

G-1 食事と食料

757. 手食の作法

インドネシア人の食事は“手食”である。手食といっても、それなりに礼儀作法のある優雅な食べ方である。手食のマナーはまず食卓にあるフィンガーボールで指を洗う。指は第二関節から先の方を使う、使用する指は少ない方がよい。中指と人差し指でご飯を集めて親指で支えてスプーンのようにすくい口に運ぶ。手食に慣れると指自身が味覚を感じるということである。

インドネシアの米はインディカ種(次項)でパサパサである。さらに米の炊き方で“ぬめり”を除くのは手食と関係があるらしい。仮にジャポニカ種の米を日本風の炊き方にしたものを手食にすると指に飯がこびりついて行儀悪くなる。

熱帯地域ではそもそも料理のしたての熱々ものは喜ばれない。手食の指が火傷^{やけど}をするという事情もあろうが、湯気に包まれた熱い食べ物は必ずしも良いサービスにはならない。御飯もむしろ冷ましてから客に出す。

手食の場合に重要な事は右手である。〈右手は清浄〉〈左手は不浄〉と定められている。右手と左手は分担¹は厳重に決まっており便所の中での作業(→805)は左手である。握手は右手である。手の左右使分けは南太平洋にまで広がる熱帯アジア共通の慣習であるが、イスラム教ではコーランに記載されており特に厳格である。

閑話休題。最近では手食の習慣が消えつつある。例えばジャカルタのテンダ(tenda)というテント張りのレストランでインドネシア人の食事を観察するとフォークとスプーンを使っている。ヨーロッパ人が植民地時代に持ち込んだ習慣である。左手のフォークでかき集めて右手のスプーンですくって食べる。大きな肉の塊は予め切っているのでナイフは要らない。

日本では西洋料理はナイフとフォークが出てくる。フォークの背中にご飯を載せて食べるのがマナーらしいが、非常に不自然な食べ方である。ご飯は箸^{はし}よりもスプーンの方が食べやすいので日本人の子供もスプーンを愛用し、箸の使い方が下手になった。とにかくフォークとスプーンの東南アジア方式は合理的である。

インドネシア人は自宅では手食であっても、外ではフォークとスプーンを使用している。日本人にとってスパゲッティは割り箸で食べる方が食べやすいが、外では格好をつけるためフォークを使用しているのと同じである。

都会と若い人から新しい風俗が始まるという万国共通の法則に従って、脱手食はインドネシアの都会のみならず東南アジア全般に拡がっている。

食事の後は満足に食べた証としてゲップをはく。インドネシア人は食事と関係なくゲップが多い。外国人にはインドネシア人のゲップが耳障りである。

¹左右の区別は足も同様である。靴を履く時は右からである。特にモスクへ入る際は右足から入らねばならない。ちなみにバリ島では供え物は右回りに供える。家の柱も右回りに建てていく。バリで左回りは葬式の棺桶の回転時だけである。

758. 主食としての米

スハルト大統領は自伝の冒頭にインドネシアにおいて米の自給が可能になったことを誇っている。ビマス(→504)の成功によりインドネシアは主食である米の自給を達成したことを1984年11月に宣言し、スハルト政権は磐石^{ばんじゃく}の体制になった。

インドネシアの統治で重要なことは軍隊と食糧を押さえることである。政権と米の収穫の関連を振り返ると、スカルノ大統領は米の不作に起因する経済危機で倒された。スハルト大統領がピンチを迎えたマラリ事件(→390)は1972年の雨不足による飢饉が遠因であった。1991年より再び米の輸入国になり、1997年はエルニーニョ現象による旱魃^{かんぼつ}のため米は減産し、米価格のアップは人心の不安を引き起こした。30年以上続いたスハルト政権が崩壊した1998年にインドネシアは400万トンと世界最大の米輸入国になった。うち100万トンは日本の援助であった。

インドネシア人は米食民族であり、米の生産量は約3000万トン(精米ベース1999年)で世界第3位の米の生産国²である。一人当たり年間米量の140kgであれば自給できる。過去インドネシアの米の生産量は増加してきたが、人口の増加で相殺された。米が恒常的に不足するようになった原因は人口の増加に加えて、東インドネシアのサゴ椰子やイモ文化圏(→602)の人も米を食べたがるようになった事情もある。

世界の水稻については〈インディカ種〉と〈ジャポニカ種〉に大別される。インディカ種は粒が長くて米自身の味は淡泊である。日本のジャポニカ種は短くて太い米である。インドネシアの米はインディカ種である。インディカ種とジャポニカ種は日本の学者が唱えた命名で、国際的には《チェレ(cere)》と《ブル(bulu)》が一般的である。かつてインドネシア滞在の日本人にはメイド・イン・ジャパンの米は何よりの土産になったが、今は日本の米とよく似ているジャポニカ系のブル種がインドネシアで栽培されるようになった。

マニラの南ロスバニオス町にある国際稲研究所IRRIは1995年、インディカ系の改良品種であるスーパー・ライスを発表した。25%の収穫増の高収量品種であるが、欠点は病虫害に弱く味覚に問題がある。

インドネシアの公務員の給与が低いのは米が現物支給されていることを勘案せねばならない。その買い付けを行うBULOG(食糧調達庁³)は1966年に国家食糧指導部として発足した。BULOGの役割は当初の公務員と軍人に支給する米の確保業務から大幅に拡大して、1970年にはインドネシア全体の米価格と需給調整を担当するようになった。米から他の食料にも拡大して1971年小麦・砂糖、1974年牛肉、1977年大豆、1979年トウモロコシ・緑豆・ピーナッツなども管理するようになった。

特定業者に輸入業務を委託し、そこにファミリー・ビジネス(→492)やチュコン企業(→491)が利権を求めて群がった。BULOGはプルタミナ(→531)と並ぶ汚職巣窟の両横綱である。ハビビ大統領の再選が阻止された理由の一つにBULOG汚職がある。

⇒046.水田の風景

²米の生産統計数値は精米ベースと粳ベースがあり、後者の数値の方が大きい。世界の米生産国1位は中国、2位はインド、3位はインドネシアである。

³BULOG(Badan Urusan Logistik)の食料需給における特権が経済の効率化を阻害していることからPerum Bulogとして公社化されることになった。

759. 飯はナシ

米＝ご飯は主食であることは宗教的意義を持つ。かつて豊葦原瑞穂^{とよあしはらみずほ}の国といわれた日本皇室の最大の役目は米の生産の儀式を主宰することであった。

日本は米離れに対して、インドネシアでは米は主食の位置を保っている。ジャワでは米を蒸し赤い布で包んだクトゥパを家の入口の鴨居に吊るす。魔除けの呪いである。

インドネシアと日本は米を巡る習慣の共通性として、日本の赤飯のようにインドネシアではスラムタン(→705)のようなおめでたい時はウコンで染めた黄色の御飯(ツンプン=tumpeng)をテーブルの中央に円錐形に高く盛り上げ、周りを卵、鶏肉、野菜で飾る。見た目には鮮やかな芸術品である。独立記念日には大統領が招かれた建国の功労者にツンプンを分ける儀式がTV中継されていた。

トラジャ人(→619)は家族に死者が出ると葬儀がすむまで米を食べない。米に特別な霊力があるからである。インドネシアの結婚式で花婿に米を投げるのは邪気を払う呪いである。ちなみにイタリアでも新婚夫婦に米を投げかけるように米は多産のシンボルである。

変わった米の食べ方は竹筒飯である。竹の豊富なトラジャ地方では竹筒でご飯を炊く。ココナツミルクで味付けがしてあり、竹のほのかな香りがご飯に移る。

世界的にみると日本の米の方が品種・炊き方において特殊らしく、日本人の愛してやまない短足の米(ジャポニカ種)の炊きたての御飯のにおいに外国人には吐き気を感じる人もいるらしい。

バンドゥンの近くでは「チアンジュール(Cianjur)米」といって日本種によく似た種類も栽培されている。最近ではロンボック島産の美味しい米が出回っている。このような米が手に入らない時代の駐在員はインドネシア米にもち米を1~2割混ぜてジャポニカ種の代替にした。

最近では東南アジア全般に電気釜が普及し、米の炊き方が日本式になるという革命ともいべき事態が若い世代を中心に生じている。しかしインドネシアでは電気釜はこれからである。電気自体が貴重である上、飯を炊く女中の人件費はまだ安い。



ナシ・ブンクス

「ナシ(nasi)」とは炊いたご飯のことである。ナシ・ブンクス(nasi bungkus)はご飯をバナナの葉で包んだ弁当である。日本にも竹の皮で包んだおにぎりがあった。

米の食べ方でブブール(bubur)はおかゆである。おかゆは米が不足する際の引き延ばし策である。飽食の時代のおかゆはダイエット・メニューの一種かもしれないが、戦中派にはおかゆにまつわる聞くも涙のエピソードの一つや二つはある。

インドネシア人もブブールよりナシの方が好きである。“Nasi telah menjadi bubur”は「ご飯はすでにおかゆになった」という諺^{ことわざ}である。「覆水盆に返らず」の意味である。“Sambil berdiang nasi masak”は「暖をとりながら飯も炊く」は「一挙両得」と同じ意味である。日本でも竈^{かまど}というのがあり、寒い夕方、飯のたける匂いのなかで手をあたためていた光景があった。

760. 麺類とファーストフード

日本食のないインドネシアの田舎では中華料理店を見つけても中国語のメニューはない、これはニーズがないのではなく、漢字を禁止した政治の問題である。英語のメニューはましてない。インドネシア語のメニューだけという時は「ナシ・ゴレン(nasi goreng)」か「ミー・ゴレン(mie goreng)」を発注するのが無難である。

ナシ・ゴレンは焼き飯であり、ミー・ゴレンは焼き蕎麦である。時には思いがけない美味しいものに行き当たることもある。ただし両方ともチャベ(次々項)入りである。東南アジア全般に行き渡っている麺類は中国が起源である。ただしイスラム教徒が利用する可能性のあるところでは豚肉は一切つかわれていない。

中でもミー・ゴレンは現地食化しており、ワルン(→858)といわれる屋台の中で最も多いのがミー・ゴレンの店



インド・ミー

であろう。ミー・バツは肉団子入りの汁蕎麦である。ミー・アヤムは鶏肉を使った汁蕎麦である。レストランのみならず屋台の代表的メニューである。汁蕎麦は手食でなく箸またはスプーンを用いる。

カップ・ラーメンが導入され、インドネシア産のカップ・ラーメン【インドミー】のワルンも増えた。インドミーは使用添加剤が日本の規制に触れるため輸入されていない。

一般に麺の量が少ないのは主食というよりは副食のような食べ方のためである。主食というよりご飯のおかずにするのが新しい食事スタイルらしい。

アメリカの【ケンタッキー・フライドチキン】がインドネシアに進出している。アメリカ人の食生活は日

本人以上に保守的である。ケンタッキーの赤い世界共通の KFC の看板はコココーラと共にアメリカ食品が世界に普及したアメリカの覇権のシンボルである。

ジャカルタの KFC の客はアメリカ人など外国人だけではない。インドネシア人もお客である。豚や牛というように宗教上の食べ物のタブーの厳しい社会での鶏は食生活改善の最大公約数食品として評価される。

【マクドナルド】の〈ハンバーガー〉はハム入のようで名前のまざらわしいので〈ビーフバーガー〉を売っている。もちろん所定のお祈り済みのハラルのマーク付き(→820)である。サンバル(後述)をつけて食べるところがインドネシアである。

タムリン通り(→160)のマクドナルド店は外から中の様子が見える。しかしラマダン(→812)中はカーテンが引かれる。断食中のイスラム教徒に対する思いやりのようであるが、実は中でこっそり食べているイスラム教徒を隠すためという。

インドネシア料理に招かれても芋の料理はない。理由は芋は貧乏人の食べ物とされ、客に出すのは失礼とされている。しかし最近粉食の人気に伴い小麦の輸入増加傾向への対抗から国産の芋も人気が出てきた。ボゴール郊外のチルンブ(Cilembu)村のさつまいもは甘くておいしいらしい。

⇒820. 食物のタブー

761. 香辛料の使い方

香料の用途は焚いて匂を楽しむ①焚香料と、②体の部分に匂をつける化粧料と、③飲食物の風味としての香辛料がある。中国や日本では①の文化が発達したのに対して、ヨーロッパでは③の文化が発達した。

3区分が混ぜんとして「スパイス」の日本語訳は香料とされている。東洋では香料として香りの目的だけに使用していたものをヨーロッパでは香辛料として食事の薬味にしたことによるズレ違いである。

丁子(→056)などの香料はもともと南海貿易の主要商品として中国へ輸出されていた。中国ではその香りが好まれ、諸々の病気に効く薬として、南方の香りは重宝された。インドネシアでも丁子は香料、薬として使用されたものの地元の料理には使われない。

香料をスパイス(香辛料)としたのはヨーロッパ人の工夫であり肉食からの必然性でもあった。かつてアジアのはるか彼方から来る香料はヨーロッパに着くと金の価格に等しい南国の特産品であった。インドネシアが香料の国として世界史に登場した際、モルッカ諸島(→224)は強国が鎬^{しのぎ}をけずる世界の過熱地点になった。

量にもおいてスパイス貿易の代表的な商品は胡椒である。ヨーロッパでは胡椒を一粒一粒数えて貨幣代わりになるほどの貴重品であった。バスコダガマが初めてインドに着いた時は胡椒を積んで喜んで帰った。

胡椒はジャワ島でも栽培されていたが、需要の拡大に対して栽培地としてアチェ、南スマトラの山地にも拡大した。《黒胡椒》は成熟する前の実を乾燥する。《白胡椒》は成熟後で果皮がはがれる。辛さは黒胡椒が勝るが、香りは白胡椒がよい。熱帯作物で南北 20 度以内の降雨の多い地域で、根腐れに弱いので傾斜した土地に限定される。

インドネシア土産に飛行場の売店でお守りの大きさの袋入りの胡椒(インドネシア語ではラダ(lada)という)を売っている。一個の値段は職場の全員に配る予算に見合う手頃な価格である。一方、観光客の行かないようなパサール(→864)で買えば丼鉢一杯で数十円である。色艶が良くないが、土産の胡椒は艶がありすぎる。色艶の良いものだけを選び袋に小分けする手間を考えると価格差が大きすぎる。飛行場と村のパサールの価格差は他にもあるが胡椒は最たるものであろう。

マレーシアのサラワク州(→186)のレストランでサラワク・ステーキなるメニューがあったので注文したら肉が見えなくなるほど胡椒を粒のまま満載したステーキが出てきた。サラワクが胡椒の大産地であることを後から知った。

インドネシアの料理には香辛料をかなり使う。その代表は唐辛子(次項)である。インドネシア朝は各家庭の台所から香辛料を刻む音で始まる。香辛料の種類は多くあり、その混ぜ具合にノウハウがあり、各家庭の味が作られる。唐辛子、ニンニクやトウモロコシ(後述)を材料に乳鉢と乳棒のような道具で作る。そのうち日本の漬物のように市販品が普及して“オフクロの味”が消えていくだろうか。

762. チャベ/唐辛子



スパイスとしてインドネシア人の食事に使用されるのは「チャベ(cabai orcabe)」こと唐辛子である。食事の際に野菜を刻んだ小皿がおいてある。これが唐辛子である。見た眼にはたいしたことがなさそうなのでものは試しとばかり一切れを食べてみる。

その感想は口の中が火事になったようである。しびれて暫くは目を白黒させても言えない。インドネシアでは赤い唐辛子もあるが、辛いのはロンボックという緑色の小さいものである。ロンボック島(→212)と何か関係があるのだろうか。年中の栽培が可能のため生唐辛子で粉唐辛子は見かけない。



チャベ・ロンボック

在日のインドネシア人がうどんを食べる時、うどんが真っ赤になるほど七味唐辛子をふりかけてもまだ物足りないような顔をしている。日本にも固有のワサビという香辛料がある。辛いのはインドネシア人も平気だろうと思うが、そうではない。インドネシア人が日本のすしのワサビの辛さに涙をこらえている。唐辛子と山ワサビは辛さの領域が違う。

チャベを食べると反応するのは舌だけでない。食道を通過中であることが分る。一旦、胃に入ると分らなくなるが、排便の際に最後の刺激を出口のセンシティブな所に与えるから前夜に唐辛子を食べたことを図らずも思い出す。

前川健一著『東南アジアの日常茶飯』の総括は「ワサビの辛さは鼻と目にくる。乾燥唐辛子は舌にくる。生唐辛子は喉にくる。そしてどちらの唐辛子も肛門にくる」である。

唐辛子はインドネシアのみならずインド、東南アジア、朝鮮でなくてはならない香辛料である。しかしながら唐辛子はもともと東南アジアのものではなく新大陸原産のものである。香辛料を求める航海がアメリカ大陸を発見し、アメリカ大陸が原産地の唐辛子が香料諸島といわれたインドネシアに逆輸入されて愛用されるという皮肉な結果になっている。

唐辛子のアジアへの普及については①新大陸からヨーロッパを經由説と②メキシコからアジアへの直接伝来説がある。しかしそれにしても唐辛子の普及が何故、インド、東南アジア、朝鮮半島、四川省だけに限られているのか不思議な現象である。

東南アジアでは暑いから食欲増進のため唐辛子が使用されるという説が有力である。それではアフリカではそれほど好まれないのは何故だろうか。食生活が貧しいから唐辛子で味覚を誤魔化すのだという異論は辛さに懲りた人であろう。

チャベを数回トライしていると次第に慣れてくる。さらに続けるとチャベのないと物足りないようになるとインドネシアへの馴化である。日本へ帰ると元に戻るという説もある。

ドリアン(→049)とチャベはインドネシア・カルチャーの2大関門である。どちらも嫌いでインドネシアが好きな人もいる。しかしどちらも好きでインドネシアが嫌いな人は寡聞にして知らない。

Kecil-kecil cabai rawit 小粒の唐辛子ほど辛い『インドネシアの諺』より
意識「山椒は小粒でもびりと辛い」

763. アクア水

ヨーロッパ人が進出してきた当初、衛生状態の悪いバタビアは“白人の墓場”とまでいわれたように病で倒れる人は数しれなかつた。熱帯は瘴癘しょうれいの地であり、特に水を媒介とする消化器系統の伝染病が多かつた。

都市化による人口集中により今日では飲料水の確保はインドネシアの日常生活においてはより切実な事

柄であり水道事業の拡充が進められている。水道問題が解決されるとインドネシアの衛生は大幅に改善され、平均寿命も延びるだろう。

熱帯では降雨量が多くても安全な飲料水の確保は意外に難しい。飲料水は貴重品である。ジャカルタには水道があるが、植民地時代の古い水道管であり土管も使用されており老朽化がすすんでいるから圧力がかけられない。このため壊れた孔から水道管に下水が浸水する。盗水のために故意に壊される管もあるらしい。熱帯の恵まれた条件の下で繁茂した強力な細菌入の水である。

このような水であっても水道があるだけましである。水道の普及もまだまだである。ジャカルタの水道水が飲めないのは無菌状態で育った日本人だけではない。インドネシア人も水道の水は飲まない。

そう思って水道水をよく見ると心なしか水は濁って色もついている。飲み水には注意するが氷にはつい油断する。氷になっても菌は生き延びている。歯磨、うがいにも水道の水は使えない。仮にバクテリアを死滅させるほど煮沸しても肝炎ウイルスは 300~400°C でないと死なない。化学物質は煮沸では取り除けない。下水道は地下浸透方式の処理であるから井戸は汚染されている。

インターネット『よろずインドネシア(→902)』で風呂の湯船につかって大丈夫かどうかの論争があった。特に女性の膀胱炎の心配である。ジャカルタの水道は飲料水どころか風呂でさえ警戒されている。皮膚病や眼病が多いのも水が原因である。

かつて日本から要人がインドネシアを訪れる時はお供が水を日本から持参した。お供が貴重な水を使うわけにいかないのでビールを飲料水代わりに飲んだ。一昔前まではこんな類の話は聞き飽きるほどあった。



現在、インドネシアではミネラル・ウォーターが販売されている。輸入物もあるが、値段が高い。国産の【アクア (AQUA)】が代表的ブランド⁴である。1974 年にウトモ (Utomo) 氏がプルタミナの法務部長を辞してアクア水事業を始めた際にはびっくりしたが、先見の明のある人であった。

家庭用には 19L 入りのポリ容器を使う。冷却装置につないで飲料水や煮炊き用に使う。1L ビン数十円のビン詰めもある。しかしこの値段であっても買える人は限られている。買えない人は少々の菌に対して免疫のついた人だけが生き延びる。

農村では水汲み場や共同井戸から水をくみケンディ (kendi) という壺に水を入れておく。雨量は多くても飲料水の確保はたいへんである。⇒745.水道水の確保

764. パダン料理

インドネシア料理の存在の有無は論議の種である。何故ならインドネシアは多くの民族が存在する広い地域では地方によってメニューも千差万別であり味も異なるからインドネシア料理なる普遍的なものはない。しかし日本にもインドネシア料理のレストランが存在するのも事実であり、これらのレストランのメニューは各地料理のオムニバスである。

インドネシアのご飯の標準的食べ方は「ナシ・チャンプル (nasi campur)」⁴といって皿に飯とおかずを盛り合

⁴アクア水はスカブミ山中の湧き水である。天然であるので大腸菌が検出されたこともある。VIT、2 タン、オアシス、アデス、アイル・ガネシャというブランドもある。輸入品ではエビアン (Evian) が普及している。

インドネシア専科

わせてごた混ぜにして食べる。チャンプルは長崎名物チャンポンの語源といわれる。沖縄料理のメニューにゴーヤ・チャンプルがある。ゴーヤという^{にがうり}苦瓜をベースに肉や豆腐を混ぜた炒め物である。

沖縄の伝統料理が何故インドネシア語であるのか。日本語の中のインドネシア語(→966)で沖縄方言に残るオーストロネシア語群(→563)の片言と信じたいが、戦前の移民引き揚げ者が持ちかえった言葉かもしれない。

最近ではジャカルタの市民にもパダン料理は人気が高い。パダン料理レストランや屋台がインドネシア各地のちょっとした町には中華料理屋と同じくらい普及している。



【パダン食堂(RUMAH MAKAN PADANG)】はミナンカバウ様式(→938)の特徴ある建物のデザインの看板が目印である⁵。レストランというよりは食堂が似つかわしい。24時間営業が一般的である。

ジャワ料理は一般に甘い。これに対してスマトラ島のパダン(→097)の地名にちなむバダン料理は唐辛子をふんだんに使うため非常に辛い。そのパダン料理が今やインドネシア国民料理になりつつある。



レンダン

パダン料理の代表は「レンダン(rendang)」である。牛肉をココナツミルク(後述)と生姜、^{しょうが}大^{にんにく}蒜、唐辛子などの香辛料で長時間煮込んだものである。レンダンはパダン料理というよりはインドネシア料理の定番になっている。

パダン食堂では頼みもしないのに出来合いのおかずを小皿に取ってくれ 20 皿ほどが目の前に並べられるが、とても全部は食べられない。手をつけた皿の分だけ支払う仕組みである。せこい話になるが食べないおかずの皿は無料である。戻された料理は“船場吉兆方式”で次ぎの客に出される。潔癖症の日本人としては気になる。

食卓では日中から^{ろうそく}蝋燭が点いている。作りたての熱い料理は喜ばれないので冷えている。メニューは鶏、海老、鯰のから揚げ、山羊、牛、魚、イカの煮物、レバーをはじめ何か分からない臓物もある。いうまでもなく豚を素材にした料理だけは絶対がない。煮物は香辛料がふんだんに使用されており日本でいうカレーのようなものである。

ところでインドネシア料理のレストランで日本のコマーシャルで記憶あるジャワ・カレーを発注しても無理というものである。日本でいうカレーライス^{カレー}は日本料理屋にしかない。パダン料理のカレーを食べた日本人が「これはカレーではない」とのたまう。

⁵ <編者註>上の写真の食堂はパダン料理店で有名なシンパンラヤ 1 号店。2000/2/21 編者撮影

765. 調味料

インドネシア料理の決め手となる調味料は「サンバル (sambal)」と「トゥラシ (terasi)」である。サンバルは唐辛子とトマト、紫小玉ねぎ、ニンニク、ライムの搾り汁、トゥラシに各種の香辛料をチョベ (cobek) という石臼ですりつぶして混ぜ合わせる。日本の漬物と同じく各家庭の自家製の味がある。



最近ではサンバルの既製品が出回っており、【ABC】がポピュラーな銘柄である。レストランで食卓にビン入りのサンバルが置いてある。一見ケチャップ風に見えるが、とうがらしと主成分とする練り物であり、当然のことながら非常に辛い。ケチャップのつもりで口にしたら人が飛び上がること請け合いである。

日本の醤油のように食卓に常備されており、日本人にとって醤油のごとくすべての料理に好みの量だけかける。おかげでなければサンバルをまぶすだけでご飯を食べる。インドネシア人は天麩羅にサンバルをつけて食べる。

日本にいるインドネシア留学生へのインドネシア土産はサンバルがよい。値段の割に喜ばれるからである。日本人への土産にサンバルを渡したら大変喜ばれた。ただし一部の人で、大半は迷惑がられているらしい。最近では日本のスーパーでも売られている。

トゥラシは海老の塩辛のような発酵食品である。癖のある臭いがあるので食べにくい。マレーシアではブラチャン、タイではナン・ブラ、ベトナムではニョクナムといい、塩による貯蔵から発達した東南アジアの調味料である。日本の味噌のような使われ方をする。

化学調味料はインドネシアでも重宝されている。【味の素】は人気ある日本製品で一昔前は僻地へ日本人が行くと子供が「味の素」とはやしながらいってきたそうだ。一般には味の素はトレードマークの“Mangkok merah = 赤いおわん”として知られている。日本人の主婦がインドネシア語で女中に味の素のことを指図する際に少し困る。理由はインドネシア語で声を出して言えば分かる。

ちなみに味の素はインドネシアで現地生産している。原料はサトウキビであり原料立地である。2001年に味の素の原料に豚油の使用が疑われる事件(→820)が起きた。

イリアンやカリマンタン島の山奥を訪ねた人の話ではパック入りの味の素が紙幣代わりに使用されている。彼らにとってルピア札は紙切れにすぎないが、味の素は実質がある。

観光地のバリ島では海岸の塩田で製塩をやっているのを目撃できる。見かけは大規模でも漁民の乾季の間の副業程度である。天火で作る塩は甘い味がする。家族労働の手作りの塩であり塩田毎に塩の味が異なるらしい。値段が安い割に評価の高い日本土産である。

バリに限らずインドネシアのいたる所の海岸で製塩は行われている。外部からの輸入品より値段は高いが味が好まれている。しかし瀬戸内海から塩田が消えたようにバリの塩田は何れエビの養殖池に切り替えられていくだろう。

【Gudang Garam (グダンガラム = 塩の蔵)】という広告を見かけることが多いが、塩とは関係のない有名煙草のブランド(→836)である。

766. サテサテとガドガド

インドネシアの庶民の日常料理は決して豊かとはいえない。レバラン(→814)、犠牲祭、スラムタン(→705)のような特別な時以外には牛や羊を食べることはなく、通常の御馳走はニワトリと魚の料理である。仕上がったおかずがワルン(→858)や行商で売られる。一般のインドネシア人の厨房は貧弱というより無いに等しいのが実態である。

こまぎれ肉を串焼きにした「サテサテ(sate-sate)」がある。サテ・アヤムとは日本の焼鳥と同じ鶏肉の串焼きである。鳥以外にサテ・サピ(牛)、サテ・カンビン(羊)があるが、サテ・バビ(豚)はバリ島だけである。サテ・クリンチ(兎)はバンドゥン郊外のレンバンの名物である。サテサテ屋のワルンは多いが、マドゥラ(→151)と名乗る店が多い。マドゥラ風のサテの味付けがインドネシアの標準となった。



サテアヤム・マドゥラ

いずれにせよサテサテはインドネシア料理の中では外国人に最も人気が高い。炭火、特に椰子の殻の炭で焼けば、日本の懐かしい匂いがする。日本人にとって今一つ残念なのはタレがインドネシア味で日本の醤油でないことである。串は椰子の葉の茎が用いられる。

肉食民族ではない日本とインドネシアでかくも共通の料理が発達したのは細切れの肉を最大限に有効に味わう文化ということであろう。草鞋大のビフテキにかじりつく民族には求めえない繊細さの表われである。



ソトアヤム・マラン

「ソト・サユール・アヤム(soto sayur ayam)」は鶏肉の出汁による野菜のスープでインドネシア料理の中では熱い食べ物である。本来、インドネシア料理は手食のためスープのような熱い食べ物はないので、中華料理の影響を受けたものであろう。

「バクソ(bakso)」は肉団子のスープである。ワルンにもバクソ屋のワルンがあるが、量が少ないので3-4杯食べないともの足りない。マラン(→148)風味付けが本場である。日本語の語呂が悪いのが難点⁶である。



バクソ・マラン

いろいろな野菜のインドネシア風サラダは「ガドガド(gadogado)」という。材料はジャガイモ、キャベツ、ニンジン、モヤシ、インゲン、トマト、キュウリなどである、厚揚げやエビセンベイ(次項)がのっており、ピーナッツ・ソースがかけられている。



ガドガド

ガドガドとはゴチャマゼという意味があり、インドネシアの多数多様な民族からなる有様を多様性の中の統一(→367)を“ガドガド文化”と例えている。アメリカはかつては人種の坩堝^{るっぽ}といわれたが、最近ではサラダボールといわれている。インドネシアは初めからガドガドである。

ドである。

⁶ <編者註>著者は変なところで切るからゴロが悪くなるのだ。Bakもsoも福建語で肉団子を意味する。だから「バ」で切ってはいけない。日本人にはバクソと聞こえる。



カンクン= 空心菜

熱帯の国での国産の西洋野菜というと冷房ビニールハウスで栽培されるかと思うが、さにあらずである。インドネシア、特にジャワ島は3000m級の火山が多く、その高原では温帯の野菜、果物が栽培される。オランダ人の置き土産であるが、戦前に移住した日本人に野菜作りの成功者がかなりいた。

さつまいもの葉に似ているカンクン(kangkung)は庶民が食べる最もありふれた野菜で炒め物などにする。多く食べると眠くなるという酵素を含有するらしい。

767. 菓子はクエ

午前中の会議はもちろんのこと、ビジネスの訪問の際にもお茶と一緒に「クエ(kue)」がふるまわれる。餅米で作ったチマキとそっくりなものがクエに出てくる。これも中華料理の影響であろうがこちらはバナナの葉で丁寧



ジャワのお菓子 2015/5/12
スマラン空港にて編者撮影

クエといわれる菓子は間食のすべてをいう。子供のおやつというよりは少ない食事を補う日常的な食べ物である。インドネシア人に間食の多いのは朝昼晩という食事の習慣が定着していないからであるが、食事を十分に取れないという事情もあるらしい。

アイブ・ロシディ(Ajip Rosidi1938-)の短編に都会の親類の家に寄宿していた農民が朝食時に一人だけ離れてタペ(tape)⁷というお菓子を食べる光景が描かれている。一日一食しか食事をしていない彼は朝食の習慣に馴

染むことを恐れているからである。

インドネシア料理に「クルプック(kerupuk)」という煎餅^{せんべい}は欠かせない。この煎餅はおやつばかりではなく副食として食べる。食卓にはクルプックの皿がある。ナシゴレンかミーゴレンをオーダーするとクルプックが2~3枚盛り付けてある。日本人が漬物を食べるようにインドネシア人はクルプックを食べる。口直しのような効果があるらしい。



クルプック・ウダン

クルプック・ウダン(海老入の煎餅)はタピオカのデンプンと海老の粉を混ぜて練ったものをゆでてから乾燥させてある。日本のエビ煎餅よりも淡泊である。市販されているのは5cmくらいの大きさであるが、油で揚げると3~4倍に大きくなる。

エビのクルプックが普通であるが、魚、野菜、大蒜、とうもろこし、じゃがいも、タロイモの煎餅もある。牛の脳味噌、内臓、皮の煎餅もある。食べると眠くなる煎餅もあり、旅行者が見知らぬ人からもら

⁷ 編者註>タペは芋あるいはコメを原料とした発酵食品でアルコールを含んでいる。日本風に言うとアルコールを飛ばした酒粕のこと。

った煎餅を食べている間に眠くなり、目がさめたら金品がなくなっていたという事件が発生する。



インドネシア人に人気のある日本の菓子はエビセンである。日本風の味の濃厚なクルプック・ウダンとして祖国へのお土産に買っている人がいた。ちなみにインドネシアには多種多様のクルプックがあるが、【FINNA】がブランドである。

「クリピック (keripik)」という各種の芋や野菜のチップスがある。色々な味を自分の好みでブレンドして食べる。ガドゥン (gadung) という芋の一種のチップスは苦みの乙な味であるが、食べ過ぎると酔うらしい。

「エス・カチャン (es kacang)」は屋台で売っている“氷菓子”である。材料は小豆、寒天、果物、ミルクなどであり、日本の蜜豆というところである。冷たくて甘いから暑い熱帯の気温では思わず食べたくなる。しかしインドネシアの氷は元の水に問題が大有りであるから、初めて食べると下痢をする。食べたければ数回の下痢は覚悟の上で免疫をつけることである。

一般にインドネシア人は甘党である。何故ならコーランでアルコール(→837)が禁じられているため辛党がないからである⁸。糖尿病問題が出てくるのも時間の問題であろう。

⁸ <編者註>ジャワ島はB型肝炎の重症汚染地域であったため、昔から肝臓を守るような食事形態になっている。だからキリスト教徒でも酒はあまり飲まない。