

美味なるかな、カメの甲羅焼き

豪快に下ごしらえ

タマツグさんの家の波止場付近がにぎやかになった。カメを意味するウエルという現地語に混じって、「カメサン、カメサン」とか「オツパイ、オツパイ」ともとれる言葉も聞こえてくる。駆けつけてみると、砂地にウミガメが裏返りされて四股をばたかしている。タマツグさんが町からの帰りに見つけて、捕まえたのだという。背甲の長さは七、八〇センチメートルほどあるうか、なかなか大きい。アオウミガメだろ。

ここはミクロネシアのヤップ島。住民の主食は田畑で栽培するタロイモやヤマイモなどのイモ類と、海で獲る魚である。かつて男性は魚獲りに熱中した。しかし人口減少から集団漁は姿を消し、今や家族単位で小魚を数匹獲れば十分といった具合である。自然保護の観点からみれば結構なことではあるが、これが毎日続くと、たまには違う味も食べてみたくなる。そんな時のウミガメだった。ヤップの人たちにとっても大好

物である。

カメ料理は予想もしない展開で始まった。仰向けのまま頭を岩にのせ、まず斧の背で首を打ちつけて息の根をとめる。そして包丁で首を切り開き、あいたのど元から手を突っ込んで腸を引き出し始めたのである。なんとも楽しげな顔をしながらシルメッドさんは解体を進める。手を二の腕まで差し込んでは、なかで何やら動かしている。腸は何メートルも出たようだ。レモンを三個ほど半割にして、のど元から体内に入れる。調味料なのだという。そしてコヤシの葉の芯を糸に傷口を縫い上げる。この間、ほかの一人は腸を海水でよく洗って内容物を取り出し、ボールに入れてレモン汁をかけて下ごしらえする。これはアヒル鍋で煮て食べる。

砂浜の「ごちそう

一人がヤシの実の殻をスコップ代わりにして砂を掘り始める。長軸八〇センチメートルほどの楕円形である。



アオウミガメ
(学名:Chelonia mydas)

カメ目ウミガメ科。甲長70~150cm、体重は65~300kgに達する。世界の熱帯から亜熱帯の海域に分布する。成体は緑がかかった茶色が黒で、マングローブの根や葉、海藻を食べる。肉はウミガメのなかでもっともおいしいとされ、オセアニア各地では重要なタンパク源となっている。産卵のため砂浜に向かう習性をもつが、遠く1000kmも離れた海岸まで泳ぐこともある。多産で、1回に100個以上の卵を産む。絶滅が危惧され、保護対策がとられている。

写真提供:NPO法人エバーラスティング・ネイチャー

小林 繁樹 (こはやししげき)
文化資源研究センター

まさか!

すると想像通りに、シルメッドさんがカメを仰向けのまま穴に入れ、納まりを調整し始めた。カメはもうビクリともしない。タマツグさんが火をおこし、カメの腹にヤシの繊維が燃料として置かれ、火が移された。カメの甲羅が、いわばそのまま鍋となり、おなかの上でたき火が始まったのである。驚いたことにカメはまだ生きていて、四肢を動かす。するとおもむろに両肢をヤシ織

維で縛り上げてしまった。なんともユニークな調理方法である。

小一時間もしただろうか。たき火は燃え落ち、おなかは灰だらけとなった。これをヤシの葉でいねいに払い、穴から取り出す。腹の甲は簡単ににはがれ、なかからすっかり煮えた肉が現れる。肉塊を取り出し、背甲に付いている肉もこそげおとし、底にたまっている血や肉汁もしっかり汲み取ってボールに入れる。

前肢を支える胸の筋肉はとくに大きく、しまっている。適当な固さがある。味は淡白で鶏肉のようでもある。魚とは違って、またおいしい。肉をほおばる時の顔も輝いている。この胸筋を取り上げたとき、日本語が上手なワーヤンさんが私を見てうれしそうに叫んだ。

「コヤシさん、オツパイ、オツパイ!」
オツパイはやはり日本語であったのだ。



捕まえたアオウミガメは逃げないように、甲羅を下にしてひっくり返しておく



のど元から手を入れて、腸を引き出す



腹の上で、たき火を始める



十分に焼けたら、煮えた肉を取り出す



背についた肉までこそげて食べる



ふだんの魚獲り風景