

インドネシア雑感記 : 希多 いくと
Vol. 5 2006.9.30

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎(月6回-5/10/15/20/25/30日)に一話です。

皆さん、こんにちは。今日の内容は《自然編3》になります。

■5【初めてのインドネシアの暑さ】

ぼくが初めてインドネシアに来たのは、1984年11月のことです。キャセイ航空(CX)で、香港・シンガポールを経由し、現地時間の夜9時過ぎにジャカルタ・ハリム国際空港に到着しました。出発が午前11時ですから、時差を考慮するとなんと12時間超の長旅でした。

キャセイも今は、香港からジャカルタ直行便ですからそんなにはかかりません。ジャカルタへは、やはりインドネシア・ガルーダ航空や日本航空が直行便を飛ばしているので便利です。

ガルーダ航空(GA)は成田へ夜行便が就航しています。以前はよくGAを利用しましたが、この夜行便は機内で正味2時間ほどしか眠れません。朝早く到着しても、結局その日は眠くて無駄な一日になることが多いのです。

またGA帰国便で、家族4人分のまとまった席をジャカルタで確保できないことが何度かありました。小さい子供連れでバラバラの席は困ります。それら

の席を、既に寝ている乗客に替わってもらうのは困難です。始発のバリではジャカルタ搭乗客をまるで考えていないのでしょうか。

妻の実家に近いスラバヤへは、最近ではシンガポール航空（SQ）を利用します。シンガポールに1泊しなければなりません、次の日の昼にスラバヤ直行便が飛んでいます。帰りもやはりシンガポール宿泊になりますが、SQは昼便でゆっくり帰れるのでとても楽なのです。

閑話休題、ジャカルタに着いた晩ですが、夜10時半頃（日本時間夜0時半）に宿舎に入りました。しかし、次の日の昼過ぎ13:00の便で目的地のカリマンタン（インドネシア領ボルネオ）に向かったのです。空港も国内専用のクマヨラン空港で、当時の案内放送はまだ何もわからないインドネシア語でした。

空港では一人で不安でしたが、それでも行き先の案内を聞き取り、なんとか目的の便に乗り、一路バリクパパンへ。17:00着（ジャカルタとの時差1時間）、田舎町にある小さなJR駅舎くらいの空港ビルを出て、迎えの車で3時間ほどの行程のサマリングダに向かいました。

サマリングダは東カリマンタンの州都で、人口約30万人（当時）です。夜9時頃街の一角にある借り入れ宿舎の、窓もない小さな部屋に入りました。それでも中にはベッド、机、洋ダンスがあり、奥の小部屋には水槽とトイレがあったのです。この水槽はもちろん水浴用ですが、これについては別に詳述します。

部屋には古いエアコンもありました。初めてのインドネシアは無茶苦茶暑い。冬を目前にして日本を発ち、さらに暑さに弱いのでなおさらです。「そうだ、温度計があったな」と、ぼくはトランクの中から取りだしました。それで室温を見ると29を指しています。

その温度計は海外出張前に、用意周到に準備したものです。「彼の地では温度計が必要だな」と、渋谷の東急ハンズ（当時まだ1店）で湿度兼用の小型温湿

計を買い込みました。ハンズの商品ですから、決して安いとは言えない代物です。

さて、部屋のエアコンを入れましたが、一向に涼しくなりません。今思えば、当時のエアコンの質はよくなかったし、古くてガスも少なかつたのでしょう。そんなことも気付かないぼくは、エアコンで部屋が涼むのを待ちました。

いつまで待ってもその温度計は上がりません。何時間経っても29 のままです。翌日も翌々日も同じでした。同じ温度しか示さない小さな器具を、ぼくは壊れていると感じ、惜しいながらもゴミ箱に放り込みました。

だいぶ後の話ですが、どこかでエアコンのある涼しい部屋に温度計がありました。よく見るとその温度計も29 を指しています。この国の平均気温29 に室温が同調するのか、はたまた人間の温度感覚もあまり当てにならないのでしょうか。

この初めてのインドネシアを離れたのは、翌1985年の6月。母から突然の電話で父の悲報に接し、すぐに帰国しました。入国はハリム国際空港でしたが、出国は真新しいスカルノ・ハッタ（現チェンカレン）国際空港に代わっていたのです。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 6 2006.10.5

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎(月6回-5/10/15/20/25/30日)に一話です。

皆さん、こんにちは。

今日の内容は《土地編 Land 1》です。

■6【マハカム川に映る夕陽は今も】

ぼくの最初の滞在地、東カリマンタンの州都サマリダは、マハカム川の下流に発達した街です。マハカム河口には広大な扇状地が発達し、その扇の先端から約50km、扇の要からでも20kmほど入った所にこの街はあります。

大河マハカムはこの辺りでも狭い所で600m、広い所で1kmほどの川幅があり、大きな貨物船も碇泊できます。石炭や材木の積み出し港として賑わう所以ですね。84年にはバリクパパンから行くと、この街へは小型の古びたフェリーで川を渡りましたが、今では立派な橋が架かっています。

このサマリダから西方には当時1本の道があるだけで、あとは熱帯雨林、いわゆるジャングルです。ジャングルと言っても、カリマンタンでは相次ぐ山火事により、今ではうっそうたる密林が少ないようです。ジャングルには道がないので、奥地への交通機関は船だけとなります。

サマリダから45 kmほどマハカム上流の右岸に、テンガロンという町があります。ここが当時道路でたどり着ける終点でした。博物館が有名で、5世紀頃存在した王国の展示品、特にサンスクリット文字で書かれた石碑、金の仏像は古代史への興味をそそられそうです。

テンガロンから80 kmほどマハカム川を遡ると、アンチャロン川の合流部にムアラ・カマンという部落があります。ここが、先の展示品に係る古代インドネシア最古の王国があったという伝説の地ですが、《こんなジャングルの奥地に》と思うような辺鄙なところです。

早朝6時ごろモーターボートでサマリダを発つと、ちょうど昼頃そのムアラ・カマンに着きます。古代王国はさて置き、そこにはマハカム川に突き出たいかだ状のレストランがあり、近辺で採れる川海老の絶品料理があるのです。

《川エビなんて小さい》と思うでしょう。ところがどっこい、でかいのです。最近知ったこの川海老の名前はオニテナガエビ。体長約20 cm、その前足は体より長い30 cm、全長50 cmほどの淡水性の大物です。料理の注文は、ポリ容器に入ったエビの食べたい重量、例えば3 kgと告げるだけです。

程なく、それまでのくすんだ淡緑色から真っ赤に変わった、大きな茹でエビが山盛りの皿で運ばれてきます。早速エビを手に取り、まだ熱い殻をフーフー言いながら剥いては、辛いサンバルをつけて口に放り込む。ただそれだけの料理ですが、この川海老のうまかったこと。幸せの極みですね。

マハカム川の支流アンチャロン川に入ると、急に蛇行が激しくなります。直線距離でほんの1 kmほどを進むのに、実際にはその数倍も川を遡らなければなりません。川がくびれた所ですぐ目の前に見える上流部に、モーターボートは大きく遠回りし、蛇行してやっと着けるのです。

ジャングルでは川が道代わりですから、川沿いに自然と村落が発達します。

村落付近の川縁には丸太を束ねたいかだがあり、住民にとって重要な生活の場となります。いかだの上、それは水浴、洗顔、歯磨きはもちろん、洗濯、食材・食器洗い、さらにはトイレの舞台なのです。

支流といっても奥地で4、50mの広い川幅があり、村のある大地と水面の比高は5mほど。ですから、川面から陸に上がるには、舞台もしくは川縁から岸壁上部に斜めに渡したヤシの丸太を利用します。

丸太は切込みを入れた階段状で、その幅20～30cm、長さ7～8m。設置の場所やヤシの長さにより、きつい階段もあれば緩いのもあります。高さが2階ほどある丸太階段の昇り降りは、狭いのでちょっと勇気が要ります。もちろん手摺はありません。

村々の住居は、すべて木造高床式です。高床式住居は、単に洪水回避のためとっていたのですが、中国の雲南にルーツがあるとも言われています。猛獣からの安全やねずみなどの被害を回避するにも便利なのでしょう。

この最初の現地調査時、ボルネオの奥地に2週間ほど滞在しました。真上から降りかかるオリオン星座や、果物の王様の味、赤茶けた川での水浴など、とても懐かしい思い出ばかりです。もう同じ体験はできないでしょう。

中でも、サマリンダに帰るボートから見た光景は忘れられません。河面に映る、まばゆいばかりのマハカムの落日風景。黒い密林のシルエットと、オレンジ色に輝く太陽、そして夕焼けが織り成すひと時の饗宴…。今も心の中に焼きついています。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ！』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 7 2006.10.9

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎（月6回-5/10/15/20/25/30日）に一話です。

皆さん、こんにちは。

今回は、祭日にあわせて一日早く配信します。

今日の内容は《土地編 Land 2》です。

■ 7 【無窮の時が流れる珊瑚の島々】

ブラウ・スリプーはインドネシア語で《千の島々》を意味します。小さな珊瑚の島々はほとんどが無人島、ジャカルタの北北西数十km沖合に、星を散りばめたように点在しています。

しかし、その島数は200にも満たず、千とはとても多いことを表現したのでしょうか。

昭和初期の放浪作家、金子光晴は、『マレー蘭印紀行』の中の「爪哇（ジャカルタ）」、「珊瑚島」で、ブラウ・スリプーについてこう綴っています（最初と最後のみ引用）。

「うつくしいなどという言葉では云足りない。悲しいといえよのだろうか。

……（途中略）……

人類世界の現実から、はるかかなたにある島々を、人人は、意想（アイデア）と呼び、無何有郷（ユートピア）となづけているのではあるまいか。」

戦前当時の状況を推し量るべくもありませんが、昭和初期には、もちろん小さなボートで3時間ほどかけて行ったのでしょうか。

この島では「無窮」の時間が過ぎていく、という感じがまさにぴったりです。

ぼくが訪れた1985年には、外国人用リゾートとしてまだ2～3の島しか開発されていませんでした。確か、プランギ島とプトゥリ島です。

料金はジャカルタから3泊4日\$165（一人分）でした。高速艇代込み、島内には宿泊施設以外は何もないので、3食付きです。

当時の為替レートは1\$ = 240～250円ですから、これを円換算すると4万円前後。ドルだけ見ると安く感じますが、現在と同じくらいの料金です。

さて、ジャカルタから千の島へはすでに高速ボートが就航しており、プトゥリ島まで1時間ほどの行程でした。

また、小さな飛行機もチャーターでき、20分ほどで細長いパンジャン島に降り立つことも可能になっていました。

プトゥリ島は、歩いて1周するのに15分もかからない小さな島です。

海岸沿いに30戸ほどの独立したコテージが並び、他には海に突き出た水上レストランがあるだけ。

島の周りには、珊瑚礁のきれいな海と、そこに浮かぶ小さな島々の他には何も見えません。海岸にそびえるヤシの木立を抜け、サンゴの真っ白な浜辺へ。

島を囲む淡いエメラルドブルーの海は太陽にきらめき、白い波が沖合の礁に砕ける。その外に広がる紺碧の海と、スカイブルーの空、二つの異なる青が創る水平線……。

ヤシの木漏れ日の中、木製リクライニングチェアに寝転び、目をそっと閉じると聞こえるのは遠い波の音だけ。

バリのように声をかけてくる物売りもいない。

全てを忘れて、海の織り成す自然に、二人だけでどっぷり浸かる贅沢が、そこにはあります。

水上レストランの3度の食事も、とても素敵でした。

ディナーには30cmもある大きな魚や、スープ、野菜など、次々にテーブルに運ばれてきます。

豊富なフルーツ、飲み物……。バイキング形式ではない(記憶違いかも)ので、優雅にゆったりと食事が楽しめます。

でも、一人とか同性の友達同士で旅行に行くのは、ちょっと待ってください。周りはまず新婚さんばかりですから、全てを忘れるどころか、やきもきしてしまいます。

ぼくたちの時も、ツアー客は全員日本の新婚カップルでした。

今ではさらに開発が進み、10島ほどが本格リゾート地となっているようです。JAL(日本航空)の開発した島もあり、他の島も含めて日本人の観光客が独占しているかもしれません。

「せっかくの海外旅行なのに周りがすべて日本人」というのが嫌な人にも、向かないでしょう。

しかし、素敵なカップルが周囲にこだわらず、ゆっくりとした時を過ごすには、これほど素敵な所はありません。

珊瑚礁の小さな島々は、淡いブルーの素敵な海と「無窮」の時を従えて、あなたの訪れを待っているのです。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

＝＝＝
インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

＝＝＝

ところで、日本の旅館料金《一人分×人数》はとても不可解です。海外のホテル料金は朝食のみですが、例えばシングル\$100、ダブル\$130となります。二人料金は一人の2倍にはなりません。一人でも占領する部屋は同じなので、二人目は朝夕食の料金（+せめてサービス料）が妥当でしょう。

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 8 2006.10.15

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎(月6回-5/10/15/20/25/30日)に一話です。

皆さん、こんにちは。
今日の内容は《自然編 Nature 4》です。

■ 8 【日中の温度・体感温度】

この国の温度に関する面白いデータを紹介します。

これは、1997年11月6日にスラバヤ日本人学校の小学3年生が、理科の時間に観察したものです。

【日本人学校各所の温度】

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1. 運動場の砂場: 40 (午前) | 49.5 (午後) |
| 2. 二階の廊下: 33 | 3. 二階のベランダ: 32.5 |
| 4. 玄関: 33 | 5. 体育館: 33 |
| 6. 跳び箱の中: 35 | 7. 幼稚園の屋根: 42 |
| 8. 池の近く: 30 | 9. 竹やぶ: 30 |
| 10. トーテムポールの前: 33 | 11. 校長室: 25 |

以上は、とても興味深い記録です。

まず、外の気温。外気の日向の温度は概ね33、日陰は30でこの違いは大きいですね。

また、日陰でも建物内では33と日向と変わりなく、密室？（跳び箱内）では35と跳ね上がります。

運動場の砂場や屋根の温度は、当然ですが凄まじいですね。

仮にあなたが、午後プールサイドで甲羅干しをしたとします。その時の皮膚の温度は、なんと50近くに跳ね上がるのです。

上の観察から、この日の気温は30になると思いますが、やはり直射日光下ではかなり温度が高いことが判明しました。

校長室の25は、もちろんエアコンの設定温度であることは言うまでもありません。

インドネシアの気温は、年間を通して概ね24～33です。

いつも真夏ということですが、日本のうだるような暑さとは異なります。アスファルトの多い日本では、日陰の暑さでも耐えられない時があります。

しかし、ここ第2の都市スラバヤは、日中いくら暑くても、日陰や夜間はそれほどでもありません（インドネシア国内では暑い方ですが）。

日本、特に東京の酷暑（大阪はもっと暑い？）と比べると、身体を感じ方が違います。

ちょっと極端な例を出してしまいました。もちろんこちらでもかなり暑い所もあるし、東京といっても郊外ではかなり過ごしやすくなります。

要は、どれだけ自然に囲まれているか、ということですね。

田畑・空き地等の大地が多いと、吹いてくる風も爽やかになります。たくさん樹木に囲まれれば、日陰で涼めます。

日本に比べて、エアコンの普及の低さも、気温の緩和に寄与しているでしょう。

ところで、個人的な話ですが、ぼくは暑さにすごく弱い。

息子が赤ん坊の頃に、何かの本で読んだのですが、

「汗腺の数は生後2～3ヶ月の間に決まり、以後増減はしない」とありました。

ぼくが生まれた昭和20年代の半ばは、病院に適正な空調設備のまだない時代でした。

上記の説によると、真冬生まれでほとんど汗をかきませんから、汗腺の数はかなり少ないことが予想されます。

かなり暑い時、掌側の指に時々水が溜まります。皮膚のかなり下に、点々と小さな水泡ができるのです。

これは「汗腺が少ないので、汗が体外に出ることができない」からではないかと、最近考えるようになりました。

ぼくと反対に、夏生まれで寒さにとても弱い人がいます。秋口で既に、厚い革ジャンパーやダウン・ジャケットが手放せません。

これは「汗腺が多いため、体内の水分が失われ、寒さを感じやすい」のでしょうか。

そう考えると、「汗腺数の生後決定説」はかなりの説得力があります。

冬に生まれた汗腺少数派が、寒さに強いのかどうか。誕生時期の寒さ度合いには、汗腺数が関係するのか。

ともかく、この説への興味は尽きません。

さて、スラバヤ日本人学校はスラバヤの低地に位置し、水田に囲まれていません。

「この水田から、猛毒のコブラが出現しますよ」

と言ったら、信じてもらえますか。

ぼくは見たことがありませんが、子供たちに聞くと紛れもない事実です。

コブラ退治の「毒蛇用スプレー」を、帰国休暇時に、(財)日本熱帯医学協会で購入するよう、学校から頼まれました。

依頼品をインドネシアに持ち帰る時、成田やジャカルタの手荷物検査、出国、

入国すべて、スプレーの中身を説明するのに、それはもう大変でした。

今なら危険物ということで、おそらく成田で没収でしょう。

このスプレーを相手目掛けて発射すると、泡が飛び散らずに4～5m飛ぶそうです。毒蛇がコロリと死んでしまう中の液体も、非常に恐ろしいですね。

後日、協会の『海外医療ハンドブック、インドネシア』を調べると、「コブラ科に属するマルオアマガサヘビ（体長1.8m）が夜行性で、水田などに出没する」

との記述がありました。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol.9 2006.10.20

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎(月6回-5/10/15/20/25/30日)に一話です。

皆さん、こんにちは。
今日の内容は《食べ物編 Food3》です。

■9【料理あれこれ2(カレー料理・魚料理)】

先に「辛いものを食べ、汗をかくのがひとつの健康法」と書きました(食べ物編2、9/25)。

世界のどこでも、その国独自の料理が、そこに住む人にいちばん合った食事です。それらの料理を食べずに、その国での健康法も語れません。

そう言うと、

「あなたは、日本でもインドネシア料理ばかり食べていますね。変ではないですか?」

という声が聞こえてきそうです。

妻がインドネシア人で、かつ料理店をやっているのだから、しかたがないですね。

また、「日本でインドネシア料理は合わない」と言われればそれまでですが、「おいしい料理は世界共通」です。

そして、「世界は一つ」ですから、かの国のうまい料理を、ぜひ日本に紹介したくて、店をオープン*したのです。

まあ、糖分・塩分の少ない、香辛料たっぷりのジャワ料理が、ぼくにとても合っている、ということです。

外食する日本料理には、しょっぱすぎたり甘すぎたりと、時に閉口することがあります。

当然ですが、日本料理でもおいしいものはおいしい。

そのおいしい日本料理を母や妹に教わると、妻は一度で覚えます。今では正月の雑煮など、彼女のつくる方がおいしいくらいです（ちょっと褒めすぎですね）。

さて、インドネシアにおけるカレー-Kari の話をしましょう。

このカレー、日本ものとは、味も外観も全く異なります。味ですが、ふつうココナツミルクが入るので、辛さの中にもマイルドさがあります。

また、見た目はスープ状でサラサラ、ルーにドロドロ感がありません。

妻の料理店では、このカレーを目当てに来るお客が多く、

「もう日本のカレーは食べられない」

という嬉しい人もいます。

もちろん、カレーのルーからすべて手作り、現地の香辛料をふんだんに使っているからでしょう。

たまに、インドカレーを所望する方がありますが、

「うちはインドネシア料理です」と答えます。

インドカレーはほとんどココナツを使用しないらしく、マイルドな味が苦手なインド系のお客は、辛い別の料理をよく注文します。

カレーといっても、国によりたくさんの種類がありますね。

一方、このマイルドなカレーに対して、グレ Gule/ Gulai という辛いスープ料理があります。

権威のあるイン-英辞典を紐解くと、グレはカレーの一種 Gulai= Kind of

curry とあります。つまり、ココナツの入らないスープカレーです。

ココナツカレーの女性的なマイルドさに比べると、グレはピリッと引き締まった男性的な辛さと言えるでしょう。

このグレも実においしい。一般的なのがグレ・カンピン Gule kambing という、辛い山羊肉カレー（風）料理です。

これは、精肉からモツや足を使ったものまで、種類はさまざまです。

グレ（スープ）の味は、何にでもよく合います。

店では、山羊肉の代わりに鶏肉を使用します。また、メニューに飽きた時は、いろんな魚をこのスープで煮込みます。中でも、マグロの血合い部（魚屋で安く放出する）が絶品です。

次は魚料理を少々。

日本と同様、焼き魚・揚げ魚・煮魚・蒸し魚と全て揃っています。それぞれインドネシア語で Ikan bakar, Ikan goreng, Ikan rubus（煮蒸同じ）と言います。

バリなどのシーフードレストランでは、生きた魚を選び、いろいろな料理を注文できます。

グラメ Gulame という淡水魚は淡泊で、焼き魚、揚げ魚、さらに甘酢のあんかけ Ikan asam manis まで、何でもおいしいですね。

この魚は時価、つまり大きさ（重量）で値段が変わり、一般に高価です。

そう、忘れてならないのが、レレ Ikan lele というナマズに似た淡水魚です。

ちょっと泥臭いので、から揚げ料理が一般的。辛いサンバル（唐辛子調味料）をたっぷりまぶして食します。ちなみに、妻と娘の大好物です。

煮魚では、辛く煮込んだカツオのぶつ切りがパダン料理にあります。

インドネシアではぶつ切りがふつうで、3枚卸の切り身魚はまずありません。

このまんまるのカツオ、おいしいのですが、ちょっと見にも異様で、食べづらいですね。

魚料理から外れますが、あちらの海水魚をちょっと紹介します。
家では、アジ、イワシ、サワラ、マナガツオなどがよく食卓に上りました。
アジは東京辺りのマアジとは違い、おそらく沖縄と同じギンガメアジでしょう。身の引き締まったおいしい魚です。

アジやイワシなどを平とすると、料亭にあると言われる、高級魚ハタもあります。から揚げに甘酢あんをかけた料理 Ikan asam manis が美味です。

そのハタの養殖指導に、JICA専門官が西ジャワに派遣されていました。もう15年以上前ですから、養殖は軌道に乗っているはずです。

日本で馴染みのないこの高級魚は、輸入量が少ないのでしょうか。依然料亭止まりで、庶民には遠い存在のようですね。

*：料理店は、今年の初めに都合により閉店しました。

注) アルファベットはインドネシア語です。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol.10 2006.10.25

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。
配信は、原則5日毎(月6回-5/10/15/20/25/30日)に一話です。

皆さん、こんにちは。

今日の内容は《食べ物編 Food4》です。

■10【料理あれこれ3(野菜料理・その他料理)】

今回は野菜料理の話です。

インドネシア料理と言ったら、まずはガドガド Gado2 ですね。いわゆる茹で野菜サラダで、生の野菜をきざみ、お湯で2 - 3分茹で、ちょっと辛めのピーナツソースをかけて食べます。

では、つくり方をちょっと。野菜は好みで、キャベツ・インゲン・もやし・にんじんなどを厚揚げと一緒に茹で、皿に盛ります。

その上に生のトマトとゆで卵のスライスをのせ、ピーナツソースをかければ出来上がり。今なら輸入のガドガドソースが市販されていると思います。

ガドガドはふつう、インドネシア料理店やホテルのレストランでもありますね。とかく外食では、野菜が不足しがち(バイキングを除いて)なので、油っこくないものが欲しい時は、これしかありません。

続いてカンコン Kankung です。

最近では東京のスーパーでも見かけますが、その和名は空芯菜だと知りました。その名の如く、茎が空洞の水草です。

ロンボック産のものが、特に柔らかくてみずみずしく、おいしいので有名です。

調理はカンコン・ゴレン Kankung goreng、にんにくや唐辛子のスライスと一緒に炒めた中華風料理です。普通は皿にのってきますが、冷めないように鉄板で出されることもあります。

これが、一般的な緑の野菜料理です。

カイランは、牛肉などと一緒に炒めます。歯ごたえのある緑の野菜で、ぼくは大好きです。

特に、若いベビーカイランが柔らかく、とてもおいしいですね。

ただし、このカイラン、メニューにあっても常時ストックしてある店は少なく、がっかりすることがあります。

野菜炒めはチャプチャイ Cap Cai で、数種の野菜が入るごくふつうのメニューです。もちろん、味も日本のものとほとんど同じです。

中華料理店に行けば、日本人はまちがいなく食べるものには困りません。だけど、ややゲテモノもあることを覚えておきましょう。

中華飯店では、変わり者の代表が、コドック (ク) Kodok と称するカエルですね。この料理は、揚げ物から炒め物までなんでも揃っています。

気になる人はその姿を想像するようですが、鳥のささみと間違えるほど淡泊で、とても美味な食材です。

ぼくがカエルを初めて食べたのは、大学の地質卒論で当時お世話になった確か長谷鉦山 (茨城県) だったと思います。

ある日の昼飯時に、

「おい、うまい物があるから食え」

と、大鍋のスープ料理が目の前にありました。

中の小さな肉片がもちろんカエルとは知らずに、口に入れたのです。

「なんだか判るか」とおやじさん、

「鶏肉でしょう、うまいですね」とぼく。

「ハハハ。そりゃ、カエルだよ」

「エーッ」と驚いたのが、最初でした。

それ以来、日本では食べる機会がありません。

インドネシアには、いつでもコドック(ク)があり、何料理を食べてもおいしいと思います。まだ食べたことない人は、食わず嫌いで通さずに、ぜひ一度トライしてみませんか。

ジャワ料理の変り種では、エイヒレ料理があります。ココナツをたっぷり入れたグレ(カレー風スープ)で、けっこう辛く煮込みます。

北海道では、確かカスベというエイヒレの軟骨を食べますね。

ここではかなり大きなエイなのでしょう。軟骨は堅いので、その周りのヒレ肉?を食べます。

スラバヤの家でも時々食卓に並びますが、東ジャワの小さな食堂 Depot にも、エイヒレ料理がありました。

これが家より激辛で、しばらく口を開けられないけど、とてもうまい。その行きつけの食堂には、少し辛さを抑えるよう頼んで、次回にも食しました。

パダン料理の定番には、鶏の肝臓料理があります。

俗にいうレバー・砂肝など一連の内臓を、腸でぐるぐる巻きにしたものを、調理します。ぼくはこれが好物で、

「アティ Hati (肝臓) はある?」と聞いて、注文します。

このアティ料理、一般に唐揚げが多いのですが、煮込みもあります。

ビールのつまみとして、どちらも抜群の相性と思われそうですが、パダン料理店には酒類が置いてありません。

イスラムの慣例ですから、しかたがない、と思いながらも残念至極です。

(注) アルファベットはインドネシア語です。

=====

インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

Copyright © 2007 Baron, All Rights Reserved