

コーヒー文化から、移動戦略を浮き彫りにする： 共同研究：物質文化から見るアフロ・ユーラシア 沙漠社会の移動戦略に関する 比較研究

著者	縄田 浩志
雑誌名	民博通信
巻	161
ページ	22-23
発行年	2018-06-29
URL	http://doi.org/10.15021/00009107

共同研究 ● 物質文化から見るアフロ・ユーラシア沙漠社会の移動戦略に関する比較研究 (2016-2019年度)

2016年から開始された共同研究「物質文化から見るアフロ・ユーラシア沙漠社会の移動戦略に関する比較研究」では、物質文化から移動戦略をどう浮き彫りにすることができるのか、人文社会科学のみならず理学や工学、農学を専門とする共同研究者との議論を進めている。具体的には①ラクダと船に関わるモノ(陸域と海域の連続性)、②飲料と食料に関わるモノ(食品保存と運搬性)、③衣装と住居に関わるモノ(熱帯と温帯・寒帯の対称性)といった物質文化に注目して、人間の拡散と適応、社会組織の可変性と開放性、物質加工の技術と担い手の交流という3つの観点から沙漠社会の移動戦略を解明することができないかと考えている。

初年度には、①ラクダと船に関わるモノから、議論を開始した。陸上資源が乏しい乾燥地において、船は食料、建材、燃料などの重要な沿岸資源にアクセスするための道具である。船の構造を「インド洋海域世界」で比較することで、物質文化の視点から海上ネットワークを通じた民族や文化の交流史を再検証していく道筋を示した(縄田 2017)。

2年目の2017年度には、②飲料と食料に関わるモノ、③衣装と住居に関わるモノに焦点をあてた7つの事例報告をもとに「食品保存、運搬性、移動戦略」、「技術の継承、職人の移動、モノの交流」、「日較差、日陰、女性の生活」といった点について検討していった。

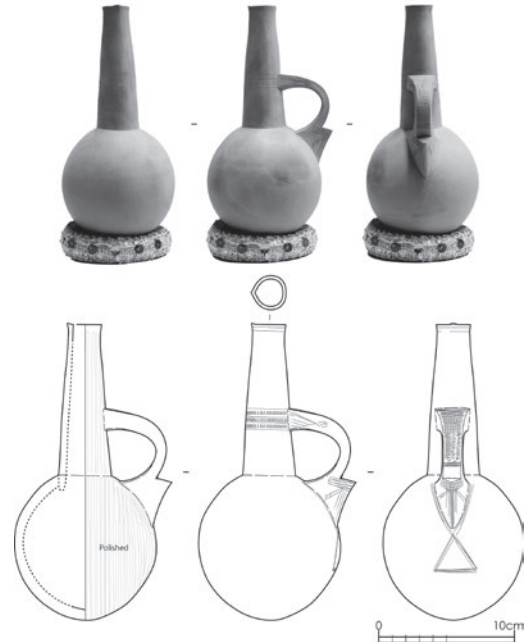
以下ではその成果の1つとして、「沙漠・乾燥地での移動戦略・適応戦略としてのコーヒー文化」について紹介したい。

スーダンの沙漠におけるコーヒーの起源、伝播、拡散の再考

コーヒーの利用法、伝播経路、関連文化を考えるこれまでの研究史においては、栽培化の起源地エチオピア、初期の伝播・拡散に中心的役割を果たしたイエメン、そしてアラブ・イスラーム世界への定着が進んだエジプト、といった地域を中心に検討されてきた。

現在もっとも広く利用されるコーヒー、アラビカ種の発祥地は、エチオピア西南部地域とみてほぼ間違いない。そして、いつの時代かイエメンに導入されて二次的中心地となり、世界へ伝播した(福井 1981)。12世紀北アフリカ生まれで13世紀中頃に巡礼途中のエジプトで死去したスーフィーのシャーズィリーを始祖とするシャーズィリー教団のネットワークを通じて、コーヒーを飲む習慣がイスラーム世界に広がり始めたと考えられている(ハトックス 1993; ユーカーズ 1995)。18世紀のムラジャ・ドーンソンによれば、最初にコーヒーを利用したのは、コーヒー以外何も持たずに沙漠で生活したイエメンのモカのスーフィー(おそらくシャーズィリー)だとされる(ハトックス 1993)。

そのいっぽう、スーダン東部の沙漠は栽培化の起源地エチオピアに隣接し、イスラーム化の過程ではシャーズィリー教団が一定の役割を果たしたことが知られているにもかかわらず、コーヒー利用の文化にはほとんど光があてられてこなかった。同地域は歴史上、栽培地ではない最初の消費地となった可能性も高



スーダンの土製のコーヒー専用ポットと布製のコーヒーポット受け(2013年2月、スーダン東部カサラ州にて購入。遠藤仁撮影・実測)。

い。ゆえにここで東部ベジャ族における事例研究(縄田 2006; 2010)をもとに、物質文化、もてなし、移動戦略との関連性を紹介してみたい。

コーヒーの作り方と物質文化

スーダンではコーヒーの生豆(現地名ブンヌ、以下、同様にカッコ内は現地名)は水で洗わないで、そのままじかに煎る。生豆は隣国のエチオピアやエリトリア、もしくはウガンダから輸入され、天日乾燥された後に脱殻されたものである。市場では殻・外皮(キシウル)も売られており、そちらを用いる場合もある。長さ25cm程度の柄に直径8cm前後の円柱形もしくは複数の穴が開いたフライパン状の部分が付いた専用の鉄製ひしゃく(ガッラーヤ・アルブンヌ)で、数十分以上かけてじっくりとまんべんなく、濃い茶色になり艶が出るまで煎っていく。その後、木製の容器(フンドック・アルブンヌ)に入れて粉碎する。容器は高さ20cmほどで、下部にくびれがあるものが多い。左手で容器を押さえてふたをするような形にして右手に持ち、上下させる鉄製の棒(ハジャル・アルブンヌ)がぶれないようにする。リズムカルに上下させてトントンと軽やかな音をたてながら豆を叩きつぶして粉にする。

そしてその粉を、土製のコーヒー専用ポット(ジャバナ)に入れて、熱湯の中で直接煮だして抽出する。その際に好みに応じて乾燥させたジンジャー、カルダモン、クローブ、もしくはコショウのうちのいくつかを、同じく粉状にして加える場合が多い。ポットは直径10cm前後の球体の胴部に長さ10cmほどの長首がつき、球体の上部と長首の下部をつないで4センチほど出っ

張った取っ手が付いている。長首の先端部は長円形になり、注ぎ口として少々尖った突起部がある。

コーヒーポットのジャバナは、布製でドーナツ型のコーヒーポット受けの上に載せて立てて置かれる。もしくはドームヤシ(カーレ)の葉で編んだ専用のコーヒーポット入れの中に入れられる。土製コーヒーポットの形を模したアルミ製のものも最近ではよく見かけるようになってきた。このポットの名称であるジャバナは、飲料としてのコーヒー自体も意味する。食後など、少なくとも1日に1度のコーヒーは欠かせない。

コーヒーの飲み方ともてなし

人々はフィンジャンと呼ばれるちょうどお猪口のような形態と大きさの磁器のカップに砂糖を入れて飲む。結婚や葬礼などのために他の家を訪問する際には、男性は袖がなく胸の前で開いたベスト(シディーリー)のポケットに、このフィンジャンを携帯して、コーヒーのもてなしを受ける。

ジャバナから注ぎだされたコーヒーには、表面にうっすらと油が浮いていることがある。コーヒー専門書をあたってみると、生豆の脂質含量はアラビカ種では16%前後もある。焙煎による脂質の変化はあまりないとされるが、焙煎を深くすることによって油分が抽出されやすくなるともいわれる。またフィルターコーヒーではなくボイルドコーヒーのほうが「コーヒー・オイル」と呼ばれる油分が抽出されやすい(中村ら 1995)。したがって、焙煎し粉砕した粉をじかに煮沸するこの地域の飲み方は、コーヒーの油分をしっかりと抽出させた飲み方であるといえる。

またここでは、香辛料も合わせて煮出しているのも、ジンジャーやその他の小片や粉が表面に浮いていることも多い。注ぎ口には、伝統的にはラクダの毛やナツメヤシの幹を覆う繊維を、最近では化学繊維の糸を適当に絡ませたものを詰めているので、大きいかけらは濾すことができるが、小片はそのまま注がれてしまう。

ラクダに乗って長距離移動するときには、かならずコーヒーを作るためのセットが携帯される。途中で適当な木陰を見つけると、背から荷を下ろしてラクダを休ませる。と同時に、アカシアの枯れ枝やイネ科多年草の枯れ草などを集めて火をおこし、コーヒー豆を煎ることから始める。団らんしながら、煎り、砕き、煮出し、注ぎ、飲む一連の行為は、灼熱の沙漠にあって旅の疲れをとりながら、効果的に水分を摂取しつつ、優雅なひと時を楽しむ伝統文化といえる。

香辛料入りのコーヒーとして飲むと、摂取量は100~200ml程度だが、汗にならないで体が楽になる。とくにコショウ入りの場合には、背筋にしゃきっと力が入ることを筆者も体感できた。コーヒーによる水分摂取は、乾燥地で少量の水を有効に摂取するための知恵である(縄田 2014)。

沙漠・乾燥地での移動戦略・適応戦略としてのコーヒー文化

食品保存と運搬性に焦点をあてて、移動戦略・適応戦略を考える際に、コーヒー文化はかっこうの素材を提供してくれる。コーヒー栽培化の起源地に隣接し、初期の伝播・拡散にも一定の役割を果たしたスーダンの沙漠において、ラクダなどで長距離移動する時には、コーヒーを作るためのセットが必ず持参される。暑い乾燥地では水をそのまま飲むよりも、コーヒー豆を焙煎し粉砕した粉をじかに煮出して香辛料入りで飲むほうが、少量の水を効率的に摂取できると考えられる。原料のコーヒー



スーダン東部ベジャ族にみるコーヒーの飲み方(2013年6月、スーダン東部カサラ州、縄田浩志撮影)。

豆・香辛料は保存がきき、道具もいたって軽量で、持ち運ぶ水の量も少なくすむ。そのような観点から、「沙漠・乾燥地での移動戦略・適応戦略としてのコーヒー文化」という新しい着眼点を提起できる。

スーダン東部の紅海沿岸で現地調査を継続している中村亮(福岡大学)から、漁業で1週間近く漁に出続けるときに、コーヒーを持っていくこともある旨の

コメントを受けた。このことから、陸域と海域の連続性をもった沙漠・乾燥地の移動戦略・適応戦略とみなせる可能性も出てきた。また、栄養生理学の専門家である人間や家畜を対象として多くの研究成果を世に出している坂田隆(石巻専修大学)からは、焙煎の割合によって、利尿を助長する作用があるカフェイン含有量が変化することや、砂糖と一緒に摂取するとナトリウム吸収が良くなる点、またジンジャーが体温を上昇させる作用は痩せ型か肥満型かでその効用が違ってくるとことなどについて、教示を受けた。

コーヒー飲用の効用を、沙漠・乾燥地での移動戦略・適応戦略として考えるには、コーヒー豆の炒り方、粉碎の仕方、煮出し方、そしてコーヒーに加えられる香辛料について、定量的もしくは実験的検証が不可欠である。北東アフリカ、北アフリカや西アジアの周辺諸地域の事例との比較には、ポットやカップの材質・大きさ・器形の差異と共通点といった物質文化の特徴についても、より詳細な記述を積み重ねていかなければならない。今後も本共同研究を通じて、議論を深めていきたい。

【参考文献】

- 中林敏郎・葦島豊・本間清一・中林義晴・和田浩二 1995『コーヒー焙煎の化学と技術』東京：弘学出版。
- 縄田浩志 2006『乾燥熱帯沿岸域の食生活—スーダン東部、紅海沿岸ベジャ族の事例から』『沙漠研究』16(1): 1-18。
- 2010『油と乾燥地の生活—スーダン東部ベジャ族の事例より』『ピオストーリー』14: 18-27。
- 2014『乾燥地における水分摂取の技術』縄田浩志・篠田謙一編『砂漠誌—人間・動物・植物が水を分かち合う知恵』pp. 45-61, 神奈川：東海大学出版部。
- 2017『移動戦略を沙漠の物質文化から探る』『民博通信』157: 18-19。
- ハトックス, ラルフ・S. 1993『コーヒーとコーヒーハウス—中世中東における社交飲料の起源』斎藤富美子・田村愛理訳, 東京：同文館。
- 福井勝義 1981『コーヒーの文化的特性』梅棹忠夫監修・守屋毅編『茶の文化—その総合的研究 第二部』pp. 165-211, 京都：淡交社。
- ユーカーズ, ウィリアム・H. 1995『オール・アバウト・コーヒー』UCC上島珈琲監訳, 東京：TBSブリタニカ。

なわた ひろし

秋田大学大学院国際資源学研究所教授。専門は文化人類学、社会生態学、中東・アフリカ地域研究。おもな著書に『砂漠誌—人間・動物・植物が水を分かち合う知恵』(共編著 東海大学出版部 2014年)、『ナツメヤシ』『マングローブ』『外来植物メスキート』『サンゴ礁』『ジュゴン』(いずれも共編著 臨川書店 2013-2014年)。