

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

Beer Brewing and Pots of the Moba

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: 森, 淳 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00003647

モバ族の酒造りと甕について

森

淳*

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. はじめに | 6. チャパロー用の壺類 |
| 2. 雑穀酒チャパロー (<i>tchapalo</i>) の造り方 | 7. マーケット (<i>dag</i>) |
| 3. ダンファニー (<i>danfanie</i>) の構成 | 8. 儀礼と雑穀酒 |
| 4. チュン (<i>chum</i>) | 9. 考 察 |
| 5. 甕器 (<i>kwantchugou</i>) | |

1. はじめに

西アフリカの伝統的な地酒としては海岸地方にヤシ酒があり、内陸地方には雑穀酒がある。どちらもアルコール度の低い醸造酒で懸濁して、いわゆる雑味を含んでいるが、工場生産の近代ビールが普及した今日でも、地方市場においてなお、需要が多く、また儀礼の場においては欠かせない酒として自家生産されている。

ヤシ酒が海岸地方の地酒になったのは、いうまでもなく原料のアブラヤシやラフィアヤシが南部で豊富に栽培されているからであり、同様に雑穀酒が内陸地方の地酒になったのは、北部サバンナ地帯で広く栽培されているミレットやソルガムを酒の原料に利用できるからである。このように2種の地酒は、ヤシ酒、雑穀酒の呼び名が示すとおり、基本的には原料が異なるわけだが、生産工程にも重要な相違がある。ヤシ酒は採取したヤシの樹液自体が自然醸酵するのにたいし、雑穀酒は麦芽を使って醸酵させるのである。ただこうした地酒の製法に関しては、すでに国内で安溪、石沢のヤシ酒 [安溪 1987; 石沢 1987], 福井の雑穀酒 [FUKUI 1970] などの報告があり、基本的な作り方についてはそれらで充分知ることが可能である。問題は、そうした醸造過程にみられる民族技術的な相違である。私見であるが、ヤシ酒と雑穀酒を比べた場合、後者のほうが民族や地域による技術差が大きいように思われる。また、醸造過程に使用される道具類を比べると雑穀酒のほうがはるかに大小さまざまな土器を大量に使用しており、筆者が専門とする陶芸の面からも雑穀酒は興味深い道具との結びつき

* 大阪芸術大学芸術学部

が看取される。

そこで、昭和62年度国立民族学博物館西アフリカ学術調査に参加したおりに、トーゴ北部のモバ族¹⁾が造る雑穀酒とそれに使用する土器（甕類）に関して調査をおこなった。調査は1982年12月12日から翌83年2月1日までの52日間、トーゴ共和国トネ県ダパオン (Dapaong, Prefecture du Tone) で最大の地酒醸造元であるエンチャブレ (Yentchabre) 家においておこなわれた。

エンチャブレ家はモバ族における伝統的な首長家のひとつで、先代は植民地時代ダパングにおいて地方行政の首長をつとめた。同家がいつごろから醸造元になったのかは明らかでないが、現在地にコンパウンドを形成した19世紀末までには、すでに市場向けに醸造を開始していたと思われる。現在、エンチャブレ家はダパング市東端に約640平方メートルの敷地をもち、内部に大小あわせて32軒の建物がたっている。居住家族は当主と十数人の妻とその未婚の子供たち、および弟とその妻6人とその未婚の子供たち、あわせて約150人である。醸造場所はコンパウンドの最奥部に位置しており、女性たちの家屋の裏側にある。

雑穀酒はモバ語ではチャパロー (*tchapalo*) と呼ばれ、ダパング一円における地酒の呼称になっているが、テム語 (コトコリ) ではココ (*koko*)、カビエ語ではチュクトウ (*tchoukoutou*)、タンベルマ語ではバナ (*bana*) と呼ばれ、北部諸族の間でそれぞれ呼称が異なっている。そこでモバ族の子供たちは、地酒造りの際に次のような童歌を歌っている。

Si mondji, simondja Kotokoli, コトコリにお嫁に行ったら

si mon gou koko. ココを飲みます。

Si mondji, simondja Kabre, カビエお嫁に行ったら

si mon gou tchoukoutou. チュクトウを飲みます。

Si mondji, simondja Moba, モバにお嫁に行ったら

si mon gou tchapalo. チャパローを飲みます。

以上、調査は大部分観察に依存したが、トーゴではフランス語が公用語になっているため、聞き書きにはガーナで英語教育を受けたエンチャブレ家の20歳の青年を採用した。また、製造工程は8ミリフィルムによって撮影され、民族誌フィルム「モバ族の酒づくり」として編集され、その後「ダパングの酒づくり」として国立民族学博物館のビデオテークにおさめられ、一般に供覧されている。

1) モバ族は、ニジェール・コンゴ群グル語を話す農耕民である。

2. 雑穀酒チャパロー (*tchapalo*) の造り方

モバ族の雑穀酒チャパローは、ソルガムによって醸造される。モバ語ではこの作業のことをディンガヌ (*dinganue*)、つまりチャパローを造ると呼んでいる。チャパローは通常、単独または複数の女性グループによって造られ、チャパローを販売して得た収入は、それを造った女性たちで分配される。筆者が寄宿していたエンチャンプレ家では、2～3人でグループをつくり、資金を出し合ってチャパローを造るための設備を設置し、それを使用して造られた酒を、マーケットで販売して収入を得ていた。材料のソルガムは、農民が自分で収穫した麻袋入60キロのものを1俵 11,000 CFA²⁾ (1982年)で売りにきたものを購入していた。1回の酒造りに要するソルガムは、平均して60キロのものが1.5～2俵使われていた。またそのほかに燃料として乾燥したソルガムの茎を一抱えぶんの量を束ねたもの1束 150 CFA が8～10束、また薪として使用する木材、長さ約3メートルのもの1本 300 CFA が15本と、1回の酒造りにでもかなりの資本が要求されるのである。

酒造りのために設置されている甕ポブル (*boblu*) は、平均して1組に12個の甕を6個ずつ2列に並べて組み合わせてある。組み合わせさせた1組の甕の列をダンファニー (*danfanie*) と呼んでいる。エンチャンプレ家にはこのダンファニーが8列、その周囲に



写真1 エヴチャンプレ家のダンファニーの列と甕

2) 1982年当時、1 CFA=0.54円であったので、11,000 CFA は日本円に換算すると約5940円である。

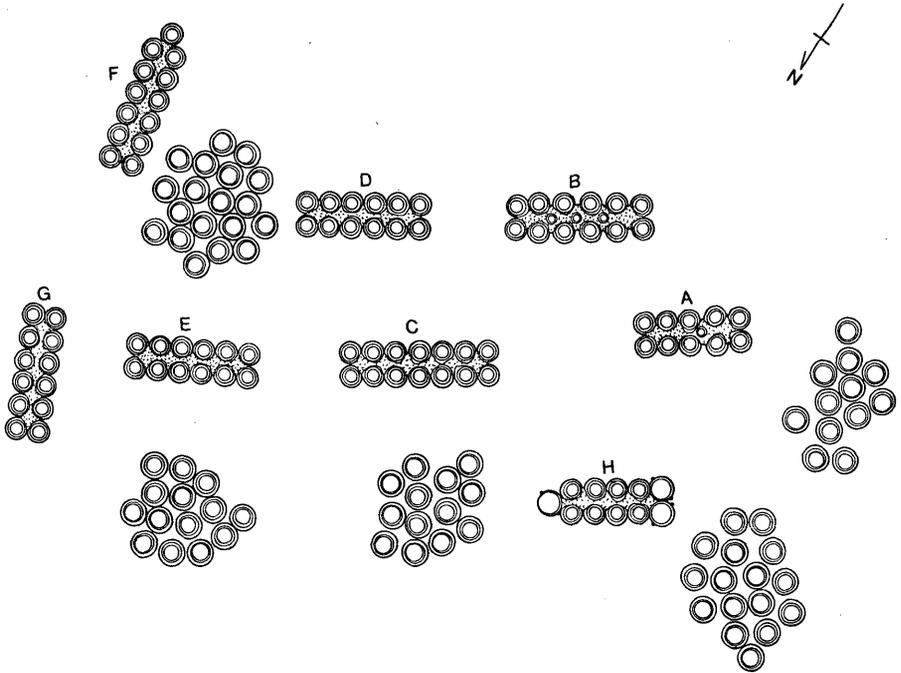


図1 ダンファニーの配置

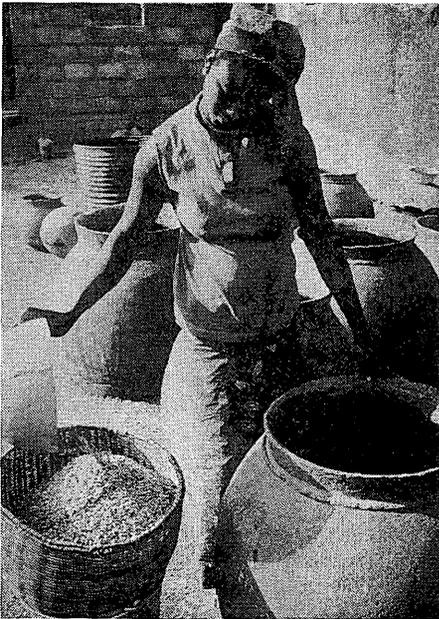


写真2 ソルガムを水に浸す

は酒造りの最初の段階で使用する大型の甕チュン (*chun*) が、破損を防ぐために胴の半ばまで土に埋められて設置されているものなど、すべてを合わせると、総数 170 個の甕が置かれてあった (図1)。

さて、酒造りであるが、醸造の順を追って記述すると以下ようになる。

発芽 1) 最初まず購入したソルガム (*djie*) を麻袋から出し、水 (*nyum*) に浸す。水は、ダパオンの町の上水道に水の供給がある期間は、家の近くにある共同水道から水を汲んできて、大型の甕に入れて溜め、その



写真3 ソルガムを発芽させる



写真4 発芽したソルガムをほぐす

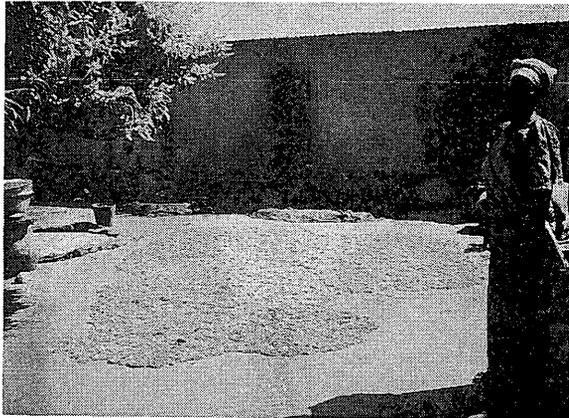


写真5 発芽したソルガムを干し、乾燥させる

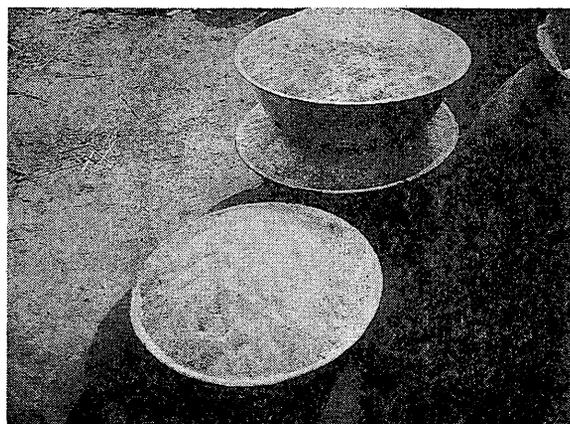


写真6 発芽したソルガムを製粉する

中にソルガムを入れて湿らせて発芽させるが、乾季が進み上水道からの水の供給が止ると、約3キロ離れた川に行き川床に溜っている水を汲んでくる。

- 2) ソルガムを1日大型の甕の中の水に浸し、翌日、甕から充分水を含んだソルガムを取り出したうえで、甕の水を捨て、空になった甕の中に湿ったソルガムを再び入れてまた1日放置する。
- 3) 1日放置しておいたソルガムを甕から取り出し、内庭の日陰になる場所に、5センチほどの厚さに平たく広げて、その上に乾燥を防ぐために麻袋をほどいた布を、たっぷり水で湿らせて覆う。そしてソルガムが発芽するのを (*kpuwana*) 待つ。発芽には2日の期間を要する。

乾燥 1) 発芽したソルガム (*kpuwana*) をばらばらにほぐし、うず高く積み上げ、更



写真7 製粉したソルガムを水に溶かす

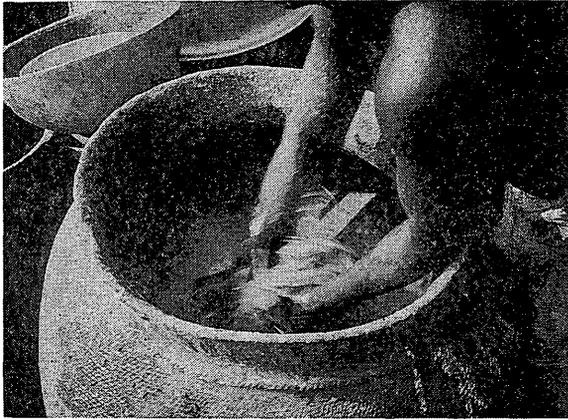


写真8 ソルガムを溶かした中にオクラの樹液を溶けこませる

に2日そのままの状態を放置する。この状態をクワンビル (*kwanbilue*) と呼んでいる。

- 2) 2日後、発芽したソルガムを庭に広げ、1～2日、陽光にさらして乾燥させる。乾季で陽光の強い時期では、1～2日で完全に乾燥する。

製粉と溶解 1) 乾燥した発芽ソルガムを、製粉所に持ってゆき製粉する。これをパンチャル (*punchalue*) と呼んでいる。

- 2) 製粉したソルガムの粉を、水に溜めた甕の中に入れて溶かす。その水溶液の中に、オクラの茎を叩き潰したものを、水溶液の中でほぐすようにして樹液を洗い出し、溶けこませる。

煮沸 1) オクラの樹液を溶けこませたソルガムの水溶液を汲み出して、平均して12個の甕を組み合わせたダンファニー (*danfanie*) と呼ばれる煮沸用の甕 (*boblu*) の中に汲み込み、ダンファニーの間で火を焚いて液を煮る。この最初の火入



写真9 煮沸する



写真10 漉器で漉す

れではソルガムの茎を燃料として使用し薪材は使用しない。

- 2) この最初の煮沸は、ほとんどの場合午後おこない、煮沸が済むと、液を再び大型の甕チュンに戻して冷却する。煮沸に要する時間は、約2時間であった。
- 3) 翌日、冷却するために入れておいた大型の甕から液を汲み出し、再び煮沸用の甕ポブルに移し変えて煮沸する。この時の燃料は、最初ソルガムの茎を使用するが、後には木材を燃料として長時間煮沸をおこなう。この2度目の煮沸は早朝からおこなわれ、早いときで午前3時、遅くても午前4時からおこなわれるのが一般的で、午前5時以降に火を入れることはあまり無かった。煮沸は午後おそくまでつづき、煮沸に要する時間は、その時の液の状



写真11 チャパローの出来上り



写真12 イーストを作る

態による。

濾過と冷却 1) 煮沸が終ると、甕から汲み出し、細い若木の枝を編んで作った大きなじょうご型の濾器 (*kwanchugou*) にエレファント・ガラスの芯を編んで作ったフィルターを通してで漉す。漉粕は家畜の飼料になる。

2) 漉した後、液を大型の甕チュンに入れて冷却する。液はすでに糖化している。

醗酵 1) 夜半、冷えた液の中に後述する自家製のイーストを入れて醗酵させる。

2) 翌朝、醗酵した雑穀酒チャパローが出来上がっている。甕の中では醗酵した液が、発泡を繰り返している。

販売 1) チャパローは朝、直ちに小型の壺 (*swar*) に移しかえられ、ダパンゴの市場に運ばれる。

なお、醗酵の段階におけるイースト (*dibina*) の造り方は以下のとおりである。

イーストは自家製であり、チャパローを造る時、同時に造られる。ダンファニーに組み合されたボブルとボブルの間に埋め込まれた小さな土器壺に、煮沸している液を入れ通常より糖化を進め、濃厚な状態にし、そのまま冷まし、その中に古い種イーストを入れて醗酵させ、チャパローとして取り出す。土器壺から汲み出した濃厚なチャパローは、洗面器などに溜めて2～3日そのままの状態でご寝かせておく。寝かされたチャパローはさらに醗酵が進行し白濁して、濃度がさらに高くなった時、内庭のコンクリートで舗装された良く日のあたる場所に、杓子で一すくいずつ直径10センチほどの円形に拡げて乾燥させる。

チャパロー醸造の最終段階に、この乾燥して煎餅状になった物を砕いて投入し醗

酵させる。

3. ダンファニー (*danfanie*) の構成

前述してきたように、数個のポブルで構成されたダンファニーは、チャパロー造りで重要な役割をもっている。醸造の過程の中で前後2度にわたって液の煮沸をおこなわなければならないのである。その度にダンファニーに液を汲み入れたり、汲み出したりして煮沸がおこなわれる。

ポブルの耐用年数は、材質が土器質であり、長期間の使用には耐えないため、約6か月ほどの使用にすぎないと言われている。そこでポブルの耐用年数を増加させるために、交換したり新しいものを使用する時点で、ポブルの底の部分に水で溶いた木灰をまんべんなく塗布する。このようにしておくとう木灰に含まれているアルカリ分が、煮沸する時の火熱によって粘土に含まれている珪酸と反応して、糊薬状の物質を作り、土器の底の部分が補強される。したがって同じポブルでも木灰を塗布したものとしなかったものとは、かなり煮沸の回数に違いができる。

ポブルの成形は、雨季におこなわれる。乾季に成形をおこなうと、形態が大きく、また器壁が厚いために成形途中の乾燥が、外面と内面、器壁の表面と内部とでは乾燥速度が異なり、したがって乾燥の途中で歪^{ひずみ}を起し罅^{ひび}が入り破損するケースが多いので、乾季には大型の土器の製作はおこなわれず、小型の土器に限って生産をおこなうのである。しかし、雨季に成形された大型の土器でも、焼成は乾季におこなわれる。これは湿度に関することと、焼成中の降雨を避けるためである。



写真13 ポブルを据える時底の部分に木灰を塗る



写真14 ポブルの据え付け

ダンファニーを構成するとき、次のような手順でおこなわれる。まずダンファニーを構成しようとする地面に、浅い溝を掘る。この部分が火床となるのである。深さは中央部で約15センチ、幅が約35センチのもので、中央部へ向かって深くなっている。

つぎに溝の両側に、軟らかな土で高さ約10センチ、直径30～40センチの平たいマウンドを作り、中央部分をわずかにくぼませ、その上に木灰を塗布したポブルを、両側から寄せ合うようにして置く。

2つのポブルを寄せ合わせて置くとそれに続けて溝添いに、つぎの2つのポブルを置く。この時のポブルは、最初に据えた2つのポブルに寄せかけるようにする。このようにして次々に左右6個ずつ、つごう12個のポブルの組み合わせが終ると、ポブルが組み合わさってできた中央の大きな空間を埋めるために、古いポブルの大きな破片

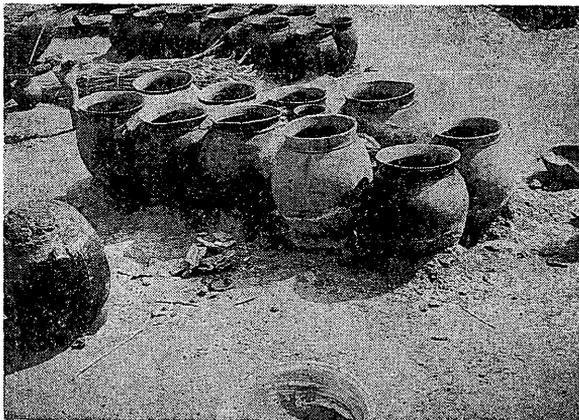


写真15 ポブルの据え付け



写真16 ダンファニー H.

を列の両端に組み合わさっている4個ずつのボブルの肩にかかるように置く。列の両端に組み合わされている2つのボブルを除外した中央部8個のボブルの間にできた、それぞれの空間には小型の土器壺を、はめ込むようにして置き、その周囲を土で固める。ボブルの組み合わせ、空間のはめ込みがすべて終ると、ボブルの肩のところ、つまり組合わさった場所を、大きな隙間には何か詰め物をしながら土で塗り込めてしまう。このようにボブルを組み合わせ、胴から上を泥で塗り込めてしまうと、組み合わさったボブルの列の中は空洞になって燃焼室ができる。これでダンファニーができあがったのである。ちなみにエンチャブレ家のダンファニーの列は8カ所あり、チャパロー造りの回数、ダンファニーの使用頻度を調査する都合上それぞれの列にアルファベットの記号をつけて呼ぶことにした。次のようになる(図1)。

- A 10個 B 12個 C 14個 D 12個 E 12個 F 13個
G 12個 H 11個 (この内3個がアルミニウム製の大鍋である)

以上のようにダンファニーに使用されているボブルの数は94個であった。図のようにダンファニーHだけは他と違って、両側に2個と1個、都合3個のアルミニウム製の大鍋を使用して構成されている。このような例は他では観察されていないので、特殊な構成と考えられる。

4. チュン (*chun*)

エンチャブレ一家のチャパロー造りに使用されている甕の総数170個の内、ダンフ

ァニーに使用されているポブルの数が96個である。つまり、その他74個がチュンの数である。チュンは5カ所に分かれて設置されてあって、それぞれの同一ダンファニーを使用するグループによって使われていた。グループの組分けと使用チュンの数量は次のようになる。グループの組み分けはダンファニーにつけたアルファベットにしたがっている。

チュンは主として醸造段階の最初に水を汲み込み、そこへソルガムを入れて湿らせたり、煮沸した後のチャパロー液を冷却したり、また最終段階の醸酵をさせるために使われる大型の甕である。またチュンは、乾季の間には単に水入れとしても使用されている。その他、時にはいろいろなものを収納する簡単な倉庫のようにしても使用されている。

組 分 け	A, B	C	E, G	D, F	H
チュンの数	12	13	14	19	16

平均したチュンのサイズは、胴径80センチ、口径55センチの大型のものであった。チュンは主としてダパンゴの西方、約4キロメートルにあるタンチグで製作されている。もっともその他の場所でも製作してはいるが、この周辺地域ではタンチグが最大の土器の生産地である [森 1987b]。

チュンの成形もポブル同様、前述のポブル成形と同じ理由から雨季に成形される。また設置する場合、前もって底の部分をセメントで補強する。生産地からの運搬は女性が頭上で運搬するが、セメントによる補強がおこなわれた後は、かなり重量が増加するので、運搬および据えつけには、屈強な男性が協力し合い、5～6人でおこなわれた。チュンの価格は、通常マーケットで売られる場合、その出来にもよるが、1個の値段は約 2000 CFA である。

5. 漉 器 (*kwantchugou*)

モロコシの粉を煮沸した後、ダンファニーの横につくられた三角形の木枠のうえに、ジョウゴ形に細くて長い若木を編んで作ったものトウル (*tourou*) をおき、その中に枯れた茅に似た草エレファント・グラスの芯を数本ずつまとめ、上下を太い糸で編んで作った細長いむしろ状のものモワット (*mowatto*) を、ジョウゴ形の器壁内部に沿って敷き詰めた漉器を使って粕を取る。漉器クワンチュグの下には大型のホーロー鉄器のたらいを置いて、クワンチュグを通して下に落ちる液を取るようになっている。ポブル

から汲み出した液をバケツに移し、その液を漉器の中にあるモワットに沿って上の方から流しこむ、中央部分に直接流しこむと、中央の部分が広がって粕がこぼれてしまうおそれがあるからである。液はその後再びチュンに入れて冷却する。この頃になると、液は糖化して甘くなっているのです子供たちが欲しがり、親によっては少しばかり子供たちに与えることもあるがほとんど許されない。漉器に残った粕は、飼育している豚の餌となる。この地方のチャパロー造り達は、ほとんどの人が副業として豚を飼育している。1頭の値段は大きさにもよるが平均して6,500 CFA-10,000 CFAで取引されているようである。ちなみに私が1983年1月18日に、エンチャブレ家の一族に振る舞うために購入した豚は、2歳の雄豚で中形の大きさであったが、1頭6,250 CFAであった。したがってチャパロー造りの収入は、チャパローを売って収入を得るばかりではなく、酒粕で飼育した豚を売った収入が加算される。

6. チャパロー用の壺類

チュンのなかで出来上がったチャパローは、早朝、チュンから汲み出され、中型の素焼き壺スワルに分注されマーケットのチャパロー売り場に運ばれる。その時の運送や市での販売に使用されるニュンボブやスワルなどと呼ばれる小型の壺は、注入されるチャパローの量が一定であるように規格化されているように見受けられた。

ニュンボブとスワルの生産については、ダパオンの西方、約4キロメートルの所にあるタンチグ地区で、土器造りのバンジャン (Banjan) 氏から、成形、焼成の諸プロセスの調査をおこなった³⁾。

スワルには大小2つの寸法があり、呼称も大はスワル、小はスブルと呼ばれる。大のスワルは胴径15センチ、高さ15センチ、口径11センチのもので、マーケットでの売値は150 CFA~200 CFAである。小のスブルは胴径12センチ、高さ12センチ、口径10センチであり、マーケットでの売値は50 CFA~100 CFAであった。

ニュンボブは胴径33センチ、高さ35センチ、口径24センチのもので、この素焼き壺はチャパローを入れて、出来上がった場所からマーケットまで運搬するのと、マーケットの売り場に据えて販売する時に使用する。

チャパローはスワルまたはスブルに入れたもの一つか、またはニュンボブに入れてあるチャパローか、ひょうたんを半分切って拵えた容器ンマング (nmangou) 一杯分

3) トーゴ北部、ダパオン周辺の土器製作については、ダパオン近郊のタンチグにおいてバンジャン氏によるものを1982年に調査をおこない、「北部トーゴ・モバ族の土器製作技法とその使用法について」[森 1987b]として発表してある。

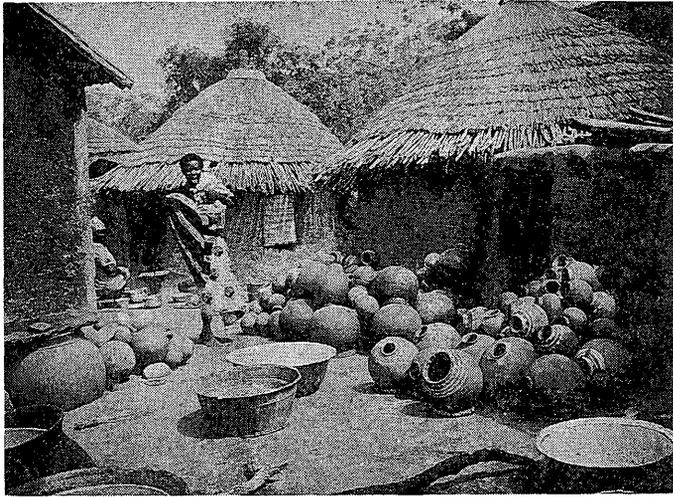


写真17 スワルとスプルを積み上げて保管する

などを単位として販売する。スワル1個の容量は約3リットルあり、スプル1個の容量は約2リットルである。ンマング1杯には約1リットルはいる。

1俵のソルガムで、おおよそスワルに250個余りのチャパローが出来るといわれているので、エンチャブレ家の各グループのスワル、スプルやニュンボブの保有量は必然的に多くなる。これらの壺類は、住居の横や庭の片隅に積み上げて保管され、チャパローを造る度に必要量だけを取り出して使用する。そのなかでも特にスワルは使用頻度が高く、したがって破損率も高くなるので、この地方での生産やマーケットでの壺の販売はスワルが一番多くなっている。

7. マーケット (*dag*)

ダパオンのマーケット (*dag*) は、3日に一度の割で開かれる3日市である。市と市との間は短い期間であるが、トーゴ北部地方での町としては、ここよりさらに北部ブルキナ・ファソとの国境の町として栄えているシンカンセ (*Senkanse*) の町と同様、ブルキナ・ファソやガーナなどにも近い関係にあるので、アフリカの奥地としては大きな規模の市である。したがってダパオンの市でガーナの商人らしい人を見掛けることもあった。調査時(1982年)ガーナの経済が極度に凋落し、貨幣の実勢を伴わないので、ガーナのセデイ紙幣の流通はなかったが、かつては流通していたといっていた。したがってこの時は物々交換によるバーター取引によって商われていた。

マーケットはダパオンの町の西南部に、かなり広い位置を占め、北へ行く国道沿いに雑貨、そして磨石 (grindstone)、土器などを地面に並べて販売する場所がつづき、道の北側には、掛け小屋になったチャパロー売り場があり、それに続いて広く各種の店舗の施設があった。またマーケットで物品を販売しようとする者は、トーネ県で発行する券を購入しなければならない。券には 15 CFA, 20 CFA, 30 CFA の3種類あって、額面は販売する品物によって違っている。例えば販売する物品と券に支払う金額は下記のようにになっている。

古着類	雑貨類	チャパロー	魚(大)	魚(小)
50 CFA	50 CFA	30 CFA	50 CFA	30 CFA

マーケットでチャパローを販売する人は男女を問わずデクワット (*dukuwatt*) と呼ばれている。またチャパローの売り場のことをダムライ (*damurai*) と呼び、マーケットの中でかなり広い場所を占めている。

ダムライはかつての芝居小屋にあった機敷のようになっていて、それぞれが丸太で仕切られ、ひとつの広さは1辺約2.5メートルの正方形になっている。売手は周りにチャパローの入った壺を置き通路に面して座っている。買い手が現われると、まず最



写真18 マーケットでの土器売場

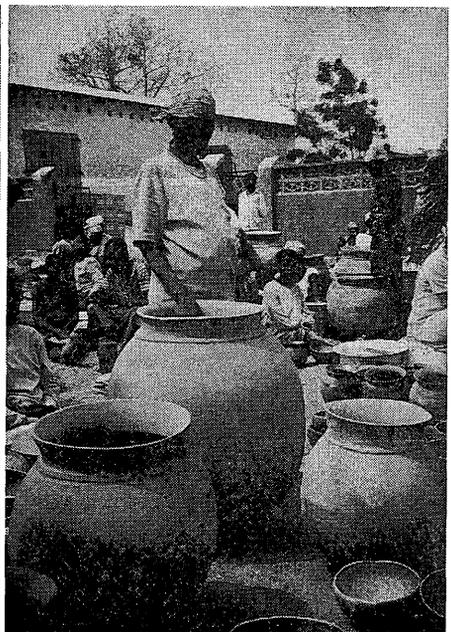


写真19 マーケットで売られているポブル

表1

日付	ダンフェニーのグループ								
	A	B	C	D	E	F	G	H	
12.28		◎	△			◎		△	
29		△				△			
30			◎						M
31			△	◎					
1. 1				△					
2								◎	M
3					◎			△	
4					△				
5			◎						M
6			△	◎			◎	△	
7				△			△		
8	◎							◎	M
9	△		◎					△	
10			△						
11					◎	◎			M
12		◎	◎	◎	△	△			
13		△	△	△					
14								◎	M
15			◎	◎				△	
16			△	△					
17		◎					◎		M
18		△	◎		◎	◎	△		
19			△		△	△			
20	◎		△					◎	M
21	△			◎	△			△	
22				△					
23							◎		M
24			◎	◎			△		
25			△	△					
26								◎	M
27		◎	◎		◎			△	
28		△	△		△				
29							◎		M
30			◎				△		
31						◎			
2. 1									M

M=マーケットの日

初にひょうたんを半分に切った容器 (*nmang*) に、一口分のチャパローを入れて味見をしてもらい、客が仕切りの中に入って、腰を下ろすとはじめてひょうたん容器に一杯チャパローをいれて渡す。チャパローは、ひょうたん小一杯が 25 CFA, 大一杯が 50 CFA, またスワルー杯は (約 3 リットル) 100 CFA, ニュンボブに一杯 (約 30 リットル) 1,000 CFA である。

チャパロー造りは常にマーケットの日にあわせておこなわれる。表 1 は 1982 年 12 月 28 日から翌年 2 月 1 日までの 36 日間、各グループのチャパロー造りとマーケットとの関係を記録したものである。これによると次のようになる。(表 1)

A 2 回	B 4 回	C 10 回	D 6 回	E 5 回
F 4 回	G 4 回	H 7 回		

これによるとグループ C のチャパロー造りの頻度が他に比べて非常に高い。またこの間に 3 個のポブルの交換があった。しかし醸造に使用されるモロコシの量から比較すると、H グループも多く、常に 60 キロ入りのもの 3 俵を使用してチャパローを造っていた。他のグループは平均して 1 俵ないし 1.5 俵の使用であった。

エンチャブレ家が権利を持っているマーケットにおける専属の売り場は 3 箇所であるが、1 箇所は常に C グループの成員によって使われる傾向にあった。もう 2 箇所の売り場は、その他のグループによって交代で使われているようであった。

チャパローの販売はマーケットの日以外でも、同じ場所で売られていることも多く、広いマーケット場の中で数人のチャパロー売りが店を出しているのを見掛けることがあった。

8. 儀礼と雑穀酒

雑穀酒は儀礼と密接な関わりあいをもっている。例えばモバ族における双子儀礼サンポユイコット (*sampoyuikot*) であるが、この場合もチャパローと双口壺とが大切な役割を果たしている。

モバ族では、双子が産まれることは良い現象であるとされているが、反面それは不思議な現象とも考えられ、必ず双子儀礼がおこなわれる。双子が産まれると、母親の呼称はサンボラナ (*sampolana*) となり、父親はサンボラバ (*sampolaba*) と呼ばれるようになる。また双子はサンボラ (*sampola*) と呼ばれ、先に産まれた方が弟、後から産まれたものが兄とする。双子儀礼は下記のような手順でおこなわれる。

- 1) 双子儀礼に先立って、母親は頭髪を全部剃ってしまわねばならない。
- 2) 母親が双子の内の一を背負い、また別の女性が双子のもう一人の方を背負いマーケットに行き子供を披露するとともに、その場の人々から祝福を受けお祝いの品々をもらう。
- 3) ジュジュ⁴⁾を呼んで家庭において、鶏やペンタード（ホロホロ鳥）などを犠牲にして、儀礼をおこなってもらう。もしこの儀礼をおこなわないでいると、家族の誰かが必ず災害を受けるといわれている。またこの儀礼には必ず父親の出席がなければならない。

母親はジュジュや儀礼への参加者達に食事やチャパロー、そして特にこの儀礼では精霊に対してチャパローを、特殊な容器に入れて捧げなければならない。このためには、チャパローを特殊な容器クーディル (*koudil*) と呼ばれる双口の土器壺に入れて供えられる。双口の壺は片方の口がもう一方のものよりも大きく作られ、双子儀礼には欠かすことのできないものである⁵⁾。

儀礼がおこなわれた後、この双口壺はそのままジュジュに与えることになるのであるが、この壺から人々にチャパローを供することはしない。参加者へチャパローを振る舞う場合は、口が一つの通常の形態をした壺を使って供する。

残念ながら筆者がダパオン滞在中に、双子の誕生がなかったので、このサンポユイコットの儀礼を観察することはできなかった。しかし幸いなことにエンチャブレ家には双子を三組も産んだことのある母親が居り、詳しくこの儀礼について聞くことができた。

チャパローは、また葬儀にも欠かすことはできない。モバ族の葬儀 (*kufin*) もいろいろな手順を経ておこなわれるが、その都度参加者にはチャパローが振る舞われる。

家族の一員が死 (*kutunu*) をむかえると、葬儀 (*kufin*) に先立って家族のみによって埋葬がおこなわれる。埋葬をすませた後、火薬を詰めた短い鉄製の小さな花火筒のようなもので、空砲を打つような大きな音を立て、公衆に葬儀の通知をする。この鉄製の筒で知らせることを、トゥンダフゲンカル (*tundafugenkaru*) といい、また実際の鉄砲を使って空砲を撃つことをトゥンダオ (*tundao*) といわれている。

葬儀クフィンへの参加者の内、女性達は小屋の一つに集まって、死者の生前の出来事や思い出など、また病名なども折り込んだ即興の歌を唄う。この行為をクイヤニ

4) ジュジュとはトーゴ語で呪術師の呼称。カメルーンでも同じような呼称で呼んでいた。

5) 東アフリカのウガンダでも、双口の壺を双子の儀礼で使用する部族がある。例えばランゴ、アチョリ、アルア、ジョパドラ、サミア、グウェなどである。また同じような双口壺でもウガンダ南方に居住しているツシ、フツ、チガ、ヒマ、イルなどの部族では、ニャビンギと云う精霊に対する儀礼に使用する。

(*kuiyani*) といい、葬儀に参加した女性は必ず各自が唄って死者を偲ぶ。

一方、夕方頃から戸外ではトゥンダフゲンカルを鳴らしたりドラムを打ち、集まってきた人々によって踊りが始められる。踊りにはタウクル (*taukuru*)、ジョ (*jyo*)、コンタル (*kontaru*) などと呼ばれる踊りがあって夜通しつづき、その間に人々には当家からチャパローが振る舞われる。

踊りに参加している女性の中に、ひょうたん容器ンマング (*nmang*) を頭にかぶり、尻にファット (*fat*) と呼ばれる青い葉のついた小枝を数本束ねたものをつけている者がいた。この場合ひょうたん容器を頭にかぶるのは別に意味があるのではなく、振る舞われるチャパローを飲む時に使用する容器にすぎない。尻につけたファットは、クフインの踊りの時のみ身につける。

喪明けの儀礼ククワナ (*kukwana*) は葬儀 (*kufin*) がおこなわれた後、ほぼ1年ばかりたったところにおこなわれる。この場合にも必ずチャパローが大切な役目をする。

ククワナの日が決まると、まずチャパローの仕込みが始められる。そのほか豆を磨ったものを木の葉で包んで蒸したクルマ (*kuruma*) や、同じく豆を磨ったものを長さ約10センチぐらいの細長い形にして油で揚げたチチャ (*chicya*) を作る。これらのものは両方ともこの地方の素朴な菓子である。

ククワナ当日になると、夕方に近い午後3時か4時に、ドラムを打ちトゥンダフゲンカルを鳴らし、村人達に今夜ククワナをおこなうことを通知する。

人々が集まってきたら、ククワナをおこなう家族と、その家族と同じクランをもつ人々は、それぞれがひょうたん容器にチャパローをたっぷり入れて、その容器を誰かに持ってもらい、自分は手を後ろで組み、容器に口をつけてチャパローを吸い込むようにして飲みほす。

チャパローをそれぞれ家族や同じクランの人々が飲みほしたら、チチャやクルマを大きなひょうたん容器に入れ、道路の脇に置いて其所を通る人々に食べてもらう。またこのククワナが亡くなった子供のものであれば、集まってきた子供たち全員にそのお菓子が振る舞われる。

夜は必ず賑やかにパーティーをもたなければならない。レコードプレーヤーがあればそれで音楽を、もしレコードプレーヤーが無い場合は、ドラムだけででも演奏して賑やかにダンスをする。このパーティーは夜通しおこなわれ翌日まで続く。翌日、牛があれば牛を、なければ豚を屠殺して料理を拵え米を炊いて、来てくれた人々全部に食事をしてもらう。もちろんこの時もチャパローがなければならない。食事の振る舞いは午後早くから始め午後4時か5時ごろに終り、この日をもってククワナの儀礼は

全部終わったことになる。

9. 考 察

1980年11月から翌年3月までの第一回の調査と、1982年12月から翌年3月までの第二回の2度にわたってトーゴ北部を中心に、土器を中心とした生活用具などの調査をおこなった。それと同時に多くの土器を使用することから雑穀を用いて造られる酒についても調査をする機会をもつことが出来た。ここまでは1982年次におこなったダパオンでの調査に絞って記述をおこなってきたが、考察するにあたって1980年次におこなったニャムトゥグでの調査時において観察した事例もまじえて考察をおこなってみたい。

トーゴ北部一帯での雑穀酒の生産量はかなり大きなものがある。中でもダパオンにおける生産量が最大のもので、例えばエンチャンブレ家で醸造されるチャパローは、12月28日から1月31日までの一か月間に消費したソルガムの総量は、A: 120キロ、B: 240キロ、C: 420キロ、D: 360キロ、E: F: G: がそれぞれ240キロ、H: 360キロあり、合計2,160キロであった。他の場所、例えばニャムトゥグなどではダパオンほどの生産もなく、また設備も見られなかった。ダパオンでダンフェニーと呼ばれる設備ほどのものはなく、それと同様なものはニャムトゥグ周辺に居住しているロツツ族の言葉でディイシ (*diisi*) と呼ばれるものがそれであるが、ここでルション (*rusion*) と呼ばれる胴経約40センチ、高さ約45センチ、口経約32センチの、ダパオンからみるとはるかに小型の壺を3～4個組み合わせたもので、ここではチュクトゥー (*tchoukoutou*) と呼ばれる雑穀酒を造っている。

ロツツ族もまた儀礼には雑穀酒チュクトゥーを欠かすことはできない。例えばジョティ (*Jyoti*) と呼ばれる先祖祭りは、それをおこなおうとする家の当主が、ジョティをおこなう資格を持っているジョダ (*iyoda*)⁶⁾ に、ジョティを施行できる日を決めてもらい、その日にあわせて出来上がるようにチュクトゥーの仕込みをする。ジョティは先祖祭りというより、死者の御霊鎮めと呼ぶほうが適当かもしれない。誰かが死亡したあとの3年間に、原因不明で不幸なことが身近に起こった場合におこなわれるもので、筆者が観察したこの家の儀礼の場合は、この家族の畑作物が良く実らず不作が続く、子供達はよく病気を患うし、また飼育しているホロホロ鳥や鶏など家禽類も病気で死ぬので、ジョティがおこなわれたのである。もし3年間の間何事もなく無事に過

6) ジョダは各集落に一人だけ住んでいて、ジョティの儀礼を司ってくれた時には、肉と食物、ソースなどを供するが、お金を支払うことはない。またジョダは世襲である。

ぎたとすれば、ジョティをする必要はない。ジョティの日には、その家族に属する男の子は全員出席しなければならない。その子供達は同一の母親ごとのグループになって儀礼をおこなう。当日、住居のコンパウンドの中に細い竹を束ねて作った柱を3本立て、その上を椰子の葉を使って葺き祭壇のような場所を作り、その中央に出来上がったチュクトゥが入った壺を中心に据える。壺の後ろに犠牲に捧げる2頭の山羊を繋ぎ、その横の鳥籠の中には同じく犠牲に捧げる鶏、ホロホロ鳥などを入れて置く。

儀礼はまず最初にジョティをおこなう当家の当主になる人が、犠牲として捧げる動物全部を祭壇の前に集めて、死者の霊に対して祈りをこめて語り掛ける。「我々残されている者たちに、不幸をもたらさないでください。そのためにこれらの動物を犠牲として捧げます」。その後、当主夫婦は祭壇の前に跪く。この時、主人は手に小さな儀礼用につくられた弓 (*tabbi*) を持ち、それを地面に立てる。ジョダは犠牲にする一頭の山羊を連れてくると、前後の脚を握って持ち上げ、跪いている当主夫婦の頭や肩の上で振り回しながら、二人の体に触れ、その後、前に置いてある鉢の上で一気に頸動脈を切って血を出して犠牲とする。

続いて第一夫人の子供たちが上半身裸になって跪く、すべての子供たちは中央に立てたくだんの小さな弓を握る。この時はジョダの助手を勤める者が、もう一頭の山羊の前後の脚を握って持ち、ジョダが当主婦におこなったようにして、山羊を犠牲として捧げる。しかし頸動脈を切るのはジョダでなければならない。

第二夫人の子供たちの場合は、同じような手順で鶏を犠牲にする。第三夫人の子供たちにはホロホロ鳥を犠牲として捧げ儀礼をおこなう。この場合も犠牲の頸動脈を切るのはジョダである。

犠牲として捧げたすべての動物は、この後で料理され、この日ジョディの儀礼に参加した人々に、チュクトゥーとともに振る舞われる。

この例からもわかるようにロッソ族でも雑穀酒がいろいろな場合に飲まれている。モバ族ほどではないにしても、相当量のソルガムが酒のために消費されていることは確かである。これらのことからみても、トーゴ全体ではどれほどのソルガムが消費されているのか計り知れないものがある。国全体としては、それほど豊かに穀物が生産されているわけではないようだが、この雑穀酒が、頭書に記述したように、子供の歌にさえ唄われるほど普及している。

またこれら雑穀酒にともなう土器の生産も、各地でつづけられ特に醸造の段階でおこなわれる、煮沸に必要な甕型の土器はそれに代わるものがないので、これからも生産がつづいてゆくものと思われる。マーケットにおける土器売り場に、市の度に並べ

られる土器の種類と数量の多さもさることながら、その日のうちに売り尽くされてゆくことのほうが驚かされるのである。

プラスチックや琺瑯鉄器などの普及がトーゴ各地に急速に高まってきてはいるが、こと雑穀酒造りに関する限り土器が駆逐されることはないと思われる。

謝 辞

本稿は国立民族学博物館第三次西アフリカ学術調査隊に参加して調査をおこなった報告である。この調査に際しては多くの方々のお世話になった。特に国立民族学博物館の和田正平教授、江口一久助教授にたいして心から謝意を表すものである。

トーゴ滞在中にもまた多くの人々の援助を受けた。そのなかでも特にダバオンのエンチャブレ家の人々に感謝しお礼を申し上る。

この調査は1980年度、1982年度文部省科学研究費補助金により『熱帯アフリカにおける物質文化の比較民族誌的調査』の一環としておこなわれたものである。研究代表者は和田正平教授である。

文 献

安溪貴子

1987 「中央アフリカ・ソンゴラ族の酒づくり」『アフリカ 民族学的研究』 同朋社 pp. 533-565。

江口一久

1979 「モバ族の土の器」『季刊民族学』 9: 28-43。

FAGG, W. and J. PICRON

1978 *The Potter's Art in Africa*. London: British Museum Publication.

FUKUI, Katsuyoshi

1970 *Alcoholic Drinks of the Iraqw—Brewing methods and social functions—*. Kyoto University African Studies V: 125-148.

石沢誠司

1987 「アコロボ村における アブラヤシ利用の文化」『アフリカ 民族学的研究』 同朋社 pp. 567-579。

川田順造

1979 『サバンナの博物誌』新潮社。

森 淳

1987a 「北部トーゴ・ニャムトゥグ周辺の土器について」『アフリカ 民族学的研究』 同朋社 pp. 849-868。

1987b 「北部トーゴ・モバ族の土器製作技法とその使用法について」『アフリカ 民族学的研究』 同朋社 pp. 869-889。

TROWELL, M. and K. P. WACHSMANN

1953 *Tribal Crafts of Uganda*. London: Oxford University Press.