

味の根っこ

ニュージーランド、マオリの石蒸し焼き料理

ハーンギー

ふかやま なおこ 深山 直子 首都大学東京准教授



3～5時間ほど待った後、食材に土がつかないように慎重に土・布をどけて引き上げる

石蒸し焼き料理「ハーンギー」

ニュージーランド人口の約一五パーセントを占める先住民マオリのソウル・フードといえ、まずはハーンギーまたはウムとよばれる石蒸し焼き料理が挙げられよう。石蒸し焼きは、焼石を熱源にして食材を長時間かけて地面に掘った穴で蒸し焼きにするという、オセアニアの広範囲で実践されてきた伝統的料理法である。マオリの祖先は東ポリネシアからやってきたが、彼らはこの地では土器を作らなかったこともあって、ハーンギーは食材に火をおす重要な方法であった。現在マオリは日常においては鍋もオーブンも電子レンジも利用するが、葬式や誕生会、話し合いや懇親などといった目的でたくさん参加者が儀礼・集会場マラエに集う際には、「ハーンギーをしかける (put down a hangi)」ことが一般的だ。それはハーンギーがマオリ固有の文化であると同時に、ヨーロッパ人が来島するようになって以降もたらされた食材を含めなんでも大量に一括して料理できるという特長をもつからに違いない。

墓石除幕式で「ハーンギーをしかける」

二〇一一年七月に「ハーンギーをしかける」場面に立ち会う機会があった。わたしは大都市オークランドの南部郊外に住むマオリ家族のところに居候しながらフィールドワークをしていたが、その家族の母が二〇〇六年に亡くなった。彼女の遺体は、都市に移入したマオリがしばし



たき火で石を熱する。被せられたかごは、焼石がはねることを防止しているのだらう



食材を布で覆った後、土を被せて蒸し焼きにする

ばそうであるように、北へ三〇〇キロほど行った故郷に連れて帰られ、帰属するマラエでの葬式の後に近くの墓地に埋葬された。その五年後に、墓石除幕式フラ・コーハトゥウが開かれた。彼女の子どもたちはかなり前から、故郷に住む親族と連絡を取り合いながら除幕式の計画を進めていたようである。儀礼・集会の主催者にとって、参加者に十分な食事を提供することは大切な義務なので、食材の入手や料理の段取りに関する話し合いは、直前まで綿密におこなわれた。

除幕式前日の昼前、故人の子どもたちはわたしやその他親族・友人とともにオークランドを出発し、夕方に故郷の地に到着した。そして近隣から集まった親族とともに、マラエの食堂の台所で明日のハーンギーのための下準備を始めた。誰もが手馴れた様子で、袋買いたした大量のジャガイモやサツマイモの皮をむいたり、吊るされた豚肉や羊肉の塊を切りわけたりしていく。当日は早朝から屈強な男たちが食堂横の露地で、「ハーンギーをしかける」作業を始めた。まず、薪を燃料とするたき火に、両手によやくのる程度の石をいくつもくべる。次に、数時間熱された焼石をコンクリートで塗り固められたハーンギー用の四角い穴の底に敷く。鉄かごに入れた肉や野菜をその上に置いて水分を含ませた布で覆い、さらに土を被せる。この間、女たちは副菜やデザートの下準備、テーブルセッティングを進めた。ごちそうの支度が整ったころ、教会で礼拝が始まり、その後墓地にて新しい墓

変化するハーンギー

このように、現代を生きるマオリにとってハーンギーは、儀礼・集会時の特別なごちそうである。その一方で、週末に各地で立つマーケットでは、ハーンギーを売る屋台が時に見られるし、オークランド南部郊外には近年、常設のハーンギー店も登場している。また最近では、地方自

石がお披露目され、続いてマラエであらためて故人を弔う時間となった。お昼過ぎにはハーンギーが引き上げられて、食堂で二〇〇人を超える参加者が好きなだけ自分の皿にそれを取りわけた。四、五時間かけて蒸し焼きされた肉や野菜は、柔らかくうまみが凝縮している。煙のフレーバーがアクセントとなって、調味料は僅かな塩だけでも十分においしい。

治体から販売許可を得ぬまま、店舗も構えずにSNSを通じてハーンギーを売ろうとするひとがいて、自治体を取り締まりを強めているなどという話も聞いた。加えて、インターネットで検索すると、穴を掘ることなくハーンギーができるという金属製の大型調理器具を製造販売する会社が見つかる。ハーンギーは現代でも堅持されているマオリの食文化であることは確かだが、だからといって商業化を始めたという変化は無縁ではないのである。

石がお披露目され、続いてマラエであらためて故人を弔う時間となった。お昼過ぎにはハーンギーが引き上げられて、食堂で二〇〇人を超える参加者が好きなだけ自分の皿にそれを取りわけた。四、五時間かけて蒸し焼きされた肉や野菜は、柔らかくうまみが凝縮している。煙のフレーバーがアクセントとなって、調味料は僅かな塩だけでも十分においしい。



テーブル・セッティングが済み、ハーンギーの出来上りを待つ食堂

ハーンギー (約100人分)	
肉 (豚肉・鶏肉・羊肉)	① 薪と火山岩の石を集め、たき火で石を数時間熱する。
25キログラム	② 下準備を施した食材を、かごに入れる。その際に、食材ごとに布・葉・アルミホイルで覆うことが多い。
ジャガイモ 50個	③ 地面に掘り下げた穴に、焼石を敷き詰める。
サツマイモ 50個	④ 石の上にかごに入った食材を、肉、野菜の順番で置く。
ニンジン 50本	⑤ 食材を水分を十分に含ませた布で覆い、さらに蒸気が漏れないように土を被せる。
カボチャ 7個	⑥ 3～5時間ほど待った後、食材に土がつかないように慎重に土・布をどけて引き上げる。
※他に、魚・貝・牛肉、キャベツ・玉ねぎ、スチームブディングの生地などを料理することがある。また、香辛料に工夫を凝らす場合もある。	