

パーミヤン渓谷で

パーミヤン州はアフガニスタンのほぼ中央に位置し、ヒンドークシュ山脈の山中にある細長い形をした盆地状の渓谷地帯である。年平均気温が8℃ほど、年間降雨量が 200 ミリ程度で、寒冷な砂漠気候の土地である。周囲の山に降る雨が流れ下って渓谷をつくり、盆地の短い夏の作物生産を支える。薪にする樹木に限りがあって、牛糞を燃料にする。代替燃料の乏しい中央アジア、中東、アフリカなどの乾燥地帯でよく行われる。円形、楕円形に成型し、乾燥させる。乾燥後は飼料置き場の一角、家の外壁の上に積み上げて保存する。臭いはない。燃焼力は薪と同レベルかそれ以上である。

この国の伝統、慣習、宗教上の理由から、女性が屋外で働く姿を容易には見られないが、農作業や家



畜の世話をする女性は少なくない。山羊、羊、ニワトリなどの餌やり、搾乳、乳加工品作りは女性の仕事のようだが、屋外で牛糞集めや成型をひとり黙々とする女性の姿は印象的であった。

行政事務を扱う役所で女性を見かけることはないが、大きなホテルの従業員や、NGO、国際機関のローカルスタッフとして働く女性の数は徐々に増えているようだ。(小林 進介)“アールディーアイ通信 No. 62/2012”から

写真:アフガニスタン パーミヤン州 2012年

ラオスで竹虫を食す

タケノコの害虫と言われている竹虫(タケムシ)は、市場では比較的値の張る食材として流通している。油で素揚げにして食塩をふりかけ、そのまま食べる。サクサクした軽い食感があり、癖も無く意外においしい料理である。形状も味もフライドポテトに酷似している。ラオス北部のルアンナムターで、タケノコが出回る季節によく食べた。ラオス人の中では非常に人気のある料理であるが、やはり日本人には食べるのに大きな抵抗があるようで、「おいしいですよ」と勧めても喜んで食べてくれるヒトはあまりいない。食虫習慣のあるラオスでは竹虫に限らず多種多様の虫が食卓に上るが、この習慣は食糧難から始まったものではな



いかと想像する。普段食べていたものが不足して自然と虫を食べるようになり、世代を重ねるごとにその味に慣れ、美味しさを感じるようになり、その結果、季節の味を代表する食材となる。飢餓やひもじさから開放されている現代日本では、物珍しさから少量を口にすることがあっても、習慣的に食べるものにはならないであろう。(清治 有)“アールディーアイ通信 No. 61/2012”から

写真:竹虫を揚げる

ラオス ルアンナムター 2009年

フィリピンで味わう最高の豆腐

2003年から約6年を過ごしたフィリピンでの思い出の食べ物を紹介する。

「タホ」と呼ばれる豆腐があり、これに二種類ある。一つは水に漬けて市場で売られる固い木綿のタホで、油で揚げたり炒めたりして中華風の料理で使われることが多い。もう一つは「絹ごし」でとろけるように柔らかいタホで、フィリピンを知る多くの人が思い浮かべる豆腐はこちらではないか。サゴヤシの澱粉から作るサゴ・パール(タピオカみたいなもの)と黒蜜をかけ、よく混ぜて太めのストローで吸うおやつとして、広く庶民に親しまれている。当時は生活物資の値上げが続いていたが、小さいカップで5ペソ(6円)、大きくても10ペソ(11円)という庶民のための価格を維持していた。週末になると天秤棒を担いだタホ屋さんが、住んでいた家にも出来たてほやほやのまだ温かいタホを売りに来た。やはり私は日本人である。豆腐は豆腐と



して食べたい。試しに「蜜をかけずにタホだけくれ」と頼んだら、すんなりOKだった。それ以来、鰹節と醤油、それにわさび少々という味付けで冷や奴として、また味噌汁の具として、大いに重宝した。柔らかいので箸では食べづらく、スプーンですくって食べるのはちょっと趣を欠くが、贅沢は言えない。黒蜜をかけたタホもおいしいので、フィリピンを旅行していても天秤棒を担いだタホ屋さんを見かけたら、ぜひ挑戦して欲しい。(末光 健志)“アールディーアイ通信 No. 60/2012”から

写真:ラグーナ州ロスパーニョス 2006年

アルゼンチン人の味覚

アルゼンチンで日本食と言えば寿司である。サンタフェ市に1度だけ入ったちょっと気になる寿司バーがある。名前が「OHASHI」、なぜ「箸」なのかはわからない。経営者も握っているひともアルゼンチン人である。新鮮な魚が手に入らないためか、ネタはほとんどがチリ産のサーモン、あとは玉子焼き程度で、シャリはとても甘い味付けであった。この国では寿司は高級品で客のほとんどはお金持ちである。多くの人は寿司を知っていても憧れのものだろう。同僚に食べたいものを聞くと「お寿司」の答えが必ず返ってくるので、よく家内が巻き寿司を振舞った。まずは海苔の色を見て、これは食べられるか?、取り除いて食べていいか?と聞く人が半数。具材にカニカマボコを使ったが、生ではないのだが魚臭いと思う人が半数だった。また



ワサビの苦手な人が多い。語学研修の女性の先生は、デートで寿司バーに誘われ、知らずにワサビを食べて涙と鼻水が止まらなくなり、それ以来寿司は食べないと話した。異国では漢字の使い方によって様々である。(田中 占領)“アールディーアイ通信 No. 59/2012”から

写真:店の入口。「箸」という漢字がデザインの一部になっている。

アルゼンチン サンタフェ 2010年

メコン川でスルメ焼き

メコン川の川辺で見る夕日は、11月からの2、3ヶ月間が一番きれいである。乾季のため、気温も低く、とても気持ちがいい。日没前になると人が集まり出してくる。そこへ、スーパーのカゴにスルメイカをたくさん入れ、おばちゃんを買わないかと声をかけてくる。一枚頼むと炭の入った洗面器でスルメイカを扇子であおぎながらあぶってくれる。このおばちゃんはスルメイカだけを売る商いをしている。イカは主にタイ、ベトナムから輸入され、ラオスでもよく消費されている。



かつては堤防に屋台の飲み屋、レストランがあったが、人が大勢集まるため、整備してきれいな公園になった。工事で一旦閉まっていた店もまた出始めているようだ。屋台ではないグリルもあって、魚や豚肉、牛肉などの食材が並んでいる。川側にテーブル、椅子が並べられ、一年中賑わっている。中州があるところでは水遊びをしている人も。少し上流に行くとレストランがデッキを作り、眺めの良さから地元民に限らず観光客も多く訪れる。向こう岸のタイ国境の町はかなりの田舎で、開発が進んでいないため、夕焼け空がどこまでも広がっている光景が魅力である。

一日の仕事が終わり、夕日を眺めながらスルメを肴に一杯やるのが楽しみであった。(清治 有)“アールディーアイ通信 No. 58/2012”から

写真: 針金をつけて持ち歩きができるように工夫してある

ラオス ピエンチャン 2009年

タイでちょっといい話

バンコクで実施された技術協力プロジェクトでの業務を終える一週間くらい前にバスに乗った際、財布を落とした。普段あまり利用しない一日に一本の夕方にしかない郊外からのバスに乗り、その後バンコク行きのバスに乗り換えて、料金を払う時になって気付いた。バスの中で、あるいは降りた時かと思い、バス会社に問い合わせたが見つからず、あきらめた。ところが2～3日して職場に財布が届いたのである。私が職場の前からバスに乗るところを見ていた女性が、落とした財布に気付き、その建物で働いている外国人だろうと思い、たまたまそこで働く友人を通して届けてくださった。それからしばらくして、路線バスではなく会社のスタッフバスを職場前で待っていると、私のことをジロジロと見る人がいた。もしかしたら財布を届けて



くれた人かと尋ねたら、そうだとのお答え、びっくりした。帰国の日も迫っていたので、あらためてお礼というわけにもいかず、お礼の手紙にほんの感謝の気持ちを添えて、後日秘書から渡してもらった。タイ語がもっと流暢に話せたらいろいろと話をすることができたであろうに残念だが、最後にタイとタイの人たちのいい印象が心に刻まれ、今思い出しても気持ちがとても明るくなる。(及川雅典) “アールディーアイ通信 No57/2012”から

写真: バンコクの乗合自動車ターミナル

タイ 2011年