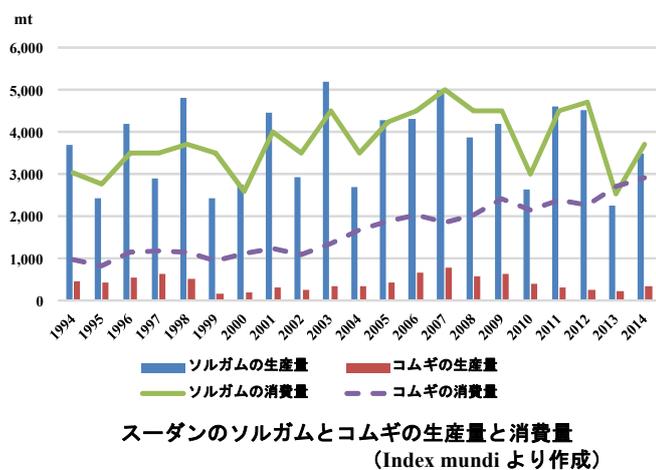


スーダンかつさら随想録 <その4>

ソルガムとコムギの粒食文化

スーダンの全耕作可能面積は8,400万haともいわれるが、定期的に耕作されているのはそのわずか14-15%にすぎず、実際の耕作地は約1,200万haと推計されている。灌漑農地での生産をふくめると、ゴマ、アラビアゴム、ラッカセイ、綿花、野菜、果樹などの多様な換金作物が栽培され一部は輸出向けとなる一方、圧倒的多数は面積比率85%の天水農業であり、ソルガム、パールミレットといった主穀生産がおこなわれている。天水農業は降雨依存型で生産性がひくい、その不安定性を広大な作付面積でおぎなっている感じになるだろうか。カッサラの天水農業では、ソルガムの栽培面積が図抜けており、生産量でも No.1 の地位を占めている。

しかし、近年の消費量からみると、次図に示したとおり、コムギが伸びており、ソルガムに接近してきていることがわかる。



ているわけである。



市販されるソルガム粒



製粉されたソルガム

さて、もうひとつコムギとの比較において、ソルガムの利用面でもおもしろい発見があった。ソルガムはコムギとおなじく粉食が一般的であるとおもいこんでいたが、スーダンにおいて伝統的粒食利用があることがわかったのである。



未熟穂 (アクラモイ種)



未熟穂 (ファタリータ種)

しかもそれはシリアの村でみたコムギの粒食とそっくりであった。シリアでは、青ムギを穂刈りし、水分含量のたかい状態のまま火であぶったものを「フリーク」と称して旬のたべものとして珍重され消費されていた。それとまったくおなじ利用法がスーダンのソルガムで見られ、水分含量の高い未熟穂は「ファルーク」と呼ばれていた。両者は春と秋とで収穫時期は異なるが、類似のアラビア語呼称、そして共通の粒食文化をスーダン片田舎のカッサラで見いだし、いつしか 20 年前のシリアの農村部におもいをはせていた。



粉食の代表格である
キスラ粉食



ファルークのソルガム粒
を使用した料理

スーダンにおけるコムギ生産は、将来的に灌漑農業での収量増産が期待されるものの、今のところ需要に生産がおいついておらずロシアなど国外からの輸入量がおおい。カッサラでの生活実感としても、「キスラ」とよばれる薄焼きのソルガムのクレープ状パンと比較して、工場で製造されるコムギパンを購入するスーダン人が増えてきている印象をうける。周囲に理由をきくと、嗜好性の変化もさることながら、家庭内での労働の手間や燃料費を考えると、コムギパンを購入したほうがかえって安くつくのだという。国産のソルガムより輸入のコムギで製造した食品が流通面でいくとずっと身近になっ