

タイトル	発題① アフリカの農から考える人文学
著者	小松, かおり; KOMATSU, Kaori
引用	年報新人文(20): 150-163
発行日	2023-12-25



◆発題①

アフリカの農から考える人文学

北海学園大学人文学部 英米文化学科 教授 小松 かおり

I アフリカの農から

アフリカの農から考えるにあたり、まずは、写真を見ながらわたしの調査地をご紹介します。私はカメルーン南部のコンゴ盆地の熱帯雨林で調査しています。調査地のM村の写真です（写真1）。2000年以降は、板で作ってトタン屋根を載せた家も多くなっていますが、その気になれば家は自力でも建てられます。森から木を切ってきて、それを組み立てて、ヤシの葉で編んだ屋根を載せて土を塗れば家ができます。私がいつもお世話になっているホストファミリー

です（写真2）。一夫多妻なので夫と二人の奥さんと、子どもたち、孫たち、遠縁の子どもたちも一緒に暮らしています。

今日の話は、焼畑と混作畑の世界です。最初にこの村の畑を見たときは、「この藪は何だ」と思いました（写真3）。同じ畑で料理バナナと一緒にいろいろな作物を栽培しています。一つは、皆さんがタピオカの原料としてご存じのキャッサバで、アフリカでは多くのキャッサバが主食として食べられています。彼らは自給自足だけの生活をしているわけではなく、国際商品であるカカオの生産もしています。カカオは木に直接実がなる、かなり特殊な植物です。実を収穫してしばらく腐らせておくと発酵して風味がつき、そこから種を取り出すと商品になります（写真4）。

私たち日本人は仕事というと、例えば私



写真3 M村の焼畑・混作畑



写真1 調査地 カメルーン・M村



写真4 収穫されたカカオ



写真2 M村のホストファミリー



写真7 森の素材で自作する家

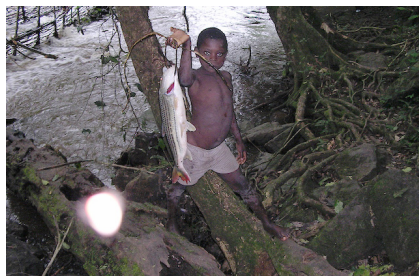


写真5 梁(やな)で獲った魚



写真8 共食の光景



写真6 イモムシは季節のごちそう

は大学教員ですし、農家は農家、商人は商人、一つの職業を極めるのが素晴らしいという価値観で生きていますが、彼らは生活すべてを自分でできることに価値をおくジェネラリストです。例えば、コンゴ盆地は川が縦横無尽に走っているの、村のあちこちでいろいろなタイプの漁撈が可能です(写真5)。それから調味料になる木の実はあつて、高く売れますし、自分たちの料理にも使います。野生動物もかなり捕れて、カモシカ類であるダイカーやオニネズミなども罠で捕ります。他にもイモムシを食べます(写真6)。アフリカの人はみんなこれが大好きで、季節的にイモムシが捕れる時期になると、キャンプを組んでみんなでイモムシ捕りに出かけていきます。先ほどお話したように、家も自分で建てます(写真7)。私が前に住み込んだおばあさん

の家は、男の人にお小遣いをあげて手伝ってもらって、二カ月で建ててしまいました。屋根はヤシで編んで作って家にのせます。ヤシで編んだ屋根材は、日本の金銭感覚で五百円くらいで売り買いされるので、暇なお兄ちゃんたちの小遣い稼ぎにもなっています。カヌーも自分たちで作りますし、何でもできてしまう人たちです。

アフリカの農村の食は、共食が非常に大事だと言われています。先ほど藤原さんは、共食はある集団の中の食だとおっしゃいましたが、この地域の共食はもう少し開かれていて、家族以外にもお客さんやご近所の人も食べられます。ひとりひとりに皿があるのではなく、一つの皿にみんなの手を入れて食べるので、何人であっても一緒に食べられるわけです。この写真は別の村の写真ですが（写真8）、その村では、「ご飯だよ」と言うみんながさつと集まってきて、三分くらいで食べ終わって去っていく。また別の家で料理ができたら、そこでみんなが食べる。それを夕方に二〜三回繰り返すような食べ方をしています。

今度は農についてですが、この地域の農は焼畑です。焼畑は、みなさん「焼く」ことに目が向きがちですが、大事なのは休閑することです。休閑とは、土地を休ませて、十年から二十年使わないことによって、自然の力で土地の力を戻してそこをもう一度使うことで、これが焼畑の基本的な方法論です。作り方としては、乾季に一〜二カ月かけて木を切り倒します。一部の木を伐り残し、それを一〜二週間乾かして火を入れます。焼畑というと全部燃えるイメージですが、熱帯雨林ではいくら乾かしても燃えにくいこともあります。火を入れる理由は、邪魔な草を燃やすためだと言います。

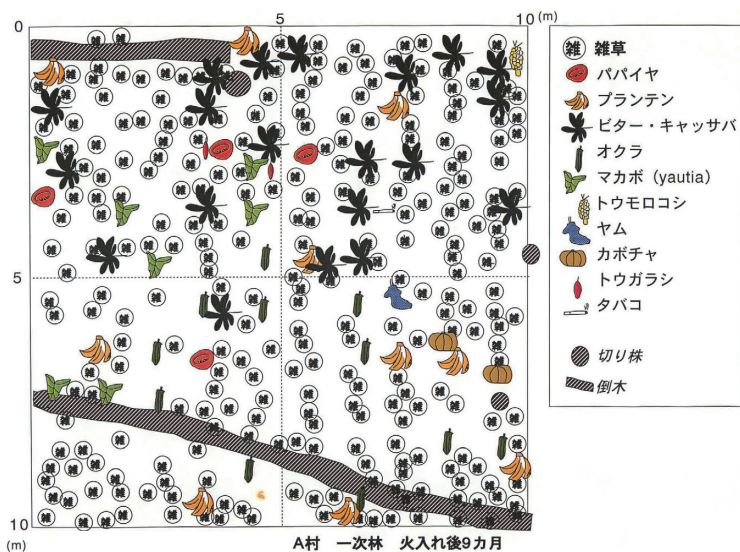


図1 混作畑の作物と雑草

焼畑は混作畑になります。私が調査した混作の畑を図にしたものです（図1）。これは十メートル×十メートルの畑の図です。プランテンバナナは料理バナナで、ビターキャッサバは毒を抜いて食べるキャッサバです。この二つがこの主食です。それからオクラ、マカボというイモがあります。他にもいろいろなもの、かなりランダムに植えられるのです。私が「なぜ一緒に植えるのか？」と聞くと、「なぜ混ぜて植えてはいけないのか？」と聞き返されて、答えに困りました。畑は単作が基本だと思い込んでいたからこの光景を不思議に思うわけで、畑を拓くのに相当な手間がかかることを考えれば、混作の方が効率的だとよく考えればわかります。

図1のパパイヤは植えたわけではありせん。畑を拓くときに食べたパパイヤの種から勝手に生えてきたものです。つまり、わざわざ

ざ植えていない作物が入っているのです。最初に「ここにはなにがあるの？」と尋ねたときに二十種くらいの名前が挙がったことを不思議に思つて「これは植えたのか？」と訊くと「違う」と言います。挙げてもらつた中には雑草も入っている。雑草であつても、すべてに名前がついていて、しかも全部把握しているのです。植えたものも植えていないものも、勝手に生きてきてしまったものも全部同じように名前を挙げてくれました。雑草も、「何かに使える？」とひとつひとつ聞いていったら、「使える」と言います。例えば子どもがお腹を壊したときに煎じて飲む雑草、五年経てばカヌー材になる木とか、儀礼に使うという感じで、八割近くの「雑草」に何らかの有効な役割を見出していました。

では、雑草とは何でしょうか。ドメスティケーション論という分野の研究によれば、作物とは人間の介入によつて遺伝形質が変わつた植物を指します。ハーランは“Crops and Man”の中で、雑草と作物は、そのとき人間が好きか嫌いかの違いに過ぎない、と言っています。そもそも、植物には人間がいる環境を好むものと好まないものがあります。高山植物が典型的ですが、好まなければ人間に寄つて来ないので、人間とは関係なく生きています。一方で、人間がいる環境を好む植物もいる。人が好めば作物、好まなければ雑草と言われる。作物と雑草は変わりうるとハーランは言っています。

有名なのはライ麦です。ライ麦はもと小麦の随伴雑草とみなされましたが、ライ麦の方が冷害に強い。冷害で小麦がやられたとき、ライ麦だけが生き残っている。そうするとライ麦を収穫してパンを作ります。すると何年間かはライ麦が大切に食べられる。そのうち品種改良して冷害に強い小麦の品種ができると、今度はまたライ麦が雑草扱いされて抜かれる。このように、歴史的に作物と雑草を行つたり来たりしている植物は多いとハーランは言います。つまり、人との関係によつてそれが作物か雑草か

変化していくように、一つの畑の植物にも人との関係がいろいろあつてむしろ当たり前だということです。

私たちは、農は対象を管理し、対象を選別するものだと思っています。一方で私がアフリカで見た農は、対象を許容または受容し、後から何かに使えるかもしれないという態度です。先ほど藤原さんが、強目的・弱目的と言われましたが、「やらない」、「手を抜く」という技術がフィールドで私が見た技術です。除草すれば作物がいつばい穫れることはわかつていなければならないけれども、それよりも魚を獲りに行くとか、酒を造って売ろうと考えるとあの畑になるわけです。

一方で、アフリカの農は昔ながらの農だと思われがちですが、実はコンゴ盆地の農、というかアフリカの農はかなり歴史的な変遷を経ています。紀元前1800年ころにアフリカの熱帯雨林に農を営む人が住み始め、その時西アフリカから持ち込まれたのがヤムイモやアブラヤシです。紀元前後にそこに東南アジアの作物セットである料理バナナ、タロイモ、ヤムイモ、サトウキビなどが持ち込まれ、その後大航海時代に中南米からキャッサバ、トウモロコシ、トウガラシ、トマト、ラッカセイなどが入ってきました。最後に持ち込まれた作物群が今や一番目立つようになっているのですが、古いものは失われるのではなく、少しずつ残っていて、場所によっては大事にされています。エチオピアが起源のコーヒーは、十九世紀後半の植民地時代にコンゴ盆地にもたらされ、商品栽培が始まりました。それから二十世紀に中南米原産のカカオが持ち込まれ、畑で栽培されるようになりました。それらのバランスを常に取りがながら、農を変え続けているのがコンゴ盆地です。

表1 掛谷誠による「二つの生活様式」

非集約的生活様式 (エクステンシブな生活様式)	集約的生活様式 (インテンシブな生活様式)
非集約的農耕 (エクステンシブな農耕)	集約農耕 (インテンシブな農耕)
低人口密度型農耕	高人口密度型農耕
「労働生産性」型農耕	「土地生産性」型農耕
多作物型	単作型
移動的	定着型
共有的（總有的）	私有的
自然利用のジェネラリスト (農耕への特化が弱い)	自然利用のスペシャリスト (農耕への特化が強い)
安定性	拡大性
最小生産努力 (過少生産)	最大生産努力 (過剰生産)
平均化・レベリング	差異化
遠心的	求心的
分節的	集権的

生態人類学者の掛谷誠は、農村には二つの生活様式があると言っています（表1）。一つは、私たちにおなじみの集約的な生活様式で、インテンシブという言い方もできます。これは単作で、定着的であり、土地は私有で、農業に特化している。格差つまり差異化が生まれやすい特徴を持っています。対して、私が今説明したアフリカの農業は非集約的な農法で、これを掛谷はエクステンシブと呼びました。インテンシブが集約であれば、エクステンシブの誤りの場合によつて粗放となつて、どうしても否定的なイメージもありますが、この「集約的でない」ということにポジティブな意味を与えられないかと掛谷は考えました。私の研究も、エクステンシブのポジティブさを考えることが一つのテーマです。

このエクステンシブな様式では、単作ではなくいろいろなものを作るのが当たり前で、村は移動し、土地は共有であり、農業以外にもいろいろなやつて当

たり前です。平均化・レベリングとは、食べ物が足りない人には分配するのが当たり前、周りにいれば一緒に食べるのが当たり前という規範です。エクステンシブな生活様式のアフリカの農村では、この規範が非常に強く、少なくとも主食の作物を誰かが囲い込んで、他に飢える人がいることはあり得ません。日本の農は、一般的に豊作という言葉で語られます。戦前まで日本でも焼畑が北海道を除く全国各地、特に中山間地で行われていましたが、民俗学者の坪井洋文は、焼畑と水田では重きをおく価値が違うと言っています。水田では稲というひとつの作物が一面に広がる光景が美しいとされます。これを豊作といいます。焼畑ではいろいろな作物が生えている光景―これは満作と言われますが―が美しい、価値があると考えられていましたが、日本ではいつの間にか失われてしまったと坪井は言っています。私たちのものの価値も、実は発掘すれば別にあるのかもしれませんが。

私がアフリカの農で考えようとしているのは、エクステンシブな生き方です。国際的な開発協力などでは、画一的なシステムを取り入れようと思いますが、アフリカの農の歴史では、試してみても上手くいけば拡大するし、いかなければ止めるという試行的なやり方を千年以上続けてきました。いくら集約化しても、多様性が減らないやり方を目指すし、いつも新しい作物や作り方に改造されていて、これをエクステンシブ、あるいはエクステンシブな生き方だと考えています。これは、今の日本や世界の農にとって、一つのヒントになるのではないでしょう。

II 地域に根ざしたバナナから

先ほど藤原さんが話してくださった国際的な商品としてのバナナについてもお話します。国際商品としてのバナナ栽培は中南米やフィリピンで行われていますが、そのフィリピンについて書いたのが、鶴見良行が1982年に刊行した『バナナと日本人』です。この本によってフィリピンのバナナ農民がいかに酷い目に遭っているかが注目されて、バナナの不買やフェアトレードの運動が起こったものです。一方で、私がこれからお話するのはそれと逆の世界、地域に根ざしたバナナの世界です。

まず、バナナは種類が豊富です。写真9はインドネシアのスラウェシ島、ティナンブンという町のバナナです。一週間に一回の定期市が立ちます。そこで、バナナを全種類くださいと言って市場を歩いたら、色も硬さも味も違う十種類のバナナが集まりました。一日で一つの市だけでこれだけの種類が簡単に集まるわけです。

次に、利用方法を見てみましょう。コンゴでは、料理バナナは基本的に茹でて食べます。酸味の強いサツマイモのような味です。そのままではちょっとともそもそしているの、叩いたり搗いたりして餅状にして食べるのが一般的です（写真10）。野生の葉や干し魚と一緒に食べます。アジア各地では甘いバナナも甘くないバナナも食べます。焼きバナナや、バナナと米粉と砂糖ヤシで作った生地をバナナの葉で包んだ菓子などもあります。ある時は、私があまりにバナナを買い込んだのでホームステイ先に熟しすぎたバナナがいっぱいになりました。もう捨てるしかないのかと思っていたら、これをぐしゅぐしゅ



写真 10 コンゴのバナナもち



写真 9 町の市場で買い集めたバナナ

と潰して小麦粉を混ぜてたこ焼き器そっくりな鍋で焼いて出してくれました。当たり前ですが、バナナを作って食べる人は、腐る寸前でもおいしく食べる方法を知っています。それからバナナライス、これは彼らの主食でした。

また、バナナは実を食べる以前に葉を利用したという説があります。インドではお客さまに出すのに、宗教的な意味で清浄な皿としてバナナの葉が非常に重宝されていることは有名です。インドネシアでも、魚を焦がさないように焼くためにバナナの葉を使ってきました。ベトナムは中国文化圏で、さまざまな生薬がありますが、野生のバナナの種も生薬として販売されています。このように、世界的に見れば、バナナは実を食べるだけのものではありません。けれど、プランテーションで作るバナナは実以外すべてゴミになるところが非常に対照的です。バナナにはいろいろな品種がありますが、かなり変わったものもあります。東南アジアで見られる、小さな実がたくさんつく品種は子だくさんをイメージさせるものとして結婚式で飾られます(写真11)。また、細くてひよろつとしていて、いかにも食べごたえがない品種もあります。この変わったバナナの味を聞くと「まずい」と答えるので、なぜまずいものを作っているのかと尋ねると、「面白いじゃないか」と

言う。その言葉で私は開眼したところがあります。

それから、イスラム教徒が多いインドネシアでは、モスクの中にバナナが飾ってあって、たいへん驚いたことがあります。モスクには物を飾ってはいけないイメージでしたが、子どもがコーランを勉強したお祝いに飾られるもので、そのバナナの品種名は「降りてくる」という意味のある単語を使うため、特別な品種と考えられているようです。もともと大事に

していたものと外来の宗教が合体するのはよく見られることです。インドはヒンドゥー教が中心ですが、少数派のクリスチャンの教会で、マリア様とバナナの絵が一緒に飾ってあって、これはヒンドゥー教徒が自分たちを迫害してすべてのものを取り上げたときに、このバナナを取り上げて食べたら死んだ、このバナナは私たちのためだけのものだ、という逸話とともに飾られていました。

バナナで学んだことをまとめると、まず、品種の違いを楽しむということです。野生でないものは種がないので、減多なことでは遺伝的に変わりません。それが何十年に一回色が変わるとか、突然変異が起こる。それは、どの地域でも単にめずらしいという理由で大事にされています。新しいバナナをどうやって扱ったら大きく育つのかということでは遊ぶわけです。違いを遊ぶというのは、農の基本だと考えます。品種がいろいろあると、早生も晩生もあるし、生産性が高いもの、干ばつに強いもの、冷害に強



写真 11 千なりバナナ

いものというようにたくさんあることで利益があると私たちは考えがちですが、生産性や味や機能性だけでなく、面白いこと自体が価値になる。当たり前ですが、価値はいろいろだ、とあちこちでバナナを見ていて考えます。種のないバナナは、人の力がなければ移動できませんが、株で増えるため数十年放っておいても、品種によっては自力で更新できます。つまり人間がかまえば生産性良く実をつけてくれるし、放っておいても数十年は死なない植物です。そのため人とバナナの関係はとてもゆるくて、いろいろな関係を結びます。世界中でバナナを見ていて、ひとつひとつの場所で関係の結び方が全然違うところが、私が面白いと感じるところです。

バナナと権力について考えると、料理バナナは主食なのに生モノです。遠くに運ぶと腐ってしまうし、計量も輸送も保管もとでもしづらい。つまり、とても扱いづらい。すると国家はこれを管理しようとなかなか思いません。なので、国家や市場から放任されてきた、どうでもいいと思っただけの結果、農民の知識によって自分たちのために売ったり食べたり、それと関係を作ったり、面白がったり、自分たち自身の価値のために生産されてきた歴史があります。このようなバナナは、管理が徹底した他の穀物と比べて一周遅れでトップランナー的な面白みがあり、これからの農のヒントになると考えています。

最後に、食料主権についてお話しします。食料主権はビア・カンペシーナという農民の世界団体が宣言したことで、「農民と地域の住民が、何を栽培して何を食べるかということを、自分たちで選べる権利」を指します。それをバナナから考えると、自分たちの最も大事な作物である主食作物は、自分たちで栽培することが重要です。例えばコーヒーしか作っていなかったら、国際価格が暴落すれば飢餓に陥るわけですが、自分の食べるものも作っていれば、売れなかったら自分で消費することができ

わけです。それから、多様なバナナも地域の住民が食べ方の知識を持っていけば売れます。たとえ、作る人がその食べ方を知っていても、地域の人が知らなければ同じバナナしか売れないことになってしまふ。そのための知識を地域で共有していることが大事です。そして地域内に販売するルートがあること。国外に輸出してもいいのですが、自分の村の周りで売るルートがあれば、この品種は味が今ひとつでも干ばつに強い、だから大事だとわかっていけば、余っているなら食べようということにもなる。そういう地域内の販売ルートを守らなくてはいけないと、バナナから学んだところです。

参考文献

- 掛谷誠 1998 「焼畑農耕民の生き方」、高村泰雄・重田眞義編『アフリカ農業の諸問題』京都大学学術出版会、59―68。
- 小松かおり 2022 『バナナの足、世界を駆ける』京都大学学術出版会
- 杉村和彦・鶴田格・末原達郎 2023 『アフリカから農を問い直す―自然社会の農学を求めて』京都大学学術出版会
- 坪井洋文 1979 『イモと日本人』未来社
- 鶴見良行 1982 『バナナと日本人』岩波新書
- Harlan, J. 1992 “Crops and Man” Crop Science Society of Amer
- 「バナナの足研究会」ウェブサイト