

## ジャカルタ名物(第2報)

途上国では食事に気を遣う。アフリカ・タンザニアに派遣された際には、独身ということもあり全く気にせず暴れていたが、今回の赴任は男鰥夫に子供3人と、条件が大きく違う。食中毒などになったら大変だ。日本で法定伝染病にでもなるものなら、それまでの行状を曝かれ、隔離され、白い目で見られようが、当地では隔離されるべき人が会社にも来るし、ゴルフもすれば、調理までしてくれる。

食中毒でも何でも、自分が入院する羽目になってもそれほど問題は無かろうが、子供の入院となると一変する。飲み物や着替えなど持って病院に日参しなければならなくなる。ひょっとすると付き添い宿泊だ。そんな事態になれば、仕事に影響を及ぼすことは必至。それは避けたいから「注意するように!」と、子供には言っている。お陰さまでこれまで大した病気も無く、家族の入院はない。

我家には料理専門の女中さんがいる。着任して今の家に入居する際、大家に、「日本食の出来る女中をお願い。」と依頼したところ、翌日直ぐ紹介され、そのまま住み込みで働いてもらうことにした。数種類程度であれば自分でも調理できるが、自分も子供も直ぐ飽きることは明白だし、毎日子供用のお弁当を作らねばならないし、出張もあるので、料理女中はどうしても必要であった。アフリカあたりでは「日本食可能な料理女中」など思いも及ばなかったが、「在留邦人1万人を超えるジャカルタは凄い!」と妙な感激をしていた。申し訳ないことに我家では、その女中の料理レパートリーが増えるわけでもなく、味付けを教わるわけでもなく、奥さんのお手伝いという立場を超えて料理献立から考えねばならない特殊な料理女中になる。

昨年11月から採用している現在の料理女中エニーさんは、6人目である。エニーさんには私自身も子供も満足している。恥を晒すことを覚悟で、料理女中を替えてきた理由を順に説明する。

- (1) 休暇後約束した日に戻らず、数日後戻った際に首を言い渡した。
- (2) 新たな女中を探したものの、来ると言っていた初日に来なかった。
- (3) 拙いインドネシア語で「このように作ってくれ。」とお願いしたが、何度言っても理解してもらえず、自分は疲れ、女中自身も嫌気が差し辞めた。
- (4) 女中本人が病気になるって「止めたい。」と言ってきた。
- (5) 「私は料理が下手だ。」と言いながらも作っていたが、休暇後戻らなかった。

さて、平日はお弁当作りもあり、エニーさんに与える休暇は週末。その日は多くの場合外食となる。首都ジャカルタでは諸外国の料理が堪能でき、これまで、イタリア、メキシコ、インド、韓国、中国、日本にインドネシア。

イタ飯に出掛けたが、子連れのディナーは我家だけで、とんでもない場違いであった。(以前タンザニア協力隊員が帰路イタリアに立ち寄ってレストランで食事を注文したら、出てきたものは全てスパゲッティ類だった。やはり語学は大切だ)。メキシコ料理は子供も自分も好みだが、当地では冷房の効きすぎと目の前でガンガン演奏する生バンドの煩さに閉口した。インド料理屋に行った際は何かの理由で子供を怒鳴りつけたため、味わう余裕など無いまま終わった。鱈スープの中国料理は豪華だったが、偶々来イしていた日本の農林水産省の副大臣との会食であり、子供を連れて行こうとは思わない。焼肉が食べたいという子供のリクエストに応じて焼肉屋に行き、味は堪能したが、120万ルピア(約14000円)も請求された。「八木さん、あそこは高いことで有名よ!」という友人の助言は後の祭り。子供がせがむのでその後2度ほど行ったが、最近では半額以下で済む韓国焼肉屋で勘弁してもらっている。因みにフランス料理は立派で綺麗な皿に僅かしか料理が載っていないため、自分は嫌いで、子供もそのことを知っているため行くことはない。ただ随分昔、パリのオペラ座通りのレストランで食べた生オイスターとフランスパンとワインは、味も最高で今でも覚えているが、値段も超一流だった。

結局我家の場合、メニューを見ればどんな料理か推測できる日本食の機会が多くなるし、数え切れないほどの日本食レストランがあるジャカルタである。着任後「築地から食材を空輸していて兎に角美味しいけれど、一人1万円は覚悟しなければならない日本食レストランがある。」と紹介だけされたレストランから、インドネシア人に何故か人気の「Hoka Hoka Bento」屋さんまでである。腕の良いインドネシア料理人も育つことになり、腕が認められればそれなりの給料も貰えることになる。ただ、時には事件も起きる。

ある短期専門家と割烹料理屋に行き、その専門家は刺身定食を注文された。カウンター席に座り、色々話しながら、インドネシア料理人が腕を振るう様子を見ていた。丁度イカ刺しを作る際、見られて緊張したのか元々そうなのか知らないが、料理人の手元が狂い、包丁で指先を少し切った。包丁と白いイカに血が少し付いた。その料理人、包丁を手にし、私達の顔を見て少し微笑んだ。「洗うのは包丁が先か、イカが先か? イカを洗って使うべき、処分すべきか?」を私に問いかけているようであった。私は啞然としながら、ただ、微笑み返し。その料理人は奥の調理場に引っ込み、代わりに日本人料理人がカウンターの調理場に来て、そのイカを見ていた。結局、血の付いたイカはカウンター調理場

で洗われ、日本人料理人と共に奥の調理場に消えた。その後暫くして、イカ刺しのある刺身定食が専門家に出示された。血の付いたイカが綺麗に洗われて出示されたのか、新たなイカが使われたのか、私は知らない。が、その専門家は「大丈夫だよ、」と言って食べた。インドネシア人料理人が直ぐに処分せず躊躇した事実。何故か微笑んだ事実。日本人料理人が来たもののイカと共に奥に引っ込んだ事実。その奥からイカ刺しが出てきた事実。そして、専門家が完食した事実。JICA 事務所がある建物の地下にあるため、専門家間では名の知れた日本食レストランでの出来事でした。私は、料理人の微笑と、日の丸国旗のようなイカの残像だけで、何を注文したか覚えていない。初公開のイカ事件である。

そういえば、遠い昔、あのタンザニアでもイカ事件があった。「八木さんたちが麻雀をしている間、魚市場に行ってイカを仕入れ、イカの塩辛を作りますので楽しみにしていて下さい！」と、自分と共に首都ダルエスサラームに上京したある地方の協力隊員。「いくら麻雀好きでもそんなに長くはしてないよ」と思ったが、夕方市場に行って新鮮なイカを買ってきた彼は、調理場に入って 1 時間位後、「イカの塩辛出来上がり！」と言ってお皿を差し出した。イカの刺身に塩が振ってあった。呆れ果てて、誰も食べなかった。文字通り「イカの塩、辛」。

インドネシア料理は好きになった。アフリカのウガリも悪くは無いが冷めたらとても食べるものではないし（実際番犬も食べなかった）、フィリピン・ボホルの野菜が極端に少ない料理と比べても、最高である。ご飯は炊飯器で炊くので、日本と同じような味がする。日本の新米と比べたら輝きも味も落ちるが、日本食スーパーマーケットに売っている 5kg1300 円程度の現地生産の日本米で満足できる味のご飯は我家で楽しめる。

お金に糸目をつけなければ、美味しいものは何でも食べられるだろうが、我家の家計はセレブとは違う。神戸の会社のある取締役がジャカルタに来られた際、屋台の Mie(麺) Ayam(鶏肉)に挑戦し、「これは美味しい！」と感激してくれた。「お替りしたい！」という、あの体格が醸し出す夕食前のその食欲に、私は感激した。因みに Mie Ayam 一杯 100 円程度。屋台では、ポテトチップスならぬキャッサバチップス、揚げ豆腐、搔揚げ、お粥等々が楽しめる。

「自分は高級レストランでしか食事はしない。」などと振舞うとんでもない専門家と地方出張に同行した際、ホテルのフロントで紹介された夕食レストランにタクシーを走らせて着いたら、何と屋台であった。二人とも今更高級レストランを探す気にもなれず、意を決してその屋台の海鮮料理に挑戦した。それが実に美味しかったものの、翌日、その屋台はドブ川沿いにあったことを発見した。屋台は、ごみを簡単に放り投げられるような箇所が多い。当地の人は食事の際、お皿やフォークやナイフをティッシュで綺麗に拭く。屋台では、バケツ

に水を溜め、その中でお皿などを水に浸すだけという現実から生まれた微々たる防衛策と思う。

Padan 料理も有名であり、国中何処にでもある。席に着くと、注文しようがしまいが、直径 15cm 程度の小皿が一気に、時に 2 段に重ねて出される。それぞれに鶏肉、野菜、海産物等のおかずがある。食べ放題ではなく、例え僅かでも箸を付けた小皿に対しては払うシステムだ。箸を付けなければ払わなくて良い。次のお客さんに出されるだけだ。このシステムを知らない日本からの出張者と Padan 料理屋に行った際、説明する前に「これは凄い！」と嬉々として箸を付けまくった時は、冷や汗をかいた。但し、流行らない Padan 料理屋は要注意だ。おかずの殆どは造り置き出来るものであること（数日前のものである可能性もある）、前に誰が箸を付けたか不明であること、箸でなくともハエが付いた可能性が極めて高いこと等々。ところで、ハエを追っ払うのに食卓に蠟燭を灯すことが有効であることは、当地に来て始めて知った。

運転手とよく行く料理屋は、Padan 料理の屋台。皿は並べないが、自分の欲しいものを指差すだけで、そのおかずと共に、ご飯、多少の野菜、サンバルと呼ばれる唐辛子主体の調味料が付く。加えて、手を洗う水と、お茶。これで約 7000 ルピア（約 85 円）は、一人 1 年間の授業料が 16350 ドルもするインターナショナルスクールに二人も通わせる家計からすれば大助かりだ。

勤務先の農業省の敷地内には、そういった Padan 料理屋とか屋台が 20 ほど軒を連ねている。普段よく行く屋台のメニューには、Nasi(ご飯) Goreng(炒める、揚げる)や Mie Ayam、Mie Goreng（お解かりだろうか？焼ソバである）など、ご飯 1 杯 2000 ルピアから、14000 ルピアの Nasi Goreng Special まで豊富だ。

気を遣うけど、楽しみも多い。

八木 和彦  
2006 年 6 月 11 日