

## 「ヌサンタラの麺(1)」(2022年07月11日)

麺という漢字は本来、小麦粉を意味していたようだ。それが細い紐状の麺条をも意味するようになった。中国語マンダリン発音はミエン、広東語系の台山語では日本語と同じメン(ただし語尾は鼻音化しない)、福建語はミーという音になる。インドネシア語の mi(昔は mie と綴ってミーと読んでいた)は福建語由来と思われる。

昔 mie と綴ったのは、ひょっとしたらオランダ語の影響だったかもしれない。オランダ語では ie- という綴りをイーと読ませるようだ。まあ、由来が何であれ、インドネシア語の発音規則に従えば mie はミエと発音するのが標準だから、いつの間にか mie の綴りは mi に駆逐されてわれわれがメディアで目にするものは mi がほとんどになり、今では中華食堂のメニューにその歴史遺産が保存されている雰囲気を感じるばかりだ。はたしてミエという綴りはいつまで生き延びてくれるだろうか。まあ、中には社名や商標名にミエを使った会社が少なくないから、金をかけて社名変更しないかぎりインドミーは Indomie が続くだろう。国の国語方針とは別問題だ。

言うまでもなく、KBBIは mie の綴りを認めておらず、mi が正統インドネシア語になっている。だから麺をインドネシア語で書く時に mie と書いてはならないのである。mie と書けば国籍不明の異国語になってしまうのだろう。

日本語のラーメンは中国語の拉麺 lamian が語源だと言われている。拉は拉致の拉の文字と同じで「引っ張る」を意味しており、麺のドウを引っ張ったり叩いたりして作られた麺条がラーメンの本来の意味だそうだ。

だいぶ昔にジャカルタで中華「ラーミエン」レストランがブームになったとき、どこの店でも店内で料理人がドウを引っ張っては台に叩きつける麺作りデモンストレーションを行っていて、時々バシバシという音が店内に流れるのがひとつの特徴を作り出していた。日式「ラーメン」レストランがそれに対抗したという話は耳目にした記憶がない。

この拉麺はインドネシア語として mi tarik という言葉に翻訳された。ジャカルタのあるラーミエンレストランの中国人シェフ氏によれば、ラーミエンは甘肅省で清代に考案され、それが大陸全土に広まり、東海岸部諸都市で洗練された結果、上海ラーミエンの名前が歴史の中に輝いたのだそうだ。今では、ラーミエンと言えば上海の名がまず頭に浮かぶと言われている。

伸ばしては叩き、伸ばしては叩きする作り方によって、麺の噛み応えに差が付くものができる。料理人が厨房で麺を製造するのだから、客の要望に応じて麺の太さを変えることなども容易に行える。標準サイズ、細サイズ、極細サイズ、あるいはクエティアウのような太い平サイズまで、簡単にできてしまうのである。

中国でラーミエンは高級レストランのメニューではないそうだ。ところが21世紀に入ってジャカルタに、いやインドネシアに起こったラーミエンブームは、この食べ物を高級品にした。2006年ごろにジャカルタのレストランでは一食が3~4万ルピアの価格になっていた。中国ではなんと、一杯3~5人民元(3~5千ルピア)でみんな食べているという話だった。



昔のインドネシアでは、生麺が調理されてどんぶりや皿に入ったものをただミーと呼ぶことはせず、みんながバツミと呼んでいた。bakmie というのは肉麺の福建語発音であり、肉はバツと発音される。

一方、日本の即席麺の原点である日清食品のチキンラーメンも1968年からインドネシアで生産が開始されて、Supermi の名前で庶民生活の中に浸透していった。この即席麺はバツミと呼ばれず、商品パッケージに印刷された Supermi の名称そのまま呼ばれた。イ\_\_ア式発音ではスプルミとなるのだが、ソプロミと発音するひとが多くいて、最初わたしは「そぼろミ」と言っているのかと思ったのだが、現物の包装袋を見て腑に落ちた。

[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(2)」(2022年07月12日)

1972年ごろにジャカルタのメスで女中にソプロミを頼むと、いつも野菜と卵が入ったものが出て来た。日本にいるときにわたしがしていた、ただ湯をかけてそのまま食べるのとはまるで違う様式にわたしは感動した。それが、インドネシアの食の豊かさにわたしが触れた事始めのように思われる。

もちろん、メスのトアムダに出す食事だから、最大限のケアがなされたにちがいない。かれら自身が常にそのようにして食べていたかどうかは分からない。しかしあの時代に日本で日本人が客人にそのようなことをしたかどうかと考えると、ありえないような気がしたのも確かだ。

バツミに使われている肉という言葉は、どこの国でも、地元食文化でもっとも親しまれ、あるいは価値が高いとされている動物の肉を指して用いられるようだ。日本で「お肉」と言えば牛肉を指すのではないだろうか？インドネシアでも daging という言葉でたいてい daging sapi が意図されているようにわたしには思える。ところが華人がバツと言うとき、どうやら豚肉を指しているように思えてならないのである。

わたしがまだインドネシア新参者だったころ、ジャカルタコタのハヤムルツ通りでミーの看板を出しているワルンにひとりで入ったことがある。わたしが汁麺を注文すると、店のおやじが「bak atau ayam?」と尋ねた。そのときわたしは、自分がムスリム華人かどうかを尋ねられたように感じた。

昔は商号に例外なくバツミが付けられ、バツミガジャマダ、バツミジャポス、バツミピナンシア、バツミゴレッツ、バツミガンクリンチなどの看板が街中にひしめいていた。1970年代にわたしの周囲にいた日本人もみんな例外なくバツミと呼んでいた。ところが20世紀末ごろになって、ジャ

カルタにいる日本人がバクミと発音しているのを耳にして驚かされた。Bakmi Gajah Mada と書いてあるものをバクミガジャマダと言っているのだ。

インターネットのなかった時代にはみんな耳から聞いた発音を口から発していたというのに、インターネットができたおかげで、原音を知ってか知らずか原音から外れたカタカナ書きをだれかが行い、原音を聞いたことがなければまだしも、ジャカルタに住んで原音を耳にしているはずの人間が日本語の中で原音と異なる発音をするという複雑な行動をしていることがわたしを驚かせたのである。自分の行動を単純にするほうが楽ではないのだろうか？ どうして自分の行為を複雑にして当たり前のような顔をしていられるのだろうか？それが人間の優秀性を証明するものと考えられているのだろうか？

人類はインターネットの副作用の中に足を踏み入れ始めているのではないかという懸念をわたしは前々から感じている。インターネットの効用の中に知性と情報の大衆化というものがあることを否定するひとはいないはずだ。その大衆化というものの本質が現象的な共産主義化ではないかという思いがわたしから離れないでいるのだ。

ひとによって異なっていた持てる知性の質と量の高低が大衆レベルに向かって平準化される方向に動いていることは確かだと言えても、その大衆レベルというものが従来の高低差の中央値まで上昇するならまだしも、その四分の一程度しか上昇せず、反対に天の高みにあったものが中央値近辺まで落ちて来るなら、それを単純に善だと言い切れるだろうか？

情報の大衆化の中にも、意図して流されるホウクスが氾濫し、何を狙っているのかわからない欺言や虚偽があふれて情報を求めるひとびとの知識をズタズタにしている現状がある。インターネットが大衆に対する情報操作や洗脳手段として大きい効用を持っていることは明白なのであり、大衆化という言葉で目くらましされているわけにもいきまい。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(3)」(2022年07月13日)

財や富裕さの偏在を正すという名目で共産主義が世界にもてはやされていた時代、実情を知らない日本の青年は共産主義化した国を人の世の清き国と思って憧れた。インターネットがあればそうならなかっただろうか？そんなことは考えられない。真っ向から対立する宣伝合戦が演じられて、大衆はそれを感情や他人の動向に従って選択するだけだっただろうとわたしは推測する。

共産主義諸国が発展途上にあつたころ、それが人類の向かうべき善であるとしてもてはやされていた。たとえ理屈がどれほど善であつたとしても、人間という動物がそれを実践するようになると歪みにつきまとわれるのを避けることができないようだ。語られていないストーリーがどれほどあつたのか誰にもわからないものの、その理論上の最高善はイデオロギーの破綻に行き着いてしまった。

人間という動物の実相をわれわれはそこに見ることになるわけだが、知性と情報の大衆化が人類を同じような落とし穴に向かって歩ませているようなことは本当はないのだろうか。

バツミをバクミと言うように、bakso もバクソと言う日本人が増えた。バクミならまだしも、バクソというのは食べ物と思えないから、その発音を耳にするたびにその言葉を口から発する日本人の神経のありようにわたしは憐憫を抱くようになった。



バツミの老舗の一つであるバツミガジャマダは1959年に起業した。事業を興したのは新客華人チャイ・シウ氏で、かれは中国からインドネシアに一家で移住して来た。最初は家具商売を行っていたが1950年代にインドネシアの政治経済状況が悪化の一途をたどり、家具商売では食っていけなくな

バツミー

った。一家が食を得るために取りあえず食べ物商売に転向して、ジャカルタのガジャマダ通り7番地の自宅の表でバツミーの作り売りを始めた。家の表にコンロを置いて、急場作りのワルンをオープンしたのだ。

当然ながら食べ物商売だから、奥さんのルイ・クワイフォンさんと子供たちも総動員され、毎日午前4時に起きて商品の仕込みを始める。夫が麺を作り、妻が麺を茹で、子供たちは学校へ行く前に肉野菜を切ったりして手伝う。当時17歳だった長女のジュリアさんはグロドツ市場へ買い物に行き、仕込みを手伝ってから中華会館の華人高校へ通った。学校では居眠りばかりしていたようだ。なにしろ夜は11時にやっと就寝でき、午前4時に起きるのだから、若い娘にとって睡眠時間不足は明らかだ。

妹のディアンさんはまだ10歳で小学校5年生だった。学校から帰ると店の現金出納係になった。客が金を払うときに小さい子供が来るので、驚く客が多かったそうだ。

店は最初小さい規模で始めた。屋号など何もなしだ。メニューはバツミアヤムとバソとパンシッ。とは言ってもテーブルを5卓置いたから、収容人員20人でまあまあの規模だったと言えるだろう。ところがこのワルンは評判が良かった。客がひっきりなしにやって来て順番を待つようなありさまになったから、2年後には11卓に増やした。100食用意した商品は毎日売り切れた。日によっては、夕食時間前の夕方に売り切れてしまうことも起こった。

1968年にガジャマダ通りの路幅格調工事が始まり、道路沿いの建物は11メートル後方に引っ込まなければならなくなった。結局チャイ・シウ氏は建物を建て直して三階建てにし、一階と二階をバツミ食堂にした。

その工事の間、一年間ガジャマダ通りの店は閉店し、西ジャカルタ市クジャヤアン通りに店を借りて営業を続けた。ガジャマダ通りに戻ってから二年後、遠方に住む客から支店を開くよう求める声が強まり、1971年に南ジャカルタ市ブロッケムのムラワイ通りに初の支店を開いた。

その後、ガジャマダ通り77番地の店も手狭になったことから、店は同じ通りの92番地に移って規模を大きくした。更に1986年にはタムリン通りに支店を開き、またポンドッキンダモール Mal Pondok Indah に出店するなど、発展を続けた。[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(4)」(2022年07月14日)

そのころ、多くのレストランがフランチャイズ方式に移行してあちこちに看板を出すようになったのに反して、バツミガジャマダは支店制を維持していた。しかし90年代に入ってこの老舗もフランチャイズ制を開始し、今では全国のあちらこちらにバツミGMの看板を見ることができる。

わたしは1972年にガジャマダ通り77番地で世間に好評のバツミアヤムを食べている。インドネシア新参者のわたしを親しくなったインドネシア人がコタに誘ってくれて、昼食にバツミを食べ、そのあとコタの中のちまちました住宅地区をかれが案内してくれた。案内してくれた一帯はどの家にもミシンがあって若いお針子や縫い子の娘たちがいた。かれが言うには、娘たちはみんな春をひさぐ商売を副業にしている、昼でも夜でも金を払って好きなところに連れ出せるということだった。前世紀のヨーロッパで当たり前のように行われていたことが時代を超えて今ジャカルタの自分の眼前にあるという思いに、わたしは圧倒されてしまった。バツミガジャマダにからむそんな記憶がわたしにはある。

昔のバツミガジャマダの店はどこへ行っても、店員が客を大事に扱ってくれるので評判が良かった。これはフランチャイズ制を始める前の話だ。きっと今でも、支店ではそうだろう。わたしの知り合いの日本人のひとりもその点を高く評価していて、こんな店がインドネシアにあるのは奇跡的だという言葉を決して洩らしていた。経営者の従業員教育がインドネシアスタンダードをはるかに凌駕していたにちがいない。つまりインドネシアで奇跡的なサービスをインドネシア人も行えることがそこに証明されていたことをそれは意味している。なにごと「インドネシア人

バツミー

は・・・」「インドネシア人は・・・」というラベル思考が真理に近付けないことをわれわれは悟るべきだろう。



やはりおいしいバツミーを食べさせてくれる Depot 3.6.9.はその屋号が示す通り、スラバヤが本拠だった。この店も1958年にスラバヤのンボンマラン通りでワルンを開いた。事業主はクパン出身華人のチャン・パツヤウ氏で、かれは元々スラバヤで学校教師をしていた。ところが1950年代の政治経済状況悪化の中で学校が閉鎖されて、かれは職を失った。良くない時代に何かをして食っていかなければならないひとは、食べ物商売に走るのが常道だったようだ。チャン氏の奥さんは小籠包作りが得意だったので、小籠包ワルンを開業した。その後チャン氏はパサルでバツミー作り料理人と知り合い、ワルンの内容が変化した。屋号の3. 6. 9. は中国の菓子メーカーの商号から取ったそうだ。

商売がうまく進むようになってから、ジャカルタに支店が設けられた。西ジャカルタ市マンガブサールに開いた支店も評判がよく、ジャカルタ在住日本人の間でも麺のおいしい店のリストの中にその名が上がっていた。

ジャカルタには生麺生産者が作った組合があり、2003年のデータでは70人ほどがその会員になっている。会員になっていない生産者も50人くらいいるそうだ。かれらは製品を流通販売ネットワークを通して市場に流す一方、製品を調理して消費者に直接販売するためにミーの作り売り屋台販売者をも育成している。

グローバツを押して巡回販売したり、定位置にグローバツを据えて客が来るのを待つ、トゥカンミーと呼ばれるひとびとだ。生産者の規模はそれぞれ違って、擁しているトゥカンミーは少なくとも40人、最大は4百人と言われている。





生産者はグローバツと調理器具や食器を用意し、中にはトウカンのための宿舍まで用意している生産者もいる。その辺りの様子はトウカンベチャを雇って自分の資産であるベチャを運用させるジュラガンとよく似ている。更にその麺生産者組合はトウカンミーたちを麺生産者に育てるためのプログラムまで行っている。目標は5年間でトウカンミーを麺生産者に育て上げるのだそうだ。[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(5)」(2022年07月15日)

もっと大規模な全国規模の組合もある。生麺とバソの生産者466人および作り売り販売者2万9千人を糾合するトゥンガルラサだ。ジャボデタベツ地区で活動している会員は生産者100人、販売者5千人にのぼる。

生産者の多くは自分も作り売りワルンを開いたり、トウカンミーを擁してその面倒を見ながら製品を販売させているところも少なくない。そうでなくても、作り売り販売者はたいていが生産者の大切なお客様になっている。パサルで売られている品物の仕入れ値で買えるのだから、生産者から買うのは当たり前の経済原則だ。最低規模の商売をするトウカンミーはたいてい、一日に麺2キロ、24食分を商っているという話だ。

グローバツで商売するトウカンミーの売物はたいていが mi ayam、mi bakso、mi pangsit だった。パンシツは福建語の扁食 piansit に由来している。マンダリンでピエンシと発音される扁食はインドネシア語のパンシツになったのである。インドネシアでパンシツはワンタンを指している。

ジャカルタだけで何千人もいるグローバツ屋台のトウカンミーたちが作るミアヤムは標準的に



次のようなものを素材にしている。小麦粉の黄色麺、鶏肉、ニンニク、白菜、ネギ葉、醤油、食用油、ニワトリブイヨン。鶏肉はしばしばキノコと一緒に調理されてトッピングになる。他のトッピングは白菜・ネギ葉、時には冬菜が加わることもある。そしてバワンゴレンが最後に振りかけられる。

ミバツの場合はアヤムの代わりに肉や魚団子のバツ、ミパンシツは揚げワンタンか茹でワンタンがアヤムの代わりに載ったり、追加されたりする。つまりトッピングのバリエーションがミアヤム・ミバツ・ミパンシツというメニューを生んでいるということだ。

麺生産者に抱えられたトゥカンミーはラッキーだろう。しかしそんな幸運にめぐり合わないまま、トゥカンミーになるひとも山のようにいるのだ。

グロバツは出来合いを買うこともできるが、最低限の資本で事業を始めたいひとびとはたいてい自分で作る。板を買ってきて大工仕事をし、作った屋台に車軸と車輪をはめる。鍋・コンロ・食器類も買わなければならない。2001年の話だが、それら一式を用意するのに百万ルピア超の資金が必要であり、そして回転する商品の仕込みには一日5万ルピア超のコストがかかった。

それだけの元手資金すら用意できないひとはパートナーを探して一台のグロバツを共有し、使用時間を二分してその時間に自分の商売を行った。住宅地での巡回販売が困難さを増して来た時代のことであり、かれらはたいてい金を払って土地を占有し、客が来るのを待った。パサル敷地内の片隅のような合法的な場所では地代もべらぼうなものでなかったが、歩道などの公共空間は行政役人ややくざ者が関与するためにべらぼうなものになる傾向があった。クバヨランラマ市場では2X3メートルの地代がひと月10万ルピアだったそうだ。

南ジャカルタ市ルバップルスの公共事業省社宅街の一角にミアヤムのグロバツを据えて商売しているダルトさんは、その稼業を始めてほぼ半世紀になる。これは2005年の物語だ。

かれがトゥカンミアヤムになったのは1956年で、最初はジャティヌガラのカンプムラユをショバにして18年間続け、その後東ジャカルタのクレンデルの積層住宅地に移った。1983年に居所を変えたためにルバップルスで巡回販売を始め、最終的に公共事業省住宅街に腰をすえることになった。[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(6)」(2022年07月18日)

2000年から息子のワンディさんが仕事を手伝うようになり、2003年にダルトさんは場所を借りて小規模ワルンを構えた。長い歳月を超えて働き続けたグロバツがワルンの表に置かれていまだに使われている。客から見える場所でミアヤムを作るのは、良いデモンストレーションになるとダルトさんは述べている。オープンキッチンなどという概念がレストラン界に流行するはるか以前からグロバツ屋台はそれを実演していたということが言えそうだ。

普通のミアヤムは一人前4千5百ルピア、バツを付けてミバソアヤムにすれば一人前5千5百ルピア。このワルンでは麺とスープが別々に供される。だからミバソアヤムにするとバツがスープの中に入って出て来るとい違いになっている。麺のほうは丼の中に茹でた麺とブンブと具のトッピングが入っているだけで汁気はない。それがインドネシアでのミアヤムの一般的な作法なのだ。

ワンディさんは毎朝午前3時にパサルへ買い物に行き、麺を17キロ、アヤムを13羽、そして野菜や調味料を必要に応じて買ってくる。麺は1キロで11人前取れる。土日は麺の仕入れが20キロに増えるそうだ。毎日午前10時半に開店し、たいてい夕方16時ごろには売り切れ閉店になるとダルトさんは語った。

そのダルトさんのワルンで行われているような、麺とブンブと肉野菜が汁無しで丼に置かれ、ブイヨンスープは別の椀に入れて供されるスタイルが、インドネシアのミーアヤムの常識になっている。ただし、グロバツ屋台は食器数の関係でひとつの丼に入れている所のほうが多いのではないかとわたしは私見している。

普通、汁麺は厨房で麺を入れた丼に汁をかけ、それが客のテーブルに運ばれるのだが、インドネシアのミーアヤムはわざわざ汁と茹でた麺が別々になって出て来る。そのため、たいていの客は汁を麺の丼にぶっかけて食べるという手数を余儀なくされる。

ところがインドネシアのバツミワルンで他の客の食べ方を見ていると、汁をかけないで麺と具だけを食べ、時々スプーンで汁を口に運ぶひとがいることに気が付く。これはいったいどういうことなのかと疑問を抱いた方はいらっしゃらないだろうか？実は、麺そのものを味わうための作法がそのスタイルなのだそうだ。

だからそういう食べ方をさせるために、ミーアヤムは麺と汁が分離されて別の容器で出て来ているのである。それを斟酌せずに汁を麺にぶっかけて食べるのを通人は邪道だと思って見ているかもしれない。しかし食べ方の作法には他のバリエーションもあって、中には麺を汁に浸けて食べる、いわゆるつけ麺スタイルで食べているひとも時おり見られるのである。

バツミの汁無し麺として食べる作法は、サービング方式からもそれが明らかなように思われる。まず丼に油・醤油・ニンニクなどのブンブを入れておき、そこに茹でた麺を入れて具を添える。スープはそこに入れなくて別茶碗に入れて出される。客はまず丼の中身をかき混ぜるのである。麺にブンブと油がからみ、更に具と麺が混じり合う。客はそれを食べるのだ。ブイヨンスープはときどき水分補給のために口に入れる。だから麺とスープが別物として扱われているのである。

この方式は中国で行われているものがヌサンタラのミアヤムに撮りこまれたのだというイ\_\_ア語の論説があったものの、詳細説明がなかったためにわたしは首をかしげた。中国の鶏肉面の食べ方は本当に麺と汁が分離されているのだろうか？

調査の結果見つかったのは中国の撈面だった。マンダリンで lao mian、広東語で lou min と読まれるこの麺は英語で lo mein 日本語ではローメンと呼ばれている。撈面は茹でた麺に油とブンブをからませ、肉野菜の具を添えて供される。スープが添えられるときは別椀に入れて出される。ミアヤムとまったく同じだ。一方、インドネシアの中華食堂のメニューにある lomie は普通、丼に汁と麺が一緒に入った姿で客の前に置かれる。インドネシアのローミーは撈面と別物だったのだろうか？[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(7)」(2022年07月19日)

インドネシアのミアヤムは最初ヌサンタラで華人が始め、それを教わりまた模倣してプリブミが作るようになったのだろう。華人は最初、バツ・アヤム・海鮮などを具に使う撈面を作ったのではあるまいか。プリブミはそれをアヤム専用にしたものの、サービングの作法は撈面のものが維持された結果、現在のミアヤムができあがったのかもしれない。

華人系プラナカンでバツミの奥義を究めた人物はその秘法をコンパス紙にこう語った。

1. まず麺を味わうこと。

バツミは麺が主体になっているのだが、具の味の方が濃い。スープも味付けされたブイヨンになっていて、その味覚の方が麺そのものよりも強い。それらを一緒に口の中に入れてしまえば、麺の味やテクスチャはまったく感じられなくなる。麺はその製造者が腕によりをかけて美味

しいものを作ったというのに、消費者がそれを味わうことをしないで腹に入れているのは宝の持ち腐れと言えるだろう。麺の愛好家はまず茹で上がった麺の風味を味わうことから始めるべきだ。

## 2. ブイヨンスープをぶっかけないこと

ブイヨンスープも味が強いから、先に麺そのものを味わったら、次は具を味わうべきだ。スープは塩気が強いのが普通であり、塩味で口中が「汚染」されてしまえば、調理された具そのものの美味しさも分りにくくなる。スープをぶっかけてしまえば、口と舌は鈍感になり、もっとたくさん味わえるはずの味覚を狭めることになる。

## 3. 丼の麺を均等にかき混ぜること

丼の底には油・醤油・ニンニクなどのブンブが入っている。それを茹でた麺に均等にかき混ぜるべきだ。調理人が既に一度からませているかもしれないが、しっかりと麺全部に行き渡るようにもう一度かき混ぜるのが良い。

## 4. 追加味を加えるのは後回し

たいていのひとは味に自分の好みを持っていて、サンバル・トマトソース・ケチャップマニスなどを丼に足しこもうとする。それらの強力な追加味は厨房で用意されたバツミの本来の味を打ち負かしてしまう。それをしてはいけないというのでなく、それをする前に本来の味を一旦味わった上ですべきではないか。まず素の麺を味わい、ブンブをからめた麺を味わう。そして具を味わい、ブイヨンスープを味わう。追加味は最終ステップになる。

で、そうやって一度全部を味わってみたあと、ブイヨンスープをぶっかけて良いのかどうかについてのバツミ道の達人のコメントが記事には書かれていなかった。きっとそれは個人の自由なのだろう。スープに浸さないで麺を味わうのが良ければそれもできるし、スープに浸した麺としてそれを食べたければそれも可能だ。

このミアヤムのサービング方式は実に、食べる人間の好きなようにさまざまな食べ方ができる機会を提供するものであったのだ。汁麺を食べたい人間に手間を掛けさせることが主旨ではなかったのである。この廉価な一杯のミアヤムにそこまで細やかな配慮がなされていたのが間違いないのであれば、そこに見られる、人間というものに対する洞察の深さにわれわれは感嘆の思いを禁じ得ないのではないだろうか。

今年になって、そのインドネシアミアヤム式作法で即席麺を食べている若者の話題がソーシャルメディアに登場した。ビデオに登場したのは、麺だけが載っている皿とスープだけがに入った丼をパソコンデスクに置いて食べている光景だ。どうやら麺だけが一度茹でられて皿に置かれ、茹で後の鍋にブンブを入れて丼に取ったように見える。その皿の麺にはミアヤムのようにブンブがからめられているのだろうか？

もしもその即席麺に粉末ブンブと別袋で油と醤油等の混ぜられたサチェットが付属していれば可能だろうが、麺に対して量が少なすぎるのが懸念される。粉末ブンブを茹でた麺にからめれば量の問題は解消されるにせよ、同じ味のスープを別の丼に作る意味合いがなくなるのではあるまいか。ともあれ、一度試みしてみるのも面白そうだ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(8)」(2022年07月20日)

インドネシア共和国の国民食のひとつになった即席麺の食べ方に関して、国民からさまざまな提案がなされている。麺の茹で方にステーキのようなレア-ミディアム-ウエルダンといったバリエーションを持たせ、それぞれの食感の違いを楽しみながら食べることもそのひとつ。それとはまた別のスタイルとして、即席麺にネスレのココランチを振りかけたり、あるいはアイスクリームをトッピングにして食べるようなことも行われているそうだ。食の世界のクリエイションは実

に心弾ませるものであるにちがいない。

ヌサントラにはさまざまなバツミがある。郷土色を持つものもあれば、小麦粉でない地元素材で作った麺に郷土色の印象をからめているものもある。

ミージャワと言うひとの方が多くなってきた bakmi Jawa は甘味が強いから、ジャワ人でない場合は好き嫌いが分かれるようだ。茹で麺が主流になっているが、ミーゴレンもちろんある。バツミジャワの茹で麺はジャワ語で bakmi godhog と言う。

インドネシア語ではしばしば、茹で麺 mi rebus と汁麺 mi kuah が同義語で用いられることがある。茹で麺とは基本的に、茹でたままで油炒めされていない麺を指しており、多量の汁を入れるもの、少量の汁を入れるもの、汁を入れないものの三種類に別れる。

一方の汁麺はインドネシア語ウィキでスープに麺が入ったものと定義付けられている。その感覚はかつてわたしがKLM機内で体験した、夜食のカップ麺をオランダ人スッチーがスープと呼んでいたものに瓜二つだ。それが公認されているかどうかは別にして、インドネシア語も日本語も汁麺とは茹でた?と多量の汁の組合せを指し、少量の汁あるいは汁無しは汁麺と呼ばない方が妥当なように感じられるので、茹で麺という言葉为非スープ感覚のものという意味で使うことにする。

バツミジャワに使われる麺は mie lidi と呼ばれるヤシの葉脈のような麺、卵?、福建麺と呼ばれる黄色い太麺などであり、すべて小麦粉麺である。たいてい、少量のビーフンが加えられる。麺には赤白バワン・ククイ・コショウなどが使われたブンブが絡められ、具は野菜と卵やアヤムカンポン肉をむしったものが載る。バツミゴドツの場合は濃い汁が麺の下半分を埋めるくらい入る。

バツミゴドツの変種と言える bakmi nyemek というものもある。nyemek はジャワ人ですらニュ



ムツ・ニューメツ・ニエメツの三種類で発音しているくらいで、きっと「正解はこの世にひとつしかない」論者を戸惑わせることだろう。とりあえずニュームツと表記しておこう。

ニュームツはウエットでもなくドライでもない状態を意味し、食べ物や土壌などを形容するのに使われる。バツミのニュームツな状態と言え、ミアヤムで汁無し状態の茹で麺がブンブや具と一緒に丼に入っているあの状態を指している。つまりバツミゴドツに濃い汁を入れないものがバツミニュームツということになるのだろう。

バツミジャワ食堂では、バツミゴドツにしろバツミゴレンにしろバツミニュームツにしろ、追加の具をオプションで頼むことができる。用意されているのは、アヤムカンプンの腿肉・頭・尾骨・キンカン・砂囊など、あるいはバチュムにしたタフ・テンペ、ウズラ卵の串刺し、ジャンボサイズのンピンなどだ。

それら三種のバツミは、まず麺に熱湯をかけるか、あるいは熱湯の中で湯がかれる。そのあと、ゴレンにするかどうかで手順が分かれる。ゴドツとニュームツはどちらもチキンブイヨンをかけて煮込むので、単に水分の量が違うだけということになるのかもしれない。

[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(9)」(2022年07月21日)

中央ジャカルタ市プジョンポガンラヤ通りにあるジャワ食堂の老舗のひとつブメンジャヤの創業者であるモハンマツ・アンワル・サヌシさんは中部ジャワ州ケブメン Kebumen から上京して1950年ごろにバツミジャワ商売を始めた。かれがバツミやナシゴレンに使うブンブは赤白パワン・ククイ・トマトなどからなる特別レシピで、作るのに4~5時間かかるそうだ。

当時のプジョンポガンー帯は閑散としたカンブンであり、現在のように家屋が建て込んだ地域になっていなかった。最初、かれはピ克蘭方式<sup>1</sup>で近辺のカンブンを回った。そのうちに、家を建てて食堂にした。ところがその家から火を出してしまったのだ。行政は失火の罰として、その食堂を再建することを禁止した。その結果、かれは現在の店があるプジョンポガン通りに新しい食堂を開かざるを得なくなった。幸いなことに、そこに移って以来失火の事故は一度も起こっていないようだ。

現在の店はサヌシさんの娘が経営している。一日に麺やナシゴレンの売上が3百食になるという。やってくる客のほとんどがジャワ人で、かれらは出稼ぎ先のジャカルタで故郷をしのぶためにバツミジャワを食べに来るのだそうだ。故郷の味が望郷の想いを癒すのだろう。だからこの食堂はモダンな内装にしないでジャワの田舎にあるような様子にしてあり、また料理も粘土の炉と木炭の燃料で行われている。

故郷の味を求めて、ジャカルタで出世したひとびとから底辺で暮らしを営んでいるひとびとまで幅広い上京者がこの店を日々訪れていると店主は述べている。

ヨグヤカルタ州バントウル県で、小麦粉でなくタピオカ粉を素材にした麺が生産されている。mi letheke と呼ばれるこのタピオカ<sup>2</sup>はある一家が考案して作り始めたものであり、手間のかかる製法と多数の人力が必要だったため、生産者は数少なかったようだ。今はさまざまなブランドが市場に流れているから、生産者が増えたのではあるまいか。

ミーレテツを作っているその元祖工場では、実際にはタピオカ粉と gaplek が原料になっている。ガプレツとはキャッサバの塊茎を乾燥させたものの名称で、それがタピオカ粉の元になる。要するに、タピオカ粉とその前段階のものがミーレテツに使われているということなのだろう。工場主の話によれば、10.5トンのタピオカ粉と20トンのガプレツで10トンのミーレテツが生

---

<sup>1</sup> 担ぐ屋台

産されている。タピオカ粉はバンジャルヌガラで作られるものが一番よいそうだ。ガプレツは地元産のものを仕入れている。

レテツというジャワ語は「汚い」「濁った」という意味であり、製品である麺の色が小麦粉麺のような白色や黄色などはっきりした色になっておらず、灰色がかったり茶色が混じっているような薄汚れた感じの色をしていたことからそう命名されたという話だ。

オランダ植民地時代の末期、アラブから移住して来た青年と中国から移住して来た娘がバントウル県スランダカン郡で知り合った。その当時スランダカンはプチナン(華人居住区)だったのだ。ふたりは結婚して所帯を持った。

ほどなく日本軍政が始まり、新客華人の国外追放の網がヨグヤカルタまで伸びて来た。アラブ人と結婚した新客華人娘はその網の目から逃れることができたようだ。だが生活は逼迫していた。アラブ人の妻になった華人娘はバツミを作って食を稼いでいたが、そのうちに小麦粉が手に入らなくなり、米とトウモロコシの粉を混ぜて麺を作るようになる。地元住民の誰もがそのようにしていた。しかしかの女は素材の幅を広げようとして、タピオカ粉を試した。そして一家のだれもが驚いた。「こりゃ美味しい。」

バントウル県では昔からキャッサバの栽培が他地方よりも普及していた。ただ、キャッサバをたくさん育てようという意欲はなく、空き地に植えて育つのを放置しているだけだったのが実態だ。かれらの意欲は他のジャワ人と同様、米の栽培に向けられていた。米こそが生命の源なのであり、キャッサバはずっと格下のイモなのだから。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(10)」(2022年07月22日)

バントウル県スランダカン郡トリムルティ村ブンド部落にある工場で、毎日ミーレテツが生産されている。工場主のヤシル・フェリ・イスマトロドさんはミーレテツ考案者の孫に当たる。アラブ人と華人の夫婦はかれの祖父母なのだ。

1940年代から稼働を開始したその工場は1982年に稼働を止めた。経済状態が悪化したために工場を回転させるための資金が足りなくなったのである。その工場で働いてきた大勢の人間が転職を余儀なくされた。だが既に若くない元従業員たちの働ける場は狭く、しかも継続性がない。たいていが、近くの川の石や砂利を掘る仕事をしたそうだ。

昔自分の家で働いていた年寄りたちが生活に難渋している姿を目の当たりにして、ヤシルさんは一念発起して2002年に工場を再開させた。工場が稼働を止めたときにかれはまだ7歳だったとはいえ、家業がタピオカ麺作りだったことをかれは肌で知っていた。成人したかれは、あるときひとりの医師と知り合い、タピオカの栄養分がたいへん豊富であることを聞かされた。そのころからかれは既に工場再開を考えていたようだ。

栄養豊富なタピオカ麺は地元の素材を使って作ることができる。工場を再開すれば、元従業員たちに職場を用意してやることができ、それ以外にもジャワ島の地元素材であるタピオカの消費が増加して地元経済に役立つだろう。おまけに、それによって全量が輸入されている小麦粉の消費増を少しでも軽減させることができれば国家経済への貢献にもなる。ヤシルさんはこの一石三鳥の壮挙に熱意を燃やした。

工場と呼ぶよりは作業場という雰囲気のある大きな建物では昔ながらの道具と装置を使ってタピオカ麺が作られている。ヤシルさんがその工程を機械化しないのは、働いているおよそ40人の作業者の雇用を優先しているからだ。モダン化すれば人間の作業が減る。昔からここで働いてきた作業者たちは既に一度職を失ったではないか。かれは同じ事態を自分の意志で繰

り返すことに大きい抵抗を感じているにちがいない。

作業場の一画に低い巨大な円筒形の臼が置かれ、その上でシリンダー状の大きな石が一つの牛に引かれて臼の中を転がっている。麺のドウをこねているのだ。数人の男たちが長柄の木製スコップでこね具合を調節する。

こね上がったドウは蒸し炉に入れられ、出されてからまたこねられて含有水分の適正化が行われる。次にプレス工程を通過してから、最後に細長い麺に成形される。プレス工程は昔から4.5メートルの巨木を使って行われていた。だが巨木を扱うために何人もの若い男の力が必要だ。一方、作業者の高齢化のためにこの作業の大変さが年々深刻になって来た。年寄りにこんな作業をさせるのはかわいそうだと考えた工場主は2007年にプレス機械を購入して、そこだけ機械化を行った。

包装される前に行われる最終行程は乾燥で、一度オープンで乾燥させ、そのあと天日乾燥させる。この天日乾燥が曲者なのだ。言うまでもなく天候の影響を強く受けるから、乾季と雨季で生産量が大きく違ってくるのである。しかし工場主は創業以来の伝統的生産方式を頑なに続けている。

ひと月の生産量は10トンに達する。かれはSBY大統領の時代に毎月50キロのミーレテツを農業省に送った。祖国の素材で作られた麺をぜひ知ってもらいたい。政府中枢のひとびとにぜひ祖国の味を味わってもらいたい。それがひとりの国民としてのかれの願いだった。SBY大統領はミーレテツを美味しいと評価してそのファンになった。

ひと月10トンの生産量は需要を満たしきれない。注文量が生産量を超えているのだ。機械化すればその差を縮めるのは容易だろう。だがかれの事業の目的は少し異なっている。

同じように、需給関係が商品価格を決める経済原則もかれのものではない。この経済原則はインドネシアでさまざまな商品の価格変動を引き起こしてきたし、歴代の政府もこの現象の

対策をやっきになって講じてきた。しかしかれは誰でも買って食べられる価格帯を維持し続けているのだ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(11)」(2022年07月25日)

同じバントウル県内のイモギリで、ミーレテツを使ってバツミジャワを作り売りしているワルンがある。イモギリ市場の向かいにあるスマルディオノさんのワルンでは、ミーレテツゴドツ、ミーレテツゴレン、そしてミーゴレンとナシゴレンを混ぜ合わせた Magelangan と呼ばれるメニューが作られている。マグラガンと呼ばれているのは、マグランの住民がその食べ方を好んだためだと言われている。

常連客からカンスムと呼ばれている店主はニンニク・ククイ・塩コショウを油で炒めてブンブを作る。先に湯がいてあったミーレテツとブンブをからませ、アヒルの卵とアヤムカンプンのむしり肉を加え、アヤムカンプンの鶏肉ブイヨンで作った濃い汁を加えた上に、ネギ葉・トマト・キャベツ・ニンジンを載せると、バミドゴツが出来上がる。

調理はヤシ殻の炭を燃料にする木炭コンロが使われる。バツミジャワは数皿分をまとめて作ることを決してせず、必ず一回に一人前を作るから、客が立て込むと待ち時間が長くなる。肉厚の鍋は店じまいするまで洗わないで、毎回調理に入る前に熱湯をかけてすすぐだけだ。

カンスムの一日の仕込みはミーレテツ4キロ、アヒルの卵100個、ニワトリ2羽などで、それで百食超をこしらえる。2014年の価格は一食1万ルピアだった。今でもほとんど変わっていないだろう。

ミーレテツはバントウル県スランダカンで作られたものが使われている。雨季になると生産量が減るために品不足が起こる。カンスムはその辺りのことを十分に心得ていて、雨季前に仕入れ量を増やす。ミーレテツは保存状態が良ければ3カ月以上日持ちするのだ。バントウル県

一円でミーレテツはよく知られている。パサル内でもあちこちの売場で売られているし、作り売り販売もイモギリ市場周辺だけで十人くらいが行っている。

カンスムは祖父が始めたワルンを受け継いだ。祖父はミーレテツを使うワルンバツミジャワの先駆者のひとりだったそうだ。そのワルンはカンスムの父が受け継ぎ、そして今三代目の経営になっている。カンスムは小学校以来、弟と一緒に父親のワルンの手伝いをし、37歳になってやっと調理することが許された。

このワルンは翌朝の夜明け前まで営業している。深夜からはカンスムの弟が交替するのだそうだ。カンスムのワルンは常連客がたくさんやってくる。イモギリ近辺の住民はたいてい持ち帰りをするが、ヨグヤから来てその場で食べるひともいる。このワルンには6人掛けの長テーブルがひとつあるだけだから、順番待ちの客があふれることも少なくない。立っている客が増えたと、カンスムはゴザを広げてかれらを座らせる。

ヨグヤカルタからイモギリへの道程は広大な水田地帯を通過する。夜にはそこに蛍火の塊があちこちにできて、通行人のノスタルジーをかきたててくれる。

比較的ファナティックなムスリム種族が多いと見られているスマトラ島でも、どの土地へ行こうが麺料理がある。つまりそれだけ華人がどの土地にも入り込んだということだろう。アチェ特別州の州都バンダアチェにすらプチナンが存在するのである。

アチェの麺料理については拙作「アチェ料理」:

<http://omdoyok.web.fc2.com/Kawan/Kawan-NishiShourou/Kawan->

58MakananSumatera.pdf

をご参照ください。

パダン人も伝統的に麺料理を作ってきた。茹で麺 mie rebus と焼きそば mie goreng である。パヤクンプの伝統料理とされているミールブスは酢とルンダンのむしり肉が混ぜられて独特の風味を醸し出している。茹で麺には赤い色の汁がわずかばかり入る。赤色は言うまでもなくトウガラシのせいだ。麺は卵麺が使われ、牛の骨髓から取ったブイオンはたっぷりコクが効いている。作り方はこうだ。[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(12)」(2022年07月26日)

麺を沸騰している鍋で2〜3分茹で、取り出して水気を落とす。別の鍋に油を置き、ニンニクとトウガラシを香りが立つまで炒める。そこにキャベツのみじん切り・ネギ葉・牛のブイオンの素・醤油・甘醤油・酢を加える。

更に牛のブイオンの汁を加え、溶き卵を入れて均等にかき混ぜてから麺を入れて混ぜ、十分に熱が通ったら取り出して皿に盛り、目玉焼きとルンダンをもむしたものを載せて供する。牛のブイオンの汁はたくさん入れないほうが良いだろう。



ムラユ人の麺も魚が使われる独特のものだ。アナンバス群島の郷土料理である mi Tarempa はスマが使われる。タルンパは南シナ海に浮かぶアナンバス群島の首府になっている町だ。その町の郷土料理とされているミータルンパは辣くて、そして魚の味覚が濃い。地元では、漁されるスマに不足の起こったことがないそうだ。



ミータルンパの麺は黄色く平たい自家製の麺だ。麺自体にスマの旨味とトウガラシの辣味が混ぜ込まれているので、独特の味覚を感じることになる。その麺がたっぷりトウガラシを含んだブンブで料理されるために、ミータルンパはともかく辛い。辣味に弱い客は辣さを減らした麺にしてもらえばよい。そこに乾いたスマの身の細切れあるいはむしり肉と生のモヤシが載せられて、上からバワンゴレンとネギ葉もしくはセロリ葉の細切れが振りかけられる。

本場のミータルンパは甘醤油を使わないが、バタムなどへ進出した店は甘醤油を使うところもある。進出先に住んでいる客たちの中にジャワ人が多ければ、自然とそんな方向に向かうことになるだろう。バタムなどではワルンの他にコピティアムでも売られているので、だれでも容易に口にすることができそうだ。

ミータルンパは基本がミーゴレンだが、バリエーションとしてのミールブスも常にある。ただしミールブスも文字通り、炒めない茹でた麺を意味していて、汁麺と呼ばれる雰囲気ではない。ヌサンタラの麺料理というのは、どうやら汁麺はあまりなくて、上で見たミーアヤムのように麺を味わう食べ方が基本コンセプトになっているように思われる。

アナンバス群島では、豊富に獲れるスマの魚肉を使う料理が地元がたくさんある。lempa, nasi gadang, luti gedang, ngo hiang ikan などだ。料理とはいっても軽食の印象が強い食べ物である。それらはたいてい食堂のテーブルに置かれていて、注文した料理が運ばれてくるまでのアピタイザーによく使われる。あるいは一般家庭で、朝食をそれで済ませるところもあるそうだ。ミータルンパは昼食や夕食に適している。

タルンパは他地方で lempur と呼ばれているものであり、スマ魚肉のそぼろが中に詰まっている。ルンプルはヌサンタラのどこにでも見ることができる。片手に載るくらいのサイズに長細く成形したモチ米飯で塩味の具を包んだものであり、その全体がバナナ葉で包まれている。どこでもおやつとして扱われている。

ナシガダンにはスマ魚肉を使ったおかずと少量の飯がバナナ葉に包まれたものだ。ヨグヤカ

ルタでナシクチンと呼ばれるものと似通っている。ルティグダンルティグダンは揚げパンであり、中にスマ魚肉を使った具が入っている。

〜ゴーヒアンゴーヒアンは5種のスパイスの混ぜ合わせを意味する五香の福建語読みだ。五香を使って祖国で料理していた華人はヌサンタラヌサンタラに来て地元の素材で似たようなものを作り、それを同じ五香という名称で呼んだから、中国の五香とインドネシアの五香は中身の一部が違っている。ただ効果はよく似ているから、そう気にしないでもよいように楽天家のわたしは思うのである。

[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(13)」(2022年07月27日)



Ngohiong

その〜ゴーヒアンゴーヒアンがインドネシアで五香を使った食べ物の名称になった。肉とエビのミンチミンチに五香粉とニンニク・赤パワン・ゴマ油・ショウガ搾り汁・塩砂糖などを混ぜ、春巻きのように細長くして豆腐皮で包んで揚げたものがインドネシアで〜ゴーヒアンと呼ばれている食べ物なのである。肉

の部分部分を華人は豚肉豚肉にしていたが、プリブミプリブミはそれを鶏肉鶏肉に変えた。ところがアナンバスアナンバスでは、更にそこがスマ魚肉スマ魚肉になったということらしい。魚肉魚肉はブンブブンブと一緒にアレンヤシアレンヤシから作ったサゴサゴと合わせて練られ、豆腐皮豆腐皮に包まれて揚げられる。

ただしどの食品食品であっても、スマ魚肉スマ魚肉の具具はいずれも辛い。どうやら海で生きる民は格別の辣味辣味を好むように思われる。スラウェシ島スラウェシ島のマンダル人マンダル人もそんな傾向傾向を持っていた。小舟小舟の上で数日間暮らす漁師たち漁師たちにとって、血行血行を良くする食べ物食べ物は必需品必需品であるにちがいないだろう。

アナンバス群島のような南シナ海のだ真ん中に位置する群島にミーや~ゴ~ヒアンのような中華由来の料理が郷土料理として鎮座していることに疑問を感じた方はいらっしゃるだろうか？

この絶海の真ん中に浮かぶ島々は遠い昔から帆船航海が生んだ航路の中継地になっていた。中国やフィリピンの船がマラッカやジャワに向かうとき、あるいはインドやペルシャの船がセレベス海を抜けてマルクのスパイス諸島に向かうとき、アナンバスはその寄港地になった。VOCは18世紀に灯台をそこに設けている。

商船の寄港はその港の経済を活発化させる。必然的に華人もそこに吸い寄せられて来た。1896年に書かれた文献によれば、その島々の住民はマジョリティがムラユ人であり、華人もかなりいると述べられている。華人は商業や飲食店を営業する者が主で、ムラユ人は漁業とヤシの実採取が主な生業だった。

別の文献によれば、19世紀に大ナトウナ島にオランラウツ orang laut・ムラユ人・華人が1千人住み、漁業とヤシの実をなりわいにしていた。アナンバス群島は4千人、他の無数にある島々は1千4百人の住民人口だった。

経済活動は海での漁と船作り、ココナツヤシの実から作るコプラ、アレンヤシの幹から作るサゴ、そして少量の木材を建築資材としてシンガポールに売るといったことも行われていたようだ。貿易という場面ではほぼすべてにおいて華人が前面に立って取引を一手に握っていたそうだから、ムラユ人たちはあまり恩恵をこうむっていなかったにちがいない。



ミータルンパに似た麺がバンカブリトゥン島にもある。同じムラユ文化圏内なのだから、当然ということかもしれない。mi koba と名付けられたこの麺

は中部バンカ県コバの町が発祥と言われている。

アナンバス群島でスマが豊富だったように、バンカブリトゥンではサワラがたくさん獲れる。バンカブリトゥンの住民はサワラで同じようにした。特にかれらはサワラの身からブイオンを抽出することを昔から行って来たため、ミーコバの汁にそれが使われていてミーコバの風味を独特のものにしている。コクがあり、甘味と辣味が溶け合っているのだ。

麺にはコシがあり、柔らかく滑らかだ。麺は生産者が手作りしているものであり、工場の機械で作られたものではない。小麦粉・塩・ソーダ・卵が練られて麺になる。練って圧縮されたドウは手動の製麺機で麺条にされるという話だ。

サワラのブイオンを使った汁は旨味を感じさせてくれる。もちろん、魚臭さもない。このブイオン作りも昔ながらの伝統製法が使われている。まず市場で買ったサワラを洗ってから茹でる。茹で上がった魚から皮と骨を取り除く。残った魚肉を潰して滑らかにし、ブンブと一緒に炒める。そこに適量の水を加えて沸騰させると、サワラのブイオンができる。ブンブにはクローブ・ナツメグ・シナモン・コリアンダ・メース・アレン砂糖などが使われる。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(14)」(2022年07月28日)

その麺を茹でて汁をかけるだけでなく、味付けサワラの細かい切り身がそこに混ぜられているから、汁と麺だけという単調さは大いに軽減される。

中部バンカ県コバの町でこの麺を商っている食事ワルンがあった。そのころ、バンカブリトゥン島はまだ南スマトラ州に属していた。2000年末にバンカブリトゥンが州として分離したあと、

州の産業振興のために展覧会が頻繁に催された。そんな展覧会に出展するよう中部バンカ県がそのワルンを誘った。地元行政が推す地元の美味しい物ということだったのだろう。

ところが地元ではただミーと呼ばれているだけだったから、固有名称が必要になった。そうしなければ宣伝のしようがないのだ。そして中部バンカ県令がミーコバという名前を付けさせた。ミーコバは展覧会でかなりの人気を集めたそうだ。

2010年2月のある日、バンカブリトゥンの州都パンカルピナンを取材に訪れたコンパス紙記者は、地元の友人に誘われて朝食を食べにミーコバのワルンを訪れた。バライ通りにあるミーコバのワルンに着くと、午前8時だというのにたいそう混雑している。勤め人がそこに朝食を食べに来ていたのだ。しばらく待っていると席が空いたので、記者と友人は座った。

記者が店員にメニューを求め、どんな麺ができるのかと尋ねたが店員は当惑した顔を見せるばかりだ。友人が記者にささやいた。「ここはミーコバだけを売ってるんだ。メニューはそれ一種類だけ。何も言わずに座って待っていれば、自動的にミーコバが目の前に置かれるよ。」

ほどなく、何も注文しないのに店員がミーコバの皿を持って来てふたりの前に置いた。サワラの汁に浸っている茹で麺に生モヤシが載っていて、上にバワンゴレンとセロリ葉のみじん切りが振りかけられている。それに不足があれば茹で卵を追加できる。テーブルにはサンバル・醤油・ケチャップ・リモミカンなどが置かれていて、好みの味にすることもできる。一皿8千ルピア、茹で卵を追加すると1万ルピアというのがお値段だった。

このミーコバー本槍のワルンでは、一日に麺を30キロ消費する。1キロで15食分になるそうだから、毎日450食が売れているという計算になる。混みあう日ともなれば、そんな数では済まないだろう。

バンカブリトゥン島もムラユ文化と中華文化が共存している土地だ。古くからたくさんの客家

人がやってきて住んだ。そのプラナカンが住民人口のかなりの比率を占めている。一時期ジャカルタ都知事を務めたアホッ氏もブリトゥン華人プラナカンのひとりだ。

バンカブリトゥン島での錫採鉱のためにオランダ人が華人を移住させたという一面的な話が一般的に知られているのだが、実際にはまず18世紀に客家人がバンカ島の錫を採掘するために、自主的にやってきた。かれらは男だけでやってきたから、地元のムラユ娘を妻にしてプラナカン家庭を築いた。そのためにバンカ島の華人はムラユ文化と中華文化の混交が深い。一方、ブリトゥン島では1852年からオランダの錫鉱会社が客家人労働力を呼び寄せたため、たくさんの客家人がそれに応じた。かれらの多くは妻を同伴して来た。

だからバンカ島とブリトゥン島は同じ客家文化を持つ華人たちが華人コミュニティのマジョリティを占めているとは言うものの、両島の間で客家人プラナカンが持っている傾向には違いがあるのだそうだ。

ともあれ、華人移住者が集中的に住んだ、ヌサンタラに数少ない地域のひとつであるバンカブリトゥンでは、中華風の食べ物が社会全体に定着した。ムラユ＝中華文化の折衷形態になったのは当然な話だ。麺はその中のひとつだが、他にも pantiau, hok lopan, otak-otak などがある。[ 続く ]

### 「ヌサンタラの麺(15)」(2022年07月29日)



パンティアウは pantiau とも綴られる。これはジャワで言うところのクエティアウのようだ。米を素材にした平麺であり、漢字で𦵏(𦵏=米+反)条と書かれる。作る時には米粉とサゴ粉が混ぜられる。小麦粉を素材にしたものもあるが、それだと普通の小麦粉麺の

サイズ違いにしかならないのではあるまいか。

究極的なパンティアウの食べ方は、湯がいた麺の水気を切って一口サイズにまとめ、その上に魚とブンブで作ったおかずを載せて、それだけで食べる方法のように思われる。そこに少量の熱湯を注いでやれば汁気のある茹で麺になるだろうし、ひたひたまで湯を加えるのであれば、ブンブの量を考えなければなるまい。

ホッロパンは福佬口と書き、福建語読みだと *hoklaopan*、客家語読みでは *fuklaupan* と発音される。バンカ華人が1950年ごろにバンドンで始めた焼き菓子がそれで、今ではヌサンタラの各地で *kue terang bulan* とか *martabak manis* あるいは *martabak Bangka* や *kue Bandung* などという名称で呼ばれている。

これがトランブランと呼ばれるのは、焼き型が真ん丸であり、焼けたドウが黄色味を帯びているので満月になぞらえて名付けられたものと思われる。一方、マルタバツマニスと呼ばれるのには故事来歴がある。そもそもトランブランは小麦粉とベーキングソーダ、鶏卵・ココナツミルク・水・イーストを混ぜたドウがそのまま焼かれるものであり、*martabak telur* の肉・卵・ネギ葉の具が小麦粉の薄い皮に包まれている姿とは見かけが大違いなのだ。その両者を関係付けるものはわたしのかすんだ目にさえ、何も映らないのである。なのにどうしてそれらが同じマルタバツという名前と呼ばれるのか？

バンカ出身華人のシウ・キウセム氏が夫婦でホッロパンの作り売りを始めたころ、かれはバンドンのアルナルンに近い場所に屋台を置いた。たまたま隣の屋台がマルタバツウロルを作り売りしていて、それがよく流行っていた。両者は親しくなり、売物をもっと流行らせるためにお互いに協力し合うことを合意した。ホッロパンをマルタバツマニスと呼ぶようにし、それまでは単にマルタバツと呼んでいたものをマルタバツアシンと呼ぶようにしたのである。マルタバツを買いに来た客には「一緒にマルタバツマニスはどうですか？隣で売ってますよ。」と勧め、ホッロパンを買いに来た客には「へい、マルタバツマニスいっちょう。」とその名称をまず聞かせてお

き、できあがったら客に「マルタバッアシンもついでにいかがですか？隣で売ってますよ。」と勧めるのである。

この故事来歴に従って、今ではマルタバットの作り売り屋台もワルンもみんな、マルタバットウロールとマルタバットマニスと一緒に取り扱っている。

マルタバットウロールの面白い食べ方をミナンカバウ人が編み出した。普通に作られた卵と肉入りのマルタバットにソースをかけて食べるもので、martabak kubang と呼ばれている。クバンというのは地面にできた窪みに泥水がたまっている水たまりを指す言葉だ。そこで水牛や他の動物が身体を泥に浸している姿がよく見られる。それになぞらえて命名されたものかもしれない。

ソースは、甘醤油・醤油・酢・水を調合して作った液体の中にトマト・玉ねぎ・トウガラシの細切れが入っているもので、液体は濃くなくサラッとしている。焼き立てのマルタバットにそのソースをかけて食べると複雑な味覚がそこにかからんで、そのまま食べるよりもおいしくいただけるという話だ。ただしワルンでは強烈に辛いソースが出されるそうだから、辛み猛者でないひとは家で自作するほうが無難かもしれない。

そのソースでなくてカリの汁をマルタバットにかけて食べる選択肢もある。たいていマルタバットクバンのワルンでは roti canai もメニューに入っているので、カリも最初から用意されているため店側には何も問題がないのである。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(16)」(2022年08月01日)

オタッコタツ、またはオタオタ、はサワラの魚肉とタピオカ粉あるいはサゴ粉とココナツミルク



を混ぜて練り、そこに赤白バワンとネギ葉をブンブとして混ぜ、それをバナナ葉に包んで焼いたり蒸したりしたものだ。軽食として食べられることが多く、食堂では食卓に常備されていて、注文した料理ができあがるまでの間の腹の足しにたいいていの客が食べている。



サワラの豊富なマラッカ海峡から南シナ海沿岸部にかけての  
一円でこのオタオタは、たいいていどこにでも見られる郷土料理に  
なっている。スマトラ島南部だけでなく、マレー半島からシンガポ  
ール、カリマンタン島西岸一帯までその産地が広がっているの  
だ。今ではジャワ島やバリ島でも普通に見られる軽食のひとつ  
だ。

ムラユ人の中に、独自の素材で麺を作って来たひとたちがいる。リアウ州ベンカリス県ムラ  
ンティ群島の中のトゥビンティンギ島を中心にする一帯に  
住むひとびとがそれだ。その地域にはサゴの樹がたくさん  
自生しており、また栽培もされている。そこはスマトラ  
島のサゴの豊かな地域のひとつになっているため、かれ  
らは昔からサゴ粉を練って麺を作ってきた。サゴで作ら  
れた麺は mi sagu と呼ばれる。



サゴの樹は東部インドネシアのスラウェシ・マルク・パプアにかけての一帯が主領域になっ  
ているとはいえ、ヌサンタラのあちこちに生えているものもあるので、それらの地域にしかない  
と言うことはできない。ところが、サゴで麺を作るということをしたのは、どうやらトゥビンティンギ  
島のムラユ人だけだったようだ。島の住民は昔からサゴ麺を主食のひとつとして食べていた。

トゥビンティンギ島ではたくさんの家庭がサゴ麺を手作りしている。サゴ麺はスマトラ島のム  
ラユ地域ばかりか、ムラユ半島部からシンガポールにかけて、またスマトラ島のムラユ文化で

ミーサグ

ない地方やジャワ島でもポピュラーな食材になっていて、リアウ州で人気のある郷土製品のひとつに数えられている。そのおかげでトゥビンティンギ島にある村々の住民はサゴ麺作りにいそしみ、それがかれらの経済活動における太い大黒柱にもなっているのだ。



サゴ麺作りで有名なトゥビンティンギ郡バンラス村では、昔からサゴ粉と水で麺のドウを作ってきた。この村で作られるサゴ麺は防腐剤を使わず、また食用色素で白く染めたりもしないから、見た目も濁った色をしていてあ

まり魅力的でなく、また日持ちしない。賞味期限は製造後15日だそうだ。

乾季になるとサゴ粉自体の色が黒っぽくなってきて、製品もおのずとそれに応じた色になる。だがそのために味が落ちるということにはならない。ミーサグは小麦粉麺にくらべてはるかに噛み応えがあり、滑らかなシコシコした食感が楽しめる。その特徴は外見と無関係だとかれらは語る。

ある生産者は毎日30キロのサゴ粉を元にして50キロ分の製品を作る。人間が手作りしているのだから生産量は既に精いっぱいになっていて、容易に増やすことができない。麺条を作るのに、1970年代までは包丁が使われていた。その後、手動の製麺機が使われるようになって、50キロのドウをすべて麺条にするのは3時間で終わる。

手動製麺機の刃は2カ月でダメになるとかれらは語る。ところが替え刃を売っている店はこの地域にひとつもない。だから生産者は二カ月ごとに新しい製麺機に買い替えているのだそうだ。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(17)」(2022年08月02日)

リアウ州プカンバルでサゴ麺はどこのパサルでも売られている普通の食材だ。サゴ麺は炭水化物の含有がたいへん少ないために、血糖値を気にするひとたちの間で特に人気が高い。

朝食や昼食にサゴ麺を調理したミーサグを食べる住民もたくさんいて、郷土の美味しい物として認知されているために祝い事の宴にもしばしば登場するし、地元行政が高官の訪問を歓迎して行われる公式行事にまで顔を出すありさまだ。

プカンバルの市内に、サゴ麺を調理して供している店がある。コピベンカリスという名のワルンだ。料理としてのミーサグは基本がミーゴレンになるものの、もちろんミールブスのバラエティもある。地元ではミーサグルブスのことをミーサグルチャ mi sagu lecah と呼んでいる。料理に使われる他の素材は生エビ・チリメン魚のビリス・モヤシ・白菜・ネギ葉あるいはニラ葉、そして言うまでもないトウガラシ。

コピベンカリスの利用客は店でノンクロンする傍ら、よくミーサグを注文して食べている。店主は品質に気をつけていて、サゴ麺はムランティ群島の生産者からできたての製品を送ってもらっているそうだ。そのワルンでは、新鮮なサゴ麺を使ったミーサグがほんの10~15分で客の前に置かれる。

常連客のひとりには、ときどきムランティ群島まで行くので、地元のミーサグを食べたことが何度もあると語った。「しかしコピベンカリスで作られるものもムランティ群島で作られるものといいた違いがないから、ミーサグを食べたくなったらわたしはいつもここへ来る。わざわざ遠くまで行く必要はない。いつでもここで食べられるんだから。」

スラウェシ島マカッサルには、また独特の麺料理がある。mi kering と呼ばれているその料理はジャカルタで ifu mi と呼ばれているものによく似ている。クリンは「乾いた」という意味であり、麺は油でカリカリに揚げられた状態で供される。たいてい具とドロツとした汁がその上からかけ

ミーサグ

られて、客のテーブルに運ばれてくる。ところが客の中には、汁と具は別皿に入れて、カリカリ麺をそのまま持って来るよう注文するひともいる。麺だけを味わいたい嗜好を持つ人があちこちにいるようだ。

マカッサルのミークリンの麺は米粉と他の粉を合わせ、更にウコンと卵を混ぜた黄色い麺で、細麺に成形されているためにイーフミーの麺よりもクリスピーな食感になる。

そのイーフミーと呼ばれる麺についてイ\_\_ア語ウィキは、茹でた麺をカリカリに揚げて鳥の巣状にし、その上からチャップチャイをかけたものと説明している。イーフミーは普通の中華麺を使うから、マカッサルのミークリンとは自ずと異なるものになる。

中国語維基百科によれば、インドネシア語 yifumi は伊府?のことであり、中国では大陸で伊?、台湾で意麺と通常書かれるそうだ。そのそれぞれに由来譚がある。

広東・広西・香港では清代の官吏だった伊 bingshou 氏が発明した麺の調理法がそう呼ばれたとしていて、いつ大勢の客が来ても麺で饗応できるように、麺を日持ちさせることを目的にして麺をから揚げさせて保存するよう考案したのが発端だそうだ。伊ビンショウ氏に敬意を表して伊府麺とも呼んだらしく、インドネシアにはその尊称が伝わったにちがいない。

台湾では明代に福建人兵士が多数台湾に入ってきて麺を紹介した。台湾人はそれを福州意麺あるいは塩水意麺と呼んだ。明代の台湾は寒冷だったために小麦が栽培されていて、台湾人も麺を作るようになったが、かれらが作った麺は細麺だったために幼麺と呼ばれたそうで、結局は音が似ているために意麺という文字で定着したということらしい。[ 続く ]

「ヌサンタラの麺(18)」(2022年08月03日)

バリ島でワルン食堂に入ってイーフミーを注文したところ、茹で麺が供されて驚いたことがある。自分が食べたいものを説明すると、そりゃ tamie のことだ、と言われた。それ以来イーフミーを食べたくなると、そこへ行ってターミーを注文しているわけだが、tamie が何物であるのかを調べてみたものの、インターネットで答えを見つけ出すことはできなかった。

ta-という言葉がマンダリンなのか福建語や大陸南部の地方語なのかもわからないのだから、漢字を探し出すのは困難だ。台湾 MinNan 語辞典の中に、乾という文字が台湾語の ta という言葉を示すために使われることがあるという一節があり、乾麺という漢字を台湾人が tami と発音した可能性がひとつ見つかっている。

ともかく、ジャカルタの外でイーフミーを食べようとする、それがミークリンであることを先に確認しておく必要があるだろう。もちろん、わたしがマカッサルでない土地でミークリンと言う場合は乾麺の意味であり、マカッサル独特の麺料理である Mi Kering を指しているわけではない。

2002年4月のコンパス紙記事に、記者がマカッサルでミークリンのワルンを訪れた話が載っている。午前2時、街中は深い眠りに落ちているのだが、ところどころにある、市民が集まってノンクロンする場所は不夜城の観を呈している。マカッサル人のノンクロンは24時間フル回転だそう。

ミークリンのワルンもフル回転であり、誰かが席を立つと待っていたひとがすぐそこに座る。このワルンもミークリン一本槍で、他のメニューはない。客が黙って席に座れば、ミークリンが運ばれてくる。

ワルンの表で料理人のひとりが家庭用鍋の5倍くらいもある巨大な鍋でブンブを炒めている。ブンブに熱が通って香りが立ち昇ってきたら、鶏の肉・砂囊・肝・バソの切身・グリーンキャベツ

その他の具がどんどん中に投じられる。具ができあがってきたころ、別のコンロにかかっている大鍋からブイオンをすくってそこに入れ、トウモロコシ粉と溶き卵を加えてトロミをつける。ブイオンの大鍋には大量の鶏の骨・首・手羽・脚などが熱湯と一緒に入っていて、熱湯が減ってきたらすぐに水が継ぎ足されている。

料理人は頻繁に粘土製の炉の中の炭の位置を調整して、均一な温度を保つことに意を注いでいる。炭火は扇風機の一定の風の下で最大限の熱を鍋の底にもたらしめているようだ。人気があるワルンはたいていが昔ながらの火力を使っていて、ガスコンロは好まれていない。伝統的作法に従っているとも言えるが、炭火が料理にもたらず味と香りはガスコンロに太刀打ちできないものだと炭火ファンは一様に語っている。

炉の隣に大きい机が置かれていて、そこに乾麺が山積みされている。店員が客の数に合わせて皿を並べ、それぞれの皿に乾麺を一個ずつ置いて行く。その上から出来上がった具と汁が注がれ、さらにネギ葉やバワンゴレンが振りかけられると、ウェイターがそれを客の前に運んで行く。今や遅しと待ち構えていた客は、さっそくミークリンを賞味にかかるのである。

マカッサルのミークリンはもちろん地元の伝統料理ではない。これはマカッサルの華人プラナカンで食堂主だったアンコ・チャウ氏が編み出した麺料理なのだ。そのためスラウェシ島の他の町へ行っても、これと同じものはなかなか見つからない。たまに見つかり、そのワルンの主はマカッサル人だったということが普通らしい。

アンコ・チャウ氏の食堂では、1950年代からこのミークリンが供されていた。たまたま食堂の向かいがホテルだったので、宿泊客がかれの食堂をよく利用し、また部屋への出前を頼んだりした。ホテル客の間でミークリンが評判になり、そのうちにかれの食堂で売れるものはミークリンがほとんどになった。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(19)」(2022年08月04日)

最初は名前がなかったから、ひとびとはミーアンコ・チャウと呼んでいたそう。ところがだんだんとミークリンという名前がミーアンコ・チャウを指して使われるようになり、他の町では一般名詞として使われるミークリンという言葉がマカッサルでは固有名詞に変質してしまった。

1960年代にアンコ・チャウ氏の次男がミークリン一本槍のワルンを開いて Mi Titi と呼ばれるようになった。アンコ・チャウ氏が1988年に没すると、その娘のひとりが自分のワルンをオープンして兄の後追いをした。このワルンは Mi Anto という名前と呼ばれ、そのふたつのワルンがマカッサルのミークリン専門ワルンとして有名になった。ミークリンの発祥の地となったアンコ・チャウ氏のバリ通りにある食堂よりも子供たちの専門ワルンの方がはるかに有名になり、ミークリンを食べたいひとびとはたいてい専門ワルンを目指すのが常だそう。

そのふたつの専門ワルンはそれぞれが特徴を出していて、麺の太さが違い、ブンブが違い、シーフードの具の有無が違っている。炭火で作る点はまったく同じだ。

マカッサルのミークリンが人気を集めたことから、ミークリンをメニューに加える食堂やミークリン専門の作り売りワルンもたくさん出現している。今やミークリンはマカッサルの食の世界で一角の地位を占めるものになっているのである。

世界中でもっとも頻繁に消費されている麺は多分、即席麺だろう。世界ラーメン協会 WINA は2018年の世界消費量を1,036億食と発表している。その年の世界人口が76億人だったから、この地上にいるありとあらゆる新生児から瀕死の人間に至るまでの人間が毎月1食強の即席麺を食べたことになる。これほどまで人類の食という分野に大きく貢献したのだから、この日本で開発された食品が日本民族の発明史上における金字塔になったことは疑いあるま

ミーサグ

い。

国別に見るなら、世界最大の消費国は中国(香港を含む)になっている。それを追ってインドネシア、インドと続き、日本は残念ながら金銀銅を逸して錫になっているようだ。ところが2020年の国別データを見ると、ベトナムが一気に前年の3割増を記録してインドを抜き、世界第三位に躍り出た。データ数値はこうなっている。中国463.5億食、インドネシア126.4億食、ベトナム70.3億食、インド67.3億食、日本59.7億食、米国50.5億食、…

そのそれぞれを2020年の国民人口で割ってみると、中国33.1、インドネシア46.8、ベトナム72.5、インド4.9、日本47.4、米国15.3…という数値が得られた。ベトナム国民は新生児から瀕死の人間に至るまで全員が毎週1.5食の即席麺を食べていることになる。

ベトナムの2019年データも56.6という数値になっていて、どうやらこのトップグループの中で年間一人当たりの即席麺消費量ナンバーワンの黄金冠はベトナム人の頭上に輝いているようだ。

2021年の世界消費量は1,181.8億食で、中国は439.9億食、インドネシアは132.7億食だったと別記事に記されていて、世界消費量のほぼ半分がその二国で占められている。

[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(20)」(2022年08月05日)

インドネシア中央統計庁の経済統計によれば、2021年3月データは国内年間総消費量132億食で国民一人当たり年間消費量は48食となっている。1食の平均容量は80グラム、一袋を購入する際の平均支出高は2,286ルピア、一人当たり年間の対即席麺支出総額は109,728ルピアだ。世界の輸出国ランキングは中国がトップで17.6%、韓国16.8%、タイ8.7%、インドネシア7.5%。2020年インドネシアからの即席麺輸出総額は2.71億米ドル、輸



出先国はマレーシア31.4%、オーストラリア9.8%、シンガポール4.7%、米国4.5%、ティモールレステ4.3%等々。

即席麺のカテゴリーでインドネシア人が愛好するのはミーゴレンだそうだ。インドネシア製即席麺焼きそばのうまさは世界的な定評がある。中国人は即食麺のミークアあるいはミーゴレンのいずれを愛好しているのだろうか？インドネシア人がミーゴレンを好むのは、味の問題を無視するわけにいかないもののそれとは切り離して、食べる作法と言うかスタイルがミアヤムと共通性を持っている点にも関係があるのではないだろうか。つまりヌサンタラのひとびとはミアヤムによって培われた汁無し茹で麺への志向を遺伝子の中に刷り込まれてしまい、その志向が即席麺ミーゴレンに出会って快適さの中に包まれたからではないかという憶測だ。

即席麺の宇宙では、汁麺と焼きそばという大カテゴリーができあがっている。焼きそばという日本語の定義には「炒める」という言葉が入っていて、調理プロセスの中で麺が油で炒められるものを指している。ところが即席麺宇宙における「焼きそば」は調理手順の中に油で炒めるプロセスがない。この「焼きそば」と呼ばれているものは、わたしの定義付けに従うと汁無し茹で麺に該当する。汁が別椀で供されるミアヤムも、麺自体は汁無し茹で麺なのである。油で炒めることをしない汁無し茹で麺にどうして炒め麺という語義の「焼きそば」という言葉が使われたのだろうか？1963年に世界初の茹で麺焼きそばとしてインスタント袋麺「日清焼そば」が世の中に登場して以来、日本人は即席麺宇宙の中で「炒めない炒め麺」という概念の転換を行ったように見える。いやそれは言葉の上での話に過ぎず、現物は縦にしようが横にしようが汁無し茹で麺でしかなくて、油炒めの雰囲気などさらさら持っていないのではあるが。

下手をすれば欺言だと言われかねないこの言語上の概念転換はそのまま世界中に浸透して行ったように感じられる。中国では即席焼きそばが「即食炒麺」と包装に表示されているし、インドネシアでもご存知の通り「mi goreng」となっている。米国でも Stir Fry などと書かれているようだから、違いはなさそうだ。ベトナムやインドがどうなっているのかわたしは知らないが、即席焼きそばの包装にはたして「汁無し茹で麺」と書かれているだろうか？それとも日本語「焼きそば」あるいは中国語「炒麺」の翻訳語が書かれているのだろうか？普通なら、炒める調理プ

ロセスが伴われない麺に炒め麺という名を付けることはひとを躊躇させるのではないかとわたしには思われるのである。だから、「全然炒めないものを焼きそばと命名するとわが国民は納得しないから、日本語の『焼きそば』をわが国語にそのまま翻訳することはしません。」などと言った国がこれまでひとつもなかったのであるなら、理屈屋ばかりが増えて来ているこの人類のランドスケープにおける珍しいエアポケットがこの現象であったことになるのではないだろうか。いや、もっと積極的な言い方をするなら、日本の言語文化が生んだ概念転換が全人類の頭脳に影響を及ぼして、そのポイントにおいて世界を支配するのに成功した、と言えるにちがいあるまい。これは現物の発明と同じくらい大きい、形而上面での壮挙だと言って過言ではあるまい。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(21)」(2022年08月08日)

「白飯を炒飯と呼んだら世界がひっくり返るだろうが、即席麺の世界では炒めないものを炒めると言うのだ。」という日本の定理を世界中が支持して受け入れたのがこの現象であるなら、こんな小気味のいい話を大日本帝国の元勳たちが聞いたなら小躍りして喜ぶだろうに、残念ながらかれらの時代はもう終わってしまっていた。即席麺発明者は勲章を授与されているが、こちらの世界制覇に対しても、大日本帝国の元勳たちならきっと勲章を与えただろうとわたしは妄想してほくそ笑んでいる。

1948年、敗戦の焼け跡復興の槌音が響く中で、崩壊した産業経済の建て直しにいそしむ日本人の細くなった食に新発明の即席麺チキンラーメンが加わった。国民主義経済の振興を追及し続けたスカルノレジームからオルデバルに変わった後の1969年、インドネシアに PT Lima Satu Sankyo が生産する Supermi が登場した。

PTリマサトゥサンキョーはインドネシアの実業家シャリフ・アディル・サガラとエカ・ウィジャヤ・ムイスの両氏が日本の三共食品株式会社と組んで興した合弁会社であり、1968年4月に設立され、この会社はジャカルタコタの Toko Tiga nomor 51 を登記住所にした。

PTリマサトゥサンキョーは東ジャカルタ市南部のチジャンタウンに工場を設け、1969年7月16日にオープニング式典が催された。この工場では一年も経たないうちに日製5万食のスプルミ生産が達成され、日本製チキンラーメンのインドネシアへの輸入は影をひそめることになった。

この会社がインドネシア初の国産即席麺の会社になったのである。それまで、バツミはインドネシア人の主要食物でなかったものが、一般庶民に手の届くスプルミの大量供給が実現されたことで、インドネシアのすべての家庭に麺食が行き渡るようになり、今日即席麺が国民食になる礎になったという論説も見られる。

インドネシアで即席麺産業の大立者になっているインドフード社がインドネシアの即席?の歴史の扉を開いたのではなかったのである。その歴史はリマサトゥサンキョー社が開いたのだ。その裏側にはシャリフ・アディル・サガラ氏の経歴が深く関わっていたようだ。1925年7月にアチェのシグリに生まれたサガラ氏は1943年に大日本帝国で学ぶために祖国を離れた。その年と翌1944年の二回、日本政府は東南アジアの占領国の青年に教育の機会を与えるため、国費で有為の青年たちを日本に呼び寄せたのである。インドネシアからは総勢40人の青年たちが臨戦態勢下の日本に渡った。そのひとりがサガラ青年だった。

かれの父親はオランダ政庁初等教育監視官だった。かれ自身は1940年にクタラジャのMUROを卒業してジャカルタの AMS Canesius に入った。日本軍政が始まったあと、かれはリアウの国民学校で教鞭を執るようになり、日本への特別留学生の企画が持ち上がったときにかれがリアウでの人選の最右翼に座した。日本へ出発する前にかれはリアウの副レシデンの家で日本語を学んでいる。日本軍政期のインドネシア上級行政官はたいていが日本人だったよ

スプルミ

うだ。

ジャワ・スマトラ・マラヤ・ビルマから日本留学のためにシンガポールに集まった青年たちは、病気などで軍務に就けなくなった日本軍兵士のための復員船に同乗して日本に向かった。敵襲を警戒して船は海上をジグザグ航海しながら北東に向かう。そんな戦時下の緊張を忘れさせるかのように、船上にバイオリンの音楽が流れた。サガラ青年は愛用のバイオリンを抱いて日本に向かったのである。日本滞在中もかれは折に触れて愛用のバイオリンでクラシック音楽を奏で、日本の娘たちを魅了した。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(22)」(2022年08月09日)

かれが落ち着いたのは広島だった。1944年にかれは広島高等師範学校の講堂で開かれた音楽会で、持ち前のバイオリンの腕を披露している。だが1945年8月6日、広島市内の寮で何人かの特別留学生仲間と暮らしていたかれをたいへんな運命が見舞うことになった。米国人が日本人に対して行ったヒューマニズム粉碎に、かれは巻き込まれたのである。原爆だ。

いや、米国人のヒューマニズム粉碎という一面的な見方をすべきではないだろう。あの時代の米国人にとって日本人はかれらと同じヒューマンではなかったのだし、日本人とて同じであって、米国人は日本人と同じヒューマンではなかった。その意味でお互いに精神面における違いは何も無く、違っていたのは文明の差が生み出した兵器の質と量の差だけだったように思われる。原爆にしろ火炎放射器にしろ、いずれもが人間を焼き殺すためのものだ。可能な限り多数の敵を殺傷しようとする局面にヒューマニズムが働く余地はあるまい。そして米国人が高い合目的性を持つ兵器を作ったことが、現代ヒューマニズムから見るとヒューマニズム粉碎現象を引き起こしたということになるのではないか。

大日本帝国も自らが築いた文明の極致を尽くして武器兵器の開発を行った。それが先進国

であるための条件だったのだから、今更何をか言わんやだろう。ヨーロッパ諸国が先進国になったのは、姿かたちが違い文化言語が違う連中を自分たちと同一のヒューマンと見なさず、同じ人間ではあっても野獣に近い者として遇し、その土地の富を収奪したことがその結果を生んだのではなかったろうか。先進国という言葉をもっぱら経済の規模や質で計る視点しか持っていないひとびとが世の主流を成しているように思われるのだが、その言葉はもっと文化社会的な側面が付与されてしかるべきではあるまいか。先進国になった根源にあるものが反ヒューマニズムと富の収奪であったというのに、経済活動の面からだけそこを眺めていて果たして核心に肉迫できるのだろうか？

1945年8月6日午前8時、広島市内の大きい川沿いに建っている二階建ての寮から学校に向かおうとしていたサガラ青年はB-29の爆音を耳にした。かれは部屋の窓を開いて空を眺めた。高高度に浮かぶ空飛ぶ要塞は日光を反射して白くきらめき、長く伸びた白い筋を引いて進んでいる。広島の人々にとってはもう見慣れた光景になっていた。地元民もそれを眺めてよく「きれいねえ」とつぶやいていたものだ。

ところが思いがけなく、はじめて耳にする奇妙な音がした直後に巨大な閃光が空中を走った。かれは窓を閉めて奥に向かおうとしたが、意識が遠のいた。だが朦朧とした意識の中でかれは何が起こったのかを察知していた。寮に爆弾が落ちたのだ。閃光の直後、爆風が四散しながら轟轟と音を立てて上空に舞い上がり、しばらくしてキノコ雲になった。耐えられない熱気が周辺一帯を埋めつくしていた。

かれは自分の身体が動かないのに気付いた。崩れた建物の破片の下敷きになっている。顔は血まみれで身体は動かさず、周囲の高熱に取り巻かれている自分を、かれの意識はこれが死というものかと冷静に観察していた。同時にかれは故郷にいる母親に呼び掛けていた。母さん、ぼくは親の恩を返すことなく死んでいくのだろうか？まだ小さい弟妹たちをそのまま残して？いや、ぼくは母さんを助けなきゃいけないんだ。まだ死ねない。

そのとき、かれの身体を抑えつけていた建物の大きな破片が崩れ落ちた。圧迫は軽くなったが、身体を埋めているこまごまとしたものの下から這い出すことはまだできない。「助けて！」かれは大声で叫んだ。だれかが遠くでサガラの名前を呼んだ。同じ特別留学生仲間のハサン・ラハヤの声だ。ハサンは学友のサガラとサイツの名前を呼び続けていた。

駆けつけて来たハサンはサガラを掘り出して学友が生きていたことを喜んだ。ハサンは寮から近い場所にあった会社の事務所の女子社員ふたりをも救い出した。ふたりの女子社員はインドネシアの留学生に命を救われたと喜んでいただけ、後日、放射能被ばくによって結局世を去らなければならなかった。[ 続く ]

## 「ヌサンタラの麺(終)」(2022年08月10日)

ハサンとアリフィン・ベイは爆弾の爆発時に学校にいて、寮に爆弾が落ちたことを知り、ふたりは急いで救助に駆けつけて来たのだった。学校ももちろん、残骸が残っているだけだった。

数日して、京都で学んでいた特別留学生仲間が見舞いに訪れた。ところがその翌日、全員が東京に呼ばれ、その後広島に戻ることは二度となかった。政府はその爆弾について、新型爆弾だと言うだけで、詳細を国民に知らせることを避けていた。国民の戦意に影響が及ぶことを怖れたようだ。サガラ青年は東京で身体に異常が起こって入院した。医者は見舞いに来たひとたちに、サガラが生き延びるチャンスは薄いと語っていたようだ。

サガラ氏がインドネシアと日本との関係作りの仲介点に位置を占めることはきっと、当然すぎるほど当然なことだったにちがいない。それがインドネシアに日本の開発食品である即席麺をもたらすことになったのだ。そのころインドネシアに小麦粉製造会社はひとつもなかったために、リマサトゥサンキョー社はみずから小麦粉の輸入を行った。

オルバ期にインドネシア最大のコングロマリット「サリムグループ」を築き上げたリム・シウロン氏が小麦粉の製粉事業を興したとき、インドネシアの即席麺産業の羅針盤がひとつの方向を指し示したことは間違いないだろう。



リム氏も1968年にPTサリミアスリジャヤという即席麺製造会社を発足させて Sarimie ブランドの即席麺を生産販売し始めた。しかしいかんせん、先発のスプルミの後塵を拝したサリミはなかなかシェアを伸ばすことができなかった。

Indomie というブランド名の即席麺が世に出たのは、1972年のことだった。Indonesia Mie を一語にしたものがそのブランド名だ。生産者は1970年4月に設立されたサンマルフードマニュファクチャリング、代表者はジャヤディ・ジャヤ氏だった。



このインドミーも良く売れた。そして一番新顔のインドミーが業界トップシェアのスプルミを追い上げて第二位のシェアを持つに至ったため、リム氏はジャヤディ氏と組むことにした。1984年に両者の合弁でPTインドフードエテルナが設立され、インドミーはインドフードエテルナで生産されることになったのである。

業界トップのスプルミと対抗するインドミーとサリミは同族関係になってインドフードグループとして動き始めた。そんな形で即席麺の市場競争が続いたあげく、最終的にスプルミも同族に加わることになってしまった。1989年にリマサトゥサンキョーもインドフードグループに加わったのである。製粉会社を持つ者の強みがそこに象徴されたできごとだったようだ。

リム氏がオーナーであるインドフードインターナショナルコーポレーションの子会社として作

スプルミ

られたPTランバンインサンマツムル社がスプルミの生産者になった。インドネシアの即席?産業を三分していたスプルミ・インドミー・サリミはこうしてすべてがリム氏の手の中に引き寄せられたのだ。現在インドミーはPTインドフードCBPスクセスマツムルが生産者になっている。

[ 完 ]