

インド西部がヒトコブラクダ飼養の最東であることはあまり知られていない。2013年の国連食糧農業機関(FAO)統計データによると、ラクダの生産数でインドはソマリア、ケニア、ニジエール、モーリタニア、チャド、パキスタンなどについて世界第10位となっている。インド西部グジャラート州カッチ県は、年間降雨量400ミリ以下の乾燥地帯で農業に向いていない。そのためこの地ではラクダやヤギ、ヒツジ、ウシなどの牧畜が盛んだ。なかでもラバーリーと呼ばれる人びとは、伝統的にラクダを飼養し、2歳になった雄ラクダを販売することを立てている。砂漠地域では、現在で

みんなく 食の民族誌

考える舌

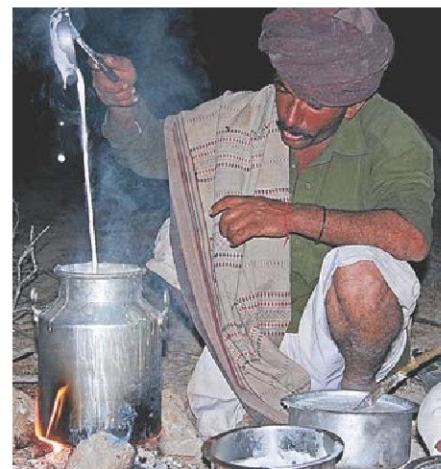
28

も役童としてのラクダは有用で、運搬手段や国境警備において活用されている。ラバーリーの人びとは、ラクダとともに村を離れ、雨季をのぞく年間約10ヶ月は牧畜生活に従事する。そんな彼らの主食はラクダのミルクだ。基本的な食事

スタイルは1日5回のミルク。これに加えて休憩時に茶葉を入れたミルクティーを飲むだけである。最小限の荷物で移動するかれらは、飲食物に関してはほぼ手ぶらといえる。

ラクダのミルクは牛乳と比べるとビタミンCの含有量が約3倍で、くわえて鉄分、不飽和脂肪酸、ビタミンB群も豊富である。過酷な放牧生活をラクダのミル

インド西部、放牧地では「主食」



①ラクダの搾乳容器をそのまま火にかけ、砂糖と米を何度もかきませ、ミルク粥「キール」を作る
②仔(?)ラクダで催乳させた後、搾乳するインドの牧夫(筆者撮影)

搾りたてを1日5回 粥やパンも



クが支えているのかもしない。はじめて放牧調査にてた私は、かれらと同様に搾乳容器いっぱいのミルクを飲んで生活していた。一回の量は1杯あるだろうか。さすがにこれだけの量だと、おなかがいっぱいになってしまった。

味覚とはおもしろいもので、今はその強烈さになってしまった。そんな彼らも月に数回は、ミルク以外の食事をとる。放牧中、町に近づくと牧夫の一人が現金をもつてかかる。「キール(甘いミルク粥)」と「マニ(無発酵パン)」をつくるのだ。これらはインドにおいて決

して珍しいものではない。一般的にキールは牛乳をもち、デザートとしてレーズンやカルダモン、ドライフルーツを入れる。一方、牧夫のつくり方は豪快だ。搾乳したばかりの容器に米と砂糖を入れ、そのまま薪にかけ沸騰させてキールをつくる。マニもカッチ県ではじみ深いパンだが、搾乳容器の底面をつかって上手に薄くのばして成形してゆくさまは牧夫ならではだ。

インドのラクダ飼養は一時減少にむかっていたが、ここ数年は横ばいを維持している。ラクダ放牧とともにうまれたこのような文化はまだまだ続きそうだ。次回は2月3日掲載予定です。

(国立民族学博物館准教授)
The Kyoto Shimbun Co., Ltd.