

## 石沢報告

著者	和田 正平, ワダ ショウヘイ, Wada Shohei, 江口 一久, エグチ カズヒサ, Eguchi Paul Kazuhisa
雑誌名	国立民族学博物館調査報告
巻	58
ページ	83-88
発行年	2005-12-26
URL	<a href="http://doi.org/10.15021/00001618">http://doi.org/10.15021/00001618</a>

## 5 石沢報告

### パームワイン (palm wine)

アブラヤシの樹液から作られる酒である。当地の作り方は次の通りである。まずアブラヤシの木を根元を掘り起こして倒す。木は20年生ぐらいが一番よいが、適当なものがないときは6~7年のものでも使われることがある。

4~5日してから、葉が枝別れする部分より少し根元寄りに、7~8cm四方、深さ12~13cmの穴をナイフであける。そこに径3cm程の竹パイプを刺しこんで幹を貫通させる。パイプの下に土製の壺を置き、パイプから流れる樹液が壺に入るようにしておく。

すると樹液がパイプを通して少しずつ壺にたまる。液の出を良くするために毎日、朝と夕方の2回、穴の上部部分(葉寄りの一辺)をナイフで薄くけずりとってやる。出た樹液は壺の中で自然に発酵して弱い酒になっている。

最初の3日程は液の出が少ないが、それ以後はだんだん多くなる。また、4日目あたりから、幹にあけた穴にアブラヤシの葉を乾燥させたものを束ねたものに火をつけて入れ、火吹竹でふいて炎を穴の中にあてる。こうすると液の出がよくなる。

1本のアブラヤシの木からは平均4~5週間にわたりパームワインが採取できる。良い木なら6週間採取できるが、悪い木なら2週間しかもたない。ふつう20~30本をまとめて倒し、毎日木から木へ歩きながら採取を続ける。

パームワインは採取したときが一番うまく、時間がたつにつれ味がおちてゆく。保存は2~3日しかきかないため、その多くは蒸留酒にされる。

### 蒸留酒 (akpatesh)

パームワイン (palm wine) はその多くが蒸留酒にされる。この酒は「アパティシュ」とよばれる。蒸留酒は次のようにして作られる。

採取したパームワインをドラム缶に入れ、石を置いて簡単に組んだ炉にかけ、下から火を焚く。沸騰して蒸発したパームワインは、缶の上部にとりつけあるパイプを通して、隣のドラム缶に導かれる。この缶には水が入っており、パイプは水の中をらせん状に回転しながら底近くの側面から口を出している。蒸気になったパームワインは、水の中をポトポト落ちる。これを、じょうごを通して容器に導く。最初から中頃までのものは蒸留酒の質が良いが、後半のものは質が悪くなる。

また大規模な製造所では、大きな水槽をコンクリートで作り、そこへ数個のパイプをドラム缶から導いて冷却している。

なお当地ではサトウキビ酒から作られた蒸留酒もある。

### フウフウ (fufu)

イモ類を臼で搗いてモチ状にした食物。この地方の主食である。フウフウの材料は、キャッサバ (cassava)・ヤム (yam)・ココヤム (cocoyam) で、それぞれ単独で使われたり、互いに混ぜて使われる。またプランテイン・バナナ (prantain) は単独では使われないが、キャッサバなどと混ぜて使われる。作り方は、まず材料のイモの皮をむき、壺状ナベ (土製ないしは鉄製) に入れ、水を加えてよく煮る。十分煮えたところで湯を切り、臼 (木製の堅臼) に入れ、堅杵で何回も長時間つく。最初はパサパサしているが、だんだんと粘りがでてきてモチ状になる。

食べるときは、でき上がったフウフウを右手で適量をつまみとり、スープ (soup) をつけて食べる。フウフウは作るのに手間がかかるが、最も正式な食事とされ、夕食にはほとんどの家で作られる。また昼食にも作る家がある。

フウフウのうちでは、ヤムとココヤムから作るフウフウが美味で最高とされる。この村ではキャッサバから作られるフウフウが最もポピュラーである。

### パームスープ (palm soup)

主食のフウフウにつけて食べるスープで、当地では最もポピュラーな副食である。作り方は次の通りである。

まずアブラヤシの実を臼に入れ堅杵でつく。実のまわりの果肉がつぶれると、全体を手ですくいにとって鍋にいれ、水を少しいれかきまわす。底に小さな穴をいくつもあけた金属製の鍋にこれを流しこみ、液を実や果肉の滓から分離する。この液は橙色をしており土壺にいれる。

この壺をかまどにかけ火をたきながら、オクラ (okura)・ガーデンエッグ (garden egg)・トマト (tomato) などをすりこんでいれ、調味料としてペペ・塩、具として干し魚などをいれ長時間煮込む。これがパームスープである。

このスープはアブラヤシの実を直接使って作るため、実をとることのできる農村部でよく作られる。当地でもほとんどの家庭が夕食のスープとしてこれをつくる。なお市場などで売り物になっているパームオイルは、果肉をつぶした汁の上澄み液であり、赤色である。これを使ったパームスープは、都会や非農家ではよく作られている。

### ライトスープ (Light soup)

パームオイル (palm oil) を使わないスープをいう。作り方は次のとおりである。

壺状の土鍋をかまどにかけ、水を沸騰させる。その中にガーデンエッグ (garden egg)・オクラ (okro) などを丸ごと、あるいは半分に切っていれ、長時間煮込む。次にトマトをすりばちで擦り潰して鍋にいれる。同様に玉ネギ (onion) も擦り潰してナベに入れる。

しばらく煮込んだのち、先にいれたガーデンエッグ、オクラを土鍋から取り出し、す

りばちで擦り潰して戻す。最後に塩を少々いれて味付けをするとできあがる。

### ケンケ (kenkey)

トウモロコシ (maize) の実を水に十分にひたしたのち、機械で擦り潰す。一昼夜、容器 (pan) の中で置いたのちその三分の二を取り出し、沸騰した土鍋の中へ入れてよくかきまわす。これを大きな洗面器状の容器に移しとり、ここに残りの三分の一のドゥー (dough) をいれてよくかきまわす。

30~40分して少し冷めてから、手でまるいおにぎり状にまるめ、トウモロコシの葉で包むとできあがりである。値段はひとつ20セディ。プランティンの葉で包んだ大きなものもあり、これは40セディする。

ケンケはフウフウと違って保存がきき、4~5日はもつ。食べ方はいたって簡単で、包みをとってからスープにつけて食べるだけである。安い値で買え、手軽に食べられるのでポピュラーな食物となっており、朝食や昼食によく食べられている。

### プランティン (plantain) の料理法

プランティン (料理用バナナ) を食用にする場合、次の4つの方法がある。

#### ①ボイルド・プランティン (boiled-plantain)

皮をむいたプランティンを壺鍋に入れ、水とともに煮る。ゆで上がったら湯を切って取り出し、スープなどにつけて食べる。これをアンペシ (ampesi) という。

#### ②トースト・プランティン (toast-plantain)

プランティンの皮をむき、そのままか2つに切って火であぶったもの。何もつけずそのまま食べる。

#### ③フライド・プランティン (fried-plantain)

皮をむいたプランティンをナイフで数片に切り、油であげたもの。何もつけずにそのまま食べる。

#### ④フウフウ (fufu) に混ぜる

フウフウをつくるとき、ゆでたプランティンをまぜてつく。キャッサバ (cassava) と混ぜて搗くことが多い。

### ガリ (gari)

畑から収穫したキャッサバ (cassava) を下ろし金でこすり、布製袋に入れる。口を紐でしばり、上から大きな石をのせて汁をしみ出させる。そのまま5~6日ほどおいたのち、袋から取り出し大きな鍋に入れ、火にかけてかきまぜるとできあがる。

食べ方は

- ① 水の中にガリと砂糖をいれかきまわす。

② 熱湯にガリと砂糖をいれかきまわして食べる。

### バンクー (banku)

トウモロコシの粉を熱湯の中に入れ、練ってモチ状にしたもの。まれにキャッサバ (cassava) の粉を混ぜることもある。フフ (fufu) と同じようにスープ (soup) をつけて食べる。

### コンコンティ (komkomty)

キャッサバ (cassava) を細かく切り、乾燥させたものをマシンで粉にする。この粉を熱湯の中に入れ、練ってモチ状にしたもの。フッフ (fufu) と同じようにスープ (soup) をつけて食べる。

### アンペシ (anpesi)

プランティン (plantain), ヤム (yam), キャッサバ (cassava) などをゆでたもの。スープをつけて食べる。

フッフ (fufu) が正式な食事であるのに対し、アンペシ (anpesi) は簡単な食事として朝食や昼食に食べられることが多い。

## 市場 (market)

アコラボの市は町の中心部がある広場で開かれる。この広場はスフムに向かう道に面しており、道路に沿って約100m、奥行80mほどの広さがある。ここに竹や棒の柱を立て屋根にヤシの葉をのせただけの簡単な店が並んでいる。

ふだんはガランとした広場も市が立つ火曜日と金曜日は大勢の人で賑わう。この日は朝10時ごろから店が出て、午後3時ごろまで市場は買い物をする人でごった返す。売り手も買い手もアコラボだけでなく周辺の町や村からやってくる。

この市場にどんな店がでているか、その種類と扱う商品、売り手の性別、それに1981年6月時点での主要製品の値段について調べてみた。その結果は次のとおりである。

### 食料品

- ・キャッサバ売り<売り手は女性> キャッサバ (中くらいのもの1山5~6個で4セディ)
- ・プランティン売り<売り手は女性> プランティン (1房70セディ前後)
- ・ココヤム売り<売り手は女性> ココヤム (1山12個ぐらいで10セディ)
- ・タマネギ売り<売り手は女性> タマネギ (1山4個4セディ, 小さいものは2セディ)  
同時にペペ (Pepe) を売っている人もいる。
- ・トマト売り<売り手は女性> トマト (1山3~4個で2セディ)
- ・コントムレ売り<売り手は女性> コントムレ (1束1セディ)
- ・オクラ売り<売り手は女性> オクラ (1山3個2セディ) 同時にガーデン・エッグを売っている人もいる。

- ・ガーデンエッグ売り<売り手は女性> ガーデン・エッグ (1山5~6個2セディ) 同時にオクラを売る人もいる。
- ・パームナッツ売り<売り手は女性> パームナッツ (1かご約20kg100セディ)
- ・ココナッツ売り<売り手は女性> ココナッツ (1個1セディ)
- ・ピーナッツ売り<売り手は女性> ピーナッツ (価格未調査)
- ・ペペ売り<売り手は女性> ペペ (1山2セディ) 同時にタマネギを売る人もいる。
- ・サトウキビ売り<売り手は女性> サトウキビ (1本1セディ)
- ・コーラ売り<売り手は女性> コーラ (1山4~5個2セディ)
- ・パン売り<売り手は女性> 食パン (1斤240セディ) 丸パン (大は2セディ, 小は1セディ)
- ・干魚売り<売り手は女性> 干魚数種 (魚の種類により1山2セディ~20セディ) 各人が1人1種類の魚を売っている。
- ・食品売り<売り手は男性・女性> 魚カン詰め (1個12セディ~14セディ) カンミルク (1個9セディ) 砂糖 (角砂糖1箱47セディ, 粉砂糖1袋22セディ) ビスケット (1袋15セディ) 小麦粉 (1袋45セディ) 塩 (1袋1) パームオイル (1ビン16セディ) 各種キャンディ (1個0.6セディ~1セディ) などを売っている。売り子はこれらの食品を1人で全部揃えているわけではなく、これらの数種を選びマッチや石鹼などと一緒に売っている。

#### 飲食物

- ・ガリ売り<売り手は女性> 甘汁付きのガリ (1カップ5セディ)
- ・ブランティンの油揚げ売り<売り手は女性> ブランティンを数片に切って油で揚げたもの (1つ1セディ)
- ・ココヤムの油揚げ売り<売り手は女性> ココヤムを小はそのまま, 大は2つに切って油で揚げたもの (1つ1セディ)
- ・ポリッシュ売り<売り手は女性> コカと砂糖からつくるスープ (1カップ2セディ)
- ・ケンケ売り<売り手は女性> ケンケ (1つ2セディ)
- ・練りピーナッツ売り<売り手は女性> ピーナッツを潰して練ったもの (値段未調査)

#### 衣料品

- ・反物売り<売り手は女性> 各種布地 (値段未調査)
- ・衣料品売り<売り手は女性> 上着各種・下着 (値段は未調査)
- ・古着売り<売り手は女性> 各種の古衣料 (値段未調査)

#### はきもの

- ・靴売り<売り手は男性> ゴムタイヤ製ゾウリ (1足14セディ), ゴムタイヤ製靴 (1足

30セディ)

- ・靴修理屋<男性> サンドルなどの修理

## 雑貨

- ・石けん売り<売り手は女性> 洗濯石けん (1個4セディ)
- ・歯ブラシ売り<売り手は女性> 歯をこする木片 (1束1セディ)
- ・鍋売り<売り手は男性> 鍋 (25セディ), ホーロー大皿 (30セディ), こし器 (鍋の底に小さな穴をいくつもあけたもの 24セディ), プラスチック洗面器状容器 (大55セディ, 中30セディ, 小10セディ), プラスチック水びん (32セディ), プラスチックカップ (大15セディ, 小3セディ), プラスチックじょうご (8セディ) ほか
- ・雑貨売り<売り手は男性・女性> (男性が多い) 石油ランプ (75セディ), 乾電池 (単1 12セディ, 単2 2.50セディ), マッチ (1箱1.50セディ), 糸 (1巻2.50セディ), ボールペン (1本4セディ), 消しゴム (0.50セディ), トイレットペーパー (1巻8セディ), 豆球 (4セディ), カミソリの刃 (1箱5セディ) ほか, 各種紐, ボタンなど。
- ・アクセサリー売り<売り手は女性> 首かざり (5セディ~8セディ), イヤリング (300セディ~350セディ), クシ (5セディ~8セディ) ほか。
- ・バナナの乾燥葉売り<売り手は女性> 食品を包むのに使う (1束1セディ)
- ・土器売り<売り手は女性> 壺 (16セディ), 水がめ (40セディ), 浅鉢 (2セディ)

## 薬品

- ・民間薬売り<売り手は男性・女性> 各種民間薬十数種。
- ・薬売り<売り手は男性> マラリアの薬「malarex」(1箱6セディ), 腹薬 (1箱12セディ), のど薬 (1箱30セディ) など。

## その他

- ・プランティン苗売り<売り手は女性>
- ・賭博遊戯屋<男性>

以上の結果から市場の特徴がいくつか浮かび上がってくる。第一は、1人の売り子が扱う品物は多くの場合が単品かせいぜい2種であることである。雑貨売りなどのように品数が多い売り子は少ない。第二は、売り子の性別をみると圧倒的に女性が多いことである。男性は食品雑貨売り, 靴売りならびに修理, 薬売りなど限られた業種にすぎない,

第三に売り子の店は固定しており, 同じ場所でいつも店を開くことである。また市場内は同じ種類のを売る店がある程度集まるように分布している傾向がある。売り子の店の位置がどのようにして決まるかまでは今回調査できなかった。