

開館時間 午前10時～午後5時(4月～11月)

休館日 午前10時～午後4時30分(12月～3月)

月曜日(月曜が祝日の場合は火曜)・毎月最終火曜日  
大学が定めた日(臨時休業がありますのでご注意ください)

展示期間

2009.5.13～6.7

# 「食と農」の博物館 展示案内

## アフリカの食文化と農業



ガーナのヤムイモマーケット

### <企画>

日本アフリカ学会

第46回学術大会実行委員会

東京農業大学 国際食料情報学部

国際農業開発学科

国際バイオビジネス学科

### <後援>

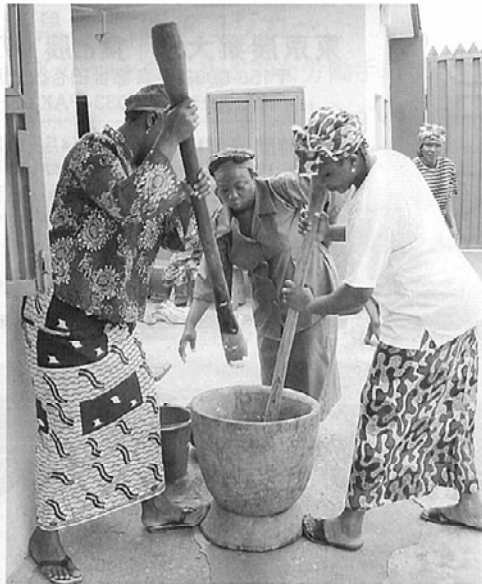
(社)海外農業教育・研究開発協会

アフリカでは食用となる穀類やイモ類はほとんどが伝統的な焼畑農法によって栽培されています。収量や効率を追求して数種の作物を集約的に生産する農業の世界的な傾向とアフリカ農業とは顕著な違いが見られます。たとえば、穀類は世界的にみれば、トウモロコシを除くとイネとコムギが主流であるのに対して、アフリカではモロコシやミレット(雑穀に分類される)の生産が多く、また、世界平均では食用作物のうち穀類がイモ類の2.5倍も消費されているのに対して、アフリカではイモ類が穀類の消費を上まわっています。広大なアフリカにはアジアとはまた異なった独自の食文化と農業の多様性がみられます。本展示では、日本ではあまりなじみのないサハラ以南アフリカの食文化と農業について紹介します。

### 食べるは呑む

イモ類や雑穀の生産が多いアフリカでは、生産される作物の種類が独特の食文化を育んできました。西アフリカから中央アフリカにかけての地域は根栽農耕文化圏と呼ばれ、ヤムイモ(ヤマノイモ科の作物)などのイモ類は日常から祭事にまで用いられるなど、多様なイモ食文化が見られます。また、半乾燥地域はサバンナ農耕文化圏と呼ばれ早魃に強い種実作物(主に雑穀や豆類)の利用が多いのが特徴です。

アフリカの多くの地域の主食は、調理の前に粉にしたり、搗いて餅状にしたりするために、食べるときに嚙む、咀嚼することをあまりしません。多くの場合、呑むように食べます。トウモロコシやモロコシはひいて粉にして調理され、キャッサバ(マンジョカとも呼ばれる)はキャッサバ粉に加工します。茹でたイモを熱いうちに茹で汁を少しずつ加えながら杵と臼で餅状に搗きあげる「fufu(フフ)」は西アフリカの代表的な調理法です。食事は主食になる穀類やイモ類が多く、おかずになる野菜や肉、魚などは少ないのが一般的です。しかし、主食とする穀類やイモ類は、粉にする、発酵させる、パスタ状にするなど、様々な加工を経て多彩なバリエーションを生んでいます。



フフ  
茹でたヤマイモを餅のように搗いて調理する。  
ナイジェリアにて。  
皿に入っているのはキャッサバと料理バナナのミックスフフ。  
トマトシチューに入っています(ガーナ)。



## アフリカを代表する作物 — キャッサバ —

アフリカで広く食されているキャッサバは、世界でもコムギ、コメ、トウモロコシなどに続いて6番目に生産量の多い農作物であり、炭水化物を豊富に含むので人々の生活を支える食料として、『絶対的な存在感』で農業界に君臨しています。

キャッサバはやせた土地でも無肥料でもある程度生育するといわれています。また、南米の食用キャッサバは、作期が季節的で短縮されている一方、西アフリカのキャッサバは収穫までの時間はかかりますが、季節を選びません。畑で時期をずらして植えていくと、貯蔵庫の必要もなく、あるいは畑を貯蔵庫としながら年中収穫できるのです。しかもイモを加工して粉にすれば保存性が高くなるので、年中提供できます。その

結果アフリカ諸国でキャッサバ加工品の値段は安定しており、食糧の安定供給の役目を担っています。

ところでキャッサバの加工はかなり手間がかかります。ナイジェリアではまずイモの皮をむき、ディーゼルエンジンを使ったグ

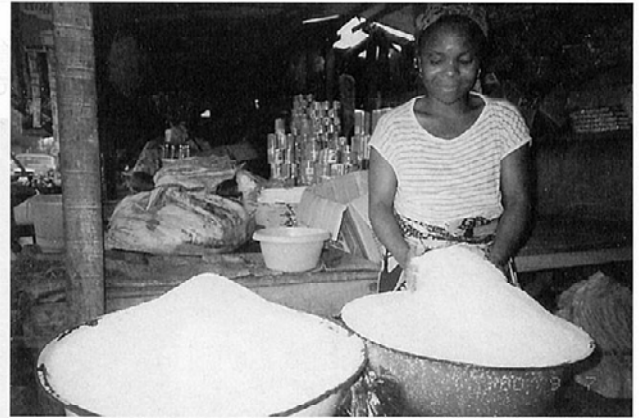


家族総出で皮むき



次にすりおろします。

レーターで一気に入ります。次にそれを麻袋に入れて二、三日かけて水分を搾り取ります。このプロセスでイモが発酵し、また脱水によって毒が抜けるのです。水分がしぼられたら乾かしてふるい、さらに炒って水分をとばします。できあがった粉をガリと呼ぶのですが、これは一年以上の保存に耐えるし、水を混ぜてかきまぜればすぐに食べられるので、「ナイジェリアのファーストフード」と呼ばれています。通常は、ガリにお湯を入れ、捏ねてモチ状にしたもの（エバと呼びます）に唐辛子の入ったスープをつけて食べます。



脱水して、煎って乾燥させます。



お店ではこんな風に売られています。  
トウガラシスープと共にごどうぞ

## 農村での酒造り

どこの国にも、地元でとれる素材を使った酒が必ずあります。例えば西アフリカのガーナ南部の田舎でよく飲まれるのは、椰子酒。椰子酒はアブラヤシの木を根元から切り倒して幹に穴を開け、そこから採取します。採れたばかりの椰子酒は甘みが強いが、時間がたつにつれて自然に発酵が進み、ほどよいアルコール分を含むようになります。他方マラウイやザンビアなどの東南部アフリカでは、トウモロコシ、シコクビエ、モロコシなどの穀類を使った地酒が作られています。

農閑期には、青空酒場で男達が朝からごきげんになっている姿をよく見かけます。



椰子酒を採取しているところ（ガーナ）。まわりには椰子の樹液の甘いにおいが漂います。



村の青空酒場のようす（マラウイ）。飲むのはもっぱら男性、売るのは女性。

## アフリカの農具 ～西アフリカ～

西アフリカの多くの地域では、基本的な労働手段は人力に依存した農具が使用されています。とくに鋤(耨)や鉞(カトラス)は日々の農作業に欠かせない農具となっています。

農具は地場市場で簡単に手に入れることができ、値段もさまざまです。また、農民は、整地、耕起、播種、除草、収穫などそれぞれの用途別にさまざまな農具を保有しており、作業に応じて畑に持って行きます。

サバンナの多くの地域において、イモを栽培するときは手鋤を使って最初に整地をしてからマウンド(土盛り)を造成し、そこに種イモを植え付けます。一方、トウモロコシやソルガムなどの穀類、ササゲやラッカセイなどのマメ類、オクラやトウガラシなどの野菜類を作るときは、手鋤を利用して畝たてを行い、そこに播種や苗植えを行うことが多いです。



ガーナ北部では短い柄の鋤が広く使われている鋤は用途に応じて分化している。左から深掘り用、耕起用、除草用。



地場市場で鉞(カトラス)や鎌などの農具を売る男性。カトラスは写真右中央部の壺刀のようなものです。



鋤でイモ類を栽培するためのマウンドを造成している様子。彼らは1haあたりに5500～7700個のマウンドを造ります。



穀類を栽培するための畝立てをしている様子。この作業も成人男性にとっては重労働です。

## 関連イベント

### 日本アフリカ学会第46回学術大会

2009年5月23日・24日(於:東京農業大学世田谷キャンパス)

詳細はこちら: <http://www.nodai.ac.jp/int/original/jaas/index.html>

シンポジウム ◎どなたでも参加いただけます。

### 「アフリカ農業・農村の未来にむけて:現場からのアプローチ」

日時:2009年5月23日(土)15時45分～17時45分(予定)

場所:東京農業大学 世田谷キャンパス 百周年記念講堂

パネリスト:菊野日出彦(国際熱帯農業研究所、作物学)

島田 周平(京都大学、地理学)

平野 克己(アジア経済研究所、経済学)

司 会:高根 務(東京農業大学、農業開発経済学)