

第6章

飲みモノ



村のため池から生活用水を汲む女性。
必ずしも衛生的とはいえないが、村
のなかに水場があるのはまだ良いほ
うである。(ハジャラにて)

水

アラビアにおいて水はきわめて貴重である。イエメン山岳部で最も雨が多く、「緑の里」と呼ばれるイブ地方（サナアとアデンの中間地点）でも年間降雨量は八〇〇ミリ、サナアで四〇〇〜五〇〇ミリ、紅海沿岸地方は二〇〇〜三〇〇ミリも降れば良いほうである。もちろん内陸砂漠部ではほとんど雨は降らない。降雨量がこれだけ少ないと、地表には水源となるものはほとんどない。涸れ谷、涸れ川などと訳される ワーデー は、山岳地に比較的多くの降雨があつたときのみ、雨水が流れていく道筋であり普段は水は流れていない（多くの場合伏流水は年中絶えない）。

水なしでは人も家畜も生きていけない。飲み水確保のためにワーデー筋近くの人にはワーデー沿いに井戸を掘る。山岳地の城壁に囲まれた村では、村のなかに雨水を溜める池、ビルカ を設けることが多いが、これは生活用水が主であり、飲み水確保のためには近くに湧き水があれば利用するし、そうでなければワーデーまで下りて行って井戸から水を汲む。イエメン山岳部の女性にとつて最も大切で最も大変な仕事は、日に二回の水汲みである。自分で小さなポリタンクを持てるようになった頃から少女の水汲み作業は始まり、結婚して子供が生まれ、男の子に嫁がくるまでの数十年間、女性は毎日水汲みのために大きなエネルギーを費やしてきた。多くの開発援助プロジェクトで、女性の水汲み労働の軽

減が再優先課題として取り上げられているのは当然である。

都市部でも飲み水の確保は深刻な問題で、一九六二年の開国革命当時のサナアの人口は十万人に足りないものであったが、二十世紀末の人口は百万人を超えているとされる。これだけの人口を擁する水資源がサナアにあるかどうかは常に議論的。実際サナアの地下水位は年々低下しており、数百メートル掘り下げなければ新しい井戸に掘り当てることはない。あと数年でサナアの地下水源は涸れてしまふとの予測も根拠のないことではない。サナアの地下水は降雨が浸透して水源となつていては無く、はるか太古の化石水であるとされており、再生は容易でないからである。

しかし、近年お金がある人にとつては飲み水は「どこでも買える」ものになつた。現在のイエメンでは外国人が旅行していて飲み水が問題になることは少ない。それはひとえに水色のプラスチック・ボトル入りのミネラル・ウォーターの普及によるものである。

持ち運びに便利で最もよく出回っている七五〇ミリリットル・サイズの価格は一本五リヤル、大瓶一・五リットルは一〇リヤル（二〇〇〇年）で、同サイズが一九八五年には三リヤルだったので他の物価に比べて値上げ幅はさほど大きくない。売価は各社とも同じである。ミネラル・ウォーターの七五〇ミリリットルは他の国ではあまり見かけないサイズ



ミネラルウォーターの3大ブランド。シャムラン、マーリブ、ハッダ。

であるが、イエメンでは非常によく出回っており、子供の下痢症のときに飲ませる経口補水液をつくるための粉末も、七五〇ミリリットル用に生産するほどである。これは後述するようにカートの際に最も手頃な量だからであろう。現在のイエメンにおけるミネラル・ウォーターの有力ブランドは「シャムラン」と「ハッダ」である。シャムランとはサナアの北西郊外の水源地の地名であるが、日常会話では「ミネラル・ウォーター」を指すほど、代表的な銘柄となっている。これに対抗しているのがサナア南東部郊外ハツダ村に水源をもつハッダである。これ以外にも地域ごとに近隣の水源地を利用したローカル・ブランド

が出来てはつづれている。例えばサナア盆地で取水していた「アザル」（サナアの古名でノアの曾孫の名前）や、ティハマ地方には「マイン」（かつての南アラビアの王国の名前）があったが、現在は井戸が涸れて工場の建物だけが残っている。タイズ周辺には「サツハ」（アラビア語で健康を意味する）が細々と生産を続けている。一九九七年に生産を開始したのはなんと雨がほとんど降らない砂漠のオアシスから取

水する「マリブ」である。これまでのミネラル・ウォーターのボトルが円筒形であったのに対し、四角いボトルにしたのも斬新で、製造施設が新しいこともあって雑菌も少なく好評である。マリブは、かつてシバの女王が都した砂漠の隊商路上のオアシス都市でシバの女王の宮殿跡は観光資源として重要である。ここは山岳部に降った雨が内陸に流れ込んで来るワデー筋の集合地点であり、シバ王国が栄えた頃には石づくりの巨大なダムがあったことで有名である（コーランにもこのダムについての記述がある）。

サナアなどでは都市水道も順次整備されているが、ほとんどの家は屋上にブリキ製の給水タンクを備えつけており、飲料水、生活用水として用いている。この給水タンクは赤、白、黒のイエメン国旗の三色で塗り分けられているものがよく見られ、なかには戦闘機の形をかたどったタンクなどもあり、その家の主人の趣味をうかがわせて興味深い。ただし石づくりの伝統的塔状住宅の屋上にこのタンクが無造作に置かれていることは、テレビのアンテナと同様、世界遺産であるサナア旧市街の景観を台無しにしているとの批判もある。山岳部よりもさらに水源が少ないティハマでは、飲料水専用に民間給水業者が水を配って回っている。給水を受けるのはとくに道路沿いの商店に多く、蛇口つきの据え置き型タンクが店先に置かれており、このタンクには配水会社のロゴと社名が書かれている。定期

的に会社のローリーが巡回し、空になったタンクに給水していくシステムである。

サナア、タイズなど大都市では最近水道水やローリー給水の水质が悪化したということだろうが、飲料水用に近隣の「湧き水」を五〇リットル入りの白いポリタンク詰めにしたものをリヤカーなどで売り歩いている姿を目にする。これも代表的なブランド（湧き水）の名で「コウサル」が一般名詞化しているが、主な都市には同様な商売があるようである。

外国人のなかにはシャムランを野菜洗いや煮物などにまで使う人もいるが、庶民はカートのときくらいしかシャムランを用いない。高すぎるからである。しかしコウサルはシャムランよりは安価で主として富裕層の飲料・炊事に使われている。

しかし、考えてみれば水の値段は「水源地から利用者まで」誰が運んでくるか、のコストである。水が有料となりコストが高くて人も人が買うようになった、ということはこれまで限りなくだに近いと考えられていた女性の水汲みコストが考慮されるようになる第一段階と言えるのかもしれない。

コーラ

世界中どこでも、甘味料入りの黒い炭酸水「コーラ」は「近代化」「アメリカ」の象徴である。イエメンで近代化が本格化するのには革命後の内戦が終結した一

九七〇年以降だが、真っ先に上陸したコーラのブランドは「カナダドライ」であつた。「カナダ」というと、「コーラ」の代名詞である。それ以外にもいくつかローカルな飲料会社のコーラはあるが、九〇年代までは圧倒的なシェアを誇っていた。それというのモカトと一緒に飲む需要が確保されていたからである。カートは葉を噛んで浸み出してくるエキスを飲みこむために必ず水気が必要である。由緒正しいのは、香を焚きこめた素焼きの水壺に井戸水を注いで「香り水」にして飲む方法だが、手間がかかるのでよほど主婦が働き者でないとは難しい。最近ではミネラル・ウォーターを冷蔵庫で冷やしてあるのを買ってくる。そうでなければ「カナダ」である。カートの苦みにコーラの甘みがほどよく調和するのであろう。カナダドライは炭酸が弱めで、糖分が多めである。これがカートに最も合う



カナダドライの運搬車。イエメンの片田舎の政府の出先機関などを訪れると、ぬるいカナダドライの「黒（コーラ）」や「赤（ストロベリー味）」、「オレンジ（オレンジ味）」などが出されることがある。なげなしのおもてなしだが、コーラはまだしも、舌が真っ赤になる人工着色料・甘味料は改善の余地がある。

のだ。現在サナア、ホデイダ、アデンにボトリング工場があり、いずれもライセンス生産で現地資本はそれぞれ異なっているが、全国的に圧倒的なシェアを誇っている。リサイクルされる空き瓶にはそれぞれの工場名が書いてあるが、どういう具合かときおりサナアでホデイダ、アデンの瓶を見かけることがある。ドライバーがカートを噛みながらコーラを飲み飲み山道を上がってきたのだろう。

ところが、カナダの圧倒的なシェアに陰りが見えはじめるのは一九九〇年代半ば過ぎからである。まず、ペプシ・コーラのアルミニウム缶がサウジから密輸されはじめた。ガラス瓶ならリサイクルできるが、このイエメンにわざわざリサイクルなどできっこないアルミ缶を持ちこむこともないだろうに、近年ではスーパーなどかなり大量に出回るようになってきている。人々は「衛生的だ」という理由で割高な缶入りペプシを好んでいるようである。

さらにカナダドライに追い打ちをかけるのが、巨人コカ・コーラの参入である。周知のとおりコカ・コーラはマクドナルドとともに「ユダヤ資本」であるとの理由で長い間「アラブボイコット」の対象であった。しかし「アラブの大義」の風化と「グローバリゼーション」の荒波のなかにアラブボイコットは有名無実化し、コカ・コーラもイエメン市場に



よろず屋の店先に張られたコカ・コーラのポスター。「コカ・コーラは350ミリリットル。大きい」とある。(サナア郊外にて)

浸透しはじめ、一九九八年には最新鋭のボトリング工場建設とともに派手なプロモーション活動を開始した。雑貨屋におなじみのロゴの入った赤い冷蔵庫を貸与して目につく所に置かせたり、真つ赤な配達車で町なかの注目を引いたり、アメリカ仕込みのマーケティングを手がけたのは、アメリカ帰りの新世代ビジネスマンであった。また、カナダドライなど既存のコーラの瓶は二五〇ミリリットルなのだが、コカ・コーラの売り物は「三五〇

ミリリットルで同じ値段」。

資本力を武器にしたシェア奪回の荒仕事である。コカ・コーラの販売権を買ったのは、イエメン最大の部族連合の大シエイフの息子が所有する会社である。部族民がみな伝統的、保守的だというわけではないのである。

「アメリカ」丸出しのコカ・

コーラは若者の間に着実に定着している。カナダドライはたしてカートというローカル文化とともに生きながらえることができるのだろうか。

紅茶

イエメンで現在最もピュラーな飲み物は、紅茶 シャーイ/シャーヒーである。地元のレストラン マタアム では、飲み物としては紅茶しか置いていないところがほとんどである。最も安いのはやかんで煮出した砂糖入り紅茶 アハマルである。アハマルとは「赤」を意味する。アラブ人も日本人と同じくこのお茶を「紅茶」と名づけたのである。大都市のバスターミナルなどのお茶屋では、これにミント ナアナアの葉を入れてくれることがある。

朝食によく合うのは、ミルク（缶入りのエバポレートミルク）入りの ハリーブ である。農村の朝食はこのハリーブに昨日の残りのホブズを浸して食べるだけ、ということも珍しくない。レストランでのハリーブの値段はアハマルの一・五〜二倍になる。

回転が速いレストランではやかんで煮出せばいいのだが、煮詰まってしまうとおいしくない。一部のレストランでは砂糖入りのお湯にティーバッグを添えて出すことも少ない。病院とか、飛行場とかという公共施設に付随しているお茶屋がこの形式を用いることが多い。ティーバッグの利点は簡便で、自分の好みの濃さにできることだが、問題は

出がらしのバッグを置く場所に困ることである。山岳部イエメンでは紅茶には耐熱のガラスコップを用いるので、受け皿などはない。こうしたレストランの天井を見上げてみよう。天井から乾いたティーバッグがぶら下がってラベルが風でひらひらしていることがある。そう、出がらしティーバッグを垂直に投げ上げてうまく天井にぶつかれば、くつつくのである。しばらくして乾燥すればそのまま落ちてこない。だから、流行っているレストランの天井はこうした出がらしティーバッグが数十個もぶら下がっていたものだ。

いずれにしても砂糖がしこたま入っているほどごちそうなので、外国人にはちよつと甘すぎるとの声が多い。そこで、上品ぶつたホテルのレストランなどでは沸騰したお湯とティーバッグと砂糖壺が別々に出てきたりするが、明らかにおいしくない。やはり紅茶は煮出しに限るようだ。

スークや広場にレストランが何軒も集積しているところではレストランとお茶屋が分業していることも少なくない。レストランの客の注文は「アハマル三丁、ハリーブ二丁」というぐあいには大声でお茶屋に伝達される。お茶屋の少年はコップを引っかける穴が六つほどついた専用の出前道具で客席まで運んでくる。お茶屋も複数あるのでそれぞれのコップの底には赤だの緑だのペンキが塗ってあり、どこの店のコップかわかるようになって

いる。

紅茶の飲み方は旧南北イエメンで多少異なる。紅茶はイエメンに自生しないので、すべてスリランカあたりからの輸入だから、当然イギリス植民地であったアデンに真つ先にやって来たにちがいない。そのアデンでは紅茶を頼むと「ダブル

かシングルか」と聞き返される。スコッチの話ではない。シングルとは通常のミルク入り紅茶であるが、「ダブル ダブル」とはミルクの量が通常の二倍入っているものである。さらに複雑なのは「ダブル・ノス」というやつでミルクの量は二倍だが、全体の量は通常の半分、つまりデミタスサイズに近い。そしてアデンのミルク紅茶には受け皿がついてくる。灼熱のアデンでは熱い紅茶はなかなか飲みにくいので、人々はこのソーサーに少しず



スークのお茶屋。スークの店では初めての客にもお茶を振る舞うことも多いので、朝から晩までフル回転である。(サナア旧市街の銀スーク近くにて)

つ紅茶をこぼし、冷ましながらするのである。さすがに紅茶の国の植民地だっただけのことである。

歴史的にみれば、紅茶は新しい飲み物である。サナアなどで庶民が飲むようになったのは一九七〇年代以降、安価なティーバッグが流通しはじめてからのことだという。それ以前は何を飲んでいたのかというと、コーヒー豆の殻を香料（丁香、カルダモン、シヨウガなど）とともに煮出した「ギシル」が庶民の飲み物であった。現在ではラマダン中に限って、レストランでも日没後の最初の食事に供されることがあるが、通常はメニューに含まれていない。家庭ではまだ飲用されているようだが、煮出し方や香料の配合は家によってかなりの違いがある。いわばお袋の味であろう。

コーヒー発祥の地
「コーヒーの原産地に関しては諸説あるが、いちばん有力なのはアビ

シニア地方（現在のエチオピア周辺）という説である。しかし「飲み物としてのコーヒー」が「発見」されたのは中世の南アラビアであり、その意味でイエメンはコーヒー発祥の地である。

考えてみればコーヒーの飲み方はかなり手が込んでいます。赤くなった果実の果肉を捨てて豆だけを取り出し、それを乾燥させ、火であぶり、その上で砕いて粉状にし、それを煮

出すかあるいは、布やペーパーフィルターで濾して、ようやくわれわれの口に入るのである。そう簡単に思いつく飲み方ではない。

敗戦後まもなく日本で「コーヒールンバ」という歌謡曲が流行った。その歌詞に「昔アラブの偉いお坊さんが……」という一節があり、ここにコーヒー誕生の秘密が隠されているのだ。もちろん、多くの人がさまざまにコーヒー誕生伝説を主張しており、共通しているのは「中世、南アラビア」という点のみでその他の詳細はそれぞれに異なる。以下に記すのはそのうちの一つにすぎないことをお断りしておく。

十二世紀末に生まれ、イスラム教の神秘主義（スーフィズム）の一派を開いたアツシャーズリー（一一九〇～一二五八年）の弟子にあたるオマルは、港町モカの聖者として尊敬されていた。そのオマルがモカの支配者の怒りにふれて追放され、イエメン山岳地のオサイブをさまよううちにコーヒーの実を発見し、モカに持ち帰って疫病に苦しむ人々に飲ませてこれを治癒した。これが最初のコーヒーであるという（アブドルカーデル・アルジャジリー『コーヒー由来書』一五八七年）。この説に従えば「紅海沿岸のモカで、十三世紀後半頃」にコーヒーが発見され、「アラブの偉いお坊さん」はオマルだということになる。しかしこの段階ではまだ「薬」であり、またどのように飲まれたのかも明らかではない。

明らかに「豆を焙煎して煮出す」ことに言及し、その「覚醒作用」に注目したのは一四五四年、アデンの宗教学者であったザブハーニーである、との説が有力だという。彼は病気で気分がふさいでいたとき、かつてアビシニアに遊びに行ったときに食べた木の実を思い出してイエメン山中に探しあて、これを飲んだ。すると身体に活力がみなぎり、病も癒えた。こうしてスーフィズムの修行者であったザブハーニーは、飲むと目が冴え、頭もすっきりして徹夜の勤行にも熱が入るこの飲み物を周りの人々に勧めるようになったという。「アラブの偉いお坊さん」とはこの場合ザブハーニーとなる。いずれにせよ南アラビアの、とくにスーフィズム・イスラム宗教者の間で、遅くとも十五世紀半ば頃には飲み物としてのコーヒーが広まりはじめたことは事実のようである。

この飲み物としてのコーヒーがイスラムの聖地マッカ・メディナへ宗教者とともにたらされるのは時間の問題であつたらう。ところが、マッカでも一部の人はコーヒーの持つ精神興奮作用を問題にし、コーヒーも酒の一種ではないかとクレームをつけたのである。この問題をめぐって十六世紀の初め、マッカではコーヒー擁護派と反対派の間に大きな宗教論議がまきおこつたという。紆余曲折を経て結局コーヒーは酒ではないというお墨つきが下され、十六世紀の後半にはオスマン・トルコ帝国の首都コンスタンチノーブルの宮廷

に、上流階級がコーヒーを飲みつつ話をする「サロン」が誕生したのである。

コーヒーという飲み物の存在を聞き及び、これを貿易品目としたのはオランダ人である。オランダ東インド会社の船が最初にコーヒー豆を、イエメンの港町であるモカから四〇袋買いつけたのが一六二八年とされている（ちなみにイギリス東インド会社がモカに最初の商館を開設したのは一六一八年のことである）。日本ではまもなく鎖国政策が始まるが、古文書によれば出島に交易が限られた後の一六五七年、モカの商館から有田に「コーヒー椀一六一〇個」の注文が届いている。モカと有田はオランダ船によって、つながっていたのである。



コーヒー畑。ほとんどが降雨に依存する昔ながらの栽培法である。(ハッジャにて)

さて、コーヒー交易が始まるとアラブの商人たちは、その利益を独占するために、輸出する際には豆をすべて煎った状態にしてしまい、他の土地で発芽しないように細心の注意をはらった。しかし、あるときマツカへ行つたインド人巡礼者が帰りがけに生の豆を持ち出すことに成功し、この豆がヨーロッパを経由して世界中の植民地に移植され、プランテーションによる安価・大量・安定供給が開始された。これが現在の中南米やジャワのコーヒー農園の起源となるのである。すなわちこのときイエメンから持ち出されたコーヒー豆こそ、世界中のコーヒーの「母なるコーヒー」ということになる。

イギリスの植民地であつたアメリカでは、イギリスとの対立から紅茶を海に投げ入れた「ボストン・ティー・パーティー事件」（一七七三年）以降、コーヒーが紅茶にとつて代わり、世界第一位のコーヒー消費国になつていくのである（アメリカのモカ商館開設は一八〇四年）。西部劇でおなじみの、ブリキのカップでコーヒーを飲むカウボーイたちはその豆がイエメン起源であることなどは夢にも知らなかつただろうけれど。

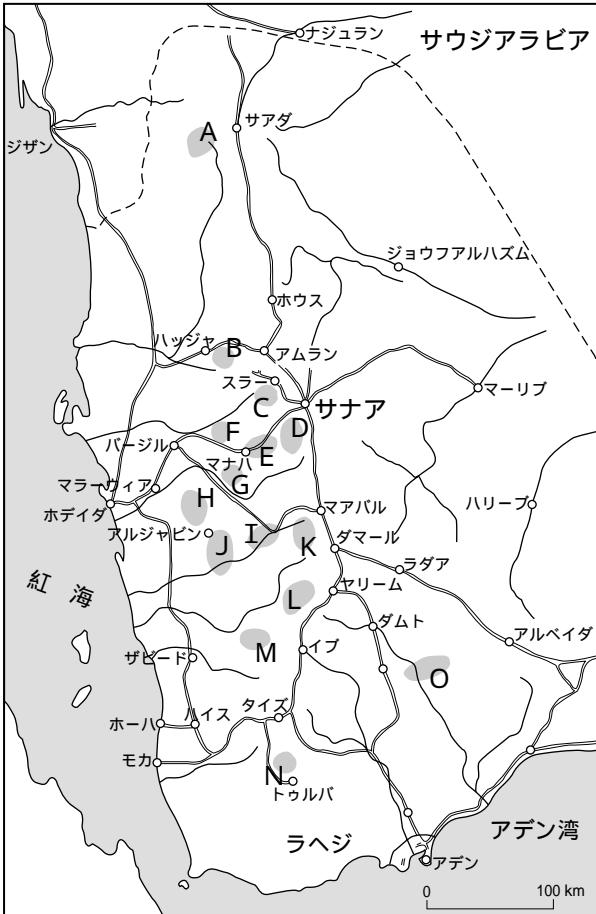
コーヒー生産の現状

庶民の飲み物としてはすっかり紅茶に席巻されてしまつたが、今でも、コーヒーは主として輸出用にイエメン山岳部で生産されつづけている。イエメンのコーヒーは原生種に近いため樹木一本あたりの生産量も少なく、

粒も小さい。しかしながら、人間の手で飼い慣らされていない「野生の味」故に、コーヒー通の間では確固たる人気を博している。

イエメン・コーヒーはアラビカ種であり、その栽培適地は標高一五〇〇メートルから二五〇〇メートルの山岳地で、ある程度（年間五〇〇ミリ程度）以上の降雨が必要である。主要な産地は「モカ・マタリ」の産地のバニー・マタルをはじめとして、ハイマー、ライマー、ハツジャ、シャルク、ヤーフェアなどいずれも急峻な山岳地である。こうした地域では山の斜面を利用した段々畑でコーヒーが栽培されているが、コーヒーの木は雑然と並んでいる印象で、木の高さも一定していない。これは農地がすべて零細な自作農の所有であり、プランテーションが存在しないからである。山岳地は誇り高き部族民の領域であり、彼らは他人に土地を売ったりしないので大土地所有制度が発達しなかつたのだ。農民は自分の畑のなかの一部分でコーヒーをつくり、他の部分で自分たちの主食であるヒエ、キビ、そして野菜などをつくって自給的な生活を送っている。もしも誰かがコーヒー・プランテーションをつくったとすれば、そこで働く農民はコーヒーだけをくりつづけ、自分の食べるものはお金を払って買わねばなくなる。そのほうがコーヒー生産量を伸ばすにはいいのだろうが、イエメンの農民はそうした生産方法を好まない。それに、近年ではコー

コーヒー産地地図



アスファルト道路 ワーディー（涸れ川）

〔コーヒーの産地名〕 Aハウラーン Bハッジャ Cサイヒ Dバニー・マタル Eハイマー、ハラズ Fバニー・イスマイル Gサイファン Hブラ Iシャルク Jライマー Kアーニス Lバニー・サバ Mウダイン Nバニー・ハンマード Oヤーフェア

（出所）森光宗男「モカに始まり……」（16）（『P コーヒーと文化』30号，2001年）32～33ページ。地名表記は一部改変。

ヒー畑をカートに転作したほうがはるかに儲かるので、コーヒー畑の絶対量も減少しつつある。

さて、コーヒーの実が熟する頃になると、仲買人が産地に豆を買いに来る。仲買人は一定のなわばりをもっており、彼らが買い集めた豆は、かつては山岳部のマナハ、あるいはティハマのベイトル・ファキーフのスークに集積され、そこからモカ港に送られていた。現在はサナア、ホデイダ、アデンなどの大都市が集積地となっているが、コーヒー公社のような公的な輸出機関は存在せず、昔ながらの専門のコーヒー商人によって輸出されている。積出港は紅海沿岸のホデイダとインド洋岸のアデンで、かつて世界にその名をとどろかせたモカはいまではさびれはてしまつて、コーヒーの輸出には用いられていない。

ところで最高級のイエメン・コーヒーは、港を経ずに陸路でサウジアラビアに運ばれている。もともとラクダとともに旅をする砂漠のベドウィンはコーヒーを愛好しており、天幕（テント）のなかで主人が豆を煎り、砕き、そして小さなポットで煮出した濃いアラビア・コーヒーを供することは客に対する最高のもてなしである。そしてサウジのベドウィンの間ではイエメン産の豆、それも「バニー・イスマイル」地方（サナアからホデイダに下る山中に位置する）で採れる豆が最高級品にランクされている。バニー・イスマイルの

豆は油分を多く含んでいるため、テントのなかで豆を煎ると独特の煙が立ち込め、この煙が目にしみて「涙を誘う豆」として知られているという。

しかし、一九七〇年のオイルブームで膨張したサウジの経済にもひと頃の勢いがなくなり、片や日本におけるコーヒーブームの着実な拡大に後押しされて、サナアのコーヒー商人と日本のコーヒー商社との取引が軌道に乗りはじめ、近年高級「バニー・マタル」さらには最高級「バニー・イスマイル」も少量ながら日本に輸入されるようになっていく。コーヒーはいつも、その時々で世界一贅沢なところに流れていく習性をもっているのかもしれない。