



## 7月

### 論説

#### 不況に立ち向かう、大地の知恵

イタリアの農家らは近年60年間で最も厳しい苦境に置かれています。この状況は完全な静寂と、あらゆるコミュニケーション手段の関心外の中で起こっています。すべての原材料の価格は史上最低にまで落ち込み、何を栽培しようが飼育しようがに関わりなく農家らは赤字生産を行っています。原因は様々で、景気変動に関わるものでもありシステムに起因するものでもありますが、中でも農夫らが自主性および生産物のクオリティに基づき価格設定をする能力を失ったことが目に留まります。アグロインダストリーや単一栽培、組織された大型流通サービス用のモデルが農家を挫折へと導くのです。このモデルとはエコロジーの観点から持続可能でないだけでなく、百姓らにとっては経済面で最悪の状況となりつつあります。

この他の事実も今更目を見張るものでもありません：世界の他の - アグロインダストリーが最大の発展と普及を遂げた国々 - でも、システムがどう機能するのか私たちは十分に理解しました。土着品種を排除して大規模産業が好むものと差し替え、持続不可能な方法で生産を増大することに農家らは初めは納得するものの、こうした経済活動はいずれ機能なくなり多くの中小規模農家は閉鎖に追い込まれ、より経済効果を生む者の下に吸収されていくのです。世界中の北部の全ての国々に起こった企業の集約化の典型といえるでしょう。農村は過疎化し、車ばかりが増え、人の数が減ります。やがて最終的には大企業も疲れはじめます。大商人や大型流通のみが引き取る単一商品に頼り、単一栽培と集約飼育を行います。市場におけるポジションでより優位であるためには、当然値下げをしながら、商品価格は徐々に低下低下を迫られるのです。自由市場は少数の手にのみ食べ物を運び、私たちの農村を苦しめています。このような状況では誰もこれ以上農家をしたくないのは当然です。

私たちは世界の農民を守るため、若者らが農村へ帰る気になるよう、帰る可能性を与えるべく動かねばなりません。農業は全ての文明の基礎であり、想像力と伝統をシステムに組み込み、将来を築くためにはテッラ・マードレのコミュニティらの優れた事例が必要です。スローフードはその周囲に常により多くの農民を伴い、都市住民と生産者の間に緊密な同盟を築かねばなりません。食のコミュニティと一緒に、私たちの食卓に上るものを、生産者に対して当然の尊厳といたわりを改めて示す、数多の共生産者を生み出さねばなりません。ここではあらゆる文化、辺境におれる全ての社会グループ - 原住民、若者、女性、高齢者 - が世紀の変革の主役となるでしょう。

カルロ・ペトリニ

国際スローフード会長

# 今月のプロジェクト

## プレシディオ - チョントルパのカカオ

メキシコの小規模生産者組合を応援しましょう

タバスコ州(メキシコ南東部)はカカオの歴史を代表し(なんとオルメカ文明にまで遡る、紀元前1400年頃)、今日国産カカオの80%を供給しています。中でも際立つのはチョントルパ(Chontalpa)地区で、カカオ品種でも最古の種のひとつであるクリオロ(*Criollo*)種の原因地と言われています。この地域ではカカオ栽培は農民にとって唯一の収入源ですが、ブローカーに対して非常な低価格で売らざるを得ない状況にあります。

プレシディオは2007年、生産者らの問題をより深刻化に導いた大洪水の後に生まれました。信用とマーケットへのアクセスが困難になったほか、湿気の多い場所に増殖してカカオの実に付着する菌類の一種“モニリア・ロレリ(*Monilia roreri*)”が農園内に広がったのです。このような状況下で、コミュニティらは土地を売り払い、国内の都市部に移り住み始めました。

タバスコ州の小規模カカオ生産者組合を支援することは、生産者らがより正当な価格で直接販売ができるよう、(近年収穫を危うくした)モニリア・ロレリ菌増殖との戦いを支え、カカオの品質改善のための技術支援をし、生産者組織を強化することを意味します。

プロジェクトを支援するには:

<http://www.slowfood.com/donate/pagine/ita/progetti.lasso?-idp=019>

## キーワード

### 原住民

原住民族とは、特定の土地にもとから住んでいた住民であり、他の社会とは異なる独自の文化、言語、習慣を持ち、これらは文明との接触を持つ前に発展したものです。より広義に、相互接続的に述べるならば、西洋文化と統合したものと言ってよいでしょう。歴史の中で原住民らは度々抑圧されてきました。土地の押収、追放、独自の文化の廃止、中には大量殺戮にまで及ぶこともありました。彼らの文化の存続は、- 文化、言語、伝統 - という強力な、頻りに地理的エリアや、生活を営み依存をする環境と連結したアイデンティティに結び付けられた伝統社会の耐久力の証となるのです。

原住民の言葉は、ある特定の地方やエコシステムに属する動物の種や植物品種の原産地を示します。

世界各地でスローフードは一連のプロジェクトや事業を通じ、原住民グループの文化と資源、土着の栽培

品種や動物の生物多様性を保護するために活動しています。

# テッラ・マードレ

## テッラ・マードレに原住民族

### 2010テッラ・マードレ2010の主役、原住民コミュニティ

皆さんもうご存知のとおり、テッラ・マードレ2010での主役は疑いの余地なく原住民の方々となります。開会式は彼らにかかっており、セレモニーでのスピーチは、代表者の中から世界でも最も重要な原住民コミュニティの母語で行なわれるでしょう。生物多様性や、スローフードが保護する知識、自然と最大限の絆を築き、その資源を尊重する持続可能な暮らし方と結びつけながら、彼らもつ多重性、言語や文化の違い、彼らが伝える貴重な多様性についてここから注意を呼びかけられることを願っています。西洋社会の大半が喪ってしまった知識・意識を、改めて学び直す必要があるのです。

テッラ・マードレには数多くの原住民族の代表者が集合することでしょう。北欧のサミ族から北アフリカのベルベル人、ニュージーランドのマオリ族からチリのマプーチ族、ブラジルのグワニラ人あるいはサテレ=マウエ(Sateré-Mawé)族から中央アジアのセリ(Seri)族、そしてアフリカからプル(Peul)族とコンソ(Konso)族、といった顔ぶれです。

### サテレ=マウエとスローフード - ブラジル

スローフードとはもう長い付き合いになる人たちがいます。例えばサテレ=マウエ(Sateré-Mawé)の人々とは、カヌド(canudo)の蜜と野生のガラナの2つがプレシディオプロジェクトとなり始動されました。

ガラナ(guaraná)は原住民語では「ワラナ(waraná)」と呼ばれ、“全ての知のはじまり”を意味します。数世紀も昔からブラジルのアマゾン流域、タパジョース川(rio Tapajós)とマデイラ川(rio Madeira)に挟まれる地域で栽培されてきました。ここにはマウエのインディオたちが、ある植物品種と共存し、またこれを広めながら移動してきた先祖代々の森が広がります。このツル科植物は18世紀になってから、植物学者クリスティアン・フランツ・パウッリーニ(Christian Franz Paullini)により科学的に分類され学名を *Paullinia cupana*、またの名を *Sorbilis* といいます。マウエの事例では“栽培”と呼ぶには正確でなく、実際には“半”栽培といえます。森ではマウエ族は高さ12mにもなる野生のツル科植物 - 母なるワラナ - を尊び、この大木の足元にこぼれ落ちて芽を生やした株を集め、木々の間に見つかる草地に移植、これらを育て実がつくようにしてゆきます。

一方カヌドの蜜は全く別の事例です。神話は次のように物語ります: Anumaré Hitが天に昇ると太陽に姿を変え、妹のUniwamoniを自分の後に続くよう招きます。女はすぐにはためらったものの、ついには蜂となり、サテレ=マウエの民とともにガラナの聖なる森を世話するために地上に残ることを決意しました。この神話が数世代にわたり証言するのは、今日私たちが再発見する事実をマウエの人々は既に知っていたということです。つまり毒針をもたない野生のみつばち(多くの種に属する *melliponidi* で大きくは2つの科: *mellipone* と *trigoni* に分類される)が、アマゾンの森林に生息する少なくとも80%の植物種の受粉の責任を負っているという事実です。このような自然界の労働者による根気強い仕事なしには、森は消滅に至ることでしょう。ところがみつばちの集落は、ここから採れる大変貴重なはちみつのために(盗んで手に入れられた巣からは、巣丸ごとを壊して半リットルの野生のはちみつが搾取される)、絶えず略奪の危機に見舞われてきました。サテレ=マウエの人々は何年も前に、多少近代的な手法と組み合わせつつ、マヤに伝わる古代の養蜂技術を取り入れることを決意しました。後者の手法では、みつばちを樹木の幹の

中で飼育しながら守ることを行います。サテレ=マウエの人々は一方、地元のつながりにより作られた簡素な巣箱を積み重ね、この中ではちを飼育します。

このような事例は他にも数多く存在します。不可欠な要素を築く、特定の地域と切り離せぬ絆を持つ先祖代々の文化が、各事例の背後にあるのです。

## 大地から食卓まで...

### 原住民の声をカブける

スローフードが世界中の現住民グループを保護する組織に参加

スローフードは、政治レベルで世界中の原住民グループのスポークスマンとなり、原住民らの貴重な知識を広めるべく組成されたグループとの連携を始めようとしているところです。この活動はクリステンセン基金により支援されるもので、“*Indigenous Partnership for Agrobiodiversity and Food Sovereignty*” [農業の多様性と食糧主権のための原住民パートナーシップ] といい、スローフードおよび *Biodiversity International* [国際生物多様性団体]そして環境と発展のための国際研究所から成ります。

事業は今のところ調査の段階にあります。組織は実際に、原住民等が独自の生活様式を維持し続けられるよう、より有効なアクションラインを割り出すために代表者らそして原住民コミュニティと協力を行っているところです。“私たちは、これらのコミュニティが自らのローカルフードシステムを保護するにあたり、いかなる役割を果たしているのかを確かめようとしています。” 協同組織のコーディネーターを務めるファラン・ロイ(Phrang Roy)氏は次のようにコメントしています。“自らが暮らす大地そして自らの食糧システムと堅固に結びついている人々に出会いました。多くのコミュニティが飢餓にあえいだことがなく、自らの生活様式に本当に幸福を感じています。しかし同時に、領地は原住民から剥奪され続けていることをも分かったのです”。2010年の活動として予定されているのは特にリサーチですが、一方その先の具体的な活動は、原住民グループ自らがプロジェクトのガイドライン作成に関われるよう、彼らとのコラボレーションの始動後に決定されることになっています。

スローフードのサイト上で記事全文を読むには[ここをクリック](#)

### 大地の塩

モロッコの自由人

北アフリカ最初の住民は一般にベルベル人、より正確には “*Imazighen* (自由人)” と呼ばれます。歴史的には遊牧民族であり、村と部族連合のなかに組織され、とりわけ野生的性格が強いのが特徴です。表象と社会制度間に共通性を備え、およそ30存在する言語の一つは共用語として、また食習慣にも類似性がみられます。例えばベルベル人にとって、大麦やライ麦、小麦のクスクスは祝いの料理です。アラブ人の占領(紀元7世紀)により、アラブとベルベルの2つの文化の混合が始まり、西洋植民地化をもってこの現象は頂点へ達しました。50年代、60年代の独立時代にアラブ-ムスリム近代国家建設の動きが高まり、ベルベル人の要素は否定されはせぬもの頻繁にないがしろにされました。今日ではモーリタニアからエジプトまで、(少なくとも人口の60%が今尚ベルベル語を話す)モロッコを通過しながら、マリ、ブルキナ・ファ

ソ、ニジェール、アルジェリア、チュニジア、リビアと、ベルベルの言葉と文化の活力や思慮は著しく変化しています。

北アフリカにおけるプレシディオ・スローフードの多くはImazighen(自由人)生産者を巻き込んでいます： その一例が、新しくプレシディオに認定された、ゼッラドゥン(Zerradoun)の塩です。

モロッコ北東部の農村ゼッラドゥンでは、山がちな丘陵地帯の間にさびて赤くなった鉄板屋根が低く並んでいます。約11年前のこと、数名の女性たちがアラブ語で“協調”を意味する「アル・ウィファク (Al Wifak)」という名の協同組合を設立しようとしました。女性ら - 生産工程のあらゆる過程で絶対的な中心人物 - は、山と硬質小麦・大麦畑に囲まれた2つの溪谷の間に自然に存在する塩脈から異なるタイプの塩を採掘します。

一度採集された塩はラバの背に乗せられ、食用塩(白い塩と、クミンの実で香りをつけた塩)と、オレンジの花の香りをつけた浴用塩を生産する地元の生産者組合へ運ばれます。ピエモンテ州により支援されるプレシディオプロジェクトは、製品の品質改善、塩の粉碎工程を行う新しい粉挽き機の購入(現在使用中の機械は錆びて老朽化している)、来る10月に開催されるテッラ・マードレへの参加とサローネ・デル・グストでの製品の販売準備をサポートするため、専門技術者の派遣を計画しています。

## テッラ・マードレの声

### “話す神”からの授かりもの

**USA** - シェフであり人類学者である**ゲイ・チャンラー(Gay Chanler)**氏は、アリゾナ州ニューメキシコの原住民族、ナヴァホ族(Navajo)により何世紀も前から飼育される羊「ナヴァホ-チュロ(Navajo-Churro)」を保護するためのプレシディオプロジェクトとともに活動をしています。

北アメリカで最も大きな部族ナヴァホの人々とは、2006年以来プレシディオプロジェクトのために働いています。ナヴァホ-チュロの羊はこの部族、南西部に住むプエブロ族とスペイン人により元々飼われていた動物です。北アメリカでは家畜化され農場で飼育される一番の動物ですが、政治的判断とせんそうが原因でほぼ消滅をしかけていたところでした。私の仕事はこの種を今なお飼育するナヴァホの農家を支援することで、毎年新しい農家がプレシディオに加わるよう後押しを試みています。季節ごと、地元の家族らへ向けて一種の予約販売の形で羊肉の頒布会を企画し、こうして飼育農家と紡績業者に特別収入の機会を設けています。

ナヴァホ-チュロの羊は - スペイン人らの手でアメリカへ渡り - ナヴァホの人々にとっては非常に重要な動物です。400年もの間、ナヴァホ人の生活の糧となってきました。肉と乳は栄養源となり、毛は衣服に、それから皮革、角。それだけではありません。一旦羊を屠殺すると、飼育農家はあらゆる部位を決して無駄にすることなく利用するのです。多色を呈し二重構造になった繊維からは敷物や馬鞍の覆い、マントや衣服が織られ、また、血は腸詰め食品に利用されます。腸は巻いてグリル焼きになります。頭部は炭火焼きにして、民族の伝統食品を準備するのに使われます。

羊は天地創造の物語の中に、またナヴァホの神話の中にも姿を現す動物です。人々は羊はナヴァホの民のために神が創造したものと信じて、羊を“話す神からの恵み”と呼びます。羊の肉は儀礼事に利用され、天然の色調豊かな毛も無駄にすることなく、ナヴァホ人の精神世界を表現したり、人間と動物そして自然

の間にある生命循環の物語を描写するのに羊の姿が用いられます。伝統慣例から、人と羊の群れ、大地とが固く結びつけながら、新生児のへその緒は羊を放す柵の内側で燃やされます。

動物とこれを飼う飼育者との絆は、集中型の畜産企業が持つそれと比べて非常に奥深いにも関わらず、今日渡したちの経済を統治するのは後者なのです。集中畜産が一社で数百頭の動物をもつのに対し、ナヴァホの飼育家の間に今日200頭以上を持つ者は稀で、少ない頭数を十分に世話することに集中します。私が知っている畜産家の女性は、それどころか動物たちを展示場へ連れ出すことすら拒否します。“私にはあまりに個人的なこと。私と動物たちの間には絆があって、彼らを他人に見せるために出かけるなんてしたくない”、と言います。ナヴァホでは食べ物は商品として認識されません。伝統的に物々交換が行なわれるようになって以来、ナヴァホの文化にとっては肉を売るという発想は奇妙なことなのです。

ナヴァホの人々は、自身のアイデンティティのために非常に重要な飼育文化を羊の周囲に発展させました。例えば他の種がもつ被毛は脂質が多すぎることから手織りには向きません。こうしてナヴァホの羊は、深い精神性を備える伝統を維持しながら存続してきたのです。歌声と祭りは家族らとコミュニティを団結させ、この羊のおかげで存続が保たれ続けるのです。ですから羊を保護することは生命に関わる重要性をもつのです。

ナヴァホの部族は理路整然として大変豊かな伝統の知恵を持っています。乾燥した厳しい環境下でいかに生活するかを知っています。季節ごと羊が食べる植物のこと、どの植物が薬用効果を持っているかなど、暮らす土地の全てを知っています。人々はどこに植物が育つのかを、どこで羊が草を食べるのかを知っていて、人々は羊の食べ方をしっている、こうして全てが一つのサイクルとなるのです。ナヴァホの人々がもつ知恵を私たちは知りません、ですから私たちはナヴァホの人々に敬意を払うべきです。彼らの世界観とは、自然と対立するのではなく自然との協調の中に生きるということです。私たちが彼らから学ぶべきことが多くあるようです。

## Gay Chanler

プレシディオ ナヴァホ-チュロの羊  
[mchanler@cybertrails.com](mailto:mchanler@cybertrails.com)

# 食の伝統

## ある米とひとつの伝統

### フィリピン、タグイボング民の伝統的な脱穀法と挽き方

タグイボング (Taguibong) はフィリピン、カリंगा州 (Kalinga) に暮らす原住民グループで、土着の米品種「チョング-アク (Chong-ak)」の栽培を続けています。地元の方言ではウノイ (Unoy) とも呼ばれる米は、丸みを帯びたミディアムサイズで、赤錆色をしています。

地元行政の計らいにより近年脱穀機を利用できるようになったにも関わらず、タグイボング民の幾人かは敢えて先祖代々数世紀も昔から使われているのと同じ道具を使い、地元の米を手ではたいて脱穀するという選択を行ないました。

昔から女たちは乳鉢と乳棒に似た大な道具を用いて、米粒を覆う籾殻を外す脱穀を手作業で行なってきました。要するに稲を太鼓を鳴らすように、けれど米粒を傷つけないようにはたき、そして優しく手で取り外していきます。きれいに全形を残す米粒は、目の細かい網を張ったふるいにかけて、崩れた米粒と選り分

けます。形の整った米は家族間で消費され、割れた米はすぐに食べてしまうか家畜の飼料に混ぜられます。

伝統技術の第一の門番である地元原住民族の女性たちは、これらの木製道具を使い続けています。なぜならば機械に比べてよほど米に対してデリケートであり、米粒が割れる率も低く、よって廃棄率も低くなるうえに味は最高名物と鳴るからです。家族を養ってゆくため、この代々続く作業を女性たちは日々繰り返しています。

伝統の栽培技術、段々畑に耕作される古代米の販売と消費を保護するべく、スローフードはタグイボングの人々とともに活動を行っています。さらにウノイ米は、高品質でありながら消滅の危機に対面するスローフードのカタログ「味の箱舟」に最近選出されたところです。

より詳しい情報は:

Elena Aniere

[e.aniere@slowfood.com](mailto:e.aniere@slowfood.com)

## 豊穡な言葉

### 水をかけた戦い

ボツワナでカラハリ砂漠に暮らすサン人\*に対し、代々の土地に沸く水へのアクセスが否定

\*かつては「ブッシュマン」とも呼ばれた

ボツワナ - 3万年も昔から南アフリカに暮らす原住民、カラハリのサン族は今年、先祖代々受け継ぐ土地に湧く水への接近を拒否されました。2002年、ボツワナ政府はサン族に対しカラハリ砂漠中央部の狩猟保護地域を捨てることを命令し、サン族らが淡水を汲み上げていた井戸を閉鎖、水を手に入れる根本的な術を取り上げました。国内でも最も貧しい地域に暮らすにも関わらず、サン族らは政府を相手取り訴訟を起こし、4年後の2006年、歴史的勝訴を収めました。こうして住民らはもとの村々へ戻ったのですが、井戸は閉鎖されたまま、サン族らは仕方なく300マイルも離れた地球上でも最も乾燥した地域のうちのひとつまで厳しい旅を強いられています。

かれらの井戸の使用権を獲得すべく、政府に対し新たな訴訟を起こした後、7月21日、サン族らは彼らの要求が受理されなかったことを知りました。そうこうするうち政府は、保護区域でダイヤモンド採掘を操業する会社へ必要なだけの水を使用する許可を与え、野生生息帯に新たに複数の井戸を設置、サン族らを傍らに押しつけながら、観光客向けのプールやプールを備えたサファリのためのゲストセンター建設を承認しました。サン人に対するボツワナ政府の態度は国際レベルで非難されています：国連代表は“人権に関わる国際基準”に背く行為として非難しました。

もっと詳しく知るには: **Survival International**

<http://www.survivalinternational.org/news/6257>

# 共生産者になろう

この新しい項は、共生産になるための行程について、皆さんからの提案や意見を収集する目的で生まれました。

「忍耐力が問われる長い道のりだけれども、必ず新しい満足感を与えてくれる！」という声を皆さんの中の多くの方々から聞きました。

それに多くの人々が集まれば、より容易で楽しいものになります。所属するコンヴィヴィウムにおいてこの道筋に従うスローフード会員の方々は、もうよくお分かりのことでしょう。まず始めのステップとしては、ライフスタイルや食生活に疑問を投げかける意欲のある人々を周囲に集めること。

小さな行為にも意味があります。例えば小さな苗を皆さんの家のバルコニーで育てることだってできるでしょう。一本の植物に実がなるまでに、どれだけ世話が必要か、いかに困難なことかここから理解することができます。

この欄は討論を導くためにあります。タイトルに《共生産者になろう》と書いて、こちらのアドレス ([communication@slowfood.com](mailto:communication@slowfood.com))までご意見をお寄せください。皆さんのアイデア、疑問、対面している問題を教えてください。これらを次回のニュースレターに掲載したいと思います。

初回の寄稿はスローフード・フランスから、もうご存知の方も中にはいらっしゃるかもしれませんが、スローに食べるための12ステップの提案です:

## スローフード・フランスがおすすめする12の心得

1. 楽しみましょう！

味わいのために時間をかけて、自分の感覚に耳を傾けましょう。これがおいしく食べるための秘訣です！

2. 季節感をテーブルへ！

季節が変わるごとに、1年味わえなかった味覚の喜びを取り戻しましょう。

3. 世界レベルで考えて、地域レベルで食べましょう！

自分の家の近くの農業者または畜産者が使った食べ物を選びましょう。そうすれば地域経済を強化することができ、自分の住んでいる場所の人々のつながりを強めるのに貢献することができます。

4. 何か自分で育てたものを食べる... 食べるものを何か育てる...

これが自然とのつながりを保つ最良の方法です。

5. 農業者、畜産者、職人、専門の商人と直接出会う。

食品を短いルートをとって購入する（生産者マーケット、グループ購入）または食の職人（パン屋、サラミ屋、チーズ屋）、専門的な商人のところで。

6. 何にでも興味をもって！

お店で、レストランで、パールで、スーパーで、食品のクオリティについて質問をしてみましょう！

7. 動物を起源とする食品を特別注意して選ぶ。

お肉を食べる時、放牧されたものを選びましょう（牛、羊）。または半放牧状態のものを選びましょう（豚、鶏）。

8. 農業の背物多様性を守るために、種類の多いものを摂取しましょう。Variate la

vostra

ポテト、穀物、フルーツ、野菜のあまり食べないようなものを試してみましょう。

9. 食品を自然な姿で食べましょう。加工されていないものを選びましょう。

すぐに食べられるような加工食品には、遺伝子組み替えされている食品が多く含まれており、栄養価の低い油分が含まれています。

10. 料理しましょう！

節約しながら、自分が何を食べているかを、きちんと知ることができる最良の方法です。それは自分のための日常の喜びであり、自分の愛する人たちのためでもあります。

11. 節約して上手に出費！

良く食べることは、より多くお金を払うということではないのですが、クオリティについてお金を惜しむようではいけません。

12. 味覚の探検家になりましょう！

食べる喜びを子供たちに、友人に、知人に教えてあげましょう。

## 今月のレシピ

### マリ - 「ボリー-ボリ(Bori-bori)」: ボゾのアフリカナマズ伝統レシピ

マリのスローフード・アカディ(Akadi)が、ソルメ村(Sormè)から届いたボゾ民族(Bozo)の伝統レシピを紹介します。ボゾは西アフリカの民族で、主にマリ共和国のニジュール川沿いおよび支流であるバニ川(Bani)流域に生活しています。大変古くに起源をもち、恐らく新石器時代にまで遡るのではないかと考えられています。

ボゾの人々は漁獵民族で、一日のほとんどを丸木舟の上で過ごします。民族を象徴する動物は雄牛で、その体は川に、角は丸木舟を表すとされています。ボゾ族はドゴン族と関わりながらも、互いに悪口を言い合い、しかし助け合う間柄にあります。民族間での婚姻は決してありません。

### マリの小さな神話

ソルメはマリ共和国第2の都市、モプティに位置する村です。

ソルメに暮らした初めてのボゾ族民、カティオ・ガネ・ティアウオ(Katio Ganè Tiawo)は漁師をしていました。両親から授かった並外れた能力で、コウンドウ・バディエ(Coundou Badjé)の村落からソルメまで続く水域の民族、デモニ族と堅固な関係を築きました。水の民族とのこの密接な同盟のおかげで大変な権力者となり、カバを意味する“ティアウオ(Tiawo)”というあだ名で呼ばれるようになりました。そのうち付近のボゾ族の漁師を治めるようになり、ひいては水の匠となって、誰一人ティアウオの許可なしには漁をすることができなくなりました。

まずは誓いをたて、とれた魚の一部は匠とその子孫に分ける努力をしなければなりません。今日に至ってもコウンドウ・バディエからソルメにかけての漁師らは、先祖がティアウオの前で行った誓いを尊重し、さもなければ災い(早死、不漁、病気など)が起こると信じています。

### 1. 魚

- **一般名称:** アフリカなまず (Clarias gariepinus)

- **地元での呼ばれ方:** マノゴ manogo (バンバラ語)

- **原産と特徴:** 淡水魚、雑食性、ナイルとニジェール川に起源を持ち、マグレブを例外とするアフリカのほぼ全土および、アジア、ヨーロッパ、中東などの世界各地に普及。肉厚があり成長すると1m以上にもなり、アフリカ西部では大量に漁獲され食用にされている。繁殖期は6月から12月にかけての雨季、氾濫したデルタ地帯が舞台となる。60cmに満たないものは釣らない、買わぬべきである。燻製にしたものをマリでは、その見た目の形からティエコウロウリエン(Tiécouroulien=曲がった人)と呼ぶ。祖先の間では、燻製していないなまずを食べる者は、きまって新鮮な乳を飲み、月の明かりの下で眠り、ハンセン病にかかるだろうと言われていた。この言い伝えからフラニ族(peulh)とソンガイ族(sonrhais)はなまずを食べなかったようである。今日でもこれらの民族はなまずを好まない。伝統的には雨季の終わり頃、水が徐々に引き出す時期に(10月)子供らと女たちが漁を行う。

## 2. レシピ

### 材料:

- きび粉 350 g
- 新鮮ななまず(または肉質のあるそのほかの淡水魚) 700 g
- スンバラ(粉) 大さじ1  
スンバラは西アフリカで広く利用される香辛料で、濃厚な香りをもつ。伝統的にはヒロハフサマメノキ(ネムノキ科)またはイナゴマメノキの種子から作られる
- 刻んだ乾燥とうがらし 大さじ1
- 塩 適宜
- 水(だんご用) 大さじ 8-10
- ゆで水 0.5リットル

### 作り方:

- 鍋に水0.5Lを入れ、火にかける。
- 大さじ半分の重曹を250mlの水に溶かし、これで魚のぬめりを落とす。
- よくすすいたら中位から大きいぶつ切りにする。
- さばいたなまずを他の材料と一緒に鍋に入れる。
- 中火で15分間煮る。
- かぼちゃの器の中にきび粉を入れ、少しずつ水を加えながら混ぜ、だんご状に丸める。
- 塩と調味料を加減する。
- 混ぜてだんごと合わせる。
- 弱火で15-20分加熱する。
- だんごに火が通ったら火からおろす。
- 盛り付けてできあがり

**注:** 魚を崩さずにソースと一緒に盛り付けるので、加熱中に水分が完全にとびきらないよう注意する。

このレシピは他の肉質のある魚で代用しても作れます。

# 本と映画

## 現代社会になぜ古代の知恵が重要なのか

アマゾンの失われた文明の子孫から夢の時代[Dreamtime]まで、遠くオーストラリアから森の最後の遊牧民が生存をかけて戦うボルネオまで、人類学者ウェイド・デイヴィス(Wade Davis)が読者を世界中の原住民文化の知恵を称える旅へと誘います。旅は根本的な質問に始まります：“人間であること、生きていることとは何を意味するのか？” デイヴィス氏はこの人類の遺産のもろさ - 今日消滅の危機に瀕する膨大な知識と能力の記録 - を私たちに思い出させ、文化を通して表現される人間の精神の多様性を再発見・再評価することの重要性を勧告しています。これは私たちが生きる現代の、文化格闘の一つでしょう。

### ***The Wayfinders: Why Ancient Wisdom Matters in the Modern World***

[先導者: 現代社会になぜ古代の知恵が必要なのか],

Wade Davis, House of Anansi Press, 2009.

[http://www.anansi.ca/titles.cfm?pub\\_id=1359](http://www.anansi.ca/titles.cfm?pub_id=1359)

## 原住民族の食糧システム

熱帯雨林から極地まで、世界でもより人里離れたところに暮らす原住民コミュニティらは、健やかで栄養価に富み、往々にして際立った特性を備える食の豊かな宝庫であることが明らかになっています。発展や、世界のどこへ行っても画一化の傾向にあるライフスタイルの犠牲となってきた原生の生息環境を原因に、こうしたかつては原住民族の力強さや健康を維持してきた土着の食品が、急速に消滅の方向へと向かっています。これらの食品が備える栄養素の大切さをより深く理解し、これを原住民らへ伝えるための更なる研究を援助しながら、FAOはこの現象を分析しているところです。地元の食品として原住民が誇る食品が栄養素の視点から重要であることを知り、これらがどれだけ独自性に富み、恩恵なのであるかを知ることとは、とりわけ原住民らのプライドを高めることとなるでしょう。

### ***Indigenous People's Food Systems [原住民族の食料システム]***

FAO e McGill University's Centre for Indigenous People's Nutrition and Environment (CINE) [マギル大学 - 原住民族の栄養摂取と環境研究室]

<http://www.fao.org/news/story/en/item/29629/icode/>

スローフードのサイト上で記事を読むには

<http://www.slowfood.com/sloweb/eng/dettaglio.lasso?cod=3E6E345B189c92A757NyLn446DD9>

## 大地を思う心の病 - 愛と精神、想像の物語

この作品集には、オーストラリアの原住民女性、男性らの声が収められています。人生における様々なエピソードを通じて、筆者らは自分自身を、土地との繋がりのもとに蓄える原住民の知識を語ります。ここからは原住民間の絆、心から慈しむ大地との特別な結びつきをよく理解することができます。

***Heartsick for Country. Stories of Love, Spirit and Creation,***  
**[大地を思う心の病 - 愛と精神、創造の物語]**

監修: Sally Morgan, Tjalaminu Mia e Blaze Kwaymullin, Fremantle Press, 2008

## 話す神からの授かりもの - ナヴァホ=チュロの羊の話

南西アメリカに暮らすナヴァホ民族にとって、“羊とは命”です。元々は家畜であるナヴァホ=チュロの羊は、400年もの歳月の中でナヴァホおよびプエブロ、ヒスパニアの存続手段の基盤となり、その後迎えた消滅の危機から救われました。ナヴァホ=チュロの羊を支援するプレシディオ・スローフードとの協力により、ピーター・ブリストン (Peter Blystone) 氏とマーガレット・チャンラー (Margaret Chanler) 氏の2年に及ぶ制作作業の成果として、ナヴァホの人々の滅多に目にする事の出来ない伝統的なライフスタイルを垣間見ることができます。

より詳しい情報は:

**Slow Food USA**

[http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow\\_food/blog\\_post/gift\\_from\\_talking\\_god\\_the\\_story\\_of\\_the\\_navajo\\_churro/](http://www.slowfoodusa.org/index.php/slow_food/blog_post/gift_from_talking_god_the_story_of_the_navajo_churro/)