

任国あんなこと!こんなこと!

「私のメキシコ体験記・異文化との出会い」 第3回～メキシコの食物～

(佐藤 満寿哉 JECK会員)

日本人の代表的な主食は、やはり御飯と味噌汁、漬物でしょうか。メキシコでの主食はトウモロコシの粉を円形に伸ばして焼いたトルティーヤです。パンの代わりにそのまま食べたり、油で揚げたり、小さく切ってスープに入れたりと様々な調理法があり、その代表的なのがタコスで小型のトルティーヤに肉や野菜を挟んだものです。それにインゲン豆を塩と薬味で味をつけて煮たフリホールを添えるのが定番です。そしてメキシコ料理の味はチレ(唐辛子)で決まると言われるほど多くのチレがあり、チレを使ってサルサ(ソース)を作り好みに応じて料理にかけて食べます。

レストランには必ずチレソースがあり、それもとろりとした緑色のサルサ・ベルデ、真っ赤なサルサ・ロハス、トマトや玉葱をまぜたサルサ・メヒカーナなど…。なかなか覚え切れないほどあるのです。このトルティーヤ、フリホール、サルサの三つがメキシコ料理の基本であり主役と言えるでしょう。街頭ではコーラを飲みながら焼きたてのタコスをほうばる人々が目に付きます。甘いコーラがまた好きなのです。肉料理の代表としては、モレ・デ・ポーリョ(チキンのモレソースかけ) ポソレ(豚肉とトウモロコシの煮込み) チレス・エン・ノガーダ(チレの詰め物料理) 卵料理の農村風目玉焼き、魚料理のタンビケーニャ風カニの詰め物、海老のニンニク焼きなど挙げていけばきりがありません。



モレ・デ・ポーリョ。
チキンのモレ・ソースかけ料理



チレス・エン・ノガーダ。
チレの詰め物料理

そしてやはり、前菜のセビーチェ(魚介類の香草あえ)などと共に飲むセルベッサ(ビール)は、暑くて乾燥したメキシコの気候には欠かせないもので世界のビールを集めたコンテストで賞を取ったほどのうまいビールもあります。メキシコでは、昼食が一日の中で最も大事な正餐なので時間もながく、午後の2時すぎから2時間ほどをかけるのが当たり前で、以前は家に帰って食事をする人もいましたが、最近では時代のせい、店で食事を取る人が多いようです。そして必然的に夕食(夜食)は軽くするというなかなか医学的にも合理的なシステムだと思いましたが、どうも日本人にはなじみにくいようです。

特筆すべきは、ノパール(ウチワサボテン)の葉が食べられていることです。代表的な料理はノパールのステーキで、あの厚めの葉のトゲを落とし、焼いてチレをかけて食べます。初めての時は驚きましたが、食べてみると意外に抵抗がなく、体にも良いのではとも思われるし、現地の日本人にも受け入れられているようでした。ステーキ以外にも、おひたし、きんぴら、漬物などにも利用されていると聞きました。

異文化の中でも食生活の違いは大きく、なかなかなじめない人もいますが、せっかくよその国へ行ったのですから知らないものも、思い切って食べてみるのもその国の一層の理解につながるのだと思います。



－太平洋島嶼国の食文化－(前回からの続き)

(田中 秀幸 JECK会員)

社交や儀礼上、重要な飲み物について紹介します。飲み物といってもアルコール飲料ではなく、メラネシアやポリネシアではカバ、ミクロネシアではシャカオと言われている伝統的な飲み物です。

南太平洋の島嶼国は殆どが欧米の植民地だったこともありキリスト教、特に戒律が厳しいプロテスタント系がよく普及している。20年前のフィジーは日曜日はレストランを初めスーパーは全て閉まっており、タクシーもバスも動いていなかったが、現在では観光化の波に押され、今ではレストランも開くようになり、タクシーもバスも動いている。しかしトンガでは未だに厳しく、休日は仕事は勿論のこと遊びもしてはいけないことになっており、日曜には飛行機の発着も許可されていない。こんな厳しい戒律だから当然、飲酒は御法度だったはずである。今では飲もうと思えばビールでもワインでもどこでも自由に飲めるようになった。但し、メラネシア地域では週末は酒類の販売は禁止になっている。

話は変わるが、このような厳しい戒律のキリスト教を普及させた人達の子孫がいるオーストラリアやニュージーランドでは、現在、週末は国を挙げてレジャーに勤しんでいる。全く歴史の皮肉といえる。

さて、飲み物の話であるが、メラネシアやポリネシア地域ではカバ、ミクロネシア地域ではシャカオと言われている。飲み物に関しては、他にも色々ある。ツバルやキリバスでのヤシの花序を切って樹液を集めて作るトディ。クック諸島でのジュースを発酵させて作る密造酒ホーンブルー(正式にはhome brew)。トンガではガラス窓洗浄液をソフトドリンクで割って飲む。

他国での変わりドリンクの話では、エチオピアでのタツラに着任早々、町で知り合ったエチオピアの青年の妹だったか、お姉さんだったか忘れてしまったが結婚式に来ないかとさそわれたが、その時に出されたのが、ゲシヨという植物の葉を刻んで発酵させたもの

ゲシヨの近縁種にクロウメドキという種類があり、こちらは生薬として中国で古くから使われており、薬効と治療力強いことでよく知られており、ビタミンCの含有量が非常に多いのに加え、ビタミンEとb-カロチンが多いことから、このゲシヨもきっと体に良いのかもしれない。

タイでは、夕食時、巷の大衆食堂で、仕事が終わった後と思える仲間同士で一杯やっている風景を良く見る。彼らが決まって飲んでいるのがタイウイスキー「メコン」のXXピタンD割である。成る程、ビタミン剤と一緒に飲めば悪酔いはしないのかもしれない。それに明日の活力もわいて来るのかもしれない。

編集後記

新体制となって最初の会報です。

あたらしき革袋には新しき酒を…

評議員の方々も新メンバーが多くなり、従来とはまた異なった風の色となって大空を吹き渡ってほしいものです。

例年になく暑い日々が続きましたが、今年は花火を沢山見ました。海や川に映える打ち上げ花火も、束の間に消える線香花火も実に日本人にピッタリの夏の風物詩だと思いました。

今や、天高い秋、今年も爽やかな季節にしたいものです。

(満)

JICA帰国専門家連絡会かながわ会報 第9号

発行 2007年10月

発行者 JICA帰国専門家連絡会かながわ(JECK)

事務局 谷保 茂樹(e-mail:Staniho@aol.com)

横浜市青葉区青葉台1-3-9

株式会社ティーエーネットワーク内

編集委員会 佐藤満寿哉(編集責任)

菊池正夫、中之蘭賢治、物部宏之、谷保茂樹

印刷 横浜リテラ(URL: <http://www.yokohamalitera.com/>)

(e-mail: info@yokohamalitera.co.jp)

横浜市戸塚区上矢部町2039-2