プライド・オブ・ウガンダ飯

「もう、シマに飽きた」

皿に盛られた白くて柔らかく、そして湯気を立てる熱いシマを指先でつかんで食べている私の横から聞こえてくるつぶやき。シマ nshima（写真①）とは、トウモロコシ粉をお湯に入れてつくる練り粥のこと。南部アフリカの内陸国、ザンビアで好まれている主食だ。昼につくって食べて、夜もつくって食べて、家庭によっては、朝もつくって食べるか、前日に残ったシマをあたためなおして食べる。冷めたシマにサワーミルクと砂糖をかけて食べたりもする。日本人が毎食米でも問題を感じず、反対にまったく食べていないと、物足りない気分になるのと同じと推測し、ザンビア人のシマ好きを私自身は納得していた。

一方、「シマに飽きた」とつぶやいた主は、ザンビアから見て北に位置する、東アフリカの内陸国ウガンダからやって来た。呼び名は変わるもののウガンダでもシマは食されている。1年前に私がザンビアの首都ルサカに移り住むことになり、夫である彼は一緒にザンビアにやって来た。当初、スーパーマーケットに袋詰めされたトウモロコシ粉が、5kg、10kg、25kgと大量に並んでいるのを見て驚いていた彼は、しかしそのうちザンビアのシマに魅了された。熱々で出てくること（ウガンダでは特に外食する場合、基本的に冷めた状態で提供される）、手で食べること（ウガンダでは特に外食する場合、基本的にフォークが用意される）、手の平で何度か握って丸めてから食べること（ウガンダではあまりそんなことはしない）、この違いを面白がりながら、「ウガンダのシマより断然おいしい！」と興奮していた。その感動はどこへ行ってしまったのか。

ザンビア飯 vs. ウガンダ飯

「シマに飽きた」というつぶやきに、私はわざと意地悪くこう返す。「ウガンダの村に住んでた



写真①家庭で用意されるシマ、2～3塊ほどが1人分
（2017年4月撮影）

ころは、どうせマトケばっかりだったんでしょ」

マトケ amatoke とは、ウガンダの特に首都を含む南部で主食として重宝されているバナナの一種を指す。日本で食べられているような甘みの強いバナナとは異なり、基本的に皮が緑色の状態で出荷され、食べるときには、包丁で皮を剥いて加熱調理する。食感としてはねっとりとした芋に似ていて、味はほんのりと酸っぱさと甘さをあわせ持つ。夫が育ったウガンダ南部の村では、基本的に各家の周囲にマトケが植えられている畑が広がっている（写真②）。年中収穫できるため、食事を準備する段に畑に行けばよいという寸法。

しかし、私の問いかけに間髪を入れず夫はこたえる。「でもしょっちゅうマトケの調理方法を変えていたし、ほかの主食、米やキャッサバやサツマイモとかも食べていた」

そうか、たしかに。マトケは、皮を剥いたあとマトケの葉で包んで蒸し、最後に手でつぶして、マッシュポテトのような様相に仕立てて（「アマトケ・アマニーゲ（つぶしバナナ）」と呼ばれる）、肉や魚が入ったスープとともに食べるのが王道だが、バナナの形状を残したまま、トマトや玉ねぎと一緒に煮込んだ「カトゴ」と呼ばれる食べ方もある。そして、もうひとつ夫が主張するポイントであり、ウガンダにおける特徴的な食の考え方は、いろいろなものを主食ととらえて食べていることだ。米やジャガイモはもちろんのこと、トウモロコシ粥のシマ（ウガンダ南部では英語で「ポショ」もしくは地元の言語で「カウンガ」と呼ばれる）、サツマイモ、キャッサバと呼ばれる芋の一種、日本のものに比べると甘味の少ないカボチャも主食ととらえられている。そして、主食を入れ替えるだけでなく、家庭に少しでも余裕があれば２種類以上の主食が１回分の食事として提供される。レストランでは副食のスープの具材の種類とともに、主食をなににするかたずねられるが、それはまるでラーメンのトッピングのように「じゃ、マトケと米と、それからポショを少し」と２種類以上伝えるのが常で、もしも「ぜんぶ（のせで）」と注文すると、その



写真②ウガンダ南部の村の庭畑（2017年1月撮影）

レストランが用意している全主食がすべて皿にのせられてくる（写真③）。主食の種類で値段が変わることはない。ウガンダでは、こうやって普段からいくつかの主食を選び取りながら過ごしている。それに慣れ親しんできた夫からすれば、ザンビアではマトケが食べられないということだけでなく、いつも同じような主食ばかり1種類が基本というのは、落ち着かない気分になるのだろう。

「アフリカの男」としての不満

しかし落ち着かない気分になるのは、食べもののせいだけではない。彼は、私の仕事の都合と、私たちの幼い子どもたちのそばにいるために、ザンビアに来た。もともとあまり学歴が高くない彼は、英語がそれほど堪能でもなければ、なにか特別な技術や資格を持ち合わせているわけでもなく、さらにルサカで話されている現地語は、彼の母語とは異なっているため、簡単に職を手に入れることができない。もちろん、どんな仕事でもいいという姿勢で探せば、工事現場や市場での日雇いの職をはじめいくらでもあるはずだ。しかし、私という外国人と一緒に生活しているという制限や甘えも手伝うのか、そこまで必死に仕事を探すことはしてこなかった。生まれてからこの方、ウガンダから出たことのなかった彼は、ザンビアに来ると決めたとき「同じアフリカなんだ、なんとかなる」と言った。たしかにザンビアに来てから1年、ルサカを歩き回り、「コンパウンド」と呼ばれる低所得層の人たちが住む地域にも通って多くの知り合いをつくった。そのうち道を歩いていたら、「おう、元気か」とか「（車に）乗せて行ってやろうか」と声をかける知人も増えた。普段買い出しをしているスーパーマーケットでは、なかなか手に入らないおいしいザンビア米や、屠りたての鶏を買う先も見つけてきた。私が仕事中に会ったザンビア人が、夫を知っていて驚いたこともある。無職で現地語も話さない得体の知れない人間の話し相手に、昼間からなってくれる人が多いのは、ザンビア、いやアフリカならではの寛容さかもしれない。しかし一方で、夫のなかの「アフリカの男として、働かずにただ昼間座っているだけの人間」であることに対する鬱屈した気持ちは、ザンビアの食への愚痴に重なって、見え隠れするようになった。

主食への不満以外にも例えばこうだ。ザンビアでは調理されたさまざまな葉野菜が、副食として添えられる。少し苦みのある「レープ」（セイヨウアブラナ）、「チャイニーズ」（Chinese Cabbage の略）と呼ばれるシャキシャキした歯ごたえのあるものから、カボチャの葉、サツマイモの葉、キャッサバの葉、オクラや豆の葉まで（写真④）。ウガンダの首都ではこんなにさまざまな



写真③ウガンダのレストランで主食を「ぜんぶ」頼んだ場合
中央の黄色い塊がマトケ、左端の白い塊がポショ（ザンビアで言うシマ）（2017年1月撮影）



写真④ザンビアのレストランに並んだ葉野菜料理（2016年9月撮影）

葉野菜に出会うことがなかったので感心していると、夫は「カボチャやサツマイモの葉は、(ウガンダの)村で昔よく食べられていた。ザンビアでは(主食ではなく)葉っぱを取り換えているだけだ」と一蹴。そして、ザンビアで芋虫が食べられていると知ると、ウガンダでバッタが食べられていることを棚にあげて、「おそろしい、信じられない!」と叫んだ。

ザンビアで見つける「おいしいもの」

「人によって言うことが違うんだ」ザンビアでビジネスをしようと考えはじめた彼は、知人に助言を乞いながら、ビジネスプランを練り続けた。ウガンダだと現地語がわかることに加えて、自分で相場の見当がつくこともあり、自分で駒を進めやすい。一方、ザンビアでは情報が人頼りになることで、「これならイケる」という感覚がつかみにくいのか、何度も頭を抱えては暗い声を出した。私はかける言葉もなく、彼の話を聞くことしかできなかった。だがそんなとき、彼は自ら自分を元気づける、ザンビアの「おいしいもの」を見つけてきた。

知人の家でヤギを屠ったときにその肉と臓物をわけてもらい帰ってくると、すぐに臓物を水で洗い、簡単に切り分けたあと、くるくるとねじってむすびだした。知人がやり方を教えてくれたそうで、こうすると煮込んだときによりおいしくなるらしい。「ウガンダでもしてる人いるけどね」と言い添えながらも、にやにやとヤギのモツ煮込みに励む彼。「ザンビアでは豆の煮込みは、肉料理に添えて食べられるって知ってるか。あの組み合わせおいしいよな」と興奮して話すこともあった。ウガンダでは豆の煮込みは副食の一種として、マトケなどの主食と一緒に食べ、結婚式などの特別なときをのぞき、わざわざ豆と肉の料理を合わせて味わうことはあまりないのだ。「これ、本当においしい。ウガンダに戻るとき、持って行くこと忘れないで」と言って彼が指さしたのは、ザンビアの会社がつくっているインスタント・ティ。マサラや生姜のスパイスが効いたチャイが彼の舌に合ったらしい。満面の笑顔を浮かべて「これはおいしいぞ」と、バナナを掲げて帰ってきたこともある。ウガンダは「バナナの王国」とも呼ばれ、バナナの一種のマトケを主食にするだけでなく、多様な種のバナナを日常的に口にしている。皮を剥き炭火で焼いて食べるとじんわりとした甘さがおいしい「ゴンジャ」や、小さいけれど生食でしっかりした歯ごたえと十分な甘さを誇る「ンディジィ」。ザンビアに来てしばらくは、バナナ王国出身の夫の舌にかなう生食用のバナナに出会うことがなかったが、ようやくこれぞというバナナを見つけたときの彼の満足げな笑顔は印象的だった。

ただし、シマには本当に飽きたとみえ、近頃は夕食にシマを食べようとしない。「シマがあるよ」と言うと、「ぐえ」という無礼な音を発する。しかし、よくよく聞くと、最近はじめようとしているビジネスの現場で、彼は毎日昼間に仕事仲間と一緒にシマを食べているらしい。「鍋から手で直接シマを取って食べるんだ。熱くてたまらない。口の中を火傷した」と顔をしかめつつ、その鍋の写真を見せてくれた。その現場では「シマって最高」「ザンビアは世界中で一番いい国だ」と言って仲間の士気を高めているのだと、彼は胸を張った。

ある祝日の午後、夫がビニール袋片手に帰宅し、袋の中身を皿に空けた。「これこれ！お前に食べてみてほしいと思ってたやつ」そこには、炭火で焼いて少し黒く焦げ目のあるキャッサバと、やはり焼いたピーナッツ。「ウガンダのキャッサバは、味がちゃんとあるけど、ザンビアのキャッサバは味がない。だからそのままじゃ食べられないなあと思ってたんだ。そしたら、わかった、このピーナッツと食べるといけるってことが！みんなそうやって食べてるんだよ」たしかに、そのキャッサバだけをかじっても無味の粉が口の中に広がるといった感じだが、ピーナッツをあとから口に放り込みガリっと噛むと、香ばしく塩味の効いたピーナッツがキャッサバとほどよく混じって、「白ごはんに塩こぶ」的においしい。「な、うまいだろ」そう言いながら、夫はお気に入りのインスタント・ティを淹れる。夫は、「アフリカの男として」「異郷にいる人間として」苦々しい思いに何度もおそわれているようだが、それでもザンビアのよさを見つけ続けている。そんな夫がうらやましく、そして誇らしい。

「あ！」少し目を離したすきに、子どもが皿の上のピーナッツをぼりぼりとすべてたいらげてしまう。「こら！これじゃキャッサバが食べられないじゃないか！ザンビアのキャッサバはこの世のものじゃないんだから！」ああしかし、なんともひどい言いようである。

大門碧