

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）