

第  
**5**  
章  
く  
ら  
し

村の市場で燻製の魚を売る女性たち



## 1 食べ物

### 豊富な主食・少ないおかず

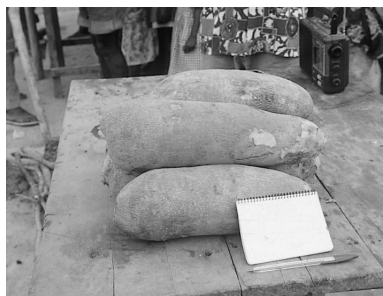
「ガーナでどんなものを食べてたの？」わたしが一番困る質問である。ガーナでは主食にいろいろな種類があつて、一言では説明できない。また主食のほとんどが日本ではお目にかかれない種類のものなので、ひとつひとつ説明するのが大変だ。説明が面倒なときは、「主食ひとつとシチュー一皿」と答えることにしている。何種類ものおかずをご飯といっしょに食べることに慣れている日本人の典型的な反応は、「以外と単調なのね」というものだ。同じ質問を、ガーナの人にもよく聞かれる。「日本では何を食べるんだ」という質問である。「一日三回、コメを食べる」というと、ここでもやはり「なんて単調な食事なんだ」と驚かれる。

要するに日本人はおかずの種類に注目してガーナの食事を「単調」と感じ、ガーナ人は日本の主食がコメ一種類なことを指して「単調」と感じているわけだ。実際ガーナで主食として食べられているものの種類は、かなり多い。以下では主食の種類に注目しながら、ガーナの食べ物を見ていこう。

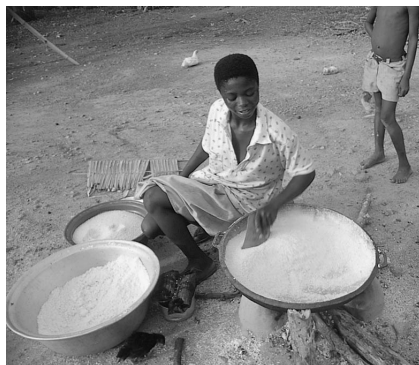
## イモ

最も種類が多いのは、イモ類である。なかでも最も「高級」なものは、ヤムイモだ（写真⑬）。ヤムイモは太くて大きく、味がいいのに加えて保存がきく。食べた感じは、ジャガイモに近い。ゆでて食べてもいいし、油でフライドポテトのように揚げて食べてもいい。あるいはゆでたものを搗いて、餅状にして食べてもいい。主産地はガーナ中部の少し北、ヴォルタ湖の北辺り一帯である。収穫期には、溢れんばかりのヤムイモを積んだ船がヴォルタ湖を南に向かって進んでいく。

ヤムイモと並んでよく食べられるイモ類に、ココヤムがある。これは日本の里芋を大きくして又メリをとったようなイモで、調理方法はヤムイモとほぼ同じだ。味のほうは、里芋よりもむしろ、甘みのないサツマイモといった感じである。日本に滞在したガーナ人の友人は、スーパーで里芋を見つけココヤムと思って買って料理したらしい。しかし又ル又ルするうえ、味も全然違ってとても食べられなかったと怒っていた。またココヤムの葉っぱも、シチューの具として使うとおいしい。



写真⑬ ヤムイモ



写真⑰ すりおろしたキャッサバをから煎りして「ガリ」を作る。

もうひとつ重要なイモに、キャッサバがある。

キャッサバは気候条件の悪いところでも育ち、農作業にあまり手もかからない。ただし土中から掘り起こしたあとは、長期間の保存がきかない。そのため農家の人は、必要な分だけを収穫して他はそのまま土中に残しておく。土の中がキャッサバの一番の保存庫というわけだ。キャッサバはそのままゆでて食べることも多いが、手を加えて保存がきくようにする方法もある。その加工方法は二つで、一つは小さく切ったキャッサバを乾燥させるもの。使うときはこれを粉にして、お湯で溶い

て料理する。もう一つの方法は生のキャッサバをすり下ろし乾燥させた後で、から煎りするもの（写真⑰）。「ガリ」とよばれるこの食べ物には安価で保存がきくが、あまり「高級」とはいえないらしく、お金のない学生が空腹を満たすために食べるのをよく見かける。都市部の金持ちは、ガリを犬のえさにしたりもする。

## バナナ

バナナも重要な主食である。ただし主食にするのは、甘い果物のバナナではなく、堅くて大きいプランテンバナナ（料理用バナナ）である。堅くて中身が白っぽいプランテンバナナはゆでて調理し、食べた感じはバナナというよりイモに近い（写真⑱）。またよく熟して黄色くやわらくなったプランテンバナナは、油で揚げたり網の上で焼いたりすると、ほんのり甘酸っぱくてまた別の味わいがある。

プランテンバナナは主食であり、果物バナナは「おやつ」程度の位置づけである。したがって食材としての「格」はプランテンバナナのほうが上で、果物バナナの地位は低いようだ。ガーナのことわざに、「プランテンバナナを植えるのなら、いっしょに果物バナナも植えておきなさい」というのがある。これは、重要なものにだけ手をかけるのではなく、あまり重要でないものにも手をかけておくと後々役に立つことがある、という意味だそうだ。あるガーナ人はこれを、「優秀な兄にだけ教育を受けさせるのではなく、できの悪い弟にも同じように教育を受けさせておくと、将来この弟のほうが親を助けてくれるかも知れない」という例で



写真⑱ プランテンバナナをゆでたものとシチューの食事。

説明してくれた。ここで「優秀な兄」にあたるのがプランテンバナナで、果物バナナのほうは「できの悪い弟」である。この例には、食材に関するガーナの人の価値認識がよく出ていて興味深い。

## 穀類

トウモロコシ、モロコシ、トウジンビエなどの穀類も主食として食される。このうちガーナ北部では主にモロコシとトウジンビエが、南部ではトウモロコシが食べられている。トウモロコシは日本でよく見る黄色いスイートコーンではなく、白いトウモロコシである。とれたてのトウモロコシは日本と同じように茹でたり焼いたりしてもおいしいが、主食として食べる場合はこれを乾燥させ、粉にしてから調理する。東南部アフリカでは、このトウモロコシ粉をそのままお湯で練った「蕎麦がき」のようなものが主食になっている。ガーナではこれを少し発酵させてからお湯で練ったり、練ったものを葉っぱにくるんで蒸したりする（写真⑱）。そのため少し酸っぱい味と香りがするのが特徴だ。



写真⑱ トウモロコシを葉っぱにくるんで蒸したもの。

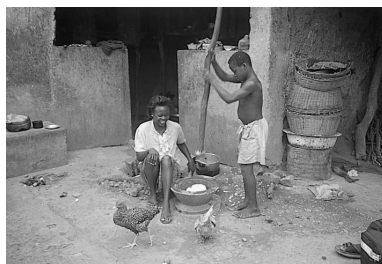
フフ

ガーナには日本の餅のようにして食べる料理がある。「フフ」と呼ばれるこの食べ物、

ゆでたイモ類やプランテンバナナを日本と同じように杵と臼で搗いてつくる。二人組になって一人が杵を搗き、一人が臼の上のフフをひっくり返すやり方も、日本の餅つきと同じ方式だ（写真②）。食べた感じも日本の餅とよく似ているが、使う食材によって粘りが強かったり柔らかかったりと微妙な違いがある。庶民が利用する定食屋の中には、自分の好みの食材を指定してフフを作ってもらうことができる場合もある。食事どきになると、このフフを搗いているドシン、ドシン、という音があちこちの家から聞こえてくる。

シチュー

これらの豊富な種類の主食は、たいていシチューにつけながら食べる。ガーナの食事はだいたい主食とシチューの二皿、あるいは主食の上にシチューをかけた一皿である。シチューの味付けにもさまざまあり、トマトや椰子油を主体としたもの（見た目は真っ赤）、落花生をすりおろしたものをベースにしたもの（ピーナッツバター



写真② フフをつくる。日本の餅つきと同じように、二人で杵と臼を使って搗く（杵は日本と違って長い棒状である）。

の色)、オクラをたくさん入れたもの(ドロドロしている)、ココヤムの葉を入れたもの(ホウレン草カレーみたい)などが代表的なものだ。食事の時は左手は使わず、右手だけで主食をちぎりながらシチュウにつけて食べるのが正しい食べ方である。

## 塩

「塩は、自分が美味であるとは決して言わない」。これもガーナのことわざである。われわれ日本人には塩が美味でないのは当然のように思えるが、実はこのことわざ、「能ある鷹は爪を隠す」という意味だ。つまり、塩が美味であることは万人の認めるところだが、当の塩自身は自分の味の良さをことさら自慢したりはしない、ということである。このように塩は、ガーナの食材にとって欠かせない重要なものと認識されている。

塩はその昔、内陸部に住む人々にとって非常な貴重品であった。ヨーロッパ列強がギニア湾沿岸に到着する以前の西アフリカでは、北のサハラ砂漠から持ち込まれる岩塩が同量の金と交換されるほど、塩は貴重なものであったという<sup>(1)</sup>。現在ではそれほどではないにせよ、農村部の青空マーケットでは村から出てきた人たちは必ず塩を買い求める。毎日の食材のほとんどは自分の畑で作ることができるが、塩だけはそうはいかないからである。

## 主食の起源

現在ガーナの重要な主食となっているトウモロコシ、キャッサバ、プランテンバナナなどは、もともとアフリカ大陸にあったものではない。いず



## 2 酒

れもヨーロッパ列強がギニア湾岸に到着した十五世紀以降に、アフリカ大陸の外から持ち込まれたものである。トウモロコシは十六世紀頃、キャッサバは十八世紀頃に西アフリカに持ち込まれ、同じ外来農作物のプランテンバナナやココヤムなどともに重要な主食となっていた。これら外来の作物は、アフリカ原産のヤムイモ、モロコシ、トウジンビエ、オクラなどとともに現在もガーナの各地で食されている。ちなみにアフリカ原産のオクラは、ヨーロッパ人が到着する前からガーナで栽培されていた。「オクラ」という英単語の語源については、ギニア湾岸に到着したイギリス人が、ガーナで「ンクルマ」と呼ばれていたこの野菜の名をまねて「オクラ」と呼んだことが始まりだったという説が有力である。<sup>(2)</sup>

どこの国にも、地元でとれる素材を使った酒が必ずある。そしてそんな酒にはそれぞれ、独特の趣があるものだ。ガーナでも、地元で造られる酒がいろいろある。代表的なものは、

北部でよく見るピトー、南部でよく飲む椰子酒、そして蒸留酒のアペテシ、の三種類である。

### 北部の酒ピトー

ピトーは、トウジンビエやモロコシなど北部で主食となっている穀類からつくるビールのような酒である。アルコール度数も約5%で、ちょうどビールと同じような強さだ。だが喉ごしススキとはいかず、少しざらざらとした舌触りがある。ガーナ北部では涼しい日陰につくられたピトー・バーがいたるところにあり、人々が暑い日差しを避けて、ピトーを飲みながらくつろいでいる。ピトーは穀類を原料としているので、栄養価も高い。加えて生水を飲むよりも安全に水分補給ができるので、暑いガーナ北部のサバンナではうつつけの飲み物である。だからというわけではないだろうが、ピトーを食事代わりに朝から飲んでいる人もよくいる。

### 南部の椰子酒

ガーナ南部の田舎でよく飲まれるのは、アブラヤシの木からとれる椰子酒である。この椰子酒は、成長したアブラヤシの木を根元から切り倒して幹に穴を開け、そこから採取する（写真②①）。この採取したアブラヤシの樹液が、そのまま椰子酒として飲まれることになる。採れたばかりの椰子酒は、濃い白色のとりりとした液体で、甘みが強くアルコール度数はあまり強くない。しかし時間がたつにつれて自然

に発酵が進み、数時間でほどよいアルコール分を含むようになって、甘みも少なくなる。時間とともにどんどん発酵が進み味とアルコールの強さが変わるので、椰子酒を買い求める人ははじめに味見をして、自分の好みの発酵加減かどうか確かめてから買っている。こ

の椰子酒は英語で「パーム・ワイン」と呼ばれているが、ワインというよりは日本の濁り酒とビールの中間のような味で、アルコール度数もビールと同じぐらいである。ちなみに地元の言葉で椰子酒は、「白酒」と呼ばれている。

### 蒸留酒アペテシ

椰子酒は一日おくと、発酵が進んでアルコール度が強くなる。この強い椰子酒を蒸留すると、アペテシとよばれる蒸留酒ができる。アペテ



写真⑪ 穴からしたたる椰子酒をタンクに集める。



写真⑫ 気化したアルコールは細い管を通り、水槽の中で冷却される。

シをつくるにはまず椰子酒をドラム缶などの大きな容器にたっぷりため、この下から火をたいてアルコール分を気化させる。この気化アルコールを細い管に集めて水槽のなかを通すと、アルコールは冷やされて再び液体となり、蒸留酒ができあがる（写真<sup>22</sup>）。私の友人は、食事前にアペテシを少量飲むと、食欲が増して食事がいしく食べられると教えてくれた。またこのアペテシをいれた瓶に、木の根や薬草をいれて売っているのもよく見かける。瓶に入っている植物にはそれぞれ薬効があるそうで、そのエキスが抽出されたアペテシを飲むと精力増強や胃腸の回復に効くらしい。朝鮮人参やマムシドリンクと同じようなものだ。

このアペテシ、アルコール度が四〇～五〇度あり、少量ですぐに酔っぱらう。しかも値段が比較的安く、酒好きの庶民には根強い人気がある。ガーナではこのアペテシをテーマにした、「あした払うから」という歌が一九八〇年代後半に大流行した。

♪アペテシ売りよ、コップ四分の一くれ。あした払うから

アペテシ売りよ、コップ半分くれ。給料日に払うから

家じゃあ女房が、お金、お金、と叫ぶし、子供は腹をすかして泣きわめく

トラブルばかりだ

あした払うから。トラブルを忘れたいんだ。悲しみを忘れたいんだ

人生はつらいよ

あした、払うから<sup>(3)</sup>

お金はないが、酔っぱらって世のゴタゴタを忘れたい庶民の思いが、この歌詞によく表れている。

### 植民地時代の取締り

アルコール度の強い蒸留酒は、もともとヨーロッパ列強がゴールドコーストに持ち込んで国内に普及したものである。ヨーロッパから輸入されていた蒸留酒の量はかなりの量にのぼり、この輸入酒の販売に対する税金は植民地政府の重要な財源でもあった。しかし二十世紀にはいると、ゴールドコーストの住民が自前の蒸留酒アペテシを製造するようになり、これがヨーロッパからの輸入酒にとって代わるようになる。アペテシの普及により輸入酒からの税収入が減ることを恐れた植民地政府は、アペテシの蒸留を禁止し違反者を取り締まる方策に出た。アペテシの取締りに際して植民地政府が示した理由は、アペテシに含まれる成分が人体に有害であるため、というものであった。この時代を知るある人物は、当時の様子をこう語っている。

「白人たちは、われわれをだまそうとしたんです。地元で造られる酒を禁止すれば、

われわれは輸入された酒を買うしかありませんからね。われわれはそれを知っていましたが、どうすることもできませんでした。それでわれわれは隠れて酒を蒸留し、それを飲んでいたのです<sup>(4)</sup>。

実際「アペテシ」という名は、首都アクラ近辺の地元のことばで「隠れる」という意味の語に由来しているといわれている。植民地時代におこなわれたこのアペテシに対する規制は、後のンクルマ政権下で撤廃された。

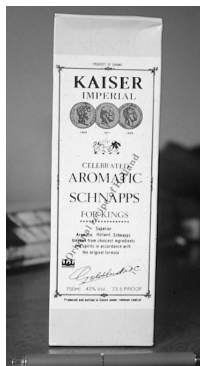
### 酒のしきたり

日本では、目上の人やお世話になった人にあいさつに行くときに、酒を持参するのはおなじみの慣習だ。これと同じことがガーナの農村で、特に伝統首長や村長へのあいさつの時におこなわれる。持参すべきものは、シナプスとよばれる蒸留酒である（写真<sup>②③</sup>）。以前はオランダから輸入されていたらしいが、今はガーナ国内でつくられている。

よそ者が村を訪れて何かをはじめようとするときは、このシナプスを一―二本持って村長にあいさつにいき、訪問の理由を説明する。その後、村長は村の長老たちの前でシナプスの栓を開ける。この時に重要なのは、瓶の栓がきちんと封印されていることである。これは訪問者が持参した酒に、毒などが盛られていないことを証明することになる。その後



写真②④ 地面に酒を垂らす村長。(この訪問で筆者は、シナプスとウイスキーを一本ずつ持参した)



写真②③ シナプス

村長は、小さなコップにいった最初の酒を地面に垂らし、まず祖先に訪問者のことを報告する(写真②④)。次に長老たち全員に酒がまわされ、皆がすこしずつこれを飲む。これで儀式は終了し、訪問者は正式に村に受け入れられることになる。

逆に遠来の訪問者を、村長が酒でもてなす場合もある。南部ガーナでよくあるのは、ひょうたんを半分に切った容器に、なみなみと入った椰子酒を饗される場合だ。この場合、もてなす側は客に饗する椰子酒を、客の目の前で一口飲んでみせる。目の前で相手が口をつけた椰子酒をそのまま差し出されるこの慣習に最初はギョツとするが、これは饗する酒に毒が入っていないことを証明してくれているのである。同

じように都市部でも、ビールと栓抜きをわざわざテーブルまで運んできて、目の前で栓を抜いてくれることがある。これも、客に見えないところで栓を抜いて変なものの中に入れるようなことはしていません、という意思表示である。

### 3 買い物

ガーナの人たちは、どんなところで、どのようなものを買っているのだろうか。以下では、ガーナの買い物事情を紹介しよう。

#### 市、ハレの場

農村部では普通、週一回程度の決まった周期で町に市がたつ。普段はどつ見ても「村」としかいいようのない閑散とした場所も、この市の日には突然、混沌とした活気にあふれる。市の中では、ヤギ、ニワトリ、山積みのお古着、野菜、穀物、トラック、タクシー、太った物売りのおばちゃん、村から芋を運ぶおねえさん、朝から椰子酒飲んでいい気持ちのおじさん、解体したばかりの牛の臭い、大声で値切る声、埃と照りつける太陽、黒い肌に光る大粒の汗……が交錯し、独特の雰囲気である。



普段は単調で華やかさの少ない農村での生活を送る人々にとって、市のたつ日はちょっと特別な日だ。芋や野菜を頭に乘せて市に出かける村の女性たちは、普段村では着ないおしゃれな服や装身具を身につけ、村の青空「ヘアサロン」で整えた髪型を気にしながら、朝早く家を出る。しかし市に向かう長い道のりの途中で、農作物を山積みにしたオンボロバスに追い越されたりすると、せつかくのいい服や整えた髪も、舞い上がる砂埃でだいぶ汚れてしまう。男たちはといえば、農作物の販売や買い物は女たちに任せたままで、なんとなく友人と酒を飲んだりしながら市の中をうろろしている。

このような市で農民たちが買い求めるのは、地元ではとれない塩、魚の燻製などの食料品、そしてお金に余裕があれば衣類である。毎日の食事の主な素材はほとんど自分の畑からとれるものを使うので、市ではまず買わない。逆に自分の畑からとれた地方特産の農作物は、市場でそれを目当てにやってくる買い付け人がトラックを用意していて大量に買ってくれる。農民はそこで農作物を売り、得たお金を使って買い物をするのである。農村部での市は、農民にとって「買い物」をする場所だけでなく、作物を売って現金収入を得る場所、そしておめかしして出かける「ハレ」の場所でもある。

## 国道沿いの物売り

日本では観光地に向かう道路沿いなどで、農家の人が自分の畑でとれた野菜や果物をドライバー目当てに売っている「農作物直売所」

をよく目にする。ガーナにも同じような「直売所」が国道沿いにたくさんある。農家にしてみれば、買い付け人に売るよりは、消費者に直接売って中間マージン分を自分の懐に、というわけだ。買うほうも大都市で買うより安く買えるし、車に積めるだけ沢山買っていて、近所に売れば小金をもつけることもできる。仕事で地方に出張した人は、首都への帰路よくこの手の買い物をする。売っているものは、主食の芋類やプランテンバナナ、果物・野菜などが多いが、雨季にだけ出回る野生のキノコ、乾季によく獲れる野生動物（食用）、低湿地帯の近くでの沢ガニや食用カタツムリなど、季節感や地方色あふれる食品が見られるのも「直売」ならではの。

ある日私が首都に向かう国道を運転していたら、こんなことがあった。前後を警備の車に厳重に守られた現金輸送車隊が、後方から警笛を鳴らしながら猛スピードで近づいてくる。あわてて車を道路脇に寄せ、首都に向かう彼らに道を譲った。しかし一〇分もしないうちに、私の車はこの現金輸送車隊を追い越すことになった。彼らは道ばたの「農作物直売所」に隊を止め、プランテンバナナを買うための値段交渉に没頭していたのである。そ

して彼らを追い越して一〇分後、現金輸送車隊は再び私の車のバックミラーの中に姿を現し、けたたましい警笛とともに猛スピードで追い越していった。私はブランテンバナナが山積みされた現金輸送車を見送りながら、なんとなく「ガーナっていいな」と思ったのだった。

### 路上の物売りたち

首都アクラに入って渋滞で車が進みにくくなると、今度はさまざまの商品を持った路上の物売りが現れる。彼らは信号などで車がよく止まる路上に何十人となく並び、手に持った自分の商品を一台一台に見せて歩く。売っている商品は実に多彩で、後で述べるスーパーマーケットよりも種類が豊富だ。ハンカチやチョコレートなどはどこでも見かけるが、旅行鞆、電気スタンド、アイロン、犬の首輪、工具セット、枕、Tシャツ、CD、携帯電話（おもちゃ）、生きた七面鳥、子犬まで売っている。私ははじめ、彼らを取り仕切って売らせている「元締め」がいるのだろうと思っていた。だが実際はそうではなく、一人一人が独自に商品を仕入れて（といっても数個単位だが）売った分だけ自分の収入になる、れっきとした独立稼業だそうだ。それだけに商品が売れないリスクもかなり大きく、朝から晩まで照りつける太陽の下で排ガスを吸いながらがんばっても、二三日全然売れないことも珍しくないという。時には警察に捕まっ

て（路上販売は違法）、全財産の商品を没収されることもあるというから、この商売も楽でない。彼らのほとんどは、ほかに職のない若年層の男性である。

### アフリカンマーケット

都市の庶民が買い物をするのは、もっぱらアフリカンマーケットだ。大都市のアフリカンマーケットには、ガーナ国内のあらゆるところからさまざまな食料品が集まってくる。そして、ヤムイモやプランテンバナナなど重要な主食作物には「クイーン」とよばれる女性の総元締めがあり、その作物の流通や販売を取り仕切っている。

庶民が頻繁に買う日用品や食品のたぐいは、ほとんどここで手にはいる。むろん、値引き交渉は不可欠だ。食品を中心とした生活必需品は、季節によって値動きも激しい。まず、毎年クリスマス前の一カ月間は価格が急騰する。年間最大の買い物シーズンで、需要超過となるためだ。この物価高騰も年が明けると収まるが、その後四月頃まではじりじりと食品の値段は上がり気味になる。三月に雨季が始まってその後最初の収穫物がとれるまでの間は、前年の収穫物の備蓄が品薄になってくるためだ。そして五月に入り、町のあちこちでゆでたトウモロコシの「初物」を買い求める人々を見かけるようになると、アフリカンマーケットの食料品の値段も落ち着いてくる。

## スーパーマーケット

この他にも、外国人が主に利用する金持ち御用達のスーパーマーケットがいくつかあるが、いずれも規模は小さく品揃えも少ないので、買い物する側としては面白味に欠ける。

面白いのはこれらスーパーの駐車場周辺だ。金回りのいいスーパーの利用客を目当てに、野菜、果物、魚などを売りつけようとするゲリラ的な物売りがやかましく声をかけてくる。あるスーパーの経営者はこれに業を煮やし、スーパーの駐車場の周りに高い塀をたてて彼らを締め出した。しかし懲りない彼らは、塀の上によじ登って客の頭上から声をかけてくる。ガーナの買い物では、売る側の真剣さとしたたかさが目につく。それはモノを売ることが、他に職のない彼らにとって唯一収入を得る方法だからでもある。

## 札束で買い物

ガーナのお金の単位は「セディ」である。物価上昇が激しく、また外貨に対するセディの価値は下がり続けているため、ちよつとした輸入品などを買うときはセディの札束が必要になる。実際、外貨両替所で百ドル札を一枚出して両替すると、一〇〇枚束のセディ札を数束わたされる。値の張る電化製品などを買おうと思つたら、一〇〇枚束五つ（お札五〇〇枚）をひとくくりにした「お札の固まり」をカバンに詰めて出かけなければならない。

友人がラジカセを買うために、この「お札の固まり」をバックにつめてマーケットに出かけたことである。人混みの中を歩いてふと気がつくと、バックがカッターのようなもので切られている。カッターナイフを使ったスリにやられたのだ。だが不思議なことに、バックの中の現金は無事だった。この友人は、一〇〇枚の札束数個を縛って大きな「お札の固まり」にしてカバンの中に入れていたので、スリにカッターで少しぐらい切られても、この大きな札の固まりがひっかかって盗めなかったらしい。札束を目の前にしてそれを手にすることができなかったスリは、さぞかし悔しかったことだろう。

### 博物館行きの新札

買い物に大きな札束を用意しなくてすむように、というわけではないだろうが、物価上昇を背景にして政府は数年ごとにより大きな額面の新札を発行する。逆に小さな単位のコインやお札は、時間とともに使われなくなって市場から姿を消す。ある日博物館を訪れたら、新しく発行されたばかりの額面の大きい新札が、昔の古いお金といっしょに展示されていて驚いたことがある。だがこの展示方法は、合理的だ。その時は一番新しく大きな価値のあるお札だったとしても、わずか数年のあいだにそのお金の価値は急落し、まもなく使われなくなって、「昔のお金」として展示するのにふさわしい過去の遺物になってしまうからだ。

## コラム 10

## 昔のお金

現在のガーナのお金の単位「セディ」は、もととはタカラ貝を意味する語である。そのためセディ硬貨には、タカラ貝の絵が刻印されている（写真<sup>②⑤</sup>）。このタカラ貝、ヨーロッパ列強がギニア湾沿岸に到着する以前のかかなり早い時期から、西アフリカ一帯で通貨として使われていた。その後ヨーロッパ列強が西アフリカに到着すると、彼らはこぞってタカラ貝の産地であるインド洋沿岸からこの「通貨」を船で大量に持ち込み、金や奴隷との交換に使った。そのためタカラ貝は供給過剰となり、その通貨としての価値は急落した。

イギリス植民地支配の時代になると、イギリス領西アフリカで共通の通貨として「ポンド」が採用された。その後一九五七年のガーナ独立時にはこれが「ガーナポンド」となったが、これら二つのポンドは、イギリスのポンドと同価で交換されていた。ガーナの通貨単位が現在の「セディ」になったのは、ンクルマ政権末期の一

写真<sup>②⑤</sup> セディ硬貨

九六五年のことである。この時の一<sup>ドル</sup>当たりのセディの価値は、〇・八五<sup>イセ</sup>。これが二〇〇三年には、一<sup>ドル</sup>が八三〇〇<sup>イセ</sup>にまで下がっている。「セディ」の価値は、タカラ貝の時代も現在も、急落しているわけである。

## 4 季節

### 雨と風

ガーナの季節変化は、雨の量と風の向きが決める。一年中暑い日ばかりと思われているこの国でも、風と雨を注意深く見てみると、微妙な季節変化を感じる事ができる。また同じガーナの中でも、雨の降り方によってその風景はずいぶん違う。ガーナの北部一帯と南部の東側海岸地帯はサバンナ気候で、どこまでも広がる草原の中に木がぼつりぼつりと見えるだけの風景である（写真<sup>(26)</sup>）。雨が少ないこの地方では、農業もキャッサバや穀類など乾燥に強い作物が中心となっている。他方、雨量が豊富なガーナ中南部の森林地帯（写真<sup>(27)</sup>）では、輸出作物の力カオをはじめとしてさまざまな農作物が



季節風のせいである(図18)。この季節、サハラ砂漠を越えて吹いてくる北からの風が砂漠の細かい砂や塵を運んでくるため、空がどんよりと薄曇りのようになってしまふのだ。ちょうど日本の春先にみられる、「黄砂」のようなものだ。このハマトーンの影響はガーナ北部で特に強く、時には空気中の塵のせいであ遠くが見えなくなってしまうほどである。ハマトーンの季節には、毎日家の中を掃除してもどこからか細かい砂が入ってきて、床に



写真②⑥ サバンナ



写真②⑦ 森林地帯

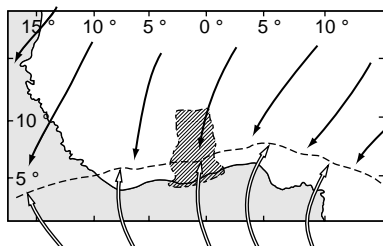
つくられている。

## ハマトーン

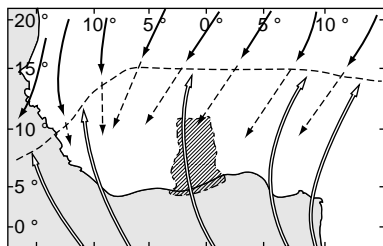
毎年十一月から翌年  
二月にかけては、全

国的に雨が少ない乾季である。だがこの季節、雨が降らないから熱い太陽が毎日照りつけるのかというと、そうではない。空はいつも薄曇りのような感じで、太陽の光もいまひとつ力がない。これはハマトーン(ハルマッタン)と呼ばれる、北からの

図18 乾季と雨季の季節風の変化



乾季：北からの季節風が優勢になり、サハラ砂漠の乾いた空気を運んでくる。



雨季：ギニア湾の湿気を含んだ南からの風が優勢になる。

## 農作業

雨が降らないこの季節だが、農村部では畑の準備が結構忙しい。乾燥したこの季節のうちに木や雑草を切り倒し、新たに畑をつくるための場所の準備をするためである。木を切り倒すのは全て人力で、刃の長いナタのような道具が使われる。切り倒すのは低木だけで、大きな木は畑の中にそのまま残される。切り倒した低木や雑草はしばらく放置して乾燥させ、その後火を入れる。火を入れることで灰が土壌の栄養分となり、

うつすらとつもってしまう。窓の近くにコンピュータなどの精密機械を置いておこうものなら、たちまち中に砂が入って動かなくなる。皮膚の弱い人は肌がカサカサになり、また乾燥とホコリで喉を痛める人も続出する。慣れていない外国人には、要注意の季節である。

地表面の有害な病原菌が消滅する。そのあとは、雨季の始まりに合わせて作物を植えるタイミングを見計らう。畑の中に残された大木たちは乾季の間に葉をすっかり落とし、わた毛に包まれた種を盛んに飛ばして雨季のはじまりに備える。

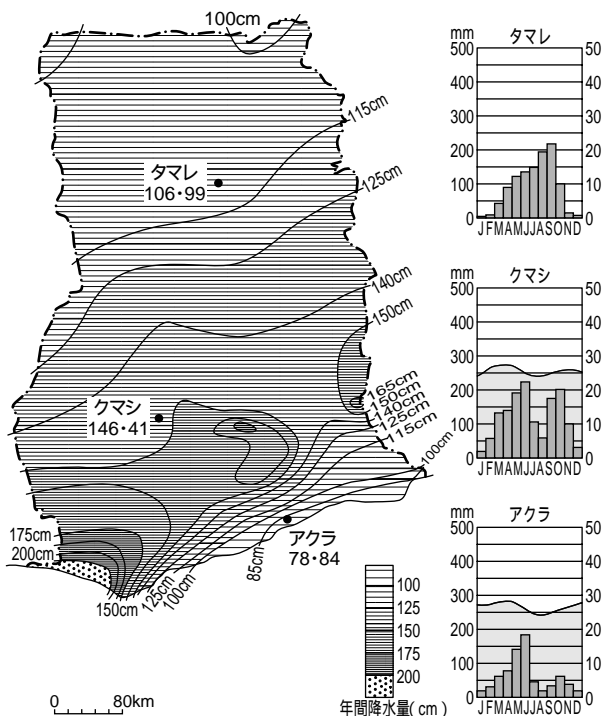
**雨季のはじまり**　季節の変わり目は、強い風と雨の匂いとともにやってくる。三月四月頃になると、北からの乾いた風に代わって、南のギニア湾から吹いて

くる湿った風が優勢になり、一時的に強い風と局地的な大雨をもたらす。遠くのほうに黒雲の大きな固まりが見えたと思うと、間もなく雨の匂いのある強い風が吹き始め、乾燥したそれまでの空気と入り交じる。そして数時間後には、埃っぽい道路や屋根の上、そして新しく切り開かれた畑の上に、大粒の雨が落ちてくる。この最初の雨が通り過ぎると、空気中の埃は雨といっしょに地上に落とされ、真っ青な空と強い太陽の日差しが戻ってくる。一年で最も暑い季節のはじまりである。

**羽アリ**　雨が大量に降ったあとの夕方、羽アリが大発生することがある。これは交尾のための「結婚飛行」だそうで、一斉に地中から出てきた羽アリたちは離れた場

所まで飛んでいってすぐに羽を落とし、新しい巣を作り始める。困ったことに羽アリたちは明かりのある方向に飛んでくる習性があるらしく、家の中に大量に入ってきたりする。

図19 雨量の地域差と降雨パターンの違い



特に害があるわけではないが、家の中をたくさんのアリが歩き回り、アリを追い出したあとは彼らが落とした大量の羽を掃除しなくてはならない。ちょっと迷惑な、雨季の風物詩である。ちなみに東アフリカではこの羽アリを好んで食

べ重要なタンパク源にもなっているそうだが、ガーナの人が食べているのは見たことがない。

## ニバターンの雨季

三月頃から始まる雨季は十一月頃まで続くが、雨量のパターンは北部ガーナと南部ガーナで異なっている（図19）。南部ガーナでは雨量のピークが六月と十月の二回あり、作物を育てることができる季節も長い。一方北部では雨のピークは十月の一回だけで、農閑期が長い。そのため北部農村部の人の中には、普段は南部の豊かな農村部で出稼ぎをし、農繁期の短い間だけ自分の村に帰るという季節的な移動をする人が多くいる。雨の降り方の違いが、国内の人の移動を作り出しているわけがある。

## 5 葬式

### 週末の「行事」

金曜日の午後になると、歌を歌ったり楽器をならしたりする大勢の人を乗せたミニバスをよく目にする。バスのなかの人々は、赤いはちまきを

したり赤い布きれを振り回したりし、かなり酔っぱらっている人もいる。時には運転手も赤い顔をしているのを見かける。そして翌日の土曜日には、町の広場で、赤と黒の伝統的な服を着た人たちが集まっているのを見ることになる。マイクとスピーカーで何かをアナウンスし、アンプとスピーカーを持参した専門のバンドが歌を歌い、皆がそれにあわせて踊ったりしてなかなか楽しそうな光景である（写真<sup>②⑧</sup><sup>②⑨</sup>）。

実はこれは、ガーナで普通に見られる葬式の風景だ。暗く神秘的な日本の葬式のイメージを持つているわれわれは、このにぎやかで盛大な葬式に、最初はかなりおどろかされる。そしてこの葬式は、ガーナ社会の中で非常に重要な意味を持っている。

**葬式の準備**　ガーナでは、ある人物が亡くなった後すぐに葬式がおこなわれるとは限らない。社会的に地位のある人ほど、死亡から葬式の実施までの期間が長く

なる。盛大な葬式をするために、さまざまな準備が必要だからである。最低でも約一週間、長いときには死後一年以上も後に葬式がおこなわれることもある。葬式がとりおこなわれるまでの間、故人の遺体は病院の霊安室で冷凍保存されることになる。

その間、故人の親族は葬式に必要なさまざまな準備をするが、最も重要なのは故人の親族、友人、知人に、故人の死と葬式の日取りを連絡することである。この目的のため、新



写真⑳㉑ 葬式で演奏する  
バンドと、躍る人々。

聞、ラジオ、テレビなど、あらゆるメディアが利用される。特に新聞には、葬式の広告専門のページがもうけられており、全国各地にちらばっている親族に葬式の日程を知らせている。故人が社会的に地位のある人物であればあるほど連絡すべき人々は多く、時にそれらの人々は世界各地にちらばっている。故人の死後から葬式をおこなうまでに時間がかかるのは、これらの人々全員に葬式に出席してもらうためである。

## 葬式のパターン

葬式は週末に設定されるのが一般的である。これは平日に都市部で仕事を持っている人も、参加できるようにするためである。通常、金曜の夜に親族による通夜がおこなわれ、土曜・日曜に一般の人も参加する埋葬と集会がおこなわれる。週末に町のあちこちで人が集まって踊ったりしているのは、この集会の一部である。故人が社会的地位のある人の場合、この集会の場に政府の役人や伝統首長なども参列し、彼らが到着すると司会者がマイクを使って「重要人物」の紹介がおこなわれる。これは故人がどのぐらい地位のある人であつたかを誇示する場でもある。

## 香典の重要性

われわれ外国人がこの葬式に招待された場合に注意しなくてはならないのは、香典である。葬式に出席するものが香典を出すのは、社会的義務である。そしてその香典の額は、それぞれの社会的・経済的地位にふさわしいものでなくてはならない。ガーナの葬式では香典の額はきちんと記録され（写真<sup>③〇</sup>）、誰がいくら香典を払ったかは集会場でマイクを使って公表される。したがって金持ちのくせに少ししか香典を出さなかったものは、後で後ろ指を指されることになる。こうして集められた香典の総額はかなりの額にのぼり、故人の親族が葬式費用をまかなうための重要な資金源となる。



### 社会的意味

葬式はまた、親族の結びつきを再確認する場でもある。ふだんは各地に散らばって生活している親族が葬式を機に一堂に会し、親族内の重要な問題についての話し合いが持たれる。葬式があっても帰郷しないようなメンバーは一族からつまはじきにされ、遺産の分与などもおこなわれない。自分の属する一族とのつながりを保つためには、金がなかるうが仕事が忙しかろうが、葬式には出席しなければならない。

親族以外の場合も同様である。故人の親族は、誰が葬式に来たか、誰がいくら香典を出したかを全て記録している。葬式に出席しない、香典を出さない、という人物に対しては、その人物が葬式を出す際に誰も出席しないというような形で、社会的制裁が加えられる。一見にぎやかで楽しそうに見えるガーナの葬式も、その中身はかなりシビアなのである。



写真③⑩ 香典額を記録するノート。

## 6 呪術

### 不幸の原因

ガーナ人の友人の誘いで、地方の村の収穫祭に行ったときのこと。この友人は痴呆の症状のあるおじさんを私に紹介し、後でこつそりこつ説明してくれた。「おじさんはとても聡明な人だったんだが、ある日誰かに呪術をかけられて以来、あんな風になってしまったんだ」。

この例のように、親族が原因不明の病に悩まされたり、あるいは突然の死に直面したりした時、ガーナの人はよく「誰かが呪術をかけたため」と説明する。「ジユジユ」と呼ばれるこの呪術で人に不幸をもたらそうするのは、被害者の知り合いであることが多い。そしてこの呪術をかける動機はいえ、いずこも同じ、妬みと恨みである。

以前雇っていたお手伝いさんから、こんな話を聞いた。離婚してシングルマザーの彼女は、ある日近くの家で働く同郷の庭師から言い寄られた。離婚を経験して男はもうこりごりだと思っていた彼女は、この男の誘いをきっぱりと断った。するとそれ以来、彼女は体調が悪くなり、病院に通っても思うように回復しない。彼女の説明によるとこの病気は、

誘いを断られて逆恨みした庭師が、彼女に呪術をかけたせいであるという。

こんなストーリーもある。商才にたけたある男性が、地方都市から首都アクラに出て事業に成功し、首都に家も建てて裕福な暮らしをしていた。ところがこの男性、ある日何の前触れもなく急死してしまった。原因は、彼の成功を妬んだ出身地の親族の一人が、男性に呪術をかけたためである。しかし首都から遠く離れたところに住んでいる人物が、どうやってこの男性に呪術をかけることができたのか？ 実はこの呪術をかけた親族は、用事を装って首都アクラに住む男性に電話をかけ、その電話回線を通じて呪術を「送信」したのだという。呪術は一部の「遅れた」人たちの迷信ではなく、現代的な日々の生活にとけこむ形で存在しているわけだ。

### 伝統的司祭

では呪術が原因で病気や不幸にみまわれたとき、どうすればよいのか。普通は、特別な能力をもった伝統的司祭（写真<sup>③①</sup>）のもとで治療してもらうことになる。「オコンフォ」と呼ばれるこの伝統的司祭は、精霊祭祀をとりおこなうことによって呪術の治療をおこなう。また薬草をもとにした薬を処方することもある。

南部ガーナの伝統的司祭に関する調査<sup>⑤</sup>によれば、二十世紀初頭頃の伝統的司祭の役割は、親族内に存在する妖術者を摘発して親族全体の繁栄を確かなものにするのであ



写真③① 伝統的司祭「オコンフォ」

功祈願などもあるという。伝統的司祭のもとに持ち込まれる相談内容は、時代の趨勢を色濃く反映しているわけである。

## 7 タブーとマナー

どこの国にも、外国人にはわかりにくいマナーやタブーがある。ガーナでは「行儀悪

た。しかし社会経済状況の変化に伴い、伝統的司祭が果たす役割も大きく変化した。今日、人々が伝統的司祭のもとを訪れるのは、妖術者の摘発や呪術治療のためだけではない。司祭に対する依頼内容は実に多岐にわたり、家族の守護、商売成功、結婚・子宝祈願、土地争いの解決、アルコール中毒の治療、欧米渡航の実現祈願、試験の成

い」とされている行動で、外国人が知らずにやってしまうことをいくつか紹介しよう。

## 左手

ガーナでは、左手に気をつける必要がある。まず人に物をわたすとき、左手で差し出してはいけない。ガーナでこのことは、子供の頃から厳しくしつけられている。似たようなことだが、人にあいさつするとき左手を振ったりするのもタブーである。知り合いに遠くから声をかけられたら、必ず右手をあげてあいさつを返さなくてはならない。私は右手でカバンを持つ癖があるので、人と会うとつい左手をあげてあいさつしてしまい、後でガーナの人にたしなめられる。そんなわけでガーナでは、努めて左手にカバンを持って右手を空けておくようにしている。

食事をするときも、右手だけを使う。ガーナでは手づかみで食事をするが、餅のようなフフ（本章「1 食べ物」を参照）をちぎるときも、魚の骨から身をそぎ取るときも、みんな器用に右手だけを使ってやっている。日本ではお椀に左手をそえるのが行儀のいいこととされているし、そうでなくても魚の骨などは両手を使って取りたくなる。だがガーナでは、なるべく右手だけを使う方がよい。

## あいさつの決まり

ガーナでは、「あいさつすること」が非常に重要である。特に用がなくても、知り合いのいる町などを通ったら必ず立ち寄ってあいさつ

する。特に目上の人を訪問してあいさつすることは、その人に尊敬の意を表明することでもある。面倒がったり、忙しい人を訪問したらかえって迷惑では、などと氣遣わず、まめにあいさつに行くことが大事だ。

ガーナでは、握手が一般的なあいさつの方法だ。正式なあいさつをするときは、いくつか決まりがある。まず相手方が複数いる場合、必ず向かって右側の人から順番に握手をしていかなければならない。左側からはじめるのはタブーである。

村の学校の開校式や葬式などに招待されて行くと、村の広場の一角に主催者側が並んで着席しているのに出くわすことがある。招待された側は、到着したらまず主催者（伝統首長一族や故人の親族）が着席しているところまで出向き、一人一人握手をしてあいさつをする。もちろん向かって右側からはじめる。後ろのほうに座っている人に対しては手をあげてあいさつするが、ここで間違っても左手をあげたりしてはならない。

あいさつが終わって用意された席に着くと、今度は主催者側が立ち上がり、こちらが座っているところまでやってきて、再びひとりひとりと握手をしていく。「さっき握手したばかりなのに」などと思っではいけない。最初のあいさつは訪問者が主催者に敬意を表するためのもの、二回目のあいさつは主催者が訪問者に歓迎の意を表すためのもので、

意味が違うのだ。

ひとりで食べる  
ことの善し悪し

他の人がいる前で自分一人だけが食べるのは、ガーナでは卑しいことである。したがって食事をしている人に出くわすと、「いつしよにどうぞ」と必ず誘われる。食べ物の量が多分にあるうがなかるうが、周りの知り合いにも必ず勧める。ただし勧めても、「じゃあ、お言葉に甘えて」といつしよに食べ始める人はほとんどいない。

これと裏返して、食事中的の人をなるべく邪魔しない、というのもガーナでは重要なマナーである。ガーナの村に行くと、訪問先で食事を出してくれることがある。家の人もいつしよに食べるのかと思っていると、別室に連れて行かれて一人で食べさせられる。これは、他の人の邪魔のないところで客人にゆつくりと食べてもらおう、という善意の配慮である。当の客人のほうは、うす暗い部屋でひとりで食べるのはあまり嬉しくないのだが、このマナーを逆手にとることもできる。レストランで一人で食事していると、外国人とみて若者がうるさく話しかけてくることがある。こんな時、「すまないが今食べている最中なんだ。ガーナでは食事の邪魔をするのは良くないことだと聞いているけど」と言うのと、すこすこと引き下がる人が多い。もちろん、これがいつも成功するとは限らない。

マナーのことを言っても通じない人がいるのは、どこの国でも同じことだ。

### 議論と批判

ガーナでは、多くの参加者の前でオープンに人を批判するのは好まれない。もちろん研究セミナーや会議などで、異なる意見がぶつかることはよくあることだ。だがガーナの人はそんなとき、皆の前で相手の主張をこき下ろして議論に勝とうとするようなことは慎重に避ける。あくまで相手をたて、報告者の面目がつぶれないように気を遣いながら自分の意見を言う。このあたりの気遣いは、日本人にもよく理解できるところだ。だが相手の議論を覆って自説を主張することが重要だと考えている一部の外国人は、報告者の顔をつぶすような手厳しい批判を皆の前で展開することがある。このような人物に対する評判は、ガーナ人参加者の間ですこぶる悪い。

注 1) 川田順造『サバンナの博物誌』筑摩書房 一九九一年 九八ページ。

(2) Alpern, Stanley B., "The European Introduction of Crops into West Africa in Precolonial Times," *History in Africa*, No.19, 1992, pp.13-43 による。

(3) 一九八〇年代後半に流行したハイライフ・ソング、"I Go Pay You Tomorrow"。



Akyeampong, Emmanuel, *Drink, Power, and Cultural Change: A Social History of Alcohol in Ghana, c.1800 to Recent Times*, Portsmouth: Heinemann, 1996, p.150 に掲載。

(4) 同右書 (p.108) に掲載されている、西部州蒸留酒組合のメンバーの語り。

(5) 石井美保「子宮から農地へ——ガーナ南部のココア開拓移民社会における宗教実践の変容」(『民族学研究』第六七巻第四号 二〇〇三年)三八八～四一一ページ。