

12 森林焼畑農耕民の酒造りと飲酒の機能

— エチオピア西南部の事例を中心に —

佐 藤 廉 也*

エチオピア西南部の森林地帯にすむ焼畑民、マジャンギルの2種の酒の醸造法、飲酒慣行とその社会的機能に関する報告と考察をおこなった。モロコシ、トウモロコシを主原料とし、糖化材として穀芽を用いる穀物酒タージャンは、北東・東アフリカに広くみられる穀芽酒の典型と考えられる。これに対してハチミツ酒については、酵母の培養基をつくる際に樹皮を利用するなど、他地域でどの程度共通する技術的要素がみられるのか、明らかではない。北東・東アフリカの酒造りに関連する植物利用の実態を通文化研究によって明らかにすることが今後必要であるように思われる。またマジャンギルの飲酒慣行は、離合集散する焼畑社会において集団のコミュニケーションを促進し、労働力交換を円滑におこなうために重要な機能を果たしている一方で、飲酒をきっかけに顕在化する個人・集団間の争いが集落の分裂を促す側面も持っていることを指摘し、移動農耕社会における飲酒の両義性を議論した。この伝統的な飲酒の役割は、1970年代末以降の定住化にともなう禁酒運動との対比によって、いっそう明瞭に理解される。

キーワード：穀芽酒、ハチミツ酒、飲酒慣行、焼畑社会、マジャンギル、エチオピア

1. はじめに
2. 2種の酒造り
3. アナーキーな社会における飲酒の機能とその副作用
4. 焼畑民が酒をやめる時 — 禁酒運動とキリスト教受容 —
5. おわりに

* 九州大学大学院比較社会文化研究院助教授

1. はじめに

小論の目的は大きくふたつある。ひとつは、エチオピア西南部の森林焼畑民、マジャンギルの酒造りに関する詳しい記述をおこなうことである。いまひとつは飲酒慣行、ならびにその結果が焼畑社会のなかでいかなる機能を果たしているのかということについて考察することである。後者に関してはさらに、まず1) 飲酒の社会的機能とその両面性について、そして2) その機能の変容、という2つの問題に分けて考察をおこなう。

アフリカの酒造りについてはいくつかの報告があり、穀芽酒、カビ発酵酒、ハチミツ酒、果実酒、蒸留酒など、多様なカテゴリーの酒造りがみられることのみならず、それぞれのカテゴリーに属する酒造りに関して、用いられる材料、澱粉糖化材、発酵補助材の多様性など、文化によって複雑で多様なプロセスがみられることが示唆されている。しかしこれらの詳細な差異をふまえ、通文化比較によってアフリカの酒の多様性と特性を把握するには、まだ基礎資料が不足している段階であるように思われる¹⁾。そのため本稿は、エチオピアの森林域で観察され、文化的に重要な意味づけがなされている2種の酒造り（ハチミツ酒と穀物酒）について記述をおこなう。

もうひとつの目的、社会のなかで飲酒習慣が果たす機能ということに関しては、とくに対象社会を「離合集散性、分散性、政治的アナーキズム」という特徴をもつものと捉えた上で、伝統社会のなかで酒造りと酒宴がいかに欠かせざる役割を果たしているかということ論じる。離合集散的な農耕社会において、生業活動に必須の労働力調達、および生存のためのリスクを回避するための様々な互助活動をいかに確保するかということは、重要な制約要因となる。酒宴を催すということが、この制約をおぎない、社会における労働や収穫物の交換を潤滑にする。これについて、とくに焼畑伐採のための労働交換に際しておこなわれる酒宴を中心に論ずる。また逆に、この酒宴がもとで社会の機能を麻痺させ、分散を促進させる「飲酒機能の副作用」についても同時に述べる。

いまひとつの問題は、上に述べた機能の変容である。対象となる社会は、20世紀の半ばまでは、エチオピア国家の版図にありながら相対的に国家の統治から独立し、自律的な政治社会制度のなかで隣接諸民族とともに生活をいとなってきた。しかし1974

1) Ankei [1986] による報告以前には、アフリカにカビ発酵酒が存在することすら知られていなかったということが、アフリカの酒造文化に関する基礎資料の不足を端的に示していると思われる。

年にエチオピアに社会主義革命がおこり、近代的な諸政策を国家の辺境部にも普及させる試みが実施された結果、彼らの社会も大きく変容することになった。社会の大きな変動に伴い、飲酒文化にも劇的な変化が起こった。具体的には、キリスト教受容運動とそれに伴う禁酒運動である。小論ではこの経緯と、人びとがいかにこれらの変化に対応したかを記述することによって、飲酒文化と社会構造の動態をとらえることを試みる。

まず第2章で対象社会の概説をおこなった後で、2つの酒の性格について述べ、その造り方を記載する。続いて第3章で飲酒文化とその社会的機能について論じ、さらに第4章で飲酒文化の変容についての記述と考察をおこなう。

2. 2種の酒造り

(1) 森の民マジヤングルと2種の酒

マジヤングルはエチオピア西南部のガンベラ州を中心に、南部州、オロモ州の3州にまたがって居住し、ほとんどは3州の境界部にひろがる森林地帯に集落を形成している。マジヤングルのすむ森林の総面積はおよそ1万平方キロメートル、総人口は4万人以下である。森林を伐り開いて集落と焼畑をつくり、焼畑ではモロコシ、トウモロコシ、タロ、ヤム、キャッサバ、サツマイモなどを栽培し、それらを主食とする。また集落を取り囲む森林では、高木の樹冠近くの枝に樹幹をくり抜いて作成した巣箱を仕掛けてハチミツ採集をおこなう(写真1、2)。森はその外側にひろがるサバンナとともに、狩猟のフィールドでもある。狩猟やハチミツ採集など、森林やサバンナの生業は通常男の仕事とされており、逆に農作業に関する仕事の主要な部分は、集落近辺の植物採集を含め、女性が担う。焼畑に関しては、叢木の伐採と火入れは男の仕事とされ、播種から収穫までの畑の管理はほとんどが女性の仕事とされる。

社会主義政権による諸政策がはじまる以前のマジヤングルの伝統的な集落は、通常核家族的な構成からなる世帯が2~10程度集まってつくられる、きわめて小規模なものであった [Stauder 1971]。また集落を構成する世帯どうしの関係は、血縁や姻戚関係にもとづくものが典型であるものの、友人関係などの一時的な結びつきによって集落が構成されることも多い。いずれにせよ、集落をまとめる政治組織はなく、集落を代表するリーダーや会議も形式的なものとしては存在しなかった。そして集落の構成メンバーは絶えず入れ替わり、ある世帯がそれまで暮らしていた集落を離れて他の

集落に合流する、ということはきわめて普通であった。要するに集落は政治的な単位ではなく、また厳密には集落の境界を設定することも困難である。それらは、親族関係とその場限りの隣人関係によって緩やかに形成される一時的なクラスター、というべきものであった。こうした関係はしかし、社会主義政権が1970年代末から実施した集住村落化 (villagization) 政策以降、大きく変容した。集住化によって森の中につくもの行政村落のコアがつくられ、若い世代を中心に100人を超え、ときに1000人を超えるような村がつくられるようになった。この集住村落は、1991年に政権が交代した後の現在も続いている。

マジヤングルは、2種の酒を醸造する。ひとつはハチミツ酒オゴル (ogol) で、もうひとつは穀芽酒タージャン (taajan) である。オゴルは自ら採集したハチミツを材料としてつくられる。エチオピアでは高地人がつくるハチミツ酒タッジがよく知られているが、マジヤングルのオゴルは醸造プロセスがこのタッジと異なっている。オゴル造りの詳細は次節に述べるが、最大の違いはタッジがフレーバーとしてゲショと呼ばれる植物 (*Rhamnus prinoides* L'Herit.) を加えるのに対して、マジヤングルはゲショを用いず、代わりに特定の木の樹皮を削りとったものにハチミツ水を加え、酵母の培養基 (日本酒でいう酒母、酒モト) を準備することである。いっぽう、タージャンはモロコシ、トウモロコシを主原料につくられる穀芽酒である。澱粉糖化材の穀芽に用いられるのも、これらの穀物の芽である。

オゴルとタージャンをエミク的な観点からみた場合、重要な点はジェンダーによる2つの酒の対比である。マジヤングルにとってオゴルは「男の酒」であり、醸造も規範的には男の手によっておこなわれるのに対し、タージャンは「女の酒」で、専ら女性によってつくられる。これらは、森/ハチミツ/男性と、集落・畑/農作物/女性、という対比によって認識されている。こうした位置づけのため、第3章で詳しくのべるように、両者とも男性・女性の区別なく飲まれるにもかかわらず、飲酒のされ方には若干の差異が認められる。

マジヤングルが飲む酒には、そのほかに町の市場で購入する蒸留酒アラキ (araki) がある。集住化以後、村の女性たちの多くは市場にでかけた際にアラキを買い、ビンやポリタンクに入れて持ち帰り、村で差額をつけて老人たちに売るという商売をするようになった。また、例外的だが、近隣民族の知人から醸造法を学んで、一時的に道具を借りてモロコシのアラキを醸造する女性もいる。マジヤングルのなかできわめて少数の男性たちは、工業製ビール (ピラ bira) を町の居酒屋で飲む。彼らは町で行政職などの仕事を得て、村のマジヤングルの人びとからみればかなり高額の給料を支給

されている例外的な人びとである。

(2) ハチミツ酒オゴルの造り方

フィールド調査を開始して間もないころ、森の中を歩いていて奇妙に思うことがあった。ときどき、木の幹の頭の高さくらいのところで樹皮が削りとられたような痕がみられるのである。しかも、どんな木にもその痕がみられるというのではなく、特定の樹種に集中しているように見える。ヒヨウの爪痕にしては、すこし変だ。酒の造り方の調査をはじめ、それがハチミツ酒の醸造にかかせない工程のひとつだということに気づいた。

ハチミツ酒の醸造には、ビテ (bite) と呼ばれる酵母の培養基を用意する。彼らは、ハチミツ酒造りにはビテが欠かせないという。ビテは、特定の樹種の樹皮の内側（硬質の最表面を除いた部分）をおがくず状にしたものに、ハチミツ水を混ぜて酵母の培養基としたものである。ハチミツ酒の造り手の男たちは、これらを常時腐らせないように保管し、必要に応じてビテに大量のハチミツと水を加えてハチミツ酒をつくる。何度もハチミツ酒をつくり、年月の経たビテほど強力で、よい酒ができるとされる。

ビテの造り方

ビテの原料となる樹種はいくつかが知られている。造り手はこれらを森の中での採集、狩猟などの仕事のついでに採取する。原料となる木はほぼマジャンギルの居住域の森林全域、および周辺サバンナに遍在しており、誰でも簡単に採取することができる。樹皮をとる木は、老齢のものほどよいとされる。

まず山刀 (jame) や包丁 (aare) などを用いて、頭から胸の高さくらいの樹皮をガリガリと削りとる (写真3)。樹皮のうち最も外側の部分はそのまま捨て、内側にあるオレンジ色の樹皮部分を削り、ヒョウタンの容器 (pokoy) などに納めて集落に持ち帰る。採取されたおがくず状のものをウェルタン (wertan) という。

表1 ビテに使われる樹種

方名	学名	備考
saati	<i>Albizia grandibracteata</i> Taub.	マメ科・ネムノキ属の中高木、焼畑休閑植生のパイオニア樹種。
solmi	<i>Ziziphus pubescens</i> Oliv.	クロウメモドキ科・ナツメ属。サバンナによく見られ、蜜源植物でもある。
mange	<i>Blighia unijungata</i> Bak.	ムクロジ科。蜜源植物でもある。
keyang	<i>Lecanodiscus fraxinifolius</i> Baker	ムクロジ科。杖や槍の柄の材になる硬木。蜜源植物。
worge	<i>Zanha golungensis</i> Hiern	ムクロジ科の高木。

集落に持ち帰ったウェルタンは、ヒョウタン容器に入れたまま、念入りに水でもみ洗いをする。もみ洗いの水が濁らなくなるまで洗った後、ウェルタンを手でよくこねて、絞り固め、水をきる。ウェルタンはできるだけ細かく握りつぶすのがよいとされるが、細かすぎる粒は役に立たないとされ、水と一緒に捨てる。こうして水を手で絞りきった後に、土器のフライパンでこのウェルタンを炒る（写真4）。通常30分以上かけて丁寧に炒り、サラサラに乾燥させるとウェルタンは完成である。

次にこのウェルタンにハチミツ水を混ぜて、酵母の培養基（ビテ）をつくる。筆者が観察したものは、ウェルタン400ミリリットルに、ハチミツ約500グラム、水1.5リットルの分量だった。これらを小さなカメの中で混ぜ合わせ、ビテをつくる。この発酵前の混合水をウタル（utar）という。ビテができるまでの時間は、古いビテを混ぜてつくと2、3日でできるというが、それをせずに一からつくる場合、2週間以上もかかり、また失敗することもしばしばあるという。日がたって、発泡が活発化してきたら、飲んでみて出来具合を判断する。苦みがでてきたら完成である（写真5）。

先に述べたように、ビテをあらたに造るときに、古く強力なビテを混ぜると失敗しにくく、早く強力なビテをつくることができる。通常、強力なビテをつくるには時間がかかる。繰り返し同じビテでハチミツ酒の醸造を続け、半年以上もたつと強力になってくるという。1年以上も使い続けているものもしばしばみられる。醸造をおこなわないときも、ビテにはたえず糖分を供給しなければならない。1ヶ月以上糖分を供給しないでほっておくと、腐ってしまうという。ハチミツがないときには、サトウキビなどで応急的に糖分を補ってやる。

ハチミツ酒の醸造

ビテとハチミツがあれば、いつでもハチミツ酒づくりは可能である。まず、ハチミツに水を混ぜてハチミツ水（モチ mote）をつくる。容量10～12リットルほどの土器（ケベ kebe'd）に、3～4キログラムの蜜蝋の混ざったハチミツを入れ、水をケベ一杯に満たして、よく混ぜ合わせる。一方、ビテは容量15リットルほどのケベに入れ、可能な限り水抜きをしておく。このビテの入ったケベに、先述のハチミツ水を流し込む。このケベの中で、ハチミツ酒が醸され（toleng）る。

後述するように、ハチミツ酒の醸造法には大きく3つのタイプが認められるが、そのうち最も一般的なのは、高温でひと晩発酵させて仕上げる、夜間速醸タイプ（アイテール ayteer）である。これは屋内の焚火のそばにひと晩おいて発酵させるものであ

る。マジヤングルは、家の中で焚火をし、夜はそのそばに寄り添って眠る。眠る前に防寒のために大きな火種を投入するが、火が消えると寒さで目がさめ、薪をくべてまた眠る。この焚火のそばに、先述のケベをひと晩おく（写真6）。通常、火から40センチメートルくらいのところにケベを据える。その2時間後くらいから、少しずつ発泡がはじまる。十分温まったところに表面近くの液温を測定したところ、ほぼ摂氏30度台の後半を保っていた。

写真6にあるように、発酵中のケベをみると、ガスに押し上げられてケベの口の部分には蜜蠟（ポギ *pogi*）やハチの死骸がびっしりと盛り上がり、ハチミツ水は半ば密閉された状態になっている。彼らはこの意味についてとくに言及することはないが、嫌気性のアルコール発酵にとっては、良好な環境をつくりだす役割を果たしている可能性が高いと思われる。この蜜蠟の「フタ」をとってみると、底のほうからきわめて激しくガスが沸き上がり、煮え立った湯のように発泡し続ける（写真7）。ひと晩で十分発酵したのを確かめると、翌日の午前中から昼にかけて、上澄みを取りだしてそのほとんどを飲んでしまう（写真8）。出来上がりは、弱い炭酸を含んださわやかな味になっている。

上澄みを飲んだ後には、ケベの底にビテと少量のハチミツ酒が残る。このケベにまた水をつぎ足し、少し時間をおいてビテが底に沈みきったところに上澄み水をとりぞく。この上澄み水（薄いハチミツ水）は子どもなどが飲むこともあるし、捨ててしまうこともある。このあと醸造をしばらくしない場合には、水をビテの表面ぎりぎりまで捨てて、ビテをケベの中で保存する。

ハチミツ酒の醸造法3タイプ

上に述べた方法（夜間速醸法アイテール）は最も一般的かつ理想的な方法とされ、出来具合もよく、失敗しにくいという。このほかの醸造法のタイプとして、日光の熱で昼間にあたためて夜に飲む昼間速醸法ワーウイテール（*waawiteer*）と、火や太陽熱を利用しない低温発酵法ゴンバレ（*gombare*）が知られている²⁾。

ゴンバレは、2、3日おいてゆっくりと醸されるのが一般的である。彼らは例えば、酒を仕込んでから森に狩猟採集にでかけていき、数日して戻ってくるとできている、そういう酒だ、と表現する。こうしてできた酒は、「苦く（'baay）て」「高地人のつ

2) *ayteer* は夜・暗黒をあらわす *ayt* に、種類をあらわす語尾 *eer* がついたので、直訳的には「夜に関連する種類」を意味する。同様に、*waawiteer* は直訳的には「太陽に関連する種類」である。一方、*gombare* は確証はないが、森の木の板根をあらわす *gombari* に由来するものと予想される。板根の間にケベを設置して発酵させるということであろう。

くる酒のよう (ito ogol gaaleerongk)」だと言われる。彼らは少なくとも現在、アムハラなど高地人がつくるハチミツ酒タッジに比べてやや甘口の酒を好む傾向があるように思われるが、ゴンバレの低温発酵で時間をかけてつくられた酒はアルコール度数が高く、それを「苦い」と表現するのである。

(3) 穀物酒タージャンの造り方

マジャンギルの穀物酒は、モロコシまたはトウモロコシを用いてつくられる穀芽酒である。第4章でくわしく述べるように、現在多数派となったキリスト教徒のマジャンギル若年世代は、伝統的な酒を断ってしまった人が多い。それに伴ってハチミツ酒をつくる機会はかなり少なくなったが、この穀物酒タージャンに関しては、とくに焼畑を伐採する乾季になると、若者の集まる集住村の家々でもごくふつうに醸されている。

エチオピアの北部高地でつくられる穀物酒には、オオムギやシコクビエなどの芽を用いることがおおいが、マジャンギルの穀物酒は、発芽材料、主原料とも、モロコシ、トウモロコシの2種類のみである。この2種は、マジャンギルがつくるイネ科穀類のすべてである。他の作物を増量のために用いることもない。モロコシ、トウモロコシは、いずれかの単体でつくられることもあれば、両者を混ぜ合わせてつくこともある。モロコシ、トウモロコシ耕作の季節的傾向として、乾季に伐採する畑ではトウモロコシの播種量が多いのに対して、雨季に伐採する畑³⁾ではモロコシの播種割合が高い。このため、雨季伐採畑の収穫物を消費する期間にあたる乾季の焼畑伐採労働のために醸されるタージャンは、モロコシの割合が相対的に高いように思われる。

穀芽マシェの造り方

穀芽 (マシェ mase) の乾燥粉を完成させるまでには全部で2週間前後を要する。まず、土器の中にモロコシまたはトウモロコシの種子を入れ、水をかけて湿らせ、バナナの葉などを土器の口部にかぶせて2日くらいおく。種子がやわらかくなってきたら、バナナやコルディア (*Cordia abyssinica* R.Br.) などの葉の上、または木器の上などにひろげ、さらにその上にバナナの葉などをかぶせて4日くらい放置する。

だいたい芽が1センチメートルくらいに伸びたのをみて、日干しで乾かす。晴天時

3) マジャンギルは、叢林や森林を伐採して穀物や根栽系作物を栽培する畑を、主として年2回つくる。乾季に伐採・乾燥・火入れをおこなう乾季畑と、雨季の8~9月に播種・伐採をおこなう、火入れをせず「スラッシュ・マルチ耕作」[Thurston 1997] によって畑を造成する雨季畑である。マジャンギルの耕作システムの詳細については、佐藤 [1995] を参照。

に樹皮布 (tangi)⁴⁾ の上などにひろげておく (写真9)。このため天候に左右されることになるが、通常乾燥に1週間以上を費やすことが多い。穀芽は乾燥した状態で保存され、醸造時に木臼と杵で粉碎される。

穀芽酒の醸造

穀芽酒の醸造に際しては、主原料の準備においても時間をかけた準備が必要とされる。焼畑伐採労働のための酒造りを計画する女性たちは、あらかじめ伐採の適期をみこして、数週間前から酒造りの準備を始めるのである。まず、主原料のモロコシまたはトウモロコシを、木臼と杵を用いて粉碎する。この際、種皮を風撰によってより分けるが、皮も捨てずに別々に土器に保存される。

皮を除いた穀物粉のほうには少量の水を含ませてコルディアの葉などを口部にかぶせて、湿り気を含んだ状態で保存する (写真10)。この状態で10日～3週間くらい保存すると穀芽酒の主原料ワルティ (walti) となる。この間ただ保存しておくだけでなく、数日おきに土器からとりだしてバナナの葉の上などにひろげ、水を含ませながら手で練りあげ、再び土器にもどす作業をおこなう。

製粉時により分けておいた種皮の粉ワニ (wani) は、醸造時に増量剤として使われる。ワニは主原料を煮込むときにワルティに混ぜることもあるが、上述のワルティ保存中に混ぜ込んでよいとされる。ワニを混ぜ込んだ混合物も、ワルティと総称される。醸造時のワルティとワニの混合比率は、容量で通常4対1くらいである。

酒は普通ふるまう日の前日または前々日に仕込まれる。大きな酒造用土器レウエ (lewe) を火にかけて湯をわかし、沸騰したら少しずつワルティ (およびワニ) を溶きながら入れてゆく (写真11)。ワルティを全て投入してしばらく煮た後、ヒョウタン製の柄杓ゴテ (gote) をつかって、早くさますために別のレウエにうつす。この時点では、ワルティは水分の多い粥状である。さらに早くさますために、床にバナナの葉をしきつめて、その上にワルティをひろげる (写真12)。この頃には、ワルティが水分を吸収して団子状になっている。手でつかめるほどにさめてきたら、土器に戻して手でよくほぐす。

かなり温度が下がってきた状態で、醸造用のレウエにワルティをうつす。最初に水分の多いワルティをレウエに入れ、そこに製粉した穀芽粉マシエを入れ (写真13)、さらに団子状のワルティをその上に入れる。ワルティ (ワニを含む) とマシエの割合

4) マジャンギルの人びとは、*Antiaris toxicaria* Lesch. の若い樹皮をはいで布にしたものをマットなどの用途に用いる。

は、筆者の観察時ほぼ5対2であった。これをよくかきませた後、レウエの口部にバナナの葉などをかぶせて1～2日発酵させる(写真14)。コルディアの樹皮の繊維などで編まれた濾し器などをつかって、飲む直前に濾過する(写真15)。

3. アナーキーな社会における飲酒の機能とその副作用

(1) 離合集散する森の民

集住村落化を中心とする社会主義政策の波がやってくる1970年代後半まで、マジヤングル社会は典型的な遊動的焼畑社会だった。20世紀初頭のころから1970年くらいまでのマジヤングルの集落動態をみると、彼らの離合集散の様子が明瞭に読みとれる[佐藤 2001]。この半世紀あまりの間に、継続して集落が営まれていた事例はほとんど見当たらない。ほとんどがその途中で開拓されたか、または途中で放棄され廃村となったか、あるいはいったん放棄されていた集落社に数十年をへて再びゆかりのある人びとが移りすんで、あらたな集落が開拓されている。また、ひとつの領域が集落として放棄されずに人が住み続けているようにみえても、集落に居住する成員はたえず入れ替わっている。親族・姻族・友人関係などによって緩やかに構成される集落は、一部の世帯が入れ替わることによって成員が変わったり、あるいは全世帯がいっせいに移住したりすることによって放棄された。なぜこのように人びとは移住を繰り返すのだろうか。

上記の期間における集落動態で、「大規模な集落放棄」の史実に注目してみると、マジヤングル社会の移動性を規定する要因の一端がかいま見える。大規模な集落放棄の原因をさぐったところ、1) 儀礼的リーダーの死に伴って、死霊の災いをおそれての移住、2) クランなどの親族集団どうしの争い、3) 他民族による、マジヤングルの特定集落に対する略奪ルートの開拓、4) 呪い、が主な原因であると認識されていることがわかった。

このうち1)は、マジヤングルの超自然的世界にかかわる要因といってよい。マジヤングルの儀礼的リーダーは、タパッド(tapa'd)と呼ばれ、霊的存在との交信をおこなうとされる。タパッドはその超自然的力によって、占い、病気治療、安全祈願、平和維持をおこなう力を持っていると信じられ、マジヤングルの集落動態に大きな影響をおよぼしている。タパッドとそれが司る霊ワコヨ(wakoyo)は暴力や災いをコントロールする力があるとされるため、強力なタパッドの近隣では戦いや暴力沙汰が

避けられる傾向にあり、またそれ故に平和を求めて人びとが集まり、その結果強力なタバッドの住む集落の規模は大きくなる傾向にあるからである⁵⁾。ところが、タバッドの存在が逆に、集落を崩壊させることにもなる。強力なタバッドが死ぬと、その原因が超自然的な力による災いとされるために、人びとはその場を離れて移住してしまうからである。タバッドの存在が集落を膨張させ、タバッドの死が人びとを分散させるのである。

4)の「呪い」も、同じく超自然的世界にかかわる移住の原因である。例えばひとつの集落内で時期をおかずして何人もの死者がでた場合、その原因は誰かの呪いに帰せられ、人びとは災いをおそれて次々とその集落を去っていく。このような事例が何例もあったことが聞き取りによって明らかにされているが⁶⁾、実際の原因は伝染病の流行などによるものかもしれない。

いっぽう、2)と3)は社会的要因といえる。2)は大規模な移動要因としては最も典型的なものである。タバッドの相対的に弱い仲裁能力をのぞいて、マジャンギルの社会は、紛争を解決する中央権力が存在しない、「アナキーな社会」である[Stauder 1972]。例えば何らかの原因によって殺人事件が起こったとき、それは加害者と被害者の親族どうしの問題として、両者の解決にゆだねられる。この場合、加害者の親族は復讐によって殺害される危機にさらされることになる。また、現実の親族関係は婚姻によって複雑化しているため、再復讐も含めると、集落内のほとんどの成員が争いに巻き込まれる可能性があることもある。このようなケースにおいて、人びとは危険を避けるために集落を棄てて移住するのである。

3)の原因による移住は、1940年代頃までしばしばみられた。いったん近隣の他民族からの侵略をうけると、侵略者側にとっては略奪のためのルートができることになり、しばしば繰り返し同一の場所に対する侵略行為がおこなわれる。そのため、マジャンギルはいったん侵略をうけると、ただちに家財道具を持って別の集落に非難する。略奪が頻繁に起こると認められた場合には、その集落は放棄されることになる。

このように、近代国家による統治のおよばない中央権力不在の状況下において焼畑社会が離合集散を繰り返すのは、しばしば言及されるように焼畑の生産力の問題というよりは、争い、病気、超自然的存在への恐れなど、社会的・文化的要因とひろい意

5) マジャンギルの標準的な集落は2～10世帯程度で構成される小規模なものと述べたが、集住化以前の1960年代に人口1000人に近づくほどの大集落が存在したことがある。これは、高地人の建設した町と市場に近いことのほか、強力なタバッドが存在したことが原因と推測される。Stauder [1971: 150-153] 参照。

6) 例えば Sato [2002] を参照。

味での生態的要因の複合的な作用の結果と考えるべきである。こうして、小規模な集落・世帯における焼畑経営方式が決定される。このような集落・世帯は上記のような「アナーキーな社会」への適応といえるが、そのデメリットも存在する。それは、世帯の労働力調達が不安定になることである。マジャンギルの飲酒をめぐる習慣は、この点を補う重要な機能を持っていた。

(2) 穀物酒の社会経済的機能

ハチミツ酒オゴルと穀物酒タージャンに共通するのは、いずれも一人きりで飲むことはまれだということである。はっきりとした規制があるわけではないが、マジャンギル社会における暗黙の了解事項として、「酒は誘い合って、みんなで飲むもの」という考え方が共有されている。これはコーヒーの葉の抽出液を飲む「コーヒー茶」についても同様である [佐藤 1994]。一人で始終コーヒー茶や酒を求める人がいたとしたら、それは憑依霊ワルデ (walde) のせいだとされる。ワルデに憑かれた人の典型的な行動として、「いつもコーヒー茶ばかり欲しがる」、「いつもタージャンばかり欲しがる」と表現される。

「酒は一人で飲むものではない」という規範をあらわす習慣として、「ふたり一気飲み」タグイ (taguy) がある (写真16)。これは、ふたり並んで飲酒容器に口をつけ、唇を互いに接したまま一気に飲み干す飲み方で、酒宴の席ではきわめて頻繁におこなわれる。これに対する人びとの意味づけは、「悪い霊の災いを避けるため」ということであるが、これも「一人で飲まず、仲間と飲む」という方向づけを促すひとつの文化的な仕掛けであるように思われる。では、なぜ一人で飲むことが忌避されるのだろうか。

ダブ [Dove 1988] は、カリマンタンにおける焼畑社会の社会文化的特徴として、「小規模で、分散し、自律的な社会経済的単位に高い価値をおくこと」と同時に、「そうした単位どうしで相互に収穫物や労働を交換することを必要とする」、という互いに矛盾する要素をかかえていることを指摘する。これは、分散的な焼畑社会に共通する特徴と思われる。さらにダブはこの論文において、そのような社会構造の矛盾をおぎない、地域的基盤にもとづいた交換をうながす機能として、儀礼的酒宴と酩酊の役割を論じ、これを批判し禁じようとする政府官僚の考えの誤りを主張する。以下に述べるように、マジャンギル社会における筆者の観察においても、ダブの議論は支持されるように思われる。

マジャンギルにおいて、オゴルとタージャンが飲用に供される場面は大きくわけて、

1) タバッドが主催する儀礼の際に供されるもの、2) 共同労働を主催する世帯が労働者をもてなすために用意するもの、にわけられる。オゴル、タージャンいずれも、1)、2) 双方の目的で造られ、供されるが、傾向としては、オゴルは1) に使われることが多く、逆に2) の共同労働、とくに焼畑の伐採労働のための酒には、タージャンが準備されることが圧倒的に多い。前者の場合、タバッドが儀礼の酒宴の酒としてオゴルに高い価値をおくことがその理由の大きなものである。また後者の場合、伐採労働のホストとなるのは多くの場合、世帯内に男性労働力を欠いているため労働を依頼することを必要としている女性であることがその大きな理由であるといえる。

まず、労働のための酒宴について述べる。焼畑労働において、播種から収穫、調理にいたる仕事のほとんどは女性が分担するが、叢林・森林の伐採は男性の仕事とされ、女性がかかわることはほとんどない。同時に、焼畑の経営単位は原則として世帯であり、その構成は夫婦を中心とする核家族的なものが典型である [Stauder 1971: 52-75]。なんらかの理由によって焼畑の伐採期に世帯内の男性労働力が得られる見込みがない場合、第1章で述べたように、数週間前からタージャン造りの準備をはじめめる。このタージャンがいつ醸されるか、という情報は数日前から口伝えによって広まり、伐採当日には朝から予定地に人びとが集まる。これは集落内に限らず、10キロメートル以上も離れた集落からうわさを聞きつけてやってくる人もいる。短期休閑林の場合、1世帯の畑を1日で伐採するには十数人程度も集まれば可能であるが、男女あわせて40人以上が集うことも珍しくない。この場合酒を目当てにやってきたゲストの女性たちは、伐採労働力にはならないが、酒絞りや分配を手伝ったり、あるいはホスト世帯のためにキダチトウガラシの実をつむなどの労働供給をおこなう。ホスト世帯からみれば、伐採が終了する夕方から酒宴が始まるのが理想である。しかし実際には、絞り終わったものからゲストに供され、彼らはそれを休み休み飲んで、伐採にもどる。よく観察していると、労働はかなりいい加減で酒ばかり飲んでいる人も結構いるが、働き者がそれをカバーして、多くの場合夕方までに見込んだ量の伐採が終了する。終了しなかった場合は、翌日以降にホスト世帯の人か、またはその近親者などが残りの伐採をおこなう。

夕方にはほぼ労働を終え、汗を流した人びとは本格的な酒宴に入る (写真17)。ここからは、ひたすら飲み、そして踊る (写真18)。踊りは、歌にあわせてステップをふみながら、ぐるぐると円を描いてまわる。踊りは深夜、あるいは明け方まで続く。場合によっては、さらに翌日も飲む。

どのくらいのタージャンを用意すると、ひとつの焼畑を伐採することができるのだ

ろうか。ふつう、焼畑伐採の労働力を集めるためにホスト世帯が準備するタージャンの量は、1杯40リットルのレウエを1～4杯、多くの場合2、3杯である。これで、伐採労働力7～20人ほどを集めることができる。これらの場合、レウエ1杯分のタージャンは伐採前あるいは伐採中にふるまうために消費される。そして伐採の終わる夕方から、もう1杯分のタージャンを飲む。もう1杯あれば、さらに翌日も酒宴は続くことになる。酒宴の規模が大きいほど、伐採労働にはほとんど関与せずただ飲むだけの人もたくさんいるようにみえる。レウエ1杯分のタージャンをつくるのに、モロコシの背負い籠（mokoy）4杯分のワルティと2杯分のマシェが必要である。焼畑1筆分のモロコシはかなり小さなものでも背負い籠30杯以上ある。よって、最低でも前の収穫の3分の1程度を投資することによって、次期の焼畑は保証されることになる。このことは、マジヤングル社会における世帯の生存にとって重要な意味を持っている。

集住化以前のマジヤングル社会が核家族的な世帯を経営単位としており、さらに集落は少数の世帯の緩やかな結びつきにすぎないことは既に述べた。このような離合集散的な焼畑社会においては、農繁期に必要な労働力を得られるかどうかということが生存の最も重要な要因となる [Dove 1985; 佐藤 1995]。すなわち、伐採期の男性労働力がマジヤングルの世帯経営における最大の制約となる。しかし実際に観察してみると、伐採期に成人男性がいない世帯はまれではない。その主な原因は、死別、離婚などによって夫を失った場合、または怪我や病気で働けない場合、もしくは何らかの理由によって町や他の集落にでかけたまま夫が帰ってこない、などである。この場合、その女性に近い親族の男性が集落内にいれば、彼に伐採労働力を期待することができる。しかしそのような人がいない場合、女性はなんらかの方法で伐採労働力を集める必要が生じる。その最も一般的な方法が、酒宴を主催することによって共同伐採をおこなうことである。集まる労働力は親族の距離に依存することもない。政治的にアナーキーで遊動的な焼畑社会の矛盾をおぎなう非常に有効な機能を酒宴は持っているのである。

(3) 飲酒の社会的副作用 — 酒は人を集めるのか、散らすのか —

前節では遊動的な焼畑社会において、酒と酒宴が非常に重要な社会的機能を有していることについて述べた。酒宴はたえず分散していく傾向にある社会の交流を促進し、必要な労働の協業を可能にする。ところが、酒宴にはこれと全く逆の作用を促す側面もある。それは、飲酒が引き金となって生じる個人間、集団間のトラブルである。これは、酒宴のもつ社会的副作用であるといえる。酒宴に列席していると、感情の高

ぶった人どうしがしばしば言い争いになり、つかみかからんばかりの勢いで相手にくっつくところをしばしばみる。たいていは周囲が仲裁にはいって終わるが、ときに喧嘩が発展して相手を傷つけたり、さらに殺害にいたることもある。こうした事件は集住化後の現在は減少したが、かつてはもっと頻繁に起こることだったと人びとはいう。また、集落移動史を聞き取りによって調査していると、酒宴の喧嘩が殺人事件にいたり、それが原因で集団間の争いに発展して集落が廃棄されたという事例も複数みられた。

1980年代に集住化が進行しつつあった村でも、このような事件がきっかけで頓挫し、無人の廃墟となってしまった例がある。この村（ボシ村）では、あるクランに属する男が酒宴の席で別のクランの男を槍で殺害、殺害した男も直ちに報復にあつて殺害された。両クランとも、ボシ村では主要な構成員の所属クランであったため、彼らの対立は必然的に村を崩壊させることになった。少なくとも20年以上人が住み続けたこの地域はすぐに廃墟となり、17年を経過した2002年の現在、イチジク属の木などで構成される二次林となっている。

酒と飲酒の持つ両面価値性 [高田 1998] は、マジヤングル社会において、あたかもタバッドが大きな集落を形成する要因となると同時に崩壊を促す原因ともなるように、人びとの集中と分散を引き起こす。次章で述べるように、この両面価値性のマイナス面がキリスト教受容後の禁酒運動のひとつの動機づけともなった。

4. 焼畑民が酒をやめる時 — 禁酒運動とキリスト教受容 —

(1) 禁酒運動とその文脈

マジヤングル社会の禁酒運動は、直接的なプロセスとしてはキリスト教の受容と普及運動の一貫として展開した。マジヤングルがキリスト教ミッションと初めて接触したのは、1965年にアメリカの長老教会系プロテスタントミッションがマジヤングル居住域のゴダレ地区において活動を開始したときである。以来このミッションはおよそ12年間ゴダレで活動したが、1974年に成立した社会主義政権は外国人によるミッション活動を排除しようとしたため、1977年にエチオピアを去った。このミッションはタージャンやオゴルで酒宴をおこなうことをよくないこととした。しかし、実際に禁酒運動をおこない、その「効果」をあげたのは、ミッションが去った後に集住村落の建設運動にかかわると同時にキリスト教運動を展開した、マジヤングルの若い世代

だった。彼らの主要なリーダーは、ゴダレのミッションに少年期に接し、ミッションの物質文化に深い影響をうけた若者たちだった。彼らはタバッドのとりもつ儀礼や信仰に対するキリスト教信仰の優位性を主張し、飲酒習慣をやめて村の教会で祈るように人びとに促した。その結果、集住化運動に共鳴した若い世代のほとんどは飲酒習慣を放棄し、そのいっぽうで壮年・老年世代は集住村に住むことに同意した者たちも、飲酒習慣を捨てることはなかった。その両極化の境界は、だいたい1950年代から60年代前半生まれのあたりにある。キリスト教徒となった若い世代は、タバッドが操るとされる霊に対する伝統的信仰を放棄し、占いや治療などによってタバッドの影響を受けることはなくなった。

禁酒運動とともに、伐採労働の必要に対する対処の方法も変わった。集住村では、村の合議によって村長が決められる。村長に選ばれるのはほとんどの場合キリスト教徒である若いリーダーで、彼は他の若者や少数の存在感のある壮・老年世代の人びとと協力しつつ、村の仕事の差配をおこなう。このなかには、伐採労働の必要な世帯に対する配慮も含まれている。伐採期が近づくと、会議が招集され、伐採をおこなう労働力のいない寡婦世帯などをリストアップする。そして村長（規模の大きな村では、下位単位である地区ごとに会議をおこない、その地区長が中心となる）の支持にしたがって、その世帯のための共同伐採をおこなう日取りを決める。この労働は互惠労働としてとらえられ、村または地区の成人男性メンバーはすべて参加することが求められる。こうして、酒宴によらずとも必要な労働供給が得られるシステムが成立するようになった。

しかしながら、村の若い世代による労働力の限界のために、全てがこのシステムによって供給されるとはかぎらない。また、村や地区の会議による共同伐採招集の依頼は、あくまで緊急のものという意識もある。そのため、たとえ夫が不在である女性がいたとしても、彼女が元気である限り、できるだけ自助努力に頼ろうとする。このため、現在でも酒宴による共同伐採がしばしばおこなわれる。ホストの女性自身はキリスト教徒で酒は飲まないとしても、酒を造ることまでは禁じられていない。醸造された酒をあてにやってくるのは、酒に目がない老年世代である。若い労働力が少ないだけ、かつてに比べて能率が劣っている可能性はあるが、現在でもこの方法は十分機能しているように観察される。こうした事情によって、現在集住村ではオゴルを飲む機会はきわめて少なくなったのに対し、伐採労働に際し供されるタージャンの酒宴はまだごくふつうにみられる風景である。

若い世代による禁酒運動と飲酒習慣の放棄が成立した背景には、マジヤンギル社会

をとりまく状況の大きな変化と、それへの対応としての彼らの生存戦略の転換が明らかに存在する。まず第一に、集住化による生業戦略の転換がある。上述のように、村長または地区長によって組織される互助労働は、集住化し日常的にある程度の労働力のプールが確保できるようになって初めて可能になった労働組織である。離合集散する伝統的な居住パターンでは、このようなことを実行することは困難であった。

第二に、集住化を可能にした要因、すなわち信仰形態の変化によって、伝統信仰にかかわりのあった酒宴の放棄が促されたことである。酒宴は共同労働を促す役割とともに、タバッドが雨乞い儀礼や占いを施す際に欠かせない道具立てであった。通文化研究によっても、シャーマニズムと飲酒の関係がひろく認められることが指摘されている〔蛭川 2002〕が、タバッドのシャーマニズムがキリスト教に転換されることによって、酒宴の持つ役割も変わったのだといえるだろう。

第三に、前節で述べた「酒の両面価値性」の問題において、集住化の過程で負の側の価値が増大する危険が指摘されたことがある。集住化によって人口密度が増えたことによって、殺人などのトラブルが生じる可能性も高くなり、同時に、より性能のよい銃が普及したこともある。これらの危険性に対する指摘は、かつてのキリスト教普及運動のリーダーのひとりに酒をやめるよう促した理由を尋ねたときの、次の発言にはっきりと表現されている。「もしマジヤングルが酒を飲み続けていたら、皆が一緒に住むこともなかったろう。おそらくマジヤングルは互いに離れて住む。なぜなら、ひとつところに住むと、酔って人を殺すからだ。あるいは別の人は、タバコをやる。昔は、酩酊が原因で死んでしまうマジヤングルがなんと多かったことか。今は自動小銃があるから、もし昔のように酔ったマジヤングルがひとりいれば、たくさんの人を傷つけるだろう。かつては『メニシェーリ』という名の銃があって、弾をひとつこめてひとり殺した。すると他の人びとは逃げてしまったのだ。しかし、もし今酔った人が銃をもっていたら、多くの人を殺すだろう。」⁷⁾

(2) 禁酒習慣の変容

前節に述べたような禁酒運動の展開は、集住化による激しい社会変容と同時に進行したものである。若い世代に属するキリスト教徒たちは、村のはずれで老年世代の人びとが酒宴に興じているのを遠巻きにみながら、やれやれ、と苦笑いをする。そして、自分ではタージャンなど飲みたくない、飲んだら頭が痛くなって吐いてしまうだろう、

7) 1994年に実施された筆者によるインタビューによる。インタビューとインフォーマントの背景の詳細については、佐藤 [1997] を参照。

という。このように若い世代に浸透した禁酒文化は、果たして今後も続くものだろうか。

筆者は、現在の禁酒文化もやがて変容し、別のかたちで飲酒文化が形成されてくる可能性があると考えている。それを示すここ数年の傾向として、町でみられるビール飲酒の例をあげる。1991年に社会主義政権が崩壊して民族による地方自治を標榜する新政権が誕生してから、町には少数ながら、民族の代表として選ばれ地方政府で奉職するマジヤングルや、その近親者が住むようになった。彼らのうち、町の食堂の裏で他民族の知人などと一緒に、あるいは同じ立場のマジヤングルどうしで、ビールを飲んでいるところに出会うことが多くなった。彼らも基本的には、村に帰るとキリスト教徒としてふるまい、飲酒はいけないものだという姿勢をとる。しかし町でそのような場面に出会ったときに飲酒について尋ねると、「タージャンはよくない。しかし町のビールは問題ない。なぜなら、タージャンのように頭痛もしないし、酔いつぶれて喧嘩をすることもないからだ」などと答える。しかし、彼らが店の表で飲まずに裏の目立たない席で飲むのは、市場で生活必需品を得るために町にやってきた村住みの貧しいマジヤングルの人びとに、酒を飲んでいるところをなるべくみられたくない、という後ろめたさのあらわれであるかのようにもみえる。

町のマジヤングルがビールを飲むようになった背景には、異民族とのつきあい方という問題もある。彼らが町で政治的につきあっていかなければならない異民族たちは、居酒屋での飲酒によるおしゃべりを政治の道具立てのひとつとする文化を持っている。そうした人びととつきあっていくのに、禁酒習慣をつらぬくことは難しい。また、マジヤングルの伝統的コミュニティから抜けだし、町で高地人の文化になかば同化しながら暮らしはじめたマジヤングルたちにとって、ストイックな禁酒文化を維持する動機は残されていないともいえる。こうした彼らの変化は、やがては村の生活を続ける人びとにも伝わっていくのではないか。なぜなら、禁酒運動の動因となったキリスト教活動そのものが、集住化にともなう社会の大変動期に急速に伝わった後、やがて1990年代に市場や行政との結びつきが平和理に浸透していくにしたがって徐々に変容しているように観察されるからである⁸⁾。

8) 1990年代はじめに政府や周辺民族との関係が危機的な状況に陥った時期に村のキリスト教活動は最も活発化し、平和が回復された1990年代後半には、礼拝の数も減り、教会に訪れる人びとも減少した。詳細は Sato [2002] および佐藤 [2000] を参照。

5. おわりに

以上、マジャンギルの2つの酒の醸造法とその社会的機能に関する報告と考察をおこなった。マジャンギルの穀物酒タージャンは、原料、製法いずれの面でもエチオピア南部、あるいは東アフリカでひろくみられる穀芽酒のひとつの典型であるように思われる。これに対してハチミツ酒については、東アフリカではエチオピア高地の酒造文化タッジを除いて報告例が少なく、日本酒の酒母、酒モトに相当するピテを用意すること、またピテの原料に樹皮を用いることなど、他地域でどの程度このような技術が用いられているのかは判然としない。それが醸造学的にいかなる意味を持っているのかという問題とともに、エチオピア南部諸地域や東アフリカ全体の酒造に関連する植物利用の実態を通文化研究によって明らかにすることが今後必要であるように思われる。

飲酒文化の社会的機能に関しては、儀礼や労働交換における飲酒慣行の重要性を示すとともに、伝統的飲酒慣行と集住化以降の禁酒運動の対比をおこなうことによって、飲酒慣行が変化する背景には社会的文脈が強く影響していることを示した。マジャンギルの禁酒運動は今後どのように変容、または持続するのか。またオゴルやタージャンのような伝統的な酒は今後世代交代によって消えてゆく運命にあるのか、復活をとげるのか。あるいは全く別の飲酒文化が生まれるのか。いずれにせよ、それらについて考えるということは、マジャンギルの社会生活そのものが今後どのように展開するのかを考えるということと密接に重なるものであろう。

引用文献

- Ankei, T.
1986 (1988) Discovery of Sake in Central Africa: Mold-fermented Liquor of the Songola. *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquee* 33: 29-47.
- Dove, M.R.
1985 Swidden Agriculture in Indonesia: *The Subsistence Strategies of the Kalimantan Kantu'*, Berlin; New York; Amsterdam: Mouton Publishers.
1988 The Ecology of Intoxication among the Kantu' of West Kalimantan. In Michael R. Dove, ed., *The Real and Imagined Role of Culture in Development: Case Studies from Indonesia*, Honolulu: University of Hawaii Press, pp. 139-182.
- 蛭川 立
2002 「シャーマニズムと向精神性植物使用の通文化比較」武井秀夫・中牧弘允編『サイケデリックスと文化—臨床とフィールドから』春秋社, 263-282.
- 佐藤廉也
1994 「ウティ・カーリ（お茶においでよ）！エチオピアの「森」のもうひとつのコーヒー文化」『別冊宝島 EX 東アフリカ誘惑読本』宝島社, 136-139.

- 1995 「焼畑農耕システムにおける労働の季節配分と多様化戦略—エチオピア西南部のマジャンギルを事例として—」『人文地理』47(6): 541-561。
- 1997 「マジャンギルにおける歴史意識の生成—ある『歴史の語り』を題材とした予備的考察」『スワヒリ&アフリカ研究』7: 78-104。
- 2000 「地方分権体制のエチオピアと辺境の民族—州境をめぐる紛争とある開発プロジェクトの崩壊」『アフリカレポート』30: 12-15。
- 2001 「20世紀の焼畑集落史」『JANES ニュースレター』10: 14-16。
- 2002 Evangelical Christianity and Ethnic Consciousness in Majangir. In James, W., Donham, D., Kurimoto, E. and Triulzi, A., eds., *Remapping Ethiopia: Socialism and After*. Oxford: James & Currey Publishers, pp. 185-197.
- Stauder, J.
- 1971 *The Majangir: Ecology and Society of a Southwest Ethiopian People*. Cambridge: Cambridge University Press.
- 1972 Anarchy and Ecology: Political Society among the Majangir, *Southwestern Journal of Anthropology* 28: 153-168.
- 高田公理
- 1998 「禁酒文化・考」石毛直道編『論集 酒と飲酒の文化』平凡社, 295-323。
- Thurston, H.D.
- 1997 *Slash/Mulch Systems: Sustainable Methods for Tropical Agriculture*. Boulder: Westview Press.

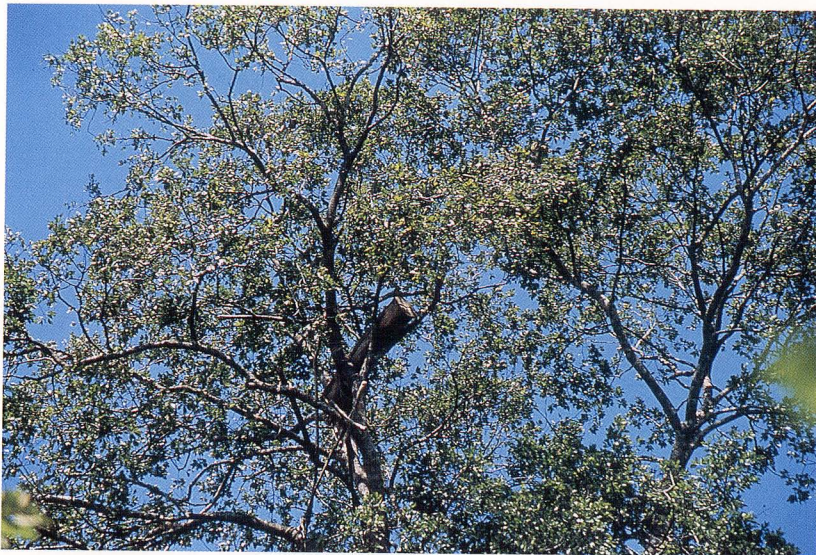


写真1 樹上に仕掛けられたハチの巣箱



写真2 ハチミツ採集



写真3 ビテ材料（樹皮の内側）の採集



写真4 ビテ材料を炒る



写真5 完成したピテ



写真6 火のそばでオゴルを発酵させる



写真7 激しく発泡するオゴル



写真8 完成したオゴル



写真9 樹皮布の上に広げられたトウモロコシのマシエ



写真10 水気を含んだタージャン主原料

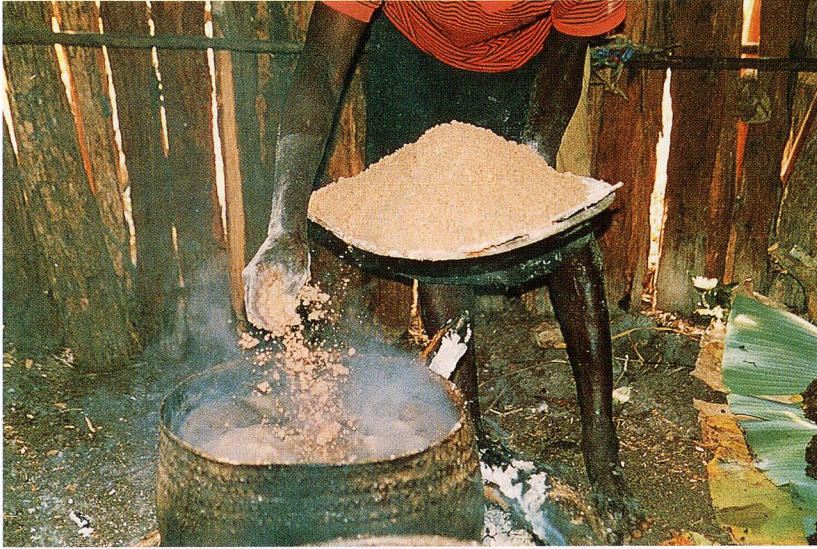


写真11 タージャンの主原料を煮込む



写真12 煮込んだワルティを冷ます

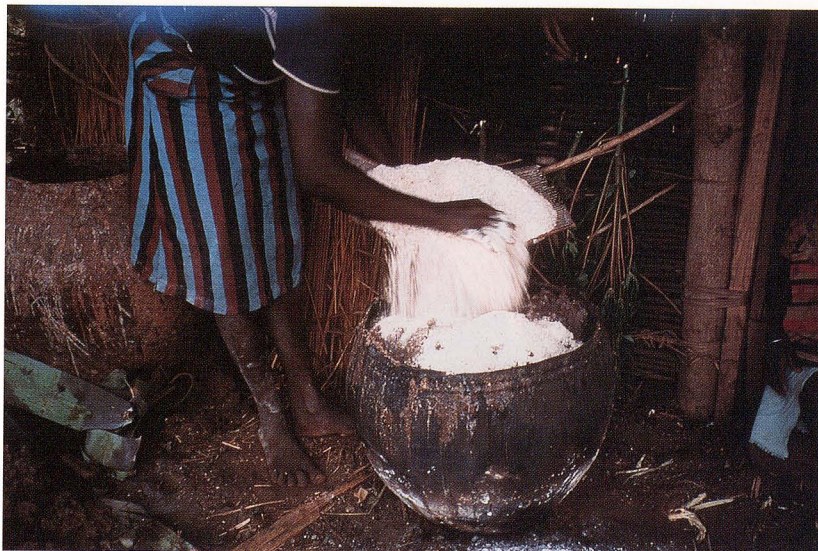


写真13 煮込んだ主原料にマシェを加える



写真14 発酵中のタージャン



写真15 酒宴時に酒を濾過する女性たち



写真16 二人一気飲み（タグイ）をする女性



写真17 共同伐採を終えてタージャンを飲み始める老人たち



写真18 酒宴で踊りに興じる村人たち