

食生活支えるラクダのミルク トウモロコシ料理で補う

エチオピア東部、アフール牧畜民の乳文化

帯広畜産大学人間科学研究部門教授 平田 昌弘

エチオピア東部には暑く乾燥した低地が広がります。アフールとよばれる大地です。本誌2017年9月号で、アフール北部の半農半牧民の食生活と乳製品利用を紹介しました。今回はアフール中央部の遊牧民の食生活と乳製品利用を紹介します。そこはラクダのミルクに大きく依存した世界です。アフールの生き方は、乾燥した厳しい環境でミルクが人々の生活をいかに支えてきたかを教えてください(写真1)。(筆者)

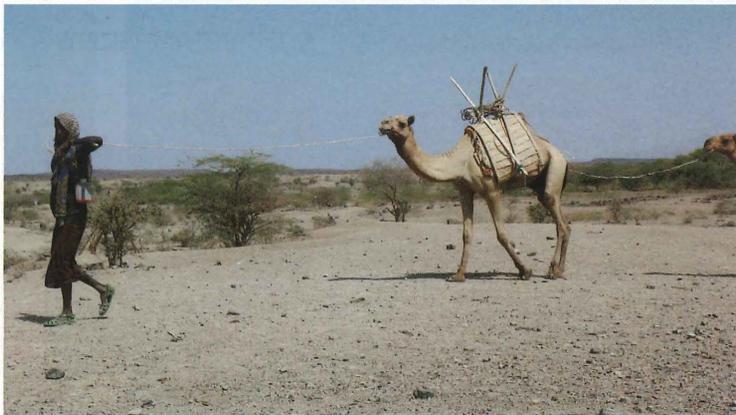


写真1 アフール牧畜民とラクダ。草本植物のほとんどない乾燥した大地を移動する

乾いた大地で雨の音を聞き、 雨の降る場所へ

アフール中央部の年間降水量は200mmほどしかありません。アカシアなどの低木がポツポツとある程度で、乾期には野生草本は干上がり、荒涼とした茶色の大地が続きます。天水(てんすい、自然の降水)では農作物は栽培することはできない乾燥地です。降水は雨期の7~9月上旬が主で、12~2月、5~6月は乾期に当たり、雨はほとんど見込めません。

他の時期はパラパラと小雨が降る程度ですが、アフール牧畜民は胸を張って言います。「2、3カ月すれば雨は来る。雨が来れば草木は芽吹く。われわれは雨の音を聞き、雨の降る所へ行くのだ」と。乾燥した大地で季節移動しながら暮らすアフール牧畜民の生活をよく言い当てています。農作物を栽培できない乾燥地で生き抜くのですから、わずかな降雨も重要であり、家畜こそが生きる手段となります。アフール牧畜民が飼養するのはラクダ、牛、羊、ヤギです。

数カ月、ラクダのミルクだけで 暮らすことも

「数カ月、ラクダのミルクだけで生活する

ことがある」とアフール牧畜民は晴れやかに言います。驚くほどミルクに依存した生活です(写真2)。広大な乾いた牧野を季節移動する際、限られた穀物(トウモロコシ)しか持ち運びません。家畜のミルクが生命線なのです。

赤道に近いアフールで、ラクダは周年繁殖が可能です。雨が十分あり、野生植物の生育が十分であれば、1年を通じて搾乳できます。1日の搾乳回数は、雨期で3、4回、乾期で1回です。乾期でもミルクを出してくれるのはラクダだけです。ラクダは荷物を運び、時に食肉となり、時に交換財にもなります。かつて、ラクダを200頭も所有する世帯があったそうです。アフール牧畜民にとって、ラクダがどれほど大切かが分かります。

ラクダのミルクの利用で特徴的なのは、加工を一切しないことです。生乳のまま飲むのです。2、3日置いても自然発酵しないといえます。ラクダのミルクは搾ったその場でみんなで飲み合います。親戚も他人も関係なく分かち合い共有するもの、人間関係を構築するものなのです。

牛、ヤギ、羊も周年繁殖です。牛の搾乳は分娩3日後から始め、6カ月ほど続きます。

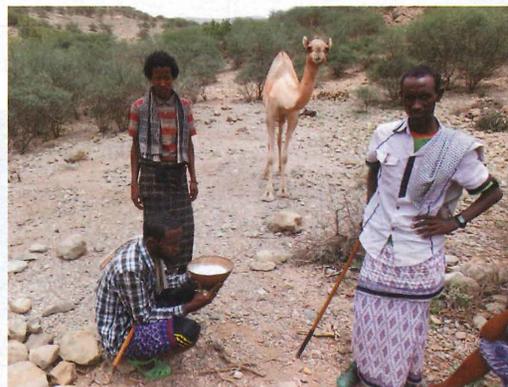


写真2 ラクダの生乳を飲むアフール牧畜民

ヤギと羊は分娩2日後から3カ月ほど搾乳します。乾期には搾乳が難しくなるそうです。牛、ヤギ、羊のミルクはそのまま飲用するとともに、自然発酵乳、バター、バターオイル、バターミルクに加工します。詳しくは、本誌17年9月号やミルクサイエンス誌13年1号「エチオピア中高地における乳加工体系」を参照してください。自然発酵乳、バターオイル、バターミルクは穀物を用いた食事に利用されます。農耕にいつさい携わず、乾燥した大地を移動してきた民が、どのような食事を取っていたのでしょうか。とても興味深いものがあります。

2日かけトウモロコシを下ごしらえ

アフール牧畜民が利用してきた穀物はトウモロコシです。小麦を利用し始めたのは、旧社会主義時代中期の1980年代だそうです。本村から家族全員で季節移動に出る際、それぞれがトウモロコシを少量背負って出発します。彼らにとってミルク以外の食事はトウモロコシ料理なのです。

アフール牧畜民が利用するトウモロコシは白色でデントコーンのように硬く、外側に硬い皮が付いています。トウモロコシ料理は、この硬い皮を剥ぐことから始まります。プトカと呼ばれる木臼にコーンを入れ、水を打ちながら、細長い玄武岩でついていきます(写真3)。何度も何度も繰り返すと、摩擦で少しずつ皮が剥がれていきます。皮を剥いだものをボカと呼びます。少し割れることもありますが、粉になったり小片に割れることはありません。

次に粉にしていきます。エイハヤ・リニと呼ばれる玄武岩でできたサドルカーン(すり臼)を用います(写真4)。皮を剥いだコーンを水に一晩漬けておき、エイハヤ・リニで2回すりつぶします。1回目はディグルと呼ばれる粗いひき割り状態に、2回目でようやくペースト状のオウンドゥルと呼ばれる状態になります(写真5)。こうした手数をかけて、トウモロコシ料理の下ごしらえが完了です。ここまで実に2日かかります。

トウモロコシを湯がき、 バターオイルをかけた「ボカ」

トウモロコシ料理の一つ目は、皮を剥いだ



白で硬い皮を取り外す



硬い皮を取り外したトウモロコシ



取り外した皮を風選してより分ける

写真3 トウモロコシの利用法

ポカを湯がいた料理です。湯がいたトウモロコシに塩、自然発酵乳とバターオイルを掛けて、混ぜ合わせて食べます。この料理もポカと呼びます。穀物料理であっても、乳製品が活躍します。バターオイルは子ヤギの皮の中に入れて保存し、使う時に手軽に利用できるようになっています(写真6)。子ヤギの皮の中に入れて保存しておく、バターオイルが悪くならないのだそうです。

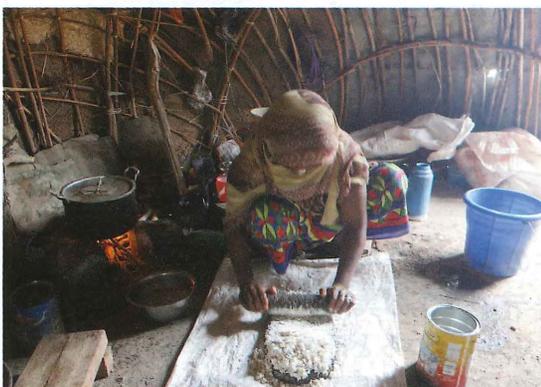


写真4 1回目のトウモロコシ製粉作業。ひき割り状態となる

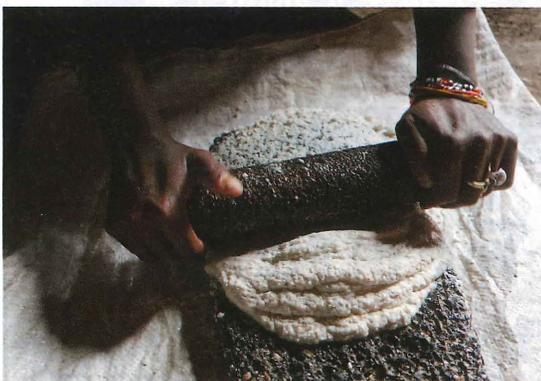


写真5 2回目の製粉作業。粗いペースト状となる



写真6 湯がいたトウモロコシ(右下)。子ヤギの皮に入れたバターオイルを垂らしている

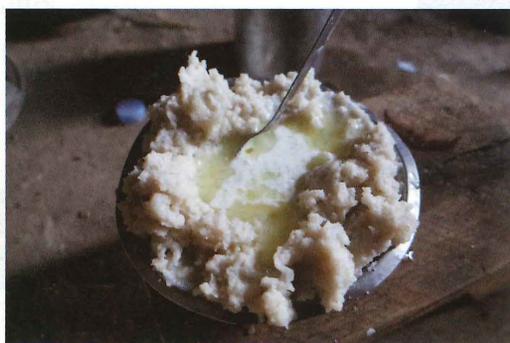


写真7 トウモロコシのおかゆ。自然発酵乳とバターオイルが掛けられている

コーンの甘みとバターミルクの酸っぱさが調和したおかゆ

次におかゆを紹介します。2回すりつぶしたオウンドゥルを水に溶かし加熱します。フツフツと沸騰してきたら、木の棒で練って練って練り続けます。皿に無造作に盛り付け上から発酵したバターミルクとバターオイルを掛けます。このトウモロコシがゆをブッティ・ダロといいます(写真7)。ブッティ・ダロは、牛もしくはヤギの生乳と一緒に頂きます。牛やヤギから搾乳できない乾期にはつくりません。

味わいは甘酸っぱく、コーンの甘みと粒感、バターオイルのまろやかさ、発酵バターミルクの酸っぱさがとても良く調和した食べ物です。

地中に穴を掘ったかまどでどこでも焼けるパン

トウモロコシでパンもつくります。遊牧の民である彼らはどのようにパンを焼くのでしょうか。

まず地中に縦・横30 cm、深さ40 cmほどの穴を掘ります。大きな石の板を側面に張り付けます。これが、かまどになります(写真8)。かまどのことをヌーフィエ・ポドーと呼びます。直訳すれば「パンの穴」という意味です。ヌーフィエ・ポドーは移動した先でいつでもつくれるので、どこでもパンを焼けることとなります。現在、定住した世帯では鉄製の筒を用いてかまどをつくるようになりました。

ヌーフィエ・ポドーにたっぷりの木の枝を投入します。火を付けて1時間ほど加熱します(写真9)。かまどが暖まったら、2

回すりつぶしたオウンドゥルをこねた生地を、側方の石の板に張り付けていきます(写真8)。底には置き火が赤々と残っています。生地を張り終わったら、上部に小枝を渡し、その上から布を二重に重ね、さらに灰や砂をかけて覆います(写真10)。余熱でパンを焼くのです。30~40分ほどで、トウモロコシパン「ヌーフィエ」の出来上がりです。

でき立てのパンはサクサクしておいしいものです。トウモロコシパンはモチモチ感もあり、特別な食感です。ヌーフィエを適当な大きさにちぎり、ヤシの葉で編んだザルに盛り、発酵バターミルク、バターオイル、粉トウガラシを混ぜたソースを添えます。この組み合わせがヌーフィエ・ガンボと呼ばれる、パンの料理です(64頁写真11)。乳製品はやはり欠かせません。甘酸っぱいバターミルクがよく合います。

気候変動で家畜が激減 貨幣を重視する価値観へ変化

ラクダのミルクを飲み、トウモロコシ料理を補助的に食べて暮らしてきたアフール牧

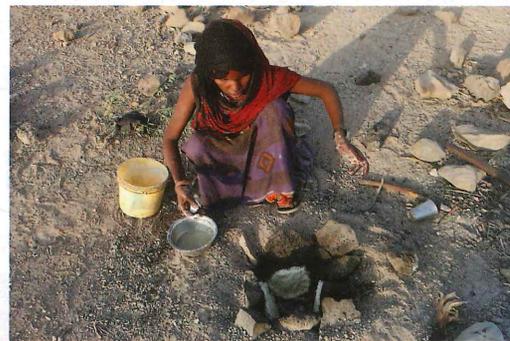


写真8 パンを焼くかまど。地面を利用する。加熱し終えたかまどに生地を張り付けている



写真9 かまどをまきて約1時間加熱する



写真10 かまどの上から布で覆い、灰と砂を上からかぶせ、余熱でパンを焼き上げる



写真11 焼き上がったトウモロコシパン(左)に添えられたソース

畜民。彼らの生業や食生活が大きく変わろうとしています。

近年の気候変動により雨が降らなくなってきたのです。雨を求めて移動してきた彼らにとって死活問題です。少雨により野生植物(飼料資源)の生育が悪くなり、家畜は近年、急激に減っています。病気や害獣などが原因で、ラクダを全て失った牧畜民もいます。

エチオピアでは1991年の民主化に伴い市場経済が導入されました。街の店には、野菜や穀物類などの食料品、携帯電話に加え、チャット(ニシキギ科アラビアチャノキの若葉で、ドラッグの一種。アルカロイドを含み覚醒作用がある)など魅力的な商品があふれて

います。

アフール牧畜民にとって、かつて家畜は飼うこと自体に価値がありました。ラクダのミルクは共同体内で分け合い共に飲むもので、売却するのはタブーでしたが、3年ほど前から換金材となってしまいました。貨幣こそが重要で、それをいかに多く獲得するかという価値観へと徐々に変わってきたのです。

村の中心部に定住し、季節移動しない人々も多くなりました。家畜が激減したことで、ミルクも年中は飲めなくなっています。パンの付け合わせが、乳製品からシロと呼ばれる豆のペーストに置き換わっていたりしています。

かつての、雨の音を聞き、家族全員で移動し、ラクダのミルクを腹いっぱい飲み続けて暮らした日々は、過去のものになりつつあるのです。

地球温暖化の主な原因は、先進諸国が排出する二酸化炭素であるとよく指摘されます。私たちは、石油燃料をふんだんに使い、快適な生活を日々享受しています。その影響は、こうした乾燥地で極限の生活を送る人々に、より顕著に出ているのです。

アフール牧畜民のような気候変動に苦しんでいる人々が地球上にいることを感じながら、私たちは家畜の飼い方や生活を見直していきたいものです。



プロフィール

ひらた まさひろ

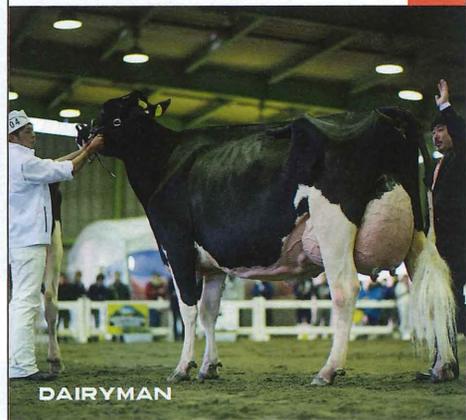
1967年生まれ、福井県出身。91年東北大学農学部卒業、93年東京大学大学院農学系研究科修士課程修了、98年京都大学大学院農学研究科博士後期課程研究指導認定。京都大学東南アジア研究所研究員などを経て2004年帯広畜産大学畜産科学科助教授、07年准教授、17年人間科学研究部門准教授、18年4月から現職。1993~96年青年海外協力隊としてシリアで活動。農学博士(京都大学)

好評
発売中

ショーリングへの道 レジェンドたちのテクニク

ショーリングへの道

レジェンドたちのテクニク



5年に1度の酪農の祭典、全日本ホルスタイン共進会(全共)。

本書は、全共で好成績を収めてきたレジェンド、ベテラン出品者たちのインタビューや座談会を交え、よりよい牛のコンディション作り、審査基準に沿ったリーディングなどの基本技術等を平易に紹介します。

2020年の第15回全共九州・沖縄ブロック大会に向け、ぜひとも手に取って頂きたい一冊です。

【主な内容】

座談会／インタビュー

- | | |
|---------|---------|
| ●座談会 | ●インタビュー |
| 松島 喜一さん | 山内 誠さん |
| 松原 秀雄さん | 吉田 智貴さん |
| 高橋 直人さん | 佐藤 孝一さん |
| 栗城 一憲さん | 渡辺 雄大さん |

「乳牛の見方」(雌牛体型審査・線形評価法)

「リーディングの実際」／

「毛刈りのポイントとその実際」／

「乳牛の個体写真撮影」／他

B5判 108頁

定価 本体価格 2,300円 + 税
送料350円

— 図書のお申し込みは下記まで —

株式会社 北海道協同組合通信社
デ ィ マ ン 社

管理部

〒060-0004 札幌市中央区北4条西13丁目

☎ 011(209)1003

FAX 011(271)5515

e-mail kanri@dairyman.co.jp

※ホームページからも雑誌・書籍の注文が可能です。 <http://dairyman.aispr.jp/>