



◀ チーズを売る露店

南アメリカの“おいも料理”

その②

秋 元 道 子

6. 家庭でのおいも料理

私共の見たかぎりでは、市中にはいわゆる「おそうざい屋」は見当りませんでパン、ケーキ店は割合沢山見かけました。したがって家庭では毎日の食事の仕度は自宅で調理しなければなりません。ただ中流以上の家庭では大抵メイドを1人あるいはそれ以上雇っており、献立を決めるのは主婦であっても、調理の殆んどはメイドが作る様です。ブラジル人の家庭にもたびたび招待され、ごちそうを頂きましたが、これは接客のための特別料理で現地の人たちの本当の食事がどのようなものか、おいもがどのように使われているかよくわかりません。しかしホテル・レストランで必ずジャガイモのフライが出されること、青果物店でジャガイモが大へんよく売れること、スーパー

にも食用油のいろいろの種類が大きなコーナーに並べられていますし、肉類のフライの料理はあまりお目にかかりませんでしたので、きっと家庭でおいものフライがよく作られるのではないかと想像いたしております。

夫の勤めていた試験場の食堂で出される昼食は、家庭料理の内容に近いのではないかしらと思いましたので、どのような献立かをたずねましたところ、おおよそ次のとおりでした。

サラダとしまして、結球しない柔らかいレタス・トマトの輪切り・きざんだキュウリ・キャベツの千切り（これは大へんかたいそうです。）・ゆでたハヤトウリ・紅いビート・ニンジン、などのうち日がわりで2～3種、パラパラとした米のごはん、インゲン豆の塩煮などを各自が欲しいだけセルフサービス。高圧鍋で柔らかく煮た牛肉又はとり肉をタレで

▼ソーセージを売る店



煮込んだもの、これは、恐らく赤ブドウ酒とトマトピューレなどで味つけされ大へんおいしいとのことでした。肉のない時は名も知れない大きな川魚の切身のカラ揚げにタルタルソースなどを添えたものもあり、このソースはにんにくが沢山入ったきつい味でとても食べられないと申していました。これらの主菜のつけ合わせとしては、スパゲッティ、ジャガイモのフライ、茹でたキャッサバなどのことが多く、まれにサツマイモが輪切りにされて、油で焼いて出されました。フライは夫の好物であることをおぼえていて、いつも特別に多くサービスしてくれたそうです。

なおジャガイモはフライのほか輪切りにして油で焼いたもの、それに小さいものは丸のまま、大きめのものは半切りにして肉といっしょにソースで煮込んだものなどが出されることもありました。来客があつて会食をする折には、おいもをつぶしてつくるマッシュサラダが、絞り出しでまわりをきれいにかざりつけられ出された様です。食事には必ずデザートがつきます。オレンジ・バナナなどの果物かお米を牛乳・さとう・シナモンで煮た菓子、ゴイアバーダと呼ぶゴイアーバ（グワバ）の木の実でつくった日本のようかんそっくりの大へん甘いゼリー、などが多かったようです。

各自が牛乳かジュースをセルフサービスで飲みながら食べます。ジャガイモ料理またはキャッサバは、1週5日のうちの3、4回くらいの割で供されました。

この様にバランスのよくとれた内容ですが、食費は日本円にして100円くらいです。この試験場の食費は、同じものを食べてもそれぞれの立場などでちがいます。日本から出掛けた夫を含めて、所長・古参研究員が最高額、中堅若年研究員が70～80円位、以下事務職員、研究助手、運転手などいくつかの段階があり、最も安い職員は10円くらい、となっており、また食事を撮る順序は全く逆で、畑の作業職員からはじめ、十分に食べてもらい昼休みで休息し、所長・研究員は最後にゆき、品切れのものがあっても不平などなく当然の事としていたそうです。

現地の人々とのおつき合いはすべて家族ぐるみです。夫といっしょの仕事をしている研究員（カウンターパート）の方々のご家族を年に3、4回お招きいたしました。日本の食事に関心が深いと聞きましたので献立は苦心いたしました。夫の要望でジャガイモも是非と云うことでした。前菜にチーズの海苔巻き、鮭のくんせいのうす切り、ジャガイモのデュシェーヌ（マッシュポテトを絞り出してこんがりとやく）、それにジャガイモのフレンチフライ、小さく切ったジャガイモのポテトサラダ、牛肉とニンジン・タケノコ・パインアップル・タマネギを沢山入れた酢豚、炊きこみごはんや赤飯、自分で作った豆腐の田楽などを出しました。くんせいは大へんに珍らしく大喜びでした。豆腐はブラジル産の安い大豆でつくりましたが、ヘルシーと喜び沢山召し上って下さいました。フレンチフライは、二

度揚げいたし、カリッとして歯ざわりがよく揚がりましたので作り方はと聞かれたり、話題が広がったのしい一時でした。また、タケノコを食べる習慣がないのに、大きなタケノコが育つ国でしたので、皆さんにいろいろ聞かれ、保存は生のまま塩漬すると云う事におどろかれました。

田楽みそも口に合って、みそにも関心を示され、ゴマ入りせんべいも好評でした。ブラジル産の柿を使った干しがきは、ブラジル名もカキですが、初めて口にした様で大へん喜ばれました。柿は主に南部で栽培され、空気が乾燥しているせいか、あまり低温にならない所ですが、きれいに白い粉がふいた干し柿が売り出されておりました。

日本では、お酒を飲むときの料理はもちろん、食後にも殆んど甘いものを食べませんが、ブラジルではかなりお酒を飲んだあとでもごく甘いケーキ・プリン・ムースなどのデザートで沢山食べる習慣があります。私もがんばって、日本流の「カスタードプリン」や「オレンジムース」「パウンドケーキ」や「シュークリーム」を作りました。新鮮なオレンジの汁で作るムースは大へんおいしいものでしたが生のパインを入れたケーキはあまり人気がありません。甘味を控えた日本流のデザートは、口に合わないのではと心配いたしました。皆さんは、「大へん健康によい」と不平も云わずに食べて下さいました。果物をいろいろと切って供することはこの国ではあまりしませんがフルーツポンチは珍らしそうでした。話題も一応出つくした頃、濃く入れたコーヒーを小さなカップについて飲み、食事が終了いたします。カフェジニョと呼ぶこのコーヒーはミルクを入れずにさとうをたっぷりと

加えます。お酒を沢山飲み、肉を食べ甘いものを食べますので、中年以上の男性に太っている人が多く、それにひきかえご婦人方は気の毒な位に少食で、美容を保つのに懸命でした。

現地の方々の家庭にも数回お招きを受けましたが家中の人々で出迎えて下さいます。料理のはじめの前菜は、キャッサバのカラ揚げが時々出されました。皮をむいて20cm程に切り、たてに4つ割りで茹でた後5cm位に切ってカラリと油で揚げます。歯ざわりも良くおいしく頂きました。又、キャッサバの粉とチーズをねって、やき上げた小形のパン「パン・デ・ケイジョ」は大へん香ばしく塩とチーズの味で美味で、これを頂きながらのむビールの味はまた格別でした。この様な形で前菜を味わいながら、メンバーのそろいの待ち、子供たちと仲よしになり、夫人とも会話したのしむのが風習ですので、言葉が充分に出来ない私共にとりまして、大へん努力のいる時間でした。

食事は牛肉をローストしたもの、ジャガイモのフライなどのことが多かったのですが、あるお宅でいただいたお料理のおいしさは忘れられません。それはジャガイモを輪切りにしたものとハムを交互に数段に重ねて直方体の型に入れて、オーブンで焼いたものです。うっすらとした塩味とこげ色とこうばしさと温かみがいっそうおいしさを加えておりました。伺ったところ、かつて金鉱で栄えた「ミナスジェライス州」の地方料理とのことでした。またこの時のデザートは、酸味の強いチーズと、たいへん甘いゴイアバーダで、この組み合わせにはじめはびっくりいたしました。なれますと何ともいえない味わいがありまし



▲ホテルのウエイトレス（サルバドル市にて）

た。その他、お招きのたびに、年中行事の様子をうかがい、きまったケーキ、かざりつけなども見せて頂く事が出来ました。子供を大切に、家族仲のよい人々に出合うことが出来て幸せでした。

7. 名わき役に徹するおいも

広く、人口の少ない南アメリカの国々では牧畜が発達しておりますので、肉類は日本人から見ますとうらやましいほど豊富でした。肉はそもそもが副食でありながら、また一面欠かさず食卓に上る主食の位置にあるといえ

ましょう。そして肉を食べる時は、必ずといって良い程おいもがそえられます。それはあまり手をかけずに素朴な形で用いられ、牛と共に牧場の片すみで育成されたジャガイモの天命とも云うべき姿と思われます。ジャガイモを生かされた食卓に出合う度に何となくうれしく、ほっとした気持ちがいたしました。

訪れた場所が限られており、彼の国の生活のごく一端をうかがっただけでしたが、おいもが食生活の中に深くしみこみ、派手ではないにしても、これなくしては暮らしが成り立たず、まさにおもしろおされぬ料理の名わき役の位置を、ゆるぎないものに行っていることを知りました。場所の関係で、サツマイモの消費につきましては十分に知るチャンスがありませんでしたが、青果物店でなつかしいサツマイモを見かけますとつい求めたくなり、私の家では大いに利用させていただきました。さつまいもの甘煮は黄金色に美しく柔らかく、天プラは日本の味でした。ブラジル産のふじりんごとレモン汁を入れ、サツマイモとの重ね煮はパンにもよく合っておいしいものでした。ブラジリア近郊でとれた栗が手に入りま

〈いも・つれづれ草〉

◎ アンネの日記 ◎

ジャガイモという単語が一番多く出てくる小説は、もちろん私の知っている範囲の話ですが、『アンネの日記』です。第2時大戦末期にオランダから逃げたユダヤ人家族の隠れ家での生活記録とも言える日記ですが、料理名ポテト・シャレイを含めジャガイモは45回ほど出てきます。

回数の多さのほか、家族みんなで皮を剥くとか、それを各自がフライにするとか出てきますので、かなり食べていたことが判ります。主食のライムギパンは無くても我慢する、ジャガイモさえ食べれば文句は言わない、と書いていたほどの実質の主食なのに、ノルマンディ上陸作戦の前日には欠乏してきたことが書かれていま

す。樽に入れて保存し、秘密警察、泥棒、ネズミ、ネコの小便、疫病などの腐敗から守って頑張ったようです。これを読むと、今の日本の飽食状態を反省し、列島が南北に長く年中いつでも美味しいものが出回ることの有難さに感謝しなくなってきました。

では、ポテトチップと言う単語の多く出てくる小説とは言えば、笹川ひろし作・絵の『ポテト姫は捕り物がお好き』が横綱でしょうか。17回ほど出てきます。

小学6年生香月久美・明子のふたごがポテトチップのシールで当たった家族旅行で事件にまきこまれるという子供向けの探偵小説（ポプラ社文庫）です。（浅間和夫）

バレイショ増収一〇〇〇問答

■三百回余りの講演で、いも作従事者からいただいた千四百余の質問を整理し、これに回答。基本から植付け、収穫・防除までを解説し、厳しさが加わる現代農家に大きな指針を示す好著。元北大助教授・吉田稔著 定価七〇〇円 送料二五〇円

清薯源流の砦

■現在の種苗管理センターのいも作関係は、昭和二二年に創設された「馬鈴しょ原種農場」がその出発である。各農場の歴史と現況の報告書。いも類振興会編・定価七〇〇円 送料二五〇円

21世紀に向けてのいも作り

■生涯を北海道のバレイショ作に投入した著者快心の著作。その視野は需要者の品質志向から国際競争力まで、いも作従事者の今後の指針を示す。吉田稔著 定価六〇〇円 送料二五〇円

アンデスから食卓まで

■ジャガイモのふるさとアンデスから出発し、その料理法や品種の特性、栽培から食卓への供給まで、オールカラーで紹介。田中智著へ全改訂 定価五八〇円 送料一七五円

熱帯アジアの馬鈴薯生産

■東南アジアの馬鈴しょ生産の実態を、各国のレポートから翻訳した貴重な資料。わが国馬鈴しょ作に大きな示唆を与える。秋元喜弘著 定価八〇〇円 送料二五〇円

甘しょ・ばれいしょ・おいも全書

■斯界の権威による今日のおいも百科。
香川綾 監修 定価三五〇〇円 送料四五〇円

したので、サツマイモの美しい黄色の衣で、栗キントンも作れました。休日には、ゆっくりとむしいもを味わって、なつかしい日本の山河を思い出しました。世界のどこにあって、ジャガイモとサツマイモなど、おいもは人々の健康を支える大切な役割を果している事と存じます。

人類がますます繁栄するためにこのヘルシーな食物がいつまでも育てられ利用されます様にと心から願っております。

おわりに

広いブラジリアの美しい街並。道沿いに生い繁げる緑の大樹。大樹の枝々に咲きほこる花。名も知れない数多くの花との出会い。まさに大自然の豊かな恵みの中に生かされていることを知りました。

やさしく陽気なブラジル人とのふれ合いに、喜びとたのしさを与えられました。優しく寛

大にお交り下さいました研究員と家族の皆様方、アパートの隣人の方々、いつも元気に「ボンジーア」(おはよう)と声をかけて、手をさしのべてくれましたアパートの管理人たち。遠い国の皆様に心から感謝申し上げます。そして、ブラジルの人々にいつまでも平和と安らぎが与えられます様に、心からお祈り申し上げます。

いも類振興情報 第35号

平成5年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
振替・東京3-110152
印刷所 交通印刷株式会社