

## コラム 17

### 北部スーダンの食事と農業生産

北部スーダンの人たちは、朝は、紅茶とビスケットでごく簡単にすませ、いわゆる朝食（Breakfast）は、午前 11 時前後に食べる。昼食は、帰宅後の午後 5 時頃に食べ、夕食は、夜のお祈りが終わってから、午後 9 時以降のようで、日本人とかなり異なる。スーダンの方にとって、食事を振る舞うおもてなしが大変重要。会議に欠席するより、会食は大切なようだ。食事に呼ばれる際には、ちゃんと食べないといけない（失礼にあたる）ので、前後の食事を抜くなど調整が必要だ。

さて、北部スーダンの伝統的な主食は、「ソルガム」と呼ばれる雑穀を粉にして、水に溶き、クレープのように焼き作られる「キスラ」（シチューにつけて食べる）や「アシーダ」（ソルガム粉を溶いて餅のようにして、トマトソースのスープに浮かべる）など太古からのスーダンの主食だった。

ところが、近年急速に食生活が変化し、パンが都市部のみならず農村部にも浸透している。北部地方を中心に小麦の生産を始めたが、その大部分（130 万トン以上）を輸入しており、外貨を消費しているため、輸入を代替するために小麦の増産が必要とされている。



セナール州で州政府の関係者が準備してくれたランチ

残念ながら、キスラではなく、パンが主食。このように地方でもパン食化が進む。ちなみに、羊や鶏の肉、豆の煮込み、チーズ、ゆで卵などバラエティがあるが、野菜類は比較的少

---

ない。

北部スーダンの人たちにとって、コメは、今のところ、湾岸諸国から入ってきた「マンディ」(アラブ風炊き込みご飯)あるいはデザート(お米に砂糖とミルクを加えたもの)として食べる程度で、消費量は国全体でも5万トン程度で非常に少ない(1人当たり年間2キロ程度)が、徐々に消費量は増えているという。

白ナイル川沿いや東部スーダンの一部に居住するナイジェリア系のハウザ族は、100年ほど前にメッカ巡礼の帰路スーダンに定住した民族で、コメを主食としており、主に白ナイル川の氾濫原で稲作を営み文字通り地産地消をしている。

以上