

タンザニア・ボジ高原における *Parinari curatellifolia* の果実利用

平成 19 年編入
派遣先国：タンザニア
山本 佳奈

キーワード：ミオンボ・ウッドランド, *Parinari curatellifolia*, 果実利用, ニイハ, タンザニア

対象とする問題の概要

アフリカ大陸の中央部から南部にかけて、年間降水量 500mm~1,400mm, 年平均気温 18°C~24°C の気象条件を満たす地域でマメ科ジャケツイバラ亜科の樹木が優占するミオンボ・ウッドランドとよばれる乾燥疎開林が広がっている (White, 1984)。タンザニア南西部のボジ高原もこの植生帯の一部に含まれているが、この地域の植生の特徴は、主要な構成樹種としてクリソバラヌス科の *Parinari curatellifolia* が含まれることである。

ボジ高原では、かつてニイハの人々が、疎開林を利用した焼畑を広く営んでいたが、20 世紀初頭にコーヒーが導入された後、人口増加が進むなかで、ほとんどの林はコーヒー園やトウモロコシ畑、屋敷地として開墾されてしまった。しかし、現在でも、畑の中にいくつかの樹木が伐りの残されており、その多くが *P. curatellifolia* (ニイハ名, イブラ : *ivhula*) である。

研究目的

イブラは、その枝や幹が薪となり、葉は肥料となり、コーヒーの被陰樹としても有用である。しかし、これらの役割をはたす樹種は他にもあり、イブラが選択的に残されてきた理由にはならない。また、イブラの木は祖霊信仰の儀礼のなかで重要な役割を果たしてきたが、キリスト教の影響が大きいこの地域では、祖霊信仰の儀礼を継続しているものは多くなく、また、儀礼に利用するのは世帯の敷地内にある特定の 1 本あるいは数本の個体のみで、畑の中に多数のイブラが残されている理由を説明するには不十分であった。一方、果実はその果肉および仁が食用となり、今ではほとんど利用されていないが、過去にはさかんに利用されていたことがわかってきた。この研究では、イブラが畑に残されてきた理由をさぐるために、イブラの果実が過去にどのように利用されていたのか、どうして利用されなくなったのかについて調査した。



写真 1 畑のなかに残されたイブラの木
(パリナリ・クラテリフォリア ; *Parinari curatellifolia*)

フィールドワークから得られた知見について

1980年代以前にはイブラの果実はさかんに利用されていた。毎年、8月から10月にかけて、その果実が熟し、地面に落ちる。この期間には、毎日のようにお母さんが子供たちに実を拾いにいかせた。他人の畑にある木の実でも自由にとってよかったが、木によって実のおいしさがちがうので、おいしい実をつける木を選んで拾いにいったという。拾ってきた実は、臼と杵でついて、それに水を少し加える。これがイカンビである。これを口にに入れて果汁を吸い出すようにして食べ、あとで口の中のにこった果皮と種子、繊維をはきだす。イカンビを食べると主食であるウガリ（練り粥）を食べなくてもかまわないほど、空腹がやわらげられたという。現在40代以上の年齢の人は誰も、子供のころにこのイカンビを食べたと語る。

イカンビを手でしぼった液体をジュースとして飲むこともある。このジュースを試飲したところ、蜂蜜に似た味がしてとてもおいしかった。さらには、この液体を火



写真2 イブラの実を臼と杵でつく様子



写真2 搗いた果実に少量の水を加えて混ぜる
これでイカンビの完成。

にかけ、トウモロコシやシコクビエの粉を加えて、軟らかい粥を調理することもあった。これを与えた幼児は健康状態がよくなったそうだ。また、イカンビを食べたときに口から出した種子を乾かし、斧や鍬の刃を上向きにしたところのせ、木片で種子を上からたたくことによって、半分にわり、中から仁をとりだす。この仁は、見かけも味もラッカセイに似ている。これを



写真3 種子を割る様子

種子を斧の刃にのせて木片でたたいてわる。中にはラッカセイのような仁が二つ入っている。

昔は粉にして野菜の煮物にあえた。現在、これらの利用はほとんどみられなくなっているが、それは、1980年代以降、葉や幹が黒い煤だらけになる病気にかかり、それ以降、果実がほとんどならなくなったこと、そして、流通や農業体系の変化とともに、食糧が不足することが減り、食品の数も増えたことなどにより、イブラの実は利用されなくなったようだ。

今後の展開・反省点

1980年代までは、イブラの果実は食用として重要な役割を果たしていたことがわかった。このことは、彼らがイブラの木を伐らずに畑に残してきた大きな動機であったと考えられた。

過去のイブラの利用について聞き取りをするなかで、「いつごろからイカンビを食べるのをやめたのか？」とたずねると、一部の人は「まだ、やめてない！実が手に入りすれば、またイカンビをつくって食べるよ」と答えた。この発言から彼らがイブラの果実利用を過去のものだと見なしていないことが読み取れた。一方、子供たちの多くは、イカンビを食べたこともないし、イブラの果実そのものが臭くて好きではないという。

現在、病気が治ってふたたび実がなるようになった木も一部にはあるようだ。その一方で、毎年、食事の煮炊きのため、あるいはレンガを焼くために畑に点在するイブラの木が伐られていっている。今後、果実利用や薪利用などイブラの木の現代的な利用意義について検討していく必要があるだろう。

参考文献

White, F. 1984 *The vegetation of Africa: a descriptive memoir to accompany the Unesco/AETFAT/UNSO vegetation map of Africa.*