

西アフリカにおける豆腐 (1) : 多様なローカリゼーション¹⁾

中村 博一*

Tohu/tofu in West Africa: Different Levels of its Localization.

Hirokazu NAKAMURA

問題の所在 なぜ豆腐か

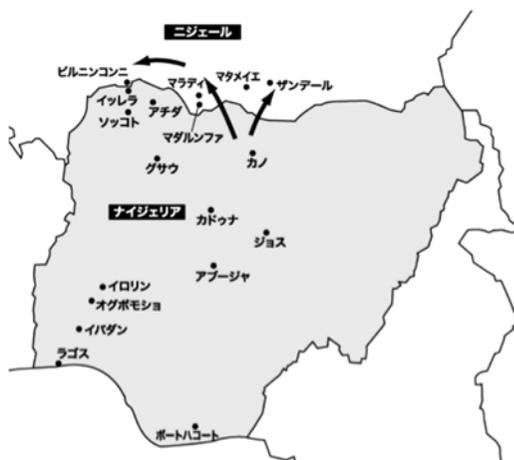
ハウサ語は西アフリカで広く通用するリングワランカである。このハウサ語圏の歴史・文化・社会に関心をもつ者には学会議以外に様々な情報交換の場が存在する。そのひとつが H-hausa である。バージェリーのハウサ語辞書オンライン化に際し²⁾、さまざまな意見をいただけたのもこの H-hausa を通じてであった。

2002年11月27日、H-hausa にニジェールの首都ニアメーから一通のメールが届いた。

投稿者はハウサ語圏のフィールドワーカー、ドン・オズボーン。その報告がしばらくのあいだ H-hausa にざわめきをもたらすこととなる。「大豆とニジェールの豆腐」と題するその内容はおおよそ以下のようなものである。

「ナイジェリア国境に沿ったニジェールにおける豆腐づくりの興味深い普及を調査している。これについて誰かが研究しているか、情報を持っているかと思う。大豆はナイジェリアの重要な穀物である。大枠では IITA (国際熱帯農業研究所) の成果だと考えられるが、国境の北側 (つまりニジェール側) で小規模な取引が見られる。ニジェールの現象はいくつかの理由によって興味深い。

1. 「新しい」食べ物であること。一般的には一口サイズにカットされ、街頭で売るため揚げてある。
2. 自発的に普及している。この2年ほどの間に国境から離れたザンデルやマラディといった大



* なかむら ひろかず 文教大学人間科学部

きな町でも見られるようになった。この技術の伝播は興味深い研究となるだろう。3. 現状ではニジェール中南部のハウサ語圏に限定されていること。³⁾」

報告とともに詳細な情報提供を求めていた。その10年前にJICA（現・国際協力機構）がナイジェリアへ専門家を派遣し、豆腐を導入した事実は日本国内でもよく知られていた。例えば2001年の読売新聞編集手帳にはこうある。

「西アフリカのナイジェリアで、豆腐が普及し始めたようだ。「畑の肉」といわれるほど栄養価の高い大豆利用を広げて、まことにうれしいことに日本の技術が一役買った◆豆腐づくりを指導したのは十年ほど前、国際協力事業団から派遣された中山修さんだ。兵庫県内の豆腐メーカーの技術者中山さんの苦労は小欄でも触れたことがあるが、後の普及ぶりを国際熱帯農業研究所（本部・ナイジェリア）が報告している」「凝固剤などに工夫した中山流の豆腐の味はナイジェリアの人々の口にも合ったようだ◆そのまま〈トーフ〉と呼ぶ。ただし、日持ちをよくするため、日本の厚揚げのようにして食べるのが普通らしい。今や市場でスナック菓子のように味付けした一口サイズの揚げ物も売っているそうだ◆安価な大豆に比べ、値段がはるかに高い肉や魚などに手が出ないという事情がある。この国の大豆生産量は過去十年で倍以上増え、年間40万トン（1999年）になった◆豆腐づくりや揚げ物売りで数千人の農家の女性たちが収入の道を得た。また子どもたちの栄養状態も改善されてきたという。人口爆発による食糧危機克服に、〈トーフ〉が切り札になるか。』⁴⁾

これら資料を参照したうえ、IITA 関連の情報や自分の国内調査で収集した長野県北部での豆腐のつくり方（塩カマスから滲出したニガリをフネにため凝固剤として使う方法）の特徴を加え、数日後 H-hausa へポストした。

しかし集めることができた新聞等日本語資料と IITA のホームページやオズボーンからの情報にはいくつかズレが認められた。H-hausa での意見交換でも問題のいくつかが解決しないまま残った。直接 JICA に関係者の情報提供を求めたところ、時間が経ち資料が存在しないと返信がきた。大きなものとしては言語と名称、また調理プロセスと凝固剤の問題があった。その他として生産・販売者（農家／都市民／ジェンダー／宗教的帰属 etc.）、販売方法、消費者、普及活動、地元の食や食文化における位置づけなどがあった。

食をめぐる文化人類学や民俗学、考現学的な調査では、ある食べものの調理法や味などの相違がバリエーションと言えるかどうかしばしば議論になる。時間的空間的に比較的狭い範囲でも相違は起こり、それが現地でのお国自慢や羨望の語りになることもある。また食に限らず施策の導入とローカリゼーションのプロセスは思いがけない展開を生じる可能性もあり、しばしば研究テーマとなってきた⁵⁾。

こうしたことから、(1) なじみのあるナイジェリア北部でデータを集めながら確認調査を実施することとした。調査地としてはカノとソcottを選んだ。どちらの町もニジェール国境へ向かう主要道路が通る。特にソcottは国境まで車で1時間弱、ニジェール人の労働者やコーラン学校の寄宿生も多く見かけられる。さらに (2) 凝固剤や豆腐の製造技術のどこまでが日本の関与なのかを確認する必要があると思われた。そのため開発の中心にいた中山修氏に情報の提供をお願いした。本稿はその報告の一部である。今回は特に言語を含む名称の問題と調理プロセスや凝固剤とその開発、普及などについて述べてみたい。

名称の問題① トーフ

先に引用した読売新聞は「そのまま〈トーフ〉と呼ぶ」と書いている。H-hausa の議論では、弘前大学のジョン・フィリップスが音韻論的な観点からハウサ語でのトーフの発音を予想している。ハウサ的な組み換えがありうる可能性も複数の例で示している。

ナイジェリア中部ジョス在住でハウサ語に詳しい ECWA 病院医師マイク・ブライスは「ここではアワラ awara と呼ばれている。他の中部および北部でなんとやっているかわからない」と報告している。オズボーンはニジェルにおいてもアワラと呼ぶと返信している。ただし別の表現が存在するとも聞いたことがあり、自分では確認していないと述べている。ハウサ語話者でもある文化史のイブラヒム・ハムザは豆腐のハウサ語名はアワラであり、ヨルバ語のオワラ owara からの借用であるとしている⁶⁾。

そこで自分の調査においてはトーフないしはアワラ、そしてオズボーンが示唆した別の名称と3つの可能性を念頭において聞き書きを実施した。

まずトーフについて。IITA において開発中に試され、その後冊子にまとめられたレシピにはトーフ tofu (ソイ・チーズ soy cheese) とあるので初期の普及活動においてはトーフが使われていたと思われる⁷⁾。残念ながら自分の調査ではトーフ tohu/tofu という名称は全く採集できなかった。トーフで話を通じたのは在留の外国人か来日経験のあるハウサ語話者のみであった。仮に新聞記事のトーフの呼称が存在するとすれば、カノ・ソッコト以外の地域が考えられる。IITA 本部のあるイバダン周辺あるいは以前より大豆生産地であるベヌエ州付近での調査が必要になるだろう。

名称の問題② アワラ

次にアワラについて。IITA のホームページや他の新聞資料でしばしば目にするのは、豆腐を定着させる条件としての持続可能な凝固剤の開発譚である。現地で手に入れられる材料でなければならなかったのだ。

IITA の 1998 年次報告を参照してみよう。北部や南西部諸州ではワラ wara という軟らかな白く熟成していないチーズがあり、牛の生乳をソドムアップルの葉の抽出液で凝固させる⁸⁾。主婦によってつくられており、貧困層や低所得層の食べ物である。タンパク質の主要摂取源である生乳の高騰のため、介入が必要と IITA は認識したとする⁹⁾。そしてこの植物の抽出液によって豆腐も固めることができたと書かれている¹⁰⁾。また読売新聞は、大豆の食べ方の普及担当者の語りを紹介している。豆腐はアフリカの伝統食品「ワランカシ」(牛乳を固めた軟らかいチーズのようなもの)に製法や成分などが似ており、「食味テストでは十分受け入れられるという結果を得た」のだとしている¹¹⁾。この記事は当時、現地のチーズに使う抽出液で豆腐を凝固させていたことを示している。

バナキュラーなチーズを研究したオコンナーは、ワラおよびワランカシ warankasi、そしてベナン北部で見られるウォアガチ woagachi がともに本質的には同じチーズだとしている¹²⁾。ワラはしばしばフラニ・チーズとされ、大阪大学の塩田勝彦によればイバダン周辺で団子状にまとめられ小さなビニール袋に入れて売られているという¹³⁾。しかし、ワラとワランカシはヨルバ語であり、フラニ語のチーズにあたるのはチュクマ cukuma、ハウサ語ではチュク cuku である。さらにヨルバランド出身の年配者に聞いてもワラを知らない例もあるのでその分布については地域的な偏り

が考えられ、また民族境界を越えるような地域の食材であることも考えられる。

ワラ自体も興味深い対象となりうるが¹⁴⁾、こうした資料から考えられるのは、複数の H-hausa メンバーが報告した豆腐アワラがヨルバ語のワラから派生したという可能性である。初期の試みにおいてチーズと豆腐の凝固剤が共通していた事実、そして前出のように普及活動でソイ・チーズとされていたことは、アワラの誕生を考えるうえで十分注目できるだろう。カノにおける聞き書き調査ではアワラ以外の語形は見つからなかった。ソッコト在住のカノ出身者およびカドゥナ出身者からもアワラという呼び方を聞くことができた。また最近出版されたハウサ語料理本『ギルケギルケ (レシピの意)』の中で使われている表現もアワラである¹⁵⁾。このようにアワラは広く普及した豆腐の名称であり、しかも比較的長く使われてきたのだと考えられる。わたしがカノで聞き書きをはじめたから7年近くが経過しているが、おもしろいことにその導入時期については昔から食べているという回答が大半である。もともとナイジェリアの食べ物だと断言する者もある。日本やアジアの食であり、技術援助で伝えられたと説明してもほとんど信じてもらえず、おまえはうそをついているという反応も何度かあった。つまり、それぐらいアワラは現地化し、ローカルなことばそしてローカルな食になったとすることができるだろう。

名称の問題③ クワイダクワイ

オズボーンが指摘した別の表現についてはどうだろうか。実はもうひとつの調査地ソッコトの地元民はアワラを全く知らない。代わりに使われるのはクワイダクワイ k'waidak'wai という表現である。逆にカノへ行ってクワイダクワイを知っているかと聞くと誰も答えられない。外国人の質問に知ったかぶりをした者も問い詰めていくと答えられなくなってしまふ。2004年の調査では導入時期について5、6年という答えが複数出てきた。つまりクワイダクワイは90年代終わり頃に登場し、新しい食べ物だという認識があり、これ以前には豆腐的な食べ物は知られていないということがわかってきた。今のところソッコト州内でしか確認できていない。通用範囲はアワラよりかなり限定される。現在、大豆化した味噌ダウダーワ daudawa がソッコト市場で売られているが、南東隣のザムファアラ州グサウより運ばれてくると売り子は言っている。ザムファアラ州はアワラ圏のカドゥナ州とも接しており大豆の生産地でもあるため、アワラとクワイダクワイの境界が今後の調査であきらかになるかもしれない。

ソッコト近くのニジェル側国境の町ビルニンコンニの豆腐についてオズボーンはマラディやザンデルより新しい現象だと報告した。マラディにはマダルンファ経由で、ザンデルにはマタメイエ経由で(2002年時点で)2年ほどの間に普及したが、ビルニンコンニは最近アワラが食べられるようになったとする。これは豆腐の普及がナイジェリア側からであることは間違いないにしても、ソッコトのクワイダクワイと考え合わせると、その普及ルートについて重要な情報を与えてくれる。豆腐がニジェルへと北に向かって国境を越えたのはカノのようなより東方にある場所からで、そこからある程度時間をかけてビルニンコンニまで西進したということになる。ビルニンコンニからわずか10キロにあるナイジェリア側国境の市場町イッレラの調査ではクワイダクワイと言っているのだから、この地域では常識的なソッコトイッレラビルニンコンニという国境越えのルートは豆腐文化の越境に使われなかったということになる。80年代終わりにこのルートを通りニジェルからナイジェリアへと国境を越えたわたしのような旅行者にとっては、

同じハウサ語圏の異なるコロニアル文化としてのフランスパン&エスプレッソとイギリスパン&ティーの対立がとても不思議に映ったものだった。今このルートを通る人々にはアワラとクワイダクワイの関係も重なって見えているのかもしれない。

それではクワイダクワイとはいったいどこから生じた表現なのか。ソcottではなかなか答えらしきものはえられず、ヨルバ語的な起源についてもわからなかった。しかしハウサ語でクワイ k'wai と言えばふつう「卵」(単数形; 複数形は k'wayaye) のことを指す。クワイダクワイをそのまま訳すと「卵と卵」となる。現地で食べる卵とはゆで卵か玉子焼きである。そこまで考えたとき日本国内の調査における豆腐と卵のかかわりを思い出した。

長野県北部の栄村、北野川流域で1990年代に包括的な聞き書き調査を実施した¹⁶⁾。川沿いの集落は天神を祭っており、菅原道真をめぐる伝承からツバキを植えるのとニワトリを飼うことが禁じられていたとされる。当時70代80代の話者によれば親の世代はこれら禁忌を忠実に守っており、卵を食べたことがなかった。その語りである。年寄りがいよいよ衰弱してしまったとき栄養をつけるからと子どもがゆで卵をつくって食べさせた。すると「なんてうまい豆腐だろう」と言って亡くなったという。このエピソードはゆで卵を知らない者が食べて豆腐を連想したことを端的に示している。食感が似ていたのだろうか。とすると豆腐を知らない者がゆで卵を連想することも十分考えられる。

それを例示する資料として最近の「卵のアワラ」のレシピがある。ほぐした卵に魚や野菜を入れ容器でボイルし固めたものを切り分けさらに卵にひたし、油で揚げて食べる¹⁷⁾。材料は卵だが豆腐ということになる。この書籍はアワラ圏のカノでの出版だが、クワイダクワイのように豆腐自体の名称が卵と関連する可能性も考えるだろう。さらに中山修氏によると、豆腐の試作品を地元の人々に分けた際に「卵よりおいしい」と言われたことがあるという¹⁸⁾。現時点では卵とこのクワイダクワイの関係を実証するのはきわめて難しいと言わざるを得ない。Scott発の民俗学が待たれるところだ。

アワラとクワイダクワイ

以上の確認のように豆腐をめぐることばとしてはアワラとクワイダクワイが存在する。ところでこのふたつを名称のみ相違する同じ豆腐と考えてよいのかどうか、その広がりを複数の観点から考慮することが肝要であろう。ここでは調理プロセスを中心に確認してみる。販売方法や商売の中での位置づけについては別の機会に述べたい。

アワラの調理法

実際にカノ在住で販売経験のある女性とその家族にお願いし、調理プロセスを記録した¹⁹⁾。以前は周囲の人々が家まで買いにきていた。穀物粥を売ることもあったという。

まず大豆 wakin soya を水にひたしておく。柔らかくなったら小石を丹念に取り除き、ひきつぶす。これは近所のインジ inji (磨碎屋) でやってもらう。次いで呉の中にヤシ油 man ja を入れよくかき混ぜる。ゴムのような粘り気をとるためと説明する²⁰⁾。薄く目の細かい布をバケツにはり、呉を注いでいく。呉は加熱しない。絞るというよりも布を左右に振るように濾して豆乳 madara を



とる²¹⁾。これは穀物粥をつくる過程で見られる動作と同じである。水をかなり加えるため振ることで十分豆乳がとれる。一度絞ったオカラ *dusa* に再度水を加えながら何度も絞る。オカラは家禽の餌にする。豆乳を火にかけ、沸騰させる。途中豆乳をすくい砂糖とショウガを混ぜ飲むこともある。香りと味は豆乳だが、現地の茶 *shayi* に酷似する。お茶だと言う者もいるぐらいである。

沸騰したら、凝固剤のルワン・ツァーミー *ruwan tsami* を入れる。アラム *alam* (= ミョウバン) でも同じだという。ルワン・ツァーミーは「酸っぱい水」の意味

である。北部の主食のひとつゲーロー *gero* (*Pennisetum typhoideum* = トウジンビエ) を水につけておくと自然に発酵する。磨砕後に濾した沈殿物を粥(クヌー *kunu* ないしはココ *koko*)にするが、酸味のあるうわずみ(発酵液)がルワン・ツァーミーであり、従来捨てられていた。これを凝固に利用する。なお国内ではトウモロコシ・コーリヤン等も水につけて発酵させた後、粥や餅のようにして広く食べられている。発酵液はわれわれの米のとき汁のように、きわめて日常的な家事の副産物である。

この日は発酵液が少なかったため追加した。IITA は豆乳とオギ発酵液の割合と凝固状態についてデータを出しているが²²⁾、ゲーローの発酵液を見た感じでも豆乳と同じかそれ以上の量を入れていた。かなりの量を入れるという印象をもった。

沸騰を続け固まりができてきたら先ほどの布に中身をあげ、脱水する。石などの重しで脱水する方法もあるが、この日は布自体を壁に吊して放置する脱水であった。こちらの方が軟らかい豆腐ができる。脱水が完了したら一口サイズに切り分けていく。別にトマト、タマネギ、タツササイ(大型のトウガラシ種)をつぶして火にかけ、調味料で味をつけてタレ *miya* をつくっておく。切り分けた豆腐をタレにからめてからピーナツオイル *man gyad'a* で揚げていく。外側が固くきつね色になったら完成である。

なお前出の料理本『ギルケギルケ』におけるアワラのレシピは簡明に以下のように書かれているが、大筋において同じと考えられる。材料：大豆、タマネギ、アツタルグ(小型のトウガラシ種)、油、塩、調味料。調理法：大豆を水にひたした後、ひきつぶし、絞る。(豆乳)を火にかけ、沸騰がはじまったらルワン・ツァーミー(発酵液)を注ぎしばらくおく。沸騰するうち固まりがたくさんできたら絞る。調味料・塩・青い芽のついたタマネギ・アツタルグを用意し、混ぜ炒める。再び水分をとり、切り分けて油で揚げる²³⁾。

クワイダクワイの調理法とアワラとの相違

クワイダクワイの調理プロセスについてはソッコト近郊のギダンマーサウ村を調査対象とした。ギダンマーサウは市街地から数キロのサバンナの中にある。クワイダクワイをつくる女性が住んでいるが、調査では彼女につくり方を学んだ男女に実演してもらった²⁴⁾。

プロセスのほとんどはカノでの調査と同じと言ってよく、厚揚げ・生揚げの変形のように見える。凝固剤もルワン・ツァーミーを用い、このときは重しを使って脱水した。気になる相違点だけを

あげるとすれば、(1) ヤシ油を具にまぜない。水だけを加えて豆乳を抽出していく (2) 一口大に切った豆腐をそのままピーナツオイルできつね色に揚げ、揚げた後でタレにからめて完成する、の2点である。(1) のヤシ油についてはまだ情報が少ないので今後の確認作業が必要である。(2) はアワラとクワイダクワイが実態としても異なる可能性と言える。ソッコト州ではソッコト市周辺と数十キロ離れたアチダ、および国境のイッレラの市場で観察を実施したが、いずれもタレをまぶした状態で売られていた。ソッコト市内ではプラスチックバケツに入れて、アチダとイッレラでは大きめのホーロー容器で売られていた。味と見た目は厚揚げの麻婆豆腐に近い。



一方、アワラはタレをからめてから揚げ、ヤージ yaji (トウガラシや調味料を調合した薬味) をかけて売るのが一般的である。できたては外側がサモサのように乾いた感じの厚揚げになる。これについてはオズボーンのニジュール報告も同様と思われる。薬味をまぶして売っていると報告されている。またソッコト市内で水売りとして働くニジュール人カビルにも話を聞いたところ、ソッコトのクワイダクワイは汁がついているのでおいしくないとのことだった。こうしてみるとやはりクワイダクワイとアワラは異なる豆腐料理の可能性があり、名称の分布も含めて再確認する必要があるだろう。

凝固剤の問題

前述のようにカノとソッコトの調査では調理プロセスの多様性や凝固剤としての発酵液の使用を確認できた。当初 H-hausa でもこの凝固剤について意見交換が行われたが、結論がまとまったわけではなかった。柑橘果汁、樹液、発酵液等なんらかの整理確認作業が必要と思われた。IITA や冒頭の読売新聞記事の指摘するように家計と栄養の改善を目指して豆腐が導入されたとすると、高価な材料は使えない。IITA 年次報告は以下のように述べる。

日本の JICA から派遣された専門家 (中山修技術士) は、ローカルな食料加工技術で豆腐をつくる方法を開発することからはじめた。特に安価な凝固剤を見つけられるかがポイントだった。アジアの豆腐は硫酸カルシウムか塩化マグネシウムでつくられるが、これらはナイジェリアの特に地方では高価でありすぐには使えない。そこでワラの凝固剤を使い豆腐をつくる方法を開発した。またライムやレモン果汁といった他の凝固剤も使いうることを発見した。ナイジェリア人は豆腐づくりの方法を学びその才能によって、発酵粥をつくる際に穀物 (トウモロコシ・ヒエ・ソルガム) を水にひたす過程でできる発酵液を凝固剤として使えることを発見した。もうひとつの凝固剤であるタマリンドの抽出液もまた利用されていた²⁵⁾。

派遣の経緯と前提

では中山修氏自身は豆腐の指導についてどこまでそしてどのようにかかわったのだろうか。

2007年10月20日直接お話をうかがう機会をいただいた。中山修氏の語りと提供いただいた資料を概観し²⁶⁾、H-hausaの疑問のいくつかを検討してみる。

中山氏はIITAから大豆加工についての要請があり、長期の指導という条件で引き受けた。1989年より91年までの2年間ナイジェリアに滞在することとなった。具体的な内容については事前には何も決まっておらず、ナイジェリアへ着いてから計画を立てることになった。前年よりカナダのIDRC(国際開発研究センター)の活動がはじまっており、それは食料として大豆普及を促進するプロジェクトであった。このため中山氏も普及の部分についてはIDRCの活動の一部を構成したことになる²⁷⁾。IDRCは豆乳や大豆を粉にしてパンに入れることを考えていた。豆乳自体も煮た大豆からとろうとしていた。当時の研究者は消化酵素阻害物質(トリプシン・インヒビター trypsin inhibitor 等)や豆臭(ビーニー・フレーバー beany flavour)の除去を大きな問題にしており、タンパク質を豆乳でとりだすのに阻害物質や臭いの処理(=加熱)が妨げになることを知らなかった。確かに1989年のIITAテキストには煮豆のペーストから豆乳を絞るレシピが載っている²⁸⁾²⁹⁾。技術者から見れば大豆タンパクを抽出できないような状態で作られていたわけで、一晩水に浸漬、磨碎して煮る方法を知らなかった可能性もあるという。こうしたやり方ではだめだということが最初からわかっており、そのため日本や東洋式大豆加工を選ぶことになった。豆乳や豆乳を凝固させて使う豆腐を開発することになった。

凝固剤の発見と多様化

では凝固剤の開発についてはどうだったのか。中山氏はナイジェリアに到着後まもなく、豆腐をつくり、現地の人に料理してもらい試食してもらおう機会をもった。実は以前より在留の中国人や日本人は豆腐を食べており、例えば合弁企業のあるカドゥナでは日本式の豆腐が作られていたが外部に出ることはなかった。そのため現地では大豆加工のひとつとしての豆腐を知識としては知っていても食べたことはなく、試食会で日本の炒り豆腐に属する料理を出してもらった。美味だったということもあるが、反応はよくエクセレントという評価をもらった。

日本の凝固剤を使わないでこのようなものができなくてはいけぬと言われ、凝固剤が研究テーマのひとつとなった。当初は豊富な柑橘類の果汁を使おうと試みた。酸凝固はできるが、「凝固の性状・風味」から日本風の豆腐にはならないので行き詰まった³⁰⁾。そこで牛乳を固めるのに使っていると教えてもらった植物ポンポンツリー(ソドムアップル *Calotropis procera*)の樹液を使ってみた³¹⁾。最初はいい加減に試してみたがきちんと凝固した。見通しがついたと思いつくりはじめたら、今度はうまくできなくなった。そのためデータをとりながら試験を続け、凝固には豆乳の濃度と樹液の量が関係すること、酸ではなく酵素の働きによることもわかっていった³²⁾。

中山氏は91年に帰国するまで樹液による凝固法を用いており、発酵液の開発には関与していないという。では現在アワラやクワイダクワイに見られる凝固剤の発酵液はいつ出現したのだろう。6年後の97年12月に中山氏はナイジェリアを再訪する。その時にはすでにさまざまな凝固剤が使われていた。現在使われている凝固剤は、穀物の発酵液、タマリンドの浸漬液、アラム(ミョウバン)、植物の樹液の4種類である。柑橘果汁もあるが実際には使われていないと考えられ、またアラムよりも発酵液を使った方が美味であるとしている。カノとソッコトでわたしが確認できたのはゲーローの発酵液とアラムのみである。先に引用したIITA1998年次報告にもナイジェリ

ア人の才能による発見とあるのみで具体的にどのようなプロセスをたどってどのような人々が介在したのか、あるいは地域性などは明らかにされていない。

普及活動 豆乳抽出方法とレシピ

中山氏が関係する普及活動は、「村落婦人グループ、農業技術普及指導員、ベターライフ婦人協会、IDRC プロジェクト関係者」を対象に実施された³³⁾。中山氏は表に出ないで4名ほどの女性メンバーが講習を行った。帰国後に出版された『豆腐レシピ』から当時の指導内容を知ることができる。豆乳抽出法、凝固と脱水方法、各種レシピが載っている³⁴⁾。豆乳抽出については温水（煮沸後）抽出と水による（煮沸前）抽出、および大豆粉をもちいた抽出も紹介している。これは現地の電気事情や一晩水に漬けておくという管理の難しさを考慮したものだ。凝固については前述したように樹液を使う記述がされている。脱水については型箱を使う方法が書かれている。講習会場では型箱をつくってもらい買って帰ってみんなに教えようとする参加者も実際おり、中山氏はとてもうれしかったと語っている。なお、カノとソッコトで観察できた脱水は鍋ぶたの上に重しを乗せるものと壁に吊す方式であった。型箱については今後の調査でも追跡したい。

豆腐料理については、現在どこでも見られる厚揚げ風豆腐を普及させようとしたのではなく、「日本のメニューをナイジェリア風に味付することから始め」「ナイジェリアのメニューに豆腐を応用するまでにいたった³⁵⁾」というように現地のスタッフにまかせながらレシピがつくられた。100種類程度試したという。参考とされたのは『豆腐の本 *The book of soybeans*』³⁶⁾であり、『豆腐レシピ』は30種類近くのメニューを掲載している。中にはオカラでつくるコーサイやヤムといったバナキュラーフードもある。「現地の人がつくれるきっかけとなったということは言えると思うんです。豆乳から凝固させてつくるといふことと、それをどういう風にしたらよく食べられるかと、そういうことを講習会でやった」と中山氏は述べている。全体に好評だったメニューは炒り豆腐、麻婆豆腐、味付厚揚げであった³⁷⁾。厚揚げについては何もつけないで揚げるとおいしくないとの反応だったものが、両面に塩をつけて揚げると人気となりどんどんなくなったという。この厚揚げが後年カノのアワラとなったのか確認は困難だが、20年前の講習会の人気メニューのひとつが味付厚揚げであったことは注目できるように思われる。またクワイダクワイを最初に食べたときわたしには厚揚げの麻婆豆腐に思えたことも付記しておきたい³⁸⁾。普及の要因にはおいしさがあると中山氏は言う。多くのレシピを現地の人々と考案し、その中で特定のものだけが選択されていったのは確かなようである。

終わりに 商売としての豆腐へ

中山氏は97年にナイジェリアを再訪し、各地の状況を視察している。この時すでにカノでは女性によって厚揚げが売られていたという。この事実は5、6年の間に豆腐が幅広く普及したことを物語っている。多少なりとも興味深いと思われるのは、人口増加にともなう食糧不足や栄養改善といったキーワードがIITAはじめ初期の資料でも強調されているのに対し、後に年次報告や新聞記事がとりあげるような豆腐による家計改善について初期には記述のないことである。

また91年の帰国時の報告にあるように、ナイジェリアの豆腐の将来性に関して家庭での製造

よりもグループや小規模企業による製造販売と、消費者が購入可能で生産者も採算のとれる価格設定が予想されている³⁹⁾。当時の現場からの率直なコメントとして注目することができるが、家庭の栄養改善をになうため普及活動がなされた豆腐は、その後女性の商いという形でわたしたちH-hausaメンバーの前に現れることになった⁴⁰⁾。とすると豆腐は当初構想されたのとは少々異なる軌道で持続し今日に至ったのではないだろうか。では商売としての豆腐とは何なのか、他の商売とはどのような関係にあるのか、そしてそれは誰によってつくられ、誰によって消費されているのか。次回はこうしたテーマについて報告してみたい。

注

- 1) 本稿は生活科学研究所主催04年度07年度研究発表会の草稿を大幅に加筆・修正したものである。準備にあたり、取材に協力くださった多くの方に感謝申し上げる。
- 2) 2002年に運用を開始した。<http://maguzawa.dyndns.ws/>
- 3) 拙訳、原文は英語。
- 4) 「ナイジェリア食糧危機の切り札トーフ」2001年3月13日東京朝刊一面 編集手帳
- 5) 例えば、成城大学民俗学研究所(編)『昭和期山村の民俗変化』名著出版；拙著1993「栄村の家づくり」『社会人類学年報VOL.19』161-72頁、参照。
- 6) これら一連のやりとりは2002年11月末から12月にかけて集中的に行われた。なお、ヨルバ語オワラについては確認できていない。
- 7) Nakayama, Osamu and Osho, Sidi 1996 *Tofu Recipes: Introducing tofu (soy cheese) into traditional African foods*. IITA
- 8) *Calotropis procera*。またはボンボンツリー bombom tree。これについては後述するが、例えば次のような報告がある。Ogugua C. Aworh and H. G. Muller 1987 Cheese-making properties of vegetable rennet from sodom apple (*Calotropis procera*). *Food Chemistry* 26- 1: 71-79.
- 9) <http://www.iita.org/info/ar98/9-10.htm> (2004年5月29日ダウンロード)
- 10) 前掲資料；「アフリカ救う豆腐文化」『読売新聞』2001年9月16日大阪朝刊 気流参照。
- 11) 「飢えに苦しむアフリカ 大豆活用して救済を」1994年6月16日東京朝刊 生活A
- 12) O'connor, C. B. 1993 *Traditional cheese making manual*. ILCA pp.20-1. ワラとウォアガチの重要な相違点についても同書を参照のこと。
- 13) メールでのコミュニケーション。ワラをフラニ・チーズとするサイトは以下。<http://www.nigeriansinamerica.com/vbulletin/showthread.php?t=8158> (2010年12月18日閲覧)
- 14) 中山修氏によれば、牛乳を固めるのはイバダン～オグボモショ辺りまでで、南のラゴスや北のイロリンではあまりないように感じたと述べている (2007年10月20日取材)。
- 15) Abubakar, F. S. 2007 *Girke-girke: Alamarin uwargida da maigida*. Mad'aba'ar gimbiya fagge. p.33.
- 16) 全体報告は、埼玉大学文化人類学研究会1992『栄村東部谷の民俗』同研究会 参照。
- 17) Isah, A. I. 2009 *Ki girka da kanki (naki salon)*. Mashi printing & publishing. pp.12-3.
- 18) 2007年10月20日取材。
- 19) ムーサ・イブラヒーム (アッバ) 氏の屋敷にて取材した (2007年9月14日)。
- 20) Nakayama 1996 では温水 (煮沸後) 豆乳抽出法において消泡用のヤシ油か植物油を数滴加えるようにとある (p.2)。この指導に迷因するやもしれないが、加えるヤシ油の量が多すぎるので現時点では何とも言えない。
- 21) madara は本来は牛乳の意味。
- 22) Nakayama, O et al. n.d. *Improvement of the soybean curd processing method presently used by small scale processors in Nigeria*. IITA pp.5-6. オギ ogi はヨルバ語でトウモロコシの発酵粉。本論文は中山氏の

- ナイジェリア再訪（97年）後に書かれたものと思われる。
- 23) 前掲 Abubakar, F. S. 2007, p.33. ただ北部の出版や消費文化の現状からは本書が『今日の料理』や『クックパッド』のように調理の際に参照されるとは考えにくい。
 - 24) サアド・ガーギ氏の家族に協力をお願いした（2004年8月13日取材）。
 - 25) <http://www.iita.org/info/ar98/9-10.htm>（2004年5月29日ダウンロード）
 - 26) 中山修 1989 「IITA に赴任して」『大豆月報 161』大豆安定供給協会、18-23 頁。
———1991 「ナイジェリアに豆腐は根づくか」『大豆月報 174』同協会、4-11 頁、他に註 7、20 参照、また JICA（編）2001 「地域に根づいた国際協力」『国際協力 550』JICA、34 頁。
 - 27) IDRC が普及の財政負担をしていた。
 - 28) IITA 1989 *Soybeans for good health: How to grow and use soybeans in Nigeria*. IITA p.13. 本書は低所得層の栄養改善のための大豆を強調している。ハウサ語ヨルバ語バージョンもあり、大豆の効用、育て方、加工方法を紹介している。
 - 29) 「豆臭」をめぐるのは本研究所 07 年 12 月の研究発表会でも調理学の専門家に「臭くてたまらないのではないかと」質問されたが、調査中豆臭が問題にされたことはないとお答えした。中山氏も日本式豆乳抽出方法の実演の際に生臭いと言う参加者はおらず、普及しない理由としての生臭さのロジックに牛乳を飲む欧米の習慣が潜む可能性を指摘している。反対に豆臭自体がしばしば好まれ、個人的に衰弱時に力がわく香りとなった経験もあるため、これはアフリカ経由での豆臭オリエンタリズムの再発見と言えるかも知れない。
 - 30) 中山 1991、6 頁。
 - 31) 大豆栽培農家アデ・オデベシ Ade Odebesi 氏の情報としている（前掲書同所）。
 - 32) 前掲書、6-7 頁。
 - 33) 前掲書、10-1 頁。
 - 34) 前掲書、9-10 頁、および Nakayama 1996 参照。
 - 35) 中山 1991、5 頁。
 - 36) Watanabe, T. with Kishi, A. 1984 *The book of soybeans*. Japan Publication.
 - 37) 中山 1991、5 頁。
 - 38) 講習会についての情報を何も知らなかった 2004 年当時。
 - 39) 前掲書、11 頁。
 - 40) ドン・オズボーンは女性のみが売っていることも注目している。