

## 「インドネシアのウナギ(1)」(2020年12月21日)



日本でかば焼きにされるウナギのことをインドネシア語では sidat と言う。ところがしばしば belut と混用されるため、KBBIは sidat の語義を belut としており、belut の語義には学名 *Monopterus albus* を添えている。*Monopterus albus* は日本語のタウナギであって、日本ウナギの属名ではない。ウナギの学名は *Anguilla* だ。ヌサンタラの伝統文化の中で、この種の魚類があまり生活の中に深くなじんでいなかったことをそれが示しているようにわたしには思われる。

sidat にはまた地方語があって、スダ語は moa/Lubang、ジャワ語 Pelus、スラウェシでは Sogili/Morea などの名称で呼ばれている。食文化の外で、ウナギと深く関わっている種族がヌサンタラにある。

「何百年も昔、サラフトウ Salahutu 山系から飛んできた聖なる槍がここに突き刺さりました。槍を引き抜いたら、下から水が噴き出して来たのです。それ以来、モレア Morea がここに住むようになりました。」中部マルク県サラフトウ郡ワアイ Waai にあるワイセラカ Waiselaka の泉の水守はそう物語った。

中部マルク県の地方史によれば、17世紀に布教のためその地を訪れたホンデン・ハウレン神父が、サラフトウ山系にある7カ村の住民に海岸部の平地への移住を勧めた。山中よりも低地の方が、生活物資を豊富に手に入れることができる。

ワイセラカの泉の由緒がどうであるかは別にして、この泉がワアイ住民5千人の貴重な生活用水源であることは疑いがない。ワアイで唯一のこの湧水池のすぐ下に水を導いた石造りのため池が作られ、ため池の端には水門が設けられていて、そこを通過した水は川になって海に向かう。住民は湧水池から出たばかりの水を家庭用水のために汲みにくる。ため池でマンディし、水門近くで洗濯をする。

離れた部落の近くまでパイプで湧水を送っているものの、その取水場で得られる水はあまりきれいではないため、かなり離れた所からも住民はワイセラカまでやってくるそうだ。

湧水池にも、ため池にも、野生の魚が住んでいる。鯉などの淡水魚と共にモレアもいる。聖なる槍が作った聖なる泉を住民たちは神聖視しており、周囲の状況は可能な限り昔からの自然な状態が維持され、樹木が古くなって枯れる前に新しく植樹がなされている。ため池の清掃も毎週行われる。毎週日曜日の朝に教会から戻ると、住民は鍬や櫛あるいはサプリディ sapu lidi を手に手にやってきて、ため池の底にたまった汚れを水門の外に流し去るのだ。

そんなとき、ため池に降りる石段にいる体長1メートルもある巨大なモレアの姿をじっくり観察することができる。いやそれどころか、その三倍はあろうかという超巨大なモレアが、汲み出されて浅くなったため池の隙間にうずくまっているのを見ることもある。

この聖なる泉に住む生き物は聖なる存在であるため、獲ることが禁じられているのだ。マルクの他の場所では周辺住民が川に住む、モレアを含めて食べられる生き物を何の遠慮もなしに捕獲していても、ワイセラカの泉ではだれひとり、そのようなことをする人間がいない。

聖なる泉伝説がマルクの他地方住民をワイセラカ観光に招き寄せるようになった。やってくる観光客の多くは、ワイセラカの泉の水を飲んだり、そこでマンディすれば、万病への効能を授かると信じている。地元民のひとりと言う。

「わたしは、毎日ワイセラカの水を飲み、マンディしていますから、そんな話は信じちゃいませんが、そういうことを言う観光客はたくさんいますよ。」

観光客が一日に50人くらいやってくる日もあるそうだ。マルク人だけでなく、インドネシアの他の都市から来る人もあるし、オランダ人やアメリカ人が来ることもある。外国人は巨大モレアを目撃して、話のタネを土産に持ち帰るのだそうだ。水守が鶏卵を巨大モレアに食べさせるとき、巨大モレアは岸辺に寄って来る。観光客がモレアの身体に触れることができる機会だ。そのアトラクションはなかなか好評であるという話だ。[ 続く ]

## 「インドネシアのウナギ(2)」(2020年12月22日)

[東ヌサトゥンガラ州フローレス島エンデにも、聖なる巨大ウナギがいる。](#)但しコンパス紙は belut と書いているので、そのつもりでお読みください。

エンデ Ende 県デトウソコ Detusoko 郡ウォロトロ Wolotolo 村はエンデの町から国道でおよそ20キロ離れた所にある。そこでは、ウナギは神聖であるどころか、住民たちの祖先であると信じられているのだ。ご先祖様を捕獲してその肉を食おうという親不孝者はめったにいない。いや、もっともっと恐ろしい話が代々伝えられているのである。

ご先祖様の肉を、場所がどこであれ、親類縁者の誰であれ、たとえ知らなかったとしても、それを食べれば一族に病気や事故などの災いが降りかかって来る、というタブーが存在している。

「ウォロトロの住民だけではありません。家族関係にある者がエンデの外であろうが他の州であろうが、たとえばジャワに住む親せきがタブーを知らずに食べたということであっても、ここにいる親戚に悪いことが起こるのです。タブーが破られたときには、ウォロトロではウナギに餌をあげて赦しを請わなければなりません。」ウォロトロ村長はそう語っている。

ウォロトロ村のアエケウ Ae Kewu 部落を流れるロウオマモ Lowomamo 川を地元民はたいへん神聖視している。この川に棲むウナギに悪さをしようとする者はひとりもいない。触ったり捕まえたりすることは別にかまわないのだが、その肉を食べることは絶対にタブーなのである。

そこに棲む年経た巨大ウナギは今や観光オブジェクトになっている。ウォロトロの神聖なる「おウナギ様」なのである。おウナギ様との御対面はウナギ守に頼まなければならない。ウナギ守に指名されて

いるのはアエケウ部落長だ。

おウナギ様の取材のためにコンパス紙記者はアエケウ部落の部落長宅を訪れた。部落長は外出しており、奥さんが応接した。来意がおウナギ様のことであるのを知った奥さんとはつぜん姿勢をあらため、声を落として用心深い口調に変わった。記者が写真を撮りたいと言うと驚き、タブーの説明を行い、おウナギ様のことについて「良からぬことに使われてはならない。ここでしている話もおウナギ様、つまりご先祖様の耳に入っているのですよ。」と語った。

しばらくして部落長が戻って来た。御対面するだけなら、ニワトリを切るだけでよいから、それにプラスして手伝いの男衆にタバコ銭をやってくれればいい、と言う。もし願掛けであるのなら、赤羽根のニワトリを切らなければならず、加えてアダツ儀式も行う必要があるとのことだった。県外からやってくるひとのなかには病気の治癒の願掛けを行うひとがいて、精神を病んだひとの治癒を願うのもよくあることだそうだった。

奥さんは家の奥に入ってヒヨコを一匹持って来た。ニワトリの血を使っておウナギ様を招き寄せるのだと言う。いよいよ百メートルほど離れている川へ行く段になった。部落長は少年をひとり連れて来た。ヒヨコを切る役目のためだ。

川に着くと少年はヒヨコを切って、その血を川に落とした。そしてヒヨコの肉をそいで木の枝に刺し、水面に突き出す。部落長の「マイマモ～、マイマモ～」というおウナギ様を呼ぶ声が水面を渡って行く。しかしおウナギ様が出現する気配はない。

「おウナギ様がやって来ない時は運が悪いということだ。お怒りになっているのかもしれない。姿を現わす場合でも、一匹だけなのか二匹なのか、黒いのが来るか赤いのが来るか、そのときによって違う。運次第ということでもあるし、やってきたひとの意図次第ということでもある。もし二匹が姿を見せれば、それは良いことを意味している。やってきたひとにとって幸運ということになる。」

8メートルほど移動すると、2匹の黒いウナギがいた。枝に刺した鶏肉をそちらに突き出してやったにも関わらず、ウナギは尾で水をはねただけで、食べようとしない。部落長は

驚いて言う。「こりゃあ、お怒りになっているようです。食べようとしませんかから。」

部落長は少年に、水に入って撫でてこいと命じた。少年は言われた通り、体長50センチほどのウナギを撫でてやりに川に入った。そのあと、また鶏肉を突き出すと、おウナギ様はやった食べてくれた。  
[ 続く ]

## 「インドネシアのウナギ(3)」(2020年12月23日)

雨季になると、おウナギ様たちは川岸の竹やぶに近い草地に上がって来るという。昔々、デトウィラ部落にサレ・ゴレという男がいた。サレ・ゴレは悪性の皮膚病にかかり、その姿を恥じて故郷のシッカに帰った。シッカの洞窟にこもって瞑想三昧にふけていたサレ・ゴレは黄金の首飾りを得た。

かれはデトウィラ部落の自宅にそれを持ち帰ってつづらの中にしまっておいたが、ある日黄金の首飾りが暑い暑いと言い出した。サレ・ゴレが首飾りと会話すると、首飾りは川の水につけてくれと言った。サレ・ゴレは首飾りをロウオマモ川に持って行き、水中に置き、目印に竹の切れ端を地面に刺しておい

た。翌日首飾りを引き揚げに行ったところ、首飾りはなくなっており、そこにいたのは大きなウナギだったというのが、おウナギ様をご先祖にいただくウォロトク住民たちの間に語り伝えられている伝説だ。

華人メニューの中に出てくる lindung という言葉がある。それが意味しているのは belut だ。ブタウィ語辞典で lindung は第一義が belut、第二義が保護という説明になっている。

ところがムラユ語華語辞典には lindong という綴りで登場し、第一義が遮蔽・保護、第二義がジャワ語の泥鰻という説明になっていた。ちなみに、マレーシア語辞典 Kamus Dewan の lindung、KBBI の lindung も格付けはムラユ語華語辞典と同じで、ブタウィ語におけるウエイトだけが違っているように見える。

lindung という音の響きがなんとなく華語に由来したかと思わせる雰囲気漂わせているのだが、lindung の原義が「他者の視界から逃れたり、風や暑さから免れるために何かの下に身を置く」であることを想えば、ウナギがその言葉で呼ばれるのもむべなるかなという気がする。言うまでもなく、そんなことをするのがウナギだけとは限らないわけだが、ウナギの生態を見て lindung という言葉に結びつける発想には自然さが感じられる。



ジャワ人はもちろん、泥鰻を食う。ヨグヤカルタ特別州バントウル県バグンタパンのドカラン部落には、近郷に名高い食事処がある。そこには Warung Welut Pak Sabar という商号が掲げられている。[b]古音が[w]という異音を持っていたことは wulan=bulan, wesi=besi などから明白だろう。

このワルンでは何種類かの belut メニューを出してくれる。中でも好評なのがサンバルブルツ sambal belut だ。ソフトで旨味のあるタウナギの身がチャベラウィツ cabai rawit と絶妙のハーモニーを感じさせてくれる。

作り方は、まずタウナギの身をつぶし、ニンニクと赤チャベラウィツ、クンチュル kencur、コブミカンの葉 daun jeruk purut を合わせてすりつぶす。とてもシンプルな組合せがウナギの身の旨味を引き立たせている。

タウナギのフライ belut goreng も旨味がある。タウナギの身を骨からはがし、ニンニクとターメリックをまぶして油で揚げる。サンバルブルツを付けて食べるのもよし、トマト、トラシ terasi、バワン bawang など別のサンバルで食べてもよい。

揚げ方も好みを注文すればよい。レアフライ setengah matang もカリカリ garing に揚げるのも、客の希望に添ってくれる。そして外したタウナギの骨もカリカリのクリピツ kripik に揚げる。何ひとつ無駄がない。

店主は言う。「わたしや、養殖 belut は使いません。田んぼで捕れた belut sawah がいちばんうまい。養殖ものは絶対 belut sawah にかないませんよ。」

クランプロゴに、特別に belut sawah を供給する卸屋があって、生きたタウナギを週2回送って来る。このワルンが買っているのは一回40キロで、客が注文するまでタウナギは生きたまま飼われる。

店主のサバル氏はそれまでアンクリガン angkriangan 商売をしており、タウナギをおかずに入れたナ

シクチン nasi kucing を作って売っていた。そんな関係でタウナギ捕獲人とのつながりはあった。[ 続く ]

## 「インドネシアのウナギ(終)」(2020年12月24日)

ナシクチンというのはミニミニ版のナシブックスで、猫に食べさせるほど少量の飯にわずかなおかずやサンバルを添えて包んだものだ。かれは料理したタウナギー切れをおかずに入れたナシクチンを製造販売していた。評判が良く、売れすぎて大わらわになったとサバル氏は述懐している。

そして捕獲人たちが1997年にバントウル一帯の田んぼでタウナギを捕獲する仕事にかれを誘ったのである。仲間たちはかれに、捕れたタウナギを料理するよう依頼した。みんなで野天で昼めしを食う。仲間たちにきわめて好評だったことから、サバル氏は2000年に自宅をワルンにしてタウナギ飯処の看板を掲げたというわけだ。開業したころは一日の販売量が2キロほどしかなかったが、今や毎日平均15キロは売れるようになっている。

中部ジャワ州チラチャップ Cilacap のスガラアナカン Segara Anakan でウナギ sidat の養殖が行われている。カリウグ Kaliwungu 村で行われている養殖はまだ量が少なく、月産1トンに満たない。生産されたウナギは全量が国内の、しかもジャワ＝バリのレストラン業界に出荷されている。日本・中華・日本風などのレストランでウナギが人気のある料理になっているため、生産が注文に追いつかない状況であるようだ。

国内ビジネスでは、ウナギ1キロが15万ルピアにもなるので、たいへん大きいマージンが得られる。需給の大きい偏りがその現象を招いているのだろうが、消費者価格が上がってしまっていることも一役買っているに違いあるまい。供給が増加したとき、消費者価格は果たして下がるだろうか？

そこに来て、外国から買いのオファーが入って来た。日本・シンガポール・ベトナムから月5トンくらいの供給を求める話がある。県漁協はウナギ養殖産業を盛り立てるこのよい機会を早急に実現させたいと望んでいるが、養殖事業に参入する地元漁民はまだあまりいない。

インドネシアのウナギ養殖は西ジャワ州スカブミ、東ジャワ州バニュワギが先に名乗りを上げており、カリウグは第三位に就いた。世界には20種類のウナギがおり、その中の8種がインドネシアに生息している。スガラアナカンはインド洋に臨む潟であり、インド洋を巡った海ウナギ sidat laut がやってきてマングローブ林に産卵する。インドネシアではウナギ保護のための捕獲禁止がまだ定められておらず、養殖に頼らずに捕獲生産することも可能だ。

2003年、スガラアナカン周辺にウナギ養殖は皆無であり、海ウナギの仲買をしている人間がひとりだけいた。当時52歳のスキマン氏は、漁師が捕獲した海ウナギを買い取り、都市部の日本や韓国レストラン、あるいは輸出業者に販売していた。ただし、かれが直接販売するのではなく、また別の仲介業者がその間に立っているのである。

海辺にあるかれの自宅の裏には1立米の容器が三つ置かれ、その中で千匹を超えるウナギがうごめいていた。毎日朝晩水を替えてやれば、ウナギは一年間その容器の中で生き永らえるようだ。エビ・カニ・貝・鶏の腸のみじん切りなどがウナギの餌だ。

海ウナギを獲って来る漁師はみんな親しい仲間になっていて、あたかも人間関係でこのビジネスが

回っている感がある。漁師は潟の中や岸辺のマングローブ林でウナギを獲って来る。漁師はキロ1.8万で売り、スキマン氏はジャカルタのレストランに3~3.5万ルピアで売る。レストランは客に一切れを4.5万ルピアで売っている。かれの販売量は毎週1~2トンで、すべて生きているウナギだ。

ウナギの回遊は10~4月の雨季にスガラアナカンの潟にやってきて、河口に集まり産卵する。ウナギの捕り方はユニークで、釣り糸や網を使うのではなく、ミミズをより合わせて輪にしたものを船べりの水に浮かべる。するとたくさんのウナギが寄って来てミミズの輪を食べようとする。漁師はそれを捕まえるのだそうだ。

スンダ人は海ウナギを食べる際にペペス pepes にする。レストランでは頭と尾を落として燻製にしたり焼いたりしている。揚げ物にしないのは、脂の層が厚いためにカリッと揚がらないためだという話だ。  
[完]