

# 生活の中のソルガム酒

ーブルキナファソ、ザブレ県における事例からー

浅 野 史 代

## 1. はじめに

アフリカ諸国には様々な地酒がある。例えば、ケニアではメイズやミレットから作る穀物酒、ナイジェリアではヤシ酒がある。ヤシ酒の場合、ヤシの幹に傷をつけ、そこにピンをくくりつけておけば、翌朝には樹液を収集でき、昼までには自然に発酵して酒になるという。西アフリカに位置するブルキナファソにも赤ソルガムで作られる、ブルキナファソのフランス語で「ドーロー」<sup>1</sup> と呼ばれる、酸味のある赤茶色の地酒がある。筆者がブルキナファソのザブレ県に滞在中、様々な場面においてこのドーローと関わってきた。それは、市場であったり、祭りの席や農作業においてであったりした。本稿では、このドーローに焦点を当て、人々の生活の中にどのようにドーローが位置付けられているのかについて考察する。

## 2. 調査地ザブレ県の概要

滞在していたザブレ県は首都のワガドゥグから南へ185kmのところに位置し、ガーナ国境までは約30kmである。ザブレ県は典型的なスーダン型の気候に属し、一年が明瞭な雨季と乾季に区分される<sup>2</sup>。1993～1997年の年平均降雨量は883mmであるが、年々降雨量は減少しているようであるという人々の声が多かった。気温は日中40度近くまで上がる日もしばしばあり、太陽は容赦なく大地を照り付ける。

1985年の政府が行った調査によると、ザブレ県には84274人が居住しており、人口増加率は年間2.8%である。現在は10万人を超えている。ザブレ中心部の戸数は300～350戸であり、人口は2000人程度と推測される。居住者は農耕民であるビ

サ族が最も多く半数以上を占めており、次いでブルキナファソの多数民族であるモシ族、ザブレ県よりさらにガーナ寄りに居住しているクサーシ族、そしてこの地域では唯一の牧畜民であるフルベ族も居住している多民族地域となっている。宗教に関しても、最も信仰されているのはカトリックであるが、ムスリム、プロテスタント信者も多い。宗教対立などは皆無である。在来宗教を信仰している人も見られるが、キリスト教やイスラムへの改宗が目立ち、信仰者は減少している。

### 3. ソルガム酒、「ドーロー」

#### 3.1 ドーローとは

アフリカの地酒類は醸造酒と蒸留酒に分けられる<sup>3</sup>。ドーローは醸造酒にあたり、その中でも複発酵酒に分類される<sup>4</sup>。ザブレ中心部近辺の畑で最もよく見かける作物は落花生に次いで赤ソルガムである。赤ソルガムの生産高はブルキナファソ45州のうちザブレ県が属するブルグ州が第1位である<sup>5</sup>。主食であるトー<sup>6</sup>を作るのに赤ソルガムを用いる家庭もあるようだが、それほど多くはない。赤ソルガムは専らドーローを作るために耕作されている。

##### 3.1.1 飲酒の規制

ドーローを公に飲むのは在来宗教信仰者とカトリックのみであるが、プロテスタントの信徒もまれに見かけることがある。首都ではムスリムもアルコールを飲む人が多くなってきているが、ザブレ県においてムスリムがアルコールを飲んでいる姿を見かけることはなかった。

ザブレ周辺地域では、婚姻後、女性は夫の宗教に改宗しなければならない慣習がある。婚姻前は好きなようにドーローを飲むことができた女性が、ムスリムの男性と結婚すると、婚姻後は一切飲めなくなる。イスラムに改宗した女性は市場などのドーロー屋には顔を出すこともしない。ある女性はドーローが大好きで毎日大量に飲んでいたのであるが、改宗後は一滴も飲んでいないという徹底振りであった。飲みたいくはないかという筆者の質問にも、私のように心が強ければ大丈夫と答えた。

### 3.1.2 ドーローの栄養

ドーローは穀物から作られているためカロリーが高いが、カロリー源として飲まれているだけではない。ドーローにはビタミンが豊富に含まれている。さらに、発酵中に微生物が作ると考えられているチアミン、リボフラビン、ニコチン酸が豊富であり、ソルガム酒を飲む人の間で、ビタミンB不足によるペラグラ患者<sup>7</sup>は見られないという（米屋・宮本1999）。

主食のトーは一般的にソルガムで作られていたが、メイズの栽培が普及して以来、メイズのトーが主流になってきた。メイズで作るトーのほうが、見た目にもより白くて美しく、味も好まれている。メイズを主食としている文化ではビタミンB1不足に陥る可能性が高いとされている。しかし、ビタミンを多く含むドーローを飲むことで不足しがちな栄養を摂取できる。ザブレ県に居住する人々もドーローにビタミンが多く含まれていることを知っており、乳幼児からドーローを飲ませている親もめずらしくはない。

### 3.2 ドーローの製造方法

ドーローの製造過程は少々複雑であり、次の6つの行程で行われる。

#### ①ソルガムの発芽

まず、脱穀した赤ソルガムはおよそ3日間、乾燥させないように、定期的に湿らせて発芽させる。

#### ②粉砕

次に発芽させたソルガムを3日間天日で乾燥させた後、石ですりつぶすように粉砕する。

#### ③酸発酵

粉砕したソルガムに水を加えて2時間ほど手で混ぜる。

#### ④糖化

鍋に移し、2、3時間沸騰させ、さらに8時間ほど火にかける。その後、アルコールが発生していないドーローを少量取り出しておく<sup>8</sup>。

#### ⑤アルコール発酵

かめに移し変え、ビサ語で「ニンニョ」と呼ばれる酵母を加え、一晩アルコールを発酵させる。



## ⑥濾過

翌朝、次回ドーローを作るときのために上面発酵したニンニョを少量取り出した後、ミレットやソルガムの茎で作った籠で濾過し、ドーローの完成となる。

製造過程が同様でも、ソルガムの実の大きさによって味が異なり、小さい実で作成したドーローがより好まれる。ドーローは保存が難しく、完成した当日にすべて消費するのが望ましい。完成後もアルコール発酵は続いており、特に暑いときには発酵が進みやすく、夕方にはアルコール度が高くなっている。



写真1 ドーローの濾過

## 3.3 ドーローの作り手

人々は穀物や家畜を売ることによって現金収入を得ている。基本的に穀物は女性が、家畜は男性が市場へ売りに行く。世帯において、すべての売り上げはいったん夫の手元に集められ、その中から生活費としていくらかが妻に渡される。毎日の食費や日用雑貨費に加えて、子どもの教育費、医療費、冠婚葬祭費などの出費があり、夫から渡される金額ではとても賄いきれない。不足分の費用は女性が工面しなければならず、女性は市場へ穀物や野菜を売りに行ったり、揚げ菓子を作って売り歩くなどして、現金収入を得ている。そのような女性にとって、ドーロー作りは現金収入方法の一つとなっている。

ドーローを作ることができるのはカトリックと在来宗教を信仰している女性のみ<sup>9</sup>である。宗教上の規制と女性であることを除けば、ドーローの作り手の規則はなく、誰でも作ることができる。しかし、手間がかかるドーロー作りをすべての女性が行っているわけではない。

ある女性は家で赤ソルガムを耕作している。しかし、彼女はドーローの作り手

ではない。収穫した赤ソルガムをどうするのか聞いたところによると、自分で作る代わりに第3者の女性に作ってもらうとのことであった。収穫した赤ソルガムを渡し、ドーローを作ってもらい、市場で販売する。売り上げの1割をドーローの作り手に、残り9割は彼女のものになるという。2003年は6日に一度の割合で女性にドーローを作ってもらっていたということであった。しかし、このように知人に依頼し、ドーローを作って売ってもらうことができるのも、カトリックと在来宗教信仰者のみである。

#### 4. ドーローの消費

以下では作られたドーローがどのように消費されるのかについて見ていく。ドーローの消費は販売と贈与に明確に分けられる。現金を伴う販売は市場などでのドーロー屋、現金を伴わない贈与では祭りや農業労働があげられる。

##### 4.1 販売されるドーロー

ザブレでは3日に一度市場が立つ。市場の立つ日には10km圏内の村々から女性が思い思いの品物を頭に乘せ歩いてくる。近隣の村々の間ではザブレ市場が最も大きく、木の枝に日よけのわらを乗せた程度の一軒一軒区切りがある店だけでも100近くにのぼる。穀物や野菜を売る女性は地べたに座り、布を広げた上に品物をのせている。

ザブレ市場には毎回10～15軒のドーロー屋が出ている。どのドーロー屋も繁盛しているのだが、その中でも最も多く客が集まっていたドーロー屋において直接観察を行った。ドーロー屋の主人は42歳で、身分証名証の職業欄には「主婦」と記載されていた。

##### 4.1.1 ドーロー屋

ドーロー、ひょうたんで作った器、水などを牽いたロバが10時頃から続々と市場に到着し、店支度が始まる。調査を行った日には、11時に11軒のドーロー屋が店を開けていた。調査対象の店では、12時半、ドーローを乗せたロバが到着した。午後1時20分、開店準備が整い、店開きとなった。ドーロー屋は中央に100ℓ以上のドーローが入った青いポリバケツを置き、女主人がカリバスに汲み、客に渡



すというのが一般的である。調査を行った店では、娘2人が手伝っており、主人が汲んだドーローを客に渡していた。客に手渡すときには必ず礼儀として客よりも低い姿勢で手渡さなければならない。また、ドーローを客に渡す前に一口飲む習慣がある。客からタバコを購入してくるよう頼まれることもしばしばあった。

店囲いに沿ってセメント塗りの台があり、客はそこに座って飲む。つめて座ると25人程度座れる広さである。店には常時30人ほどの客がおり、座れない客は立って飲むか、店の外で飲んでいた。

調査開始から約4時間後の午後5時15分までに延べ223人がこのドーロー屋を訪れた。男性105人、女性118人であり、女性が男性を上回っていた。人前ではあまり飲食をしない習慣がアフリカには多いというが、少なくともザブレにおいては女性が男性と同様に外で飲んでいても咎める習慣はない。子どももドーローが好きだが外で飲むことはせず、親が土産に持ち帰ったドーローを家で飲むのが一般的である。ドーロー屋には男性同士、女性同士で来る客が大半であり、座って飲んでいるときにも、知人以外の異性に話しかける姿はそれほど多く見かけなかった。

#### 4.1.2 ドーローの値段

ドーローはひょうたんの器半分ほどが25CFAフラン<sup>11</sup>で、ひょうたんの器一杯が50CFAフラン、1ℓは100CFAフラン、2ℓは200CFAフランという価格設定になっており、どの店でも同様である。1ℓのドーローはビンに、2ℓのドーローはあらかじめプラスチック容器に入れられている。1、2ℓのドーローは持ち帰りができ、ビンや容器は次回の市場のときに返せばよい。

ひょうたん半分ほどで500ml近く



写真2 ドーロー屋  
右端の女性が店の主人

のドーローが入ることを考慮すると、リットルで購入するのは割高であるが、大半のリットル単位のドーローは定期的に収入がある人や地位の高い人などが購入していた。

#### 4.1.3 ドーロー屋の利益

この日の販売は、25CFAフランが176杯、50CFAフランが15杯、100CFAフランが36本、200CFAフランが8本で合計は10350CFAフランの売り上げであった。しかし、1杯目のドーローは基本的に歓迎の意味があり無料である。2杯目以降のドーローを客は支払うのだが、収入が多い人は1杯目のドーローから支払っていた。

友人や知人は後払いが多く、一元客は前払いで支払っていた。主人が汲むドーローの量も知り合いのほうが見た目にも多いことがわかる。25CFAフランの176杯のうち半数近くはもてなしのドーローであった。このことを考慮すると、売り上げは8000CFAフラン程度になる。

ドーロー1ℓの作成につき180～360gの赤ソルガムを必要とする。1ℓ作るのに必要な赤ソルガムを270gと仮定し、販売したドーロー約150ℓを作るのに必要な赤ソルガムを計算すると約40kgである。ザブレでの赤ソルガムは、穀物を測る「ヨルバ」と呼ばれる金属のボウルに山盛り約2.5kgが平均150CFAフラン程度で売られており、40kgでは2400CFAフランになる。必要な薪代や水代を考慮しても、ドーロー作りにはかなりの利益がある。

飲み終えたひょうたんの器にはニンニョが残る。家庭内で飲む場合には捨ててしまうのだが、ドーロー屋では容器に保存しておく。店が終わるころには約5ℓのニンニョが集まっている。このニンニョは乾燥させた後、販売する。乾燥させたニンニョは調味料の一種としてソースに利用されるのだ。

#### 4.1.4 ドーロー屋における贈与

100CFAフランや200CFAフランのドーローは2人以上で飲むことが多い。知り合いを見かけて店に入ってきて、友人同士で25CFAフランのドーローを3人以上で回して飲む姿も多く見かけた。一人がこの店の分を支払い、次の店では異なる人が支払うという。見知らぬ人でも隣に座っている人にはひょうたんの器を回すことが多い。同じひょうたんの器のドーローを飲むことによって、「友人」、



「兄弟」の契りを交わすという意味が含まれているという。223人の客に対して191杯、44本のドーローしか出ていないのは、このような理由であるからだ。

## 4.2 贈与されるドーロー

### 4.2.1 祭り

農閑期を利用して行われる結婚式や葬式<sup>12</sup>、カトリックの祝いなどには料理とともにドーローが振舞われる。しかし、近年、祝いの席では西洋ビールが好まれるようになっており、客人にはまずビールが振舞われる。ドーローは客人がビールを飲み終えてから振舞う。ビールが優先されるのは、西洋ビールがドーローより遥かに高価なものであるということが理由に挙げられる。

伝統的首長が行う、雨乞いの儀式やその他様々な供儀においてもドーローが飲まれる。供儀の際には首長の第1夫人しかドーローを作ることができないという規則がある。供儀は内密に行われることが多く、そのためドーローを飲むことができるのは、供儀に参加する首長の周りに仕える人々のみであり、男性に限られている。

### 4.2.2 農業労働

落花生は播種、除草、収穫を通して、ソルガムやコメは収穫時といった農作業の際にはビサ語で「ダンニダレ」と呼ばれる共同労働が行われる。これは日本の「結」のようなものである。畑の所有者である夫婦がそれぞれ知人に依頼し作業を手伝ってもらう。手伝ってくれた人の畑には世帯の誰かがお返しの労働をしに行く。作業時間を事細かに記録するわけではないため、緩やかな相互援助である。

ダンニダレの時には、必ず昼食とドーローが振舞われる。労働の報酬というわけだ。人々はドーローを飲みながら歌を歌い、ほろ酔い気分で農作業を行うため、ずいぶんと賑やかである。収穫の作業は他の作業と比較して最も労働量が大きく、人々は協力して作業を効率よく行なっていく。落花生やコメの収穫には40人近くでの作業となることもあり、畑の所有者は100ℓものドーローを準備する。

ダンニダレの際にはムスリムやプロテスタントが畑の所有者であっても、来てくれた人々にドーローを振舞わなければならない。ドーローの作り手でない女性や宗教上作ることができない女性は、赤ソルガムを渡してドーローの作り手の知人に依頼し作ってもらう。ザブレでは、このダンニダレの際に振舞うドーローの



ために赤ソルガムを栽培している家庭が少なくない。しかし、ダンニダレでドーローを飲むことができるのは、やはりカトリック、在来宗教を信仰している人のみである。

## 5. おわりに

栄養面においてもカロリー源としてはもちろんであるが、ビタミン不足を解消する飲み物として、ドーローは珍重されるべきものである。さらに、副収入を得なければならない女性の立場からみると、ドーロー作りはよい収入源になっていることが明らかになった。ドーローの消費という側面からはドーロー屋での販売されるドーロー、祭りや農作業における贈与されるドーローに区分できる。飲み手側からすると、ドーロー屋は交友関係を深める交流の場であると言える。労働空間においては、ドーローを飲みながら、ともに労働をし終えたという団結が人々の間でできあがっている。このような場では、ドーローが人々の関係をより円滑かつ密接なものにしている。

以上のように、ドーローに注目してみると、ドーローが取り結ぶザブレの人々の生活を描けた。今後はさらに、ドーローの作り手に注目し、世帯の収入や彼女たちの社会的位置付けなどを調査していきたい。

## 注釈

- 1 ドーローをブルキナファソの多数民族のモシ語で「ラム」、調査地のビサ語では「ベ」という。
- 2 乾季は11～4月までで、雨季の5～10月は強風とともに激しい雨が降る。
- 3 ナイジェリア、ガーナ、カメルーンではヤシ酒を蒸留したものがあり、アルコール含量は30%前後である。また、ケニアにも蒸留酒があるが、アフリカでの蒸留酒については製造中止になった例が多く、蒸留酒に関する文献はわずかである。(米屋・宮本1999: p85)
- 4 醸造酒は単発酵酒と複発酵酒に区別される。単発酵酒は原料に糖が含まれており、酵

母を加えるだけでアルコール発酵が可能である。穀類などを原料とする場合は、まずでんぷん質を糖化させてから酵母を加えて発酵させる。これを複発酵酒という。単発酵酒にはヤシ酒やバナナ酒、蜂蜜酒などがある。複発酵酒には小麦、メイズ、ソルガムなどの穀物酒が分類される。

- 5 2003年の生産高は32334 tである。
- 6 トーとはソルガムやメイズの粉を水で溶き、練ったものである。ソルガムには赤ソルガム・白ソルガムがあるが、トーには白ソルガムが多く利用されている。
- 7 ペラグラとは、皮膚病の一種であり、さらに神経、消化器障害を併発する疾患であり、ビタミンB複合体、ニコチン酸の欠乏が原因とされる病気である。
- 8 基本的にアルコールがあまり飲めない人のためであり、時にはムスリムやプロテスタントが飲むこともある。
- 9 杉村が調査したザイルのオマレ村ではヤシ酒作りは男性のみとされている。(杉村2004)
- 10 安溪が行ったソンゴラ族の酒つくりの調査によると、1杯目の酒を「毒見」の意味で飲み干す習慣があるという(安溪1987)が、筆者が行った調査では「味を確かめる」という返答はあったが、「毒見」をしているという返答はなかった。
- 11 1ユーロは約656 CFAフランであり、1ユーロ約135円として計算すると25 CFAフランは日本円で約5円になる。
- 12 第1葬は亡くなった当日または翌日に行われるが、第2葬は農閑期を利用して行われる。亡くなってから3、4ヵ月後に行われることが多い。

## 参考文献

- 安溪貴子 1987 「中央アフリカ・ソンゴラ族の酒つくりーその技術誌と生活誌ー」 和田正平編『アフリカ：民族学的研究』同朋舎
- 米屋武文・宮本拓 1999 「アフリカの伝統的酒類」 『静岡県立大学短期大学部研究紀要』13-1号
- 杉村和彦 2004 『アフリカ農民の経済ー組織原理の地域比較ー』世界思想社
- 杉山祐子 1996 「離婚したって大丈夫ーファーム化の進展による生活の変化とベンバ女性の現在ー」 和田正平編『アフリカ女性の民族誌ー伝統と近代化のはざまでー』明石書店
- 端信行 1981 『サバンナの農民ーアフリカ文化史への序章ー』中公新書

(あさの ふみよ 比較人文学)