

エチオピアの肉食文化は広大なアフリカ大陸においても特筆すべき豊かさを誇る。ここでは特に、エチオピア独自の生肉のごちそうについて紹介したい。私が人類学のフィールドワークを行うエチオピア高原北部では、結婚式などの祝祭儀礼の場を彩る食事として生肉を欠かすことができない。

マジョリティーであるキリスト教エチオピア正教会の信者が、動物性のタンパク質の摂取を避ける精進期間のあとには、レストランにおいて、あるいは家庭において、生肉を食べる習慣がある。肉屋の正面には、皮をはがれ適切な処理をされた牛の枝肉がつりさげられている。店先では、現地

みんなく 食の民族誌

のアムハラ語でコラチ（“切り取る人”の意）と呼ばれる、肉をさばくことを専門とする職人がナイフを持つてせつせと肉を切り取っている。客たちは、つりさげられた牛を眺め、好みの部位をコラチに直接リクエストし、店の奥にあるレストランで、肉の料理を待つ。赤身だけでなく、真っ白い脂肪の部位を嗜好する者も意外に多い。

良く知られた生肉のごち

エチオピアの牛肉食

川酒 策



農作業を終え食卓を囲むエチオピア人々(筆者撮影)



牛肉を唐辛子を中心にして
ミックステスピースで楽しむ
コルトウ・シガ(元京都大空
究員の山本雄大氏撮影)

スハイスたつふり粹なごちそう

そうには、細かくチヨップした生肉にバターや香辛料をミックスしたキトウフオ、生肉をタレで揉んだマリネ、ゴラドウゴラドウ、生肉をそのまま食べるコリトウ・シガがある。コルトウ・シガは、肉のかたまり

手でつかみナイフで削ぎとりながら食べるというシンプルなものである。コロトウ・シガを食べる際は、肉につけるスペイスを欠かせない。唐辛子を中心

とした真っ赤なミックスフライのバルバレー、より辛い乾燥唐辛子を使用するミトウミタ、鼻につんとするマスタードのサナフイッシュチ、これらは肉とともに必ず出てくる。

は、自らが生肉に手で触れて、ナイフで好きなサイズに切り取って食べるという点にあるのかもしだれな

A map of Africa with Ethiopia highlighted in red. The word "エチオピア" (Ethiopia) is written in bold black letters over the red area. To the left, "大西洋" (Atlantic Ocean) is labeled. To the right, "インド洋" (Indian Ocean) is labeled.

リアを占める高原地帯における涼しい気候も生肉食の発展を考える上で無視できない条件であるだろう。