

京都大学教育研究振興財団助成事業  
成 果 報 告 書

平成25年9月30日

公益財団法人京都大学教育研究振興財団

会 長 辻 井 昭 雄 様

所属部局・研究科 アジア・アフリカ地域研究研究科

職 名・学 年 研 修 員

氏 名 庄 司 航

助成の種類	平成24年度・若手研究者在外研究支援・在外研究長期助成		
研究課題名	アフリカにおいて多様な在来野菜が維持されるメカニズムに関する地域研究： ケニア共和国を事例として		
受入機関	Institute of Anthropology, Gender and African Studies, University of Nairobi		
渡航期間	平成24年 7月 3日 ～ 平成24年12月26日 平成25年 4月 8日 ～ 平成25年 7月31日		
成果の概要	タイトルは「成果の概要／報告者名」として、A4版2000字程度・和文で作成し、添付して 下さい。「成果の概要」以外に添付する資料 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有( )		
会計報告	交付を受けた助成金額	160万円	
	使用した助成金額	160万円	
	返納すべき助成金額	0円	
	助成金の使途内訳	航空費等	47万円
		輸送費	7万円
		現地交通費	6万円
		現地宿泊費	50万円
	食費生活費	50万円	
当財団の助成について	(今回の助成に対する感想、今後の助成に望むこと等お書き下さい。助成事業の参考にさせていただきます。)		

近年アフリカの在来野菜が注目を集めている。ここでいう在来野菜とは、特定の地域で長年利用されてきたためにコミュニティの文化の一部となっている野菜である (Keller 2006)。在来野菜が微量栄養素に富み、アフリカの栄養不足の問題に貢献すること、また栽培に要する労働投資が少なくすむことから、家庭の副収入源となることが指摘されている。そのために従来の研究の多くは、特定地域における栄養状態の改善や開発=発展をめざして在来野菜の普及を促進する視点からおこなわれてきた。しかし、縄田・山本 (2009) が指摘するように、野菜は嗜好品的な特徴をもち、地域の文化と深いつながりを有しているにもかかわらず、在来野菜の栽培や利用方法を、人びとの価値観や社会組織などの諸側面との関係において把握する研究はあまりおこなわれてこなかった。

本研究は、ケニア共和国の西ケニア州ビヒガ県のマラゴリ人社会を対象に、在来野菜の生産と消費の実態を記述し、在来野菜が利用され続ける状況を明らかにすることを目的としている。

申請者のこれまでの調査によると、西ケニアは、ナイロビに運ばれてくる在来野菜の主要な産地のひとつである。また、草木灰によるアルカリ煮沸を使った料理法が存在するなど、在来野菜の利用には注目すべき点が多い。さらに、西ケニアは、首都ナイロビや地方都市への出稼ぎ労働力のおもな供給源のひとつとして知られており、移動労働にたずさわる人びともまた、在来野菜を消費し続けている。また、ある種の在来野菜には、苦い種類と苦くない種類が存在し、ともに消費の対象となっている。このような点を考慮すると、マラゴリ社会における在来野菜の利用には、文化的な価値観が影響していると考えられる。

2012年7月~12月と2013年4月~7月の計11か月間、ケニア共和国・西ケニア州・ビヒガ県のキシエニャ・サブロケーションに滞在して、調査をおこなった。キシエニャ・サブロケーションにはおもにマラゴリ人が居住している。この地域のひとつの世帯に住み込み、野菜の栽培と利用に関する参与観察をおこなった。また、周辺世帯に対しても野菜利用に関する観察と聞き取りをおこなった。

キシエニャ・サブロケーション滞在中、21種類(方名で19種類)の在来野菜を確認することができた(表1)。筆者が滞在した世帯で87日間の食事調査をおこなった結果、87日中31日に在来野菜を含むメニューが出されていた。これは全体の35%である。また、31日中28日は、複数種の在来野菜が料理に含まれていた。もっとも多い日で、在来野菜の品数は9種類であった。

表 1. キシエニヤ・サブロケーションで確認した在来野菜

番号	学名	科	方名(単数)	方名(複数)
1	<i>Solanum americanum</i> <i>Solanum scabrum</i> <i>Solanum tarderemotum</i>	ナス科	<i>irisuza</i>	<i>amasuza</i>
2	<i>Amaranthus cruentus</i> <i>Amaranthus viridis</i>	ヒユ科	<i>orovoga</i>	<i>izimboga</i>
3	<i>Amaranthus lividus</i>	ヒユ科	<i>irivogoyi</i>	<i>amavogoyi</i>
4	<i>Crotalaria ochroleuca</i>	マメ科	<i>umutoo</i>	<i>imitoo</i>
5	<i>Vigna unguiculata</i>	マメ科	<i>irikuvi</i>	<i>amakuvi</i>
6	<i>Phaseolus vulgaris</i>	マメ科	<i>irigaraba</i>	<i>amagaraba</i>
7	<i>Cicer arietinum</i>	マメ科	<i>umbochi</i>	<i>im'bochi</i>
8	<i>Corchorus olitorius</i>	シナノキ科	<i>umutele</i>	<i>imitele</i>
9	<i>Cleome gynandra</i>	フウチョウソウ科	<i>urusaga</i>	<i>izisaga</i>
10	<i>Basella alba</i>	ブドウ科	<i>enderema</i>	<i>izinderema</i>
11	<i>Cucurbita moschata</i>	ウリ科	<i>iriseveve</i>	<i>amaseveve</i>
12	<i>Brassica carinata</i>	アブラナ科	<i>irikanzira</i>	<i>amakanzira</i>
13	<i>Sesamum calycinum</i>	ゴマ科	<i>embeza</i>	※不明
14	<i>Erythrococa bangensis</i>	トウダイグサ科	<i>ikitiezo</i>	<i>ivitiezo</i>
15	<i>Comelina benghalensis</i>	ツユクサ科	<i>irinyoronyoro</i>	<i>amanyoronyoro</i>
16	<i>Cleome monophylla</i>	フウチョウソウ科	<i>urusagangondo</i>	<i>izisagangondo</i>
17	<i>Triumphetta</i> sp.	シナノキ科	<i>iritunde</i>	<i>amatunde</i>
18	<i>Colocasia esculenta</i>	サトイモ科	<i>induma</i>	※不明
19	<i>Sida</i> sp.	アオイ科	<i>irundu</i>	<i>izirundu</i>

これらの結果は、在来野菜が人びとの食生活に重要な役割を果たしていることを具体的に示している。特に、ほとんどの場合には複数種の在来野菜を混ぜて料理すること、そして使われる在来野菜と望ましい混ぜる比率が決まっていることは、人びとの在来野菜に対するつよい関心と豊富な知識を示していると考えられる。また、在来野菜は儀礼などの特別な機会に食べるものではなく、日常の食べ物であった。また、自分の畑で栽培した在来野菜を近所のマーケットで活動する商人に販売している事例も確認した。しかし、大都市の商人に販売している事例には出会わなかった。今後は、首都ナイロビにおいて在来野菜の取引と消費の実態を解明することに重点をおいて調査を継続していきたい。

#### 【引用文献】

Keller, Gudrun B., Hassan Mndiga and Brigitte L. Maass, 2006. Diversity and genetic erosion of traditional vegetables in Tanzania from the farmer's point of view. *Plant Genetic Resources* 3(3): 400-413.

縄田栄治・山本宗立、2009. 「野菜のドメスティケーションを考える」山本紀夫（編）『ドメスティケーション—その民族生物学的研究』 国立民族学博物館調査報告. 84: 391-408.