



エチオピア

——エチオピア人珍食に遭遇する——

児玉由佳

ずいぶん前のことになるが、筆者がエチオピアに駐在していた時、日本の大学の先生に高級イタリアン・レストランでごちそうになる機会があった。その先生はエチオピア南部での数週間にわたるフィールド調査を終了して、首都アディスアベバに戻ってきたところで、サポートしてくれたエチオピア人の大学講師やドライバーたちへの慰労会を開くついでに私にも声をかけてくれたのである。老舗のイタリアン・レストランでの食事ということで、今でも珍しい女性のドライバーなどはちょっとオシャレをしていたり、なんとなくみんな「いそいそ」といった感じで席についた。

そして日本人の先生がメニューを手にとり、どんどん注文していった。オードブルに生ハム、エビのパスタなどごちそうが並んだ。しかし、同席したエチオピアの人たちには微妙な空気が漂いはじめた。アメリカと日本に留学経験のある大学講師の人だけが、「おれは平気」と言って大きなエビを食べていたが、ほかの人たちは、手を出そうとしない。結局多くの人がちょっと残念そうな顔をしながらサラダを食べていた。

エチオピアの主な宗教として、エチオピア正教会とイスラームが挙げられる。エチオピア正教会の信徒は全人口の44%、ムスリムは34%であり、これにプロテスタントの19%が続く（2007年国勢調査）。ムスリム

が豚肉を食べないことはよく知られているが、エチオピア正教会の信徒も豚肉を食べない。

エチオピア正教会は、東方教会の流れをくむものだが、1959年まではエジプトのコプト正教会からエジプト人の総主教が派遣されるなどコプト正教会の強い影響下にあった。コプト正教会は451年のカルケドンの公会議によって異端とされ、エチオピア正教会も独自の路線を歩んできた。キリスト教以前から存在していたユダヤ教の影響も大きく、豚肉をタブーとして食さないのはそのひとつである。旧約聖書のレビ記には禁止食物が列挙されており、蹄が割れていても反芻しない動物（たとえば豚）や、ひれや鱗のない水中生物（エビ、カニなど）がそれに含まれる。また、内陸国であるエチオピアでは、川で捕れるナイルパーチなどは食されるが、それ以外の魚介類を料理に使うことは滅多にない。海外経験のないエチオピア人には、エビはなかなかグロテスクだったことだろう。

結局イタリアン・レストランでは、なんでも食べる日本人がおいしいイタリア料理を堪能し、エチオピア人にはちょっとがっかりな夜となってしまったのだった。

（こだま ゆか／アジア経済研究所 ジェンダー・社会開発研究グループ）



インジェラとバイヤイネット（筆者撮影）

エチオピアの伝統食

エチオピアの主食のひとつにテフというイネ科の穀物を発酵させて薄く焼き上げたインジェラがある。発酵させたあとに焼き上げるので若干酸味があり、外国人にはそれが苦手な人もいる。

左の写真でインジェラの上に載っているのはバイヤイネットである。肉料理では赤トウガラシをふんだんに使うものもあるが、バイヤイネットの味は総じてマイルドである。バイヤイネットはエチオピア正教会で肉食が禁じられている日に主に食される豆や野菜の盛り合わせである。エチオピア正教会では、肉食を禁じる「断食」が、水曜日と金曜日、さらにイースターなどの大きな祝祭日の前には長期間行われる。普通の信者でも断食期間は年間180日に及ぶという。