

うちの料理が いちばんいい





おしぼりのように丸めて盛りつけられたインジェラ。



三輪自動車タクシー、バジャッジが走るバハルダールの町。



料理を手伝いに来た近所の親子。



「おいしいインジェラ」の基準になる、表面にできたアインと呼ばれる空気の穴。



料理のいい匂い集まってくる近所の人びと。



エチオピアの伝統料理、ドロワット(鶏肉の煮込み料理)。



インジェラの材料となるイネ科の穀物テフ。



主食のインジェラの上にさまざまなおかずが載っている。



バハルダール近郊の村で、インジェラが焼き上がるのを待つ少女。

「うちのインジェラが、いちばんおいしい」。そう語るエチオピア人は多い。

エチオピア北部、タナ湖のほとりのバハルダールという町に滞在したときのこと。町を案内してくれたガイドのイエルーに「一般家庭のインジェラを食べたい」と言うと、「ぜひうちのインジェラを食べに来て」と彼の自宅に招待された。町から車で10分ほどの場所に、奥さんと息子の3人で暮らしている。緑豊かな小さな村だ。

インジェラと、ドロワットという鶏肉の煮込み料理で私たちをもてなしてくれた。インジェラとはイネ科のテフという穀物から作られるエチオピアの主食で、水を混ぜて数日発酵させた生地を、クレープ状に焼いたもの。保存がきくので、家庭では3〜4日に1度、まとめて数十枚のインジェラを作り置きしておくという。ドロワットは、エチオピアではお正月や結婚式など、ハレの日に食べるごちそうだ。

村には、電気もガスもない。水は井戸から汲んで大切に使う。近所に住む女性が小さな子どもの手をひいて、料理の手伝いに来た。一度煮炊きを始めると火のそばを離れられないので、彼女に火の番を任せる。そのあいだにイエルーと奥さんのムルーが鶏をさばき、井戸から水を汲み、玉ねぎを刻み、手際よく調理を進めていく。息子のカラブも「ぼく、お肉が好きなんだ」と言いながら、台所でいそがしそうに母親を積極的に手伝う。ふだんは豆や野菜が中心の

食卓に肉が出てくるのは、特別なことなのだ。

ドロワットを煮込んでいるあいだに、家を案内してもらおう。母屋と寝室、小さな作業小屋と台所。庭で育てているコーヒーの木には、実がたくさんついていた。「もうすぐ収穫できる」とイエルーはうれしそうに言った。

* * *

あたり一帯がスパイスの香りに包まれ、おなかをすかせたカラブや近所の子どもたちが何度も台所をのぞきに来た。最後に、ぐつぐつ煮える鍋の中にゆで卵を入れて、ドロワットが完成した。

インジェラを皿に敷き、その上にドロワットをかけるのが一般的な食べ方だ。右手で適当な大きさにちぎった冷たいインジェラに、熱いドロワットを包んで食べると、ちょうどよいあたたかさになる。

「うちのインジェラにはたくさん穴ができていておいしいんだ。ほら、この穴」とイエルーがインジェラを指差して説明してくれた。焼くときにインジェラの表面にできる小さな穴は「アイン」と呼ばれていて、これがたくさんあるのが「おいしいインジェラ」の基準らしい。

ひとくち食べると、インジェラの酸っぱさとドロワットの香辛料の複雑な味が口の中に広がる。刺激は強いけれどやさしい家庭の味がして、次々とインジェラに手が伸

びる。「おかわりはどう？」とイエルーが勧めてくれるので、ついたくさん食べてしまう。

カラブも、ドロワットの肉を食べるのに夢中だ。料理を手伝った近所の女性も、息子をひざに乗せてインジェラをほおぼっている。イエルーが自分のインジェラをちぎり、腕を伸ばしてムルーの口に運んだ。エチオピアでは、親愛の感情を込めておたがいにインジェラを食べさせる習慣があるそうだ。

* * *

食事が終わって、台所でムルーが「一度にたくさん作って、ここに保存しておくの」と、インジェラバスケットの中を見せてくれた。そこには、つややかに湿っていて、柔らかそうなインジェラが収まっていた。のんびりと時間が流れる土曜日の昼下がりに、外からは子どもたちの笑い声が聞こえる。静かな台所で、バスケットの中に一枚一枚大切に重ねられたインジェラを見ていると、「うちのインジェラがいちばん」と言うエチオピア人の気持ちが、少しわかる気がした。

桜木奈央子(さくらぎ なおこ)

1977年、高知県生まれ、横浜市在住。2001年からアフリカに思い始め、取材を続ける。著書に『世界の子どもたち ケニア大地をかけるアリエー』(信成社)、『かぼちゃの下でウガンダ 戦争を生きた子どもたち』(春風社)。雑誌や新聞にフォトエッセイや書評を寄稿。小学校から大学まで講演や授業も多数行っている。



左から、ガイドのイエルー、妻のムルー、息子のカラブ。右は、青ナイル川の源流であるタナ湖とバハルダールの町。