

## ? アフリカ 4 ザイール キンシャサの胃袋を支えるシクワンゲ

著者	武内 進一
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) <a href="http://www.ide.go.jp">http://www.ide.go.jp</a>
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	85
雑誌名	「たべものや」と「くらし」：第三世界の外食産業
ページ	187-192
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	<a href="http://hdl.handle.net/2344/00017921">http://hdl.handle.net/2344/00017921</a>

4 ザイル

キンシャサの胃袋を支えるシクワンク

武内進一

キンシャサはザイルの首都。中部アフリカのやや西側に位置する赤道直下の街である。三五〇万といわれる人口はナイジェリアのラゴスについてブラックアフリカ第二位。その活気に溢れた都市のエネルギーは、アフリカ大陸を席捲し今やワールド・ミュージックの代表格となったザイル音楽（リングラ音楽）を生み出した。軽妙なザイル音楽の調べが常にどこからか聞こえてくるこの街で、人々は何をどのように食しているのだろうか。若干のスケッチを試みよう。

V アフリカ

キンシャサ料理は 多くの途上国と同じく、ザイルもまた貧富の差が大きい。外食という庶民のもの 見地から考える場合、富める人々の行動様式はヨーロッパ人のそれと大差ない。つまり、キンシャサにもフランス料理やイタリア料理を出すレストランは多数あり、彼らはそこで外国人と席を並べて食事するのである。中流クラスのレストランをとっても、メ

ニューの内容はオムレット、チキンの照り焼き、ステーキ、ハンバーガーなど欧米とさして違わないものが並んでいる。

それでは一般庶民は街角で何をどのように食べているのだろうか。ここに至ってはじめてキッチンヤサ料理と呼ぶにふさわしい品々が登場する。プランテンバナナやフーフォー（キャッサバやトウモロコシの粉を熱湯と混ぜて捏ね、パンのようにするもの。東アフリカのウガリに似ている）のように、アフリカの他地域で見られるものもあるが、カムンデレ（牛肉の串焼き）やポンドウ（キャッサバの葉を煮込んだもの）など独特な料理も多い。

キャッサバ素材の 同じくこの地方に独特な、そしてまたキ「シクワング」ンシャサの外食に欠かせない料理としてここで紹介するのがシクワングである。写真に示すように、シクワングは乳白色で弾力性に富み、一見したところいろいろなに似ているが、それよりもっと重量感がある。小売りされる場合は写真のように葉で包まれ、大きさに応じて一〇〇〜二五〇ザイル（ザイルは通貨単位。以下Zと略する。一九九〇年十一月初旬の価格で、当時一円は約六Z。現在は通貨価値が大きく下落して



包装してある葉をとったシクワング

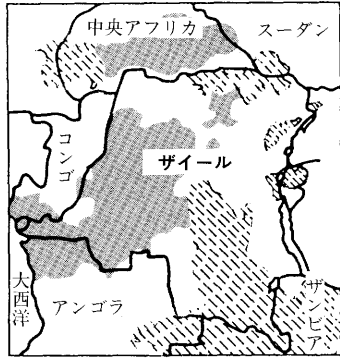
いる。)程度の値がつけられる。

シクワングはキャッサバから作られる。キャッサバは元来南米原産であり、この地域には十六世紀後半頃ポルトガル人商人によって伝えられた。その後、かんばつ等の天災に強く収量が安定していること、やせた土地でもかなりの収量をあげうること、したがって他の基礎食糧に比べて安価であること、などの理由から急速に普及した。現在、ザイルでは住民が摂取するカロリーの五割強、タンパク質の二割強がキャッサバによってまかなわれている。キンシャサ周辺部を含むコンゴ盆地の西部地域は、アフリカ大陸で最もキャッサバに対する依存度が高い。写真に示すシクワングの場合、右が一〇〇Z、左の丸ハム大のものが二〇〇Zであった。シクワングはそのままではあまり味らしい味がせず、通常ポンドウや肉・魚を煮込んだソースにつけて食べるが、対コスト比の食べ物の量としてはきわめて優れている。ちようどもちのような重量感であり、一〇〇Zのものでも一回の食事ですべて食べたとすれば十分満腹する。ただし、栄養面ではあまり優れているとは言いがたい。

シクワングは、図に示すように、コンゴ盆地の西部を中心に存在する料理である。ただし、その作り方にはかなり地域的なヴァリエーションがある。ここでは、キンシャサ郊外のキムワシザ地区で観察したシクワングの作り方を説明しよう。

シクワングの原料はコセットと呼ばれる。これはキャッサバの皮をむき、水にさらして毒素を抜いた後、天日で乾燥させたものである。コセットはからからに乾燥しているが、これをま

「シクワング」が存在する地域



- 「シクワング」が作られる地域
- ▨ 「シクワング」が作られない地域
- 資料なし

(注) 「シクワング」の作り方が地域によってかなり異なるため、Miracle自身は「シクワング」という言葉を用いず、“Wrapped Manioc Paste”と表現している。

(出所) Miracle, Marvin P., *Agriculture in the Congo Basin*, p. 199.

ず三〜四日水に浸す。水分を吸って膨張したコセットを、両手のこぶしを合わせた程度の大きさの丸みを帯びた木片で延ばしてパテ状にし（写真）、さらにそれを木の臼でついてなめらかにする。そうして出来上がったもち状のものを大きな葉（バナナと思われる）で包み、熱湯に入れてしばらく煮込む。すると粘性のあるもち状のものが、プリプリとした感じに固まってシクワングの原型が出来上がる。これを小売り用に細分し、葉でくるんでひもで縛り、さらにもう一度熱湯で煮込んでシクワングが完成する。こうして作



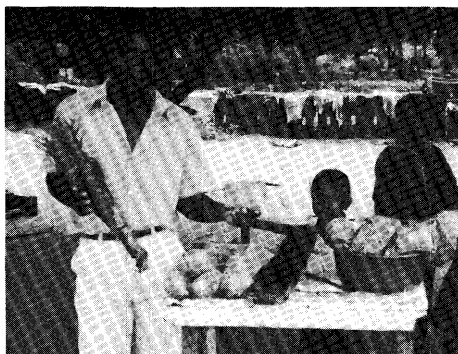
コセットを延ばし、捏ねる。

られたシクワングは、一週間近く常温で保存可能である。

女性を支える シクワングはコンゴ盆地西部地域シクワング屋台の伝統的な料理であり、むろん一般の家庭でも作られる。しかしながら、植民地化以降の急速な都市化の中で、シクワングは都市労働者の手軽な食事として利用されるようになっていった。できたての暖かいうちが美味しいフーフーと異なり、シクワングは常温で食し、若干ながら保存も可能である。それに何より安価でポリウムがある。こうした理由からだろう。キンシャサの街のこここでシクワングを積み上げて売っている屋台を見ることができ(写真)。

多くの場合、その近くには他の食べ物も売っている屋台があり、人々はそこでおかずを別を買ってシクワングとともに食べる。このように、シクワングは庶民の外食の重要なメニューになっている。

これらのシクワングは工場で生産されるのではない。先に述べたように、シクワングを作るのに必要な道具は、ふやかしたコセットをこねる台と木片、それをつくぐ杵と臼、熱湯を沸かす



小売りされるシクワング

大鍋ぐらいのものであり、ごく普通の家で、女性が数人集まれば生産できる。シクワングの製造に男性が加わることはまれであり、これは一般的には女性のみが参画する家内制手工業である。

そして、キンシャサの街にはこうしたシクワングの生産拠点が無数に存在し、庶民の胃袋を支えている。キンシャサの都市的なエネルギーを支えているのは、家の裏手でコセットを握っているおばさんたちなのである。

〔参考文献〕

- (1) Fresco, Louise O., *Cassava in Shifting Cultivation : A Systems Approach to Agricultural Technology Development in Africa*. Amsterdam, Royal Tropical Institute, 1986.
- (2) Miracle, Marvin P., *Agriculture in the Congo Basin : Tradition and Change in African Rural Economies*, Madison, University of Wisconsin Press, 1967.
- (3) Jones, William O., *Manioc in Africa*, Stanford University Press, 1959.
- (4) 農水省熱帯農業研究センター『熱帯の有用作物』農林統計協会、一九七五年。

(たけうち しんいち/アジア経済研究所地域研究部)