

## スーダンの有用植物<その3>

### アオイ科の仲間たち

アオイ科 (Malvaceae) には数多くの有用植物群があり、世界的にもかなり広く分布している。アフリカ大陸やインド亜大陸は、アオイ科の故郷と目されているようで、野生種の種類が豊富である。スーダンではワタ・ハイビスカス・オクラが代表格であり、栽培植物のなかで重要な位置を占めている。アオイ科はエジプト・スーダンでの栽培の歴史は古く、文化・利用面のユニークな特徴がみられことから、順次ふれてみたい。

まず第一に、ワタであるが、ゲノムとしては2倍種のアジア綿と4倍種のペルー（海島）綿の2種類が存在している。世界的にみると新大陸起源の長毛種のペルー綿が高級品種として、インダス川流域起源とされる短毛のアジア綿に徐々に置き換わっていく過程があったと考えられる。スーダンで古くから栽培されてきた種もインドから入ったアジア綿であったと目されるが、産業革命により綿花産業が発達、大量生産体制が確立し、イギリスの間接統治時代を通して、スーダン綿の産地形成がなされた。特に18世紀のアメリカの南北戦争により綿花不足が深刻化したのをうけ、リバーナイル、ジャジーラ、ニューハルファなどが国内における主要産地として開拓がすすんだ。近代工業としての導入・促進から約100年ほどが経過し、現在、スーダンには20ほどのワタぐり工場（Ginning Factory）が稼働しており、将来的にも有望な輸出用商品作物として注目される。

次にとりあげるのは、飲用ハイビスカスである。これもアフリカ原産のアオイ科とされるが、いつからスーダンで飲まれ始めたものか筆者はつまびらかにはしていない。スーダンでは、カルカデと呼ばれ、乾物屋で秤売りされているのを見かける。夏の清涼飲料として、冷やしたものが供される一方、コーヒー・紅茶の代用品として温めて飲まれることも好まれる。カルカデには、薬用効果があると信じられており、冷たいものは血圧を下げ、逆に温かいものは血圧をあげると言われ

る。スーダンの伝統的清涼飲料として、バオバブの乾物が定番であるが、飲用頻度としては圧倒的にカルカデのほうが高い。日本人には、カルカデの爽やかな酸味が好ましいが、スーダン人は砂糖をふんだんに入れるため、甘い飲み物となる。

3番目のアオイ科の有用植物はオクラである。この植物の原産地については不明であり、アフリカではないとするのが通説であるものの、スーダンには野生オクラが多く自生しているのも事実である。そのため採種用として栽培する場合、野生種との不用意な交雑をさける目的で十分に隔離して作付けされることが推奨されているが、通常栽培では、自然交雑が発生してまうようだ。このような条件下での栽培では、品種の固定・維持はむずかしく、好むと好まざるにかかわらず、硬質な野生種との混交がすすむとみられる。他方、利用面ではスーダンのオクラは生食されることが少なく、輪切りで天日乾燥され、さらには粉末化されて、とろみづけ食品となる。輪切り・粉末の加工食品は、ウェーカと呼称されており、生オクラを指示するバーミヤとは名称で区別されている。では、なぜそのような利用形態が発達したのか。おそらくスーダンにおいて生食でなく粉末加工が好まれるのは、野生種との交雑での硬質化・難食化が前提となり、より食べやすい方法が考案されたのではないかと推察される。究極の方法ともいえる粉末利用は、オクラの「半栽培」とでもいうような特殊栽培形態から誕生したのではないかと推察される。



スーダン国のオクラの収穫風景

これらアオイ科作物の相互の関係性については、ふだんは意識にのぼることは少ないが、今回は、スーダンでごく日常的にみられるアオイ科有用植物の3つをまとめて紹介してみた。