

## エチオピア・アムハラ州における健康観と医療実践に関する研究

アジア・アフリカ地域研究研究科 博士課程 4年  
上村 知春  
エチオピア

2017年9月16日～2017年11月16日、  
2017年12月14日-2018年2月14日

### 計画の概要

エチオピア・アムハラ州の農村における人びとの健康観と医療実践を包括的に明らかにすることを目的として、2017年9月16日から2017年11月16日、2017年12月14日から2018年2月14日の計4ヶ月間フィールドワークをおこなった。具体的には、①住民を対象に、病気の治療・予防、健康維持・促進について、用いるものの方名、効能、利用方法の聞き取り、病歴や健康管理方法の聞き取りをおこなった。あわせて、病気への実際の対処や健康にかかわる日々の活動を観察して行動を調査し、聞き取りによって得られた認識との相互関係を明らかにした。②食と、健康・病気とが結びつく言語表現を収集するとともに、日々の食事内容や食事の様子を観察して、認識と行動の相互関係を明らかにした。

### 成果

私はエチオピア・アムハラ州の高地にあるエナミルト村T地区において、人びとの医療実践を包括的に明らかにすることを目的としてフィールドワークを実施してきた。今回は、とくに家庭での実践に着目して病気と健康についての人びとの認識・行動調査を実施した。そこで、毎日の食事でも口にすることがしばしば病気治しや予防、健康維持のために用いられており、医療と切り離すことができないことに気がついた。明らかになったのは以下の点である。

#### 1. 食事と香辛料

ある家庭の70日間の食事内容を観察し、食べ物の材料と調理方法、摂取頻度を記録した。その結果、人びとが日々の食事でも香辛料を多用していることが確認できた。香辛料は、主食(インジェラ)、副食(ワット)、習慣的に飲まれるコーヒーのつまみ(ブンナ・コルス)の材料として頻繁に用いられていた。食べ物の種類に応じて加える香辛料の内容は異なり、とくに、毎度の食事に欠かすことのできないワットには多種類の香辛料を調合した自家製の

調味料「チャウ(*chä'w*)」(写真1)が入れられていた。

食べ物と健康の関係については、多くの人びとが共通認識をもつものとそうでないものとのばらつきがあった。

**\* 多くの人びとが共通して語るものの一例。**「カッテージチーズと複数の香辛料を混ぜ合わせた副食『マタタイプ(*mat'at'ayb*)』は腹に良い(食べると腹の調子が良くなる)」(写真2)



(写真1) 香辛料を調合して調味料を作る



(写真2) 腹の調子に良いと言われるマタタイプを載せたインジェラ

## 2. 各種香辛料の利用方法

香辛料のなかには、日常的には食べ物に入れ、他方で薬として用いるものがあることがわかった。地域住民3名に対して、私が町の市場で入手した香辛料16種類と村に自生するあるいは家庭菜園で栽培される香辛料2種類について、名前を挙げてそれぞれの利用方法の聞き取りをおこなった。その結果、同じ香辛料でも目的の違いによって、意味づけ・説明が異なることが明らかになった。

**\* 同じ香辛料が料理と薬とに用いられるものの一例。**

-料理に加える場合：ミカン科の香辛料(方名 *T'enadam* 学名 *Ruta chalepensis*)の実を臼と杵で突きエンドウマメ(学名 *Pisum sativum*)の粉末を原料とした料理(シロ・ワット)に入れると美味しくなる。

-薬として用いる場合： *T'enadam* の実を臼と杵で突いて、他の薬と混ぜて湯に入れて飲むと、病気(邪視)が治る。

### 3.知識のばらつき

香辛料の調合の仕方は、一般に、家庭で調理を担当する女性、とくに経験豊富な年配の女性ほど詳しいといわれている。地域住民1名(女性、40代)に、私が町の市場で入手した16種類の香辛料を実際に見せてその名前と利用方法を尋ねたところ、名前については「忘れた」あるいは「知らない」ものが複数あった。しかし、すべて目にすることがありその多くを使った経験があったため、ほとんどの用途と加工方法は知っていた。彼女の娘(14歳)は、日々の食事作りを母親と分担しておこなうが、見たことも無いものが半数以上あった。