

# Ethiopia

[エチオピア]

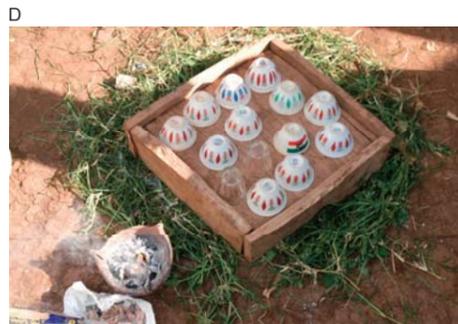
文=佐々木 薫(株式会社生活の木)

写真=那須野 ゆたか(写真家)

## 静ひつ の 時 コ ー ヒ ー セ レ モ ニ ー



真っ赤なコーヒーの実を、かごいっぱいに入れて歩く村人たち。野生コーヒーの森には、自然の生態系が残っている



D.専用のカップは湯のみ茶碗を小さくしたような形で、東洋的なもの。色彩が愛らしい  
 E.コーヒー豆は縦長の白に入れ、木槌を使ってパウダー状になるまでつく  
 F.コーヒーを沸かすための専用のポット「ジュベナ」。ずっしりとしてセレモニーにふさわしい風格を持つ  
 G.実は一粒ずつ、摘みごろのものを選び、手摘みで収穫される

世界中で愛されるコーヒー。エチオピアは、日本でも広く親しまれているアラビカ種の生産地であり、コーヒー発祥の地としても知られる。国土の中央を走る大地溝帯が個性的な風土を生み出し、西部の緑豊かな森林にはコーヒーの木が自生する。

カファ地方——その名が「Coffee」の語源になったともいわれるこの地域の村を訪ねると、赤い実をたわわにつけるコーヒーの森、そして森とともに生きる人々の姿があった。コーヒーの実は10月から4〜5カ月かけて手摘みで収穫される。農家による小規模生産が多いエチオピアのコーヒー。この時期、一家総出で働く姿はほほ笑ましい。

コーヒー豆は、エチオピアの重要な輸産業だが、国民にも愛され、朝に夕に人々はよくコーヒーを飲む。コーヒーセレモニーと呼ばれる伝統的な飲み方があり、一家の主婦が家族や客に一連の流儀でもてなす。それは、日本の茶道の作法にもどこか似ている。

セレモニーの手順はこうだ。まず、コーヒーポット、鍋、カップなど、使う道具をすべて床に並べ、ポットの水を炭火にかける。その間、いった豆を木臼でパウダー状に砕き、沸いた湯の中へ。再び沸騰したら火から降ろしてしばらく置き、粉がそこに沈むのを待つ。そして、その上澄み液だけを上手にカップに注ぎ分け、客に配る。庭先でコーヒーを片手に会話を楽しみ、仕事の疲れを癒やす。

A.コーヒーを取り分けるのは、一家の主婦の重要な仕事。カップを乗せた台の周囲にまかれる葉にも、その場を清める意味がある  
 B.セレモニーでは、まず年長者からコーヒーが配られる  
 C.専用のベッドの上に豆を広げ、均一に乾くよう手でかき混ぜる



農家の庭先で行われるコーヒーセレモニー



セレモニーに欠かせないのが「乳香」と呼ばれる薫香だ。乳香とは、カンラン科の樹木の幹から採れる樹脂。その香りは、木のおいに柑橘系のさわやかさが漂う独特のもの。鎮静効果や深いリラククス効果がある。カンラン科の灌木が多く生育し、乳香の産地でもあるエチオピア。コーヒーと同様、大半は輸出されるが、小さな村の市場には専門の店がいくつも並ぶ。セレモニーは香煙とともに邪気を払い、平和を祈り、日々の生活に感謝する神聖な場である。

コーヒーこそ、わが人生——。人々は日に2度3度と、このセレモニーを楽しむ。のどを潤し、香りに身をゆだね、静ひつの時を楽しむ。そのスピリチュアリティを大切にする様は、彼らの敬虔な宗教心にも通ずるものがあるような気がする。(39ページに関連記事)



H.市場には、薫香のための香料を売る店が必ずある  
I.殻つきのコーヒーの実をバターでいって食べる習慣もある  
J.この国の人たちは宗教心が厚く、イスラム教徒とキリスト教徒が平和に共存する  
K.首都アディスアベバの丘から眺める夕日

K



L



M

L.東部の乾燥地域では乳香の木が自生し、遊牧生活をする人々の手で収穫される  
M.乾燥地域には乳香とともに「ハブラシの木」と呼ばれる抗菌作用の高い木が生育する



H



雨期の集中豪雨が荒涼とした土地を削り取っていく



土壌侵食を防ぐため、斜面の土地をテラス状に整備している



自分たちの計画を話し合う女性グループ

## JICAの活動 in エチオピア

### 食料安全保障の確立に加え 新たに産業開発を支援

食料不足が人々の生命と生活を脅かしているエチオピア。日本は、食料安全保障の確立を大きな目標に掲げて支援に取り組むことに加え、産業開発を後押しする協力も始めようとしている。

貧困と飢餓の象徴として語られてきたエチオピアだが、ここ4年間の経済成長率の平均は11%にも上る。しかし、今後もこのペースを維持できるかどうかは予断を許さない。金融危機に伴う投資や海外送金の減少など間接的な負の影響に加え、主要産業が農業であるエチオピアの経済・社会状況は、降雨量に左右されるからだ。

日本はエチオピアに対する協力の大きな目標として食料安全保障の確立を掲げ、そのもとで農業・農村開発、生活用水の管理、社会経済インフラなどを重点分野に挙げている。農業は国内総生産の約半分、輸出額の60%程度を占め、人口の80%の生計を支えている。しかし人口の10%

前後が食料援助を必要としており、農業分野の安定と拡大は経済成長の核であると同時に、貧困削減のカギを握っている。

この分野でJICAは、慢性的な食料不足に陥っているアムハラ州の東部地域を対象に「アムハラ州流域管理による生計改善計画調査」を展開中だ。ここでは、過剰に耕地を広げてしまったため激しい土壌侵食が起きており、農業生産性の低下など、小規模農民の生活に大きな影響を与えている。この協力では、土壌侵食を防ぐ試みや、アグロフォレストリー（同じ土地で樹木と作物を栽培する土地利用法）、改良かまどの普及などによって、自然環境の改善を図っている。同時

に、家畜の生産性を高めるなど、農民の生計向上を目指した活動も行っている。

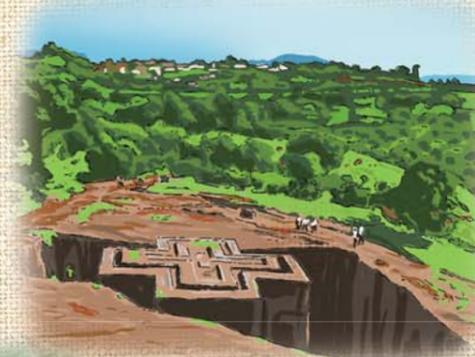
一方、政府の強い要望を受けて産業開発支援も開始。政策対話支援と「カイゼン」を含む技術支援の二本柱で、同国の経済発展を支えていく予定だ。

■JICAの協力実績(人数ベース) 2009年7月1日現在

	2008年	累計
研修員受入	84人	1,635人
専門家派遣	42人	421人
青年海外協力隊	65人	501人
シニア海外ボランティア	3人	8人

事務所開設:1993年

エチオピア正教会の聖地ラリベラの岩窟教会群は世界遺産に指定されている。12世紀ごろ、巨大な一枚岩を掘り下げと築かれた。



国土の3分の2が海拔2,000メートル以上の高地であるエチオピアは、これまで世界的に有名なマラソンランナーを多く輩出している。



首都: アディスアベバ  
 面積: 109万7,000km<sup>2</sup>(日本の約3倍)  
 人口: 7,910万人(2008年)  
 公用語: アムハラ語、英語  
 宗教: キリスト教、イスラム教ほか  
 1人当たり国民総所得(GNI): 220ドル(08年)  
 経路: 日本からの直行便はなく、バンコクかドバイ経由が一般的  
 通貨: ブル(BIRR) 1BIRR=約9円(09年7月現在)  
 気候: 乾期(10~5月)と大雨期(6~9月)に分かれる。



# ゲラ

アムハラ語の表記に用いられる「ワイルド」という文字。エチオピアの人々は、アフリカには数少ない固有の文字を使用してきた。

過剰な耕作や放牧、森林破壊などにより多くの土地が荒れてしまった。かつての森林を回復するためJICAやNGOなどが自然環境の改善に取り組んでいる。



### エチオピア料理 ピリッと辛い鶏肉の煮込み「ドロワット」



「エチオピアでは、男子厨房に入らずが基本。でも私の母は息子たちに料理を教えてくれました」。東京・赤坂「SAFARI」のシェフ、ワンダサンさんが作るエチオピア料理はおふくろの味。新宿の老舗アフリカ料理店で10年以上腕を振るった後、2008年2月にこの店をオープンさせた。

エチオピア料理の主食インジェラは、テフという穀物の粉を水で溶いて発酵させ、クレープ状に焼いたもの。この上にワット(シチュー)を盛って食べる。残念ながらテフは日本では手に入らないため、ここで紹介するのは鶏肉(ドロ)の煮込み、「ドロワット」。お祭りのときに食べる人気のおかずだ。インジェラの代わりに、「こはんやパン」と一緒にどうぞ。

「将来、国に帰ったら男性シェフを養成したい」と語るワンダサンさん。話し好きな彼女に、エチオピアのことを聞いてみよう。



**SAFARI**  
〒107-0052  
東京都港区赤坂3-13-1 ベルズ赤坂2F  
TEL:03-5571-5854  
URL:<http://safarikasaka.blog17.fc2.com/>  
ランチ:11:00~15:00 デイナー:17:00~23:00  
※SAFARIでインジェラを食べたい人は、テフの発酵に必要な4日前までに予約が必要。

- （ドロワット）  
 【材料(4人分)】  
 タマネギ2個／鶏モモ肉4枚／バルバレ(パプリカと赤唐辛子少々)のミックスペース) 小さじ4／ゆで卵4個／レモン汁少々／塩少々／サラダ油少々
- 【作り方】  
 1. 鶏モモ肉の皮を取って洗い、レモン汁と塩でもむ。15分ほど置いてから水で洗い流し、肉に切り込みを入れる。  
 2. みじん切りにしたタマネギをよくいため、水気がなくなったらサラダ油を加える。バルバレを加え、茶色になるまでよくいためたら1を入れて焦げないように混ぜる。  
 3. 肉に火が通ったら水を1カップ加え煮込む。最後にゆで卵を加えてさらに煮込む。
- ☆もし手に入れば、香り豊かなエチオピアンバターを加えるとグツツと風味が増す。