

Title	アフリカの土器,機能と形態
Author(s)	森, 淳
Citation	デザイン理論. 1994, 33, p. 76-77
Version Type	VoR
URL	<a href="https://doi.org/10.18910/53215">https://doi.org/10.18910/53215</a>
rights	
Note	

*Osaka University Knowledge Archive : OUKA*

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

Osaka University

## アフリカの土器、機能と形態

森 淳／大阪芸術大学

アフリカには未だに土器を使用して生活する民族が居住している。そしてそれらの土器は、それぞれ使用目的によって、形態と機能の関係が認められる。特にそれらの関係は炊事、煮炊き用の土器に著しく現れている。

土器の形態は、東アフリカと西アフリカで生産されている物と比較してみても、大きな違いは認められないが、その使用目的によって少しずつ地方性が出ているようにも見受けられる。これは東西のアフリカ人の食生活の共通性によるものであろうと思われるのである。筆者のアフリカに於ける調査は、1968年から1971年まではウガンダに滞在して東アフリカの土器を調査をする機会が与えられた。また1978年から1988年にかけて、文部省の科学研究費補助を与えられて、西アフリカの土器の調査をすることが出来た。この発表はこれらの調査を通じて得たものである。

調査を行ったのは、次の国名と民族名である。東アフリカは、ウガンダ（ガンダ、ジョパドラ、アチョリ、ランゴ、プニョロ）。西アフリカでは、カルメーン（ティカール、バミレケ、バムン）。トーゴ（モバ、ランバ、カブレ、エウエ）。ガーナ（アカン、アシャンティ、ダゴンバ）。マリ（フルベ、ドゴン）などである。

### 1. 東アフリカ

東アフリカでは、主としてヴィクトリア湖の周辺に居住している農民と、キョウガ湖の北方地域に居住している牧畜民との間で、使用される場所と民族によって違いが認められた。

#### a. 貯水用土器

ウガンダでは農民と牧畜民とによって、それぞれ異なった形態の貯水用土器が使われている。ヴィクトリア湖周辺の農民では、円形で円底、胴の直径より小さな口をもった貯水用土器が使われ、中には口をバナナの葉で作ったカバーで覆ったものがある。円底であるということは、不安定な地面のうえに設置する場合、地面を窪めることによって安定させることが出来る。キョーガ湖の北方地域の牧畜民の間では、楕円形で首が長く、胴の径より小さな口をもち、肩の部分から底へかけて植物の蔓をかけて、持ち運びに便利になっているものがある。これは遊牧するときのことを考えて作られたものである。

#### b. 煮炊き用土器。

##### イ) マトケ炊事用土器。

ヴィクトリア湖周辺の農民の主食は、プランテン・バナナである。青い料理バナナの皮を剥き、バナナの葉で包み、蒸したものを潰してマッシュド・ポテト状にしたものをマトケと呼び、ソースに浸して食べる。そのため土器なので、浅鉢形をしたもので、浅鉢の土器の中にバナナの葉を広げて敷き、その上に皮を剥いたバナナを置いてさらにバナナの葉で包み、少量の水を入れて蒸しあげる。

##### ロ) 練り粥用土器。

標準的な土器形態をしていて、円形で円底、広口の土器で、キョーガ湖の北方地域に居住する穀物の粉で作る練り粥を主食とする民族によって使われている。

練り粥は、壺形土器に水を入れ、炉にかけ

て湯を沸かし、その湯の中に雑穀の粉を入れ、練り棒を使って捏ね、固めの練りものにし、食べる時はひとつまみ指でちぎって、ソースに浸して食べる。土器が広口であるのは、練り棒を使いやすくするためのものである。また円底であるのは、石囲みの炉にかけるとき安定のよい形になっている。

#### ハ) ソース用土器。

アフリカの主食は、東西一般に雑穀の粉の練り粥や料理バナナなどで、野菜や魚の燻製などで作ったソースに浸して食べる。そのためのソース煮炊き用の土器をもっている。円底で円形であるのは、練り粥用の土器と類似しているが、なかには蓋をもつものもある。

#### ニ) 塩採取用土器。

ウガンダのジョパドラ族調査で、料理に味をつけるための塩を採取するための土器を観察した。形態は土瓶のような形ではあるが、上の部分は灰を入れるようになっていて、植物の灰を入れ、水を注ぎ下の土瓶形の胴の部分に溜まったものを、注口から出して料理の味付けに使用する。

## 2. 西アフリカ。

東アフリカの土器と比較してみると、西アフリカの諸国で生産される土器のほうが形態はヴァラエティに富んでいるように見受けられる。また成型の技法にも違った方法が見受けられた。土器は要請された機能によって形態を変えている。

#### ア. 貯水用土器。

カメルーンのティカール族、トーゴのエヴェ族などのように、広口で長大な形態をもつものや、トーゴの最北部に居住するモバ族のもつ大型のものもある、これらの土器は貯水用のみではなく、雑穀を使って醸造する酒を醸すのにも使われている。

特にモバ族のボブルと呼ばれる大型の土器は、主として醸造用として使われる。6個または12個のボブルを2列に並べて地上に設置し、並べられたボブルの間の空間で燃料を燃やして煮沸し醸造する。

#### ビ. 蒸し器。

モバ族には、豆類を蒸し発酵させたものを磨り潰して料理の味付けに使う、そのために豆類を蒸す土器がある。壺状の土器で胴の部分に小さな穴が全面にあけられ、そのなかに豆類を入れ、その壺よりも大型の壺のなかで湯を沸かし、そこへ豆を入れてある壺を入れて蒸す。またマリのフルベ族には、クスクスと呼ばれる料理を作るための蒸し器がある。これは土器の底に高台があり、湯を沸かした大型の土器のなかに据えてクスクスを蒸す。

#### シ. 炉。

作り付けの炉ではなく、持ち運びの出来る炉がマリのフルベ族で使われている。これには2種類のものがあって、日本で使われている七輪と同じような形態をしているものと、鉢のような形態をしているものがある。これは鉢の中に3本の角状をした突起が3本付けられていて、その上に土器をかけて薪を燃やして料理をする。

#### まとめ。

アフリカの土器は、3個または5個の石などからなる炉の形態に対応して、安定がよい形として円底である。また食生活が東西アフリカほとんど同じなので、ともに大きな違いは認められなかった。特殊なものとしては、精霊などに対する儀礼用の土器が地方によって作られているが、ここでは生活に直接関係ある土器にしぼったので、次の機会を発表することとして割愛した。