## コーヒー豆〈ブンナ〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.4~p.6、p.22、p.29~p.31 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.11 季刊民族学 No.71 p.59~p.65、No.122 p.71



MS

ローストされる前のコーヒー豆とローストされたコーヒー豆。コーヒーなしでエチオピアの日常生活を語ることはできません。エチオピアはアラビカ種の原産地ともいわれています。各家庭では、生豆をローストして飲みます。 コーヒーはエチオピアの代表的な輸出品でもあります。

## 【川瀬先生からのひとこと】

エチオピアでは一日に数回、会話を楽しみながら コーヒーを飲みます。



生豆をフライパンでローストする



## コーヒー豆煎り

〈バヘラウィ イェブンナ マコイェ(マンカシャカシャ)〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.II~p.I2、p.I5~p.I6 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.II 季刊民族学 No.71 p.59~p.65、No.I22 p.71



ባህላዊ የቡና መቁያ (ማንከሽከሻ)

コーヒー豆をローストするフライパン。都市における現代的なタイプのコーヒー豆専用フライパンです。コーヒー豆が均一の色になるよう気をくばりながら、ローストします。コーヒーが煎りあがるとき煙が出ますが、コーヒーセレモニーの際、豆をローストした人がこの煙を客人にふーっとふきかけます。この行為を通して相手を祝福します。煙をあびせられた相手は両手で仰っているといるポーズをとり、祝福をうけます。

コーヒー豆煎り 〈バヘラウィ イェブンナ マコイェ(ブレトゥマタドゥ)〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじ まりの物語 エチオピアコーヒ 一伝説』p.11、p.14、p.16 季刊民族学 No.71 p.63



ባህላዊ የቡና መቁያ (ብረትምጣድ)

コーヒー豆をローストするフライパン。農村部におけるコーヒー豆専用のフ ライパンです。コーヒー豆が均一の色になるよう気をくばりながら、ロース トします。コーヒーが煎りあがるとき煙が出ますが、コーヒーセレモニーの 際、豆をローストした人がこの煙を客人にふーっとふきかけます。この行為 を通して相手を祝福します。煙をあびせられた相手は両手で仰々しく煙を受 け取るポーズをとり、祝福をうけます。

# 火おこし用うちわ 〈バヘラウィ マミラガビャェ〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじ まりの物語 エチオピアコーヒ 一伝説』p.ll、p.l4、p.l6 季刊民族学 No.71 p.63



ባህላዊ ማራገቢያ

コーヒーを煎る際には炭火を使います。その炭火の火をおこすためのうちわ です。

# 石炭すくい 〈バヘラウィ イェクサル ミイァージャ〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

参照資料 :



## ባህላዊ የከሰል ማያያዣ

コーヒーを煎る際、炭を移動させるためにこの道具を使います。必要に応じ て炭を移動させ、風通しをよくし、安定した火力をたもちます。

# コーヒー豆用臼と杵

〈マコチャンナ ゼナゼナ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



アジスアベバ /エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.ll~p.l3、p.l5 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.ll 季刊民族学 No.7l p.63、No.103 p.72、No.122 p.7l



ሙቀጫና ዘነዘና

コーヒーセレモニーに用いる伝統的なタイプの臼と杵。ローストした豆をく だきます。

## 【川瀬先生からのひとこと】

最近都会では、電動のコーヒーミル(コーヒーグラインダー)を使う家も出てきましたが、まだまだこのタイプが主流です。

## コーヒーポットとコーヒーポット台

〈バヘラウィ イェブンナ ミファイ ジャバナ、バヘラウィ イェジャバナ マスカンマチャ〉



アジスアベバ /エチオピア

#### エチオピアのコーヒーセレモニー



#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.10~p.13、p.15 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.11 季刊民族学 No.71 p.63、No.103 p.72、No.122 p.71

## ባህላዊ የቡና ማፊያ ጀበና, ባህላዊ የጀበና ማስቀመጫ

素焼きのコーヒーポット、通称ジャバナとその台です。このポットでコーヒーを煮出し、カップに注ぎますが、その際フィルター等を使用することはありません。多少、コーヒーの粉がカップに入っても気にしません。

## 【川瀬先生からのひとこと】

本来は右の写真のように、ふたをして使います。



木製のふたをしたコーヒーポット

# やかん〈ブラドゥ〉

# H0108

エチオピアのコーヒーセレモニー

アジスアベバ /エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒ ー伝説』p.16

『世界のともだち28 エチオ ピア ナティはたよれるお兄ち ゃん』p.11



በራድ

やかんはコーヒーセレモニーの機会に使われるのをはじめ紅茶、地酒のタッラを飲む際等にも用いられます。

### 【川瀬先生からのひとこと】

インド製、ケニア製、中国製のやかんがよくでまわっていますが、最近はエ チオピア製のやかんもよく目にします。



## **コーヒーカップ** 〈バヘラウィ イェブンナ スニ〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.11~p.15 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.11 季刊民族学 No.71 p.63、No.103 p.72、No.122 p.71



ባህላዊ የቡና ሲኒ

コーヒーを飲む際のカップです。一般にはスニ、あるいは北部ではフィンジャともいわれます。一般に使用するものでは、中国製のカップがよくみうけられますが、最近はおしゃれなデザインを持つ、観光客のみやげ用のエチオピア製カップもみうけます。このカップで3杯飲むのがよし、とされます。 I 杯目はアボル、2杯目はトナ、3杯目はバラカ。

### 【川瀬先生からのひとこと】

|時間ほどの長い時間をかけてコーヒーを飲み、近所の人びとのうわさや、たがいの近況を話します。潤滑な近所づきあいを行うための大切な機会といっていいでしょう。



## コーヒーテーブル 〈バヘラウィ イェプラスティク ラカボトゥ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



アジスアベバ /エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじまりの物語 エチオピアコーヒー伝説』p.11~p.12、p.14~p.15 『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.11



ባህላዊ የፕላስቲክ ረከቦት

いっぱんてき

コーヒーのカップを並べる小型テーブル。木製とプラスティック製が一般的です。木製のテーブルには、エチオピア北部の遺跡や教会等の世界遺産を彫ったりします。プラスティックは簡易的なバージョンのテーブルです。



世界遺産を模した木製コーヒーテーブル



# コーヒーセレモニー用敷物

〈ゼメナウィ イェバヘル イェブンナ マンタフ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



参照資料 :



ዘመናዊ የባህል የቡና ምንጣፍ

コーヒーセレモニーを行う際、室内の床にケテマとよばれる草をしきつめます。しかし、いそがしい都会の人びとは草を用いず、この小型カーペットを用いて草の代わりとします。



# コーヒーセレモニー用ほうき 〈バヘラウィ マタラキャ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



エチオピア

参照資料 :



## ባህላዊ መጥረጊያ

コーヒーセレモニーが終わったあと、床にしきつめてあったケテマ(草)を はきあつめるのに使いますが、ふだんの清掃にも用います。



香炉と香木 〈バヘラウィ イェシェクラ エタンナ マチャス、エタン〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

/エチオピア

#### 参照資料 :

『原木のある森コーヒーのはじ まりの物語 エチオピアコーヒ 一伝説』p.11~p.12、p.17 季刊民族学 No.71 p.63





ባህላዊ የሸክላ እጣን ጣጨሻ, እጣን

粘土製の香炉と香木。香炉の上で炭火をおこし、そこに香木や乳香等をまぶします。お香はコーヒーセレモニーの必需品ですが、キリスト教正教会の様 々な儀礼をはじめ、精霊儀礼等、目にみえない世界と交流する際にもお香は 欠かせません。

# **豆菓子用皿** 〈コルス ミカルブ スファートゥ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



エチオピア

参照資料 :



ቁርስ ማቅረቢያ ስፌት

コーヒーセレモニーの際にポップコーンやひよこ豆等をおつまみとして提供 します。また、このバスケットには、パンをのせて出すこともあります。

# コーヒーセレモニーの絵

〈ブンナ シタッタ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



アジスアベバ /エチオピア

参照資料 :



ቡና ሲጠጣ

これは、コーヒーを飲む日常の風景をえがいた絵です。牛革に描かれています。左はしには、糸をつむぐ女性の姿がみえます。コーヒーセレモニーはおもてなしの精神が凝縮された、日常の大切な儀礼です。

# 蝿はらい〈チュラ〉





ゴンダール /エチオピア

参照資料 :



ጭራ

食事の際や、コーヒーセレモニーの際に男性が蠅をおいはらうために用います。また、祝祭儀礼の際に伝統衣装を着た男性が手に持ちます。

## 【川瀬先生からのひとこと】

馬のしっぽの毛でつくられています。特にエチオピア北部において、馬は 「権力」「冨」を示す象徴とされています。



# 男性用上着とズボン

〈ナチ バナチ〉

エチオピアのコーヒーセレモニー



エチオピア

#### 参照資料 :

『世界のともだち28 エチオ ピア ナティはたよれるお兄ち ゃん』p.26



## ባህላዊ የወንዶች ልብስ, ባህላዊ የወንዶች ሱሪ

祝祭儀礼の際に男子が着用する一種の晴れ着。男性は全身、真っ白いこの衣装を着て、祝祭儀礼や各種のお祭りを祝います。白は清らかさを象徴します。



# 女性用ワンピース

エチオピアのコーヒーセレモニー

〈イェゴンダール バヘラウィ カミセ〉



ゴンダール /エチオピア

#### 参照資料 :

『世界のともだち28 エチオ ピア ナティはたよれるお兄ち ゃん』p.26、p.39



የታንደር ባህላዊ ቀሚስ

アムハラ州北部ゴンダール地域の女性の伝統衣装。ゴンダールは、エチオピアの古都であり、代表的な観光地です。エチオピアの最初の首都として 1630年代に定められました。

## 【川瀬先生からのひとこと】

コーヒーセレモニーをするときは、客人をもてなすためにこの衣服に着替えることもあります。

# インジェラすくい〈サファディ〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

エチオピア



#### 参照資料 :

『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.15 季刊民族学 No.122 p.72、p.75 アフリカの料理シート

エチオピアの主食インジェラ (クレープ型のパン) が焼きあがった際、すく うために用います。

12.36



焼きあがったインジェラをすくう女性

# お弁当箱

## 〈バヘラウィ イェメグブ ミイァージャ アガルグル〉



エチオピアのコーヒーセレモニー

アジスアベバ /エチオピア

参照資料 :



ባህላዊ የምግብ መያዣ አገልግል

農作業の際、農夫がこの弁当箱にインジェラ(クレープ型のパン)を入れて、作業の休けい中に食べます。かつて旅行者、兵士もこの中にインジェラを入れて運びました。乾燥インジェラを入れることもあります。表面には牛皮、羊の皮等を用います。

# はちみつ酒用瓶

〈バヘラウィ タッジ ミタッタ ブルッレー〉

H0121

ゴンダール /エチオピア

### エチオピアのコーヒーセレモニー



#### 参照資料 :

『世界のともだち28 エチオピア ナティはたよれるお兄ちゃん』p.30~p.31 季刊民族学 No.122 p.73、p.75 アフリカの料理シート

ባህላዊ የጠጅ መጠጫ ብረሌ

エチオピアのはちみつ酒タッジを飲む容器です。タッジはゲショとよばれる苦味つけの木の枝を煮出した汁と、はちみつとを混ぜ合わせて発酵させてつくります。タッジはかつて、高級酒として位置づけられていました。タッジのみをあつかう居酒屋、タッジベット(現地の公用語、アムハラ語で"タッジの家"の意)では、この通称、ブルッレーとよばれるフラスコ形の容器にタッジを入れて飲みます。

### 【川瀬先生からのひとこと】

ほのかな酸味をふくんだはちみつのあまさにさそわれ、ついつい、ぐいぐい 飲んでしまいますが、アルコール度数が決して低いわけではないので、飲む ペースをわきまえねばならないでしょう。



# アラケ用杯

エチオピアのコーヒーセレモニー

くバヘラウィ ヤラケ ミタッタ ワンチャ〉

H0122

ゴンダール /エチオピア

参照資料 :

季刊民族学 No.122 p.73



ባህላዊ ያረቄ መጠጫ ዋንጫ

蒸留酒アラケを飲むための杯、牛の角でできています。アラケはエチオピアの代表的な蒸留酒です。大麦、小麦、とうもろこし、しょうが、にんにく、クミンをはじめ、いろいろな材料を用いたアラケがあります。

# アラケ用杯

エチオピアのコーヒーセレモニー

## 〈バヘラウィ ヤラケ ミタッタ ワンチャ〉

H0123

ゴンダール /エチオピア

参照資料 :

季刊民族学 No.122 p.73



ባህሳዊ ያረቄ መጠጫ ዋንጫ

蒸留酒アラケを飲むための杯、牛の角でできています。アラケはエチオピアの代表的な蒸留酒です。大麦、小麦、とうもろこし、しょうが、にんにく、クミンをはじめ、いろいろな材料を用いたアラケがあります。

# 地酒タッラ用カップ



エチオピアのコーヒーセレモニー

/エチオピア

参照資料 :

季刊民族学 No.122 p.73



ባህሳዊ የሕርጎ ወይም የጠሳ መጠጫ ዋንጫ

地酒タッラを飲むための杯、牛の角でできています。タッラはソルガムやテ フ(イネ科の穀物、主食インジェラの材料でもある)を醸造してつくる地酒 です。各種の祝祭儀礼の際に飲みます。