

西アフリカ外食紀行 その2

— セネガルの食の不思議 —

セネガル料理は西アフリカのいたるところで供される象徴的な食のスタイルです。例えば、チェブジェン(魚飯、写真①)、マフェ(ピーナッツソース、写真②)、スープカンジャ(オクラソース)、ヤッサ(タマネギソース、写真③)…。これらは、セネガル以外では、それぞれリグラ、ソースアラシッド、ソースゴンボ、ヤッサと呼ばれ、西アフリカの各地域の都市のレストランで食べられるはずです。西アフリカにおいて、セネガルの料理は格別にリスペクトされているのです。

しかし、セネガルを旅してみると、ある違和感に襲われます。今回は、この違和感について書いてみたいと思うのですが、この違和感の前に、2015年10月の調査中に私たちが食べた食事のことを少しお話しておこうと思います。

私たちが調査をしている間の食事は、基本的に関係者のお宅でお世話になります。しかし、まだ調査歴の浅いセネガルでは、レストランに行く機会が数多くあります。どのレストランに行っても、チェブ・ジェン、マフェ、スープカンジャ、ヤッサのいずれかから選ぶことが多く、大方、このいずれかを食べることになりました。

これらは基本的にすべてコメが主役で、コメ文化で育った私たちとしては、実になじみやすいものでした。ちなみに朝食はフランス的なもので、パンにコーヒーという軽い食事が定番です。この滞在でも昼夜はヤッサやチェブジェンを連続して食べました。しかし、同じようなメニューを食べ続けても飽きないのです。なぜならば、ほかの西アフリカの国なら、街道沿いの飯屋のソースはシャバシャバで薄いことが多く、時に首をひねりながら食べなければならないのですが、セネガルの場合は小さな街の飯屋にいたるまで、味つけも量も相当にレベルが高いからです。

それもそのはずで、例えばチェブジェンはまさに国民食と呼ぶにふさわしい、実に凝った料理です。そこにはセネガル人の「主食のコメをいかに魚と組み合わせるか」というこだわりをみることができます。チェブジェンの作り方は、まず、魚と野菜を調味料とともに煮ます。次にこの煮汁でコメを炊き上げ、1皿に盛りつけます。最後に煮つけた魚と野菜を炊いたコメの上にのせて完成です。

あるご家庭に招かれてチェブジェンをいただいたときの話です。このご家庭のチェブジェンには、タイヤスズキ、そして、タラに似た魚がニンジンやキャッサバ、ナスなどの具材とともにコメの上に鎮座していました。実に豪華なものです。ゲストの私たちの手元には、ホストのご



写真①チェブジェン (魚がのった炊き込みご飯)



写真②マフェ (ピーナッツソース丼)

38



写真③ヤッサ (タマネギソース丼)



写真④トウジンピエ畑の景観

家庭の方々が具材をどんどん取り分けてくれるのですが、その中のタラに似た魚は骨が多くてなかなか食べにくいのです。少々苦戦しながら食べていると、奥様からこんなことを言われます。

「この魚はヤボイと言って、チェブジェンにはなくてはならないものなの。すごく安い魚なんだけど、この魚のスープがチェブジェンの1番大切なものなの。この魚を使わないチェブジェンはいわ。どんなおかネもちでも必ず使うはずよ。」

つまり、チェブジェンの味の決め手はヤボイの出汁、といったところでしょうか。

そのようなわけで、うまいうまいと食い散らかしていると、ふとあることに気付きました。これが最初に述べた違和感です。私たちは、主にダカールから北側を主に走破して広域に調査を展開していたのですが、どこを走っていても、ほとんどコメを作っている風景に出会わないのです(写真④)。トウジンビエ、モロコシ、ササゲ、ラッカセイ…。この年はトウジンビエの生育が悪く、ひたすらササゲであることが多かったのですが、これらの畑が延々と続く光景が一面に広がっているのです。

そして、商店などを覗いても、売っているのは東南アジア産のコメが多く、実際に私たちが食べていたのも香米や多少粘り気のあるコメを

砕いた、リ・カッセ(破碎米)と呼ばれるものでした。多少パサパサするといわれているセネガル産のコメは、結局食べる機会に恵まれませんでした。少し調べてみると、セネガルのコメの自給率は37%ほどと言われ、輸入したコメを大量に消費しているようです。

コメのように需給バランスが明らかに不均衡な食材はほかにもあります。先述のヤッサもセネガルの代表的な料理です。ヤッサは、タマネギを揚げ煮して、レモンや酢で酸味をつけたもの。料理が出てくるときには火が通っているので、何個のタマネギが使われているのかわかりませんが、しんなりするまで揚げ煮して、たっぷりコメにかかっている様子から、おそらくは1人分で2、3個は使っているのではないのでしょうか。セネガルはため池なども少なく、野菜といえば、井戸端で女性たちが世話をする小さな菜園(おかず畑とも呼ばれる)をするのが精いっぱいです。やはり国内で生産しているよりもずっと大量のタマネギが消費されているようです。その証拠に、ダカールから村落まで、いたるところの商店の前に積み重ねられたタマネギの産地はオランダや中国で、国産のものはそれほど出回っていないことがわかりました。

セネガルの食をみていると、生産していないものを食べているのがわかります。ただ、いったん私たち自身の生活のレベルに立ち返ってみ

ると、日本の食糧需給はもっとひどいかもかもしれません。本当はこうしたことを含めて評価しなければならぬのですが、これはたくさんの資料が必要になりますので、別の機会に検討したいと思います。

セネガルで食べた食事のことを思い出すと、とくによく口にするコメやタマネギに限らず、朝食のパンの原料の小麦も間違いなく輸入品、きつとパンに塗るバターもそうでしょう。確かに盛んに栽培される作物のうち、ササゲやラッカセイが比較的好く食べられている様子は簡単にわかります。しかし、ほかのサヘル地域でよく食べられる、「ト」はその存在を知らない人がいるほどで、トウジンビエやモロコシの調理法も村に行っても非常に種類が少ないのが印象的です。コメやタマネギを大量に消費し、西アフリカの代表的主食、トウジンビエやモロコシはどこに行っているのでしょうか？なぜたくさん作られているトウジンビエやモロコシを食べずに、コメを食べるのでしょうか？セネガルの食は不思議なことが非常に多いのです。

清水貴夫・手代木功基

[さらにくわしく知るために]

手代木功基・清水貴夫(2016)「セネガルの食と景観をめぐる謎」『地理』Vol.61, 古今書院, pp82-88