

世界は何を食べているか—第三世界の主食

ケニアの主食「ウガリ」と牧畜民

中村香子

●「ウガリ」と「スクマ・ウイキ」

東アフリカで広く主食として食べられているのは「ウガリ」である。ウガリはキャッサバの粉で作られる場合もあるが、ケニアで食べられているのは圧倒的にトウモロコシのウガリだ。沸き立った湯の中にトウモロコシ粉を少しずつ入れてかき混ぜ、粘土状にこね上げる。単純な工程だが、粉の入れ方や量を間違えるとダメになったり、弾力がでなかったりと、想像以上に奥深い。

こだわりの料理人は、鍋の中のウガリが粘土状の固まりになったあと、鍋底からウガリをひっくり返しては、大きなヘラで練るようにウガリをつぶしながら鍋肌に塗る。つけつとでも丁寧にくねる。満足いくまでこねた後は、火を消し、蓋をしてしばらく蒸す。できあがりには、ふんわり、もちっとして、かるかん饅頭の皮のようにおいしい。ウガリのおかずの定番は、カランガとよばれるトマト・ベースの肉のシチューか、アブラナ科のケールの煮付けである。ウガリを右手でちぎって拳のなかで固まりをつくり、親指で真ん中にくぼみをつけ、そこ

におかずをすくいととりながら一緒に食べる。ケールは「スクマ・ウイキ」とよばれる。

「スクマ」はスワヒリ語で「押す」「ウイキ」は「一週間」を意味する。「このおかずで一週間はなんとかしのぐ」といったニュアンスだ。たいていの家のキッチン・ガーデンにはトウモロコシとともにこの野菜が栽培されている。強く、すぐに成長する。空き缶に土を入れて種を蒔いても、元気にすくすくと成長するほどである。濃い緑と繊維質。見るからに栄養豊富な野菜だ。「週末には肉を食べることができるかな」と期待しつつ、一週間は乗り切るのにもってこいのおかずである。

スクマ・ウイキを初めて食べたときにはその堅さに驚いた。出がらしの緑茶の葉のようで、決しておいしいとは思わなかった。しかし、これもまた、こだわりの料理人がつくると変わってくる。糸のように美しく千切りにしたあと、風味付けにタマネギとトマトと唐辛子のみじん切りを加え、たっぷりの油で炒めてから、水を一切加えずに弱火で蒸し上げる。適度な歯ごたえと、甘さと苦みをふくんだ野菜の濃い滋味が、ウ

ガリとよく合う。「ウガリとスクマ・ウイキ」は、多くのケニア人にとって、まさに「日常食」だ。

●牧畜民のウガリの食べ方

ケニアの中部・北部には広大な乾燥地帯がひろがっており、私はそのなかのサンブル県で調査をしている。都市に住んでいる人びとの多くは農耕社会の出身だが、サンブルの人びとは牧畜を生業としている。彼らもまたウガリを主食としているが、彼らのウガリとのつきあいは、農耕民のそれとは少し様相を異にしている。

「主食」というと穀類とつい思いがちだが、そもそも、牧畜民である彼らの主食は家畜の提供する畜産物、ミルクであった。農産物であるウガリを主食とするようになったのは、比較的最近のことだ。「昔は牛の乳を搾るのに二時間も三時間もかかったものだ」と人びとは家畜を多くもっていた過去を回顧する。二〇世紀の後半になって頻発する旱魃で家畜数が激減した一方で、開発援助などにより病院や薬が充実し、乳幼児死亡率が下がって人口が増加した。その結



タンザニアの定食。ウガリは主食として選べる品の一つ(写真提供:上田元)

果、一人あたりの家畜数が減少し、ミルクだけでは満腹にはなれなくなった。人びとは早魃時の援助物資としてトウモロコシやウガリと出会い、現在では主食としてすっかり定着している。家畜やミルクを町で売り、手にした現金でトウモロコシ粉を手に入れる。

そんな彼らがおかずにスクマ・ウィキを食べるかというと、これはごく稀だ。かつての主食、ミルクが、今度はウガリのおかずである。喉につまるほどの大きなウガリの固まりを口につっこみ、限られたミルクをありがたそうに音をたててすすって、ウガリを流し込む。その様子は、ウガリを「味わう」というのからはほど遠く、仕方なく飲み込んでるようにさえ見える。

この食べ方の流儀を知らなかった私は、ウガリを食べる前にゴクゴクとミルクを全部飲んでしまった。すると、「まったくおまえは、おいしいものばかり先に食べて」と言わんばかりに呆れられた。サンプルでは、ウガリの「地位」はまだまだ低い。食べ方もぞんざいだが、こね方もぞんざいで、農耕社会出身の友人がつくるような、愛情のこもったおいしいウガリには出会えない。

●援助物資と主食

サンプルで食べるウガリがおいしくないのは、丁寧に調理しないサンプルの人びとだけが悪いのではない。彼らのもとは、早魃の援助物資としてかなり多くのトウモロコシが届けられる。市場（いちば）で買

うトウモロコシの袋にも、なぜか援助団体の名前がプリントされていたりする。つまり、彼らが口にするトウモロコシのほとんどは、アメリカなどの先進国から届いたものであり、農耕民が食べているケニア産とは、品種も、おそらく鮮度もまったく違うのである。

二〇〇〇年は、歴史に残る大早魃の年だった。調査のために多くの家を訪れたが、どの家からも調理の煙がたちのぼっているのに女性がいなかった。家の真ん中の炉では大きな鍋が湯気を立てており、ときどき子供が見に来ては鍋に水を足し、薪を補給している。配給のトウモロコシをゆでているのである。アメリカからの援助だと言われている。この時のトウモロコシは、保存状態が悪かったのか、それともそのような品種だったのか、固くて固くて、粉にしてウガリをつくっても砂がまじったような味がする。そのまま、ゆで続けてもなかなか柔らかくならず、夕食として食べるためには朝からゆで続けなければならない。女性たちは、そのための薪の調達に日々追われていたのである。この固いトウモロコシのために、どれほどの木が森から消えたのだろうか。援助にはいろいろな落とし穴がある。

早魃は長引き、ウシはやせ衰えてミルクをまったく出さなくなった。援助のトウモロコシのおかげでなんとか飢えをしのごことはできるが、これを「流し込む」ミルクがない。私は、住み込んでいた家の主であ

るサイモンに「スクマを栽培してみたら？」と提案してみた。彼は都市に出稼ぎにいていたとき、玄関先でスクマを栽培していたのだ。わたしのアイディアに賛同したサイモンはさっそく集落内に小さな圃場をつくってスクマを植えた。スクマはすぐに発芽して元気に伸び始めた。

ある朝、サイモンが私を呼ぶ。「あれを見てみる」。指された方に目をやると、柵を踏みつぶしてヤギがスクマの圃場に入り、元気に伸び始めたまだ小さな葉をバリバリと食べていた。驚いたことにサイモンは、ヤギを追いかけてどこか、ご満悦といった表情である。牧畜民にとって、家畜は我が子も同然だ。彼は家族の空腹同様にヤギの空腹を心配していたのである。私の発案のミニ・プロジェクトはあっけなく頓挫した。牧畜民を定住させて農耕をさせれば、早魃のたびに右往左往しなくてもよいだろうという発想のもとで、サンプル県内でも多くの開発プロジェクトが進行中だが、なかなかうまくいかない。当たり前だが、人間は、単に満腹になればいいというわけではない。それぞれの民族にとって「心の主食」はなかなか譲れないものである。

スクマで久しぶりに満腹になったヤギは、その日いつもよりも少し多めのミルクを提供してくれた。我々はいつともよりミルクの濃いミルクティーをありがたく味わった。

(なかむら きょうこ／京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科)