

## 「猛毒のイヌホオズキ」

イヌホオズキという植物を存じるうか。直径一センチメートルほどの球形の実をつけるが、名前に反してホオズキのような傘はない。

子どものころの愛読書『スカラブ島の夏休み』では、おでんば娘のナンシイが、招かれざる客である大叔母の寝室に猛毒のイヌホオズキの花を飾ろうと言っていた。それ以来、実物は知らずともイヌホオズキは猛毒と信じ込んでいた。植物図鑑をひもといても確かに有毒植物と書いてある。

だから、このイヌホオズキの実が、インドネシア・西ジャワのスンダ地方でルンチャとよばれ、地元のスンダ人に食べられているものの正体だと知ったときには驚いた。ルンチャはスンダではれつきとした野菜なのである。

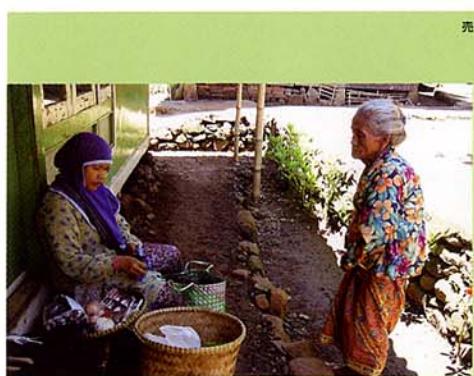
### ルンチャとよばれる常食

お手軽な食べ方にララブというのがある。これは、キュウリやキャベツなどと同様に生野菜として、そのままサンバルとよばれるチリソースをちよいとつけて食べるのだ。少し手をかけるなら、すりつぶした甘辛い調味料にルンチャを混ぜ、軽くたたきつぶして力レドックにする。ビーナッツや大豆の発酵食品や唐辛子と煮込み、ウルクトゥックにしてよい。こんなに食べてもなんともないのだ

## ふるさとの味は、毒の味？

阿良田 麻里子  
(あらた まりこ)

国立民族学博物館外来研究員



行商人から食材を買うおばあさん



近所の仲良しが集まつて食事中。左端の男性の前にウルクトゥックが見える



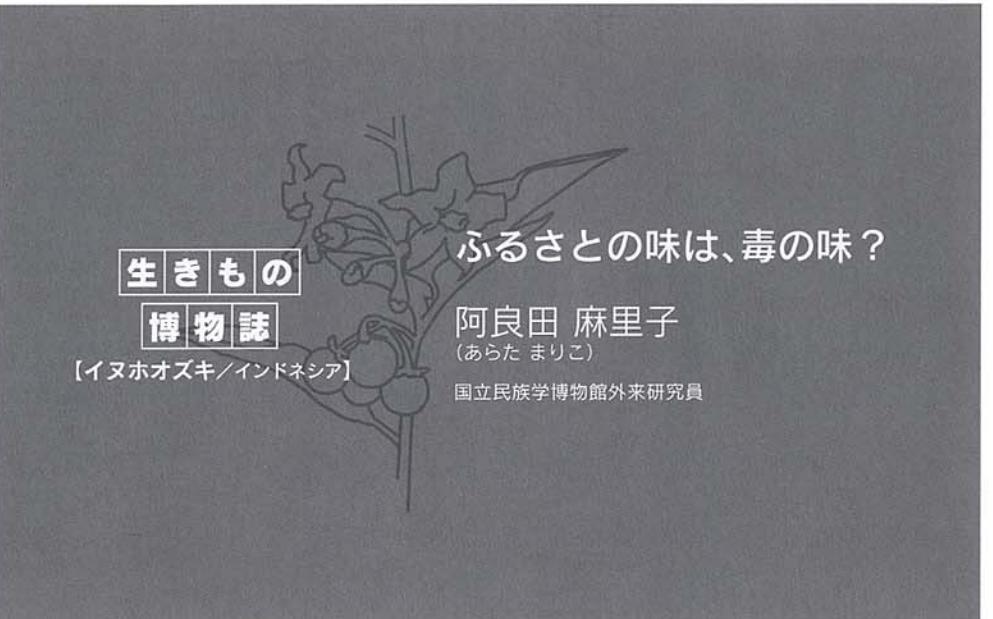
ウルクトゥック



スンダ料理レストランでは、出来合いの料理を並べて、好きなものをとつて食べる。右端の料理がウルクトゥック



スンダ人のようにルンチャを好む民族は他にはいない。他の地域の大きな市場でルンチャを探し求めてもまず見かけないが、スンダでは村の行商人でさえ毎日売りに来る。ごく普通の野菜だ。栽培も簡単で値段も安い。ある山村の調査では、頻繁に使われる食材として、米・ヤシ油・トウガラシ・トウランジ・エビなどで作った調味料・マニオクといろいろメジャーどころ肩を並べて、堂々とルンチャが登場している。わたしの調査した村も同様で、近所の家々の食卓にはしばしばルンチャがのぼっていた。都会の高級スンダ料理レストランでも、豪勢な魚や肉の料理と並んで、渋い脇役としてルンチャ料理は欠かせない。わたしも初めはつきあい程度に仕方なく食べていたが、そのうちにおいしく感じられるようになってしまった。初めてのビールはまずくても、大人になるとおいしくなるのと似ている。生のララブは噛むとぶちゅつとつぶれる感じが楽しい。ウルクトゥックには、発酵ビーナッツの旨みや風味、唐辛子の辛みと相まってえもしわぬ複雑な味わいがあり、好みに笑う。日本人が納豆好きの外国人に会つたときのような感じである。「猛毒のイヌホオズキ」は、スンダの人びとにとって、ふるさとの味なのだ。



### 生きもの 博物誌

[イヌホオズキ／インドネシア]

から、少なくとも栽培種には毒はないようだ。しかし、ルンチャの味は、苦いようなえぐいような、なんともいいようのない妙な味である。この味わいをスンダ人はブフールといふ言葉であらわす。ブフールな味のするものは、そな多くはない。ルンチャによく似たスズメナスピという植物の実や、出来のよくない生食用のナスぐらいである。

インドネシアでは一般にニガウリなどの苦い野菜を食べる。渋くて日本人が顔をしかめるようなものが平気な人も多い。しかし、

写真提供:アフロ



### イヌホオズキ (学名: *Solanum nigrum L.*)

ナス科。南北両半球の温帯から熱帯にかけて広く分布し、農地や道端に自生する。高さ20~90センチメートルの一年草で、莖は枝分かれして広がる。球形の液果は、5~6粒が房になっていて、未熟なうちは緑色、熟すと黒くなる。漢名は墨夷(リユウギ)といつて漢方薬になる。本来は有毒だが、熱帯には栽培種があり、全草を食用にする。インドネシア語はアンティ(anti)またはランティ(rantti)、スンダ語はルンチャ(leunca)。