

## ブルキナファソを旅して⑤ ～貧困をどうみるか？～

今日、7月10日は「納豆の日」だそうだ。という訳で、納豆の話をしてしよう。

納豆と聞けば、日本のオリジナル食材だと思っている人も多いと思う。私もずっとそう思っていた。しかし、大学入学間もない頃、中尾 佐助や佐々木 高明など、いわゆる京大グループの著作から日本文化の起源論ともいべき『照葉樹林文化論』を知った。そこには、ヒマラヤ山麓からミャンマー、ラオス、華南を経て日本につながる帯状に「共通文化」が存在することが指摘されていた。その「共通文化」の核が、茶と並んで納豆だというのだ。これには、いささか知的ショックを受けた。しかも、西日本出身の私にとって、関東で生活するまでは納豆と言えば「甘納豆」であり、発酵食品の納豆は遠い存在だった。そうした中、納豆が日本独自のものでなく、インド北部から続く共通文化であり、弥生時代には日本に伝わっていたことを知ったのだ。

その後、納豆菌の粘性に着目したγ-GDP遺伝子解析によって納豆の起源地を推測する研究があることも学んだ(原1990)。簡単に言えば、納豆の糸引く長さを調べる研究である。その後も納豆起源地に関する研究は、次世代へと受け継がれ、多くのデータが蓄積された。吉田 集而や石毛直道らは、東南アジアでの薬学や農学・加工法をもとに文化人類学的な徹底したフィールドワークによって、その起源地を探っていった。さらに横山 香の研究により、納豆の起源地は一元的なものではなく、また家庭的な加工法と量産による加工法では、菌のつけ方にも違いがあることがわかった。結果として、多元的な起源地の存在が解明されたことになる(図4)。

しかし、こうした中、西アフリカのナイジェリア、コートジボワール、ブルキナファソなどにも納豆に似た食品があることが 筑波大学で開催された研究会で報告され、日本の研究者たちを驚かせた(1986)。それは西アフリカのサバンナと呼ばれる草原でよく見られるマメ科の樹木ヒロハフサ マメノキ *Parkia biglobosa* (英語名 *Locust bean*) を、完熟発酵させたものであった。これは、日本で見られる植物でいえば、ネムノキの実やモロッコインゲンのように扁平した実で、ナイジェリア北西部のハウサ語では「ダワダワ」、南西部のヨルバ語では「イルー」と呼ばれる。同じ豆を用いた納豆臭のする発酵食品は、ベニンでは「アフィティ」、セネガルのウォロフ語では「ネテトゥ」という。コートジボワールやブルキナファソでは、ジュラ語で「スンバラ」と呼

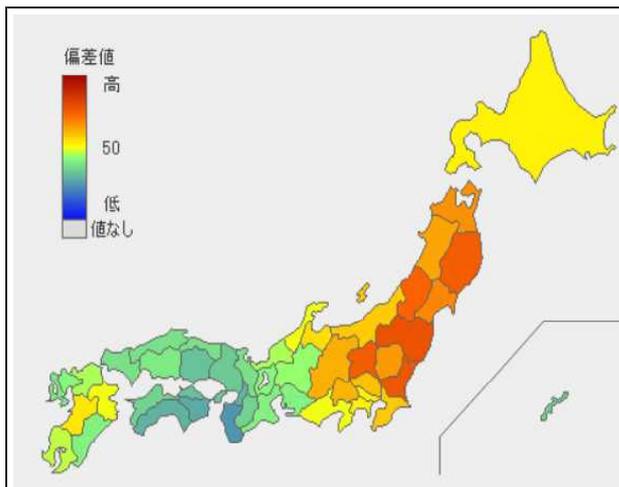


図1 総務省の家計調査(2016)による都道府県別納豆消費量ランキング。 [https://todo-ran.com/t/kiji/11\\_483](https://todo-ran.com/t/kiji/11_483)  
(最終更新日:2019年5月7日)

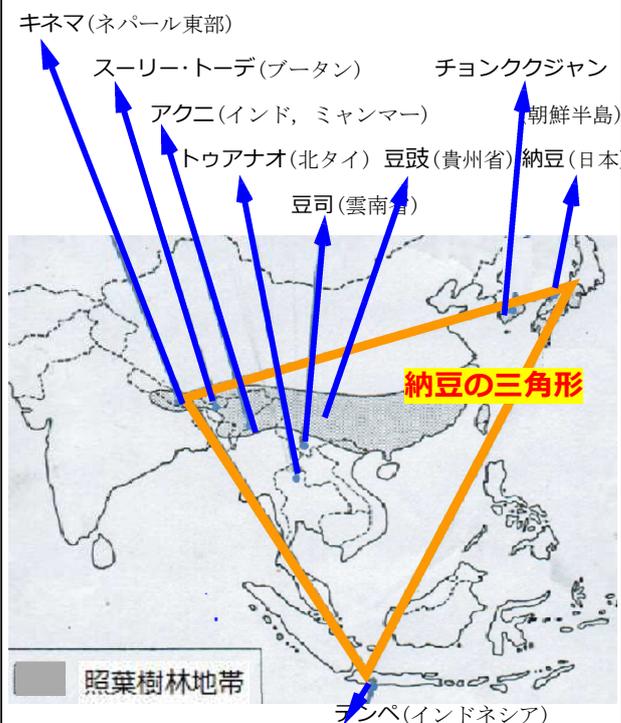


図2 納豆の大三角形 中尾(1972)を改編

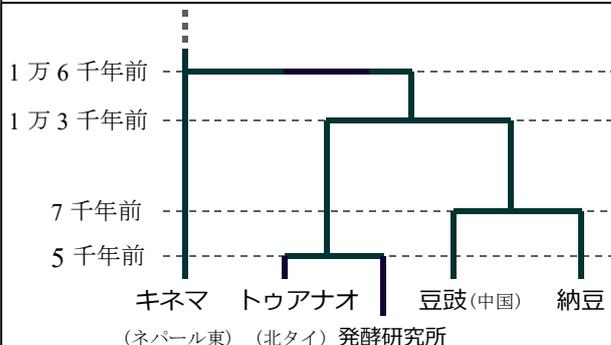


図3 アジアの納豆族から分離した納豆菌プラスミドの系統樹 原(1990)を改編

ばれる。また、モシ語では「カルーゴ」、セネガルのウオロフ語では「ネテトウ」という。

ヒロハフサマメノキの実は、乾季の終わりうだるような暑さとなる4～6月に結実する。採取した鞘から種子を取り出し、洗って乾かす。これを鍋で煮て実を乾燥させ、種子と果肉を採取する。鞘から取り出し豆を取り出し再度乾かして、また煮る。その後で、叩いて種子を砕き、容器に入れて発酵させる。発酵に使われるのは、納豆菌と同じ仲間の枯草菌こそうきんで、強い酸味がある。発酵して山羊の糞のように黒い粒状になったものを、ゴルフボール大の小さなボール状に丸めて乾燥させる。発酵すると、チーズのような強烈な匂いがする。この種子を通常、スープやシチューに加えたりする。匂いは日本の納豆に近いが、使い方としては味噌に似ている。

こうした納豆に似た食材がアフリカで見られたことは何を意味するのだろうか。東南アジアを原産地とする納豆は、材料である大豆と、納豆菌を生み出した稲(稲わら)がむすびついて生まれた。本来、大豆は生で食べると下痢をするが、納豆菌とむすびついたことで安全な保存食として普及した。一方、東アジアから遠く離れたアフリカの地でも、タンパク質を多く含む豆に火を通す加工法(調理)が生まれた。人類の祖先は、遠く大地を焼く山火事(野火)との遭遇によって、経験的にこの調理法を手に入れたと考えられている。

こうした納豆の起源を徹底した現地訪問によって解明しようとしていう在野の研究者がいる。早稲田大学探検部OBの高野秀行であり、今夏には『アフリカの納豆』を上程するという。出版を楽しみに待ちたい。

さて、スンバラは、大抵のマーケットで売られている。臭いは、かなりきついが、チャック付きビニール袋に入れて、無理して持って帰った。未だに私の部屋にあり、家族から迷惑がられているが、近いうちに調理してみようと思う。

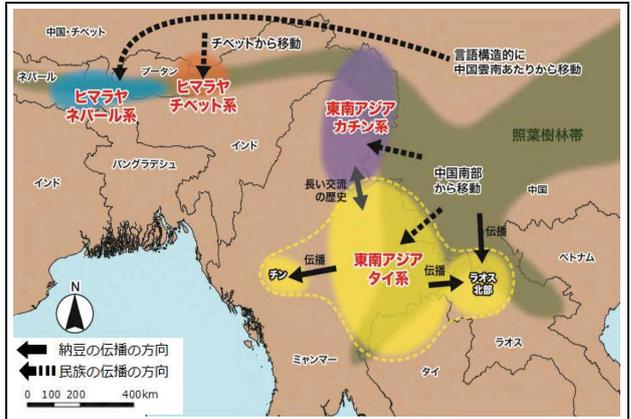


図4 納豆の起源仮説

横山(2014)による



図5 ヒロハフサマメノキ(右はマリの切手より)



図6 ブルキナファソのスンバラ



図6 スンバラを使った料理

- \*中尾 佐助[1972]『料理の起源』NHK出版、NHKブックス(吉川弘文館に2012再販)
- \*川田 順造[1979]『サバンナの博物誌』新潮選書(ちくま文庫に1991再録)
- \*原 敏夫[1990]納豆のルーツを求めて「化学と生物」Vol. 28-No. 10, pp. 676-681
- \*中尾 佐助[1993]『農業起源をたずねる旅 ニジェールからナイルへ』岩波書店
- \*吉田 よし子[2000]『マメな豆の話 世界の豆食文化をたずねて』平凡社新書
- \*横山 智[2014]『納豆の起源』NHK出版、NHKブックス
- \*清水 貴夫[2019]『ブルキナファソを喰う!—アフリカ人類学者の西アフリカ「食」のガイド・ブッカー』あいり出版
- \*高野 秀行[2020]『謎のアジア納豆 そして帰ってきた〈日本納豆〉』新潮文庫