

## 田作りはマングローブ林作り

お正月のおせち料理のひとつ、田作りはカタクチイワシの幼魚を乾燥させた食材です。その昔、田んぼの肥料に乾燥したイワシが使われたことからこの名がつけました。そして、お正月にはその年の豊作を祈って田作りが食べられるようになったといわれています。私が調査しているタンザニアのインド洋島嶼地域ザンジバルでは、カタクチイワシ漁とその加工産業が盛んに行われています。アフリカ大陸とザンジバル島の間に挟まれた内海では、カタクチイワシ漁が盛んで、ザンジバル島の北西部でカタクチイワシの加工産業が展開されています。私は2013年から現在まで、ザンジバルでダガー漁とその加工産業の調査をしています。ダガーとは、タンザニアの国語スワヒリ語で「小魚・雑魚」という意味で、ザンジバルで盛んに漁獲・加工されるカタクチイワシもその他の小魚同様にダガーと呼ばれています。私の調査地はザンジバル島の北部州に位置する漁村で、ここではM村と呼ぶことにします。

### 自然に依拠したダガー産業

M村の浜辺では、大釜でダガーを塩茹でする

湯気があちこちで立ち上る様子が観察できます。日本の煮干し・いりこは水揚げされたカタクチイワシが漁船からフィッシュポンプで一気に加工場に送られ、機械化された設備で効率よく加工されていきます。しかし、ザンジバルではすべてが人力による手作業での加工です。水揚げも、塩茹で工程も、乾燥工程もすべて人力で行われ、乾燥には太陽光と自然の風が頼りです。大釜でダガーを茹でると書きましたが、燃料はもちろん薪です。雨が少なく農業適地が少ないザンジバル島南東部では、薪炭材を売って生計を立てる世帯が多く、これら島の南東部地域から大量の薪がダガー産業立地地域へと運ばれるのです。さまざまな自然の恵みに依拠しながら、ザンジバルのダガー産業は回っています。

71

### 木材資源の利用と村の環境保全委員会

M村をはじめ、ザンジバル島北西部地域の海岸部はマングローブ林が広がっており、ダガー加工場はマングローブ林を切り拓いて作られています。ダガーを塩茹でする際の薪として、あるいはダガー漁船建造のため、時には家の建築のためにマングローブが切られることもあります。マングローブの木立はカニやエビ、小魚の隠れ家や産卵場になるなど、重要な生態系の一部を構成しています。そこで、近年はスワヒリ

語でカマティ・ヤ・マジンギラと呼ばれる、いわゆる環境保全委員会に相当する組織が各村に置かれ、むやみなマングローブ伐採が行われないように管理がされています。M村でも自然に枯死した木は誰もが薪炭材として自由に利用できますが、家の建築や漁船の建造のために村の土地にある木を切るためには、この環境保全委員会の許可が必要です。大木を薪炭材のために切る際にも同様の手続きが必要です。家の柱や漁船の骨組みなどに適した部材を切り出した後の切れ端や、利用されずに放置された木材片は、これまた誰もが利用できる薪炭材となります。こうして、村の土地にある所有者が不明な木材資源といえども、環境保全委員の管理の元で適切な利用が心がけられています。

### 地域住民による自主的植林活動

ダガー産業立地地域の住民たちによる自主的な植林活動も行われています。スワヒリ語でミビンジェと呼ばれる木は、建築用の木材として有用な樹種であり、また薪炭材としても利用可能なため、将来的にM村のダガー加工用の薪を供給できるようにと人びとが植林活動を行っています。成長が比較的早く、まっすぐに伸びる特徴のあるミビンジェは、大きく育てばいい建材としても売れるだろうと人びとは期待しています。ただ、建材

として売れるようになるには、多少年数がかかりそうです。幹線道路から未舗装道路を通らなければならないM村では、買い手がなかなかやってくれないといったマイナス要素もあり、せっかくそろそろ売り時だと思っていたミビンジェが、夜間に盗伐されてしまうことも時々あるのだそうです。それでも、M村の人びとは根気強く植林作業を続けています。ダガー加工にたくさんの薪を使う自分たちには、植林によって環境保全に配慮する義務があると話す村人もいます。

### ダガー茹で汁はマングローブの肥料

人力と自然に依拠したダガー産業ですが、その日の塩茹で作業が終わると翌日の作業に備えて大釜に残ったダガー茹で汁を処理しなければなりません。ダガーを茹で終わった直後は、まだ煮えたぎる熱い茹で汁も、夕方、日が傾くころには冷めています。人びとは夕方もう1度ダガー加工場を訪れ、天日干しを担当する男性たちは乾いたダガーを簡易小屋へ取り込む作業に取り掛かります。塩茹でを担当する女性たちは、大釜に残った冷めたダガー茹で汁をバケツで汲んで捨てて大釜を洗い、翌日の作業に備えます。彼女たちの作業を眺めながら、私はふと思い出して、「日本では昔、ダガーが米作りの肥料として使われたから、ダガーのことを田作りと呼ぶ

んだよ」と話しかけました。すると女性たちは、「あら、ザンジバルでもそうよ」と言って話してくれました。ダガーを茹でた後の茹で汁を捨てる場所では、ほかの場所に比べて草本やマングローブの幼木がよく茂るのだそうです。だから人びとは、加工場に切られずに残っているマングローブの根元や、草本が生えても天日干しに支障のない場所を選んでこの茹で汁を捨てるのです。ダガーが干物として売られる際には、ダガーの表面に付着したゴミやダガーの頭部が取り除かれ、ダガー粉末として養鶏業者に売られま

す。これらダガー粉末が梱包の過程でたくさん飛散する場所もまた、草木がよく生い茂るのだそうです。こうして、日本では田んぼの肥料としての役割をもっていたカタクチイワシですが、ザンジバルではマングローブ林の肥料となること、人びとに認識されていました。自然の恵みを利用したダガー産業は、これからも自然に寄り添いながら続いていってほしいと、人びとの営みを観察しながら考えるのでした。

藤本麻里子



写真①大釜でダガーを塩茹でする女性



写真②ザンジバル島南東部地域の家々に見られる販売用の薪束



写真③ M 村の地域住民によるミビンジェ植林地



写真④ミビンジェの葉と実



写真⑤大釜からダガーの茹で汁を汲みだす女性



写真⑥ダガーの茹で汁で育ったマングローブ