

## 世界は何を食べているか—第三世界の主食

### ナイジェリアの主食とその来歴

望月克哉

ナイジェリアを含む西アフリカの植生は多様性に富み、主食作物のバラエティが豊富なことでも知られている。沿岸部は熱帯モンスーンにより降雨にめぐまれてヤムなどの根茎類やコメが栽培され、乾燥気候に遷移する内陸部ではソルガム（モロコシ）やミレット（トウジンビエ）など雑穀類が栽培されてきた。歴史的にはサハラ縦断交易によりもたらされた物産、あるいはヨーロッパの植民地宗主国が持ち込んだ食習慣や農業生産といったものが、この地域の食文化を変容させ、そこに暮らす人びとの食を多様なものにしてきた。以下では、ナイジェリアの主食を紹介しつつ、主食作物の生産と経済情勢の関連に論及してみたい。

#### ●伝統食としての粥と餅

ナイジェリア北部のサバンナで暮らす農耕民の伝統的な食生活では、雑穀類を挽いた粉に湯などを加えて粥状あるいは餅状にしたものが主食となる。たとえばハウサ・ランドではミレットの粥「クヌ」やソルガムの餅「トゥラ」が食事に供されている。もちろん、粉食文化は農耕民に限らず牧畜

民も共有しているが、やや異なる食べ方としてミレット粉を家畜のミルクで溶くものなどもある。筆者が試したのは、フラ二人女性が大きめのヒョウタンの鉢で念入りに攪拌してくれたもので、やはりヒョウタンでできた小鉢と匙ですくって食べた。

同じ粉食と言っても、南部では根茎類がその素材となる。とくに南西部を中心にキャッサバの苦味種が広く栽培されており、皮むきしてから水に浸し、それをすりおろして一定期間おき自然発酵したのちに脱水、シアン分が抜けたものを加熱・乾燥して、あら粉（ミール）にする。その起源とも言えるブラジルの「ファリーニャ」に近く、ヨルバ語では「ガリ」と称するが、これに湯を加えて練った「エバ」を、スープに浸して食べる。

デンプン質の主食作物の加工法として、粥ではなく餅や「だんご」にするものもある。その代表的な作物がヤムで、生イモを煮て臼と杵で搗いたパウンディッド・ヤムは最も人気のある主食である。南東部のイボ人社会では、その収穫を祝う儀礼「イリジ」が慣習化しており、これも主食作物と

してのヤムの重要性を示すものと言えよう。やはりスープとともに食すが、とにかく腹もちがよい。近年、乾燥度の高い内陸部まで生産が拡大しており、これも人びとの好みとヤムへの需要の高さの証左であろう。

#### ●小麦の「民」と庶民の「コメ」

粥にせよ餅にせよ、あまり咀嚼しないで大量に食するのが一般的で、そのカギとなるのが副菜としてのスープである。かつては貴重であった塩、そのほか外来の香辛料が調味料として用いられてきたが、植民地期にヨーロッパからもたらされた棒鱈などで旨味を知った人びとは、地元の香菜や肉・魚を具材に用いるだけでなく、いまやマギー・キューブや味の素を加えることも忘れない。具だくさんで、よく煮込まれているのでシチューと呼ぶ方が正確であろうか。

準備に手間のかかる伝統的な主食に対して、路上の物売りや露店から購入できる山型パン（ローフ）は手軽な食材である。やや甘みのあるパンに、幾ばくかの金額を支払えばマーガリンを塗ってくれるので食味としてもわるくない。かつてのサハラ縦断



ナイジェリア中部の精米所  
(筆者撮影)

交易を通じて「パン」の材料となる穀類が西アフリカにもたらされたとされるが、伝統的な食文化の中にその痕跡を見いだすことは難しい。パン食が植民地期にもたらされた習慣であることは、西アフリカの旧フランス領諸国で目につくバケツトが、旧イギリス領の庶民の食生活に入り込んでいない事実もそれを物語っている。

パン食が定着してからも、材料となる小麦粉が自給できたわけではない。小麦の栽培は、北部ナイジェリアの河川流域の乾期作として、ほそほそと営まれてきた。一九六〇年の独立以前からナイジェリアに小麦を供給してきたのがアメリカであった。余剰農産物をかかえていたアメリカは、ナイジェリア産原油の輸入国ともなり、輸出品を必要としていた。こうして一九七〇年代のオイルブームで経済が過熱したナイジェリアでは、輸入小麦からつくるパンが相対的に廉価な主食となったのである。ひとたびパンの味を知ってしまった人びとの欲求は、一九八〇年代にナイジェリアを襲った経済危機の下でも衰えなかった。外貨不足から輸入が難しくなった小麦の供給を補うため、政府は食糧自給と輸入代替をかかげて小麦増産を推進した。しかし大規模灌漑や機械化といった野心的事業はことごとく失敗し、今日に至るまで大幅な輸入依存がつづいている。パン食とこれをめぐって生じた経済開発の停滞は「小麦の罠」とすら呼ばれている。

西アフリカはイネ（オリザ・グラベリマ）の原産地として知られている。栽培種なかでは単位面積あたりの収穫量で劣るものの、乾燥や病害によいことから、今日でも天水で耕作されている。ナイジェリアの人びとの食生活にも米飯食が定着しているとは言うものの、日々の食事として供されてきたわけではなかった。人びとは主食としてのコメを好むが、その生産量が限られていたことから、もっぱら「ふるまい」で饗される特別な食事であった。トマトや唐辛子をすり下ろしたものをベースに、肉・魚をはじめとする食材を加えた炊き込みご飯「ジヨロフ・ライス」は冠婚葬祭には欠かせない料理であり、高価な棒鱈なども加えることで参会者への感謝と歓迎のメッセージになるという。

コメが人びとの日常的な食材となったのは、やはりオイルブームの下で輸入米が大量に流入したことによる。アメリカ産のコメ、なかでも早炊き加工米（パーボイルド・ライス）は調理時間が短く、燃料が節約できることから今日に至るまで人気が高い。タイをはじめとするアジアの生産国からも精米が輸入され、流通拠点となる都市を中心に消費されてきた。庶民にとって高価であることには変わりなかったものの、主食としての地位は上がった。

ナイジェリア政府は一九六〇年代以来、外国の支援を受けながら灌漑稲作の導入を図ってきたが、なかなか増産には結びつか

なかった。後年、同国に所在する国際熱帯農業研究所（IITA）で、アジア産の水稲種を改良した高収量品種が開発され、無償配布や頒布を通じて農民への普及も図られた。一九八〇年代には輸入抑制でコメ供給が減り、価格が上昇したことから、国内産米への需要が伸びてゆく。各生産地には精米加工業者も進出して、主食としてのコメ流通は飛躍的に拡大することになった。

## ●むすび

ナイジェリアはかつて農産物輸出国であり、内戦（ビアフラ戦争）による飢餓を除けば、食料不足を経験したことがない。それゆえに、昨今の「食糧危機」もあまり深刻には受け止められていないようである。とは言え、人口大国として食料増産は常に政権の課題であり、小麦やコメなど穀類生産への取り組みはそれを物語っている。ナイジェリアにとってのオイルブームとは、経済自体の変容であり、農産物をはじめとする流通もまた大きく変化した。これが人びとの食生活、そして主食作物への需要構造を変えたと言えるだろう。国内生産の規模こそちがえ、小麦とコメの輸入量は依然として大きい。その意味からすると、今日の世界大での食料流通の変化は、ナイジェリアの人びとの食生活、とりわけ主食にも影響を与えずにはすむまい。

（もちづき かつや／アジア経済研究所新領域研究センター）