

エジプトのカイロでは、年に1回、日本祭りが開かれる。少し暑さの和らぐ秋口に開催されるのが定例であるが、2014年度は、2013年夏に起きた政情の混乱のため、春先に延期された。この年のお祭りは、日本の味を提供する屋台にも変化があった。定番の焼きそばに加え、お好み焼きが登場したのだ。水で溶いた小麦粉と卵でキャベツと玉ネギをつなぎ、イスラム教徒(ムスリム)でも食べられるよう鶏肉をのせて焼く。円形の日本風ピザは、エジプト人にとっては見た目も味もなじみのないものであったが、想定以上の好評を博した。

みんなく 食の民族誌

考える舌

36

な、お好み焼きにかけられた濃厚な液体が一役買ったようである。愛らしいお多福さんのマークで日本でおなじみのお好み焼きソース、その独特なとろみと絶妙なうまみは、さまざま

ナツメヤシの果実

末森 薫

果実と香辛料によって醸し出される。その中に、エジプト人の舌になじみの深い、ナツメヤシの果実「デーツ」が含まれているのである。ヤシ科コウリバリヤシ亜科のナツメヤシは、高温・乾燥かつ水のある環境で育つ。メソポタミアやインドス川流域、北アフリカからアラビア半島に広がる砂漠に点在するオアシスでは、

エジプトで古代から栽培

古くから人工授粉による栽培がおこなわれていたことが歴史資料や考古遺物から知られる。古代エジプトでは、ナツメヤシの意匠が壁画や建築物の柱に表現された。現在でも古代エジプト



古代エジプトの遺跡に生えるナツメヤシ (ルクソール、筆者撮影)



食品に加工されたデーツ (大エジプト博物館職員のアブラヒム・アブデルファッタさん撮影)

お好み焼きソースにも配合

の遺跡の周りには、多くのナツメヤシが生えている。その果実は、糖質とビタミン・ミネラルを豊富に含む栄養価の高い食材であり、砂糖の代わりとなる甘味料や、さまざまな症状に効く薬品としても使われてきた。ツタンカーメン王の墓の供物からも発見されている。イスラム教の聖典コーランでは「神の与えた食物」とされ、断食を終えたムスリムは、まずこの聖なる果実で空腹を和らげることを習わしとする。アラビア語では熟度や形状によっていくつも名前があり、人々との付き合いの深さを物語る。

デーツの主要生産国であるエジプトでは、収穫期に

なると、熟れたデーツを積んだ荷台が現れ、道端にその種を多く目にするようになる。スーク(市場)やスーパーでは、干したものの、シロップ漬けしたもの、ナッツ類を挟んだもの、ジャムなど、さまざまに加工されたデーツ食品が年中手に入り、観光客の土産物としても人気だ。日本発のデーツの加工品が、エジプトの市場や食卓に並ぶ、そんな日も来るかもしれない。たとえば、米、パスタ、豆、揚げ玉ネギをトマトソースや特製調味料で和える、エジプトB級グルメ「コシヤリ」の調味料に加えてみてはどうだろうか。(国立民族学博物館機関研究員)