

768. テンペとトーフ



テンペ

ジャワの「テンペ (tempe)」は納豆と同じく大豆が原料の発酵食品である。煮た大豆にラギという麹こうじを振り掛けバナナの葉で包み静置しておくでクモノスカビが生えた塊になる。糸を引かないところが納豆との違いである。

テンペは日本の納豆ほどの粘りけがない。サンバル(前述)をつけて食べるか、油で揚げて食べる。スープに調理して食べる。ジャワ固有の食品であったが外島でも普及している。日本でもテンペの製造元があり、健康食品として PR 中である。

スダ独特の伝統食品にオンチョム (oncom) がある。テンペと同じく糸状菌を用いるが原料がピーナッツの絞り粕である。胞子の色で赤か黒色になる。

テンペもオンチョムもバナナの葉にくるんで売られている。安価な蛋白質として重宝されている。両方とも零細工場か家庭で作られるため衛生管理は十分でないことが問題である。テンペの製造で薬品の使用を誤り大勢の人が死んだという小説があったから、製造過程で薬品を使うらしい。

納豆に似たものがネパールにもありキネマという。日本の納豆、ジャワのテンペ、ネパールのキネマを結ぶ大三角形になる。発酵させた食べ物というのは世界でも例が少ないらしく大三角形の中のみ存在する食物である。中国南部の山岳地帯にひろがる“照葉樹林文化”の産物らしい。

この大三角形は“なれ鮓”についてもいえる。トゥラシ(前述)も発酵食品である。大三角における発酵食品の起源は古く、インドネシアと日本の太古における繋がりがあったことの物的証拠の可能性はある。中尾佐助教授の食物文化論の一端である。

大豆からの発酵食品に「ケチャップ (kecap)」がある。ケチャップ・アシンとケチャップ・マニスの 2 種類ある。前者は塩分が多く糖分が少ない。食卓にビンのまま置いてあり日本の醤油のような使い方をする。後者のケチャップ・マニスは逆で甘い。料理によって使い分ける。製法は日本の味噌と似たタウチョを作る。タウチョからケチャップを絞るが、そのままでも食品である。

ちなみに日本でいうケチャップ (ketchup) はヨーロッパ系の言葉と思われているが、語源はバンブー (竹)、ラタン (籐) と同じくインドネシア語である。トマトがベースであるので元のインドネシアのケチャップとは似ても似つかないものである¹。

発酵食品でない大豆食品に日本の豆腐そっくりなものがインドネシアにあり、名前まで「ターフ (tahu)」という。名前からして中国から到来した食文化である。インドネシアのターフは揚げ物にして食べるので日本の豆腐より堅い。

しかしながら暑いからといってそのまま“冷奴”で食べるなどと考えるはいけな。理由はどんな衛生状態で売っているか店屋へ行けば分る。もっとも最近のスーパーでは一丁ずつビニールでパックしてあるらしい。

769. 魚はイカン

¹ 編者註) トマトケチャップはインドネシア語で sos tomat である。

インドネシア語の魚は「イカン(ikan)」である。日本語の語呂の意味と相まってインドネシアの魚食事情を表している。海に囲まれた島国でありながらインドネシアの魚の食文化は極めて貧しい。その理由は冷凍設備の普及が十分でなく、魚の腐るのが早いからである。インドネシアには鮮度という尺度がなく腐りかけた魚が平然と売られている。

魚の好きな日本人駐在員がパサール・イカン(→155)に出かけても生の魚を買うのはよほど吟味をしなければならぬ。仮に新鮮そうに見えても決して刺身にしようという気など起こしてはならない。魚を洗っている水に問題がある。

生鮮マグロ(→554)がインドネシアから日本へ送られるようにインドネシアはマグロの産地である。しかしジャカルタの日本料理屋で出される刺身は築地で他のネタとパッケージ航空便でインドネシアへ逆輸入されたものである。

海に囲まれた日本では魚のない日本料理はありえない。これに対してインドネシア料理の定番に魚料理の出番はない。一般的にインドネシア人は海の魚はあまり食べない²。たまに見かける魚料理も淡水魚である。

インドネシア料理のレシピで魚料理を見るに油でカリカリに炒めたものか、餡かけで煮たもので、魚の原型は判らなくなっている。中華料理の亜流としか見えない。香辛料をふんだんに使っているところがインドネシアらしい。

思うに中華料理にしる、フランス料理にしる世界の魚料理は揚げるか煮るかのどちらかである。焼き魚でさえ珍しい調理法であろう。中でも日本の刺身は世界でも希な特殊料理と思う。つくりなどは材料を切って並べるだけである。何の加工もする訳でもないのにどうして料理などと言えるのかという疑問はさておいて、刺身が世界の高級食文化として市民権を得つつある。

しかしながら刺身もどこで反発を受けるかわからない。特に生け作りは残酷な食文化である。白魚の踊り食いなど外国人が聞けば残酷さに顔をしかめる。魚愛護協会の NGO ができれば真っ先に槍玉にあがり日本人を野蛮と罵り日本いじめの材料にするだろう。

インドネシアの魚の話に戻ると魚はそのまま食べるよりはサンバルやトゥラシなどの調味料(前述)の原料としてインドネシア人の食卓に出る。

インドネシアの中でも東インドネシアは魚の食文化が比較的豊かである。ウジュンパンダン(→200)ではイカン・バカール(ikan bakar)という焼き魚³が名物である。ブギス人(→615)のいる所にはイカン・バカールのワロン(→858)がある。日本人がウジュンパンダンを訪れるとイカン・バカールを食べて満足する。

20年以上前のことになるが、私がしょっちゅうインドネシアへ通っていた頃、駐在員へのお土産に最も喜ばれる日本土産は魚の干物であった。旅行かばんに干物を詰めると書類と臭いが移って困った。現在は日本からの輸入品が自由を買える。

⇒506.水産業への期待

770. サゴ椰子

² <編者註>ジャワ島外では市場内で肉屋よりも魚屋のほうが広い面積を占めている。

³ <編者註>塩焼ではなく味付け油焼きである。

図1 サゴヤシ (Metroxylon sagu)



ヤシ科のサゴ椰子はスワンプのような湿地を好みサゴ林になっている。サゴ椰子の葉は他のヤシのように屋根や壁の材料⁴、燃料にもなるが、サゴ椰子の特長は木の幹からサゴという大量の澱粉が採れることである。ウォーレス(→971)が初めてサゴ椰子を知った時に食用になる木と不思議がった。

サゴの生産は10年以上成熟したサゴ椰子を切り倒し、樹皮をはがして幹の髓を粉砕するとおが屑のようになる。それを水に晒すと澱粉^{でんぷん}が沈殿する。水を使用することから沈殿槽として丸木船のように丸太をくり貫いた槽を使用する。

サゴ椰子一本で乾燥サゴのでん粉が約200kg採取できる。一人の一年分の食料に見合う量である。白い粉の生サゴ澱粉を天日で乾燥するとサゴパールになる。サゴパールは保存が可能で商品として売買される。

サゴ椰子は開花直前に澱粉が最大になる。一旦、開花すると樹は枯れて髓は硬くなり食用できない。問題点は開花時期が不定である。また、その生態についてはよく知られていないので、現在のサゴ椰子も栽培というよりは自然採取である。

栄養上のサゴ椰子の問題点は純粋な澱粉であり、蛋白質などの他の栄養素を含まないことで、要するに味が無い。このため何かの味付けが必要である。サゴ椰子を主食にする民は海辺に居住して漁労を行っていることが多い。サゴ椰子は漁労とセットになって成り立つ食文化である。

東インドネシアではサゴ椰子は主食の位置にあり、西イリアンは最大の生産地である。《サゴ椰子文化圏》なる呼び名はイモ文化圏(→602)とほぼ重なっている。インドネシアの主要部は《稲作文化圏》に属するのに対して、サゴ椰子、イモとも稲作の普及していない東インドネシアを象徴する作物である。

サゴ椰子の食文化に慣れ親しんできた東インドネシアの住民も何かの機会に米を食べると、それ以降は米を食べたがるようになりマルク州やイリアン州への大量の米が移出されるようになったことがインドネシア全体の米不足の原因の一つといわれる。

サゴ生産は自給用の食料の供給であったが、最近では濡れたまま商品として換金できるようになった。飛躍するとサゴも工業用原料の澱粉として輸出のため工場生産が行われるようになり、加工機械を備えた船が乗り付けてサゴ椰子を買い付ける。伐採が終われば船は別の所へ移動し、後にはサゴ椰子の残骸がうずたかく残る。

開発の名において文明は熱帯樹林を丸裸にし、マングローブをえび養殖の廃棄物で汚し、スワンプをサゴ椰子の残骸の捨て場とするのだろうか。

地球の人口増加による食料問題に対して味はとにかく炭水化物の供給という点において赤道近辺の熱帯にサゴ椰子の栽培に適した未利用の広大な湿地があるという事実は、世界の食料問題解決の切り札としてサゴ椰子に強い期待がかかっている。

⇒007.スワンプの拡がり

771. ココナツミルク

⁴サゴ椰子の葉はガバガバといって切りそろえて屋根や壁の建材にもなる。



ココナツヤシは縮めてココヤシともいう。2500 種類もあるというヤシ科の中で最もありふれたヤシである。インドネシア人の食生活に欠かせない。未熟なヤシの実を飲料水になる。味はともかく衛生的である。日本の夏祭りにもヤシのジュースが売られている。

熟したココナツヤシから取り出した実をするおろし水に溶かしたのがココナツミルクである。インドネシア料理にココナツミルクは欠かせない。

ほのかな甘い香りは料理にココを添える。ご飯にココナツミルクが入ったのがナシウドック(nasi uduk)、中華そばに入ったのがラクサ(laksa)である。

煮物やスープにはココナツミルクが多用される。インドネシア料理定番のルンダン(前述 764)は牛肉をココナツミルクとスパイスでじっくり煮たものである。

日本でもココナツミルクはデザートや焼き菓子に使われる。ココナツミルク・パウダーを湯で溶かす。ひところ大流行のナタデココはココヤシ水を酢酸発酵させたものである。フィリピンではナタデココ栄華の残骸が野にさらされているらしい。

ココナツミルクを静置しておくときと表層部に浮かぶのがココナツ油である。すくってさらに分離する方法で家庭でもココヤシ油を得ることができる。しかし一般のココヤシ油はココヤシの実を乾燥させたコブラから採油する。

ココヤシ油はインドネシアの庶民の食料油であり、いろいろな形で利用される。臭いが気になるが、イスラム教徒には豚脂を使っていないという証明になる。豚肉のみならず豚の脂のラードを使用した料理も使ってはいけないからである。

ココヤシ油は調理の炒め物に使う。ナシゴレン、ミーゴレン、ピサンゴレンなどインドネシアの食生活に欠かせない。インドネシアではヤシ油は庶民が安く手に入れることができる食料油である。この結果、カロリーの過多摂取のため肥満体の人がある⁵。健康な肥満体ではないので心臓発作、糖尿病で死ぬ人が多いようである。

ジャカルタ空港に着陸した時に何かしら漂ってくるのはインドネシア人には[匂い]であろうが、外国人には[臭い]である。甘ったるい香りのベースはクレテック(→836)であろう。南国の香りにつきまとういやな臭いは排気ガスにやし油の匂いの混合らしい。匂いについては西欧が〈バターの香り〉であり、日本が〈沢庵の香り〉であるがごとくインドネシアは〈ヤシ油の香り〉である。

ココヤシ油は食用のみならず灯油としてつかわれてきた。ワヤン(→904)の影を浮かび出す灯りにはランプが使用されるが、伝統的な上演はヤシ油が灯される。

一方、ココヤシ油は工業用の原料として輸出される。プランテーション(→505)作物として油やし(→562)が取って代ったが、油脂の性状からココヤシ油が必要である分野があるらしい。ココヤシ油はインドネシアの輸出品目であるが、国民の食料油の確保のためという理由で輸出を規制している。

⇒044.ココヤシ/生命の樹

772. バナナの調理

⁵ <編者註>ココナツからとったヤシ油は最初は香りがよいが、酸化が早く味が落ちるとともに消化不良を招くことがある。

インドネシアはおそらく世界有数のバナナの生産国と推測されるが統計では明らかでない。自家消費あるいはせいぜい近隣の都市に出荷されるもので商品作物の^{らちがい}埠外であるから統計の対象にならないようである。バナナ農園でなくても町の中でも空き地があるとバナナが植えられる。農家の屋敷周りには必ず自家用のバナナ畑がある。カロリー、ミネラル、ビタミンも豊富で果物というより食料代替にもなる。

花が咲いてそこから実がなるが、花も実も生殖には関係なく、根元の吸芽を移植するだけで簡単に増やせる。人類の永い栽培の歴史において突然変異の種無しバナナ(3倍体)の品種改良を行って現在のバナナを作り上げた。

今のバナナの実の中にある黒い点のはかつてのバナナの種子の名残である。ジャングルの中の野生バナナには種子がある。バナナの種類は多く生では食べられないで料理用のものもある。世界のバナナ生産の半分は料理用である。1mを超える巨大バナナの房があるらしいが、硬くて家畜の餌にしかならないそうだ。

熟すと黄色になるピサン・アンボンが普通のバナナであるが、ナスビ色のバナナもある。ピサン・マス(黄金)



ピサン・マス

は黄色が濃いことからの命名だろう。モンキーバナナ小さくて甘い。“淑女の指”というさらに小さいのもあるらしい。ピサン・ス(乳)は赤ん坊の離乳食に使う。ピサン・ラジャ(王様)は大きくて堂々としている。

現地で食べるバナナは見てくれは良くないが味はよい。温帯の人間が食べているバナナは輸出用に改良されたものである。さらにムロで人工熟成されたものであるから日本で食べるバナナの味が劣るのはやむをえない。

輸出用バナナのプランテーション(→505)はハルマヘラ島(→230)でシナール・マス社(→525)が取り組み始め検疫にも合格したが、その後もインドネシア産バナナの話はあまり聞こえてこない。日本の輸入先は3/4はフィリピンでその他はエクアドル、台湾である。

バリ島のモンキー・フォレスト(→176)の入り口で猿の餌にモンキーバナナを売っていた。猿が手に持つに手頃な大きさであることがモンキーバナナの名の由来であろう。しかし猿はバナナには食傷気味らしく、ピーナッツを持っている人がいるとそちらには群れになって集まった。



ピサン・ゴレン

バナナはカロリーも栄養も十分であり、生食のみならず料理の材料にもなる。あぶら炒めの「ピサン・ゴレン(pisang goreng)」はインドネシア料理の中では日本人の口に馴染みやすい。乾燥バナナやジュースにもなる。

受験英語に没頭していた頃、バナナは熱帯に居住する“怠け者”の果実である。何故なら温帯の果実のリンゴはナイフでむかなければならないが、バナナの皮はいつも容易にむける、という主旨の英国の随筆家の文章があった。リンゴを皮のまま丸かじりしながら自分は著者のいうどの範疇に入るだろうかと考えた。

⇒048.生活の中のバナナ

773. ドリアン/果物の王様

雨季になるとドリアン売りが道端に店を拓げる。日本の百貨店の一個1万円という価格は論外としても日本

円に換算すると数百円という価格はインドネシアでは高価である。さらにドリアンは西瓜と同じで熟し加減は外からは分りにくいので買うほうも真剣に品定めをしている。ドリアンにも品種がありモントンが最高級品らしい。



ドリアン

ドリアンの芳醇で口の中でとろける感じはチーズのような動物性蛋白質のような味で栄養も豊富である。ドリアンの食べかすには野良犬がたかっている。虎もドリアンが好きなことで知られている。肉食動物が果物を食べるというようにおよそ果物らしくない果物がドリアンである。

ドリアンが有名(ノトリアスの方)であるのはその悪臭である。このため一流ホテルでは持ち込みは禁止されている。隠して持ち込もうとしても洩れる臭いは防ぎえない。サランラップに包む、コーヒー豆と一緒に梱包するなどの案があるが保証はしかねる。

ドリアンの臭いを表す適切な表現にいろいろある。「腐った玉葱とニンニクの臭い」とか古くは「ロンドンの下水の上でチーズを食べる臭い」というのが西欧人の感想である。ロンドンの下水はよほど悪臭であったらしい。日本的にいうと“肥溜^{こえだめ}”の臭いというところであろう。

道端で数名の男がしゃがんで何かしている。真剣な顔付きはバクチでもしているようであるが、ドリアンを食べていることは臭いから分る。

スカルノ大統領当時、米国との関係がぎくしゃくし米国は親スカルノのジョーンズ大使を更迭^{うつてつ}しグリーン大使⁶に代えた。スカルノはグリーン米国大使に対して公衆の面前でドリアンを無理強いさせた。後に大使は地獄の拷問であったと語っている。

日本人と比べると肥溜めの免疫のない欧米人はドリアンが大の苦手である。マレー文化の信奉者ともいわれ東南アジアに理解の深いラッフルズ(→338)もドリアンだけは食べなかったらしい。「東南アジアが好きでドリアンが嫌いな人はいる。しかしドリアンが好きで東南アジアが嫌いな人はいない」は誰かが言った名言である。

食べ過ぎなくてもビールと一緒にドリアンを食べると胃の中で発酵し苦しくなる。吐いても吐いても吐き気が襲ってくる。死ぬ人もあるようであるが、同じようにしていても平然としている人もおり、この辺は個人差があるので一概には言えない。

ドリアンを熱愛するインドネシア人はドリアンを食べるために家を売って離婚された男の話とか、夜中にドリアンの木の下で同様にドリアンに目がない虎とかち合ったという話が好きである。

ドリアンの諺をいくつか。「ドリアンとウリ」は「月とスッポン」、「落ちたドリアン」は「棚からボタもち」の意味である。「ドリアンが落ちるとサロン(→781)が上がる」はドリアンの強精剤効果である。

⇒049.ドリアンの臭い

774. 果物の女王

⁶グリーン(M.Green)大使はスカルノ大統領に批判的であり、9月30日事件以降の国軍によるPKIの壊滅を支持した。

果物の王様がドリアン(前項)である。これに対してマンゴスティンは“果物の女王”といわれる。インドネシア語では「マンギス(mangis)」という。王様に対する女王は対照的である。インド原産で形は小さく黒紫の1cm



マンゴスティン

ほどの分厚い皮の下から純白の実が現われる。味はかすかに酸味があつて淡泊である。食べる部分は1/3程度しかない。マンゴスティンに砂糖をかけて食べるのはよくないといわれるが、科学的根拠はない。

女王という命名は種をまいてから実がなるまで15年もかかるという生育の難しさ、その結果として値段も高いこと、あるいは大英帝国のビクトリア女王の好物であったことも関係あるかもしれない。形の良さは茶道具のなつめにも似ている。

ビクトリア女王は大英帝国の領土(植民地のこと)で採れるにもかかわらずマンゴスティンを自由に味わえないことを嘆いたが、今日のジェット機の時代では女王でなくて庶民でも張りこめば日本で食べられる。ただし鮮度は落ちる。

皮はタンニンを含み、下痢止めの薬になる。染色剤にも使用されるように皮の汁を衣服に付けると洗っても落ちない。ホテルのフルーツバスケットでマンゴスティンを見かけることがないのはクリーニング部門からのクレームだろう。

「マンゴ(mango)」は果物の王女といわれる。ちなみにマンゴは英語でインドネシア語では「マンガ(mangga)」である。王様のドリアンと女王のマンゴスティンの子であれば王子でもよいと思うが、マンゴの形は曲線の具合がまことに芸術的で心ときめくばかりでなるほど王女とうなずかれる。球状や細長いものなど形は様々であるが、先がやや反って勾玉のようになっている。

完熟すると色がつき、黄色、赤みがかつたもの、黄金色などになる。マンゴハルマニスという種は熟しても緑色であるが、中身はみかん色である。中に種部分があるので三枚おろしに切るが汁がたれるので行儀よく食べにくい。マンゴはうるし科であるので口の周りにアレルギーを起こす人もいる。



マンガ・ハルマニス

匂いは濃厚であるが、豊潤な香りでドリアンのような悪臭ではない。ドリアンとは比べるべくもないが味も濃厚である。王女といっても子供でなく成熟した女性であろう。日本の果物店でもマンゴがあるのでよく見れば肌につや艶はなくカサカサとしておりおまけに皺しわまである。さしずめ婆さん王女というところであろう。

マンゴの樹は大木で40m~50mというものもあるが普通は10m~20mである。フルーツ蝙蝠(→072)にやられないように袋をかぶせる。棒の先に鉋と籠があり、鉋で切り取った実を籠に入れる方法で採取する。自然に落ちるのをまってもよい。

未熟なものは刺激的なすっぱい味がする。文学で大きくなりかけのマンゴの実は少女の乳房の比喩である。サラダに入れたり、ピクルスにして食べる。若葉も野菜になる。プリンやケーキの材料になる砂糖漬け、乾燥マンゴの加工品もある。紅茶の飲み方にインドネシアにはマンゴティがある。日本への土産に喜ばれるそうだ。

775. ナンカは何か



西瓜より大きな果物が木になる。「ナンカ (nangka)」の実の重さは 10~20kg、大きなものは 50kg にもなる。いうまでもなく世界最大の果物である。初めは親指くらいの大きさで鋭い刺で覆われているが4ヶ月で数 10cm にもなる。武装していた刺もなくなりおいしそうな黄色に変色すると成熟である。熟するのに8ヶ月かかる。虫害を防ぐためスーパーの袋をかけてある。

このような重い実であるから細い枝では支えられない。従って幹から直接にぶら下がっているのは珍しい光景である。専門用語で「幹生果」という。

ちなみにナンカの木は堅くシロアリに犯されにくい、磨けばつや艶がでるので木彫りの素材や家具に用いられる。中を割りぬいて叩くと鋭い音がしてよく響く。アザーン(→809)を知らせるモスクの太鼓やバリ島のクルクル太鼓(→595)の材料である。

ナンカは大きな実であるので解体して売ってある。食べられるのは種の周りの柔らかい部分だけである。繊維質が多いが生でも食べられ、味については柿という人もいるし、パイナップルという人もいる。種も茹でて食べられる。臭いがやや気になる。

未熟の果実は魚や肉と煮る料理の材料にもなる。パーティの席で果物をベースにしたと思われるケーキがあるので「これは何か?」と聞くと「ナンカ」という答えである。

「ナンカの実には主人が食べる、私は汁を飲む」という言い方が何かの本にあった。ナンカの汁はネバネバして飲むことはできない。意味するところは主人がすべてを取り上げて何も残らないということらしい。

ナンカはインドネシア語であり、原産地のインドではパラミツ、中国語で波羅密、お釈迦さんと関係ありそうな名前である。英語ではジャック(jack)フルーツの名で知られる。ジャック氏にかかわる名前の由来がありそうであるが、マレー語が語源らしい。

ナンカが“白人のドリアン”といわれるのは本物のドリアンと比べると匂いは上品すぎる。図体ばかりでっかく中身が少ないという意味も含むのだろうか。

ナンカに近い種に幹生果のパンノキがある。八手やっぺのような葉で樹高は 30m にもなる。果実の実はパンのようであるが味はさつまいもに近いらしい。1789 年、南太平洋で起きた戦艦バウンティ(Bounty)号の反乱はパンノキが絡んでいる。パンノキを見たヨーロッパ人は有用な食料として他所へ植樹を考えた。



バウンティ号がパンノキの苗の採集でタヒチ島に半年滞在した間に船員は現地女性と仲良くなった。帰国の航海でヨーロッパに帰るのを拒否して叛乱し船長以下 18 名を海上に小船で置き去りにしてタヒチ島に戻った事件である。太平洋を小船で漂流した船長はテイモール島(→221)にたどり着き、バタビア経由で帰国して事件が明らかになった。

期待されたパンノキであるが、サツマイモやタロイモ、キャサバと比べると栽培に手間がかかるため、その後はほって置かれている。

776. 食後のデザート

多くの熱帯果物にはシーズンがあるが、雨季、乾季の区別なく年中いつでもある果物はバナナとパパイヤとパイナップルである。パパイヤはメキシコ原産である、インドネシア語で「ブパヤ(pepaya)」である。略して「パヤ(paya)」である。



栽培が容易なので農家の家の周りの屋敷林(→059)にバナナと一緒に植えられている。バナナと同様に 4~5m の高さになるが、組織は柔らかく植物学的には木ではなく草の方に分類される。年を経ると茎は木質化してくる。パパイヤは種を蒔いて半年もたつと結実を始める。以降 3~4 年は実をつける。果形は球形、卵形、楕円形とあり、その形は女性の乳房に例える。

一度ジャカルタのホテル宿泊の際にフルーツ籠の差し入れがあり、30cmを越え糸瓜へちまのようなでかいパパイヤがあった。芳香も十分である。しかし余りにも巨大で一口も手がつけられなかったのが残念である。あのパパイヤはその後どうなったであろう。

パパイヤの幼果は野菜として食べ、成熟すると生果として消費する。砂糖漬けの加工食品もある。ビタミンAとCを多量に含有し優れた健康食品である。葉も茹でるか炒めるかすれば食べられる。苦味がオツな味である。

果物のドリアンは《パナス(熱い)》であるのに対して、パパイヤは《ディンギン(冷たい)》の代表である。これには科学的根拠がある。パパイヤは蛋白質分解酵素のパパインを含むので消化剤の役割を果たす。ということで食後のデザートはパパイヤに限る。

インドネシアでは牛は第一に耕作用である。耕作用として役がご免になれば食肉になる。しかし耕作用牛の肉は非常に硬いのでその肉を柔らかくするにはパパイヤの葉で一晩包むか樹液を塗ればよい。男性のパパイヤの食べ過ぎはインポになると警戒するむきもある。単なる連想と思うが科学的根拠があるかもしれない。

ジャカルタの日本料理の食後のデザートには年から年中「スマンカ(semangka)=西瓜すいか」がでてくる。見かけ味ともに日本と同じである。しかし西瓜のデザートは日本人だけである。一般にインドネシアでは西瓜は貧しい人の食べ物として軽蔑されているので客人に西瓜を振舞うことは失礼になる。アメリカでは黒人奴隷の食べ物であったという記憶から白人は西瓜を忌避する。西瓜は差別された果物というのが世界の相場らしい。

パイナップルはアメリカ原産である。インドネシア語では「ナナス(nanas)」である。インドネシアではパイナップルのプランテーションはなく農家で栽培されている。道端で売られているのは自家用分の余りであろうか。実は小さいが自然に熟した時に採取されるから味は抜群である。溢れるような果汁にこれが本当のパイナップルであると見直す。



ルジャック

インドネシア人は完熟前の果物を切った盛り合わせに「ルジャック(rujak)」で食べることを好む。ルジャックは酢、唐辛子、トウラシ(前述 765)を混ぜ合わせた蜜である。聞いた限りでは美味しそうでもないが、その魅力に取り付かれるようになると本物のインドネシア人である。⇒047.熱帯果樹の香り

777. ブアブアハン

熱帯インドネシアには様々な「ブアブアハン(buah-buahan) = 果物」は溢れるばかりである。鮮やかなブアブアハンの色彩は熱帯そのものである。



インドネシア語の「ランブット rambut」は「毛」である。「rambutan」となると「毛のはえたもの」という意味でランブータンという果物のことである。ついでにドリアンの方は「duri」が刺で「durian」刺のあるもの」の意味である。ドリアンは刺で覆われた果物である。雲丹のような毛の生えた赤い皮に爪をたてて剥くと中にはジュースで濡れた半透明の白い実がでてくる。わいせつ猥褻な妄想にとられることもなきにしもあらずであるが、中の実はイチと同じ淡泊な味である。

日本では一個一個、見栄えのよい実だけが箱に詰め合わせると高級フルーツのイメージになるが、インドネシアでは庶民の食べる果物である。街では枝豆のように枝ごと束ねて売っている。よく見ると蟻がいっぱいたかっている。蟻が多いことは実が甘い証拠である。

採取してから痛みが早い、鮮やかな赤色に変色するので生産地でしか生食はできない。温帯には缶詰が輸出されている。

「パッション・フルーツ」とは“精力剤??”と連想をたくましくしドリアンのことと思うが、実は花の印象からキリストの受難(パッション)にちなむ英国人の命名の果物である。「マルキッサ(markisa)」という正規のインドネシア名がある。



卵大の薄皮の実を割るとゼリー状の中に怪しげな黒点が散らばっている。不潔そうで、汚い池の隅の蛙の卵そっくりである。食べるには勇気がいるが、匂いもよいのであえて食べる。美味くはないが不味くもない、不思議な感触だけが残る。マルキッサジュースはブラスタギ産とウジュンパンダン産が知られている。

ブラスタギ産とウジュンパンダン産が知られている。

「サラック(salak)」の形はいちじくに似ているが、表皮は蛇の鱗のような果皮につつまれている。皮を剥くと白いラッキョウのような実が表れる。酸味が強く酸っぱい、ということを書いているだけで唾が出てくる。



同じくすっぱい果物の「布林ビン(belimbing)」は英語の「スター・フルーツ(starfruit)」の呼び名が常用される。優雅な名前の所以は輪切りにすると星型である。味より形の故に好まれている。ゴレンシ

は中国語の星の形の五稜が語源である。

ジャカルタのホテルで林檎を見かけることがある。小さくて固い、色も青い。温帯の人には少々変な林檎であってもインドネシア人は国内産であることに誇りを持っている。その林檎の産地がマラン(→148)である。ガルット産(→110)の蜜柑もある。林檎、蜜柑など標高の高い地では温帯性の果物も栽培される。



いくら美味しくてもインドネシアのフルーツを日本へのお土産に持って帰ることはできない。輸入が禁止さ

れている。検疫で全部没収され、涙を飲んだ人はかなり居るらしい。悪臭に昆虫や菌も辟易するドリアンは禁止除外品とのことであるが、残念ながらドリアン持参は飛行機への搭乗そのものを拒否されるので結局、同じことである。

778. 甘党好み

インドネシアの砂糖には2つの源流がある。一つは砂糖椰子(→045)で椰子の樹液を煮詰める。もう一つは砂糖キビである。

ヤシ酒のために採取された樹液を酒になる前に煮詰めると砂糖になる。砂糖椰子は黒くてドロドロしており、始めはどろどろした液状であり、家庭ではこのまま使用するが、さらに煮詰めて餅状にしたグラ・メラ(赤砂糖)は商品になる。赤砂糖は蔗糖に押されて生産量は少なく、調理用の自家消費が目的であり商業生産は少ない。

乾燥のため穀物の収穫が覚束ないヌサトゥンガラ列島の東(→223)のサテ島という小島では住民は食糧の端境期は砂糖水のシロップだけで食いつなぐらしい

砂糖キビの原産地はニューギニア島であり昔から生産されてきた。熱帯植物である砂糖キビはオランダ資本によってプランテーション(→505)生産されるようになった。砂糖栽培には水利が必要なため稲作用の水田が転用され、また必要な労働力が豊富であった。

20世紀初めのジャワ島は世界有数の砂糖の産地であり世界最大の輸出国であった。砂糖輸出を牛耳ったことから建源財閥(→675)は大をなし“砂糖王”といわれた。戦前に日本の商社がジャワ島に進出したのは砂糖の買付けのためである。

独立後、米と砂糖キビは水利灌漑のある農地を競合するため米生産が優先され、ジャワ島の砂糖生産は大幅に減産した。しかし砂糖と米を組み合わせた輪作は合理的であるため、現在も砂糖キビの生産は行われているが、国内消費をまかなう程度の生産である。

植民地時代に西欧資本が保有していた砂糖工場は接収されて国営化され、現在は保護産業である。設備は老朽化しており産業史博物館(→129)になっている。

一般にインドネシア人はジュースにも砂糖を入れるように“甘党”である。コーヒーや紅茶にもたつぷりと砂糖をいれる。コップの1/3も入れるので虫歯や糖尿病が心配である。精製技術がよくないのか、砂糖の粒子が荒いようであり溶けないので実際の摂取量はそれほど多くないのかもしれない。インドネシアの菓子は甘い。インドネシアの「コココーラ」はインドネシア人の好みに合わせて砂糖が多い目の品質になっているという。



マルタバ・マニス

「マルタバ(martabak)」というインドネシア風のお好み焼きはやたらと甘い。何れにせよ日本人から見るとインドネシア人は甘さの味覚に鈍感である。しかしこれはむしろ日本人の方が敏感すぎるのにならうか。何故なら温帯の日本では砂糖はこのうえない貴重品であった。砂糖をめぐる『附子』という狂言のとおりである。

日本ではわずかの砂糖でかすかな甘さを感じる“美学”が発達した。城下町にある伝統の和菓子は砂糖の甘さを極小化することに

インドネシア専科

精根を傾けてきた。日本で砂糖が自由に手に入るようになったのはついこの前の事である。

インドネシアの諺「Ada gula ada semut＝砂糖があれば蟻が集まる」は、転じて「利権があれば政治家が集まる」である。