

# タンザニア農村部における食生活と地酒製造

久保 亮介

キーワード： タンザニア、食生活、地酒、アミラーゼ

## 1. 背景と目的

アフリカは一般的に「紛争」、「貧困」、「飢餓」などで語られ、これらは「アフリカ問題」として国際社会の発展と安定を目指す上で解決すべき問題として認識されている。国際社会の発展と安定を達成するためにはアフリカの発展と安定が不可欠であると考えられており、2000年以降経済的先進国の多くがアフリカへのODAを増加させている。しかし、アフリカに対するODAが増加したにもかかわらずアフリカの経済的貧困は解決されていない。この背景には、ODAを拠出する経済的先進国が、アフリカに暮らす人々の生活の実情を理解していないという現状があると考えられる。そのため本研究では、アフリカを理解する上で重要な、アフリカ農村部における食生活を明らかにすることを目的として調査を行った。そして、食生活の中でも特に重要な地位を占める地酒に焦点を当てることとした。

## 2. タンザニア農村部における食生活と地酒製造

調査は東アフリカ・タンザニアの南中央部に位置するブピグ村で行った。村人40名に対して24時間思い出し法を用いた食事調査を行ったところ、ブピグ村での主な食事内容はトウモロコシのウガリを主食とし、インゲンマメや青菜の煮物を副菜とするというものであり、これはタンザニアで最も一般的な食事内容と一致した。また、ブピグ村では、コモニ、キンブンム、キアンブーレという三種類の地酒が造られていた。これらの地酒の製造方法や製造過程における成分変化について調査を行ったところ、三種類の地酒の製造工程では、澱粉から糖を効率良く生成させる操作や酵母の生育を促進させるような操作が行われており、食品科学的に見て合理的な地酒造りが行われていた。

## 3. 発芽穀物中のアミラーゼ活性の測定

シコクビエ、トウモロコシ、コムギ、ソルガム、トウジンビエという5種類の穀物の $\alpha$ および $\beta$ -アミラーゼ活性を測定した。 $\alpha$ -アミラーゼ活性は、ブピグ村で地酒造りに用いられているシコクビエと、同じくアフリカでの地酒造りによく用いられるソルガムが高いことがわかった。 $\beta$ -アミラーゼ活性はコムギが最も高かった。しかし、コムギは比較的冷涼な環境を好み、ブピグ村での生育に適していない。これらのことから、ブピグ村では限られた環境の中で比較的アミラーゼ活性の高いシコクビエを選択的に酒造りに用いていることが考えられた。

## 4. 結論

タンザニアの農村であるブピグ村では、限られた環境の中で食品科学的に見て合理的な酒造りが行われていた。このことから、アフリカには「紛争」、「貧困」、「飢餓」だけでは語ることはできない側面があることが示唆された。今後アフリカに対する理解を深めるためには、アフリカの否定的な側面だけではなく実情を、多方面からのアプローチにより明らかにしていくことが重要であると考えられる。