## ロバ食う人びと

ロバは世界各地で役畜として活躍しています。私が調査を行っているナミビアでも、ロバに荷車を引かせたロバ車は各地で目にすることができ、車が一般的になっている現代でも欠かすことができない乗り物です。人びとはこのロバ車を使って、数十キロ、時には百キロ以上離れた街まで移動します。また、ロバ車は運搬手段としても重要な役割を担っています。集落の周辺へ採取しに行く薪や建材を大量に運搬するために、サバンナの中に分け入って行くことができるロバ車が不可欠になっている世帯も数多く存在します。

私が調査で滞在しているナミビア北西部の村の人びとはロバを愛し、多くのロバにはそれぞれ名前がつけられています。とくに子どもたちはロバが大好きです。普段は周辺の野山で自由にエサを食べているロバは、荷車を引く際には家畜囲いに集められます。すると、子どもたちはロバにべったりと付き添い、ロバ車に乗れることを楽しみにして待つのです。

しかしおもしろいことに、この村の人びとが最も好む肉もまた、ロバの肉なのです。調査村には主にダマラという人びとが暮らしていますが、ナミビアの中でロバを食べるのはダマラだけと言われています。ほかの民族も役畜としてロバを飼養していますが、ロバは食べないといいます。またほかの民族の人びとは、ダマラを指して「あいつらはロバを食べるからな」というようにバカにすることもしばしばあります。しかしダマラの人びとは、そんな周りの視線を気にする様子などないようです。多くの人が口をそろえて、肉はウシよりもヤギよりもロバが1番うまい、と語るのです。役畜として役目を終えたロバはもちろん、若いオスもしばしば肉用に屠殺されます。近年では、村でロバを屠殺し、その肉を都市部に持って行って売りさばく人もいます。肉を売りに都市部に行く交通手段は、もちろんロバ車です。

ダマラがどのようにロバ肉を食べるかは、2008年頃にヒットしたダマラ語の歌「Oh Donkey」の歌詞をみるのがわかりやすいでしょう。

(略)
火をおこし　鉄鍋をそこにかけ
ロバ肉のぶつ切りを入れる
クッキングオイルはいらない
ロバの脂が染み出してくるから
あとは塩と玉ねぎだけでいい
スパイスを少々足せばもっといい
かきまぜ、かきまぜ、かきまぜる
アメ色になるまで

（略）
ロバ肉と一緒に食べるのは米やマカロニではだめだ
硬いメイエ（トウモロコシ粉を炊いて練ったダマラの主食）だけがあう
それを丸めてロバ肉とともに食べるんだ
ほら、美味しいだろ？
（略）
（//abasen 作詞・作曲「Oh Donkey」の一部を筆者訳）

実際に食べてみるとロバ肉は固く、繊維質な独特の味がします。そして、肉から溶け出した多量の脂分はスープのようになっています。この脂分が抜けた繊維質の肉を、脂に浸しながら食べるのです。ロバを食べながら話を聞いていると、通な人は熱々の肉をそのまま食べずに、少し冷ましてから食べるのだそうです。日本人の多くは敬遠しそうな食材ですが、個人的には美味しいと感じました。ただし、私はもちろんのこと、よくロバ肉を食べているダマラの人びとでさえ、食べ過ぎるとお腹を壊すことが欠点でしょうか。そのため、食べ過ぎには要注意な食材でもあります。

ロバを食べる習慣があるのは、ナミビアではダマラが暮らしている地域だけのようです。世界的にみても、中国や地中海地方など一部の地域では報告がありますが、基本的にはほかの地域では食べられていない食材と考えられています。実際に、アフリカのほかの国などでロバを食べるかどうかの質問をすると、食べるなんて信じられない！と言われることがしょっちゅうです。これはなぜなのでしょうか。そして、ダマラの人びとはなぜほかの家畜もいるのに、役畜として重要なロバを食べるようになったのでしょうか。ナミビアの僻地でみつけたロバ食は、まだまだ明らかにしなくてはいけないことがたくさんありそうです。

手代木功基

写真①ロバ肉

写真②ロバ車に乗って楽しむ子ども