

コートジボワールの アチェケづくり



茨 木 透

「アチェケ」と聞いて、すぐに「ああ、あれだな」とわかれば、きっとコートジボワールに滞在された経験があるに違いありません。この国の経済主都アビジャン周辺のラギューン（潟湖）地帯を発祥地とする、マニオクから作った主食食品、それがアチェケです。形は直径1ミリ程度の粒状で、色のほうは薄い黄色がかかっています。もしアラブ料理のクスクスをご存知であれば、マニオクを原料とするクスクスだと思っていただければ、外見の見当はつくでしょう。加工の最後に、蒸し上げる点も同じです。ただ、味の方は、クスクスとはずいぶん違います。ほのかに酸味がかっているのが、アチェケの特徴です。これが魅力なのか、アビジャンに住む日本人の中にも、アチェケが好きな人がたくさんいます。

マニオク（英語名はキャッサバ）の原産地は南米です。アフリカには、ポルトガル人が伝えたと言われていますが、それがいつの頃かははっきりとはわかっていません。西アフリカへの導入は、それ

ほど昔のことではないという説もあります。このマニオクとは、どんな植物なのか一言で説明するとすれば、〈イモの木〉をイメージしてもらえばいいでしょう。成長すると約3メートルになる灌木の、根塊部分に澱粉を含み、そこを食用にします。高温で適当な雨量があれば、土地が痩せていても育つので、ラテライト土質の熱帯雨林という、この風土に適した作物です。品種には、大きく分けて、シアン化物を含むものと、そうでないものがあります。コートジボワールで作られているのは、主に前者の苦い種類ですが、シアン化物には毒性があり、加工過程でそれを取り除く必要があります。

アチェケ作りの過程は、しかし、この毒性を除去するためだけに行なわれているものではありません。より美味しく、より口当たりの良いものにするために、いくつかの複雑な処理がされています。現在では、この国のかかなりの地域に普及していますが、昔から伝統的にこの技術を持っていたのは、

アラディアン、エブリエ、アジュクルなど、ラギューン沿いの民族です。細かい点では、それぞれ少しずつ異なった方法を用いているようですが、ここではアジュクルでの作り方を例に、それを説明していきます。

1日目(木曜日)——アチェケ作りは、まず収穫から始まります。熱帯性の気候では、イモ類は保存ができません。そこで、アチェケを作る日の朝には、早くから家中の女性と子ども全員でマニオク畑に出かけます。畑が近ければいいのですが、4キロ～5キロ離れているのが普通です。そのため、イモを掘り起こし、袋につめ、家まで運んでくると、もう昼前になっています。午前中はこれで終わりです。午後からは、皮剥きの作業です。5歳くらいの子どもからお婆さんまで、かかりつきりになり、山と積まれたマニオクの皮を次から次へと剥いていきます。マニオクの表皮と甘皮の部分には、問題のシアン化物が特に多く含まれているので、甘皮部分も丁寧に剥いていかねばなりません。この作業、一度試みにやってみたことがあります。慣れないと本当に難しいものです。熟練した女性たちなら、おしゃべりをしながらでも、よそ見しながらでもできますが。くると皮を剥き終わったら、およそ5センチ角に割ります。それを大きな皿に入れていき、一杯になったところで水をはります。洗浄と灰汁抜きのためです。水は、みるみるうちに、濃灰色に変化します。1日目の仕事はここまで。マニオクは一晩水に晒したままにします。

男女分業についてですが、アチェケ作りは、女性の仕事とされています。男性は1日目の作業までは参加できるのですが、それはあくまで手伝いとしてであり、義務ではありません。実際、収穫や皮剥きの作業を手伝っているのは、村の男性の半分以上でしょうか。そして、これからあとの



マニオクを箕に薄く入れ干す

仕事は、完全に女性の領分となります。男は決して手出しをしません。料理はしても、アチェケ作りだけは、それをすると男の恥だと、彼らは言います。

2日目(金曜日)——この日の仕事は、午後、およそ18時間以上晒したマニオクを、アチェケの大きさに粉砕することから始まります。現在はこの工程に、村に1台ある石油発動機付の小型粉砕機を利用しているので、ずいぶん早く楽な作業になっています。この機械の導入は10年ほど前で、それ以前は、大型のおろし金を使って摺りおろしていました。「あれはしょっちゅう手に怪我をするいやな作業だった」そうです。さらに昔、1950年代には、臼と杵を使って搗きつぶしていたそうです。これらが、どれぐらい大変な作業だったかを想像すると、機械のありがたさがわかります。ちなみに、この機械の発動機部分は、日本製でした。

この粉砕の前後に、アチェケ作りの重要な二つのポイントがあります。まず、粉砕する際に、あらかじめ湯がいて自然発酵させておいたマニオクを、生のマニオクに混入します。発酵したものを加えることで、独特の酸味が加わるのでしょう。第2に、粉砕の後、少量のパーム・オイルを加えます。どれだけ加えるのかは、経験で決めるのだそうですが、大匙一杯の違いが、出来上がりの質を大きく左右します。

さて、粉碎が終わったマニオクには、多量の水が含まれているので、それを袋につめ、水分を絞り出します。この過程にも、現在では、大型のネジ式の万力のような器具が使われていて、ずいぶん作業時間が短縮されています。以前は、袋の上に重石を置いて、何時間もかけて絞っていたということです。

3日目(土曜日)——水分を除去する過程で、圧縮され固まったマニオクを、再度ひとつづつの粒にしなければなりません。最初に、目の荒い篩を使って、塊をある程度までほぐします。この過程は子どもがいれば、子どもがやらされています。このある程度ほぐれたマニオクの粒を、さらに完全に一粒ずつになるまでほぐすのは、熟練した大人の仕事です。大きな木鉢の片方に台をそえて斜めにし、粒々のマニオクを上から下へと混ぜ、手でほぐしていきます。完全にほぐれたら、それを大きな箕にごく薄く撒き、約30分から1時間ばかり乾燥させます。数十枚の箕が庭一杯に、白く広がります。この時乾燥させすぎると、出来上がりがパサパサのものになってしまうので、ある程度乾いたところで、一つの箕に集めてしまいます。

次に、風選の準備として、大きさの選別をします。まず、前に使ったのよりはずっと目の細かい篩をとおします。その後、少し取っては小さな箕に移し、それを前後左右に動かし、この遠心運動を利用して、粒の大きさを揃えていきます。粒の揃ったものを、風選にかけます。微粒子と細い繊維分を取り除くためです。白い粉末となったアチエケになる前のマニオクを、小さな箕に入れ、それを肩の上にかかげ、少し傾けます。すると、比較的重い粉末はさらさらと流れ落ち、軽い埃のような部分が風で飛んでいきます。

三日がかりの作業も、やっとこれでほぼ終了。後は、蒸し上げるだけです。土曜日の夕方になる

と、どこの家庭でもアチエケを蒸しているはずで、蒸す時間は15分から20分ぐらい。何回か上下にかき混ぜ、全体が薄黄色になれば出来上がりです。ほやほやに湯気のたつアチエケは、少し炙って柔らかくしたバナナの葉を敷いた、大きな竹籠に詰めて保存します。これが家族の1週間分の主食です。蒸し上がったところを、近所のおばさんが通りがかり、少しつまんで口にし、「なかなかの出来だね」と誉めて、そこから、アチエケ談義が一通り行なわれたりもします。いいアチエケを作れることは、アジュクルの女性としての資格であり、誇りなのです。なにしろ、アチエケは女性の労働の結晶のようなものですから。

さて、ここで述べた工程で使われている道具ですが、それは、アチエケ用に特化した、相当に洗練されたものです。皮を剥くナイフを除き、粉碎機や圧縮器といった大きなものから、灰汁抜用の盥、直径1メートルに近い木鉢、大小の箕、荒目と細目の二種類の篩、土器製の蒸し器、さらには、蒸しているアチエケを混ぜる木籠、蒸し上がったアチエケを扱う大きな杓文字、最後に保存用の箆にいたるまで、すべてアチエケ専用で、他の用途には使われません。マニオク畑での農作業が、マシエット(蜜刀)とダバ(手鋏)だけで全て行なわれるのに比べると、アチエケの加工の技術の高さがわかります。もっとも、村では、木鉢や箕、箆などの手工芸品は作っておらず、すべて市場で購入してきたものばかりです。粉碎と水分除去の工程に、新しい機械、器具を導入するなどの、技術革新もみられました。そのおかげで、ずいぶんとスピーディーになり、3日目の工程の一部を2日目に回したりすることも、可能になっています。しかし、木曜日に始め、土曜日に作りあげるという点には、変化はありません。キリスト教を信じているアジュクルでは、日曜日に出来たてのアチ

エケを食べることが、大切なのでしょう。

自家消費用以外に、現金収入のための製造も、週その他の日に行なわれています。アビジャンという大消費地の近郊であるという地の利をいかし、村々から相当量のアチェケが出荷されていきます。ミニ・バスで行ける地方都市までなら、おばさんたちが直接売りにいきます。ただ、自家用に加え販売用を作るとなると、女性の毎日は完全にアチェケ作りに追われることになります。油椰子やゴムのプランテーションを持っていない家庭では、アチェケがほとんど唯一の現金収入源だという事情もあります。また、仮にその家に現金収入があっても、女性が現金を得られる道は、アチェケ作りだけということもあるでしょう。こうして、来る日も来る日もアチェケ作りに追われている、現在のアジュクルの女性にとって、「村の生活」とは「アチェケを作ること」を意味するものとなってしまっています。

最後に、アチェケの食べ方を、いくつか紹介しておきましょう。アチェケは、ご飯と同じように、アチェケだけをそのまま、おかずと交互に食べるのが普通です。おかずの中では、一番シンプルなものは、まず塩です。指先に少し塩をつけ、ぺろっ

となめては、アチェケを食べていきます。玉葱と緑色の辛い唐辛子のみじんぎりをオイルと塩で和えたものは、アビジャンでアチェケを買うときに、添えるかどうか必ず聞かれる薬味です。これに揚げた魚をつければ、立派な昼ご飯です。家庭では、魚や肉を使った薄いスープ状の「ソース」を、アチェケと一緒に出します。これの食べ方は、日本の味噌汁とご飯の食べ方にそっくりで、アチェケとソースを交互に食べていくのです。アチェケに油椰子からとったパーム・オイルを混ぜた、アチェケ・ユイレは、豪華な食事となります。カロチンを大量に含むパーム・オイルでオレンジ色に染まったそれは、見た目にも鮮やかで、食欲がそそられます。これに添えられるのは、もちろん贅沢に魚や肉を使ったソースです。テーブルマナーも、忘れてならないでしょう。アチェケ・ユイレを別にして、アチェケは右手でつかんで、掌で握って、おにぎりのようにして口に運びます。スプーンなどの食器も、今ではどこの家庭にもあり、ソースを食べるのには使われています。しかし、アチェケは、手で握って食べるのが、村の伝統的で「正しい」食べ方なのです。

(いばらぎ・とおる／在コートジボワール
日本大使館専門調査員／東京都立大学)