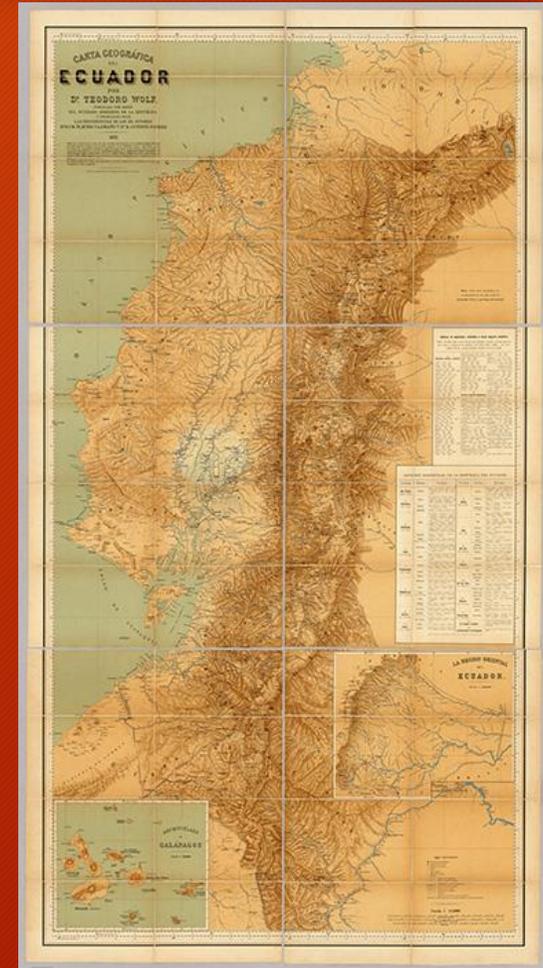


# エクアドルのカカオ



# 世界にカカオを届ける

- エクアドルは、多様な地理的領域、農業や畜産に適した土地、良好な水質、安定した気候を有している。これにより、人間が天然資源を有効活用することを可能にしている。
- その産物の一つとして挙げられるのがカカオである。カカオは、まず採取から始まり、後に栽培されるようになった。



# 文化段階



- エクアドル全土に人が定住し始めて6000年以上経過し、現在に至る。
- 私たちの国の文化は、右図のように時代、文化等によって分けられる。

時代	年表
共和国	1830年～現在
植民地	1600年～1830年
スペイン人上陸	1526年
インカ帝国の征服	1470年～1533年
プレ・ヒスパニック	紀元前6600年～紀元1700年

# 私たちのミレニアムカカオ



- エクアドルが世界に提供している食品であるテオブロマ カカオ フルーツ (FRUTO *THEOBROMA* CACAO) の痕跡は4000年以上も前から存在する。
- その起源や消費に関する最も古い歴史は、アマゾン川流域及び沿岸地域のグアヤス川流域で見られる。
- その特徴は品質であり、その風味によって、地理的特徴が際立つ。

# プレ・ヒスパニック期の農産物



- 最も古い経済活動は、陸生及び水生の食物の採取であった。
- 家族や集団を養うために、植物を栽培し動物を飼うことで農耕民族となった。

## 自家栽培品

製品	学名	海岸	アマゾン
トウモロコシ	<i>Zea mays</i>	X	X
キャッサバ	<i>Manihot utilisima</i>	X	X
さつまいも	<i>Batata edulis</i>	X	X
インゲンマメ	<i>Phaseolus sp.</i>	X	X
かぼちゃ	<i>Cucurbita sp.</i>	X	X
唐辛子	<i>Capsicum sp.</i>	X	X
ヤマイモ	<i>Dioscorea trifida</i>	X	X
カカオ	<i>Theobroma sp.</i>	X	X
アボカド	<i>Persea sp.</i>	X	X
トマト	<i>Lycopersicum sp.</i>	X	
落花生	<i>Arachis hypogaea</i>	X	
パイナップル	<i>Ananas sativus</i>	X	
サワーソップ	<i>Annona muricata</i>	X	
タバコ	<i>Nicotiana tabacum</i>	X	
綿	<i>Gossypium barbadense</i>	X	

# カカオ



- エクアドルに存在するカカオの痕跡はいわゆる中期形成期（紀元前2000年）からのものである。
- この生産物の名称はカカオであった。
- 1753年に初めて、スウェーデン人のカルロス・リンネ氏によって *Theobroma cacao* の学名がつけられた。



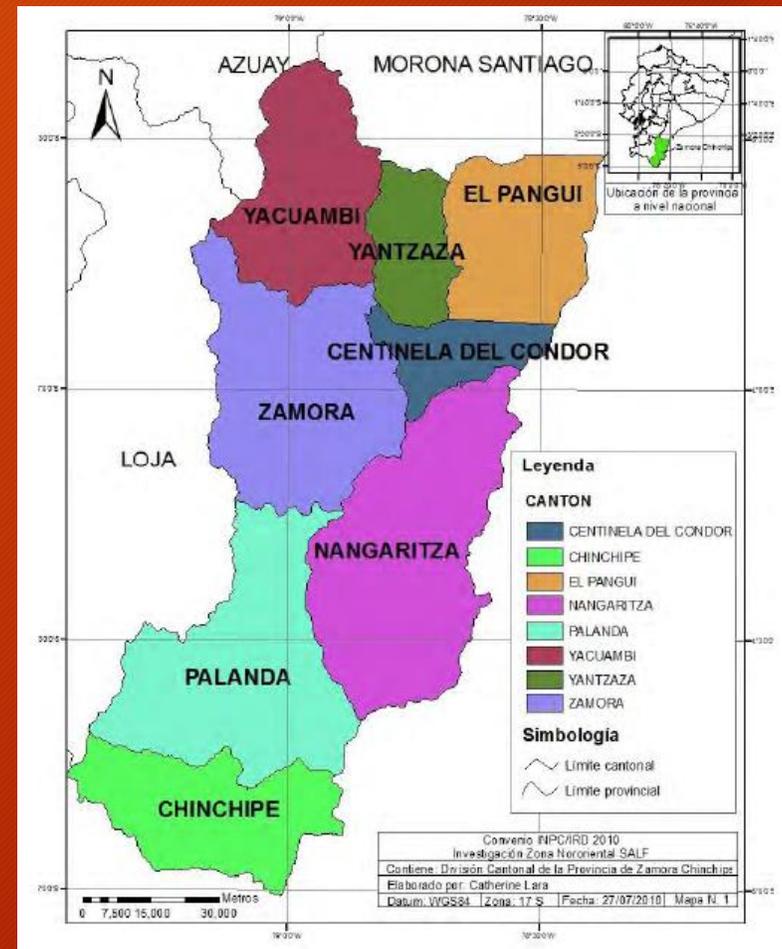
# 考古学的証拠



# アマゾン川流域



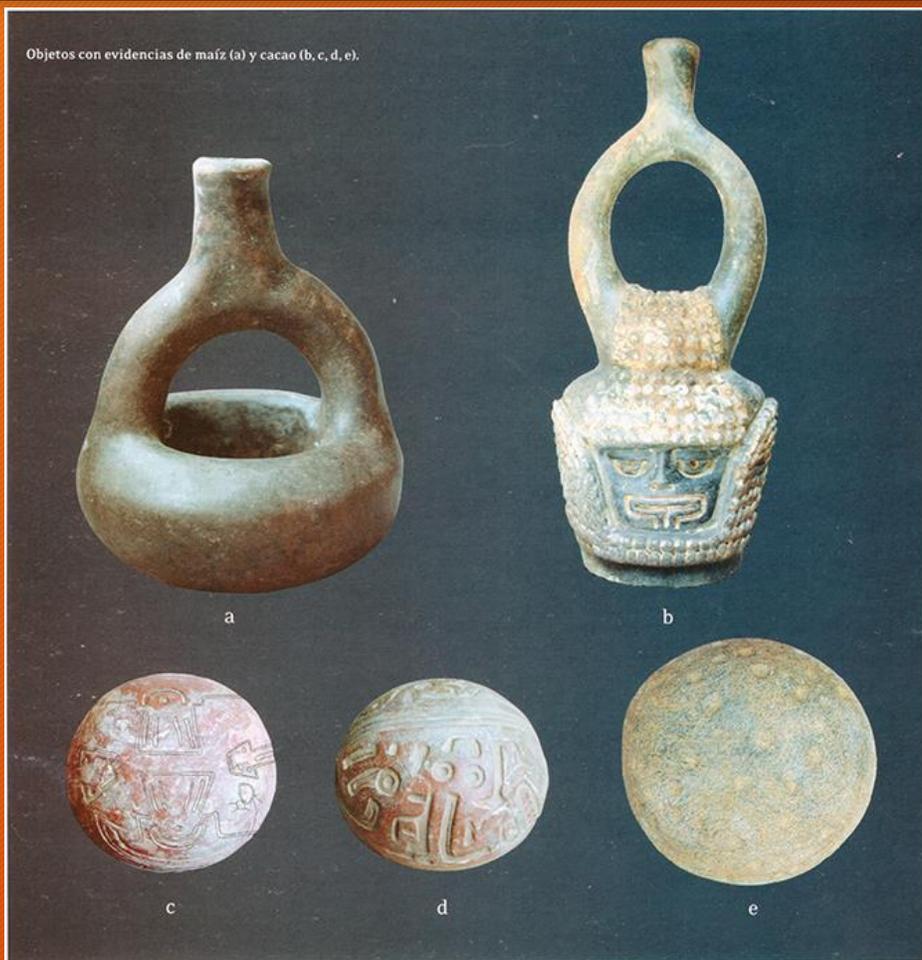
- カカオが使用された痕跡は、エクアドルのアマゾン川流域、サモラチンチペ県、パランダ州、サンタアナの「ラフロリダ」遺跡で発見された。



# パランダ遺跡

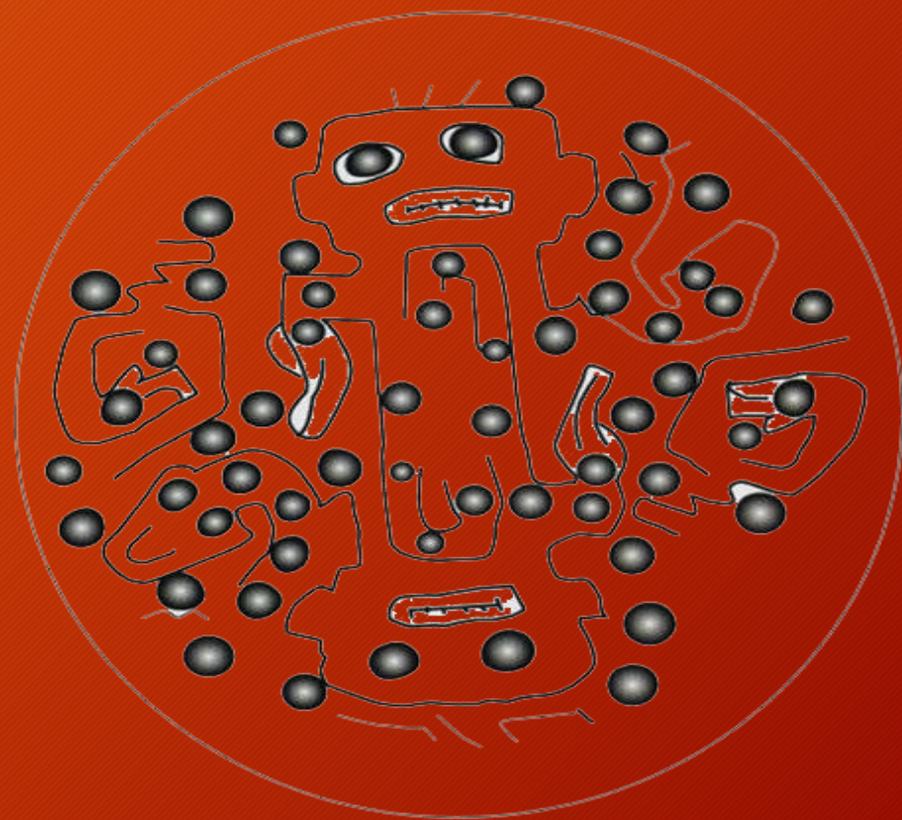


# カカオの痕跡



- カカオの痕跡は4つの遺物から発見された。人の顔を模した鐙型注口(あぶみがたそそぎぐち)土器が一つと精巧な石鉢が三つである。発見された遺物の内容物は、米国のTropilab Inc.のカカオのサンプルと比較、分析された。

# 并鉢



# 鉢



# 碗



# 人の顔を模した鐙型注口土器



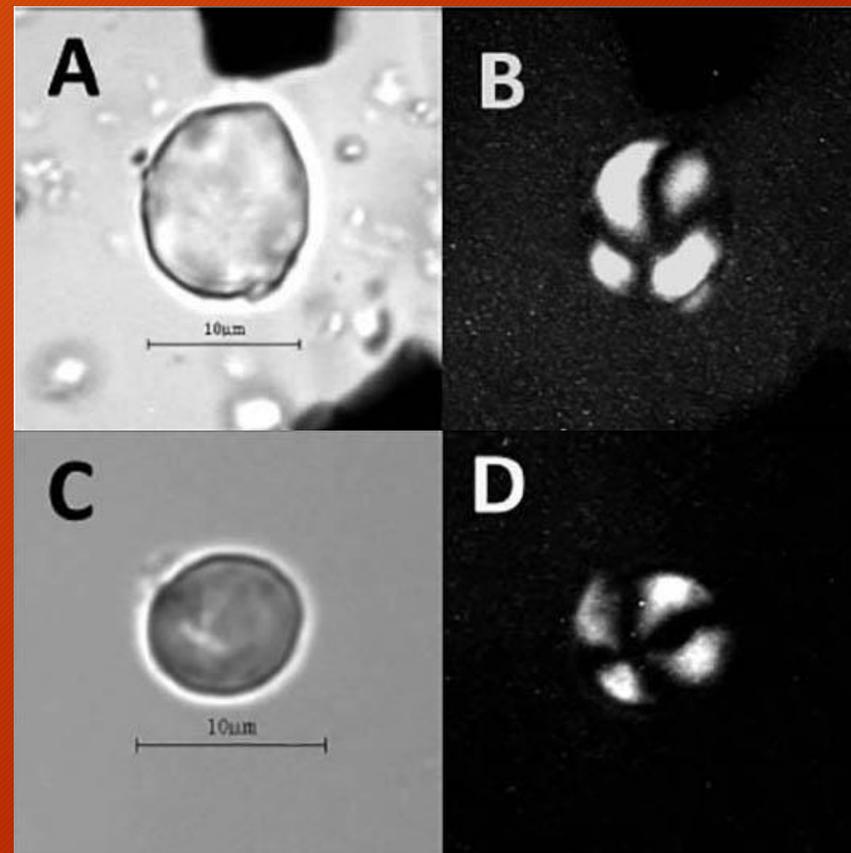
- 注口が鐙のような形をしており、本体には2つの異なる人間の顔が裏表にかたどられている。側面にはウミギク属の貝殻が装飾されていて、底部は環状である。
- 儀式用の液体を保管するために使用され、装飾が特徴的である。



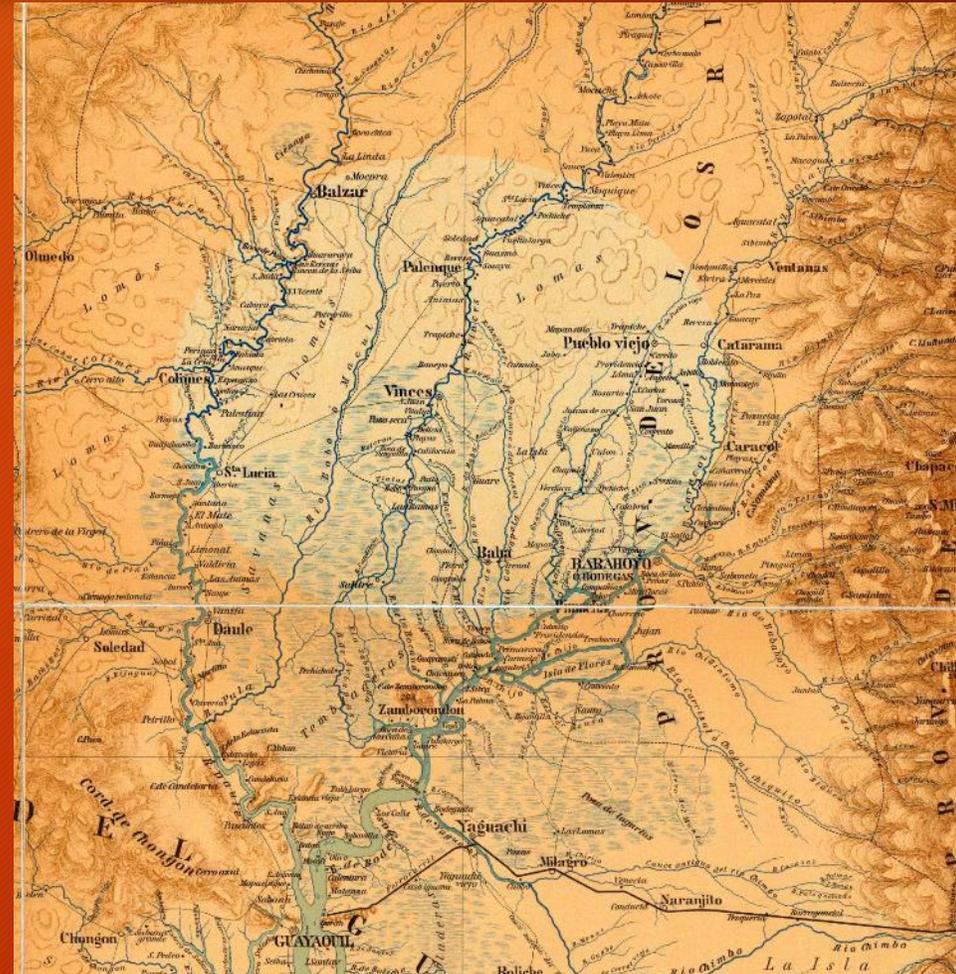
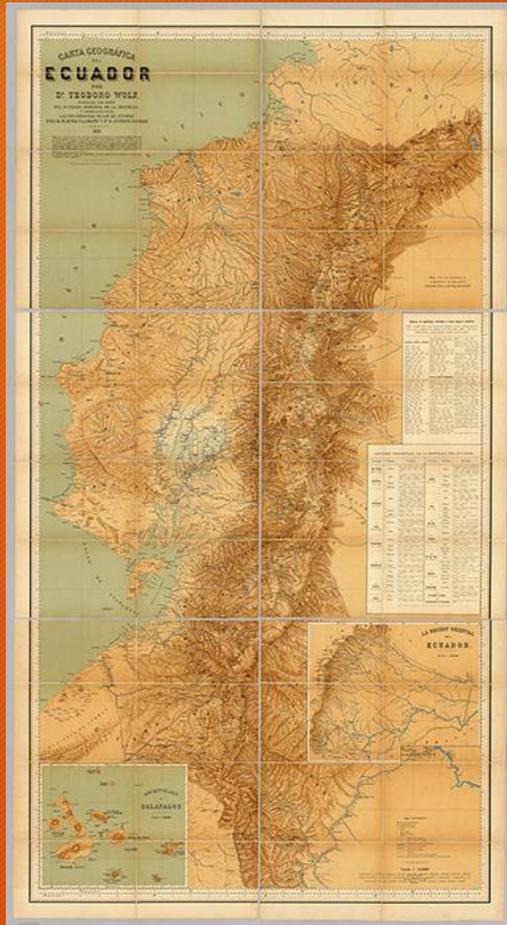
# パランダのサンプル



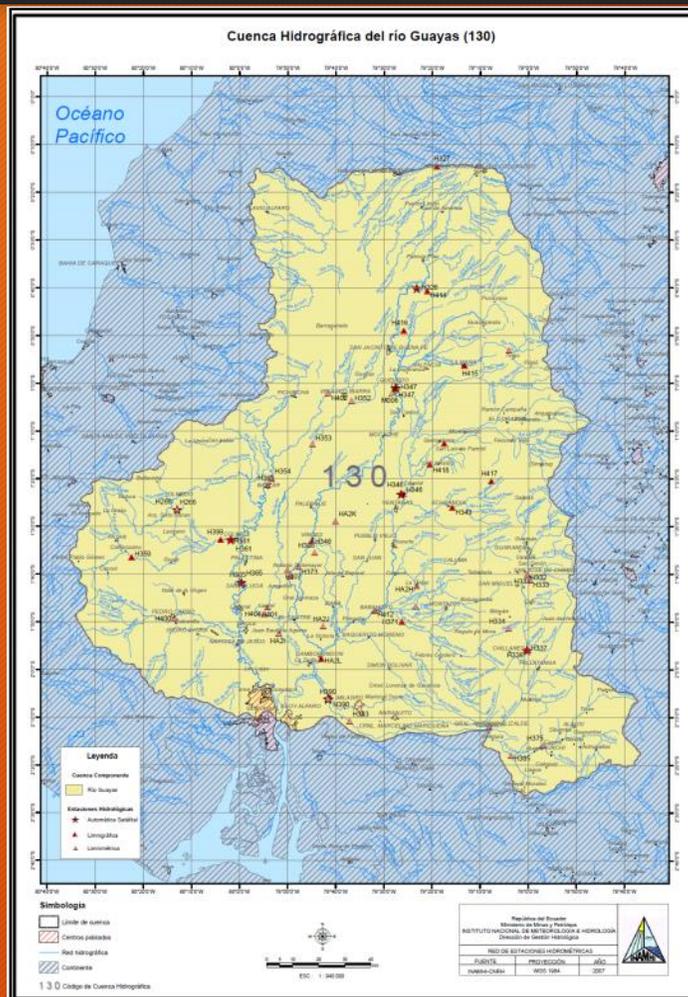
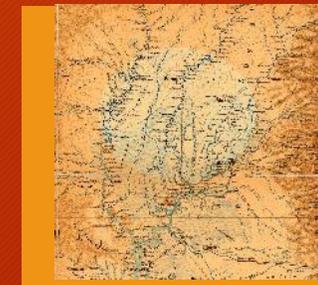
- 図Aと図Bは、パランダ遺跡のカカオの澱粉粒である。
- 実験室で記録された図Cと図Dは、アマゾン地域の *Theobroma cacao* を比較及び特定するために使用された。



# グアヤス川流域のカカオ



# グアヤス川流域のカカオ



- 「グアヤス川流域の面積は約34,500km<sup>2</sup>である。流域の面積は国土の12.57%を占め、この豊かな地域に住む人口は国の総人口の39.37%である。」(SENAGUATED, 2009年)
- 先住民時代から、そしてイベリア人の上陸から400年以上にわたってこの流域からカカオは輸出されてきた。

# 海岸地域の 카카오



チョレラ文化（紀元前1500年）の熟練した陶芸家は、人間を粘土でかたどり、タトゥー、衣装、装飾をほどこし、表現した。鳥などの陸生動物や、軟体動物や甲殻類、及び自家栽培した農産物も表現していた。

植物型笛吹ボトル（土笛）は、カカオポッドを表している。

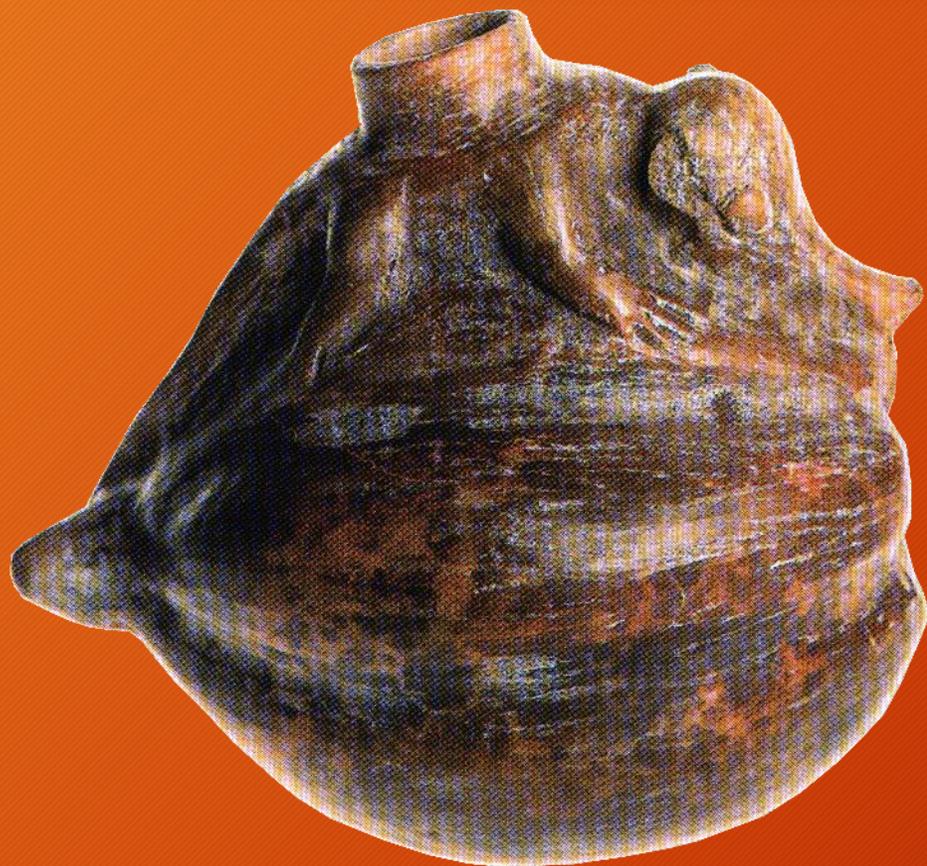
# 海岸地域の 카카오



赤いペンキの痕跡と腐食が見られる、二つの器が連なる、高い注口を備えた笛吹ボトルはこの文化に属する。これは、1799年～1808年にフアン・タファリヤによって名付けられたグアヤキル・カカオと呼ばれるカカオの二つのカカオポッドを表している。現在では、ナシオナルと呼ばれる品種で、グアヤス川（旧・グアヤキル川）の中・上流域に生息する。

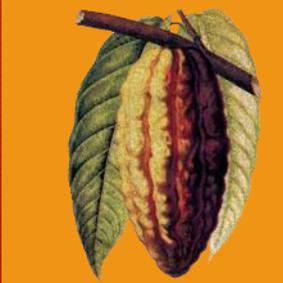
植物型笛吹ボトル（土笛）は、カカオポッドを表している。

# その他の考古学的証拠



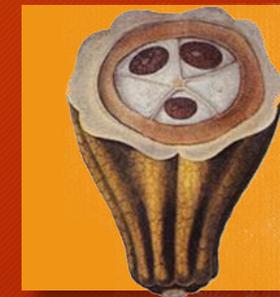
- チョレラ・バイーア文化（紀元前500年）の移行期に関連する容器。動植物を模した容器で、カカオポッドの容器の上部はハナグマを表している。

# 陶器のパイプ



- これらのパイプは、主にハマ・コアケII期の文化に該当する。
- タバコ (*Nicotiana tabacum*) も、スペイン人が上陸する前から使用されていた。その痕跡は、発見された様々なデザイン(人間、手)の陶器のパイプの使用にある。これらは時系列的に統合期(紀元500年)に関連付けられる。

# 陶器のパイプ



- この印象的なパイプは、バカオまたはパタステとも呼ばれるテオブロマ・ビコロール (*Theobroma bicolor*) タイプのカカオポッドを表している。

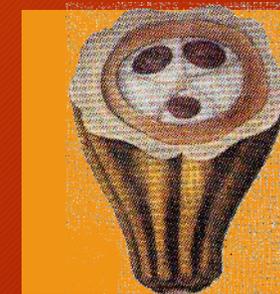
# 植民地時代のカカオ



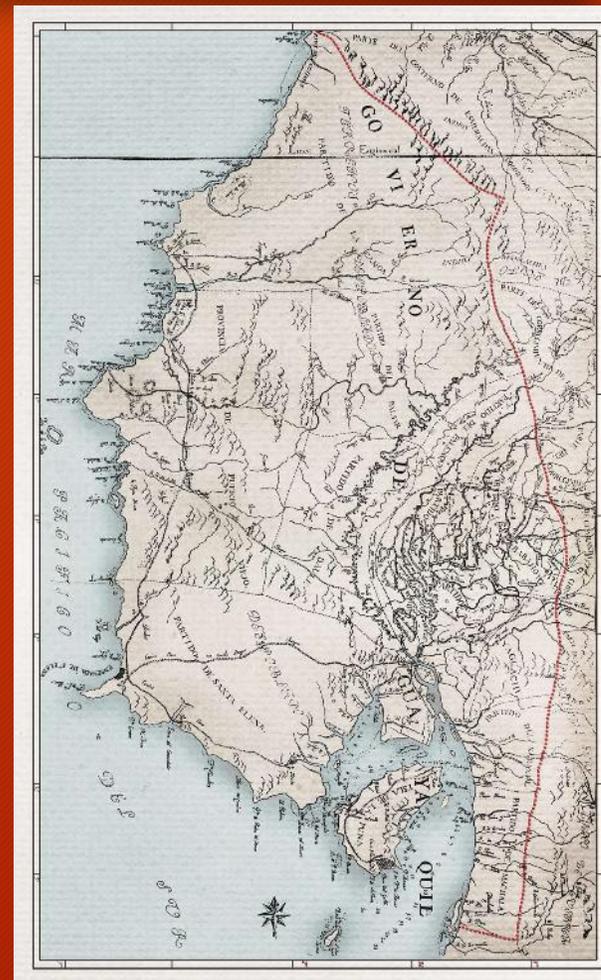
1530年にフランシスコ・ピサロ総督に同行した年代記作者のディエゴ・デ・トルヒーリョは、1531年に次のように語った。

「私たちはプエルト・ビエホの土地に2か月以上滞在した。とうもろこし、魚、およびパパイヤなどの果物、そして、とうもろこしの花から作られた蜂蜜もあった。そこは非常に乾燥した土地で、日照りで地割れができており、一部は山岳地帯だった。そして、少量だが、メキシコ産のカカオもあった。」  
(1988:195)

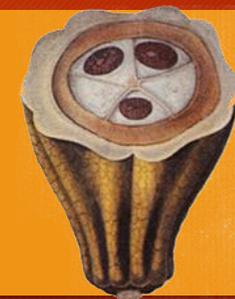
# グアヤキル政府



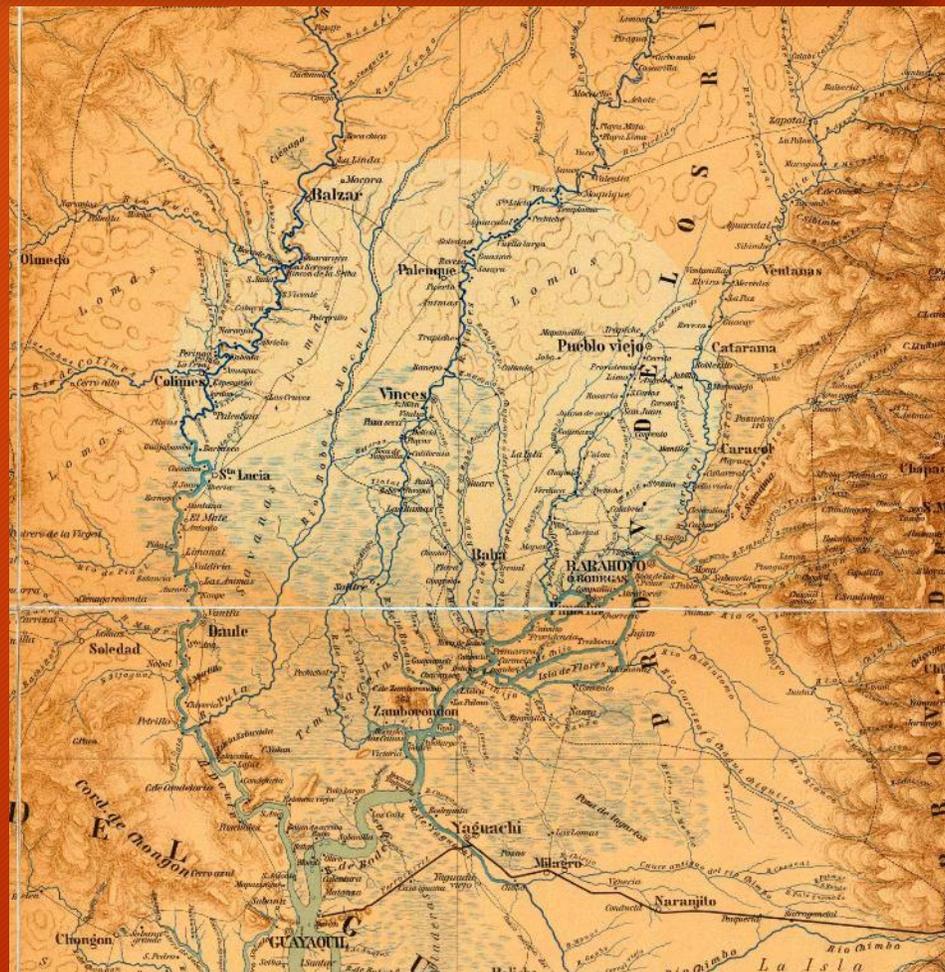
- 1605年、当該政府についての記述は次のように述べられている。「...は2つに分けられる。グアヤキル市とその地区の先住民の村、そして2つ目はプエルト・ビエホ市とその先住民の村。これは、グアヤキル総督によって任命された中尉が統治している。」(1973年:64)



# グアヤキルでの栽培



- グアヤキルに含まれる地域に関して、次のように報告されている。「果樹園や農場にある現地の果樹は、ニカジャバレス(Nicayabales)、アボカド、カカオ、アイスクリームビーン(現地ではグアバ)、グアイス(Guayzuis)、アビウ、ココナッツヤシ及びデーツである。」(同上:64)



# グアヤキルカカオ 17世紀



- 16世紀の終わりに、ポトシ鉱山から銀が豊富に採掘され、メキシコと南太平洋地域間の貿易は劇的に成長した。
- ...17世紀にペルーが発展した際、ペルーの銀だけでなく、ワイン、カカオ、水銀、その他の商品がそれぞれ北に流れ込んだ」(1979年:43)



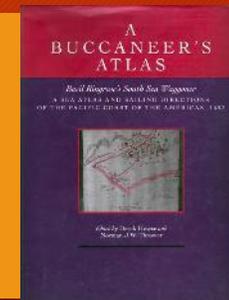
# 私掠船長ウィリアム・ダンピア 1684年



- 「カカオは、市の上流部の両側に生息している。カンピチ (Campeachy) ナッツに似た小さなナッツである。2つのうちでは小さい方だと思う。人々はここでペルー王国全体に行き渡るくらい多くのカカオを生産している。そして、その多くはアカプルコに送られ、そこからフィリピン諸島に送られる。」(1968年:110)



# グアヤキルのカカオが好き



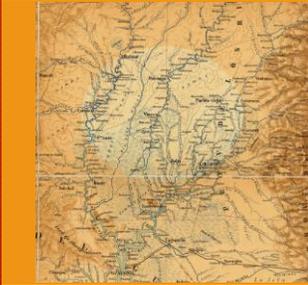
- 「私の親しい友人であるリングローズ氏は、グアヤキルのほとんどのカカオ豆を賞賛している。恐らく、他の品種についてあまり知識がないからだと思う。彼と親密な関係にあることから、私は彼の旅のルートも経験も知っている。しかし、確信しているのは、知っているつもりでいた他の品種についてもっと知っていたなら……」

# グアヤキルカカオの品種

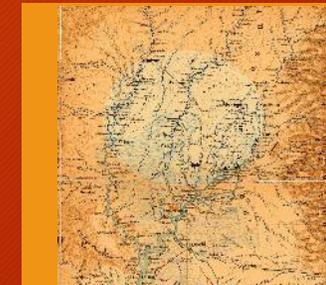
フアン・タファリヤ（1799年～1808年）

「植物学者は、栽培された様々な植物、特に果樹に注目していた。中でも、カカオは彼らの最大の関心を占めていた。」

グアヤキルでは、*Theobroma* ;Huazuma?と *Theobroma* (cacao)の2種のカカオについて記述している。

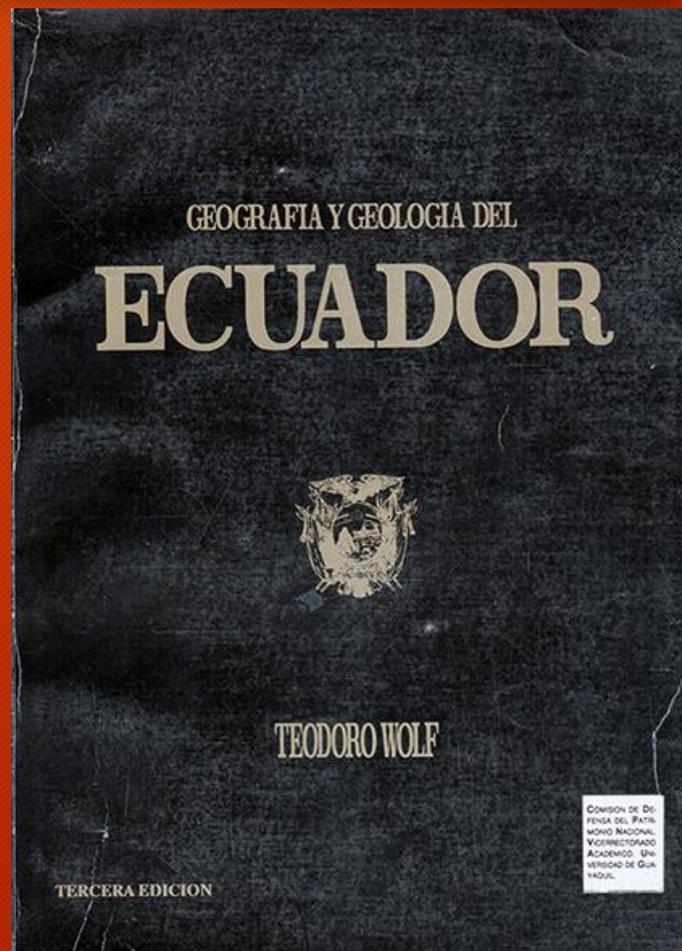


# グアヤキルカカオの品種

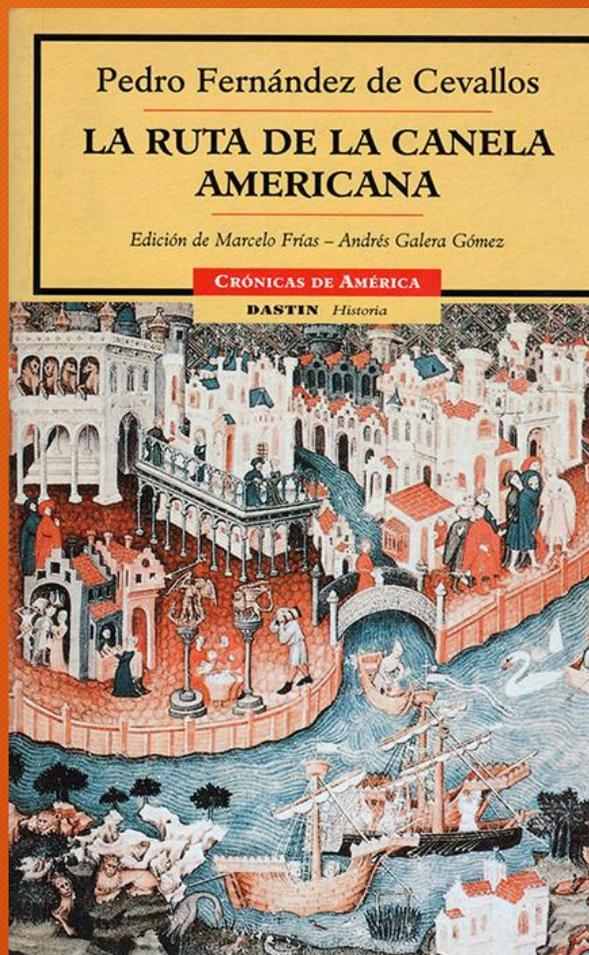


テオドーロ・ウォルフ(1892年)

「しかし、エクアドルの低地は、その自然条件から、この果樹に適していることは事実であり、世界でも数少ない国の一つである。また、ホワイトカカオ (*Theobroma bicolor*) やムリクンベ (*Muricumbé*) など、間違いなく野生種や在来種である品種も有している。」(270ページ)



# アマゾンカカオの品種－1777年



PIEZA 3ª. — DOCUMENTO 1

107

Cacao

Cacao

A más del regular se dan otras dos especies de éste, aunque diferentes en sus figuras y tamaños. El uno llamado *Quela*, que vi sin fruto por no ser su tiempo. Es elevado y dicen lo da más grueso y que tiene su caja dura como la cáscara del coco, de mal olor, aunque el grano blanco y de muy buen gusto. El otro, que es parecido al regular en la planta, se diferencia en el tamaño del grano que es tan pequeño como la almendra, tan blanco y oleoso como ésta y mucho mejor que los otros; que todos se dan en el monte sin beneficio ni cultivo y se propagan de la semilla que los pájaros y otros animales arrojan, y si se sembrasen a mano con orden, y en sitios desahogados, se daría en abundancia, como el arroz que se coge a los seis meses siempre que lo siembran.

# アマゾンカカオの品種



110

LA RUTA DE LA CANELA AMERICANA

## Frutos

*algodón* No reconocen ni cogen otros que el algodón que necesitan para las mantas de que se visten, algún maíz, achiote<sup>33</sup> para pintarse, tabaco de especial calidad y, en mucha abundancia, plátanos y yucas, que es lo que les mantiene, haciendo de éstas masatos que puestos en agua queda una especie de chicha que beben todo el día aunque no les embriaga. Y si cogen algún pescado, que es el más bocachico, es con bastante trabajo y no les satisface. Pero si se aplicasen a *Maíz* *chicha* *yucas* **siembras tendrían en mucha abundancia la caña, de que vi alguna; el cacao, de que hay uno u otro árbol en el monte y no le dan otro uso que el chuparle cuanto está en sazón; arroz y los más que se logran en toda la montaña y cordillera y son propios de su temperamento.** *Cacao*

# ありがとうございました。

ハビエル・ベリス・アルバラードー考古学者ー2021年

