

タイトル	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』
著者	手塚, 薫; TEDUKA, Kaoru
引用	年報新入文学(13): 68-75
発行日	2016-12-25

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』

(東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所発行、

昭和堂、二〇一六年)

手塚 薫

日本ではマスメディアの影響のせいか、アフリカに対して「貧困」「未開」「暗黒大陸」「野生動物の楽園」などおなじみの印象を当てはめて一般化する傾向が強く、アフリカの多様な側面が浮かび上がってこないとはよく指摘されるところである。日本人が広大なアフリカの歴史や社会に関心を持ち、正確な理解を深めるためにはどうすればよいのか。アフリカのそれぞれの地域で個別に花開いた文化的・民族的多様性を尊重し、ありのままの姿を垣間見ることが一番の近道であろう。

まず最初に、今回取り上げることにした『食と農のアフリカ史―現代の基層に迫る』(以下、本書と表記)の構成

をみておこう。

はじめに

目次

序章 食と農のアフリカ史序説 石川博樹

総説 アフリカの食と農を知るために

第1章 アフリカの食の見取り図を求めて

安溪貴子・石川博樹・小松かおり・

藤本武

第2章 アフリカの作物―成り立ちと特色

藤本武・石川博樹

第3章 アフリカ農業史研究の手法

佐藤靖明・小松かおり・石川博樹

第1部 環境との関わり

第1章 バナナから見たアフリカ熱帯雨林農耕史

小松かおり・佐藤靖明

第2章 サハラ・オアシスのナツメヤシ灌漑農業―統

合的手法による農業史理解 石山俊

第3章 東アフリカ農牧民から見た世界史像

杉村和彦

第II部 食の基層を探る

第4章 毒抜き法をとおして見るアフリカの食の歴史

— キャッサバを中心に 安溪貴子

第5章 エチオピアのエンセーテ栽培史を探る—文字

資料研究の可能性 石川博樹

第6章 エチオピアの雑穀テフ栽培の拡大—食文化と

の関わりから 藤本武

第III部 グローバリゼーションのなかで

第7章 世界商品クロウヴがもたらしたもの—一九世

紀ザンジバル島の商業・食料・人口移動

鈴木英明

第8章 大陸の果ての葡萄酒—アルジェリアと南アフ

リカ 工藤晶人

第9章 緑の革命とアフリカ—トウモロコシを中心に

鶴田格

第IV部 農村から見る

第10章 気候変動とアフリカの農業—ナミビア農牧民

の食料確保に注目して 藤岡悠一郎

第11章 限界を生きる焼畑農耕民の近現代史—ザンビ

ア西部のキャッサバ栽培技術を中心に

村尾るみこ

第V部 現代社会を理解する

第12章 脱植民地化のなかの農業政策構想—独立期

ガーナの政治指導者クワメ・ンクルマの開発

政策から 溝辺泰雄

第13章 歴史研究と農業政策—南アフリカ小農論争と

その影響 佐藤千鶴子

第14章 土地収奪と新植民地主義—なぜアフリカの土

地はねらわれるのか 池上甲一

おわりに

索引

本書は、総説3章と5部にわかれた個別論考14章で構成されている。これをもても広大なアフリカの様々な地域とテーマが論じられていることが一目瞭然であろう。アフリカのそれぞれの地域で研究を進めている新進気鋭の研究者一五名が集い、アフリカの農業と食文化に関する論考を提示している。東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所の二期六年にわたって実施された共同研究の成果が本書に凝縮されているといつてさしつかえないだろう。

アフリカを題材にしたこうしたスタイルの図書として真っ先に思い浮かぶのは、刊行年が一九九七年と少し古い

が、アフリカに誕生した民族と文明の興亡をダイナミックなスケールで描いた宮本正興・松田素二編『新書アフリカ史』である。一六人という多くの編著者が参加し、自己が専門とする個別領域で執筆を担当している。『新書アフリカ史』の最大の特徴は、共著者が多くなると、個別専門的な話題に終始してしまいがちであるが、そうならないように、多くの著者を束ねるバックボーンがしっかりしていたことが印象に残っている。アフリカを代表する五大河川の流域に着目し、その流域の住民の営みに焦点を当て、さらにはアフリカをアジア、ヨーロッパ、新大陸との歴史交流のなかで位置づけるというユニークな手法をとり、概ね時間軸に沿って記述したことである。歴史なきアフリカ像の変革を意識した点が評価され、手軽に入手できることと相俟ってそれなりに話題になったと思う。

それから約二〇年の歳月をへて登場した本書は、アフリカ各地の農業と食文化を中心に据えた待望の図書といえよう。壮丁は農を象徴するグリーンが基調で、穀物を竪杵と木臼で搗く女性の姿が印象的である。口絵の写真には、「共食の風景」「主食と副食」「アフリカの作物」の構成のもとに、多様でバラエティに富む三六枚のカラー写真が配列され、一気にアフリカの世界に引き込まれる。とりわけ「共食」

は、その場に居合わせた者が一つの大皿に盛られた料理を共に囲んで分かち合うというアフリカ社会の伝統を、文字によるどんな説明よりも能弁に物語っていると感ずる。また、アフリカの代表的農作物とされるものには、外来のものも実に多いことに気づかされる。

代表的な「アフリカの作物」と知られるモロコシ(ソルガム)、シコクピエ、テフ、ヤムイモは在来種だが、アジア起源のバナナはアフリカの東部と中部でそれぞれ重要な食品となった。両者の栽培文化は対照的なものである。東アフリカ高地では、肥沃な土地を背景に定住的で集約的なバナナ栽培が発展し、バナナ栽培を基盤とした王国が生まれた。一方、中部アフリカでは、混作・焼畑移動耕作のなかでバナナが導入され、それまでの主作物ヤムイモと同様の栽培技術と調理法を適用することができたため、非集約的な農が生まれた(第Ⅰ部第1章)。アマゾン低地原産のキヤッサバは「貧者の食べ物」とさげすまれていたが、一六世紀にポルトガル人によりアフリカに持ち込まれ、アフリカの食文化の重要な一翼を担った。アフリカという多様な生態環境に適応する柔軟性を有していたがゆえに故地のアメリカにはない多様な毒抜き技法が発達したという指摘も興味深く(第Ⅱ部第4章)、ユニークな歴史の一端がわ

かる。この他、アフリカ大陸の地図中に植生の相違や農耕の分類をカラーで表示しているので、感覚的にも理解がしやすい(口絵写真、口絵図)。

評者はアフリカを専門としているわけではない。また、地域やトピックもとくに相互に密接に結びついておらず、率直にいつて専門的な議論の数々を適切に評価することはとてもできない。にもかかわらず、評論を書くこうと思いつたのは、本書がアフリカ地域を専門とする研究者集団だけに読み継がれるのではなく、一般の読者にも広く浸透してほしいと願ったからである。そのような視点からは、あとで述べるようにいくつか要望もある。本書が概説書ではないとしても、公的な研究資金を利用して達成した研究成果を一般へわかりやすいかたちで還元することは、現代では研究者の重要な使命の一つでもあるからである。

個人的には、いくつか関心事があった。今ではマダガスカル(北アフリカ)料理として国際的な知名度を高めたクスクス(硬質コムギをきめの細かいコムギで丸め、乾燥させたパスタの一種)の起源地は謎だという話を聞いたことがあった。本書を開くと、マダガスカルだけでなく、西アフリカのセネガルやマリにも同種の料理があり、素材がコムギではなく雑穀(トウジンビエやモロコシ)で作るので暗緑色だと書

かれていた。

アフリカ原産のオクラについては、忘れられない個人的な思い出がある。二〇年前、評者はエルトリアからハルツームに向かう途中、幹線道路脇にあったドライブインに昼食のために立ち寄った。傷のたくさんついたジュラルミン製の粗末な容器になにやらごった煮が盛り出されてきた。よく見るとオクラ料理であった。こわごわ口にする。見栄えとは異なりとてもおいしく、おかわりまでして結局おなかをこわす羽目になった。西アフリカで栽培化されたオクラはその粘性の高さからその地で嗜好性の強い食品となっていることを、本書を読んで知った。このように索引がとても充実しているので、系統的に読み進まなくても百科事典としての手軽な機能を持ち合わせている。これも本書の利点として強調しておきたい。

「はじめに」で三名の編者が断っているとおり、本書は「既知の事実を列挙する概説や通史ではない」。にもかかわらず、それが一般の読者のアクセスを阻む障壁になつていないのは救いである。口絵写真やカラーチャートを序盤に集中させ、堅苦しい専門書のイメージを変えることに成功している。なによりも本書のセールスポイントは序章にある。アフリカを専門としない者にも複雑で多様なアフリ

カの食文化を懇切丁寧に独自の視点で分類し説明しようとする工夫がみられる。たとえば、主食のイモ類や穀類という食材で区別するのではなく、調理方法で区別する点である。「焼く」調理法よりも「茹でる・蒸す」調理法がアメリカにおいては卓越しているという指摘は重要だと感じた。もともと雑穀を熱湯で溶いた練りが主食である地域が多い状況のなか、現地アメリカの食習慣を理解しない海外からの主要支援物資は、パンの原料となる小麦であることが多く、土製のパン焼きがまをつくって、周囲の木材を燃料として大量に消費し、それが砂漠化を進行させる元凶になっているという話を思い出した（石弘之 二〇〇九年『キリマンジャロの雪が消えていく―アフリカ環境報告』岩波新書）。

また、和食のように、アフリカの料理は主食と副食に分かれている点に特徴があるという。その背景の説明が、本書の持ち味であり好感がもてる。アフリカでは単独の生業に携わるといよりは、牧畜・農耕・狩猟・漁労・採集・飼養など複数の生業を組み合わせる人々が多いという特徴がみられる。そのため、副食は、家畜、家禽、栽培植物、ブッシュミート、魚介類、昆虫、野生植物など実に多岐にわたる食材から組み立てられるのもうなずける（総説第1章）。

投入エネルギーに対し産出エネルギーが多い、つまりエネルギー効率の高い農業がアフリカ在来農業のもつ特質とされる。本書のなかでも、鶴田が述べるように、二〇世紀に入って南部アフリカでは機械と科学肥料に依存した近代農業のなかで改良品種を使ったトウモロコシの生産が拡がり、モロコシやシコクビエといった耐乾性のある在来種が瞬く間に駆逐され、酒の醸造用として作付けされる程度になっていったものが、農業補助金の打ち切りなどによって、近年焼畑で在来穀物の生産に回帰するという現象がみられるという（第Ⅲ部第9章）。これなどもアフリカ在来農業の有するしたたかな潜在能力とみなすことができる。

アフリカ農業の特徴ともされる「混作」は、天候不順や病虫害への対応策として、多品種を栽培したり、栽培時期をずらすなどの生態学的民族知識に裏打ちされた非集約的な農業と捉えられてきた。しかし、カラハリ・ウッドランドで編み出されたキャッサバの栽培方法は、複数の品種を保持しながらも、過酷な環境に適した一品種を取捨選択するという集約的な農業の性格も併せ持つという村尾の指摘は集約的か非集約的かの二者択一的な農法に還元できない多様なアフリカの生業の存在を教えてくれる（第Ⅳ部第11章）。参与観察によって現地の暮らしぶりをつぶさに観察

することによって初めてわかる事実であろう。

このように新しい研究の蓄積もみられる一方で、アフリカ農耕民が実践する焼畑研究で一九九八年に掛谷誠が「焼畑農耕民の生き方」で明らかにしたエキステンシブな農耕の議論を踏まえた在来農業の合理性が本書の随所で論じられている。アフリカ農業が長期的にみて総じて環境適合的で持続的であると評価する見方は、フィールドワークという一地域を深く掘り下げて得られるクローズアップの手法に依拠している。それはとても大切なことである。しかし、そのために地球環境の悪化と人口爆発、食料不足といったアフリカに蔓延する今日的でグローバルな課題については、国家間や国際社会レベルからのロングショット的な視点による考察が不足していると感じる。たとえば、飢餓ベルトとも呼ばれるサヘルでは、栄養に乏しい土壌に加え、干ばつや洪水など、降水量の経年変化が顕著になっている。藤岡は、サヘルでモロコシやトウジンビエの収量が最大で四一%減少するという予測を紹介している(第IV部第10章)。こうしたなかで、従来型の民族知に依拠した伝統農法が通用しない局面が増えることも懸念される。これはアフリカに限定されない普遍性を持つ。私が研究対象とする北米極北圏でもこの種のギャップは年々大きくなっている

と感じる。実際に、日本の農林水産省の支援によって、生育が早く収量の高い、環境負荷の少ないササゲが開発され、現地の農家で栽培され成果があがっているという。米についても、日本が開発したネリカ米が、耐病性の高い在来種と高収量のアジア種を交配したもので、必ずしも灌漑・農薬・施肥の必要がなく、生育が早いため、持続可能な農業を可能にするものとして期待されている。評者はこのような事例が本書で多数紹介されているのだろうと楽しみにしていたのだが、みごとに期待を裏切られた。「輸出用換金作物ではなく、人々の生活や文化とより密接な関わりを持ち、研究の広がり期待される主食用作物を主たる対象とした(一三頁)」という本書の編集方針にもよるのだろうが、大学で地誌学を教えている立場としては、若い世代に現代のアフリカに大きな関心をよせてもらうためにも日本との関わりの面でもっと多くの配慮がなされるべきではなかったかと思う。各人がミクロとマクロの問題意識を併せ持つこともそのひとつであろう。

本書では第I部第1章でバナナについて多くの紙数を割いている。しかし、メディアを通じて一般の人々の間で話題にのぼっている「新バナナ病」の影響についてはまったく触れられていないのも気になった。単一品種が集約的に栽

培され、遺伝的多様性が下がることが背景にあるが、アフリカのバナナは世界中で脅威となっているこの種の問題と無縁なのだろうか。いやそんなはずはなからう。この点では、工藤が第三部第8章であつてついているように、アメリカから輸入されたブドウの苗木から広がった害虫フィロクセラによるブドウ生産への影響が一九世紀後半から二〇世紀初頭にかけてフランスだけではなく、アルジェリアにも及んだという話は興味深かった。グローバル化した世界のなかで瞬時に広がる農産物へのリスクなど今日的なトピックスは「食と農のアフリカ史」にこそふさわしいテーマである。

ランドクラブという国際的な大規模土地収奪をあつかった池上による議論も現代のグローバルなテーマと関わりがある(第V部第14章)。日本人もアフリカの土地収奪に知らない間に関与しているのかもしれない。日本人が消費するインスタント食品や化粧品に含まれるパーム油がランドクラブをしているプランテーション産のものかもしれないという池上の不気味な指摘は日本の消費者の自覚を促す。序章では、編者の一人石川が、本書は「アフリカの農業と食文化について歴史的観点から研究することの意義を示すことを主たる目的としている」と述べている。「一九六〇

年代以降、生態人類学、文化人類学、経済学、人文地理学、農学などの研究者によってアフリカ農業研究は着実に進められ、そのなかでアフリカ農業の歴史的な側面についても多様な関心が示されてきた。しかし、アフリカ史研究者は「農業を研究テーマとしてこなかった」となぜか手厳しい。「日本の歴史学会において、アフリカ史研究は学問分野として認められているとは言い難い状況にある」という。それは事実なのであろう。歴史研究を志すうえで、二次資料としての文字資料はあっても、一次資料としての文字資料が少ないという致命的な欠点があることは、やはり無視できない冷徹な現実なのではあるまいか。日本におけるアフリカ史の研究者の数は一〇名程度に過ぎず、ほぼ同時期に研究が開始された西アジア、イスラーム地域の歴史研究者の数が数百名を越しているのと対照である状況を嘆いてみせる。しかし、この点を問題にすることが果たして妥当なのか疑問を禁じ得ない。歴史学研究者だけがアフリカの農業史をおこなわなければならない必然性はないのである。アフリカ農業研究は、主に農学、文化人類学、経済学の研究者によって実施され、歴史面も含め、すでに多くの成果をあげてきたのではなかったか。今後アフリカを専門とする歴史研究を専門とする人間を増やすためには、

現状を嘆くことよりもアフリカそのものに関心をもつても
らう若者が増えることの方がより重要なのではなからうか。

いささか言葉が過ぎたかもしれない。しかし、注文が多いのは期待の表明でもある。主食用作物に関わる史的諸問題を広範に検討することによって、とりわけサハラ以南のアフリカ農業研究の新たなパースペクティヴを切り拓こうと奮闘した一五名の研究者のチャレンジに心からの敬意を表するとともに、今後の展開に大いに期待したい。

(てづか かおる・北海学園大学 人文学部 教授)