

遊牧民による乳製品加工の促進に関する研究

ーケニアの遊牧民を対象にー

06MD0190 竹中 珠代

[研究の目的と方法]

2006年1月1日の新聞記事に、ケニア政府が数十年ぶりとも言われる旱魃に見舞われ「国家的災害」を宣言したことが報道されている。一方、東アフリカの遊牧民に関してパトリック・マーナムは、「伝統的な遊牧民の将来は危機に瀕している。20世紀の終わりまでには記憶だけに残っているということにもなりかねない」と書いた。1960年代にアフリカの国々が独立を始め、世界からの開発の対象となったが、すべての人々に平等であるとはいえないのが「開発」現場における現状であった。世界銀行の開発プロジェクトに関わってきた社会学者M・チェルネアは次のように指摘した。「アフリカ全土で牧畜民社会は頻度を増す旱魃や飢餓の猛威と戦ってきた。その中の畜産開発プロジェクトは、畜産技術を改良して伝統的な牧畜を修正することでこの困難な問題を解決しようと試みるものであるが、農業プロジェクトの中で最も成功していないのが畜産開発プロジェクトである。」また、人類学者ハドソンは明らかに失敗に終わった過去の取り組みから、新しい世代の畜産開発に対していくつかの提言をした。「我々はしばらく、より小規模な活動をすべきである。プロジェクトと実験を混成した新しい形の開発イニシアティブを生み出すべきである。」

ところで、チーズといえば人々は何を連想するだろうか。“チーズは酒飲みのビスケット” “チーズはワインの最良の友” という格言がある。しかしながら、最も基本的なことは食材として極めて優秀で、食の基本の栄養性、嗜好性、機能性、保存性、個性を併せもっていることである。ヨーロッパではチーズと言えば普通ナチュラルチーズを意味する。大手メーカーによる工場製チーズと、個人の酪農家を作るチーズがあるが、後者では無殺菌乳を用いたチーズが製造可能で、それは味わい深い風味を持ち、商品価値を高めうる製品である。私は、フランス、イタリアにおける現地でのチーズコンクールや酪農関係者の会議・農業祭に参加するとともに、国内では小酪農家が製品と技量のレベルアップを競うコンクールに参加し、その前段階でフランスAOC会長ユベール氏指導によるジャッジシートの作成に従事してコンクールについて考察してきた。その経験から、コンクールの対象が先進国・専門家の人々ではあったが、それはそこでのみ通用するものではなく、ものづくりの基本を追及するものであることと理解してきた。フランスでは、小酪農家（工房製品）が企業（工場製品）と共存し、市場経済の中を渡り歩き、AOC制度のような保護と価値を高める制度の導入で、低コストで行うことのできる手作りチーズが主役となっている。本論文では、伝統的な乳利用文化を持つ遊牧民社会において、身近な存在であり、日常飲用されるミルクを利用して“個人の酪農家による手作りチーズ”加工の導入が、「福祉と開発の両側面を意識した開発、持続可能な開発」につながるのではないかと考えた。そこで研

究の目的を以下のごとく設定した。すなわち、遊牧民を含む牧畜民社会において、既に存在する伝統的な乳加工方法に加え、新たな乳製品加工技術であるチーズ製造、特に無殺菌乳を用いての手作りチーズ製造の振興は、ハドソンの提言を踏まえケニアの遊牧民の開発に寄与し得るか、将来への展望はあり得るか、また実際にどのような形態で展開すればよいか、ということである。

なお研究の方法は、文献検索、過去の経験から得た知識、現地視察を交え検討、考察したが、遊牧民の調査についてはその調査が困難であることから既存の文献研究からその生活実態を把握した。

[論文の構成]

はじめに

I 章 序論

論文の目的と背景

論文の構成

第II章 ケニアの一般状況

第1節 ケニアの自然

第2節 ケニアの歴史

第3節 ケニアの住民と社会

第4節 ケニアの経済

第III章 牧畜と牧畜民

第1節 牧畜

第2節 ケニアの牧畜民

第3節 ソマリとサンプルの共通点

第IV章 開発と乳製品加工

第1節 乳製品加工の異なる発展

第2節 乳製品加工の製造過程

第3節 ナチュラルチーズとプロセスチーズ

第4節 乳文化の歩み：日本の経験

第5節 原産地呼称制度（AOC 制度）

第6節 ナチュラルチーズ製造のための考察

第V章 遊牧民による手作りチーズの生産

第1節 アフリカの乳利用

第2節 アフリカの異なる乳加工の発展と系列

第3節 アフリカにおけるチーズ生産の現状

第4節 現在のケニアにおけるチーズ生産

第5節 異なる乳加工の発展と系列：アフリカの異なる乳加工系列

第6節 遊牧民によるチーズ作り：ネヴィル・ダイソン＝ハドソンの指針の検討

第VI章 結論および考察

[論文の概要]

現在、地球上では大小さまざまな紛争がおこり、食料さえも自由に得ることができず、栄養失調の状態にある人々が多く存在する。環境破壊に伴い地球温暖化が急速に進む今日、考えなければならないのが被援助国の人々の「福祉と開発」の両側面を意識した「開発」、さらには「持続可能な開発」である。ここで述べる開発とは余語トシヒロ教授が述べている 1) 自然環境を維持しその再生産を図ること、2) 健康で社会的存在としての価値ある人間の再生産を図ること、3) 人々が生きるために必要な物財の再生産を図ること、この3つの再生産を図ることが開発の意味である。

これまでの畜産開発プロジェクトが失敗に終わったことについて、ハドソンは社会学的に入念な分析を行い、従来の牧畜民のシステムが複雑で微妙なバランスを保っているがために、資金導入による開発プログラムが推進する変化をすぐには吸収できないこと、また開発プロジェクト立案者自身がしばしば牧畜民の複雑な社会環境システムを誤解し、その構造的な特徴を相容れる開発プロジェクトを形成できなかったことを指摘している。

そこでこれまでの失敗を繰り返さないためには、どのような形で開発プロジェクトを進めればよいのか、そしてケニアの遊牧民を含む牧畜民が主体となって一体何ができるのかということ考えた。本論文では、発展途上国において、栄養食品として優れたミルクをその効率面から、より保存性、運搬性の高いチーズへと加工することを提案するが、これは単に液体から固形物としての有効性だけではなくその品質面と独自性を取り入れることで、如何に地域住民主体の開発に寄与し得るかを試みたものである。その対象としては伝統的な乳利用文化を持つ遊牧民とし、それらの人々にとって無理のない手作りチーズの導入可能性について検討した。

第I章の序論に続き、第II章ではケニアの自然、社会、歴史、政治、経済について記載した。人口の約3/4が、農業に適した国土の約10%の地域に集中する。ケニアには多数の部族が居住するが、これらの部族の文化的背景は複雑である。

第III章では牧畜、牧畜民とは何かそして牧畜民の現状について記載した。これまで世界の牧畜民は、「生態的」、「社会的」、「歴史的」、「政治経済的」という4つの視角から研究されてきた。池谷和信は近年の環境の変化を踏まえ、第4の政治経済的視角に含まれるポリティカルエコロジー（政治生態学）という視角を用い、地域の生態とそれをとりまく政治経済との統合という定義を採用して牧畜民を分析している。池谷による牧畜民を把握するための図式を用いて、今後は同時に牧畜民からまわりの社会への主張の必要性を加え図式化した。

牧畜民は、畜産物への依存度と遊牧活動の仕方を基準にすると商業牧畜民と生業牧畜民の2つに分類される。代表的な商業牧畜民であるソマリと代表的な生業牧畜民であるサンプルを取り上げたが、経済生活においては市場経済と不可分であることを認識し変化に対応しようとしていることを共通点として挙げた。

第IV章では、乳製品加工全般に関して記載した。中尾佐助は、乳製品加工食品も他の食

品同様に系列的に生まれるとし、世界の乳製品を、酸乳系列群等の 4 類型に分類して考察することを提唱している。そのうちの酸乳系列群は、牧畜社会に見出すことのできる基本的な乳加工体系で、さらにその出発点のちがいで、二つの亜系列群にわけられ、アフリカのネグロの乳加工体系はその中の冷醗酵酸乳亜系列に相当する。

チーズは乳を乳酸菌、酵素などで凝固させて得られる製品でナチュラルチーズとプロセスチーズに大別される。ナチュラルチーズは原料となる乳の違いで無殺菌乳と低温殺菌乳がある。無殺菌乳でチーズ作りをする場合は、家畜のいる環境にある発酵菌の醸し出す風味で特徴を作ることができるために、フランスの AOC 制度のような仕組みを持って商品価値を高めることができる。一方、低温殺菌乳では一部の風味を作る菌が死んでしまうため、平坦な風味になってしまうことは免れないが、数々のスターターを駆使して風味を作ることはできる。それはどこでも誰でも作れる可能性があり、また殺菌をする為に衛生面ではより安全と考えられる。また、個人の酪農家が作るチーズと工場製チーズの違いであるが、個人の酪農家が作るチーズの良い面としては、「無殺菌乳でのチーズ製造が可能である」等、付加価値の高いチーズが製造可能である。工場製チーズでは「マニュアルにそったチーズ作りがしやすい」、「製造量が多く、流通にのせやすい」半面、自然の風味が出しにくい、乳質が一定でない、平均的風味になるなどの点がある。またフランスには長い歴史と共にチーズ文化を育んできた AOC 制度というものがある。それは、その製品を生んだ一定区域の土地柄、気候、風土およびそこに住む人々といかに密接なつながりを持っているかということを保証すると同時に、その製品の名声を保護するものである。

第 V 章では、現在のケニアにおけるチーズ生産の現状と実際に遊牧民による手作りチーズの生産を開始した際の状況を想定して考察した。現在 AICAD が農業従事者に研修を行い、低温殺菌乳、チーズ、バターなどの製品を加工し利益を生んでいる半面、ビジネスコストの問題、輸入品との競争に巻き込まれる可能性が生ずるなどの問題が生じている。従って将来を見据えれば、その地域独自の手造りチーズを手がけなければ、生き残ることはむずかしい。なお、ケニア牧畜民は乳加工技術を持っているがチーズへの加工は行っていない、もしくは行わなくなってきたという。それゆえ、実際のチーズ作りでは「急速な畜産開発ということではなく」、伝統的な乳加工技術を基盤に無殺菌乳からのチーズ生産、ヒツジとヤギのミルクを利用したのチーズ生産、ラクダのミルクからのチーズ生産が考えられる。担い手としては女性の活躍が考えられ、まずは自家消費から出発、家畜市でのバザールを利用しての販売が考えられる。以上はネヴィル・ダイソン＝ハドソンの指針に相当するものと考えられる。

第 VI 章の結論および考察は、以下の如くである。

先進国の技術を単純に置き換える技術移転によるこれまでの方法ではなく、それぞれのケースで被援助国の人々に配慮し、彼らにとって質の高い援助を行うべきである。

(1) 新たな乳製品加工技術であるチーズ製造は、乳の利用の拡大と保存に優れ、厳しい自然の中で試みる可能性は大いにありとされる。

(2) 製造にあたっては、女性の活躍も期待でき、まずは自家消費から始め、家畜市でのバザールでの販売も考えられる。

(3) ヒツジ、ヤギ、ラクダからのチーズ生産も可能で、特にラクダミルクからのチーズ生産は独自性を持つと考えられる。

(4) 遊牧民の生産による手作りチーズは、ハドソンの指針の「より小規模な活動と実験を混成した新しい開発」に相応し、すでに存在する大手メーカーによる工場製チーズではなく、個人の牧畜民による手作りチーズの振興は、より価値を高める存在となりうると考えられる。

(5) 技術移転を行う場合には、単にそれだけに留まらず、方法論において更なる検討が必要とされる。

(6) 将来的には、自家消費を意識した組織作りおよび、ケニア政府によるフランス AOC 制度のような保護と価値を高める制度の導入が必要と考えられる。