

ジビエに注目が集まっている。農作物に被害をもたらす野生動物を駆除する際に生じた肉を有効活用しようというのである。しかし、慣習が日本に根付くためにはいくつかのハードルがあるそうだ。

ガーナ南部での調査中、私は現地でアカラントイエ工、またはグラスカッターと呼ばれる野生動物の肉を好んでいた。昔に比べると数が減っているそうで、2年強の滞在中に口にできたのは10回程度だった。

アカラントイエは体長60センチにもなる草食性的ネズミで、主に罠で捕獲される。肉質はしっとりしており、皮膚の下の脂肪や内臓もとてもうまい。幹線道路の脇で子供たちが高く掲げて買

みんぱく 食の民族誌

つてくれとアピールしていく。その大半はアカラントイエ工だ。比較的大きな町には、アカラントイエの肉が入った辛く濃厚なスープを出す食堂も存在する。いずれの場合も、牛やヤギの肉と比べて高値で取引されていく。近年は、儲けを見込んで、養殖されることもあるようだ。

ガーナのネズミ

近田 明節



ガーナでは、肉はバナナとイモでできた餅と一緒に唐辛子のスープで食べる事が多い(写真はヤギ肉のもの)』=筆者撮影



捕獲された野生アカラントイエ

考える
舌

15

裕福な一部の者だけだ。普段、食堂で食べる肉といふのは比較的少ないのである。

けられてきた牛足や豚足
鶏の背中といった安物なの
だから。若者の中には、ア
カラントイエを口にしたこ
とがないという者も少なく
なくなってきた。

高値で取引、近年は養殖も

でエボラウイルス病が猛威を振るうと、ガーナでも野生動物の肉を避ける動きが起きた。最初の感染者が野生动物、おそらくはコウモリから感染したと考えられているからだ。8月に入るごとに、すべての野生動物との接触を避けるように、毎日のように看護師がラジオを通じて呼びかけていた。アカラントイエ工の捕獲もしばらく中断していたが、半年ほど経つとほとどりも冷め、徐々に取引が開始され、ガーナの人々のアカラントイエとの付き合い方は、日本のジビエとも共通している問題が現れている。

野生動物は健康被害を与えるかもしれない。地元でとれる肉は家畜の肉よりも高いかもしれない。高値で取引されるために養殖がはじまれば、それはなんにもおいしいアカラントイエを食べるなどと言われても、難しい。

ているそうだ。何より、あんなにもおいしいアカラントイエを食べるなど言われても、難しい。

(國立民族學博物館機關研究員)

