

ゾウの肉に 集まる人びと



写真提供：旭川市旭山動物園

緊張みなぎる狩猟

集落から一〇キロメートルほど離れた森の奥では、灌木や草が倒され、明らかに巨大な動物が通過したあとの獣道が続いていた。地面には、直径二〇センチメートルほどの丸い足跡がいくつもしるされている。周囲がかす

マルミミゾウ (学名: *Loxodonta cyclotis*)

別名シンリンゾウとも呼ばれ、アフリカ中央部から西部の森林地帯に生息する。個体数は、1987年時点で推定375,000頭という報告がある。アフリカゾウのなかでもサハラ以南に生息するサバンナ性の個体群(学名: *Loxodonta africana*)に比べて小型で耳が丸く、象牙は湾曲せず直線的に下に伸びているのが特徴。体型の違うアフリカゾウの亜種とされていたが、遺伝子がかかり異なることから、近年、両者は別の種としてとらえるべきであるとの見解がある。

あますことなく分配

別の機会を得て、私はゾウを仕留めたあとのキャンプに同行した。ゾウ狩り成功の知らせを受けた人びとは、興奮混じりで移動の準備を始めた。翌朝、ゾウを倒した現場に着くと、すでに狩猟に携わっていた男が数名がかりで解体をおこなっていた。分厚い皮を剥いだり太い骨を砕くには斧が使われ、肉の切り出しには鋭利な槍の刃先を取り外して、ナイフ代わりに扱っている。

林 耕次

はやしこうじ

総合研究大学院大学
統計数理研究所外来研究員

切り出した肉は、灌木を組んだ専用の乾燥棚に運ばれて下から煙される。この肉を手製の臼と杵で丹念についた後に、ゾウの脂肪で炒めて塩とトウガラシで味を付けた「モサブ」は、まさにゾウ肉ならではの調理法といえよう。生の肉から調理したものに比べて、こちらは肉の繊維がじゅうぶんにほぐされたこともあり柔らかい。また、煙されたことで香ばしくなり食べやすい。

煙すことで保存性を高めた肉の一部は集落に持ち帰り、それぞれの集落以外の人びとにも分配される。バカの人びとにとってマルミミゾウの狩猟は、多量の肉が一度に手に入り、広範囲に肉の分配が可能という点でも重要視されているのである。

一九七〇年代末から八〇年代にかけては、アフリカゾウにとって受難の時代であった。熱帯雨林のマルミミゾウも、象牙を目的とし

バカのゾウ狩猟者は慣習にしたがって、解体されているのはマルミミゾウ。自ら仕留めたゾウの肉は食べない。

湿地を歩く数頭のマルミミゾウ



森のキャンプはおもに血縁者同士で構成される



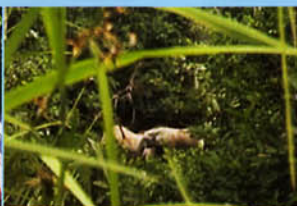
さらに足跡を辿って湿地を進む



「トゥマ」と呼ばれるゾウ狩猟の熟練者は、ゾウに逃げられたあと、悔しそうに状況を説明してくれた



ゾウが倒された場所には人分集い、大量の肉が数日かけて煙される



じゅうぶんに煙した肉は、キャンプに集まった者達と分配される



乾燥したゾウの耳、加工して、携帯用の小箱をつくることもある