

## マリの女性とシアの木

### —シア・バター生産組合による生活改善と女性の地位向上—

香川大学経済学部 教授 園部裕子

#### ②シアの実がバターになるまで

「①シアの木とシア・バター」で見たとおり、シア・バターの作り方は、古くから西アフリカの女性たちの間で伝えられてきました。近年では、さらに改良を加えた新しい製造法も広まっています。今回は、バターの作り方を詳しく見てみましょう。

シア・バターの作り方は、大きく二つに分けられます。古くからの製法が「伝統的製法」とすると、近年は、それを改善した「改良バター製造法」と呼ばれる製法が開発されています。より質の安定したバターを作れる方法で、ブルキナ・ファソで編み出され、マリでは「女性・子ども担当省」などにより普及が進められています。

シアの実の収穫は6～9月の雨季に行われます。しかし雨期は、女性も男性も、畑仕事をもっとも忙しい時期でもあります。実を収穫しても、直ちにバター製造に取りかかる時間がありません。そのため伝統的製法では、「堅果」を一時的に保管するため、土に穴を掘って埋めています。また、出来上がったバターは、シアの葉で包んで保管されます。そのためバターから土や木の葉の匂いがしたり、木くずなどが混じっていたりすることがあります。匂いは酸味があり、あまり強くなると、マリ人でも「くさい」と感じる人がいるほどです。

こうした伝統バターの特徴は、製造過程によるだけではなく、原料であるシアの実や堅果そのものの質にも由来します。原料にする実は、シアの木の周りの地面に落ちている、熟したものを収穫します。シアの木は、所有者のいる畑、村の共有地や休耕地のほか、村の外に野生状態で生えているものがあります。所有者のいる畑では、その家族の女性だけが収穫します。それ以外の場所に生えている木の実誰でも収穫できますが、「早い者勝ち」になるため、女性たちは、夜の中に落ちた実を朝早くに拾いに行きます。早朝の野原はまだ灯りが必要なほど暗く、野犬やヘビが出ることもあり、村の外で実を拾って運んでくる作業は、危険を伴う重労働になります。

このようにして女性たち、そして時には子どもたちが一緒に野や畑を歩き回り、拾った実こそ、シア・バターになるのです。収穫には苦労が伴うだけに、どんな実でも良いから少しでも多く集めたい、と考えるのが人情です。しかしすでに芽が生えたものや虫に食われたもの、あるいは腐敗したものが混じると、バターの匂いが強くなったり、色が濃くなったりしてしまいます。実を選別せずに作られる伝統的バターの匂いや色がさまざまであるのは、そのためです。

もちろん独特の匂いや色は、手作りならではの特徴とも言えるのですが、質の安定しないバターは、市場では商品として高く売れません。そのため生産者の収入も低く、

安定しません。シア・バターは、農村女性の収入の8割を占めると言われるほど、重要な収入源です。なんとかしてシア・バターによる収入を増やしたいというのが、生産者女性たちの長年の願いでした。

こうした女性たちが、近年、マリ各地で生産組合を結成するようになってきました。生産組合には、村の女性たちが話し合っただけで自ら立ち上げたものや、先述の「女性・子ども担当省」が呼びかけて結成されたものなどがあります。いずれも目的は、シア・バターの品質を改良して、女性の収入を増やし、安定させることです。

「改良バター製造法」による、生産組合のバター製造を見てみましょう。この製法では、実の収穫・下処理から油の精製まで、13もの工程があります。まず、実は厳選して収穫し、3日以内に果肉を取り除いて洗浄し、堅果を取り出します。堅果は熱湯で煮て消毒した後、一週間以上、天日干しにします。天日でよく乾燥させて麻袋などに入れれば2年以上も保管でき、伝統的製法では難しかった長期保存が可能になります。雨季に収穫し、堅果の質を保ったままで、乾季に加工できるようになるのです。

この堅果を砕いて殻を取り除いた、渋皮付きの栗やアーモンドにも似た「核 amande」から、バターが精製されます。核は荒く砕かれ、さらに天日干しにされた後、粉砕機にかけられて、バターの素になります【写真1】。粉砕作業を少しでも楽にしたいという思いは生産者に共通のもので、どの生産組合も、共同で粉砕機を購入しています。よく乾燥した核を粉砕機にかけると、まるでチョコレートを溶かしたような色と匂いの、なめらかなペーストができます【写真2】。これを一時間半にわたって攪拌する作業が、シア・バター製造のもっとも大切な、しかしもっとも大変な工程になります。

攪拌作業では、バターの素になるペーストを大きなタライに入れ、お湯と水を少しずつ加えながら、両腕を肘まで使って、まんべんなく練り混ぜていきます【写真3】。一時間ほど混ぜ続けると、粘土の塊のようだったペーストは、次第に白くなり、泡立ってきます【写真4】。これをさらに30分ほどかけて均一になるように混ぜ続け、最後に、表面に浮いてきた油脂を両手で静かにすくい取ります【写真5】。この油脂をさらに水で洗浄してから煮詰め、できた油を冷ませば、固化してバター状になります。各地の生産組合を訪れると、バターが大きな容器のなかで保管されています【写真6】。これを少しずつ溶かし、小売り用の容器に詰め直して売ります。

実の収穫から精製まで、長期にわたる作業は、とても手のかかるものです。とくに攪拌はバター製造の核心ですが、機械は高価なため、ほとんどの生産組合がここに書いたような手作業で行っています。作業を見せてくれた女性は、雨季の嵐が迫る蒸し暑さのなか、息を切らせながら攪拌を続けていました。よく見ていると混ぜ方にもコツがありそうですが、見事な手際です。女性たちは皆、祖母や母を手伝いながらバターの作り方を学んだと言います。「改良バター」と言えども、西アフリカの村々で、代々、母から娘へと引き継がれてきた方法で作られたものに、ほかなりません。



写真1 生産組合 A の敷地。砕かれたシアの核が天日干しにされている。



写真2 さらに粉碎機にかけるとペースト状になる（生産組合 B）



写真3 ペーストに水とお湯を加えながら練る（生産組合 A）。



写真4 なめらかになってきたら、さらに攪拌する。



写真5 表面に浮いた油脂をすくい取る。



写真6 保管してあるシア・バターを見せる組合員（生産組合 C）。