

モロカイ島のカルア・ピッグが忘れられない

山内 進

熱い！ 熱い……

一片の雲さえ見当たらない夏の空から太陽光線が、容赦なく降り注いでいる。足元のアスファルト道路から立ち昇る陽炎は、僕の前に見えるはずの街の風景をゆらめかせ、またはためかせる。ここは「フレンドリー・アイランド」の愛称で知られるハワイ諸島のモロカイ島だ。

九月のマラソン大会とは言え、それなりの覚悟はしていたが、その覚悟も昼過ぎにはすっかり影をひそめ、僕は火照った体に限界がこないことを祈りつつ、ただひたすら走る。水分は絶えず補給しなければいけない。

島の中心部のカウナカカイでは島の人たちが、芝生にテーブルを出して飲み物や果実を並べ、人懐っこい笑顔と声援で僕たちランナーを励ましている。モロカイ島が他のハワイ諸島と違い、余り知られていないのはこのフレンドリー・アイランドの悲しい歴史が関係しているのだろうか。

島の北東部カラウパ地区の断崖の下に広がる一帯には、ベルギー出身のダミアン神父が建てたハンセン病コロニーがあり、百年以上にも渡ってハワイ全域のハンセン病患者を強制収容したという歴史がある。

熱い！ 熱すぎる！ もう耐えられない……

僕は七〇キロを走り終えた時点で、無念にもリタイアすることにした。午前五時にスタートしたモロカイ百キロマラソン大会だったが、三〇キロを残しての、しかし勇気ある決断であった。疲れた。本当に疲れた。

その夜のダイナーに出てきたカルア・ピッグの味が忘れられない。

地面に掘ったイムという竈に、バナナの葉に包んだ豚肉を、熱した溶岩で蒸し焼きにして作るハワイの伝統的な料理だ。僕は、火照った体、疲れた体に、ゆっくりと染み渡っていくようなカルア・ピッグの味をかみしめていった。もう二十年も前の事である。

(やまうち すずむ)

コルシカ島の味——ブロッチュ

大岩昌子

まだ九月の初めだというのに、その年のパリはすでに冬支度を始めたかのようにだった。帰国まであと一週間、寒さに耐えきれず、地中海に浮かぶ美しい島、コルシカ島へのチケットを手に入れた。皇帝ナポレオン一世の生誕地として有名なが、フランス有数のリゾート地でもある。二日後、パリで過ごした友人と、北西部のカルヴィという街へと旅立った。

飛行機にめっぽう運がない。このときも、強風でこの街の空港には着陸できないハブニングに見舞われた。しかし、バスでの移動中、ほぼ手つかずの急峻な山岳地帯やエメラルドグリーンの海を間近にできたのは、むしろ幸運だったのかもしれない。

翌朝、咲き誇るブーゲンビリアに穏やかな安心感をいただきながら、市場へと足を運んだ。その土地の食生活を垣間見るには欠かすことのできない場所だ。そこでふと目に留まったのが、いわゆる、ざる豆腐のようなもの。聞けば、ブロッチュという羊乳のフレッシュ・チーズだという。勧められるままに味わってみる。すると、その優しく甘い香りと味わいは、スプーン一杯でもうっとりするほどの幸福感を覚えるものだった。それまでのチーズの印象がすっかり変わる、そんな瞬間だった。このときのブロッチュはフレッシュタイプだったが、熟成タイプもあるらしい。コルシカ島が昔イタリア領土だった名残で、ブロッチュの製法はむしろイタリア的だとも教えてくれた。初めて、チーズには歴史と物語があると感じた。

結局、このブロッチュとの出会いは、私の人生まで変えてしまった。チーズを産む文化や風土の多様性、懐の深さに魅せられて、世界のチーズ研究をはじめたのは、それから間もなくのことである。

(おおいわ しょうこ)

パンネクックのこと

真田郷史

オランダのお菓子について、少し書いてみよう。

パンネクック (pannekoek)。字面から想像すると、パンケーキのようなものを思い浮かべるかも知れないが、かなり違う。ある時、オランダのある観光地で、ファストフードコーナーのメニューを眺めていたら、カウンターの向こうのおじさんが「これはクレープだ」と言う。さっそく注文したのだが、いやいや「これはクレープではない」と心中思った。本当に、オランダでは「これがクレープだ」と思われているのだろうか。その後、事の真偽を確かめることはなかったが、何れともあれ、パンネクックはパンネクックなのである。固有種なのだ。敢えて言えば、一切の具を載せていないお好み焼きに、かなり近いと思う。もちろん、元の粉が違うだろうから風味は異なるが、舌触りというか生地の上つとり感や厚み、標準的な大きさは非常に似ている。お好み焼きと違って味はほんのり甘いので、かなり厚手にしたクレープと言えば、まあ言えなくもない。ただし、クレープのように生地を焼いてから、何かしらの具を包むのではなく、半焼けの生地の上に具を載せて行くという作り方は、まさにお好み焼きなのである。(最後に少量の生地を掛け、ひっくり返して焼いて、具を閉じ込める……といった工程は、流石になかったと思う。)

載せる具は、レーズンとか薄切りのバナナとかが一般的だったと思うが、意外に合うのがベーコンである。焼けたパンネクックはそのまま皿に移し、フロストシユガーなり蜂蜜なりを掛けて、ナイフとフォークで戴くが、ベーコンの塩味が良くマッチして、これが結構おいしい。ぜひ一度お試しあれと言いたいところだが……。(日本でパンネクックの粉を入手するのは、困難だろう。しかし、パンネクックを食べさせてくれるお店—オランダ料理店—ならあるので、機会があったらぜひ一度ご賞味あれ！)

(さなだ さとし)

金沢で「やつぽー」

竹内慶至

昨年の春まで金沢に住んでいた。二十代は各地を転々としたから、地元を離れて以降、最も長く住んだ街だ。金沢の街は二〇一五年に新幹線が開通し、大きく変わり始めた。そんな金沢で「食」と言えば何を思い浮かべるか。

寿司や懐石、冬の時期なら香箱ガニや白子などが瞬時に思い浮かぶ。金沢の食は「加賀百万石」のイメージと結びついて、華やかな食べ物が多い。だが、今日ここで取り上げるのは、そのような豪華なイメージとは異なる、金沢「B級グルメ」である。「B級」などという言い方は、B級グルメに失礼だとは思うが、そのような言葉が定着している以上、仕方ない。

まず、金沢に新幹線が通って一躍有名になった「金沢おでん」。金沢おでんと言っても特別な定義があるわけではないが、やはり出汁が美味しい。次に、現在全国区になった金沢B級グルメの代表格、「金沢ブラックカレー」。世界的なチェーン展開をしている店もあるが、私のお気に入り店は「キッチンユキ」のそれである。金沢カレーの老舗のひとつだが、現在の店舗は白山市にある。シンプルな金沢カレーも良いが、お勧めは金沢カレーがベークライス(焼き飯)にかけられた「カレーベーク」とんかつのせ。

最後に、地元民にはよく知られているが、観光客はあまり来ないであろう店が「宇宙軒食堂」と「志な野」。前者は豚バラ定食、後者はお茶漬けで知られている。豚バラはタレが美味しいという人もいるが、私にとっては何の変哲もない、唯の豚バラという印象だ。志な野については、少し変わったお店で、店の人とのコミュニケーションは「ヤッホー」と言うのみ。なぜそうなったのかはよくわからないが、とにかく「ヤッホー」と言う。お茶漬け以外にもメニューは掲げてあるが、多分頼んでも出てこない。

金沢では、新鮮な食材と伝統ある調理法で美味しい食べ物にありつけることが多い。だが、そんなものばかり食べていると、それが「当たり前」になるので、ここで紹介したような「普通」の食べ物がウケるのだろうか。

(たけうち のりゆき)

Carioca の味 『Biscoito GLOBO』

後藤希望



リオデジャネイロには Carioca (リオッ子) が育んできた様々な味がある。地ビールの種類の豊富さ、コーヒートの濃さなど、Paulistano (サンパウロ出身者) のものとは異なる風味がリオで愛されている。グアナバラ湾に連なるコパカバーナ、イパネマ、レブロン・ビーチの路上販売員は、リオの風物詩の一つと言われるが、その売り子たちによって冷たいマテ茶と一緒に売られるスナック菓子 『Biscoito GLOBO』 は、Carioca のソウルフードだと現地の人々が教えてくれた。このリオの風物詩は、世界文化遺産『山と海との間のカリオカの景観群』の一部としても登録されている。『Biscoito GLOBO』は明治の「カール」のような軽い触感のお菓子。フレイバーは二種類のみで、薄い塩味とほんのり甘い味がある。マンジョッカ芋の粉に水、牛乳、油を入れたものをオーブンで焼いて作るそう。これが「ビスコイト・ジ・ポウヴィーリョ」と呼ばれ、十八世紀頃に生まれたらしい。わかかの形をしているポウヴィーリョが 『Biscoito GLOBO』 で、リオの定番の味だ。

そんな Carioca のソウルフードを名指して「味が無い」ときこ下ろした記事をニューヨーク・タイムズがオンラインピック最中の八月十三日に掲載した。翌日からブラジル・メディアの一斉反撃が始まり、数日間、この話でメディアも地元の人々も沸いていた。Carioca らの真剣さが傍から見ていて面白かった。騒動からおよそ三週間後に行われたパラリンピック開会式に関する会見で、総合演出家が「アメリカ人の口には何故か合わないらしいが、Carioca が愛して止まない『Biscoito GLOBO』をショーの一部に入れた」と皮肉たっぷりに笑顔で説明。会場に笑いと拍手が起きた。

会見後、私たち開会式の制作チームが味を知らずに生放送の準備はできないかと思いきや、『Biscoito GLOBO』を打合せの席に用意した。有働由美子アナは既に実食済みとのことだったが、開会式チームの感想は「まずくない」で全員一致。NHKの実況は肯定的なものになった。(ことう のぞみ)

穴の中のヒキガエル

ムーディ美穂

井の中の蛙は広い世界を知らないが、こちらのカエルは食べ物である。ソーセージを炒め、そこに卵と水で溶いた小麦粉を流し込んで焼くと、パンケーキのあちこちからカエルがアタマをだしているような形状になる。Toad in the hole というこの料理は安い材料でお腹を満たしてくれる、イギリス庶民のソウルフードであるらしい。見た目は良くないが、それにも食べ物にヒキガエルとは、もう少しマシな名前はないものかと思う。

これを初めて食べたのはイギリスに留学して間もない頃であった。留学生を招いてのお茶会があり、そこで知り合ったおばあさんが私を食事に招待してくれた。イギリスの家庭料理を、というリクエストに応えて作ってくれたのがこのヒキガエル料理であった。食事中、おばあさんはよく喋っていた。北部訛りの英語を、来たばかりの留学生にもわかりやすく話そうとしてくれているのがわかった。すでに寒いこの地方の秋、気持ち良く整った暖かい部屋で、おばあさんは喋りに喋った。話の内容は、今はもうバラバラになっている家族のこととか、戦時中のことであったと思う。夜も更け、何杯か目のお茶を飲みながら、私はいつ帰ることを切り出そうか、考えながら相づちを打っていた。話が途切れた！と思った時を逃さず「そろそろ……」と切り出すと、おばあさんは最後まで言わず「はい、わかってますよ」と言い、ほんの数秒、私のことをじっと見た。それからお喋りはピタッと止まった。送ってもらった車の中で話したことは憶えていない。記憶にあるのは、帰ることを切り出した時、私を見つめたおばあさんの眼差しだけである。

あれからすでに二十年経つ。イギリスの食べ物について話す機会があるたび、このソウルフードについて話そうかどうか考え、おばあさんのことを思い出す。あの当時すでに高齢であったが、もしかしらまだお元気かもしれない。そして留学生にヒキガエル料理をご馳走してくれていたらいいな、と思う。

(むーでい みほ)

ポーランドのきのこ

加藤有子

ポーランドではきのこ狩りが世代を問わず盛んだ。秋の最初の雨が降った日の朝、籠を持って森に出かける。車を路傍に止めて山に分け入る。秋は雨が降り、雨のあとは雨後の筍のたえのままにきのこが生える。

平地の多いポーランドでは、きのこ狩りも籠を片手に、森を散歩する感覚だ。両手に持つて左右に振り回す型の草刈り機のように、視線を一八〇度振りながら探すのだと教える人がいた。狙いは日本とは逆で、傘の裏に筋目のないもの。ヤマドリタケやニセイロガワリという種類は素人目にも毒きのこ間違えにくく、見つけやすい。目が慣れると地表にその頭が見えてくる。シーズン中に郊外の国道を走ると、車を停めてトランクを開けて、収穫したてのきのこを売る人たちをよく見かけた。最近では、空港でも海外用の土産にきれいに包装された乾燥きのこや瓶詰の酢漬けが売られる。

ポーランドの代表的料理にもきのこは欠かせない。カトリックが多いポーランドのクリスマス最大のイベントは二十四日、ポーランド語でヴィギリアというイヴの一番星がのぼる瞬間に始まる晩餐である。予期せぬ客が到来してももてなせるよう食卓には空席が一つ、食器一式とともに用意される。キリスト生誕前夜のこの日の食卓には肉も酒も出ない。コースではバルシチと呼ばれるビートのスープに、詰め物入りのラビオリが入ったものが定番だ。そのラビオリの中身も肉ではなく、この日はきのこが務める。

(かとう ありこ)

ノルウェーの海の幸、森の幸

梅垣昌子

ノルウェーの冬は暖かい。通気性のよい木造家屋で過ごす日本の冬に比べると、全館暖房の密閉空間で過ごすオスロの冬は、はるかに暖かい。とりわけ二十年の歳月を経て心地よい思い出だけが濾過され、記憶の漏斗から滴ったドリップが、コップの底の濃厚な鏡面を揺らすとき、覗きこんでゆっくり飲み干すその喉越しは、まるでムンクの太陽が食の道を通って五臓六腑にじんわりと落ちてゆくようなように、和やかで温かい。

オスロのセントラル駅から王宮に向かって伸びる、カール・ヨハン通り沿いのレストランドだと思ふ。純白のテーブルクロスに高い天井。ガラス張りの向こうに見える質実剛健な建物群。目の前には期待に満ちた六つのエメラルドの眼差し。京都の観光案内のお札には豪勢すぎる食事会に恐縮した私は、メニュー解読の好奇心を抑え、すべてを主催者に委ねた。豊かな海産物に恵まれたこの国の食卓に関する話題が一段落すると、カニの甲羅が丸ごと乗った大きな皿が登場した。期待に応えるべく絶賛の言葉を用意して白い身をほおばった。しかし、味がなかった。奇妙だが他に形容の方法がないのだ。隣のテーブルにはトナカイの頭が運ばれてきた。

視覚と聴覚に裏切られた味覚は、夜の雪道を彷徨する。食事のあとスキーを履いて郊外の森へ出かけた。地元の人々の散歩道だ。童話の挿絵で見たクリスマスツリーのような佇まいの木々が至るところで深い眠りについている。電飾の代わりに纏った純白で肉厚の雪のケープがあらゆる音を柔らかく吸収し、まるで真空の夢の世界だ。終点の山小屋で、真っ赤な温かい飲み物を勧められた。全身運動で疲労困憊の五臓六腑に染みわたった。

味は不思議な現象だ。再体験するまで思い出せない。脳裏の映像記憶としての甘く優しいリンゴンベリーのジュースと、謎の空白のカニ料理にもう一度、冬のノルウェーで出会いたい。そう強く思う。

(うめがき まさこ)

リコリツシユ——タイヤ味のお菓子？

大橋保明

リコリツシユは、甘草（カンゾウ）を主成分とするグミのようなお菓子で、北米や欧州、豪州などを中心に広く親しまれている。お菓子としては日本人に馴染みはないが、その主成分である甘草は咳やのどの痛みを和らげる生薬として、風邪薬やのど飴などに含まれている。

私がリコリツシユを初めて口にしたのは、オーストラリアの小学校で企画された日豪文化交流のランチタイムだった。ランチタイムも食文化交流ということで、長年親交のあった校長に「納豆」をプレゼントした。顔をゆがめながら初めて食す彼に周囲はドン引きし、「あれを食べるくらいなら、容器を食べた方がマシだ」と談笑していたのを懐かしく思い出す。そのお返しに頂いたのが、「リコリツシユ」だった。ビニール袋から取り出すと黒くて細いゴムホースのようなものが出てきて、彼が三〇センチほどに切ってくれた。何だかんだ言ってもお菓子であり、デザートにちょうどいいとかぶりついた瞬間、「ん？ タイヤ？」と今まで（多分？）食べたことのないはずのタイヤの味を想起した。周囲の反応からしてこれは食べ物ではないのかもしれないと人間不信に陥りそうになったが、それでも三〇センチほどなのですぐに食べ切ることができると思った。が、なかなか噛み切れず、喉を通らない……。最後はギブアップして、「ビニール袋を食べた方がマシかも」と心の中で呟いた。食後、「オーストラリアの人々は本当にこれを食べるのか？」「なぜこれを食べるのか？」と質問しようとしたら、校長の方から先に「日本人はどうして納豆を食べるのか？」と尋ねてきた。どうしてもなにも、栄養があり、美味しいからであるが、食文化的な理解が十分でないことを痛感した。次代を担う子どもたちには、総合的な学習の時間等において経験的に国際理解教育や異（食）文化理解を深めるとともに、食育基本法で謳われる我が国の伝統ある優れた食文化等に配慮できる力も培い、世界に羽ばたいてもらいたい。

（おおはし やすあき）

ボリス・ジョンソンとハギス

甲斐清高

英国EU離脱国民投票前日の公開討論会で、離脱派のリーダー、ボリス・ジョンソンは言い放った。「EUが貿易交渉を引き受けているせいで、イギリスはアメリカにハギスを輸出することもできない」。これは、残留派としての討論会に参加していたスコットランド保守党の代表を意識したジョンソンのレトリックであり、実際、ハギスを輸出できないのはEUのせいではなく、アメリカがハギスの輸入を禁じているからなのだが、この言葉のインパクトは強かった。

ハギスは、羊の内臓とタマネギや麦を刻んだものを羊の胃袋に詰めて、蒸し上げる料理で、スコットランドを代表する国民料理である。そしてイギリスの中でも不味い料理の代名詞にもなっている。スコットランドの国民的詩人ロバート・バーンズの誕生日を祝うお祭り、バーンズ・ナイトではハギスを食べるのが習わしだ。イングランドでも北のほうではスコットランド色が強く、バーンズ・ナイトが祝われている。イングランド北部で一度、バーンズ・ナイトのパーティーに参加させてもらって、ハギスを食べたことがある。そこまで不味くはないが、美味しいとも言えない。慣れば気に入るようになるのかもしれないが、特に慣れる必要も感じない。ハギスを食べたのはその一度きりである。

イングランド人はハギスを馬鹿にする。しかし、フランスのシラク元大統領がハギスの不味さを笑いの種にしたと報じられた時には、イングランド人も腹を立てたようだ。ハギスというのは、イギリスの分裂と一体感、プライドと自虐のユーモアといった複雑な感情を掻き立てる料理でもある。ボリス・ジョンソンが「ハギス、ハギス」と騒ぎ立てたのは、彼独特のユーモアを発揮してのことだったのだろう。しかし、そもそも事実誤認であり、随分と非難されたようだ。

（かい きよたか）

Chouchenn

Philip Rush

Few people forget their first taste of “chouchenn”, particularly if it is the home-made variety. My introduction to this heavenly experience was in the heart of rural west Brittany, camping with a group of my British students in a farmer’s field. Our students’ halting attempts at speaking French with our neighbors improved communications after a sticky start, and the gossip mill quickly spread the fact that we were not only English but Cornish, therefore their Celtic cousins.

From that point the hospitality became overwhelming. Our nearest neighbour invited us teachers to his cottage for a welcome drink. The kitchen was our first shock; it reeked of rotting food and dogs. He ferreted around in the cupboards and brought out a grimy bottle. Next came the small drinking glasses, totally opaque from dirt. He poured out some cloudy liquid from the bottle into those glasses. There was no escape: what unmentionable diseases lurked in those filthy glasses? But we were on our honour to go through with this. A forced smile, a “Yec’hed mat!” (‘Cheers!’), and down it went.

It is very hard to describe that taste. Almost sickly sweet, with a fiery aftershock like a blowtorch being directed at the back of your throat, the honey-soaked fire water worked its way down. Chouchenn is a kind of mead, made professionally

with honey and water with a little apple juice to start the fermentation process. The home-made version, the one that we were trying, often involves dipping the complete honeycomb into the mix, drowning a few bees and infusing some venom from their beestings into the brew. The potency was remarkable, and gave us some hope that the alcohol content would kill off any possible dangers. The second and third glasses helped cement Breton-Cornish relations a little more, and we had made a new friend.

It was a relief to wake up the next morning. That nectar taste still lingered. Since then I have had several glasses of chouchenn in Breton bars and cafes from surgically clean clear glass bottles and in sparkingly clear glasses, but it has never been quite the same. I imagine that EU health and safety regulations have put a stop to most of the home brewing, but if you are ever in Brittany and a local offers “chouchenn?” why don’t you take your life in your hands and give it a go?



(ラッシュ フィリップ)



二〇〇五年七月に世界約三十か国で放映されているオーストラリアの人氣料理番組「ダイニング・ダウンアンダー」の料理ショーがヒルトン名古屋で開かれたが、この番組は、アボリジニの食材を現代風にアレンジしたレシピを紹介する人気番組である。今回は原点に戻って、よりヘルシー(?)なアボリジニ・タツカ (tutka: 食べ物) を紹介する。まず、料理方法であるが、地面に穴を掘り、熱した石の上にヤシやバナナの葉に包んだ野菜、肉などを土をかぶせ蒸し焼きにする。フィジーではロポト (tobo)、ニュージーランドではハンギ (hangi) と呼ばれ、筆者も前任校の姉妹大学があるクライストチャーチやスバの村での歓迎会では、このような料理を御馳走に預かったが、この九月に訪れたオーストラリア大陸最北端、ヨーク岬のアボリジニ、トレス海峡諸島民のコミュニティを訪問した時は、アース・オーブンと呼ばれる同様の料理をいただいた。ただ、アボリジニの場合、ブッシュ (奥地) の料理方法、食材はもつと野性的で、まきをくべ、その炎で丸焼きにする。食材は、ゴアナ (オオトカゲ)、カーベット・スネーク、カンガルーなどであるが、やはりカンガルーが定番で、特にその尻尾が好まれる。他に生食としては、蛾の一種、オオボクトウの幼虫、ウィッチティ・グラブ (witchetty grub) があげられるが、住んでいる木の根をてこで持ち上げ、幼虫を引き出して口に放り込む。カブトムシの白い幼虫を想像していただければいいかも。因みに私の好物は、レモン味やハニー味がする蟻 (lemon ants, honey ants) で、蜜が詰まっている腹部をプチとかみ砕くと本当にレモンや蜂蜜の味がして、改めて四〜六万年前からこの大陸に住むアボリジニの知恵に感銘を受ける。ウィッチティ・グラブやオオトカゲはどうもと思われる方も、この蟻ならなんとか試食も可能では?

(はまし かん)

ヘルシー・アボリジニ料理

濱嶋 聡

The Greater Toronto Area – A Food Anecdote.

Allan Goodwin

Mark, Scott and I walked into the same restaurant I'd been going to with my family since I was a kid. I ordered the same thing I've been ordering my whole life.

The three of us did our small talk thing and everything was going along fine. Then the drinks arrived – theirs in well-known red cans with white lettering, mine in a can with gold letters on a teal, white and puce label. The others at the table sat bolt upright.

"What are you DRINKING?" one demanded.

"Dandelion and Burdock. It's just pop."

"Dandelions? Like the weed?"

"It's just a name." (Side note: It's not just a name. According to Wikipedia, the drink has been around the British Isles since the Middle Ages. It originally included both dandelions and burdock and was a kind of mead, but now has been turned into a carbonated, non-alcoholic soda using artificial flavours). Mark and Scott looked at each other. Shaking their heads, they cracked open their Cokes.

The waitress arrived later with the food. Like most people in the Toronto area, I grew up associating the fish part of fish and chips with halibut. My parents used to tell me it's supposed to be cod. But in the Toronto area, it's either halibut or

haddock. All three of us had ordered halibut.

"I'll be back in a moment." The waitress said in a British accent.

She returned a moment later with a small bowl of what looked an awful lot like pond scum and slid it beside my plate. I smiled and nodded, and she walked away.

The colour drained from Mark and Scott's faces.

"Oh man. That's just gross." said one.

"Al's scaring me." said the other.

I grabbed the black pepper and dumped some on the mushy peas. We ate quietly, and quickly. We paid at the cash register, and I got a can of "Irn Bru" for the walk home. I saw Mark and Scott look at each other but neither of them said anything. They waited until we were out of the restaurant before commencing the mockery.

(グッドウィン アラン)

