

2012 年度

「卓越した大学院拠点形成支援」プロジェクト

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科アフリカ地域研究専攻

海外研究助成 報告書

氏名：砂野 唯

研究課題：主食としてのモロコシ酒パルショーターエチオピア南部デラシェ特別自治区において—

派遣先：エチオピア

期間：2013年2月28日—3月26日

今回の成果：

アフリカで飲まれる残渣を多く含んだ醸造酒は、カロリー源や栄養源として優れている。しかし、①醸造酒のもつアルコール分には酪酊作用があり肝臓へ負担をかける、②醸造中に雑菌が入る可能性が高いなどから、醸造酒が常飲されることは滅多になく、嗜好品とされることが多い。しかし、エチオピア南部諸民族州デラシェ特別自治区に暮らす人びとは、モロコシから作った醸造酒パルショータを主食として毎日大量に摂取している。今回の調査では、1)どのような工夫を凝らすことで酒であるパルショータを主食にしているのか、2)何故、この地域の人びとが酒を主食にしているのかについても調査した。

調査の結果、パルショータは材料を乳酸発酵させることで、雑菌の繁殖が抑えられるため、毎日大量に摂取することが出来ていることが明らかになった。この地域では、ポロタと呼ばれる地下貯蔵庫を利用して数年単位でモロコシを貯蔵する。ポロタ内ではモロコシの劣化が最小限に抑えられるが、ポロタから取り出すとモロコシは急速に劣化しはじめる。劣化の過程で繁殖したカビは、腹痛や下痢の原因となる。人びとは、モロコシをアルコール発酵させる前に乳酸発酵させている。乳酸が生成されると雑菌が繁殖する危険性が低いので、大量の発芽種子を加えて急速に糖化とアルコール発酵をすすめる必要がない。パルショータは、わずかな発芽種子によって緩やかに糖化とアルコール発酵を進むためアルコール濃度が低くなっている。

また、調査結果から、醸造酒パルショータを主食とする食生活は、モロコシに繁殖するカビを死滅させて大量に摂取するために生まれた可能性が示唆された。市販されているビールで5%、ワインで15%ほどのアルコール濃度があるが、パルショータのアルコール濃度は3~4%と低い。人びとは、ビールやアラケなどの酒について、「美味しいが、酔っ払ってしまうので、大量に飲めない。」と語る。パルショータに含まれるアルコール分は、乳酸発酵させたモロコシを摂取しやすい流動食状にしようとして副次的にうまれたと考えられる。