

# 旅の曲者

## グルメになれなかった私

Tanaka Machi

文・写真：田中 真知 イラスト：bozen

【プロフィール】1960年東京生まれ。作



家・翻訳家。1990年より1997年までエジプト在住。著書に『アフリカ旅物語』（北東部編・中南部編、凱風社）、『ある夜、ピラミッドで』（旅行人）、訳書にグラハム・ハンコック『神の刻印』（凱風社）、『惑星の暗号』（翔泳社）など。

### 旅

の楽しみのひとつが、食べることにあるのは否定しない。

アフリカや中東あたりから、中国や東南アジアなどに行くと食べ物の美味さに感激してしまう。初めて北京に行ったときなど、ローカルなレストランで食べた食事が安いうえ、じつに美味なので、文字どおり腹をこわしながら食べつづけた。それまで自分は、あまり食べ物にこだわりがないと思っていたのだけれど、思いがけず新しい自分に出会ってしまった。

けれども、一方で「美味しい」という感覚はじつに曖昧だ。最高の素材といわれるものをつかって、一流の料理人が調理したものが美味いかというと、そうともかぎらない。美味しい、不味いという感覚は、自分がどんな食文化の中で育ってきたかによって、大きく左右されるからである。

スーダンの山の中でしばらく暮らしていたとき、近所の茶屋の若者二人と食事をともししていた。いつもご馳走になるのも悪いので、トウジンビエの粉を三人で買って、それを調理して食べていた。その地域では、このトウジンビエの粉をお湯で練ったものに、オクラをすりつぶしたスープをつけて食

べる。朝も昼も晩も、同じである。それでも彼らは、毎食変わらないこの献立をほんとうに美味そうに食べていた。二人は食事のたびに「マチ、アシダ（トウジンビエの練り物）とムラ（オクラをすりつぶしたスープ）は最高だろう」と、ぼくに同意を求めた。

平均的な日本人の味覚からすれば、アシダとムラはけっして美味いとはいえない。アシダはぼそぼそしていて、ほとんど味気がないし、オクラのスープであるムラにはかすかな塩味がついている程度である。よくいえば素朴、悪くいえば単調このうえない味である。

それでも、若者が時間をかけてつくってくれるアシダとムラは、ほんとうに美味しく感じられた。それは、おそらくぼくがこの山の村の雰囲気から気に入っていて、そこに身を置いていることを幸福だと感じていたからかもしれない。

湯気のたつアシダを手で口に運んでいると、若者が、日本ではなにを食べているんだいと訊いてくる。この質問は答えにくい。日本の主食は米だけれど、アシダとムラのように、だれもが毎食欠かさず食べているわけでは

ないからだ。

ちなみに、このあたりでは、米を砂糖と湯で茹でたものをおやつ代わりに食べることもある。だから、日本では米を食べている、しかも砂糖も入れないでというところ、なんとおまえたちは哀れな食生活をしているのか、アシダとムラを日本にもって行って、おまえの家族に食べさせてあげなさいと気の毒がられた。かといって、日本でアシダとムラをつくって食べても、きつと美味しいとは感じないだろう。あの言祝ことばぐような時間と空間の中にあるからこそ、この食事は美味しいのだ。

以来、なにが美味いとか、不味いといったことは、どうでもよくなってしまう。たしかに、世の中に美味しいものは存在するし、それを食べると幸福な気分になることもある。しかし、アフリカのサバンナの真ん中でフランス料理や寿司を食いたいとは思わないし、東京でアシダとムラを食べたいとも思わない。むしろ、だじじなのは、どんな食べ物であっても、それを美味いと感じる「時」が存在するということではないか。そのような「時」が豊かに持てるならば、食べることが幸福に結びつく。グルメというのは、ほん

とうはそういうことではないか。

けれども、ぼくはグルメにはなれそうもない。それを痛感したのは、中央アフリカのザイル（現コンゴ）に行ったときだった。豊かな森林と水におわれたこの地域は食材も豊富だ。主食はキャッサバという根菜の根を粉にして餅のようにしたものだが、蛋白質として、河や森で獲れるさまざまな野生動物を食べる。ナマズやワニ、シカやイノシシなどのほかに、かなりうろたえさせられたのがサルや昆虫類である。

昆虫食はアフリカだけではなく、オーストラリアのアボリジニや、パプアニューギニア、中国、南米のインディオなどの間にも広く見られる食習慣だし、ぼくもイナゴの佃煮なら食べたことがある。とはいえ、やはり食材としてふつうに食べられているのを目にすることははない。それだけに市場で、大量のイモムシが種類ごとにカゴに盛られて売っていたのは少なからずショックだったし、生きた虫を、子供がまるごと口に放り込んでいるのを見るのも衝撃だった。

しかし、本能的な拒否感を覚えたのは、虫よりも、むしろサルの方だった。

殺されたサルに肛門から串をとおし燻製にしたものが、市場に積まれているところは、ほとんどビートの子供の焼死体のように見える。ウシやブタを解体した切り身が店先に吊るされているのとはちがって、それは一匹一匹の顔に苦悶にも似た独特の表情があつて、肉として正視することはなかなかむずかしかった。

むろん、それはたんに慣れの問題だろう。サルもムシも、この食文化なのだから、それをことさらにゲテモノ扱いするのはおかしなことだ。むしろ、ここでしか食べる機会がないのだから、滞在している間に、一度は口にしようと思った。サルといつても、姿焼きの燻製にそのままかぶりつくわけではなく、たいていはスープなどに入れて煮込んでしまうのだから、それほど勇氣もいらぬはずだった。

でも、ぼくにはできなかった。ムシもサルも食べられなかった。それがどんなに美味しいといわれても、ついに手が出なかった。それらが美味しいと思える「時」を見出すだけの度量が、自分には欠けていた。いや、たど

くても、それを食べることできつとなにか、いまは見えないものが見えてくるにちがいがなかった。でも、結局、

食べられなかった。

ぼくは自分の尿を飲んだことがある。健康にいいと人に薦められて、一年以上、朝にとつた尿を飲んでいたので。健康にいいかどうかは、結局よくわからなかったけれど、尿だつて飲めるのだとわかったのは大きな収穫だった。もちろん、美味いものではない。とはいえ、尿を飲みつづける古くからの習慣が存在してきた理由もなんとなくではあるが、わかつた気がするし、尿健康法をしている人の気持ちも少しは理解できるつもりだ。

だから、ムシやサルも食べてみたかった。たんに食文化のちがいという以上のことが、見えてくるはずだからである。でも、ぼくには食べられなかった。残念だ。きつとぼくはグルメではないのだ。

ときどきテレビで、お笑いタレントに罰ゲームと称して昆虫を食べさせるような企画があるが、ああいうのを見ると腹が立つ。でも、だからといって、それに異を唱えられるだけの根拠が自分の中にないのがもどかしい。もしアフリカのジャングルにふたたび行くことがあつたら、こんどこそムシもサルも、しつかり食べるつもりである。



コンゴ河の朝、水面は鏡のように澄みわたり、空はそのまま水に映りこむ