

水道ジャーナリスト 有村源介の

源流 本流 汽水城

NO.12 石チーズ、またはチーズ石 ～ブータン レポート第3信～



街道沿いにあった食品店



家の屋根にはトウガラシが敷き詰められていた

ブータンの収入は、インドへの売電、観光、ODAの3つだと聞いた。観光は政府が認可した旅行会社に全部をセットして貰う仕組みで、訪問前に滞在日数分の全額を払い込まなければならない。俗に「300ドルルール」と言われているものである。それで、宿泊費、食費、移動費用等などの全部が賄われる。日本円にして3万なにがしで、全てというのは、高いような程々のような、微妙なところである。

農業中心、殺生しないとすると、食べ物は自ずと限られる。メニューとして鶏肉は頻繁に出てきたが、それもインドから輸入したものらしい。水力発電で売電できるほどだから、ヒマラヤから流れ下ってきた水が、奔流となって狭い平地を切り分けている。清流に棲む魚がいるのだろうが、殺生を禁じているから当然、漁業者はいないし、食卓にも上ってこない。活き作りと称して鱒の叩きを注文し、動かないからといって頭部に酒をたらし、

「あー、まだ生きてる生きてる」

なんぞと喜ぶさまは、信じがたい残虐行為なのだろう。「踊り食い」という、もっと非道な食い方もあり、それを食文化だと称しています、と伝えたら、ブータンの人々はなんと反応するか？

「そんな国からのODAは受け取れません」とは決して言わないだろうと、これは個人的な推測にすぎないのだが。

日本の日常の食生活の中で、踊り食いが行われている、あるいは実行していることは現実であり得ないことで、せいぜい、宴会で面白がってやる程度であろう。私個人はエビでも白魚でも、踊り食いを美味だと思ったことは一度もないし、食感を楽しいと思ったこともない。

そういう、いわば「非日常」をメディアは日本の文化だと言い過ぎていないか。そして、市民はそのことに関して無神経、又は、寛容である。海外のホテルでNHK海外放送の日本の紹介番組を見ると、本当にウンザリする。

ブータンでは、鱒のような切り身のフライが出てきたことがあったが、それもインドからの輸入物らしい。

海外旅行の楽しみを食に求めている向きには、と言うより、人生の相当大きな部分を、食べることの楽しみで生きているにもかかわらず、日本で生活が余りにも食に恵まれているために、それに気づいていない人には、ブータン観光は余りお勧めできない。3日目位でギブアップすること間違いない。余りにも食材が乏しいからである。

基本の味付けは、塩と唐辛子に尽きるようだが、食事の場が観光客向けのレストランだからか、辛い料理は少なかった。飛び切り辛いドロツとしたスープをカレーのようにライスにかけて、食が進んで私は満足だった。

ブータン固有の食材を買い求めたいと思っていたが、土産物屋では乾燥マツタケが置いてあるだけで、それでは「固有の…」とは言い難い。マツタケは日本人が喜んでいるだけの話である。そう思っていたら、首都ティンプーと古都プナカを結ぶ街道沿いに暮している農家が露店を出しており、地場の物産を販売していた。そこで買い求めた唐辛子と山椒と乾燥チーズは、まさしく地場食材だった。

乾燥チーズはヤクの乳から作ったものだという。観光コースでは見かけなかったが、4000mの高地ではヤクを飼育して暮らしているらしい。チーズは3cmほどの石ころ状に固めて、ビニールの紐に通してぶら下げられていた。

これが固い。まるで石のように、といった生易しいものではない。どう見ても触っても、石そのものである。帰国後に、ホワイト・シチューに放りこんで、半日煮たが融ける気配が無く、表面が少し滑らかになった石のままである。

部屋でボソボソと入力作業をしながら1日中、口の中で舐めたりかじったりしていたら、夕方になってごそっと崩れた。崩れた欠片はまだ、硬い。「チーズ石」のお蔭で、唾液の威力と不思議を感じた次第である。