

キャッサバからアフリカの食を探る

中尾 仁美 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

実は

日本でも身近な存在・キャッサバ

あらゆる製品・食品にキャッサバから作った澱粉を利用している

注1) 加工でんぷんや増粘多糖類という名前で記載される。注2) 他の作物の澱粉が使用される場合も多い。

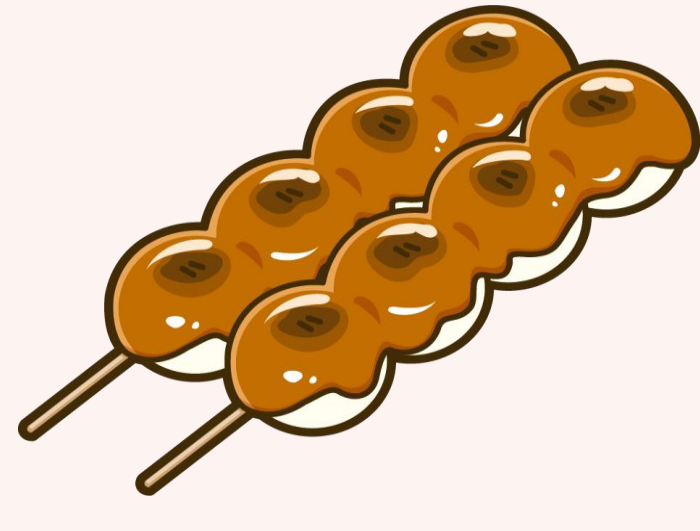
食品



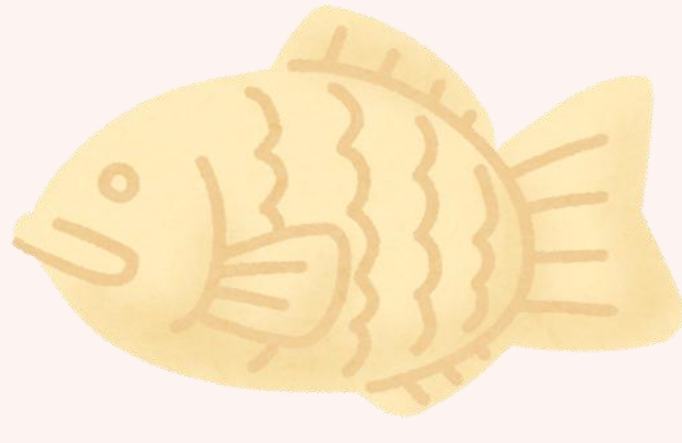
タピオカ
ドリンク



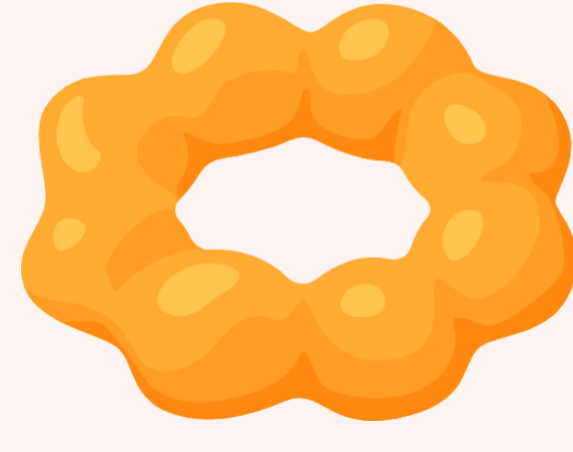
冷凍うどん



みたらし団子
のタレ



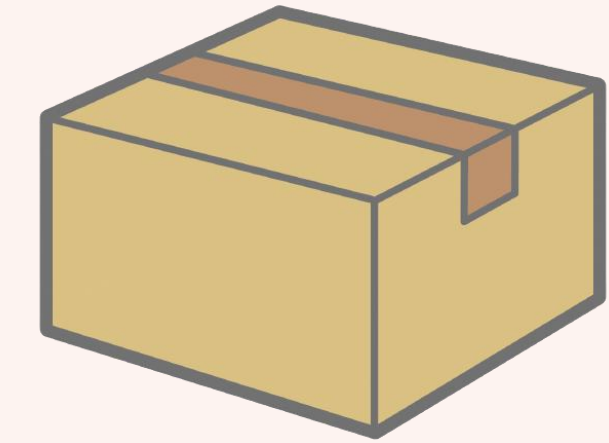
白いたいやき



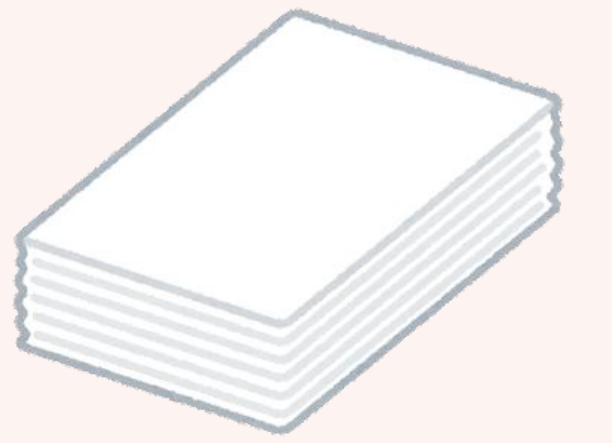
ポンデリング



でんぷんのり



段ボール



製紙

など数多く存在

キャッサバとは・・・？

✓ 中南米原産

✓ トウダイグサ科イモノキ属

✓ 多年生の塊根作物

栽培面の特徴

- 乾燥にはよく耐える
(低温・加湿に弱い)
- 痩せた土地でも生産性が高い

消費面の特徴

- 収穫後加工しなければ3日程度で腐るが、加工すれば長期保存可能
- 毒（青酸）が存在⇒調理前に毒抜き処理が必要

ほぼ全ての部位が利用可能

1. 葉

- ①食用 ②家畜飼料
- ③繊維製品材料
- ④バイオマス燃料原料



3. 根（塊根部）

- ①食用 ②家畜飼料
- ③エタノール原料
- ④食品添加物（うまみ成分）
- ⑤のり材料 ⑥製紙
- ⑦シロップ ⑧ベニヤ板材料
- ⑨繊維製品
- ⑩生分解性プラスチック
- ⑪酸味成分 ⑫医薬品材料



2. 茎

- ①苗木(種茎)
- ②バイオマス燃料原料

出典) 井芹(2016)
「キャッサバの基礎の基礎が分かる キャッサバABC」



キャッサバ畑



収穫直後のキャッサバ

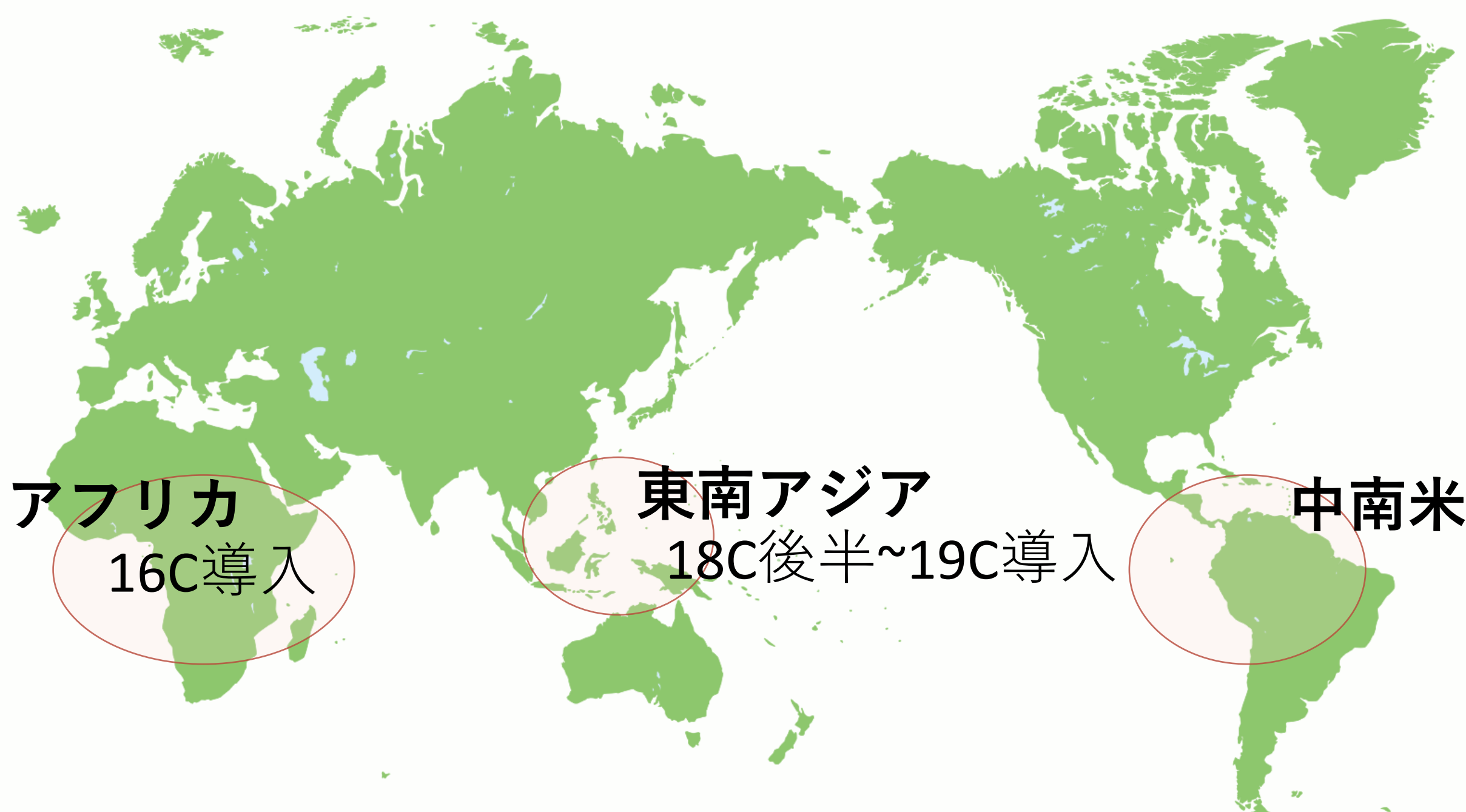


食料市場でキャッサバ芋を販売する女性

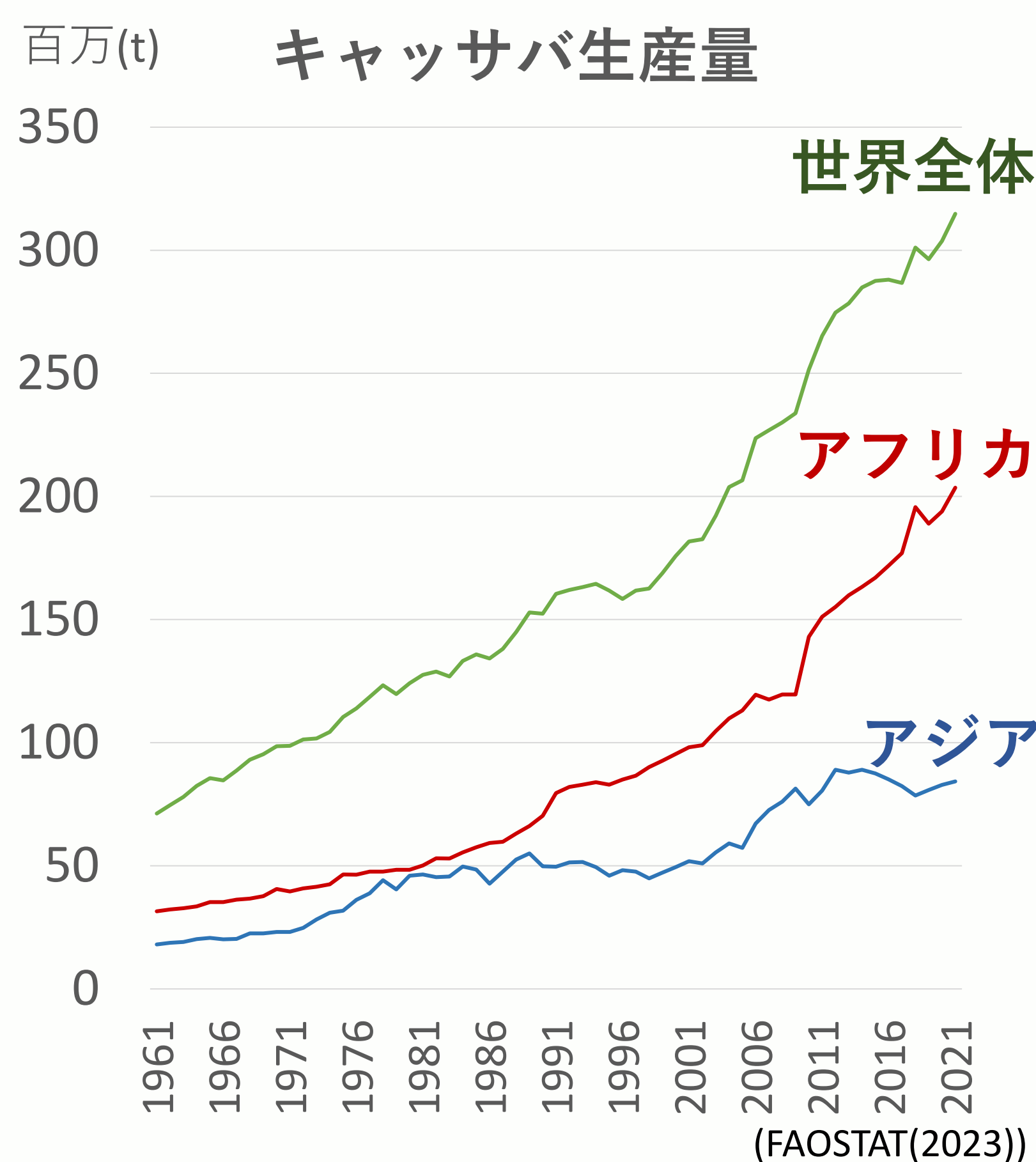


芋を乾燥・粉碎したキャッサバ粉が販売されている市場

世界中 8 億人以上の人びとの暮らしを支える作物



中南米・アフリカ・東南アジアの一部地域
⇒主食・軽食としてキャッサバが芋や澱粉のかたちで利用されている



アフリカにおけるキャッサバ

- ✓ 1990年代頃～アフリカでのキャッサバの生産量が急増
⇒食用としての利用が増加
- ✓ 他地域と異なり、アフリカには多様なキャッサバの加工方法（毒抜き方法）が存在

研究テーマ：

タンザニアにおけるキャッサバの食文化に関する研究

なぜアフリカで食文化の研究？

- ✓ アフリカでの食料問題に関心/貢献したい
- ✓ 「ただ食料を提供する/増産すること」は根本的な解決に繋がらないと感じる
- ✓ **地域の人びとに好まれ、消費され続ける作物を安定的に得られる状態にする必要**

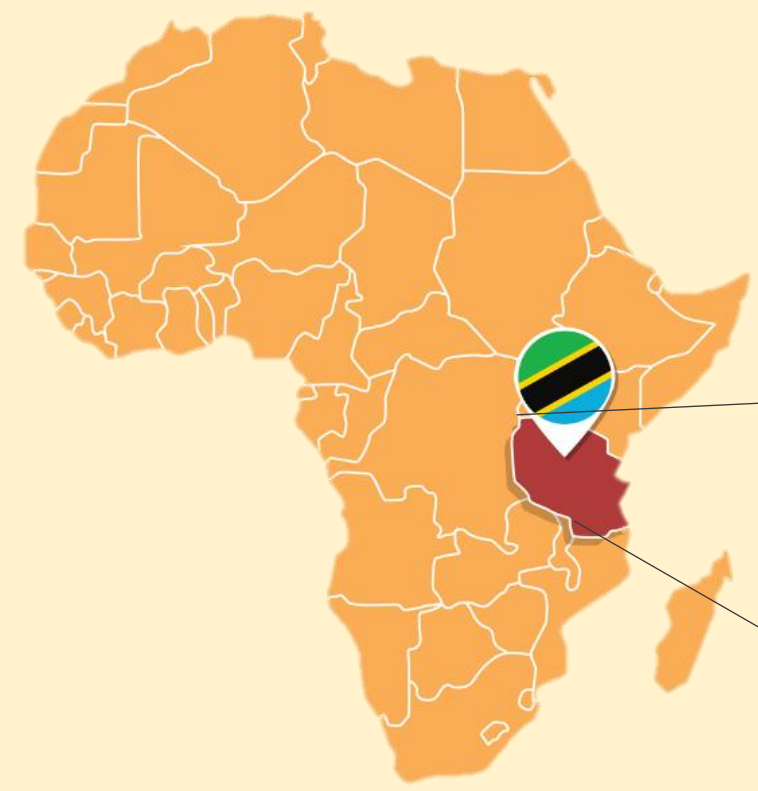
人びとの食に対する嗜好性・食文化に興味

なぜキャッサバに注目？

- ✓ 痩せた土地でも単収が高い
乾燥によく耐える
⇒ 貧困層を支える救荒作物として利用
- ✓ 一方、都市部を含む様々な地域で商品作物としてキャッサバ粉が販売

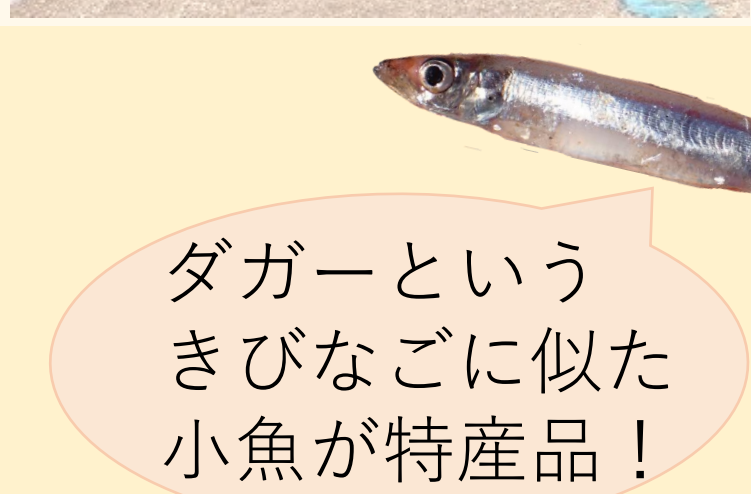
食料問題を解決する作物としてのポテンシャルが高い

タンザニア (主にキゴマ州) で観察されたキャッサバ料理



タンザニア・キゴマ州ってどこ？どんな所？

- ✓ 人口約250万人(8番目)
- ✓ タンガニーカ湖の北西湖畔に位置する⇒魚が豊富
- ✓ 主な調査地のウジジ市は歴史あるイスラームの街並み
- ✓ キャッサバの生産量はタンザニア全体で第1位



ダガーというきびなごに似た小魚が特産品！



モスク@ウジジ市

①芋の状態のまま食べる



生キャッサバ 少量のみ食べられる



揚げると一度茹でた後に揚げる



焼く 弱い炭火でじっくり焼く



茹でる

朝食として頻りに食べられる



煮込む

フターリ:一般的に断食の際に食べることが多い

②葉を食べる



- 1.よく洗い、白でついて細かくする
- 2.煮汁を変えながらじっくり煮込む

副食として主食のウガリや米飯と一緒に食べる



③主食のウガリにキャッサバ粉を利用

ウガリ(ugali)とは？

- ウガリ...熱湯の中に粉を入れてこねて作る、団子状の固粥
- 入れる粉は地域や人によって異なる (モロコシ・トウジンビエなどの雑穀、トウモロコシ、キャッサバ...)
- アフリカの多くの国で似た料理が食べられており、様々な呼称が存在する

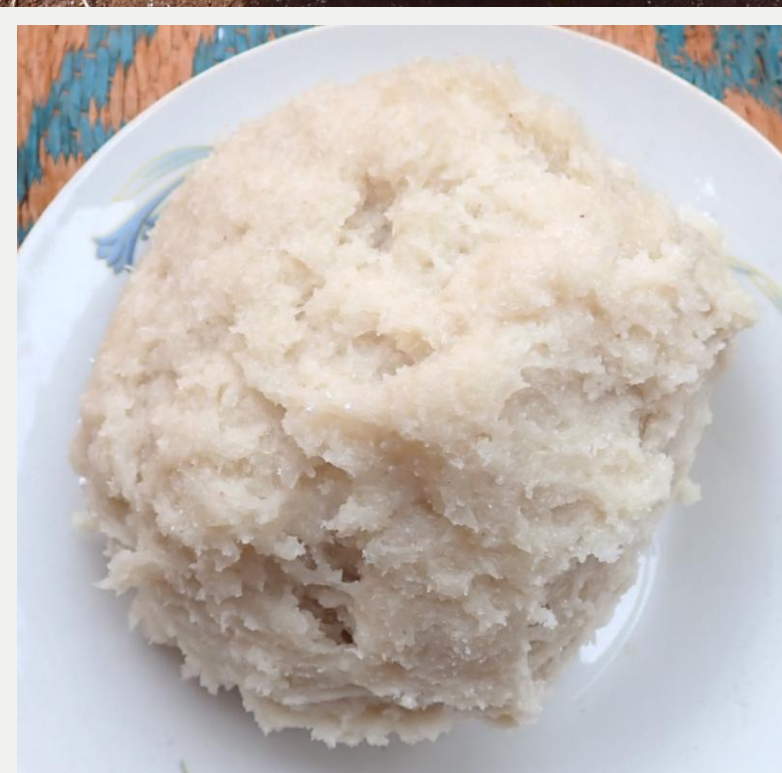


調査地ではトウモロコシのウガリが主流だがキャッサバ粉のみのウガリも食べられている

さまざまなキャッサバのみのウガリ



表面を削る



水に数日浸漬後、天日乾燥



葉や穀物袋で覆い放置、カビを生やして発酵した後、天日乾燥



加熱後、水に数日浸漬した後、再度加熱、白でついてバナナの葉で包む

他にも・・・

トウモロコシ粉のウガリにキャッサバ粉を混ぜてウガリを作るという利用方法が存在

この利用方法に注目

今後の展望

キャッサバからタンザニアの食文化の動態を考えたい

- ✓ 歴史とキャッサバの関係
- ✓ 経済状況とキャッサバ利用の関係
- ✓ キャッサバの特性と嗜好性の関係

歴史

食品化学

食文化

経済状況

嗜好性