

旅・いろいろ地球人

「サントメ砂糖紀行」 鈴木英明（国立民族学博物館助教）

（1） ギニア湾の小島 2019 年 11 月 2 日刊行

サントメ島、あまり馴染みのない地名かもしれない。この島は隣島プリンシペとともに、サントメ・プリンシペ民主共和国を形成する。総人口、20 万人強。元ポルトガル領。テレビでときたま取り上げられるようなので、知っている人もいるかもしれないが、なにせ我が家にテレビがないのでよくわからない。少なくとも、日本アフリカ学会の大会でも、取り上げる発表者はほぼいない。

今年の初め、幸いにこの島を訪れる機会を得た。奴隷の歴史を勉強する僕にとってこの島が興味深いのは、ここで完成されたアフリカ黒人奴隷を用いる商品作物の大量生産の仕組み（プランテーション制）が、南北アメリカ大陸に広まることで、大西洋奴隷交易がそのエンジンを全開にしたところにある。この島で生産されていたのが砂糖だった。1470 年代にポルトガル勢によって「発見」されたこの島は、1517 年には二つの製糖所を抱え、16 世紀後半の砂糖栽培最盛期には推計で 1 万人強のアフリカ黒人奴隷がいたという。

西アフリカ・ガーナの首都アクラから空路 1 時間 40 分、夕暮れ迫るギニア湾に陸影が見えてきた。灯りがほとんど目視できない、そう思っているうちに飛行機は暗闇に紛れるかのように着陸した。

今月は、サントメ島の砂糖を巡る旅を書いてみたい。



16 世紀建造のサン・セバスチアーノ要塞（ようさい）。現在は国立博物館になっている＝サントメ島で 2019 年 1 月、筆者撮影

(2) 燃える水の味 2019 年 11 月 9 日刊行

西アフリカ・サントメ島到着の翌朝、街の中心部に向けて歩き出した。海岸沿いにしばらく歩いていくと、ポルトガルで見るようなパステルカラーのすてきな建物群が見えてくる。一番立派な建物は大統領府、それと教会を横目に小さな運河を渡ると中心市街に入る。街の造りが常設市場を中核としていることはすぐわかる。

よく考えれば、その日は日曜日だった。閑散とした常設市場。キリスト教徒が圧倒的多数のこの島だ。それほど広くない中心市街をぐるぐる歩いていると、大きな木陰のある場所に人が集っているのを見つけた。物売りが仮設店舗を構えている。

そんな店舗のいくつかが瓶を並べていた。ただの水な訳がない。聞けば、アグアルデンテだという。ポルトガル語を直訳すれば「燃える水」。平たく言えば蒸留酒。「何でできているの」と聞くと、砂糖だという。ああ、砂糖との出会いはここからかと思い、瓶を改めてみる。いろいろなものが瓶に詰められている。ライムだったり、シナモンだったり。実はこれ、多くの砂糖生産地で見られる飲み方だ。当初の蒸留方法が良くなかったのか、たとえば、モーリシャス島でもこうした飲み方が伝統的なものとして知られている。

アグアルデンテの味？僕はライム漬けを頼んだ。さっぱりと飲みやすいが、喉は燃えたように熱かった。



アグアルデンテの瓶。それぞれの店に独自のレシピがある＝サントメ島で 2019 年 1 月、筆者撮影

(3) 世界最低品質の砂糖 2019 年 11 月 16 日刊行

カメルーン火山列に属する西アフリカ・サントメ島は、2024 メートルのサントメ山を擁して、天気はいつも曇りがち。特にサントメ山に近づけば、うつろいがちな天気はよりうつろいだす。島をまわれば、あちらこちらで天気雨やらスコールに見舞われる。

前々回書いたように、島の砂糖生産は 16 世紀後半に最盛期を迎える。すでに 1520 年代には、先行するマデイラ島の砂糖生産者に脅威を与えるようになる。しかし、その後、30 年代から 40 年代にかけて本格化したブラジルでの砂糖生産が次第にこれを凌駕し、サントメ島の砂糖生産は下火に転じた。

この島で砂糖を生産するにあたり最大の問題は、その湿潤な気候だった。製糖に肝心の乾燥作業がうまく行えないのだ。16 世紀のヨーロッパにおける砂糖取引の中心地ベルギー・アントワープでは、サントメ産はなんと世界最低品質として知られていた。白いはずの砂糖が黒いことすらあったという。というのは、無数のクロアリがたかっていたからである。サントメ島は徐々に砂糖生産からブラジル向け奴隷輸出の中継地として役割を変えていった。

こんにち、この島はカカオ生産地として知られている。いわゆるモノカルチャー経済だ。高湿度と豊富な雨量は、砂糖よりもカカオに向いているようである。



サントメ島のカカオ林。2016 年には 3000 トンを輸出。主要輸出先は、ポルトガル、オランダ、仏、ベルギーなどだ＝同島で 2019 年 1 月、筆者撮影

(4) サトウキビを噛む 2019 年 11 月 30 日刊行

現在の西アフリカ・サントメ島はカカオ輸出に力を注いでいるが、サトウキビがこの島からなくなったわけではない。

常設市場のパームワイン屋で僕に 1 杯勧めてきたのは、バイク乗りのマヌエルだった。以来、毎日顔を合わせる仲になる。ある日、彼女に会いに行くから一緒に来ないかと誘われた。町を外れ、山道を少し登り、カカオの林が途切れたその先の小さな集落に彼女の家があった。

町に帰る時だった。畑の小さな一角にサトウキビを見た。どうやら収穫を終え、畑を焼き始めていた。作業をしていた農夫に声をかけると、優しく対応してくれた。砂糖はアグアルデンテの材料として売るのだという。

彼はまだ畑に残っていたうちの 1 本を、その場で刈って僕たちにくれた。それを小分けにして噛む。硬い茎に苦戦しつつ、甘い汁を口に含む。そこから全身に甘さがいきわたる。甘い。この島がポルトガル人によって「発見」され、アフリカから奴隷が連れて来られ、サトウキビが持ち込まれ、砂糖がヨーロッパに渡り、そして、ブラジル産に国際市場から駆逐され、いまはこうして地元で消費される酒の材料になっている。そんな広大な時空が、噛みしめるたびに頭をよぎる。甘さと広大な時空とに、なんだか僕は朦朧としてきた。夕暮れ時の曇天に湿った風がずっと通り抜けた。



サントメ島のサトウキビ＝同島で 2019 年 1 月、筆者撮影