



収穫から2ヵ月後の土のなかの様子。
太いのは収穫時に残したイモ



キャッサバは収穫するとすぐに、薄い外皮を剥(は)いて
天日で乾燥させる



乾燥イモは貯蔵後もたまたに天日に当てる。それにしても、
小さな家のなかから、出てくる、出てくる



他の食材は石で砕くだけのことが多いが、
キャッサバは包丁で丁寧に細かくする

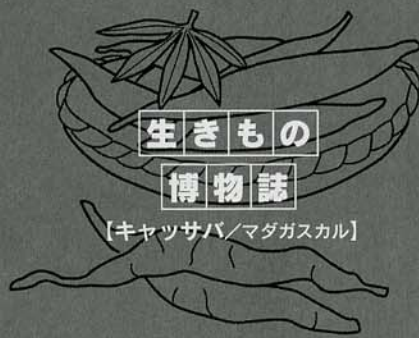


乾燥イモだけを
煮ることも多いが、
これは豆と一緒に
煮たもの。味つけない

キャッサバ (学名: *Manihot esculenta*)

トウダイグサ科。マニオク (manioc)、タピオカ (tapioca) などともよばれる。和名はイモノキ。土質を選ばず、乾燥にも強く栽培しやすいが、連作すると地力が著しく低下する。傷みや早く輸送に耐えない。根や葉などには胃酸配糖体が含まれ、その含有量によつて

苦味種 (bitter cassava) と甘味種 (sweet cassava) とに大別されるのが普通である。皮を剥いたりすることで胃酸が発生するため、多量に含む前者は毒抜きが必要である。熱帯アメリカ原産であるが、現在は熱帯・亜熱帯地域で広く栽培されている。



キャッサバを 長持ちさせる

安高 雄治
(あたか ゆうじ)

関西学院大学助教授

乾燥地での主食

キャッサバは熱帯圏で広く栽培されている、イモ類の作物である。痩せた土壌でも育つので、食糧不足の「救世主」としてあらたに栽培を始めるところも多い。わたしにとっても、雨の多い地域を中心にあちこちで食べてきたなじみの作物である。ところが、どういっわけかこれまで乾燥地ではお目にかかる機会が意外と少なかった。

わたしは数年前に初めてマダガスカルを訪れ、なかでも乾燥地として知られる南西部で調査を始めた。南西部は確かに雨の少ないところで、沿岸部では年平均降水量は三〇〇ミリメートル前後であり、短い雨季のあいだでもまとまった雨が降るのは月にほんの数回という土地である。

ここに暮らす人びとはおもに農耕と牧畜を組み合わせて生計を立てている。彼らのおもな食糧はキャッサバ・サツマイモ・トウモロコシ・マメ類などの農作物と、乳などの家畜からの副産物である。食事の支度は女性の仕事で、ほとんどの調理は砂の上に座って済ませる。もつとも調理とはいっても、食材を石で砕くことが多い。食べやすい大きさや状態にすると、後は水を加えて火にかけ、沸騰させれば大抵の料理はできあがる。

じつをいうと、調査に入る前は、雨の少ない土地だから牧畜にもつと依存しているのではないかと想像していた。もちろん時期にもよるのだから、しかし、実際には予想以上に農耕によつてえた食糧に依存していた。なかでも、彼らが一年をとおしても頻りに食べていたのがキャッサバだった。そして何より意外だったのは、キャッサバがすべて乾燥されていたことである。

生きるための「知恵」

イモ類は、穀類とは違って長期保存に向いていない作物であり、特にキャッサバは傷みややすい。だから、特別な理由でもない限り、収穫直後に食べるのが普通である。雨の多い地域で通年で食べているのは、一年をとおして栽培可能なので植え時期をずらしたり、食べる分だけ収穫したりしているからである。しかし、その栽培時期が限られるとなると、問題は長期保存に向いていないキャッサバをいかに保存するのか、ということになってくる。

長期保存の方法として彼らがおこなっているのは、収穫したイモをひとまず「すべて乾燥させる」ことだった。どつりで調理していたのイモも乾燥していたわけである。ただし、イモを心まで乾燥させるのはそんなに簡単なことではない。彼らの場合、収穫直後にイモの薄皮を取り除いて、その後、約二ヵ月間かけて丹念に乾燥させるのである。

工夫はイモを乾燥することだけではなかった。彼らはキャッサバを収穫するときにイモをひとつ(人)によつてはふたつ残して、引き抜かず栽培を続ける。この方があらたに植えつけるよりも次の年の収量が少し多くなるのだそうだ。こうやって二、三年栽培し、イモのできが悪くなると収穫時に引き抜いて、次の雨季が始まるころにあらたな茎を植えつけるのである。

このように、収穫後の畑ではイモを乾燥する作業が進んでいる一方で、地下では収穫のときに残したイモの周りに根が伸び、新しいイモが少しずつでき始める。厳しい乾燥環境のなかで生きていく人びとの「知恵」である。