

ボリビアからの便り 4

ーボリビア・サンタクルス地区の食べ物ー

北海道大学 総合博物館 資料部

近藤誠司(名誉教授)

2022 年より、北大は JICA の草の根プロジェクト「日系人社会が牽引する持続的な循環型農業システム確立のための支援」というプロジェクトを実施しており、私は長期滞在スタッフとして、ここ日系人居留地「オキナワ」に年間数ヶ月滞在している。そこで、このプロジェクトの概要やこちらで見聞きした風物を、「ボリビアからの便り」として、このページに掲載させていただいている。前回の便りではここで見受けられる動物のうち、昆虫や野生動物をいくつか紹介した。今回は、実はもう何度も登場している食べ物について、ここボリビアでお目にかかる普通の食事や、ちょっと珍しい食べ物について、重複を恐れず紹介したい。ただお断りしておきたいのは、私はグルメとはほど遠い味覚音痴で、食べられるものは全て美味しく食べてしまうたちなので、美味レポートにはならない。

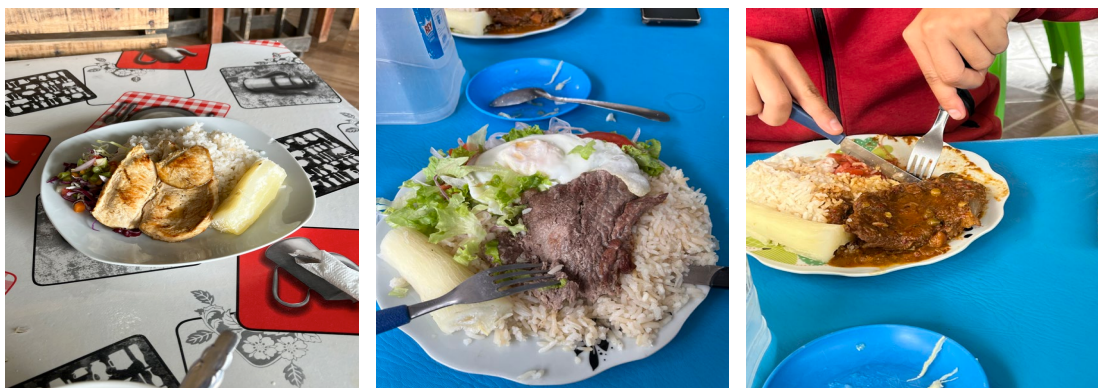
まず、現地の働いている人々の朝食を紹介しよう。勿論、各ご家庭で済ませる方々も多いだろうが、こちらでは中国や東南アジアの諸国のように、朝食を外で軽く済ませる様に見受けられる。私自身は宿舎で自炊しているので余り外では食べないが、プロジェクトチームのメンバーはホテル近くの屋台のようなところでボリビア人に交ざって、朝食を済ませている。こうしたところで、売っているのはいわゆるパンとエンパナーダである。エンパナーダはスペイン語で、ボリビアではサルティーニャと呼ばれる食べ物である。小麦粉の生地を細切れにした牛肉や鶏肉を具材としてくるみ、オーブンで焼いたもの。外見は巨大な餃子の様で、サルティーニャはエンパナーダより汁が多めでやや甘い。このほかクニャペ（Cuñapé）というユッカ(キャッサバ)の粉とチーズを混ぜ合わせて小さな握りこぶし大に固めて焼いたものも良く食されている。クニャペはなかなか美味しく、ボリビア人の好物でおやつにもたべられる。皆さん、こうしたものと様々なジュース類やコーヒーで朝ご飯を済ませているようだ。

昼食としてはサンタクルス市などの大きな都会では、日本や欧米諸国と同様に、街角のレストランやファーストフードの店で済ませている。ファーストフードには世界のどこでも見かけるハンバーガーやピザの店もある。

一方、OKINAWA などの町村では小さな定食屋で撮ることが多い。どこでもこの定食は二皿からなっており、スープとメインディッシュの組み合わせである。それぞれは日替わりである。以下に代表的なスープ三種類を載せた。どのスープにも必ず骨付き肉（肉つき骨！？）が1個以上はっており、これが入っていないならばボリビア人は怒ると聞いている。左のスープの横の赤色の素材は香辛料で、スパイシーで辛い。右のはソパ・デ・マニというピーナツスープ、私の日系人の友人が一番美味しいというスープだ。



メインディッシュは皿に盛ったライスの上に野菜サラダと肉料理が載せられたものだ。



ライスはインディカ米のロングライスで炒めてから煮てあるようだ。味付けは美味しいがパラパラで、ナイフとフォークで食べるのに一苦労する。ボリビア人や日系人は馴れているせいか、ナイフとフォークで綺麗に食べる。私が食べた後は、こぼした米粒が散乱している。のっている肉は牛肉、豚肉もしくは鶏肉で、焼いたもの、煮たもの、揚げたもの、さらにタンや心臓などの煮込みが載ることもある。美味しい。どの写真にも写っている黄色の食べ物はキャッサバ（ユッカ）のゆでたもので、食事には必ずつくようだ。ほんのり甘く、口の中がさっぱりする。OKINAWA でもサンファンでも、開拓の初期に干ばつや水害でもジャングルの焼き畑で栽培できたのはキャッサバで、炭水化物はこの食品で補ったと聞く。なお、この定食は店や出てくる品で違うが、大体 15～20 ボリ（300 円から 400 円）と、我が国の一般的な昼食代と比べると著しく安い。

以下は三つのパーティのご馳走である。



左は OKINAWA2 地区入植 65 周年記念祭の式典の後の食事で、向こうの端からユッカやおかゆ、各種の焼き肉、果物、スイーツが並んでいる。カフェテリア方式で各自並んで自分の皿に盛って、席で食べる。飲み物はビールかジュースだ。真ん中の写真はコロニアル・OKINAWA2 の知人の還暦祝パーティの一幕。豚の丸焼きを前にして、還暦を迎えたお歴々が満悦の微笑みで豚をつついている。現在還暦の方々は概ねこちらでお生まれの二世で、一世と共にまだジャングルだったこの地を切り拓いてきた方々である。この豚はお腹にお米や野菜が詰め込まれて焼かれたご馳走だ。右端はボリビア人農家のお嬢さんの誕生日パーティーで写したスナップ。肉や野菜、米料理が並んでおり、皆地ビールであるセパーニャを楽しんでいる。手前に見えるのはお米料理の鉢で、ロングライスに味付けしたもの。お米料理としてはお米のおかゆにチーズを煮込んだものが BBQ では良く出る。美味しい。キャッサバのお皿も見える。

次に南米ならではの珍しい料理や食材を紹介しよう。これはホチ（Jochi）と呼ばれるウサギほどの大きさの齧歯類の丸焼きだ。ウサギと言うよりモルモットの大きいヤツ、といった方が想像しやすい。何種類かいるが、毛色に斑紋

が入った Jochi pintao という種類が特に美味しいらしい。私が食したホチは pintao ではなかったが美味しいものだった。



アルマジロについては既にこの「便り」で書いているが、以下がアルマジロの開きの写真である。



ブラジルで長く仕事していた友人は「ブラジルではボリビアのアルマジロは美味しいというぞ」とアドバイスしてくれた。パラグアイで JICA の専門家として活躍した後輩の北大教官も、「食べたし、美味しかった」と述べている。た

しかに味わいのある鶏肉のようで美味しかった。アルマジロには大中小の三種があり、小さいのが一番美味しいと聞いた。

日本では「癒やし」の動物になりすましているカピバラも、ここボリビアでは立派な害獣であることは前報で書いている。それで撃つ人も多いが、肉は特有の匂いがあり食べないと聞いた。ただし、モンテロという市の北部にあるポルタチョエボという町ではカピバラの肉を混ぜたチョリソー、サルチーチャというソーセージが名産で、これがなかなか美味しい。本当にカピバラが入っているのか、いないのか、諸説あるようで不明だ。

これは、一見ただの BBQ での肉塊かと思われようが、これが珍味のコブ牛の背中のコブの丸焼きである。



コブ牛(インド牛)のコブは駱駝のこぶと同じで、脂肪が蓄えられているという事になっているが、肉と脂肪が入り混じっている。外側から焼いてはそぎ

落として食したが、堅い歯触りながら味は美味しかった。このほか牛は日本と同じように各種内臓を食するが、乳房も食べる。美味しい乳房とえぐみのある味の乳房があった。

以下は、ボリビアの川や池で獲れる淡水魚である。左がパクーという魚で、養魚池などでも飼われており、皆さん良く釣りに行く魚である。

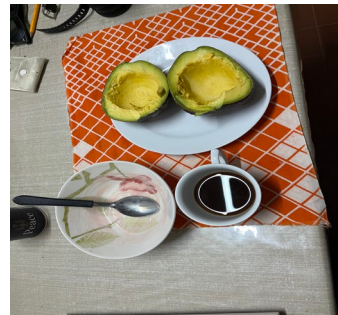


私も一度釣ったが、非常に強烈な引きで竿ごと持って行かれるかと思っただけだ。右がアマゾン川でも有名なドラドで黄金の魚と言う名前。こちらは結構な大きさになるらしいが、美味しい魚だった。

ただ私を酷く困惑させるのは、こちらの日系人の皆さんがこうした淡水魚をお刺身で召し上がることである。私が滞在しているコロニアル・OKINAWAは沖縄県出身者が多いせいか皆さんお刺身が大好きで、ホチの写真の下に映っているようなチリ産のタコやサーモンを好んで食べる。更に、こうした川魚も刺身で食べる。日本に育った私は大いに躊躇する。鯉の洗いや養殖のサーモン以

外、一般的に川魚は寄生虫が恐ろしくて生で食する習慣はない。ところがこの人々は、「刺身に醤油と“酢”をかければ大丈夫！」と豪語してパクパク食べる。「パクーの刺身食って死んだ奴ぁいない！」とまで言われ、私もビールと共にパクーの刺身を食べた。淡泊でコリコリしていて怖かったけど美味しかった！

写真5はこちらで見かける果物をいくつか載せた。



さすがに亜熱帯の地だけあって、様々な果物がいつも実っている。左端のマンゴーは以前にも書いたが、実は非常に品種が豊富である。世界に 500 種以上あるともいう。南アジアが原産地で現在も世界の生産量のおよそ半分がインドとミャンマーらしく、中南米は豊富に思えても 2 割以下とのこと。でもここボリビア東部の平原地帯では至る所にある気がする。こちらのマンゴーの品種では、ミトーマといわれるものが繊維が少なく美味しい。その辺に植わっていて

落ちた実を誰も拾わないマンゴーは、勿論大変甘く美味しいが繊維成分がびっしりで、実を食べるという感じではない。こういうマンゴーは、地元民によると、柔らかくなったところで皮の外から良く揉みほぐし、上に穴を開け口をつけて、ジュースをごくごく吸い出すのだそうだ。後は捨てる。産地ならではの贅沢なマンゴーの味わい方だ。

私の宿舎の裏のレモンの木が左から 2 番目の写真である。特に世話らしい世話もしていないらしいレモンだが、1 年を通じて実がなっている。寝る前に当地の美味しい蒸留酒であるシンガニを飲む時、グラスに酒と氷を入れてから、あわててレモンを取りに行き、スライスして入れる。考えれば贅沢な独り飲みだ。

その右から 2 番目の写真はご存じ、アボカドの実である。本来、メキシコや中南米が原産で、ボリビアでは「パルタ」といっている。北米へ伝わったときに Alligator pear（和名では鰐梨）と呼ばれたが、どうもこの名前が食品には不適當だったらしく、「Avocado」と呼ばれるようになったらしい。サンタクルスの街角には Abogvad と書かれた看板をよく見かけ、「ずいぶんアボカド屋さんが多いな・・・」と言ったら、あれは弁護士事務所ですと笑われた。スペ

イン語では「Avocado」（現代の綴りでは「Abogado」）は弁護士を意味する。

右端はご存じパパイヤ、これは私の宿舍の裏庭で収穫されたもの。この場所にはこのほか、ドラゴンフルーツもある。グレープフルーツも豊富で、どこからかいつも沢山貰える。アチャチャイルーという果実は小さな黄色の果実で、甘酸っぱいそうだ。私はこの実を元にしたジュースしか飲んだことがない。確かに甘酸っぱかった。



スイカも良く供されるし、又貰う。右は料理用のバナナでプラタナと言うらしい。生のままではエグ味がするが、炒めたり揚げたり焼いたりすると甘くて美味しいお惣菜になる。

(4323 字)