
バンドンからの便り (2)

インドネシア優良種子馬鈴薯増殖・研修プロジェクト 田中 智

◎買物はどこでしますか

こちらで生活をしなければ、と決意してからはず、衣食住を整えるための買物からのごとは始まる。衣については当座の物はスーツケースに入っていることが多く、住むためのもっとも大きな買物は家と家財道具であるが、これらは家またはアパートを借りるときにつくものなので自分で買う必要はない。もちろん、家一軒借りるのはそう簡単なことではなく、家さがしの苦労話は誰に聞いてもごまんとある。この話は別の機会にゆずるとして、さしあたって、食べるものを早急に買わなければならない。現地の人に聞くと、必ず、スーパーに行きなさい！スーパーに！ といとも簡単に云ってくださるが、西も東も判らない我々にはスーパーを見つけるのもそう簡単ではない。結局、同行願ってスーパーに行きました。しかし、つれあいいわく、ほとんど買うものはありません、ときた。連れて行かれたスーパーは後でわかったことであるが、外国人相手の少々値段の高い店ではあったが、小生が見て回ると食べ物には日本製品を含めて沢山あるではないか。よく聞いてみると、夕食は大家さんのところで準備することになっており、朝食のみの材料を買いたいとのこと、前にも書いたように、食べ物に対する個人差はすこぶる大きく、自己主張が激しいものである。わが家の朝食は？ 十年前から野菜サラダをメインに、パン、コーヒーまたは紅茶と云うのが定番である。よって買うものがないとは野菜サラダの材料のことでした。なる

ほど、ここは熱帯、生鮮野菜は種類も量も少なく、品質は格段に劣り、衛生上からは生（ナマ）でたべるな！と教えられており、結局、豊富な熱帯の果物を買って帰りました。予想通り、翌日の朝からパパイヤ、マンゴー、パイナップル等が食卓を飾り、以来朝食のサラダは野菜から果物へと変わりました。野菜に比べてやや糖分の取り過ぎなのが気になりますが、仕事上、熱帯の生鮮野菜は、どの様にして生産、流通しているのか興味深々であったが、最初から野菜は貴重品的存在であることを実感した買物でした。

そして、現在は元にもどって野菜サラダになりました。そうです、買物が上手になったのです。よく行くスーパーも5、6軒、それぞれ比較して、安くていいものを、と心がけているようです。しかし、毎日の買物で最もしゃくなのは店の大小、買物時間の長短に関係なく駐車料金（現在は300ルピア）を取られることである。野菜好きのわが家では1,000ルピアのホーレンソウを求めて4軒目でやっと見つけた時は、いったい値段はいくらになるか計算するのも面倒です。もっとしゃくなのは料金回収者は、店で雇った人でないことです。どうも勝手にやっているようで、領収書を発行してくれる正規の管理人はごく少ないようです。雇用機会の少ない（人が多すぎる）この国ならではでしょうか。最近では野菜を買う所も多彩で、最初は外から見のもしやだった庶民市場でも、ときどき新鮮でいいものが手に入ることを知り、そんな市場で

値切るこつも会得した、とつれあいは申しております。

◎食べ物比較ろんー3

インドネシアで納豆を食べた。1つは日本とまったく同じ糸を引く納豆で純輸入品（水戸産、冷凍品）、もう1つはこちら風のものでテンペという。作り方は大豆をゆでて発酵させたもので、外観は豆の色の周囲に白カビの生えた少々ねばっこい納豆状のかたまりである。その他に灰色の上にだいたい色のカビがはえたレンガ状のもので、バンドン特産のオンチョがある。これはラッカセイ油のしぼり粕を発酵させたものである。どちらも保存、栄養面からみてよい食べ物と思われる。食べ方はせんべい状のものを油で揚げる（ゴレン）、あえ物とするかココナッツミルクで煮る（リブス）かである。いずれも決してうまいとはいえなかった。相当古くから作られている伝統食品であり、先住の人たちの知恵には感心させられるとともに、タンパク質に富んだ栄養価の高い大豆製品として、もう少し食べ方を工夫すれば世界の食べ物に昇格すると思うのだが、同じことが日本の納豆にもいえる。とすれば、国内での伝統食品のさらなる普及を図るのが賢明なのかも知れない。ついですが、当地の大豆はできが悪く小粒で、小豆状の大豆である。品種、栽培方法の改善が望まれる。

大豆製品のついでに、といったら失礼だが、豆腐も結構ある。トーフと伸ばさないで“タフ”と発音する。大きさは5センチ四方で厚さ2センチであるが、少し硬めである。日本と同じ様なものもあるが、日本人向けのスーパーに行かないと手に入らない。もっとも出回っているのは豆腐の空揚げ（タフゴレン）、

日本流にいうと油揚げの一種である。上述の豆腐を3センチ角に切り、油で揚げたものがポピュラーで、これがタフの代名詞となっていると小生は思っている。こちらに来てまもなくであるが、バンドン近郊に豆腐で有名なスメダンという町があり、近いので買いに行くことにした。町に着くと香ばしい油揚げのにおいが立ちこめているだけで、白い四角い豆腐は何処にもなく、タフ（Tahu）と書かれた看板の店はすべて油揚げ屋さんでした。それで仕方なく、タフ屋さんで油揚げを食べてきました。タフは、それも揚げたてを熱いうちにサンバル（インドネシア風スパイス）をつけて、フーフーいいながら食べるとうまい（エナ’ とナを強く発音する）と現地の人はいいます。そういえば車で信号待ちのときに、この油揚げをタフ、タフと売りにきます。それ以来この油揚げをタフと云うことにしました。こちらでは豆腐を豆腐で食べることは多くはなく、タフとして油で揚げて栄養価を高めているのでしょうか。また、1つだけ余計なことを加えると、車待ちで売りに来るタフは細長のポリエチレン袋に入っているが、その一番上に小さな緑色のトウガラシが1個入っている。これがまたとびっきり辛い（そらむきトウガラシ）のであるが、腐敗防止効果が期待できるのか、お菓子類などにも入っており、知らないで口にし、飛び上がったのは小生だけではなからう。

◎野菜は貴重品—その1

ジャワ、バンドンでは果物は露店、ワルン（屋台店）を中心に道路縁など目立つところ、あちこちに売られているが、これらの店ではメロン、スイカ以外の野菜に類するものは扱わないようである。したがって、メロンとス

イカは当地では果物の仲間である。小生が考えている日本の八百屋のような存在はなく、野菜類は高級スーパーマーケットや庶民市場でしか見られない。スーパーの野菜売り場にしても、大抵は店のすみっこで扱う量も少なく、庶民市場でも熱帯特有の野菜はあるが、扱う種類は少ない。その理由は野菜は気温の関係から生産、流通が難しいことが考えられる。これがまた消費量を少なくしているのだろうか。一方、小生には、日本は野菜天国であり、余りにも種類や量が多く、野菜はいつでもどこでも手に入るものとの感覚があった。前にも書いたが、朝の野菜サラダの材料が午後の高級スーパーには売り切れてなかったように、相当チャンスに恵まれないと品質の良いホーレンソウにありつけないことが多い。年間一人あたりの消費量は統計を見ていないので分からないが、米の量に比べれば野菜の摂取量は極端に少ないと言える。

当地の野菜栽培は当地特有のものやサツマイモ、オクラなど高い温度でもできるものを除き、標高の高い地帯で栽培される。西ジャワでは八百メートルまでは稲作中心、千五百メートル以上は茶畑、その中間が野菜栽培地帯であることは前にのべた。先日は、東ジャワの活火山プロモ山近くの野菜地帯を視察する機会に恵まれたが、標高2千メートルの山肌一面が野菜の段々畑であるのにはびっくりした。

状況説明を少しすると、ちょうど雨季だったので二千数百メートルの峠を越えて、霧の中を下ると道（舗装してあるが狭い）は山の稜線にあるらしく、霧の晴天には段々畑が見え隠れしていたが、晴れてみると、なんと、20度を超えるような斜面を持つ山また山の全

てが畑であった。ところどころには松の木と作業小屋が点在するが、キャベツを中心とした見事なモザイク模様が斜面に張り付いているのである。なお、住居は千五百メートル付近の稜線上にあり、人々は山を下って仕事に就くことが多いようである。したがって、段々畑は耕して天ではなく、地に至っている。急斜面であり、雨の多い地帯にもかかわらずエロージョン（土壌流亡）は少ないようで、長い経験からか、傾斜に合った幅を持った畑が等高線上に配置されている様は見事である。なお、山側の端には溝が掘ってあり、畑は大小さまざまな配置であり、排水対策は万全のようで、自然とのつきあい方も自然である。これに比べて峠の道路があちこちで土砂崩れが発生していたのは無理に舗装などをしたためでしょうか？。この峠越えにはこんなこともありました。私たち一行8名はバンからジープに乗り換えさせられたのですが、後になってこの道路事情に納得した次第です。この傾斜地では作業は全てが人手によるのはもちろんである。キャベツの出荷風景は、1トン積みのトラックは道路におき、そこまで数百メートルを竹箆に入れたものを天秤棒で担ぎ上げ、集落で大きなトラックに積み替えて市場にと言った具合である。こんなわけで野菜は高いところから下りてくる貴重品です。

◎野菜は貴重品—その2

先に高級スーパーや市場における野菜は種類と数量はともに少ないと書いたが、詳しく見ると、日本でよく見る野菜などは、出回っている種類は結構多いが、品種と量は少ないことが判明した。すなわち、町全体としてみると野菜として利用されている種類は多いが、個々の店では置いてある種類がさまざまで、

ある店では当地では珍しいゴボウが10本ほど置いてあるかと思えば、またある店ではレンコンが2～3個あるといった具合で、一般に1種類の量は少なく、すぐ売り切れることがあり、スーパーや市場といえども一つの店で全てが揃うことはまずない。またトマトはやや長い小玉のものとプチの2種類しか見えないし、玉葱もこれまた腰高の小玉のものと小さな紫色のものしかないようである。よって、トマトも玉葱も1品種が市場を独占していることになる。一方、現地特産の野菜類は種類は少ないが、庶民市場に行くときと茎葉を食べるカンクン（アサガオナ）やウリ類のニガウリ、ハヤトウリ、生で食べるインゲンなどが山と積まれており、量的にもそんなに少ないとは思えないが、この市場では店も小さく扱う種類も少ない。

そして全ての野菜類は硬いのである。これは野菜が育つところは、気温では適当な山岳高地でも湿度は低く、短日条件で、かつ、強い太陽光線下で育っているため、湿度がやや高まる雨季に育ったものでも硬いのである。それに形が悪い。この硬さは野菜のみずみずしい新鮮さや柔らかさと比べると一まづい—と言うことになるが、空気中の湿度が低い分、内容が濃いためうまい—のものもある。一方、この硬いのが熱帯での保存、流通に適しており、小生は必然的に硬い種類が残ったと考えている。例えば、トマトやキュウリの皮は大変硬い。トマトの農家の出荷風景を見ると、完熟ではないが、赤いのを20～30キロ入る、大きな深い竹籠にいれて市場に送っているが、売られているものは、圧力でやや変形していても荷傷みはなく、流通には問題がないように見える。キュウリは2種類で、少し長めのと

短いウリ状のものがあるが、どちらも皮は厚くがっちりとしている。困るのはホーレンソウ、キャベツ、ハクサイなども硬いのである。これらは水分含量が少なく、内容の濃いのはうまい—（品質が劣る？）のである。しかし、いずれも熱帯の輸送、保存にはこのような硬いものが合ってるようである。

さて、品質はいかに？と見渡してみると、形から見る品質は一般に良くないと言える。しかし、どこかの国のように長さが揃ったキュウリとか大きさの揃ったトマトとかが品質の良い物とするものさしから判断すると、小さまざま、中には虫食いも混ざるのは、品質は劣るとしか思えないが、硬さだけは誰にも負けない。キャベツはシャキシャキと切るのではなく、ギリギリという感じである。熱帯の野菜は、大切なビタミンや食物繊維の供給源として、一年中どこかで収穫されているにもかかわらず、日本などの基準を当てはめると、品質の良いものは少ない（貴重品）と言うことになる。しかし品質を気にしなければ食べられる野菜は決して少ないとは言えないと思っている。

◎野菜は貴重品—その3

熱帯のインドネシアにおいては、食べ物に香辛料がたくさん用いられることは誰でも知っているが、野菜の仲間がほとんどである。インドネシアに欠かせない調味料、薬味と言うものにサンバルがある。この材料はニンニク、トウガラシ、赤タマネギ、トマト、塩などでつくられる。赤みを帯びたどろどろのスープであるが、これがまた辛い何の、口が燃えるようで、小生は2～3回しか試みていないが、なれるととっても好きになるそうです。市販のサンバルもたくさんあるが、その家そ

の家で独特の造り方があり、日本の味噌汁の味と共通点がある。小型の石臼でその家の伝統的なサンバルを擦り混ぜるのであるが、当地の人たちには毎食欠かすことがないソースであろう。ごく最近、知人を日本食に招待して天ぷらとザルソバをご馳走した。どちらもつけ汁があり、最初の一口はつけ汁で作法通り食べ、おいしいと言ったが、すぐ何かを注文し、ボーイが持って来たのがサンバルでした。天ぷらやソバにこんな食べ方があったとは知りませんでした。

サンバルの材料は以上に述べたニンニク（バワン プチ、白いタマネギの意味）、赤タマネギ（バワン メラ、赤いワケギ）、トウガラシ（チャベ）などの野菜である。ニンニクの産地に行けば段々畑全体がニンニクという場所もあった。しかし、市場で、またワルン（屋台の店）で買うものは1個100ルピアはする高価なものである。赤タマネギは赤紫で通常のタマネギよりラッキョウを大きくしたようなものであり、アカワケギというのが和名である。ニンニクと同じような場所で生産される。トウガラシは大型の緑のもの（チャベ ヒジョウ）と赤いもの（チャベ メラ）があり、緑は辛くないが、赤いのは辛い。赤くて細長いのはこれより辛い、上には上があり、1〜2センチの小型で緑のはとびっきり辛い。

このトウガラシが当地風のお菓子類、豆腐やテンペ（こちらの納豆）の揚げたのについてる。これは決して食べてはいけません。前にもタフゴレン（油揚げ）の項で書いたように飛び上がることを保証いたします。トウガラシは畑ではどこでも植えられているが、いずれも植物体は小さく、おそらく、ウイルスによるとみられるモザイクや葉の捻じれがあり、収量は落ちるものと考えられる。野菜売り場においては、これらの3種類の香辛料だけは欠かしてはならないものです。

そのほか、香辛料にはショウガに類するものがあり、和名ウコン（イ語はクニール、黄色の意味）はカレーでおなじみの香辛料であり、お祝い事に炊かれるナシ クニン（黄色くしたご飯）、魚のフライ（イカン ゴレン）、鳥のフライ（アヤム ゴレン）にも用いられており、当地では黄色は好まれるようである。このウコンは生えているところは見えないが、皮は赤みがかっており、中は黄色である。もう一つ、ショウガに似たものに和名はよく分からないが、赤っぽいものがある。これはラオス ラジャといって肉料理やスープ、煮物にも入っており、小生などはショウガ入りのスープだと、珍しがったものである。以上のほかにたくさん香辛料はあるが、いずれも、生活必需品でかつ貴重品である。

レシピ付きジャガイモ売れています

オーストリアで、農学を専攻している大学生がつくった会社でジャガイモにレシピをつけて販売し、好評を得ています。

チェコスロバキア語でジャガイモを意味する“ブランプリ”社では、ジャガイモを入れた袋に品種名だけでなく、適料理紹介パンフレットをつけて販売し、成功しているという。消費者が料理にあったジャガイモを使っていないことに着目し、この付加価値をつけることを思いついたのはトイフェルとブレイマンという大学生が始めた会社で、ウィーン近郊の農家に出資を

お願いして創設した。

袋には品種名に代わり、「ポテトサラダ用」、「ベイクドポテト用」など、用途と料理法を印刷したパンフレットをつけ、主婦が今夜の料理を考えて買えるようにした。価格は3割ほど高いものの、袋は一部網になっているため、中身が判り生産者との結びつきと新鮮さを感じさせることに成功した。この方法は2年たらずでオーストリア中のスーパーに採用され、まねする企業もでてきているが、ブランプリ社は組織農家を増やし、売上も好評という。

（浅間和夫）