

する、大きな動きがおこっている。遠野で暮らす人々は、自然世界のなかに自らの知識が及ばない/身体的な力が及ばない「わからなさ」が潜んでいることを多かれ少なかれ知っていて、その未知のものがすべて既知に変わることには決してないということを悟りつつも、その「わからなさ」を虚心坦懐に探求している。筆者もカップに導かれて、その大きな流れに巻き込まれている。

引用文献

- 岩手県編纂. 1963. 『岩手県史』5 近世篇 2. 名著出版.
遠野市史編纂委員会編. 1976. 『遠野市史』3. 万葉堂書店.
多田陽香・富川 岳. 2021. 〈https://note.com/iwate_lf/n/n3cc662dc3ab2〉 (2021年3月17日)

食でつながる国境なき世界

—日本とレバノン料理—

中西 萌*

はじめに

世界三大料理といわれたら、どの国の料理を思い浮かべるだろうか。フランス料理、中華料理、そしてレバノン人ならきっこう答えるだろう、「レバノン料理」と。どの3つの国の料理を世界三大料理に入れるかについては諸説ある。このレバノン料理とは、かつての歴史的シリア地域、つまり現在のレバノン、シリア、ヨルダン、パレスチナ/イスラエル、トルコ南西部でみられる料理の総称である。レバノンは移民送り出し大国であり、レバノンからの移民が世界各地にレバノン料

理屋をもたらしたことから、歴史的シリア地域の代表選手としてその名が知られるようになった [黒木 2007: 50–60]。歴史的シリア地域の料理には、地域ごとに多少の差異があることを承知したうえで、本稿ではこれを広義の「レバノン料理」と呼ぶことにする。

レバノンでの出来事

料理は、異文化世界と自分の間の目に見えない境界を取り払う最も簡便なコミュニケーションツールである。レバノンでのフィールドワークを行なった私にもそのような現地経

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

験がある。それは、レバノン南部に位置するサイダーの旧市街にあるスーク（アラビア語で「市場」を意味する）で、私がとある香辛料を探していたときのことだった。香辛料の専門店にて、鮮やかでカラフルな香辛料が山のように積まれていた。しかし、私は探し求めているスパイスの名前が分からず、店主に何が欲しいのかうまく伝えられずにいた。そんな困り果てている私を見ていたレバノン人と英国在住のシリア人が手助けをしてくれた。「あなたが欲しいのは、セブン・スパイスのことじゃない？」このやりとりをきっかけに、彼女たちとの知遇を得ることになり、その交流は今でも続いている（写真1）。

セブン・スパイスとは、レバノン料理で使用される基本的な調味料である。地域差はあるものの、胡椒、ナツメグ、クミン、コリアンダー、クローブ、シナモン、オールスパイスを調合したものが主流である。7種類のスパイスからなるが、もちろん日本の七味とは異なったものである。まったく辛くなく、それどころか、ほんのりと甘みさえ感じられ



写真1 レバノン、サイダーにて、香辛料を探す筆者（筆者友人撮影）

る。セブン・スパイスはむしろ、和食の「さしすせそ（さとう、しお、す、せうゆ、みそ）」のような位置づけだろうか。

レバノン料理といえば、唐辛子などの強い刺激物を想像され、日本の友人に「私には向いていないかもしれない」と言われたことがあった。しかし、少なくとも私がレバノン滞在中に出会った料理は、香辛料をふんだんに使いはするものの、決して唐辛子系の辛さはなく、マイルドな味付けであった。シリア北部アレッポなどでは唐辛子をたくさん使うと聞いたことがあるが、私が想像するにそのような地域はごくわずかであるように思える。レバノン料理において香辛料は、色付けや、保存、素材の臭みをとるために用いられるほか、和食の出汁のように、味に深みを付けるために用いられる（写真2）。

日本と「なんちゃってレバノン料理」

帰国後、セブン・スパイスを使って何度かレバノン料理を作ってみた。特に、コロナ禍が始まりステイ・ホームを推奨され始めてからは、本格的に挑戦するようになった。海外



写真2 レバノン、サイダーの香辛料専門店（筆者撮影）

に渡航できない中、私の中東への想いは溢れかえっていた。その收拾がつかない気持ちを埋めるかのように、YouTube やウェブサイト で中東料理のレシピを検索しては、レバノン料理をみようみまねで次々と作り、家族に振る舞っていた。

その写真を SNS に投稿すると、長らく連絡を取っていなかった中東諸国出身の友人らが褒めてくれた。しかし、私が作るレバノン料理は、日本の一般的なスーパーマーケットで買った食材と、中東から持ち帰ってきた限られた調味料からできた、いわば「なんちゃってレバノン料理」だった。きっと、中東諸国出身の友人からすると、違和感のある料理でしかなかったように思う。そのため、投稿する文章は日本語のみにしていた時期もあったが、彼らには、私がレバノン料理を作ったことを瞬時に気づかれてしまった。そのうえ、「君が作ったのって、もしかしてレバノン料理かな。料理の上にかかっているナッツはバターで炒めるともっと美味しくなるよ」などと、的確な助言までもしてくれた。

レバノン料理は、次第にコミュニケーションツールとして機能し始めた。幾度となく、「なんちゃってレバノン料理」を作っては SNS で投稿しているうちに、冒頭で紹介したレバノンのサイダーで出会った彼女たちが、「レバノン料理の作り方を教えてあげる」と声をかけてくれた。そこで、事前にレシピを決めて必要な材料を各自調達し、Zoom を通してオンライン料理会を開いてもらえることになった。ただ、私たちはそれぞれ、日本、レバノン、英国に住んでおり、時差を調

整する必要があった。日本とレバノンの間には 7 時間の、英国との間には 9 時間の時差があるため、私にとっては夕食、彼女たちにとっては昼食に向けての料理作りとなった。レバノンにおいて昼食は、1 日の食事のうち主要なものとして位置づけられており、さらに食事の時間も午後 2 時頃からということが多く、私たちが抱える時差は、問題というよりはむしろ、互いの生活文化における都合を絶妙に満たしてくれた。

私は、レバノン料理の本当の作り方を教えてくれる日を楽しみに、うきうきと食材集めにスーパーに出かけた。しかし、その浮かれた気持ちも束の間、別の壁が立ち上がった。なぜなら、事前にリストアップされた、ハルミチーズや、ざくろ、超濃厚なヨーグルトなどの食材は、大型スーパーですら手に入らないものが多いことに気がついたからである。さらに、フズ (平たいパン)、ドライフルーツ、ナッツ、ヒヨコマメ、モツァレラチーズ、パセリなどを揃えると、食材費が高額になってしまった。普段、私ひとりで作るときは、日本にある食材で作れるレバノン料理のレシピを自然と選んで調理していたため、中東地域にとっては日常的な食材でも、日本にとっては高級食材だということに気がつかなかった。中東は日本から遠く離れた場所にあることを改めて感じさせられた。

オンライン料理会当日、手に入らない食材は、それらしき代用品でなんとか辻褄をあわせた。その日教わった料理に、「ファテット・ホンモス」というものがあつた。通常のホンモス (ヒヨコマメのペースト) とは異なり、



写真3 私が作る「なんちゃってレバノン料理」
写真の北東の位置にある料理は「ファテット・ホンモス」。これは送って欲しいと言われたその写真（筆者撮影）。

カリカリに焼いたフズズ（ピタパンで代用）の上にヒヨコマメをのせ、その上からヨーグルト、タヒーニ（ごまペースト）、スマックをはじめとする香辛料を混ぜたソースをかけて浸し、さらにその上からドライフルーツ、ナッツ、パセリやパプリカパウダーをかける。ソースはスマックの赤色とヨーグルトが混ざった結果、やさしいピンク色をしていた。このスマックは、日本の赤じそふりかけと味が非常に似ており、親しみをもてた。ファテット・ホンモスはヒヨコマメを大量に使うせいか、すぐにお腹がいっぱいになる一品である（写真3）。

しかし、なぜ柔らかいフズズを一度焼いて固くした挙句、ソースをかけて浸すのだろうか、と疑問に思った。「フズズを家で保管していると、食べる頃には固くなっているのだから、それを焼いてカリカリにして、クルトンのように使うのよ」と彼女たちが教えてくれた。日本では非合理的に思える多くの過程は、実はレバノンの生活で理に適っている



写真4 日本で揃う材料、調理器具で作るシャールマ
シリア出身ご家族のご家庭にて（筆者撮影）。

ということを理解した。

この、「なんちゃってレバノン料理」は日本在住のレバノンおよびシリア出身者を対象としたフィールドワークをしている間も、彼ら・彼女らとのコミュニケーションをはじめうるうえでの手助けとなった。オンライン料理会で習得したレシピをもとに、もう一度、今度は日本で容易に揃う食材を代用してレバノン料理を作った。その写真を初対面のシリア出身の方に見せたとき、「君が作った料理の写真を故郷にいる家族に見せたいから、その写真を送ってくれないか」と言われた。

また、とあるシリア出身のご家族は私を家に招待し、故郷の料理を振る舞ってくれた。ご家族と食事を共にする中で、新たな発見もあった。たとえば、レシピにパセリと書いてある際、私はこれまで日本の一般的なパセリを使ってきた。しかしレバノン料理で使われるパセリは、日本のものと形状がまったく異なる代物であることを知った。そのうえ、野菜だけでなく、調理器具や盛り付け皿にも違いが見られた。日本と中東では、食事をとり

まく環境がまったく異なることには、オンラインでただ検索するレバノン料理のレシピだけでは気づくことができなかった（写真 4）。

彼ら・彼女らは私と同じ条件で、日本に住み、日本で手に入る限られた食材を用いてレバノン料理を作っている。彼ら・彼女らの試行錯誤の結果できた、和洋折衷ならぬ「和中東折衷」なレバノン料理を食べて初めて、私の頭の中で勝手に作り上げていた「なんちゃってレバノン料理」というレバノン料理像は消えた。そこには、本物のレバノン料理が日本の中で生きていた。

おわりに

食を通すと異文化とのコミュニケーションがより一層築きあげやすくなる。日本と中東は地理、歴史、文化的な接点が限られており、互いのことを知るためのハードルは非常に高いように思える。しかし、万人に共通す

る食事というものを媒介にして、同じものを食べる、相手の地域の料理を作る、という動作を共有することでコミュニケーションの障壁を取り除くことが可能になる。今日、コロナ禍での水際対策で人々の往来が制限され国境が厚みを増すとともに、海外がますます遠い存在のように感じてしまう。しかし、食には国境のような明確な境界がみられない。料理から世界を広げると、相手とつながりが生まれやすい。そこには、互いの国境という概念を乗り越えているのかもしれない。そんなユートピアのようなことを、レバノン料理を口にしながら思いふけた。

引用文献

黒木英充. 2007. 「歴史的シリア」大塚和夫編『世界の食文化 10 アラブ』農山漁村文化協会, 48-87.

ブルーリ潰瘍との出会いとボーイスカウト運動

小川 雄 暉*

筆者は、西アフリカ・ガーナ共和国で顧みられない熱帯病の 1 種であるブルーリ潰瘍 (*Buruli ulcer*) 患者の経済的・社会的影響や治療行動について研究している。本稿では、

筆者とブルーリ潰瘍との出会い及びその出会いをもたらした「ボーイスカウト運動」に焦点を当てながら、研究に至った経緯を述べていく。

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科