

アフリカ理解プロジェクト

第6回「アフリカの食と食材」セミナー報告書

講座名：日本に伝播したアフリカ起源の栽培植物と料理
～こんな作物もアフリカからやって来た～

講師：木俣 美樹男

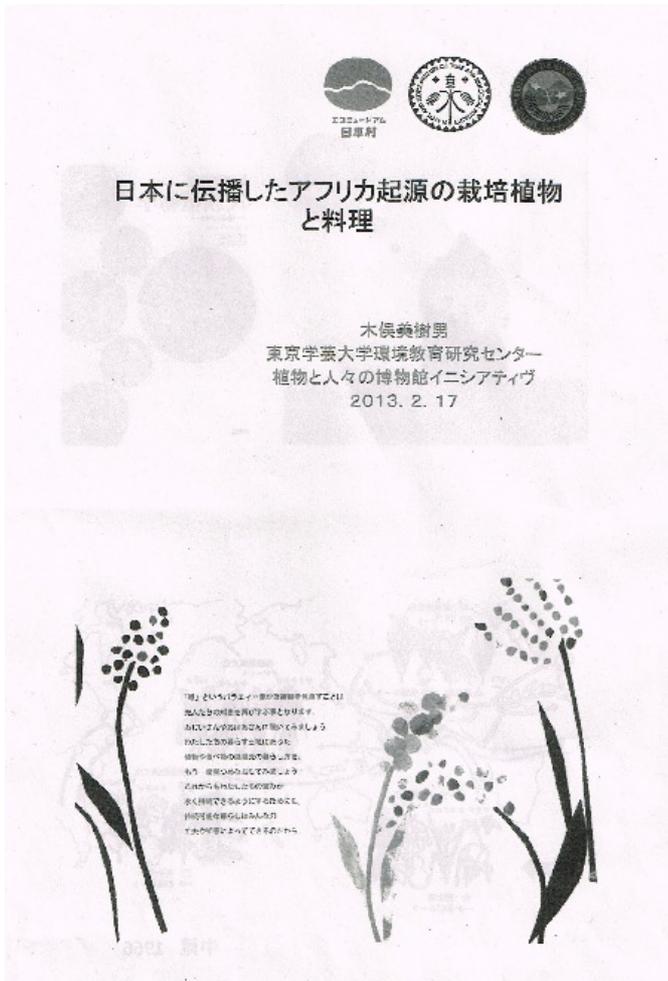
開催日時：2013年2月17日（日）13:00-14:30

開催場所：JICA 横浜

はじめに

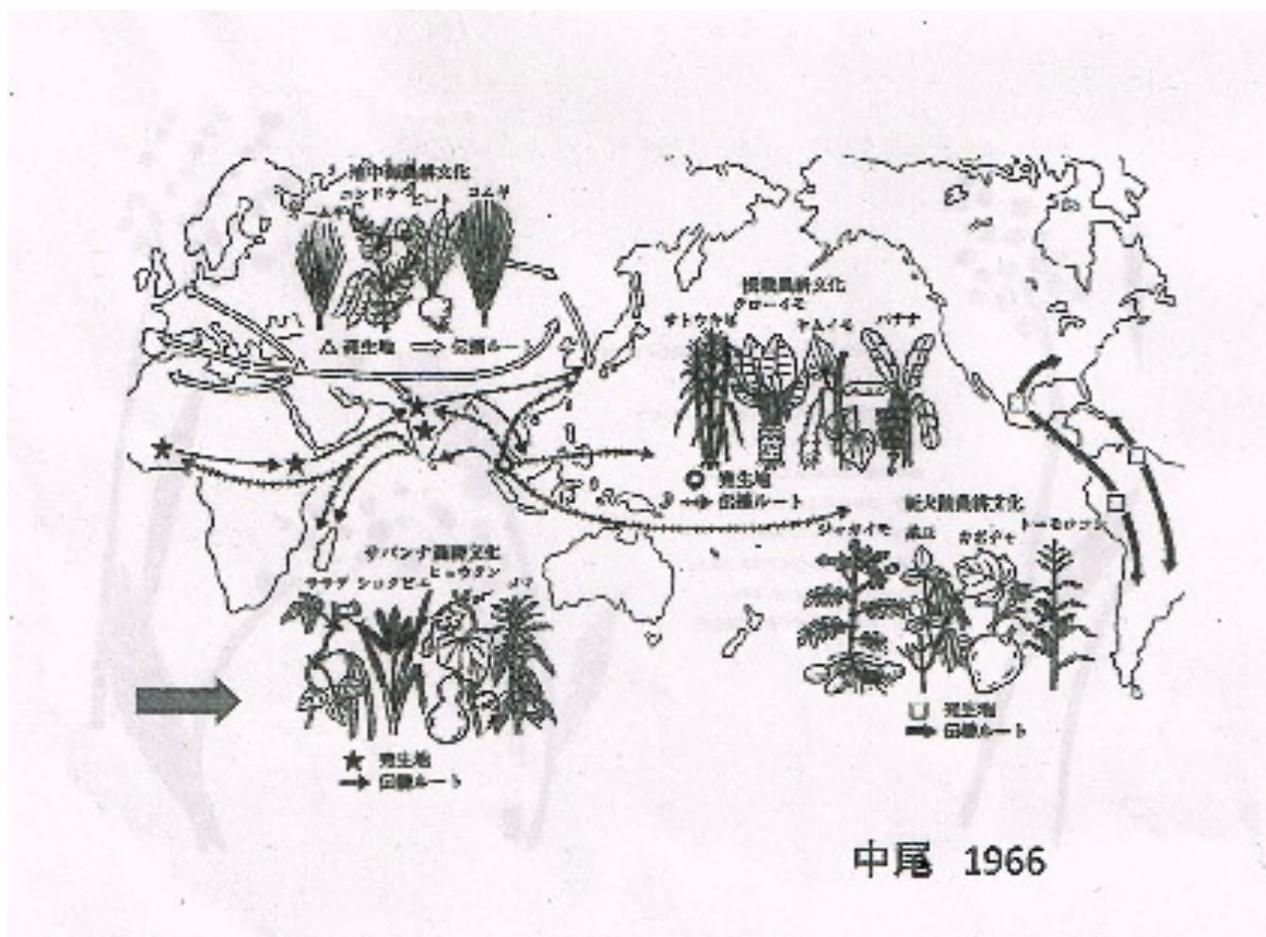
「雑穀」というと、鳥の餌などといった、マイナスイメージが多くの人にありませんか？

雑穀と一言で表されるけれど、その種類は実に多く、雑穀の起源の多くはアフリカやアジアです。アフリカ起源の雑穀が、世界ではどれだけ、どのように食べられているのでしょうか。また、人類がどのように農耕を始めたかという関心事は、その穀物の起源をたどることに起因します。



1. 気候と雑穀

穀物の起源を考えるにあたり、生育地の気候の特徴を捉えることが必要です。なぜなら、地中海気候、サバンナ気候、熱帯気候など気候、降水量などの影響を多いに受けるからです。図は、穀物の発生地と伝播ルートを表しています。アフリカやインドが発生地穀物には、ササゲ、シコクビエ、ヒョウタン、ゴマなどがあり、サバンナ農耕文化と呼ばれます。これら穀物の発生地気候は、サバンナ気候に属します。



2. 栽培植物の起源と地域

栽培植物の起源を地域別に見てみると、地域にあった穀類、マメ類、イモ類などがあることが分かります。



7. 産の分化と遺伝

表 7.4 栽培植物の起源六大中心地域と代表的な栽培植物

地	地中海-西南アジア	アフリカ	中国	東南アジア	メソアメリカ	南アメリカ
栽培植物	地中海周辺より中央アジアに亘る地域	西アフリカとアビシニア高原を中心とする地域	中国南部を除く中国中部大河流域の周辺地域	中国南部、インド、東南アジアの大陸部と島嶼部を含む地域	メキシコを中心に北アメリカから中央アメリカまでの地域	主としてアンデス山脈とその東斜面の高地を含む地域
穀類	一粒黍 二粒黍 パンコムギ オオムギ ライムギ エンバク	モロコシ シコクビネ トウジンビエ テフ アフリカイネ フォニオ	ヒエ キビ アワ ソバ ダクタンソバ	イネ ドビエ キビ アワ ハトムギ ロダミレット	トウモロコシ ヤンニンコク 類	キノア センニンコク カーフ
マメ類	エンドウ ソラマメ ヒヨコマメ レンズマメ グジスビー ルーピン	ササゲ ソラマメ バンバラナット	ダイズ アズキ	キマメ リュクトウ ブラックグラム	インゲンマメ リマビーン ペニペチイン ゲン	ナンキンマメ インゲンマメ リマビーン
イモ類		ヤムイモ類数種	ヤマノイモ類	サトイモ ダイショ	サツマイモ クズウコン	キャッサバ ジャガイモ オカ ヤウチャイ
蔬菜類	キャベツ タマネギ ニラ レタス パセリ	オクラ	ハクサイ*	ナス キウリ	トウガラシ カボチャ トマト ハヤトウリ	トウガラシ類 セイヨウカボ チャ
根菜類	ニンジン ダイコン カブ、ビート		カブ* ダイコン*			
油料植物	セイヨウアブラナ カラシナ ペニバナ アマ オリーブ	アブラヤシ スタ ヒマ	アブラナ*	ココヤシ ゴマ	リクチメン (陸地産) トマリ	カイトウメン (海島産) ナンキンマメ
果物類	リンゴ ナシ ブドウ イチジク アズキ スモモ サクランボ ザクロ ナツメヤシ メロン*	スイカ メロン パオパオ	スモモ モモ アンズ ナシ カキ メロン*	カンキツ類 レモン ライム パライツ ドリアン マンゴー バナナ ランブータン	アボカド サボシチ	パイナップル パイア グアバ
堅果類	セイヨウハシバミ セイヨウクルミ ピスタチオ アーモンド		クリ ハシバミ クルミ			カシュナット ブラジルナット
香辛料	イソンド ウイキョウ ヒメウイキョウ コエンドロ クミン アニス	マラグエーテ	ワサビ サンショ	コショウ チツノグ チュウジ カルダモン ウコン ショウガ	トウガラシ ペニララン	トウガラシ類
繊維植物	アサ アマ	ワタの1種	ラミー ワタの1種	ココヤシ ジュート ケナフ マニラアサ	リクチメン (陸地産) サイザル	カイトウメン (海島産)
薬用植物 飲料植物	ジギタリス ペラドンテ	コーヒーノキ チャット	チャウセンニ ンジン	チャ ベテノ センナ	カカオ	タバコ マテチャ ココ
その他	アルファルファ オーチャードグラス デモシー	ヒュータン タマリンド アビシニアバナナ	モウソウチク マダケ クワイ	サトウキビ サゴヤシ コンニャク	ヒュータン*	ヒュータン* パラゴムノキ ダリスグラス

* 印は二次分化中心地域を示す。

アフリカ起源の穀物と言えば、トウジンビエとモロコシの研究が進んでいます。これは、アフリカの人口増加に伴うものです。日本でも雑穀は、最近では健康食として、高級食として米より高く売っています。

また、アフリカでは新しいものを取り入れつつ、伝統的なものを大事にしようという動きがあります。バイオバーシティ・インターナショナルでは、在来種品種を大事にするような提案を行っています。さらに、品種改良の為の種は、購入することが法律上決められています。そうではなく、自分たちで在来種を集めて増やしていこう、という提案も積極的に行っています。

3. アフリカの雑穀とマメ／日本における雑穀

アフリカの雑穀とマメ

<ul style="list-style-type: none"> • 雑穀 シコクビエ <i>Eleusine coracana</i> (東アフリカ) モロコシ <i>Sorghum bicolor</i> トウジンビエ <i>Pennisetum americanum</i> テフ <i>Eragrostis abyssinica</i> (エチオピア) アフリカイネ <i>Oryza glaberrima</i> (西アフリカ) フォニオ <i>Digitaria cruciata</i> ブラックフォニオ <i>Digitaria iburua</i> アニマルフォニオ <i>Brachiaria deflexa</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • マメ ササゲ <i>Vigna unguiculata</i> パンバラビーン <i>Voandzeia subterranea</i> 西アフリカニ ジェール ゼオカルパビーン <i>Kerstingiella geocarpa</i> ニ ジェール中流 モスビーン <i>Vigna aconitifolia</i> マツペ <i>Vigna mungo</i> リョクトウ <i>Vigna radiata</i> ホースグラム <i>Dolichos biflous</i>
--	---

例えば、京都では、ササゲはご先祖にお供えする為のもので、広く売られています。京都では、伝統食として大切にされています。

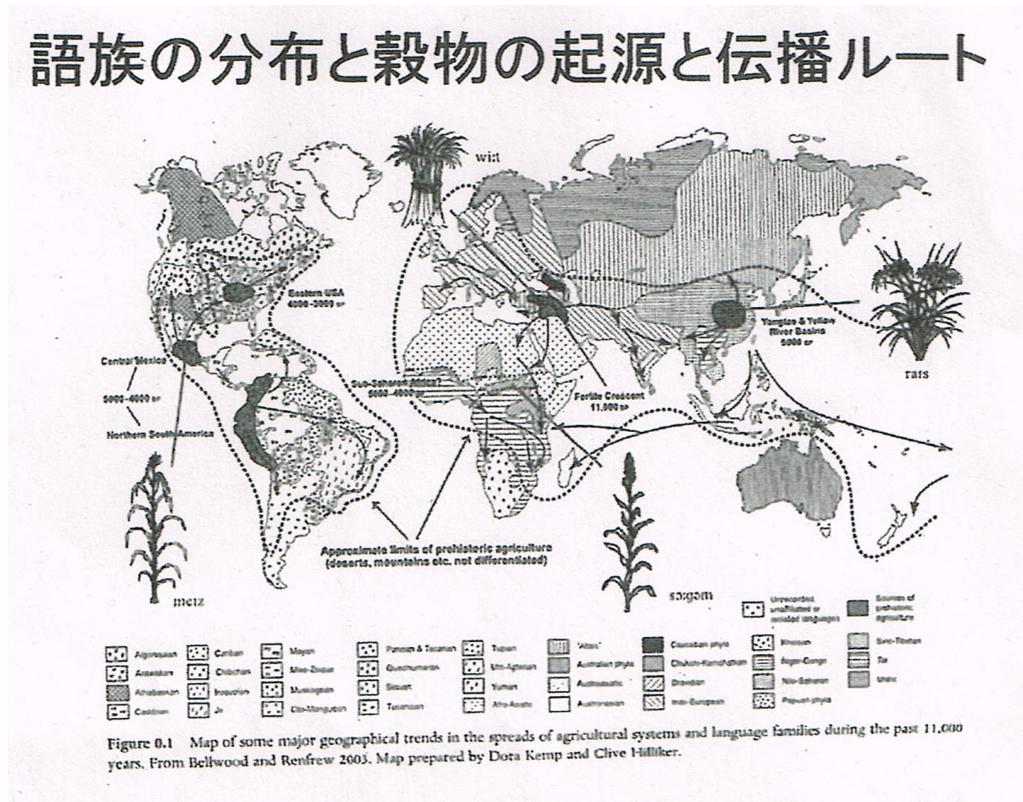
雑穀から蕎麦を作ったり、お雑煮にモロコシでできたモチを入れたりもします。

これらは、アフリカ起源の食物で、しかも日本では高級食として扱われています。

インドではいろんな品種を持ち揃えています。これは、ききんが起きると種が絶えてしまうことを避けるためです。

4. 語族の分布

雑穀の語族と地域にも関係性があります。穀物の起源と伝播ルート、および語族の分布は下図のようです。



5. まとめ

雑穀は種類が多くて定義が難しいです。阪本氏によると、サバンナ気候で、夏に生育するものを雑穀としていますが、それにあてはまらない雑穀もあります。ですから、雑穀の起源と言語、あるいは人間の生活から、雑穀を理解することよいのではないかと思います。