

論文

雑草を増やし、食べる—タンザニアの半乾燥地における副食の嗜好性と食料政策の再考

八塚 春名^{*1}

Growing and Eating Weeds: Rural Side Dishes in Semi-Arid Areas and Food Policy in Tanzania

Haruna YATSUKA^{*1}

ABSTRACT

In rural Africa, people use many kinds of leafy vegetables, wild plants and "weeds" as food. The quantity of production and distribution of these plants do not appear in statistical data, and national and international food policies hardly focus on this aspect. It is rarely understood how and why rural people depend on these plants. Population in Africa is increasing even in this century and increasing food production to support the population is an urgent international issue. In this article, I will focus on edible "weeds" that act as side dishes in semi-arid areas in Tanzania and explain their significance. I concluded that rural people were creating a situation where it was possible to grow both crops and "weeds" as food in their fields, and that it was necessary to appreciate these practices.

1. はじめに

1.1 アフリカ食料問題への見直し

国連の「世界人口予測2017年改定版」によれば、現在12億5600万人であるアフリカの人口は、2050年には25億人を超える。この増え続ける人口を養う食料を確保するために、アフリカにおける農作物の生産性向上は喫緊の国際課題だとされている。2000年に掲げられた国連ミレニアム開発目標 (MDGs) においては、極度の貧困と飢餓の撲滅が目指され、2015年にはおおむね目標が達成された。しかし、紛争や気候変動の影響を大きく受けたサブサハラ・アフリカに限定してみると、依然として飢餓や貧困に苦しむ人口は少なくないと報告されている¹。そして、MDGsの後継として設定された「持続可能な開発のための2030アジェンダ (SDGs)」においても「飢餓を終わらせ、食料安全保障および栄養改善を実現し、持続可能な農業を促進する」ことが目指されてい

る。アフリカの国々においても、食料増産および貧困削減のためのさまざまな農業政策を打ち立ててきた。たとえばタンザニアは2009年に「農業第一 (Kilimo kwanza)」という政策を開始した。それは、貧困と食料不安を抑えるために穀物の収量を増やすことを目指し、農業部門の成長を先導し、自給農業から商品作物栽培へと変更させ、農民の収入を上げることを最終目的としたものであった²。

以上のように、国際問題として食料増産が目指される一方で、地域研究や人類学においては、むしろ、アフリカの人びとの自給指向性の強さが示されてきた³。大山⁴は、アフリカ農村部に暮らす人びとの多くが現金収入源を探し、換金作物の栽培や出稼ぎに励む一方で、自分たちの暮らしに必要な食料や生活資材などを自分たちでなるべく獲得し続けようとするとして記している。アフリカの人びとは、そうした自給指向性の強い生活のなかで、

* 1 日本大学国際関係学部国際教養学科・助教 Assistant Professor, Department of Liberal Arts, College of International Relations, Nihon University

地域の自然環境をうまく生かし、社会条件に合致するかたちで、多様な在来農業を展開してきた。

以上から考えると、マクロな食料生産のデータに依拠した国際的な課題の設定と、ミクロな観察の結果から得られた、アフリカの人びとの生活の指向性に関する見方は、相反するもののようである⁵。つまり、アフリカの人びとの日々の食料獲得活動やそれに伴う小さな工夫は、国際社会のなかで食糧問題を議論する際に、ほとんど取り上げられない。その結果、アフリカの食糧生産に関する議論においては、生産性の低さを問題視し、その改善を目指したり、貧困削減の手段として換金作物栽培を推奨するべきだとする開発援助の立場と、環境適応的でありながら、地域の人びとの在来の知識や技術に依拠した小規模なイノベーションを積極的に評価する人類学や地域研究の立場といった、相反するふたつの立場から議論がなされてきたといえよう。

1.2 副食への着目

食料事情に関する議論において重視されるのは、たいていの場合、穀類やイモ類といったカロリー源となる主食作物である。しかし、アフリカの食文化を考えると、主食につけるソース、つまり副食の存在は欠かせない。アフリカの食の特徴のひとつに、デンプン質の主食と、タンパク質・油脂・ビタミン類などを供給する副食からなることが挙げられる⁶。サブサハラ・アフリカの広い地域では、穀物粉を熱湯で攪拌し、粘りが出て固まるのを捏ねた固練り粥⁷と呼ばれる料理が主食として食べられている。そして固練り粥は、肉や魚、マメ類や野菜を煮込んだシチュー状またはソース状の副食をつけて食べる。2003年以降に筆者がタンザニアで観察した事例のなかには、おかずが手に入らなかった日に、固練り粥に塩を付けただけで食べる事例もみられたが、一方で、おかずがないから主食の調理をせず、何も食べずに空腹を我慢する事例もみられた。つまり、主食と副食がそろってはじめて、食事として成立すると考える人たちが少なからずいるということである。そうであれば、主食作物の安定した確保は必要だが、同じように副食の材料の確保も重要だといえる。特

に、都市から遠く、食品の流通網の外にあれば、主食のみならず副食の材料も自給が基本となる。しかし乾燥地や半乾燥地であれば、葉菜や野生植物が入手可能な季節は限られており、内陸部であれば川や池がなければ魚は手に入らないうえに、無免許の狩猟が禁止されている国は多く、動物性たんぱく質の獲得も容易でない。つまり、年間をとおしてどのように副食を手に入れるかは、重要な課題である。

筆者が調査を続けるタンザニアをはじめ、多くのアフリカの地方村においては、副食の材料を葉菜や野生植物の葉や堅果といった植物性食材に依存する人びとは少なくない。しかし、それらはおもに自給用として栽培され、流通する場合もごく少量が近隣の町に出荷される程度で⁸、生産量や流通量は統計資料に載らないばかりか、地域差や利用量に関して系統立てた報告はほとんどない。加藤⁹は、タンザニア中南部のキロンベロ谷の農村における葉菜の生産と消費について報告し、そのなかで、キロンベロ谷では、カボチャとキャッサバの葉¹⁰といった作物の副産物が重要な位置づけにあることを示した。しかし、高温多湿なキロンベロ谷のように、1年を通じて生葉を利用することが叶わない乾燥／半乾燥地帯は、より厳しい環境下にあると考えられる。

本稿で対象とするタンザニア中央部の半乾燥地に暮らすサンダウェという民族は、19世紀中頃まで狩猟採集を基盤とした生活をしていたと考えられている。他方、彼らの社会に作物や家畜が普及した歴史も古く、19世紀後半には多くのサンダウェは定住し、農耕や家畜飼養に従事していたと報告されている¹¹。現在、彼らは農耕を中心に生活し、補完的に狩猟や採集、家畜飼養もおこなっているが、副食については採集活動によって得られる植物が特に重要である。なかでも、攪乱を受けた畑で採集される「雑草性植物¹²」の *Ceratothera sesamoides* (図-1) の利用頻度は群を抜いて高く、それは長い乾季を乗り切るためには欠かせない食材である¹³。しかし、食料政策のなかでこれら雑草性植物に焦点が当たることではなく、その重要性が広く把握されているとはいいがたい。本稿では、サンダウェによる雑草性植物の採集と

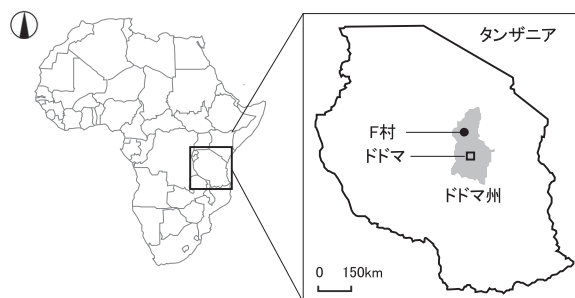
利用に注目し、アフリカの食における雑草の役割を再考したい。なお、*C. sesamoides*は英語名を false sesameということから、本稿では「ニセゴマ」と呼ぶ。



図－1. 畑に生えるニセゴマ

2. サンダウェとニセゴマの概要

本研究のもとになる調査は、タンザニアの首都ドドマから約100km北に位置するF村で実施した(図－2)。この地域は、年平均降水量が600mm程度の半乾燥地帯で、11月半ばから5月上旬までの約6ヶ月間の雨季とそれ以外の乾季に明瞭に分かれる。植生は主に、ミオソボ林といわれる落葉性のマメ科ジャケツイバラ亜科が優占する乾燥疎開林、アカシア属植物が優占するアカシア・ウッドランド、多幹化したシクンシ科植物が密生するイティギ・シケットからなる。F村の人口は2012年の人口統計によると3227人、そのうちの9割を超える人びとはサンダウェで、残り1割は牧畜民のマサ



図－2. 調査地F村の位置

イや近隣出身の農耕民らと、他地域出身の小・中学校の教員である。

タンザニアが独立した後の初代大統領ニエレレの政権は、国民の85%が住むといわれる農村部における社会主義化を推し進めた。そこでは、「村」という末端の行政区を創設し、人口密度の低い散居制の居住形態をもった地域で集村化を進めた。現在のF村周辺においても、1971年から74年にかけて、林に散居していたサンダウェが道路沿いに強制的に集住させられ、以後、今日まで多くの人びとが道路沿いに集住している。

現在のサンダウェは、天水のみを利用した焼畑農耕を中心に生活している。彼らが栽培する主な作物は、トウジンビエ、モロコシ、トウモロコシなど主食用の穀類が中心で、その他にマメ類やサツマイモ、換金作物であるゴマやヒマワリを小規模に栽培する。多くの世帯は1筆の畑を保有し、そのなかで複数種の穀類を、地形や土壌の微細な変化を見分けて場所を選択し栽培する。

11月頃、雨季を告げる大雨が降るとサンダウェは穀類の種子を播く。その後、5月から7月にかけての収穫までに、鋤で約2回の除草を行う。収穫した穀類は、次年度の播種用を除いたすべてを脱穀し、種子の形で保存する。脱穀が終わると作物残渣を集めて焼き、次の播種に備える。新たな畑を開く場合は、9月頃に伐開して乾燥させ、火を放つ。F村の人びとは、化学肥料を一切使わず、堆肥を畑に投入している世帯も少ない。もともと肥沃とはいえない砂地を利用してきた彼らは、基本的には、3～5年の耕作の後に休閑と移動を繰り返してきたが、近年では、より粘土質の土壌へと畑を広げ、移動せずに常畑として利用される畑も増えた。また、牛耕やトラクターを利用する世帯は、一部の現金稼得源のある世帯に限られているものの、常畑の増加に伴い、これらを数年おきに使用する世帯も徐々に増えている。半乾燥地帯であるF村は、降雨の年較差が大きく、降水量とその降り方は、農作物の収穫量に直接的に影響を及ぼす。とはいえ、平均すると、主食の9割を村内自給でまかなっている¹⁴。

この主食を栽培する畑において、副食の材料として雑草性植物が採集されている。サンダウェに

よる雑草の利用については、筆者の報告以外には Newman¹⁵が野生植物の利用のひとつとして取り上げているにすぎない。雑草のなかでもニセゴマのような耕地雑草の利用は、畑という生育場所と、穀物の固練り粥と食べる点から考えると、農耕および作物が普及して以降にサンダウェ社会に広がったと推察できる。また、それらは人がその繁殖や生育に関与していることから、中尾¹⁶のいう「半栽培」の状態にあり¹⁷、野生植物の採集活動とは区別されるべきである。

ニセゴマは、東アフリカのスワヒリ語圏でムレンダ (mlenda) と総称される強い粘りを伴う料理に利用され、ウガリと呼ばれる穀物の固練り粥と共に食べられる。ニセゴマは、畑をはじめとする攪乱環境下で生育するといわれているが、サンダウェは畑にしか生育しない耕地雑草として認識している。サンダウェは主に雨季にニセゴマを採集、乾燥させて保存し、乾季の重要な食糧として利用している。

3. ニセゴマの利用

この節では、筆者がこれまでにおこなってきた報告¹⁸に基づき、サンダウェによるニセゴマ利用について説明をする。ニセゴマは、サンダウェ語でベテベタ (betebeta) と呼ばれる。ニセゴマは、サハラ以南アフリカのサバンナに広く分布し、多くの地域で主に葉が食べられている¹⁹。F村では、図-3のようにニセゴマが多量に生育する畑や、畑のなかで穀類に紛れてニセゴマが生育する様子をしばしば見かける。サンダウェはニセゴマを時に「おかず(mboga)」といい、時に「雑草 (majani)」という。しかし、たとえ「おかず」と表現したとしても、ニセゴマを他の作物と同様に播種することはなく、ニセゴマは「勝手に生えてくる」と説明される。ニセゴマの他にも類似の草本植物は、*Sesamum angustifolium* (ゴマ科)、*Ipomoea farinosus* (ヒルガオ科)、*Amaranthus hybridus* (ヒユ科)、*A. graecizans* (ヒユ科)、*Corchorus trilocularis* (シナノキ科)、*Cleome hirta* (フウチョウソウ科) などがある。これらはすべて葉を食用にする²⁰。



図-3. 畑の一部(点線内)をニセゴマが優占する
(2006年3月23日雨季に撮影)

ここで、ニセゴマの乾燥葉の調理方法を説明する。サンダウェは、雨期にニセゴマの生葉を利用しつつ、大量に採集して、葉のみを天日で乾燥させて保存する(図-4①②)。この乾燥保存された葉が、乾季の食事にとって重要になる。調理方法は簡単で、臼と杵で乾燥葉をついて粉にし(図-4③)、水、塩、天然のソーダを入れ火にかけた鍋に入れていっきにかき回すと(図-4④)、粘りの強いムレンダが出来上がる(図-4⑤)。これを、ウガリにつけて食べる。

表-1は、F村における主な食材利用の季節的推移を示したものである。この表から、サンダウェが農耕、採集、狩猟、漁撈、家畜飼養といった複数の生業活動と、売店での購入を組み合わせる食材を入手していることがわかる。また、ウリ類、マメ類、イモ類の葉を利用していることがわかる。さらに、雨季の終わりから乾季のはじめにかけて、最も食材が豊富であるが、乾季の中頃からは葉菜や採集植物が手に入らず、乾燥葉や購入した食材が中心になることがうかがえる。ここからも、乾季におけるニセゴマの乾燥葉の重要性が明らかである。

図-5は、2006年の雨季に実施した食事調査の結果であるが、副食の38%が雑草性植物の葉であった。そのなかでも、ニセゴマは49%を占めた。また、ササゲやキャッサバなど栽培植物の副産物となる葉も利用されていた。他方、筆者のこれまでの研究²¹によると、雑草性植物や栽培植物の生葉



図-4. ニセゴマの採集から調理まで

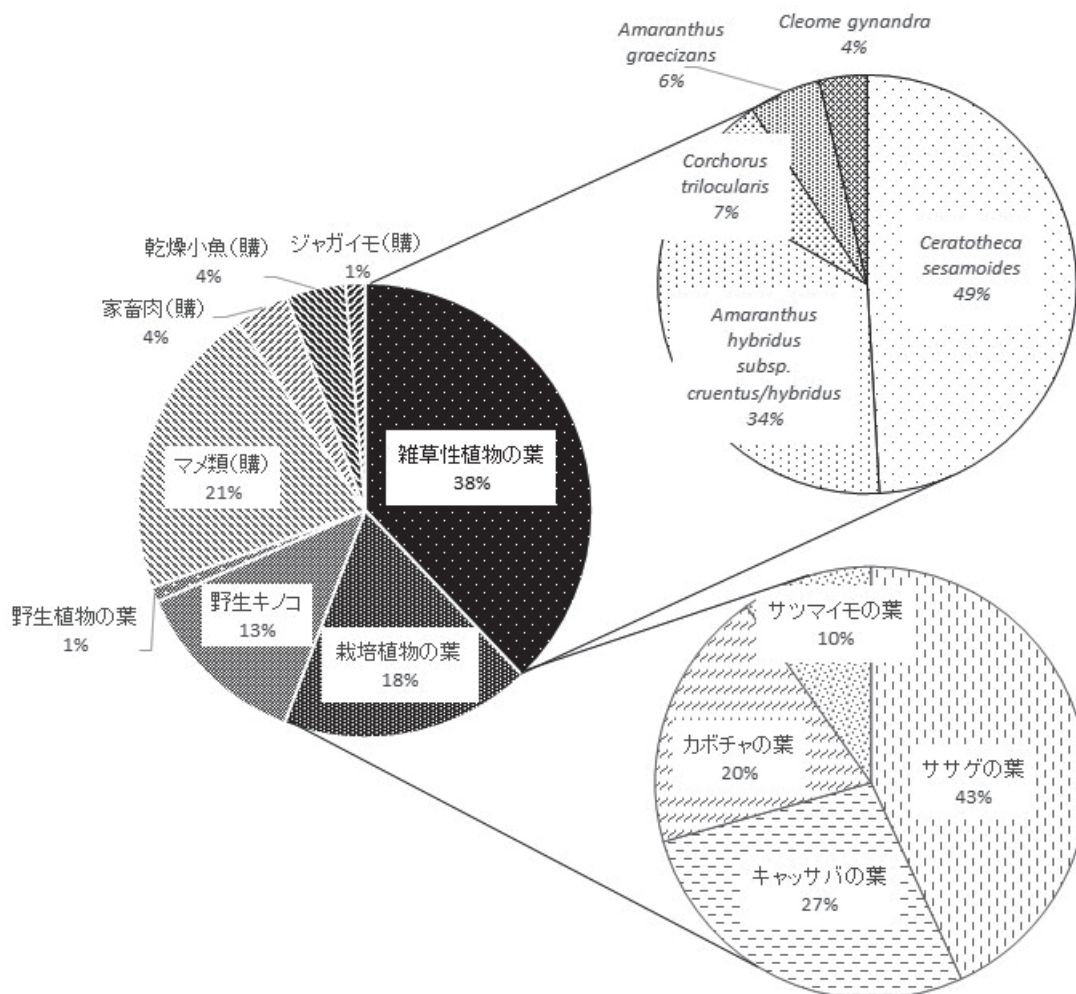
表-1. 主な食材利用の季節的推移

獲得手段	食材名	雨季						乾季					
		11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
主食	農耕	穀物	◎	◎	○	○	○	○	◎	◎	◎	◎	◎
		カボチャ、ユウガオ				○	◎	◎	△				
		サツマイモ				△	△	△	△	△	△		
		キャッサバ	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	売店で購入	コメ	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
副食	農耕	マメ類				◎	◎	◎	○				
		カボチャの葉(生)			△	○	◎	◎	△				
		ササゲの葉(生)			△	○	◎	◎	△				
		サツマイモの葉(生)			△	○	○	○	△				
		キャッサバの葉(生)		○	○	○	○	○					
		ササゲの葉(乾燥)	△						△	○	○	○	○
	採集	野生植物の葉(生)	△	◎	◎	◎	◎	△					
		雑草性植物の葉(生)	△	◎	◎	◎	◎	○	△	△			
		ニセゴマの葉(乾燥)	◎	○	△			△	○	◎	◎	◎	◎
		野生のキノコ(生)		○	◎	◎	△						
	狩猟／購入	獣肉	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	漁撈／購入	魚		△	△	△	△						
	家畜飼養／購入	家畜肉	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
	売店で購入	インゲンマメ、小魚、ジャガイモ	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

* ◎:十分に利用可能、○:利用可能、△:頻度は少ないが利用可能、空欄:ほぼ利用できない

やキノコが採集できない乾季には、ニセゴマの乾燥葉が58%を占めており、乾季のほうが、ニセゴマの利用頻度が高いことがわかる。F村には、乾季になると、「ムレンダに疲れた」というほど毎日のようにニセゴマの乾燥葉を用いたムレンダを食べている人たちがいる。畑で採集するだけでなく、現金がなくても、また、大きな労働力がなくても入手可能なニセゴマは、誰にとっても利用できる食材として、非常に重要だといえる。

乾燥葉の保存量は世帯や年によって大きく差があるものの、2007年に実施した調査では、雨季の終わりに乾燥重にして5510gのニセゴマを保存している世帯があった²³。世帯の大きさにもよるが、1回の調理で使用する量は35g程度であるから、5510gは150回の調理に相当する量になる。しかし実際のところ、たくさん保存をしていたとしても、他者からねだられたり、穀物やササゲの乾燥葉など他の食料との交換を依頼されたりする



図ー5. 副食における雑草性植物と栽培植物の葉のわけ

※2006年2月から5月まで、3世帯の、延べ543回の食事のうち、副食を伴う231回の食事について、材料の延べ出現回数²²のデータをもとに筆者作成。一度の食事に副食が2品ある場合、それぞれを1回と数えた。

ため、自世帯ですべてを消費することはない。大量に保存をしている人たちに理由を尋ねると、他者が欲しいといいに来るから、と答えることが多い。そしてニセゴマをねだられた場合は贈与することが、彼らの社会では当然のこととして考えられている²⁴。

ムレンダは、タンザニア全土で広く認知されており、オクラなどの農作物を使用したり、地域ごとに異なる野生植物を利用したりしてつくられる。しかしどの地域においても、ムレンダは客に提供するような料理ではなく、基本的には普段に家庭

で食べるような、きわめて質素な料理である。都市部では、家庭であってもムレンダをあまり食べない地域もあり、レストランでもムレンダはあまり見かけない。

4. ニセゴマを畑に維持する

畑におけるニセゴマなど食用草本植物の採集可能量には、世帯ごとに大きな差異が生じており、筆者はこれまでの報告のなかで、その要因を、除草の有無、種子の扱い方、採集の方法といった、3つの人のニセゴマへの働きかけから検討してい

る²⁵。ニセゴマが畑地に多量に生育している状態は望ましいことである一方、密生しすぎると畑の本来の目的である作物の成長を阻害してしまうため、ある程度は除草の対象になる。村人は、ニセゴマは「また生えてくる」といい、除草によってその量が減ってしまっても、気にとめない。また、適度な除草は、ニセゴマのまびき効果も期待でき、匍匐型の大きな個体をつくりあげることにもつながっていると考えられる。

家と畑が隣り合う場合を除いて、多くの場合、人びとは農作業の合間にニセゴマを畑で採集し、葉を選別する。そして、種子を含むさく果を畑にそのまま放置する。こうすることによって、ニセゴマは畑に増えていくと村人たちは説明する。また、畑から離れた場所で採集しても、葉を採った後、さく果の付いた非可食部を、意図的に家の周りの小さな畑に「捨てる」人もいた²⁶。ただし、サンダウェがニセゴマの種子を作物のように採集、選別、保存、播種をすることはない。2017年8月21日に訪れたF村の住民JYの畑では、ニセゴマの種子がニセゴマの個体の周囲に散らばっていた(図-6)。JYは、「ニセゴマは乾くとさく果がはじけて種子がばらまかれる。雨が降ると、その種子が雨水によって流され、ニセゴマは別の場所で発芽することになる。だから種子を播く必要はない。」と話した。

ニセゴマを採集するのは主に女性の仕事で、その方法はふたつに分けられる。ひとつめは、根こそぎあるいは根本から採集し、後で可食部である葉だけを選別する方法である。ふたつめは、根こそぎ採集せず、植物の先端部分だけを摘み取ったり、数本の茎を摘み取ったりする方法である。一年生のニセゴマは、前者の採集方法の場合、雨季には大量に採集できたとしても、新たな個体の増加が期待できない乾季には採集が不可能になる。しかし後者の方法だと、乾季になってもしばらくの間ニセゴマは新葉を出し、採集が可能になるという²⁷。そこで次に、サンダウェがおこなう、先端だけを摘み取るというニセゴマの採集方法に注目しながら、ニセゴマを畑に維持する試みについて検討する。

ニセゴマの採集はおもに雨季のあいだにおこな



図-6. ニセゴマの周囲に散らばる種子
(マル内がニセゴマ個体)

われるが、実際のところ乾季の8月や9月にも、ニセゴマを畑に採集に行く女性がいる。図-7の2枚の写真はどちらも、2016年8月15日にF村の女性MJが利用する畑で観察したニセゴマである。左の写真のニセゴマは、MJが過去に摘み取った結果、乾季の8月でも緑の葉をつけているが、右の写真は草丈が伸び非常に大きくなったニセゴマが枯れている。この違いについてMJは、「少しずつ摘み取っておくと枯れずに1週間後にはまたきれいな葉が出てきている。でも、摘み取らないと枯れてしまう。少しずつ摘み取っていれば、次の雨まで(枯れずに)もたせることもできる。」と語り、右の写真のニセゴマが生えているあたりでは、2016年は一度も採集をしなかったことを理由に挙げた。

ニセゴマについて話を聞いたふたりの男性は、「ニセゴマは上のほうをちぎると、新しい葉を出す。人間以外にも、ヤギや野生の小型アンテロープであるディクディクがニセゴマを食べ、彼らも上のほうをちぎるように食べるから、動物が食べた後にも新しい葉が出てくる」²⁸と語った。つまり、サンダウェは、ニセゴマの頂芽を切り取り、側芽の成長を促進するような採集方法を実践しており、それによって、乾季でもニセゴマを畑に維持しているといえよう。

しかし、人間が関与しないものが枯死し、人間

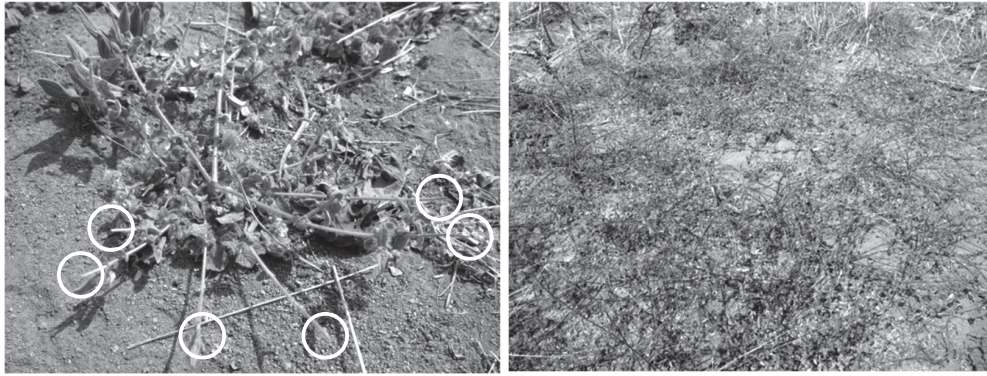


図-7. 先端を摘み取られたニセゴマ（左）と摘み取られずに枯れたニセゴマ（右）
※いずれも2016年8月15日にMJの畑において撮影。左のマルは摘み取られた跡を示す。

が摘み取ったものが枯死せずに残ることに対する植物学的な理由の解明は、今後の課題として残っている。現段階で推測できることとしては、人間が定期的に茎や葉を摘み取ることによって、植物体が成長せず、結果的に植物体の蒸散量が抑えられると考えられる。F村のような降雨の限られた半乾燥地帯で、かつ、図-7のような乾季においては、蒸散量が抑えられることが、植物体が乾燥に耐えることへとつながっているのかもしれない。

5. 味に対する評価

サンダウェがニセゴマを採集して食べたり、畑に維持するのは、乾燥地において乏しい食料資源を補うためののだろうか。その点について、ニセゴマを調理したムレンダの味についての彼らの語りと行動から検討したい。

ニセゴマには生葉と乾燥葉の2とおりの使い方があり、どちらもムレンダになる。生葉が用いられる場合は、他の野生植物や雑草性植物、カボチャなどのウリ科植物の葉と混ぜられることが多い。また、インゲンマメやササゲを茹でて潰したところへニセゴマを入れてムレンダにすることもあり、ムレンダといってもさまざまな調理法がある。

F村の人びとは、ムレンダを好きな副食として挙げる人が多い。特に子どもたちのなかには、ニセゴマの乾燥葉を使用したムレンダしか食べない、ムレンダと別のおかずが並んでいても、ムレンダばかり食べるといった子どもが多い。また大人たちが、「ムレンダにはビタミンが豊富である」、「ムレンダを食べているから、サンダウェの子ど

もたちは健康だ」と語ることは少なくない。つまり、彼らは単純に食材を補うという目的だけのために雑草性植物を利用しているのではなく、その味や栄養価を評価して、積極的に利用しているといえる。それゆえ、都市部に暮らすサンダウェ女性たちが村を訪れると、都市へ帰る際に村からニセゴマの乾燥葉を持ち帰る姿をしばしば見かける。筆者が調査期間を終えて日本に帰る際にも、何度もニセゴマの乾燥葉をみやげにもらった。そしてその葉を、都市で会うサンダウェ女性たちに分けた経験もある。

さらに、サンダウェ社会では、結婚式や葬式には現金や食料、布や衣類などの土産を持っていくことが好まれるが、その際に、ニセゴマの乾燥葉をみやげに持っていく人もいる。特に葬式のような、多数の人が集まる場には、村の女性たちは各家庭からニセゴマの葉をもちより、ウガリとムレンダを用意して弔問客にふるまう。彼女たちにとって、各家庭に保存しているニセゴマの乾燥葉は、自家消費だけでなく、他者への贈与や交換に使えるうえに、冠婚葬祭のような多くの人へ一度に食事をふるまわなければいけないときの、重要な食材である。

また、キリスト教会における献金の代わりに、日曜ミサにニセゴマの乾燥葉をもっていく人もいる。それほどに、サンダウェにとってニセゴマは日常生活に密着したモノであり、彼女たちにとって多様な意義のある食料であるといえる。

6. まとめと考察

6.2 サンダウェ社会におけるニセゴマ

サンダウェにとって、畑に生育するニセゴマは長い乾季を乗り越えるための重要な食料であった。ニセゴマは、基本的にはサンダウェがいうように「勝手に生えてくる」ものである。しかしサンダウェは、種子を含むさく果を畑に捨てたり、時に除草の対象から外したり、先端を摘み取るように採集したりといった「働きかけ」を「勝手に生える」ニセゴマにたいしておこなっていた。一方で、一切採集されない個体が、葉を採集した個体に比べて栄養成長が早く、かつ、枯死も早いということが本稿から明らかになった。つまり、サンダウェがおこなう「働きかけ」によって、ニセゴマは乾季においても枯死することなく、ほぼ一年にわたり採集可能な状態が維持されていたといえる。

耕地雑草であるニセゴマは、農作業をする傍らに採集ができる。また、比較的群生するため、一所で大量の採集が可能になる手軽さも持ち合わせている。19世紀末にはほとんどのサンダウェが定住しており資源を求めるための移動の範囲が狭くなったことや、1970年代に集村化が実施されたことにより人口密度が高くなったことを考えれば、畑という場所に集約して生育するニセゴマの利用は非常に効率的であるだろう。とはいえサンダウェは、ニセゴマは「どうせまた生えてくる」といい、播種や種子の管理をすることはない。彼らにとっては、完全に「栽培」するよりも、勝手に生えてきて、多少の「働きかけ」をおこなった結果として葉が増え、雨水によって種子が自然に拡散するという程度の「半栽培」の状態にあるほうが、作業が少なく、効率が良いと考えられる。これは松井²⁹がセミ・ドメスティケーションの状態の特徴としてあげた、「植物と人間の関係が永続的で安定的である平衡状態が成立している」状態だといえるだろう。そして、この平衡状態の成立の根底には、「ニセゴマは、たとえ枯れても、また雨季になると勝手に生えてくる」という植物への信頼があるのだろう。

ニセゴマは、過剰に管理をしなくても効率よく獲得することができ、乾燥させて保存できるといった利点をもつだけでなく、味や栄養価においても

サンダウェから評価が高かった。つまり、彼らは単純に効率的で容易に獲得できるからではなく、ニセゴマがおいしいからこそ利用しているのである。しかしこうした雑草利用は、とすれば、乏しい食料資源を補うためにやむなく利用していると理解されてしまうこともある。また、作物栽培の場として畑をみれば、雑草が生い茂った状態は、決して好意的に捉えられるものではなく、彼らの農耕に対する意識の低さとして非難され、生産性の低さの一要因として捉えられてしまうかもしれない。しかし本稿から、これらの理解が適当でないことが明らかである。

主食となる穀物を栽培する畑のなかで、副食を効率よく得ることができるニセゴマは、単に「邪魔なもの」として除去されるだけの存在ではなく、農耕と採集を組み合わせた効率のよい利用方法である。とはいえ、作物を栽培する場である畑に生えることを考えれば、ニセゴマの生育だけを積極的に推奨してしまうこともできない。サンダウェも、畑一面にニセゴマが生えることは好まない。彼らは除草をする場と、ニセゴマの生育を推奨する場とを一枚の畑のなかでわけ、作物とニセゴマの両方を手に入れることが可能な状況をつくっている。以上のことから、雑草性植物を積極的に利用する彼らの生活を、「遅れている」と評するのではなく、一方で、「豊かな知識」と賛美するだけでなく、作物と雑草性植物のどちらをも手に入れようとする彼らの実践こそを、正しく評価することが必要なのではないだろうか。

6.2 食料問題における採集活動への評価

冒頭で述べたように、アフリカにおける食料増産は国際的な重要課題として位置づけられているが、それらの議論の対象に、雑草性植物のような採集活動によって獲得するものは入らない。しかし、本稿から明らかのように、アフリカには、採集活動で得られる植物のなかでも副食として重要なものは少なくない。また、それらは単に栄養源として貴重であるばかりでなく、それぞれの土地に生育しやすいこと、手軽に入手できること、地域の人びとが好む味であることなど、多面的な利点を持っている。

以上から考えると、アフリカにおける食料増産の議論においては、農耕、牧畜、漁労などで得られるような、広く流通する食品だけでなく、極めてローカルな範囲で、人びとが採集する植物をも視野に入れて議論をする必要があるといえる。それは、国内の政策としても同様に、地域の経済活動にとって重要な食料をターゲットに政策を進め、農民の収入源の向上ばかりに目をむけるのではなく、人びとがどのようなものを求めているのかを、地域ごとに丁寧に調査をする必要があるだろう。そうすることは、アフリカにおけるSDGsの達成に、地道な形でつながり得るのではないだろうか。

¹ United Nations, 2015 *The Millennium Development Goals Report* 2015. New York.
〈 [http://www.un.org/millenniumgoals/2015_MDG_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20\(July%201\).pdf](http://www.un.org/millenniumgoals/2015_MDG_Report/pdf/MDG%202015%20rev%20(July%201).pdf)〉 (最終アクセス2019年1月28日)。

² Msafiri Y. Mkonda and Xinhua He, 2016 "Efficacy of Transforming Agriculture for Survival to Commercial Agriculture through 'Kilimo Kwanza,'" *Natural Resources and Conservation* 4(4): 43-50.

³ 掛谷誠 1998「焼畑農耕民の生き方」高村泰雄・重田眞義編『アフリカ農業の諸問題』京都大学学術出版会, pp. 59-86. 大山修一 2002「市場経済化と焼畑農耕社会の変容・ザンビア北部ベンバ社会の事例」掛谷誠編『アフリカ農耕民の世界—その在来性と変容』京都大学学術出版会, pp. 3-49. 大山修一 2011「アフリカの自給生活は貧しいのか?」『E-Journal GEO(日本地理学会 電子ジャーナル)』5 (2): 87-124.

⁴ 大山 2011.

⁵ 池野 (2010) によると、こうした相違を1960年代末にはすでに社会学者のゴラン・ハイデン (1969) が「ミクロー・マクロ・ギャップ」という言葉で示していた。アフリカ研究におけるミクロー・マクロ・ギャップについては、池野 (2010) を参照されたい。Hyden, Goran. 1969 *Political Development in Rural Tanzania*, Nairobi: East African Publishing House. 池野旬 2010『アフリカ農村と貧困削減—タンザニア 開発と遭遇する地域』京都大学学術出版会。

リカ農村と貧困削減—タンザニア 開発と遭遇する地域』京都大学学術出版会。

⁶ 安溪貴子・石川博樹・小松かおり・藤本武 2016「アフリカの食の見取り図を求めて」石川博樹・小松かおり・藤本武編『食と農のアフリカ史—現代の基層に迫る』昭和堂, pp. 23-52.

⁷ 安溪ら 2016.

⁸ 加藤太 2011「タンザニアにおける葉菜の生産と消費」『熱帯農業研究』4(2): 83-89.

⁹ 加藤 2011.

¹⁰ キャッサバは大航海時代に南米大陸からアフリカにもたらされた作物である。地下に育つイモを主食で食べるが、アフリカにおいては葉を副食として食べることも一般的である。

¹¹ Newman, James L. 1970 *The Ecological Basis for Subsistence Change among the Sandawe of Tanzania*. Washington D. C: National Academy of Science.

¹² 阪本寧男 1995「半栽培をめぐる植物と人間の共生関係」福井勝義編『講座 地球に生きる4 自然と人間の共生』雄山閣出版, pp.17-36.

¹³ 八塚春名 2011「タンザニアのサンダウェ社会におけるニセゴマ (*Ceratothera sesamoides*) の『半栽培』—乾燥葉の保存と分配に注目して」『アフリカ研究』78: 25-41.

¹⁴ 八塚春名 2012『タンザニアのサンダウェ社会における環境利用に関する研究—狩猟採集社会の変容への一考察』松香堂.

¹⁵ Newman, James L. 1980 "Dimensions of Sandawe Diet," In John, R.K. Robson, *Food, Ecology and Culture: Reading in the Anthropology of Dietary Practices*. London: Routledge, pp. 27-33.

¹⁶ 中尾佐助 2004『『半栽培』という段階』中尾佐助『中尾佐助著作集 第I巻 農耕の起源と栽培植物』北海道大学図書刊行会, pp. 405-409.

¹⁷ ただし本稿では、中尾 (2004) が提唱した半栽培の概念のうち、植物自身の作物への変化の過程については検討できていない。また、本稿では「半栽培」という言葉を、栽培化された現代の作物と比べた「以前の植物の状態」という歴史的な概念とは切り離して考えている。つまり、人間の

利用と、植物にたいする保護や繁殖の補助といった人間のかかわりに焦点を当てて、この言葉を用いている。

¹⁸八塚 2011.

¹⁹Sena, L. P., Vanderjagt, D. J., Rivera, C., Tsin, A.T.C., Muhamadu, I., Mahamadou, O., Millson, O., Pastuszyn, A., and R.H. Glew 1998 "Analysis of Nutritional Components of Eight Famine Foods of the Republic of Niger," *Plant Foods for Human Nutrition* 52: 17-30. Bedigian, D. 2004 "Slimy Leaves and Oily Seeds: Distribution and Use of Wild Relatives of Sesame in Africa," *Economic Botany* 58: S3-S33. Fasakin, Kola 2004 "Proximate composition of bungu (*Ceratotheca sesamoides* Endl.) leaves and seeds," *Biokemistri* 16(2): 88-92.

²⁰八塚 2011.

²¹八塚 2011.

²²八塚 2012.

²³八塚 2011.

²⁴八塚 2011.

²⁵八塚 2011.

²⁶八塚 2011.

²⁷八塚 2011.

²⁸2016年8月18日の聞き取り。

²⁹松井健 1989 『セミ・ドメスティケーション—農耕と遊牧の起源再考』海鳴社.