる。いわば、穀作を優先し、根栽を従属させた主食体系を築いている。こうした穀類がドミナントな体系に加えて、スーダン・サバンナ帯で作物として開発されたバンバラ・グラウンド・ナット(バンバラ・ビーン) やササゲ、ジオカーパ・ビーンなどのマメ類の利用もスーダン・サバンナ帯農耕民の大きな特徴といえる(表2)。

ファミン・ブレーカーとして重要なフォニオは90日で取り入れが可能という生育の早さ、荒蕪地でも生育でき、さほど土壌条件を気にしないで栽培できる利点がある。また、雑草とは競合することができ、その畑地への侵入を防ぐ生育上の利点をもつフォニオは、ソルガムなどを刈ったあとの畑に、二毛作として植え付けられることも

ある。さらに、フォニオを刈ったあとの畑はゴマ類（これも西アフリカで開発された原産種であり、油料作物として重要である）やバンバラ・グラウンド・ナットを植える二毛作の畑としても利用される。

また、塊根類として利用されるヤムイモ類はフォニオの取り入れ寸前から食用が可能になり始めるために端境期における食物としても重要である。同時に、土中で生育させながら乾期の間、土の中から掘り出して利用できる期間が長期にわたるためにランバ族の食生活の安定化に寄与している作物でもある。したがって、このヤムイモとケォニオの利用によって、彼らは他のサバンナ帯農耕民などに見られるハンガー・マンズ（飢餓月）やプリ・ハーベスト・ハンガーというクリティカルな事態をクリアしているといえる〔武田 1984〕。

主食としてソルガムなどの高蛋白な穀類（乾燥重量で10%内外）を利用しているランバ族は副食として西アフリカのサバンナ帯を原産とする栽培食用植物のオクラやローゼレを利用している。特に、高頻度にしかも長期間にわたって利用されるオクラはサバンナ帯の住民の食生活には欠かせない。

スーダン・サバンナ帯の農耕民は高蛋白な原産種の雑穀類を基盤にして、西アフリカのサバンナ帯で開発された原産種のマメ類などの栽培食用植物や、ヤムイモなど塊根類の栽培植物で蛋白質を補強する、いわば植物性食物に強く依存した食事体系を構築している。同時に、組織的な栽培を伴っているわけではないが、いわば半栽培という段階（〔Clark 1980〕の言うマニピュレーションに相当するもので、農耕の始まる前のプロト・カルティベーション）で、有用樹の保護と利用を幅広く長いあいだ行ってきた歴史的背景も生存に不可欠な栄養学的なバランス〔武田 1984〕に少なからず貢献している。例えば、シアー・バター、アキー・アップル、ローカスト・ビーン・トリーと呼ばれるパルキア、バオバブ、ボンボックス、パルミラ・ヤシなどの半栽培に近い有用樹は葉や種子や萼などの多岐にわたる部位が食用として利用されている（表2）。しかも、一種一部位だけでなく、いくつかの部位が利用されることも一つの特徴で、食用以外の用途にも多岐にわたり利用される樹種である。したがってそれらの幼樹は、薪として採集されないばかりか、畑の切り拓きの時にも伐採の対象からはずされる。時には、木の柵を設けて防護の手が講じられる。しかし、東アフリカや中央アフリカで有力な構成樹種となっているマメ科ジャケツイバラ亜科のブラキスティギア (*Brachystegia*) 属が全く存在しない西アフリカの植物相においては、食用にせよ、それ以外の用途にせよ、多岐にわたる野生植物の有用性を、Irvine [1961] などが指摘しているものの、食物として、ランバ族が利用する採集種の数は意外に多くは

ないのが現実である(表2)。

しかし、栽培植物について、在来種のみならず、導入種の育成にみられる意欲と積極性、農耕に投入する時間量や二毛作や多面的な畑の有効利用などはスーダン・サバンナ農耕民の行動学的特性として生存戦略上の重要なキー・ストーンと捉えられる。また、人為的なマニピュレーションは植物だけに限らず、家畜や家きん類に対しても盛んである。鳥籠(半紡錘形状の籠で、主に移動用に使われる)に入れて、畑仕事をやる現場まで運んだホロホロチョウやニワトリの雛を畑に放ち、耕起した時に土の中から出てくる虫を食べさせたり、畑仕事のあい間にとってきたシロアリを食べさせたりする。つばに、シロアリを誘引するために穂を刈った後のソルガムやトウモロコシの茎の切片を入れたつばを、アリ塚の近くを掘ったところに数日間逆さに放置したり、猛きん類や食肉類から雛を守るために、大きなざるを日中も夜間も被せて保護する。また、雛の爪を切って成長を促すように雛の育成には熱心である。さらに、ニワトリのメスに対しては、排卵促進のために施術も行う。家きん類に限らず家畜にも同様に見られる飼育や管理の積極性と熱意は、スーダン・サバンナ帯でウシなどの大型哺乳類の家畜化を導びかなかったものの、ホロホロチョウの家きん化の成功につながる要因と考えられる。

東アフリカのサバンナと異なって、西アフリカにはもともとシマウマ、ワイルド・ビースト、トムソン・ガゼルなどの草食獣が欠如していた[JEWELL 1980]けれども、乾燥化が始まる4000~5000年以前にはスーダンは多種多様な動物相に恵まれていた[CLARK 1980]。現在ではサハラ砂漠の一面に位置するタッシリアなどの遺跡に残された狩猟・採集民などの岩壁画などが、動物の群れを追い求めていたありし日の旧石器時代人の姿を物語り、往時の環境がしのばれる。乾燥化という要因に加えて、フルベ族などの牛牧民の存在や植生の人為的な改変なども西アフリカのサバンナにおける動物相を現在のような貧弱なものにした要因である。家畜の餌を求めて、乾期には家畜を伴って南下移動して、雨期には北上するシーズナルな移牧(transhumance)を長い間くりかえしてきたことも植生をめぐる競合者である野生動物相の生息地を狭めてしまった。一方、栽培植物を手にした農耕民が農地や焼畑農耕のために休耕地の確保、拡大という焼畑農耕に内在する要因のためにテリトリーを分散・拡散していく過程は、まさに植生の改変とモノ・トーン化に拍車をかけることになった。さらに動物資源を辺境に追い立て、ポピュレーションの減少を引き起こしてきた大きな要因として、乾期に毎年くりかえされる刈り取り後の火入れ(ブッシュ・ファイアリング)などがあげられる。西アフリカのサバンナにおいて展開される集団狩は参加する人員

の規模やカバーする面積のサイズこそ大きいのが、捕獲される量は限られていることからわかるように、手の空いた乾期に行われる一種のスポーツぐらいの価値しかない。いわば、時期的に限られていて、しかも微少な捕獲量しか期待できない狩猟は、動物性蛋白源の摂取にほとんど寄与しないパート・タイム・ハンティングの部類に属するからである。

パレオニグリティック住民が、周囲の他部族からの圧力・圧迫から逃れ、さほど天然資源に恵まれない苛酷な環境に追込まれた歴史的な経緯がある [FROELICH 1968; 和田 1988]。ランバ族もこうした環境に甘んじた弱小な部族の一つである。しかし、その際、彼らの生存に有利に働いた生態学的要因として重要なのは、ヤムやイモなどの塊根類を生産するヴェジカルチャー (vegiculture, 主に栄養繁殖による作物栽培) より、土壌養分の消耗や土壌流出の激しさのために土地の移動(シフト)や地理的な拡張(エクспанション)をより早急に要求する米、麦やソルガムなどの種子栽培 (seed-culture) [HARRIS 1972] に栽培の主力を置いてきたことである。モービリティに富んだこうした作物を主食にしていることと、さらに、西アフリカのサバンナを原産地とする高蛋白な穀類やマメ類などの作物を生産体系に組み込んでいることも見逃せない要因といえよう。というのは、フル・タイマーの狩猟・採集民や牧畜民、漁撈民ほどに蛋白質の確保に専念しなくても、また様々なサブシステムを営む、いわばマルチ・サブシステム・ストラテジストなどのような多角的ないしはパート・タイマー的に諸々の生業を展開しなくても生存に必要な熱源と蛋白質を確保できる素地があったといえるからである。

最後に、かつていくつかの古代王国が盛衰した西アフリカは古来、人(部族間抗争、奴隷狩り、聖戦などの影響)や物の流れ(往来と流通)や岩塩などの交易にみられるようなロング・ディスタンス・トレードと呼ばれる長距離交易が盛んなところであった。物々交換や情報交換の場としても機能する市は、規模の大小や、3~4日から一週間に一度開かれるなどの頻度の違いこそあれ、人の往き来できるのであれば、地方のすみずみまで発達しているのも、こうした歴史的な背景と無縁のものではない。したがって、食物をめぐるヒトの諸生業活動も、単に生態学的なコンテキストの中だけで把握できるものではなく、錯綜した社会・経済的な要因をも加味したホーリスティックな検討が必要であろう。

文 献

- ALEXANDER, J. & D. G. COURSEY
 1969 The origins of yam cultivation. In P. J. Ucko & G. W. Dimbleby (eds.), *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*, London: Duckworth, pp. 405-425.
- ANNEGERS, J. F.
 1973a The protein-calorie ratio of West African diets and their relationship to protein calorie malnutrition. *Ecology of Food and Nutrition* 2: 225-257.
 1973b Several food shortages in West Africa. *Ecology of Food and Nutrition* 2: 251-257.
- BILHOUS, G. G.
 1972 L'emploi de la reaction par la couleur de Guignard dans la selection du manioc. *Revue International de Bot. Appl. d'Agric. Tropical* (Nov.-Dec.): 560-563.
- BISMUTH, A. & C. MENAGE
 1961 Les boissons alcooliques en A. O. F. *Bulletin de l'IFAN* 23: 60-118.
- BODENHEIMER, F. S.
 1951 *Insects as Human Food: A Chapter of The Ecology of Man*. The Hague: W. Junk.
- BRUNEL, J. F., P. HIEPKO & H. SCHOLZ
 1984 *Flore analytique du Togo: Phanérogames*. Berlin: Botanischer Garten und Botanisches Museum Berlin-Dahlem.
- CLARK, J. D.
 1980 Early human occupation of African savanna environments. In D. R. Harris (ed.), *Human Ecology in Savanna Environments*, London: Academic Press, pp. 41-71.
- COURSEY, D. G. & C. K. COURSEY
 1971 The new yam festivals of West Africa. *Anthropos* 66: 444-484.
- DALZIEL, J. M.
 1937 *The Useful Plants of West Tropical Africa*. London: Crown Agents.
- 江口一久
 1980 「トーゴにおけるフルベ族の分布についての覚え書き」『アフリカ研究』19: 21-31。
- FROELICH, J.-C.
 1968 *Les Montagnards "Paeonigritiques"*. Paris: O.R.S.T.O.M.
- 藤井宏志
 1988 「農業生産の基礎的条件」社団法人・国際農林業協会（編）『トーゴの農業——現状と開発の課題』, pp. 29-53。
- HARRIS, D. R.
 1972 The origins of agriculture in the Tropics. *American Scientist* 60(2): 180-193.
- IRVINE, F. R.
 1961 *Woody Plants of Ghana with Special Reference to Their Uses*. London: Oxford University Press.
- JEWELL, P. A.
 1980 Ecology and management of game animals and domestic livestock in African savanna. In D. R. Harris (ed.), *Human Ecology in Savanna Environments*, London: Academic Press, pp. 353-381.
- MORGAN, W. B. & J. C. PUGH
 1969 *West Africa*. London: Methuen.
- 中尾佐助
 1969 『ニジェールからナイルへ——農耕起源の旅』講談社。
- OWEN, D. F.
 1973 *Man's Environmental Predicament: An Introduction to Human Ecology in Tropical Africa*. London: Oxford University Press.

武田 スーダン・サバンナ農耕民ランバ族の食物をめぐる技術体系

PORTÈRES, R.

- 1976 African cereals: Eleusine, Fonio, Black Fonio, Teff, Brachiaria, Panpalum, Pennisetum, and African Rice. In J. R. Harlan, *et al* (eds.), *Origins of African Plant Domestication*, The Hague: Mouton, pp. 409-452.

PURSEGLOBE, J. W.

- 1981 *Tropical Crops: Monocotyledons*. London: Longman.

SAUL, M.

- 1981 Beer, sorghum and women: production for the market in rural Upper Volta. *Africa* 51(3): 746-764.

武田 淳

- 1982 「人類学余白——狩猟具」『アニマ』108: 79。
1983 「ランバ族と食物」大塚柳太郎（編著）『生態人類学』至文堂, pp. 208-218。
1984 「熱帯アフリカの環境と食生活——農耕民の生態的適応」『季刊民族学』29: 26-41。
1985 「乾燥地農業における農法的適応——アフリカ」海外学術調査に関する総合調査研究班（編）『海外学術調査コロキウム：乾燥・半乾燥地帯の農業——その伝統と変容』東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所, pp. 47-74。
1987 「熱帯森林部族ンガンドゥの食生態——コンゴ・ベズンにおける焼畑農耕民の食性をめぐる諸活動と食物摂取傾向」和田正平（編著）『アフリカ 民族学的研究』同朋舎, pp. 1071-1137。

和田正平

- 1979a 「国立民族学博物館西アフリカ学術調査概報」『国立民族学博物館研究報告』4(3): 525-542。
1979b 「タンベルマ族の土の城」『季刊民族学』10: 30-42。
1988 「トーゴ北部諸族の技術誌をめぐる諸問題——パレオニグリティックを中心に」『国立民族学博物館研究報告』13(3): 583-614。