



TITLE:

Changing Foodways in the Ethiopian Highlands: Introduction of the New Crop Triticale to Gamo Zone(Digest_要約)

AUTHOR(S):

Shimoyama, Hana

CITATION:

Shimoyama, Hana. Changing Foodways in the Ethiopian Highlands: Introduction of the New Crop Triticale to Gamo Zone. 京都大学, 2022, 博士(地域研究)

ISSUE DATE:

2022-03-23

URL:

<https://doi.org/10.14989/doctor.k24021>

RIGHT:

学位規則第9条第2項により要約公開

(続紙 1)

京都大学	博士 (地域研究)	氏名	下山 花
論文題目	Changing Foodways in the Ethiopian Highlands: Introduction of the New Crop Triticale to Gamo Zone (エチオピア高地における食文化の変容 —ガモ地域への新作物ライコムギの導入—)		
(論文内容の要旨)			
<p>本論文は、エチオピア南西部ガモ高地に暮らすドルゼの人びとを対象に、当該地域の食文化の変容とその特質を、素材としての作物の特徴と、それを利用する人びとの調理技術、価値観や習慣などの文化的な特徴に着目し明らかにしたものである。標高約2,500メートル付近に位置するドルゼの農村では、エチオピア起源の根栽作物エンセーテと、紀元前にエチオピア北部に伝播した南西アジア起源の種子作物オオムギとコムギの両方が栽培されてきた。1970年代にライムギとコムギの人工交配による属間雑種から作出されたライコムギがこの地域に導入されると、ドルゼの人びとは、ライコムギを既存の加工調理方法に取り込み、種子作物と根栽作物を利用した多様な調理方法を発展させてきた。</p> <p>第1章は、世界の食文化の変容の条件やパターンと、それに関連したアフリカ食文化に関する先行研究について検討している。食文化の変容には、諸地域をとりまく環境や栽培植物の存在だけでなく、加工調理技術などの文化的な側面がかかわっていることを示し、多面的に諸地域の食文化を記述することの必要性を提起している。</p> <p>第2章は、世帯調査と直接観察で得られた資料を用いて、調査地域の特徴を、地勢、生業、農業体系の概要に焦点を当てて紹介している。</p> <p>第3章は、エチオピアにおけるライコムギの導入、栽培、利用に至る歴史的出来事を、文献や聞き取り調査にもとづいて年代ごとに整理し、世界的には主に飼料として利用されているライコムギが、ガモ地域において積極的に食糧として利用されるようになった経緯を明らかにしている。</p> <p>第4章では、ドルゼの農村において栽培されているオオムギとコムギ、ライコムギの品種の作物学的特徴を記述したうえで、聞き取り調査から得た定量的資料を用いて、ライコムギを組み込んだ農業の実態を、世帯の経営する畑の規模、世帯の収入、農業に投下できる労働力などの関係性に注目して明らかにしている。</p> <p>第5章では、エンセーテとオオムギやコムギ、ライコムギの加工状態を基準に、調理方法を17種類に分類して記述した。根栽作物と種子作物の違いにもかかわらず共通した調理方法があることに加え、それぞれに特有の調理方法があることを示した。</p> <p>第6章と第7章では、人びとの食事行動に注目し、世帯の食事記録から得た量的資料にもとづいて、料理の出現頻度や使われる材料の相違点を記述した。第6章ではケの食</p>			

事を、第7章ではハレの食事を対象として、それぞれの料理の特徴を、調理にかかる時間や調理をおこなう人物に注目しながら記述し、選択できる材料や材料の状態、調理の習得の難易度、調理にかかる労力の要素に差異があることを見出した。

第8章は、ライコムギ栽培世帯を対象におこなった聞き取り調査をもとに、ライコムギの栽培や調理方法に対する人びとの認識について明らかにしている。ライコムギ栽培農家は、ライコムギが、冷涼な環境においてもオオムギやコムギよりも高い収量をみこめることと、社会文化的に高い価値の置かれているブデナ（発酵液を薄く焼いたクレープ状の主食）として利用できることを高く評価している。

第9章では、オオムギとコムギに対する人びとの評価を、その役割に着目して記述している。オオムギとコムギについて、ライコムギには代替できない特有の料理や、降雨の影響を受けにくい市場価格、短い期間で栽培できる性質を人びとが高く評価していることを明らかにした。

第10章では、現在のガモ地域における食文化が形成されてきた条件と、文化的要素の特徴を考察し、ドルゼの人びとが、既存の食文化にライコムギを取り込んだ後も、オオムギやコムギの栽培と利用をつづけ、多様な調理方法を実践してきたことを指摘している。その要因として、ライコムギ導入時には、既にオオムギとコムギの多様な調理方法が存在しライコムギが受容されやすかったこと、オオムギやコムギの伝播以前からエンセーテの調理方法がこの地域の食生活を支えていたこと、エチオピア北部の種子作物を用いた食文化から影響を受けて多様な調理方法が形成されてきたことを指摘している。このような多様な素材と調理方法の維持には、オオムギ、コムギ、ライコムギのそれぞれを不可欠とする特有の調理方法の存在や、食事を提供する場面や調理をおこなう状況ごとに料理の種類を選択する人びとの対応が作用していると結論している。