

## 1) 著作権保護のための表示

当報告の内容は、それぞれの著者の著作物です。

Copyrighted materials of the authors.

## 2) 研究会基本情報

東京外国語大学アジア・アフリカ言語文化研究所

共同利用・共同研究課題「アフリカ食文化研究：変貌しつつあるその実像に迫る」

2025 年度第 2 回研究会

1. 日時：2025 年 11 月 22 日（土）13:30～18:00

2. 場所：ZOOM（オンライン開催）

3. プログラム

13:30～15:15 西崎伸子（芸術文化観光専門職大学）

研究発表「都市化と調理エネルギー源から捉える食の変化―エチオピア西南部の町を事例に」

15:30～17:35 松井梓（人間文化研究機構）

研究発表「モザンビーク島における同居する親族のあいだでの食の共有」

17:40～18:00 藤本武（AA 研共同研究員、富山大学）

研究連絡（出版企画の件など）

## 概要

1) 2025 年度第 2 回である今回は 1 日のみのオンライン開催となった。最初に芸術文化観光専門職大学の西崎伸子氏に「都市化と調理エネルギー源から捉える食の変化―エチオピア西南部の町を事例に」というタイトルで発表いただいた。エチオピアを含むサブサハラアフリカにおいては再生可能エネルギーの普及・開発が今日急速に進んでおり、電化地域が拡大しつつある。それでも薪・木炭・植物残渣のバイオマス燃料が今日でも都市住民にとって重要であり、今後も利用が継続するだろうと予想されている。

発表では都市化が進むエチオピア西南部の町における食と調理燃料の関係に着目して報告がなされた。とりわけ村から町への移住者の食の変化が検討された。まず、調査地においてはガスは価格が高いため一般家庭にはまったく普及していない。また電気は価格が安いもののひんぱんに発生する停電も影響し、日常的に使う調理エネルギー源とはなっていない。他方、薪は扱いに慣れており、また木炭は持ち運びが容易であることや入手が容易であることから今も重要である。ただしいずれも着火しにくいだけでなく、近年価格が上昇傾向にあり（薪は過去 2 年間で約 6～8 倍に高騰）、生活を圧迫しつつある。

薪は持ち運び可能な三つ石かまどで調理され、大人数分の料理を調理することも可能だが、独立した台所と保管場所が必要である。他方、木炭は小型コンロでの少人数用の調理に用いられ、狭小な住宅や賃貸

住宅で用いられる傾向がある。ただしいずれも煮込み料理や焼き物、コーヒー焙煎・煮出しなどが可能である。このうち後者の木炭を用いた小型コンロでの調理は電気調理器での調理に代替可能であり、置き換わっていく可能性がある。ただ、肉や豆・イモ類の料理やインジェラ・アムバシャ・キタといわれるパン類は小型コンロで調理することは難しく、三つ石かまどで薪を用いて調理されるのが一般的である。

村から町に移住した二世帯の食事を分析したところ、いずれも 2000 年代の村での食事は薪を用いた三つ石かまどで調理されていたのに対し、移住先の町で 2024 年に調査したところ、三つ石かまどでの調理だけでなく、木炭による小型コンロでの調理も併用されるように変化していた。またインジェラおよび自家製パンを食べる頻度が増加していた。

町では薪や木炭の価格高騰に伴い、人びとは改良かまどを使用したり、電気調理器を用いるなどさまざまな対応が試みられている。政府も再生可能エネルギーの電力利用を推進しようとしているが、即効性に乏しい。電気調理器は徐々に普及していくと考えられるが、人びとの食文化からも薪から木炭への急速な転換は起こらないとみられる。政治・経済・環境など幅広い問題とかかわるテーマであるが、引き続き食文化との関係から調理エネルギー源の移行を詳細に分析していく必要があることが指摘された。

2) 続いて、松井梓氏（人間文化研究機構）より、「モザンビーク島における同居する親族のあいだでの食の共有」と題した発表がなされた。モザンビーク沿岸部に位置するモザンビーク島は 12000 人あまりのマクア・ナハラと呼ばれる内陸のマクアとアラブ・スワヒリ系、インド系、ポルトガル系との混血のイスラームの人びとが暮らす島である。妻方母系の拡大家族で共住し、共食している割合が高い。ただしその共住と共食の関係は一時的で流動的に変化しうるものである。発表では妻方母系親族との共住と共食がどのような経緯で行われているのか、またどのように維持されているのかについて考察がなされた。

内陸の「伝統的」マクアに関する研究では、社会の最小単位はエルクル（「子宮」の意）と呼ばれる母系 3 世代ほどの直系拡大家族で、妻方居住婚が行われること、またエルクルが集まった村落共同体の長であるムエネの存在など指摘されている。しかし、モザンビーク島では、こうした「伝統的」マクの特徴はほぼみられない。伝統的権威ムエネは存在せず、また居住形態も夫の持ち家に住むケースが多い。また、先行研究では、マクア社会では「共通の母」である祖母にとって、子供や孫たちに食料を与え食べさせることは「誇りと満足の源泉」（Arnfred 2011: 259）とされるが、モザンビーク島では「伝統的」な価値規範は薄れており、母系リネージでの食の共有を重視する考え方が、島での共住・共食を生んでいるわけではないとみられることが指摘された。しかしながら母系社会の特徴が薄れているとはいえ、モザンビーク島では今もなお母系親族との共住・共食が多くみられる。それはなぜなのか。

詳細な観察事例に基づいて以下の点が指摘された。1) 近親者どうしでお互いの負担を偏りも含めて自覚しつつ、しかしそれを表に出すことなく、ひとつの料理のなかでも金銭負担を分担し出せる費用を出したり、金銭を負担できない分は調理の負担を多く負ったりすることで、日々の関係の調整がなされていた。2) 食事の準備は共住者間で積極的に手伝いあい協力し合うことが重視されているわけではなく、調理する人を一人にせず、誰かそばにいて会話をしたりするよう気を配っており、居合わせたために調理を手伝ったりしていた。

これらからモザンビーク島において頻繁にみられる妻方の母系拡大家族での共住と共食は、女性たちのあいだでの食事の準備や生計のやりくりをめぐる日常的な関わりあいの次元に起因すると考えられ、永続的なものというより柔軟に解消されるものである。近親者どうしは「共にやりくりする家族」という

その場限りのフィクションを創り上げ、現実を構築し維持していると考えられる。このフィクションは言葉にすることなく金銭や調理の負担を補ったり、調理の場ですぐ近くに寄り添うという些細な行為などから創られるのであった。

3) 最後に、研究代表者の藤本武(AA 研共同研究員、富山大学)より、本共同利用・共同研究課題の成果出版物についての現時点での方針やスケジュール案などが説明された。