

ウガンダ国アチョリ地域で感じたスーダンとのつながり

2023年7月に約1ヶ月間、JICA 北部ウガンダ生計向上プロジェクトフェーズ2の流通担当として、参画する機会を得た。主な業務は、前任者の流通調査から考案された野菜の販売戦略の強化等である。学生時代からこれまで、砂埃が多く乾燥したナイル川の中・下流域の国々、エジプトやスーダンには、何度か滞在した経験があったが、ナイル川の源流となるビクトリア湖があり、水と緑が豊かなウガンダは、私にとって未知の地域であった。

今回が初めての現地業務であったので、プロジェクトが活動対象としているアチョリ地域全8県の野菜市場や農家を訪問した。車窓から見る川、湿原、緑あふれる大地は、魅力に富む世界で私にとってとても新鮮だった。アチョリ地域の人々と触れ合う中で、地理や気候条件という点で不慣れではあったものの、食文化や多様な民族が共生しているという点で、海外協力隊時代に滞在していた東部スーダンのカッサラ州を思い出す場面が何度かあった。本稿では、主食と言語という点で、スーダンとのつながりを紹介したい。

1つ目は、主食についてである。同地域の主要民族であるアチョリ族は、16世紀ころに現在の南スーダンのナイル川流域から少しずつ移り住み広がったと言われている。古くからアチョリ族は、ソルガム、シコクビエ等を主穀として栽培しており、ウガンダでカロと呼ばれるそれらの練粥がよく食べられている。一般的にサブサハラや東アフリカは、練粥が食されている地域であるが、東部スーダンのカッサラ州でもアシーダと呼ばれるソルガムやトウジンビエ等の練粥が食べられており、食される練粥の材料と主食の選択肢が似ていると感じた。一方、カッサラ州のハウサ族の居住区では、食用バナナが主食の1つであり、アチョ

リ地域ではメジャーではない。トウモロコシ粉でつくるポシヨと呼ばれる練粥（ウガリやシマと同じ）は、アチョリ地域では



左：アチョリ(カロ)と

右：カッサラ(アシーダ)の練粥

食されているが、カッサラ州では見たことがない。嗜好、降水量や気候条件など様々な要因で、練粥の材料が変化していると考えられる。パン食は、カッサラ州ではアラブ系民族を中心に、平焼きパンやグラサ、キスラと呼ばれるクレープ状パンが食される。アチョリ地域には、平焼きパンのチャパティがあるが、主食として食されている印象ではなかった。トウモロコシ粉の練粥とパンの分布の境界線がこの辺にあるのかもしれない。

2つ目は、アフリカ大陸のアラブ文化圏の匂いをわずかに感じる事ができた点である。数週間のアチョリ地域の滞在で、複数人のアラビア語話者に会う機会があった。アチョリ地域は南スーダンが近く、スーダン全域で話されている口語、アラビア語スーダン方言を話せる人との出会いは、心理的距離がぐっと近く感じる出来事だった。さらに話を聞くと、南スーダンにはアラビア語ジュバ方言があるようで、彼らからするとスーダン方言は、ハルツーム方言というカテゴリーになるとのこと。ウガンダでアラビア語の新領域を知るとは思わなかった。

短期間の滞在ではあったが、アチョリ地域がナイル川上流の遠い地域という私の印象が少し薄れたとともに、今後の渡航でも新たなつながりを見つけられることを楽しみにしている。

(2023年11月 中村)