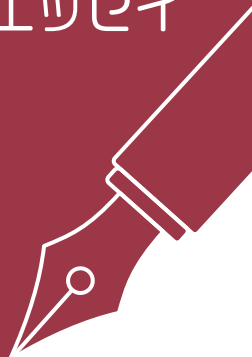




AJI 研究者エッセイ
シリーズ 2



アジアと日本
食と味覚の旅

向 静静 / ハシヤン・アンマール 編

AJI 研究者エッセイシリーズ 2

アジアと日本 食と味覚の旅

向 静静、ハシャン・アンマール編

立命館大学
アジア・日本研究所

ISBN 978-4-910550-24-4 (Online)

ISBN 978-4-910550-23-7 (Print)

アジアと日本 食と味覚の旅

立命館大学アジア・日本研究所
立命館大学大阪いばらきキャンパス
〒567-8570 大阪府茨木市岩倉町 2-150
Email: aji-eb@st.ritsumeikan.ac.jp

目次

序文	
小杉 泰	iv
編者まえがき	
向 静静、ハシャン・アンマール	vii
台湾の菓膳：生菓を煮込んだスープ（台湾）	
向 静静	1
民族菓子という「飲食に保つ文化記憶」から見えるユーラシアの深層（ユーラシア）	
愛新覚羅闔和	9
白い食べもの：草原が支える都市の食卓（モンゴル）	
富田 敬大	15
チベット風ヤク肉拉麺について（中国青海省）	
喬旦加布	21
韓国料理？ それとも朝鮮族料理？（中国延辺朝鮮族自治州）	
李 娜	29
パンの記憶とご飯の日々：アラブ人研究者が日本に定着して（シリアと日本）	
ハシャン・アンマール	35
お菓子の本場ミーダーンのアラブ菓子（シリア）	
柳谷 あゆみ	45
オリーブとともに生きる人びと（パレスチナ）	
山本 健介	51
ヨルダン料理マンサフと出会ったある政治研究者の回想（ヨルダン）	
渡邊 駿	57

サルタをめぐって (イエメン)	
馬場 多聞	63
イランで出会う悩ましい魚介のめぐみ (イラン)	
黒田 賢治	69
ビュッフェに向かって走れ：パキスタンにおける結婚式と宴 (パキスタン)	
須永 恵美子	75
「インドといえばカレー」？ (インド)	
増木 優衣	81
アジアの米 (ベトナム、日本)	
ホ・タンタム	87
タイにタイ料理店はない？ (タイ)	
片岡 樹	93
東ジャワの牛文化：バツソと牛乳カフェ (インドネシア)	
足立 真理	99
※本文中の写真は、特に断りのない限り、各執筆者による提供です。	

序文

立命館大学アジア・日本研究所が刊行する AJI Books 中のシリーズとして、2025 年度にスタートした「研究者エッセイ」の第 2 弾として、「食と味覚の旅」をお届けいたします。

第 1 弾の「ことばの旅」は、幸い、多方面の皆さまから好意的なお言葉を、たくさんいただきました。アジアのさまざまな地域を対象としている研究者の皆さまに、ご自分のフィールド体験をもとに多面的なエッセイを寄せていただく本企画が、読者の皆さまに温かく迎えられましたこと、この上なく嬉しく存じます。

もともとの狙いが、学術的な研究やフィールドワークを基礎としながらも、学術的な報告とはひと味違ったやわらかい書き物を通して、一般読者の皆さまにアジアや日本についてお知らせするというのでしたので、どのような切り口で次のエッセイを書いていたかどうかと編集部で検討した結果、今回は、「食と味覚」という親しみやすいテーマを選びました。

今回も、多様なお経験のお持ちの専門家たち 16 人に、アジアの西から東にわたる食と味覚について、シリーズの趣旨に合った楽しいエッセイをお寄せいただきました。写真も、フィールド経験が豊富な皆さまならではの、魅力的なものが多いと思います。

編者のお二人、アジアの西端に位置するシリアご出身のハシャン先生と東アジアのご出身の向先生が日本で出会って、このような共同作業をなさっているのも、本書の魅力だろうと思います。立命館アジア・日本研究機構は、アジアに対するリタラシーを高めると同時に、アジア太平洋およびグローバル社会の中での多文化共生の実現を目的の中に掲げています。アジアの東西端ご出身のお二人が、日本の大学に留学して、博士論文とそれを発展させた学術書を日本語で刊行し、アジア・日本研究所の同僚として本書を編んでいるのは、まさにその目的

に沿った活動といえます。

どうぞ、本書をお楽しみいただくとともに、引き続き、本「研究者エッセイ」シリーズを応援してください。皆さまの忌憚ないご鞭撻とご支援を心よりお願いする次第です。

2026年6月

小杉 泰
立命館大学アジア・日本研究所 所長

編者まえがき

本書に収められたエッセイは、アジア研究に携わる若手研究者を中心とする16名によって執筆されました。執筆者たちは、フィールド調査や滞在経験を通じて出会った食と味覚について、自らの体験を交えながら綴っています。市場で出会った食材、土地に根づいた料理、日常の食卓、祭礼や宗教と結びついた食文化、そこには、文献だけでは見えてこないアジアの食の歴史と文化の姿が息づいています。

食べることは、人にとってもっとも基本的な営みの一つです。中国には古くから「民以食为天」（民は食をもって天となす＝人々にとって食こそが最も大切なものである）という言葉があります。食は古今東西、どの地域においても、人びとが生きるかぎり向き合い続けてきたテーマでした。単に生命を維持するためのものではなく、その土地の歴史や文化、文化、価値観を映し出す鏡でもあります。

本書のもととなる連載は、2025年10月より立命館大学アジア・日本研究所のウェブサイトにおいて開始され、2026年6月までに、全16回を掲載しました。読者からは、「世界の多様な食文化について、専門的でありながらも親しみやすい文章で楽しく読みました」「豊富な写真とともに、現地の空気感や食文化の魅力を感じることができました」といった好意的な感想をたくさんいただきました。連載をまとめた本書が、読者の皆さまにとって、アジアの多様な食文化と、それをめぐる人びとの営みに触れるきっかけとなれば幸いに思います。

編者の向静静とハシヤン・アンマールは、それぞれアジアの東と西に位置する地域の出身で、向は漢字文化圏を対象とした医学思想史・医食文化研究を、ハシヤンは無利子金融をはじめとするイスラーム経済論を軸とし東南アジアを中心とするイスラーム地域研究を専門としています。現在は、学際的な研究を推進する立命館大学アジア・日本研究所を拠点に、それぞれの研究領域で成果を積み重ねるとともに、アジアを対象とする国内外の若手研究者のネットワーク化に努めています。

ます。

以下に、各エッセイの概要を簡単に紹介します（敬称略、収録順。なお、執筆者の専門については、各自のプロフィールをご覧ください）。配列はおおむね、アジアの東から西へ進み、そして再び西から東へ戻ってくるようにしました。

向静静は、台湾の薬膳スープを取り上げ、生薬を用いた食文化と中国医学・養生思想との関わりを描いています。「十全大補湯」や「四物湯」、「四神湯」などを通して、台湾の人びとが日常の食事のなかに養生の知恵を取り入れている姿が示されます。

愛新覚羅闔和は、タタール人の「チャクチャク」、満洲族の「サチマ」、日本の「雷おこし」を手がかりに、ユーラシア世界に広がる食文化のつながりを描いています。民族菓子に刻まれた儀礼や文化記憶を通して、民族間の交流や歴史的連関の深層を読み解いていきます。

富田敬大は、モンゴルの乳製品文化を取り上げ、草原の遊牧生活と都市住民の食卓とのつながりについて詳述しました。乳製品の生産・流通・消費を通して、急速な都市化のなかでも維持される家族や地域との関係がダイナミックに描き出されています。

喬旦加布は、中国西北部に広がる拉麺文化と、近年発展するチベット風ヤク肉拉麺について紹介しています。ヤク肉拉麺の流行を通して、チベット人の食文化や宗教的禁忌、さらに都市化と SNS 時代における新たな食文化の展開を見ることができます。

李娜は、中国延辺地域の朝鮮族料理を取り上げ、多民族社会のなかで形づくられてきた独自の食文化を描いています。延辺冷麺をはじめとする料理を通して示されるのは、移住の歴史や他民族との交流のなかで変化し続ける朝鮮族の食文化の姿です。

ハシャン・アンマールは、パンを主食とする食文化のシリアから日本に来た研究者としての自らの体験を綴っています。主食がパンとご飯と全く異なる食文化圏の間で生きること、食によって作られる身体と心の諸相がどのように変化したかを、研究者らしい客観的な筆致で、かつユーモアを交えて描き出しています。

柳谷あゆみは、シリアの首都ダマスカスのミーダーン地区に受け継がれてきたアラブ菓子文化を取り上げ、内戦や社会変動を経験しながら

らも作り続けられる菓子を通して、人びとの記憶や地域文化が継承される姿を描いています。

山本健介は、パレスチナの人びとの暮らしを支えるオリーブ文化を取り上げ、食や工芸、収穫の営みと地域社会との結びつきを描き出します。また、オリーブ畑をめぐる紛争や土地問題を通して、オリーブがパレスチナ人の歴史やアイデンティティと深く結びついている様子を雄弁に語っています。

渡邊駿は、ヨルダンの国民的料理「マンサフ」を通して、人びとの交流や政治文化との関わりを紹介しています。選挙集会や祝宴で大皿を囲む食事風景から、ヨルダン社会における共同体意識や伝統的価値観の特徴が生き生きと伝わってくるでしょう。

馬場多聞は、イエメンの郷土料理サルタを通して、人びとの食習慣や都市の日常風景、さらに近代以降の歴史的变化との関わりをたどります。サルタにまつわる個人的な体験や記憶を交えながら、イエメン社会への思いと郷土料理に込められた深い文化的意味が綴られています。

黒田賢治は、イランで出会った魚介料理を通して、地域ごとの食文化やイスラーム法との関わりを描き出します。チョウザメやキャビアをめぐる歴史をたどることで、宗教や政治、経済と食文化との結びつきが浮かび上がってきます。

須永恵美子は、パキスタンの結婚式で振る舞われる料理やビュッフェ文化を通して、人びとの祝祭のあり方を伝えています。大勢で料理を分け合う食事風景から、共同体のつながりや「共に祝うこと」の意味が感じられます。

増木優衣は、「インドといえばカレー」という一般的なイメージを手がかりにしつつ、実は地域や宗教によって大きく異なるインドの食文化の多様性に光を当てています。スパイスの使い方や菜食・肉食の違いを通して、インド料理の豊かな背景や暮らしとの結びつきが浮かび上がります。

ホ・タンナムは、ベトナムと日本の米文化を比較しながら、米が人びとの暮らしや文化的アイデンティティを支えてきた歩みをたどっています。稲作や料理、儀礼、家族の食卓を通して、アジア社会に

おける米の文化的役割と現代的課題を見つめているのです。

片岡樹は、「タイ料理店」という視点から、タイにおける食文化の捉え方や料理の専門化に目を向けます。タイと日本の飲食店文化を比較しながら、「タイ料理」という概念がどのように形成されてきたのか、大変興味深い実態が浮かび上がってきます。

足立真理は、インドネシア、東ジャワの牛文化に注目し、牛肉団子スープ「バツ」や牛乳カフェをめぐる食文化を取り上げています。地域の畜産や若者文化との関わりを通して、東ジャワの日常生活や食の多様性を映し出しています。

連載および本書にご寄稿くださった執筆者の皆様には、研究や教育などでご多忙のなか、非常に興味深いエッセイをご執筆いただきましたこと、心より感謝申し上げます。

また、本書の刊行にあたり、アジア・日本研究所編集制作室の岡本多平氏、伊藤桃子氏に、多くのご助言とご支援を賜りました。出版までの進行管理のみならず、執筆者との連絡や調整を含めて、きめ細やかなご対応で本書を支えてくださいました。ここに深く感謝申し上げます。

さらに、本研究エッセイ・シリーズの企画立案から出版に至るまで、多大なるご指導とご支援をくださったアジア・日本研究所所長・小杉泰教授に、心より御礼申し上げます。

読者の皆様には、ぜひご意見やご感想をお寄せいただければ幸いです。そして、本シリーズが今後もアジアの多様な文化や社会を知るための回路として続いていくことを願っております。

2026年6月
向 静静
ハシャン・アンマール

台湾の薬膳：生薬を煮込んだスープ（台湾）

向 静静

（立命館大学 立命館アジア・日本研究機構 准教授）

東アジアの医薬文化史を研究する私は、資料調査のため時々台湾を訪れる。台湾の街を歩き、薬膳を探すと、まず目に入るのがスープ料理の店である。薬膳は中国医学の理論に基づく食事法であるが、薬膳スープの専門店が多いことは台湾に限った特徴ではない。中国大陸や香港にも同様の店が多く見られる。日本には味噌汁や豚汁といった汁物を食べる習慣があるものの、スープを主とする専門店はあまり見かけない。

台湾の薬膳スープは、中国医学や漢方医学で用いられる生薬を、鶏肉や羊肉、豚肉などとともに煮込んだものが多い。こうした料理の背景には、生薬を煎じて薬効を引き出す中国医学の「湯液」の伝統がある。見た目は濃い色をしており、なかには黒いスープもある。こうした色彩から一見すると食べにくそうに思えるが、台湾では広く親しまれている薬膳料理である。生薬の香りを帯びた味わいは、体に良いものとして受け入れられている。薬膳スープは体力を補うだけでなく、美肌効果があるともいわれ、とくに台湾の女性のあいだで人気が高い。

十全大補湯

台湾の薬膳スープは、日本の料理のように出汁を用いるのではなく、生薬をもとに作られるものが多い。そのなかには、現在日本で漢方薬として用いられている処方、スープのベースとして利用するものもある。その代表的なものとして「十全大補湯」や「四物湯」などが挙げられる。十全大補湯の元となっているのは、中国宋代に刊行された

医書『和剂局方』（12世紀初頭）に見える処方である。朝鮮人参・桂皮（シナモン）・芍薬（しゃくやく）・甘草（かんぞう）・黄耆（おうぎ）・地黄（じおう）・蒼朮（そうじゅつ）・川芎（せんきゅう）・当归（とうき）・茯苓（ぶくりょう）の10種類の薬物からなっている。過労や病気による食欲低下、体力の衰えなどに用いられ、体を温めて「気」と「血」を補う代表的な補剤として知られてきた。

近年では、十全大補湯が免疫機能の改善に有用であることが指摘されており、免疫チェックポイント阻害薬によるがん治療の効果を高める可能性があるという研究も報告されている^{*}。台湾には、この十全大補湯の薬材を煮出したスープに、鶏肉や羊肉、豚のスペアリブなどを入れて煮込む料理がある。疲労や衰弱、とくに病中・病後の体力低下を回復させる料理として広く知られている。もっとも、「十全」と名のつく店であっても、必ずしも十全大補湯の薬材だけを用いるわけではない。

例えば、私が訪れた台北・士林夜市の一角にある「海友十全排骨」では、これとは異なる薬膳スープに出会うことができる。この店で提供されているのは、15種類の薬材や食材を用いたスープだという。黒い色のスープだが、見た目に反し甘みがあって食べやすく、漢方



「海友十全排骨」店の入口に並ぶ壺鍋

生薬の香りがほのかに感じられるものの、強いクセはない。この店は1968年創業で、半世紀以上の歴史を持つ。入口には大きな壺鍋がいくつも並び、黒いスープの中で豚や羊のスペアリブ、魚あるいは鶏も



壺鍋で煮込まれている薬膳スープ



豚のスペアリブの薬膳スープ



台北・迪化街の薬材店に並ぶ乾燥果物や干し椎茸、中国医学の薬材

も肉が煮込まれている。

私が訪れたのは平日だったが、店内はほぼ満席で、持ち帰りの客も多く、薬膳スープが台湾の人々の生活に深く浸透していることがうかがえた。

こうした薬膳スープは、店で食べるだけでなく家庭でも作られる。台湾では十全大補湯の材料が市販されており、肉や具材を加えて自宅でも煮込むことができる。

台北の迪化街（ディーホアジエ）は、漢方薬材や薬膳材料を扱う店が数多く集まる場所として知られる。日本統治時代には雑貨店や茶行が並ぶ商業街として栄え、現在でも乾燥果物や干し椎茸、中国医学の



台北・迪化街の薬材店で調合された「十全大補湯」の薬材一式

薬材などを扱う店が軒を連ねている。旧正月前になると多くの買い物客で賑わい、「年貨大街」（正月用品マーケット）として特に有名な場所である。

四物湯

十全大補湯のほか、女性のあいだで人気のある薬膳スープに四物湯がある。四物湯の出典は十全大補湯と同じく、宋代の『和剂局方』である。当帰・川芎・芍薬・地黄の4種の薬物からなる処方である。血を補う作用があるとされ、体力虚弱や冷え性、乾燥肌の改善、生理不順などに用いられてきた。日本では現在、漢方薬のエキス剤として処方



迪化街の店頭に並ぶ「四物湯」などの薬膳材料のパック

方されている。一方、台湾では薬として用いるだけでなく、女性が養生のために食べる薬膳料理としても広く知られている。とくに生理後や産後の体力回復のためにこれを食べる習慣がある。

台湾の友人によれば、彼女は十代の頃から、毎月の生理が終わると母親が四物湯の薬材を買い、鶏肉とともに煮込んだスープを作ってくれたという。このスープは彼女にとって生理後の定番料理となり、五十代になった今もその習慣が続いている。その効用だろうか、彼女自身は生理痛などに悩まされたことがほとんどないようである。

四神湯

「四神湯」も台湾を代表する薬膳スープである。四神湯という名称自体は古い医書には見られず、その由来については諸説あるが、中国福建省南部に由来し、近代以降台湾に伝わって広く普及した薬膳料理であると考えられる。基本となる薬材は、芡実（けんじつ）・蓮子（れんし）・淮山（わいさん、ナガイモ）・茯苓の4種で、これに薏苡仁（よくいにん）などを加えることも多い。芡実はスイレン科の水生植物オニバスの成熟した種子、蓮子はハスの成熟した種子である。淮山はナガイモを乾燥させたもので、茯苓はマツホドというキノコの菌核を乾燥させた生薬である。これらを合わせることで、脾胃を補い、水分代謝を整え、体力を安定させる作用があるとされる。

四神湯は、これらの薬材を豚の小腸や胃などとともに煮込んだスープである。体内の湿気を取り、胃腸の働きを整えるといわれ、暑気あたりの予防にも良いとされる。台湾では夏の定番のスープであり、夜市や屋台でもよく見かけるものである。

台湾や福建南部で四神湯がよく食べられる背景には、この地域の気候がある。台湾は北回帰線が島の中央を横断しており、北部は亜熱帯、南部は熱帯に近い気候に属する。福建南部も同様に温暖で湿度の高い沿海地域である。こうした高温多湿の環境では食欲不振や胃腸の不調が起りやすいと考えられてきた。中国医学ではこれを体内に「湿」がたまった状態と説明し、胃腸の働きを整える食材が重視された。四



台北にある「惠安四神湯」の店



豚の小腸が入っている四神湯

神湯は、こうした湿潤な環境のなかで生まれた薬膳料理なのである。

台湾では四神湯の薬材がパッケージとして市販されており、人びとはそれを購入して自宅で作ることができる。一方、専門店で提供される四神湯には、基本の4種の薬材にさらに多くの薬材が加えられることもある。例えば私が訪れた「惠安四神湯」の店では、基本の4種のほかに当帰や甘草など33種

の薬材を用い、豚の胃や小腸とともに煮込んでいた。味はあっさりとしており、食べやすいスープであった。

「惠安四神湯」は1965年、福建省南部の惠安県出身の張宗明氏によって創業されたという。開店当初、店を利用する客は、早朝から働く労働者が中心であった。汗をかきやすい労働者にとって、四神湯は体力を補う食事でもあったのである。

四神湯は、福建省の民間療法に由来すると考えられる。そしてその普及の背景には、福建から台湾への移民の歴史がある。17世紀から19世紀にかけて鄭成功一族が台湾を統治していた時期には、福建

省の泉州や漳州などから多くの人びとが台湾へ移住した。彼らは故郷の食文化を台湾にもたらし、台湾の食生活に大きな影響を与えた。さらに1949年には国民党政府とともに多くの中国大陸の人びとが台湾へ移住し、各地の料理文化が台湾社会に広がった。地理的にも文化的にも近い福建の食文化は、台湾でとくに根付きやすかったのである。

薬膳料理の普及は、一般人の人びとの養生や中国医学への関心と深く関係していると考えられる。台湾では、中国大陸と同じように、自分の体質や養生、生薬などに関心を持つ人が多い。1958年には台湾で中国医薬学院（現在の中国医薬大学）が創設され、中国医学の影響もあって、日常の食事を通して養生すること、あるいは、食事に生薬を取り入れて健康を保つという考え方がいっそう広まった。

特にコロナ禍を経験し、中国医学への関心はさらに高まった。台湾の衛生福利部（日本の厚生労働省に相当）の国家中医薬研究所が開発した「清冠一号」(NRICM101)は、10種類の薬材からなる処方である。新型コロナウイルス感染症に対して、解熱や解毒、体力の回復を助ける効果があるとされ、重症化率を下げる可能性が報告されている。このこともあり、近年では台湾の若者のあいだでも中国医学への関心が高まり、薬膳料理への興味にもつながっていると考えられる。「良薬は口に苦し」という諺は日本でも知られているが、スープの中に生薬を入れて食べる習慣は、日本では一般的とはいえない。

もっとも、十全大補湯などの薬膳スープは生薬を含むため、誰でもいつでも食べるべきものというわけではない。自分の体質を理解し、体調や季節に合った薬膳を選ぶことが重要である。ただし、飲食店で提供される薬膳スープは、味や安全性を考慮して調整されていることが多く、常識的な範囲で楽しむ限り大きな問題はないだろう。台湾の薬膳スープは、生薬を用いながらも一般の人びとが食事として楽しめるよう味が工夫されており、人びとはそれを取り入れつつ、養生の知恵を生活の中に生かしているのである。

※富山大学和漢薬学総合研究所「漢方薬の十全大補湯が免疫チェックポイント阻害薬によるがん治療効果を増強することを発見」https://www.inm.u-toyama.ac.jp/result/2026_0218/ 2026年3月16日観覧

(2026年3月31日)

〈プロフィール〉

向静静 (こう・せいせい)

立命館大学 立命館アジア・日本研究機構准教授。専門は日本医学思想史、日中医学交流史、東アジア医薬文化史。最近は「薬膳」や「医食同源」に代表される食と健康の歴史にも関心を寄せている。最近の著書論文に『医学と儒学：近世東アジアの医の交流』（人文書院、2023年）、「近世日本における『傷寒論』と漢方医学：麻疹・痘瘡・腸チフス・風邪の治療から」（『立命館アジア・日本研究学術年報』第3号、2022年）、「Rethinking Ancient Learning: The Japanese Kohō School and Medical Knowledge Exchange in Early Modern East Asia」（*Chinese Medicine and Culture*, vol. 8, no. 2, 2025）などがある。



民族菓子という「飲食に保つ文化記憶」から見えるユーラシアの深層 (ユーラシア)

愛新覚羅闔和

(立命館大学衣笠総合研究機構 専門研究員)

私の研究は、文化人類学と社会文化史学を交差させ、日本列島からユーラシア大陸に広がる北アジア地域に着目し、歴史上シルクロードの北側で繁栄した諸民族の記憶、儀礼、身体文化を、「食」という身近な物質文化を通じて読み解こうとするものである。

「雷おこし」的お菓子の可能性

なかでも注目しているのが、タタール人の「チャクチャク」、満洲族の「サチマ」、そして日本の「雷おこし」という三種の伝統的な菓子である。満洲族の民族菓子であるサチマは、満洲集団の中国征服と



ともに広まり、八旗制度の下で形成された駐屯地において定着した。今日では中国全土に広がり、東南沿海部のみならず、内陸部や西北部でも一般的な駄菓子として流通している。

東京浅草、常盤堂雷おこし (写真提供：株式会社常盤堂雷おこし本舗 <https://tokiwado.tokyo/>)



カザフスタンのアルマトウイのスーパーマーケットにて（2024年7月4日）。
数種類のチャクチャクが販売されている。

私は近年、ロシアおよび中央アジア（カザフスタン、キルギス、ウズベキスタン）においてフィールドワークを行っており、地元の家庭に招かれた際、茶菓子としてチャクチャクが用意されている場面に数多く立ち会ってきた。興味深いのは、このチャクチャクが、タタール人の民族菓子であるにもかかわらず、ロシア人や中央アジアの他民族の間でも広く親しまれていることである。さらに注目すべきは、その見た目や食感がサチマと酷似している点である。サチマは、ヌルハチの建州女真人を中心とした軍事連合共同体において、王族女性たちの宗教儀礼や教育儀礼において用いられてきた代表的な菓子である。一方のチャクチャクは、イスラーム系のタタール人社会において婚礼や新年祭などの儀礼的贈答物として長らく機能してきた。このように、言語、宗教、社会組織、生活文化が大きく異なる両者の間に、なぜこれほどまでに類似した食文化が存在するのか。両者が三千キロ以上も離れているにもかかわらず、なぜ同じような菓子が儀礼の中核をなしているのかという問いが生じる。

さらに広域的視点で見ると、唐代以降に日本に伝来したとされる雷おこしも、形状と製法においてチャクチャクやサチマと顕著な類似性を示す。これら三者はいずれも、穀物と卵・乳を練り込んだ生地をうどん状に成形し、油で揚げた後、蜂蜜や糖蜜で固めて成型するという

調理法を共有している。また、祝祭や通過儀礼において象徴的な意味を担ってきた点も共通する。



アルマトウイ東郊外山中の友人の家でお茶や発酵乳を楽しむ様子（2024年6月2日）。チャクチャクも並んでいる。

考古学から DNA 研究まで

私は、これら三地域における菓子文化を比較文化人類学的に分析すると同時に、考古学、気候学、分子人類学、人口移動論、多言語資料研究などの学際的手法を導入し、文化伝播と記憶のメカニズムを明らかにしようとしている。特に、「誰が、どのように、どの場面で」これらの菓子を作り、配膳するののかといった身体技法とジェンダーの問題系にも注目している。この研究の出発点には、私自身が女真系の出自を持ち、満洲皇室女性の宗教・教育儀礼に長年取り組んできた背景がある。なぜ彼女たちはサチマを儀礼の中で重視したのか。それは、単なる味覚の好みではなく、「飲食に保つ文化記憶」として身体化され、アイデンティティの構築に寄与していたからであると考えようになった。そこから、他民族における同様の記憶と儀礼の在り方を比較する必要性を感じ、研究を拡張するに至った。

現在は、料理の再現、視覚・図像資料の収集、現地での映像・音声記録、さらには分子人類学との連携による DNA 分析も実施している。Y 染



カザフスタン国立図書館にて（2024年6月5日、アルマトゥイ）。当館のスタッフおよび地元の学者たちと一緒にチャガタイ語文献を考察している。

調査地は、ロシアおよび中央アジアのタタール人集落、中国東北部の満洲人集落および西北部のタタール系集落、日本の東京・大阪・京都にまたがる。各地で職人や儀礼実践者への聞き取り、伝統食の実演観察、儀礼書や家庭伝承レシピの分析を行い、多層的な比較を進めている。また、満洲語、ロシア語、タタール語、日本語、チャガタイ語といった多言語資料の横断的分析も並行して進めている。

色体とミトコンドリアDNAの公開データベースを参照しつつ、タタール人と一部の満洲人支配層との遺伝的な近さを検証し、文化的伝播との交差点を浮かび上がらせようとしているのである。

調査地は、ロシアおよび中央アジアのタタール人集落、中国

ユーラシア世界の未来へ

私の研究は、「菓子」という一見周縁的な素材を通して、帝国秩序、宗教儀礼、ジェンダー構造、民族融合といった歴史の核心を再照射する試みである。最終的には、日本、満洲、中央アジアに横たわる文化の共有層を可視化し、分断されてきた地域史・民族史を再接続することを目指している。

これからも「甘味」という小さな器に宿る記憶を手がかりに、ユーラシア世界の東西文化的連関と未来の共存可能性を構想する道を拓いていきたい。

（2025年10月23日）

〈プロフィール〉

愛新覚羅闔和（あいしんかくら・かいほ）

京都大学大学院（東洋史学）および立命館

大学大学院（先端総合学術研究科）で学

び、2023年4月より立命館大学衣笠総合

研究機構の専門研究員（博士）。専門は人

文・社会分野、特に文化人類学や民俗学を

ベースに満洲母系氏族社会の学際的研究を

行う。歴史的資料とフィールド調査を融合

させ、満洲族女性と帝国間関係の実証的考

察を示す。さらに、中央アジアと東北アジアの多元的文化的繋がりを

探究し続けている。その研究姿勢は、民族誌的手法と比較文化研究を

駆使しながら、多様な広域東西アジア社会の理解に寄与する。



白い食べもの：草原が支える都市の食卓 (モンゴル)

富田 敬大

(神戸大学大学院国際文化科学研究科 特命助教)

乳製品の旬はいつ？

「旬の味覚」と聞いて、何を思い浮かべるだろうか。私にとっての旬の味覚は、福岡に住む両親が毎年四月の終わり頃に送ってくれる^{たけのこ}筍だ。歯ごたえのある食感と独特のうまみを味わうと、今年も春が来たのだなあと感じる。おそらく誰にとっても、季節を感じさせる食べ物があるに違いない。

しかし、もし「乳製品の旬はいつか」と問われたら、どうだろうか。多くの人は戸惑ってしまうかもしれない。日本ではスーパーマーケットに行けば、一年を通して新鮮な牛乳や乳製品が手に入る。生の筍のように、限られた時期しか出回らない食品ではないからである。けれども、少し立ち止まって考えてみると、牛乳はそもそも母ウシが子ウシを育てるためのものである。妊娠・出産してはじめて分泌され、子育てが終われば自然と出なくなる。日本の酪農では、出産時期を調整することで、年間を通して安定的に新鮮な牛乳が得られるよう工夫されている。

一方、厳しい寒さのなかでも家畜を自然放牧するモンゴルでは、ウシの出産は春に集中する。そのため、搾乳ができるのは、初夏から晩秋にかけての時期に限られる。では、その時期が「乳製品の旬」かといえば、必ずしもそうとはいえない。モンゴルの人びとのあいだでも、泌乳量が多くさらっとした味わいになる夏を好む人もいれば、量は減るものの脂肪分が高まり濃厚な味わいになる秋を好む人もいる。おそ

らく、どちらを「旬」とみなすかは意見が分かれるところだろう。

モンゴルの白い食べもの



凝乳を脱水し、天日で乾燥させてつくるアーロール
(ボルガン県セレンゲ郡、2014年8月)

れることだろう。運よくウマの搾乳時期にあたれば、馬乳酒 (*airag*) をふるまわれるかもしれない。

一方で、現在のモンゴルでは人口の約7割が都市で暮らしており、こうした乳製品に満ちた夏の光景は、次第に一般的ではなくなりつつある。それでも乳製品は、都市の人びとにとって欠かせない日常の味だ。国家統計局によると、2000年代以降、都市住民の乳製品消費量はゆるやかに増加しているという。背景には、地方から都市への人口流入や食品アクセスの改善に加え、輸入食品による健康被害をきっかけとした食の安全性や健康意識の高まりなど、複数の要因が関係している。

モンゴル語で乳製品は「白い食べもの (*tsagaan idee*)」とよばれる。夏、草原に暮らす牧民のゲル (移動式住居) を訪ねると、少し塩味のあるミルクティー (乳茶) とともに、テーブルいっぱいのクリームやチーズでもてなさ

都市住民はどんなふうに乳製品を食べているのか

都市に暮らす人びとは、どのように乳製品を食べているのだろうか。

ここでは、モンゴル北部のエルデネト市とボルガン県中心地の住民の食卓をのぞいてみることにする。



バターオイルを抽出した残余物（ツァガン・トス）に砂糖、干しぶどう、エーズギー（凝乳を煮詰めてつくるチーズ）を加えて食べる、素朴な甘さのスイーツ。（ボルガン県セレンゲ郡、2014年7月）

モンゴルでは、一日の食事が、朝と昼の「茶（*tsai*）」、そして夜の食事「食事（*hool*）」に区別される。夜には肉や小麦を用いた高カロリーで温かい料理を摂ることが多く、それまでは、乳茶や揚げパン、乳製品などで軽く済ませるのが一般的である。

近年では、都市部では昼食も夕食と同様の食事を摂るようになってきた。したがって、乳製品は主に朝食や間食として食べられるものといえる。

都市部では、牛乳およびそれを加工した乳製品が主に消費されている。ウマの乳を乳酸発酵させてつくる馬乳酒は、好きな人にはなくてはならない夏の味覚である。牛乳をそのまま飲むことはほとんどなく、煮出した茶に加えて乳茶にするか、乳製品の原料として用いられる。

乳製品のなかでも、脱脂乳を乳酸発酵させたのち脱水・乾燥させてつくるアーロール（*aaruul*）は、やや酸味のある固いチーズで、保存性に優れ、一年を通して冷凍庫などで貯蔵され日常的に食べられている。ある年配の男性は「胃腸の調子が良くなるので、朝は乳茶にアーロールを溶かして飲むようにしていると」語っていた。

また、大鍋で生乳を加熱し、ひしゃくですくい落とす作業を繰り返してつくるウルム（*öröm*）は、なめらかでほのかに甘い上質のクリー



乳製品を販売する商店で売られているウルム。ビニール包装のものは大鍋一杯分、パッケージ入りは半鍋分。電子決済にも対応している。(オルホン県エルデネト市、2025年8月)

むとよいとされるなど、乳製品を単なる食品ではなく、健康効果をもつものにとらえる人も少なくない。

ムで、パンにのせて食べると格別に美味しい。さらに、脱脂乳からつくる酸乳のタラグ (*tarag*) には、催眠効果があると信じられ、寝る前に飲むとよく眠れるという人もいます。風邪気味の時には、アーロールの原料にもなる凝乳のアールツ (*aarts*) を温めて飲む

乳製品のローカル・サプライチェーン：都市と草原のつながり

都市で消費される乳製品を支えているのは、近郊の草原で家畜を飼育する個人や小規模酪農業者である。多くの都市住民は、食品市場や商店、あるいは SNS や知人の紹介を通じて知り合った零細規模の酪農家から乳製品を購入している。ただし、購入のみに頼る人は少なく、多くは親族や知人からの贈りものとして乳製品を手に入れている。

草原から都市へ移り住んだばかりの若い夫婦を訪ねた。彼らは夏季休暇中に草原の実家へ帰省し、自ら搾乳し、加工してつくった乳製品を冷凍庫いっぱい保存していた。そのなかには、旧暦の正月を祝う際に欠かせないバターオイルのシャル・トス (*shar tos*) をつくる原料のウルムも大切に貯蔵されていた。一方で、都市への移住にともない草原の親族との交流が薄れた世帯のなかには、「以前のように乳製



冷凍庫いっぱいには貯蔵された乳製品。冬にかけて少しずつ食べていく。（ボルガン県ボルガン市、2025年8月）

の移ろいや家族・地域との関係をうつし出す「旬の味覚」であり続けている。都市に暮らす人びとの食と健康を支える乳製品の生産・消費・流通は、都市と草原のあいだのゆるやかなつながりのうえに成り立っているのである。

品を食べなくなった」と語る人もいる。乳製品を食べたいと思いつつも、日常の食事では、肉や小麦の購入を優先せざるを得ず、乳製品を買う余裕がないという。

急速な都市化が進むモンゴルにおいて、乳製品はいまも季節

（2025年12月15日）

〈プロフィール〉

富田敬大（とみた・たかひろ）

神戸大学大学院国際文化科学研究科特命助教、人間文化研究機構人間文化研究創発センター研究員。専門は、モンゴル研究、文化人類学。主な著書論文に、“Reconstruction of Pastoral Management and Local Milk Supply in Suburban Areas in Mongolia”（Ariell Ahearn et al. eds, *Rural Transitions in Mongolia and Central Asia: Pastoralism, Wellbeing and Economic Relations*, The



White Horse Press, 2026)、 「小規模酪農から考えるモンゴルのフードセキュリティ：その来し方、行く末」 (三尾稔編『グローバル地域研究を知るための50章』明石書店、2026年)、 「社会主義モンゴルにおける家畜と人間の関係：牧畜の産業化は何をもたらしたか」 (『史潮』98号、2025年)、 “*Dzud and the Industrialization of Pastoralism in Socialist Mongolia*” (*Journal of Contemporary East Asia Studies*, vol. 11, no. 1, 2021)、 『異貌の同時代：人類・学・の外へ』 (共著、以文社、2017年) など。

チベット風ヤク肉拉麺について (中国青海省)

喬旦加布

(中国青海民族大学チベット学院 教授)

拉麺 (ラーメン) とは？

中国の拉麺といえば、多くの人が「蘭州拉麺」を思い出すだろう。近年、中国本土だけでなく、日本、韓国、アメリカ、ヨーロッパなど世界各国に店舗がオープンしており、東京や大阪などの大都市では本場の「蘭州拉麺」を味わうことができる。それらの店舗のほとんどは中国人によって運営されている。

豚肉を使わず牛骨・牛肉でとったスープが特徴の牛肉拉麺の故郷は、中国西北部に位置する甘粛省や青海省である。西北部の大部分は黄土高原や青蔵高原（チベット高原）といった標高の高い地域で、小麦や大麦以外は米などの農作物が栽培できないため、この地域の人々は昔から米を食べる習慣がなく、主食はパンと麺類となっている。青海省にはさまざまな少数民族がいるがチベット族の割合が高く、周辺のモンゴル族や土族、回族なども麺類とパン、羊肉などを好む。

青海省の農村部では、客を家に招待する際、昼は焼いたパンと野菜炒め、夜は茹でた骨付き羊肉やヤク肉、またはそのスープで作った拉麺や千切り麺などでもてなし、大麦で作った蒸留酒「青稞酒」で歓待する。

かつて、日本の友人が青海の我が家に約一週間滞在した際、「どうしても米を食べたくなり、米を食べないと落ち着かない」と話していたが、逆に、私たちチベット人が日本にしばらく滞在すると、どうしても麺類を食べたくなる。留学時には、同郷の友人たちと何度も大



牛肉拉麵（青海省西寧市の牛肉拉麵屋にて、2024年7月16日）

られており、特に朝食や昼食のように短時間で食べ終わられる場として人気が高い。

そのほとんどは、甘粛省や青海省出身の回（フイ）族、サラル族、東郷（ドンシャン）族、保安（バオアン）族などのイスラム教徒によって運営されるハラールレストランである。

中国の拉麵は、適度の硬さ小麦の練り粉を引っ張って延ばして作る。牛肉拉麵の特徴は「一清（スープ）、二白（大根）、三紅（ラー油）、四緑（香菜・ニンニクの芽）、五黄（麵の黄金色）」を製作基準とし、麵の太さによって毛細、細、二細、三細、韭葉など9種類に分類される。スープは澄んで香り高く、大根の薄切りは真っ白、ラー油は鮮やかな赤、添え物の野菜は鮮やかな緑、手作りの麵は滑らかで黄金色を帯びており、独特の風味と豊富な栄養で消費者にも高く評価されている。

消費習慣としては、伝統的に牛肉拉麵は店内飲食が主流で、多くの都市住民の朝食や昼食の定番となっている。牛肉拉麵は、都会の人々が一日を始める定番のスタイルと言える。

阪の日本橋駅近くの蘭州拉麵屋に食べに行ったものである。

青海の人々にとって「牛肉拉麵」は、身近な家庭料理であり、郷土料理でもある。町中に拉麵屋が点在するだけでなく、学校や職場の食堂にも拉麵売り場が設け

チベット風ヤク肉拉麺の軌跡

従来、チベット料理は高い標高に由来する独特の食材と調理法で知られ、ツァンパ（炒った大麦の粉）、バター、チーズ、ヤク肉、羊肉、バター茶などが代表的なメニューである。中国のチベット料理店は依然としてチベット人の家族や個人レベルで運営されており、そのほとんどがチベット人居住地域や都市のチベット人コミュニティが形成されている地域に集中しているため、顧客の大部分はチベット人となっている。

これから紹介するチベット風ヤク肉拉麺は、蘭州拉麺と調理法や味などはほとんど同じであるが、黄牛肉ではなくヤク肉を使用するところが違う。四千年という長い歴史の中で、青海の拉麺は周辺民族の要素を取り入れながら発展してきたと考えられる。



ソタンヤク肉拉麺屋（青海省西寧市、2025年7月10日）

近年、特にチベット地域を中心にヤク肉拉麺屋が急速に発展しており、その中で人気を集めているのが「ソタンヤク肉拉麺屋」である。ブランド名の「ソタン」は、チベット自治区山南市ソタン地方にある畑に由来する。この畑はチベットの歴史上最初の畑と言われており、その近くにはチベット人のルーツとされる神山や吐蕃王国最初の宮殿であるヨンブラカン宮が存在する。店名に「ソタン」を使用する

のは、チベットの伝統文化を継承し、大自然に敬意を表すためである。

2021年、チベット人インフルエンサーの放牧快樂（本名：ジュバ）がインスタントのチベット風ヤク肉拉麺を開発・販売し、チベット人を中心に人気を博した。これがソタン拉麺店のスタートとなった。



インスタントのチベット風ヤク肉拉麺

2024年7月になると、放牧快樂とチベット人インフルエンサーのツェムファラの協力を得て、青海省同仁県に最初のソタンヤク肉拉麺店がオープンした。その後、チベット人の若手起業家たちの加盟により、甘肅省、四川省、チベット自治区などのチベット人居住地域に相次いで店舗がオープンし、現在までに全国で40店舗以上を展開し、従業員約1500人を擁している。「ソタンヤク肉拉麺店」は品質の均一性を確保するため、ブランド本部が秘伝のスープベースと統一された香辛料レシピを提供し、調理師個人の技術への依存度を低減している。また、ヤク肉拉麺には豊かな西北部の食文化が凝縮されており、文化がブランドに付加価値をもたらしている。

なぜチベット風ヤク肉拉麺が人気なのか？

チベット風ヤク肉拉麺は、長い歴史の中で周辺民族の食文化の要素を吸収しながら発展し、地域独特の味から都市の人々に好まれる味へと進化してきた。ヤク肉はチベット風拉麺の核心食材であり、その供給状況は製品の品質とコストに直接影響を与えている。



ソタンヤク肉拉麺のヤク肉とゆで卵のセット（青海省同仁市、2025年7月9日）

ヤクは主に青海・チベット高原地域、すなわち青海省、チベット自治区、甘粛省甘南チベット族自治州、四川省アバ・チベット族チベット族自治州などの高寒牧草地帯で飼育されている。一般的な黄牛に比べ、ヤクの生育環境は天然で無汚染であり、肉質は柔らかく赤みが強く、タンパク質や微量元素が豊富で脂肪分が少ないため、高原の「天然有機牛肉」と称えられている。また、アミノ酸を多く含み、免疫力向上などの健康効果があり、栄養価は普通の牛肉をはるかに上回る。人々の健康意識の高まりに伴い、ヤク肉はさらに支持を集め、ヤク肉拉麺に「健康で美味しい」というイメージが定着した。これにより、周辺民族のチベット料理に対する評価も変化してきたと思われる。

チベット人における黄牛の肉の食事禁忌

じつは、チベット文化には牛に関する飲食禁忌と生命尊重の理念が

存在している。これはチベット族が広くチベット仏教とボン教を信仰していることと関連しており、これらの宗教は殺生を禁じ慈悲を重んじるため、チベット農村部では一般的な牛肉、特に耕作牛の肉を避ける傾向がある。

また、チベットの食文化は羊肉・牛肉と乳製品を中心としているが、牛肉といえば黄牛ではなくヤク肉を指す。これは牛への敬意を反映している。ヤクを殺すのは耕牛より罪が軽く感じるものの、一般的には殺生を控え、ヤクを回族などのイスラム教徒の商人に売り、市場から高価でヤク肉を買う人が多い。チベットの農村では、耕牛は耕作や運搬に活用される農業生産の要であり、耕牛を保護することは生計維持の必要性に合致している。

もう一つの理由は、青海省のチベット人の中にはアニ・ユルラ神（道教の神）を信仰する人々がいることだ。彼らには、一生黄牛の肉を食べるはいけないという禁忌が存在する。これは神の由来に関する伝説に関連している。アニ・ユルラ神は幼少期に両親を失い孤児になった際、黄牛の牛乳で育てられたという伝説があり、黄牛の肉を食べるとその神が怒る恐れがあるため、牛肉を食べることを避ける習慣が定着しているのである。

近年、チベットの飲食業は、単なる家族や個人による小規模運営から、若手起業家たちによる共同経営の拉麺加盟店主導の形へと変化している。そして、伝統的なチベット人居住地域やチベット人コミュニティを超え、都市に積極的に進出している。この変化の背景には、人々のチベット料理の食材へのこだわりや衛生観念の変化、TikTokやWeChatなどSNSを通じた情報共有の普及、さらにはチベット人独自の飲食禁忌、それにチベットヤク肉拉麺に対するアイデンティティの確立などが考えられる。

(2026年1月27日)

〈プロフィール〉

喬旦加布（チョルテンジャブ）

中国青海民族大学チベット学院教授（文学博士）。専門はチベット地域研究、文化人類学。主な著書論文に、『ウォツコル村の祭祀と儀礼』（白順社、2024年）、「チベットアムド地域におけるルロ祭の社会的意義について」（『日本チベット学会々報』60号、2014年）、「チベットアムド地域におけるシャーマンの職能者「ハワ (lha ba)」についての考察」（『日本チベット学会々報』61号、2015年）、「レプコン芸術の無形文化遺産登録とその後の動態：中国青海省同仁県における考察」（『国立民族学博物館調査報告』136号、2015年）、「チベットアムド地域における人生儀礼の変容に関する考察」（『総研大文化科学研究』13号、2017年）などがある。



韓国料理？それとも朝鮮族料理？ (中国延辺朝鮮族自治州)

李 娜

(立命館アジア太平洋大学言語教育センター 嘱託講師)

多民族の共居が形づくった延辺

延辺朝鮮族自治州（以下、延辺）は、中国東北部に位置し、ロシアや北朝鮮、日本海にも近い東北アジアの国境地域である。同時にここは、中国で唯一、朝鮮族を主体とする自治州でもある。延辺に暮らす朝鮮族の多くは、19世紀半ばから1940年代にかけて、朝鮮半島からこの地へと移り住んできた人びとの子孫である。彼らは、言語や文字、生活習慣といった文化を携え、新たな土地で暮らしを築いてきた。

その後、延辺では百年以上にわたり、漢族や満族をはじめとするさまざまな民族が共に生活し、土地を切り開いてきた。朝鮮族の人びとは、自らの文化を大切にしながらも、周囲との交流を通じて影響を受



朝鮮語、中国語が並ぶ看板（中国延辺朝鮮族自治州
延吉市、2018年7月23日）

け合い、この地域ならではの生活文化を少しずつ形づくっていったのである。

こうした長い共居と相互作用の積み重ねによって、延辺は多民族の文化が幾重にも重なり合う、独特の生活空間となっている。その多様性

は、街を歩けば自然と感じ取ることができる。朝鮮語と中国語が並ぶ看板や、さまざまな民族の食文化が共存する飲食店の風景は、延辺という場所がもつ多層的な文化のあり方を、日常の中で静かに映し出している。

朝鮮族料理は「韓国料理」なのか

こうした背景をもつ延辺では、朝鮮族をはじめとする多様な食の体験に出会うことができる。そのなかでも、とりわけ強い存在感を放っているのが、朝鮮族の料理である。延辺を訪れる理由として朝鮮族の食を挙げる人も多く、コロナ禍で海外渡航が難しかった時期には、中国国内で「韓国に行けないなら延辺を楽しもう！」という動きが広がったこともあった。

一方、中国において朝鮮族の食文化は、しばしば「韓国料理の流れをくむもの」として、単線的に理解されがちである。しかし、実際の食卓はそれほど単純ではない。朝鮮半島からの移住の歴史、中国東北部の厳しい自然環境や生活条件、漢族や満族をはじめとする他民族との日常的な交流、さらには時代とともに変化する嗜好やライフスタイル——こうした多様な要素が重なり合うなかで、朝鮮族の食文化そのものも、少しずつ形を変えてきたのである。

延辺冷麺

その代表的な例としてよく挙げられるのが、冷麺である。観光案内では「朝鮮族の伝統料理」として紹介されることが多いが、延辺の冷麺は、20世紀以降、この地域の生活条件のなかで独自に育ってきた料理だ。いわば、延辺という土地で暮らす朝鮮族たちの日常の中から生まれ、磨かれてきた味である。

延辺冷麺の特徴を語るうえで欠かせないのが、スープに使われる「延辺黄牛」だ。濃厚でコクがありながら、どこかスツとした喉ごしのスープは、この牛の存在によって支えられている。延辺は延辺黄牛の原産地である。清代以降、朝鮮半島・咸鏡北道の東海岸地域から導入された朝鮮牛が、長い年月をかけて飼育・改良され、地域の自然環境に適応した肉牛として定着してきた。その歴史が、冷麺の一杯のスープの中にも息づいているのである。

また、麺に使われるドングリ粉も、延辺の自然環境と深く結びついた素材である。さらに、スープを煮込む際に用いられる陳皮や桂皮、八角といった香辛料は、中国では一般的だが、朝鮮半島の冷麺ではほとんど見られないものだ。こうした調味の選択ひとつをとっても、延辺冷麺が単に「持ち込まれた民族料理」ではなく、暮らしの中で組み替えられ、再構築されてきた地域の料理であることがわかる。

味わいをさらに特徴づけているのが、鶏肉団子の存在である。加えて、冷麺は鍋包肉（ゴーボーロー、中国東北地方に由来する甘酢味の豚肉料理）と一緒に食べられることも多い。甘酸っぱい豚肉のコクが、冷麺のさっぱりとした清涼感を引き立て、互いの味を引き出し合う。こうした異なる料理体系の組み合わせは、延辺の食文化が長年の生活の中で育んできた柔軟さと包容力をよく表している。

住民の語りのなかで、延辺冷麺はしばしば「韓国とも北朝鮮とも違う、延辺ならではの味」と表現される。それは単なる好みの問題ではなく、この土地で生きてきた人びとの歴史や経験が、味覚として共有されているからだろう。食が地域の記憶と結びつき、民族の枠を超えて共有されていく——そのプロセスが、一杯の冷麺の中に凝縮されている。

こうした独自性を前面に押し出すかたちで、観光が本格的に進展し始めた2015年以降、「延辺冷麺」という呼び名が積極的に使われるようになった。現在では、韓国や日本でも、冷麺の一つのスタイルとし

て徐々に知られる存在になりつつある。



延辺の店の冷麺。鍋包肉とセットで食べるのが定番（中国延辺朝鮮族自治州延吉市、2017年8月11日）



東京新大久保の延辺料理店の冷麺。麺の色が延辺現地のより薄い以外、ほぼ完璧に再現されている（東京、2025年11月24日）

変わり続ける伝統としての朝鮮族料理

朝鮮族の食文化を見ていくと、家庭で食べる食事と、外で食べる食事とは、はっきりと異なる様相が見えてくる。家庭の食卓では、キムチやチゲを中心とした料理が今も日常的で、昔ながらの食習慣が比較的よく受け継がれている一方、外食の場では、炒め物を中心とした大皿料理を囲む、中国東北部らしい食卓スタイルもごく自然なものとして定着している。



春節（旧正月）における朝鮮族家庭の食卓（中国延辺朝鮮族自治州延吉市、2016年2月7日）



延辺における外食の会食場面の食卓（中国延辺朝鮮族自治州延吉市、2019年8月21日）

こうした二つの顔は、都市部のレストランの風景にもよく表れている。「伝統的な朝鮮族料理」を掲げる店に加え、タッカルビなどの現代的な韓国風の店、中国料理を前面に出した店が、同じ通りに並んで存在していることも珍しくない。日本において延辺冷麺を提供する延辺料理店が、「延辺特色料理」に加えて「東北料理」や「四川料理」を併せて提供しているのは、こうした延辺の食のあり方をそのまま映し出しているといえる。



2001年から営業する東京新大久保の延辺料理店、2010年は御徒町店も開店（東京、左 2021年12月30日・右 2025年11月24日）

このように、朝鮮族の料理は、固定された「伝統料理」として存在しているわけではない。厳しい寒冷地で生き抜くための工夫、移住者たちが受け継いできた味の記憶、他民族との日常的な交流、そして時代ごとに変化する価値観——それらが重なり合うなかで、朝鮮族の食文化は常に姿を変え続けてきた。変わり続けてきたからこそ、この料理は今もなお、延辺という地域を代表する食として、人びとの暮らしの中に根を張り続けているのである。

（2026年1月13日）

〈プロフィール〉

李娜（り・な）

立命館アジア太平洋大学言語教育センター
嘱託講師。観光学博士（立教大学）。専門
は観光学、食文化研究、言語教育。最近は、
観光や食を通じて、言語教育を現地での経
験や実践的な学びと結びつける研究を行っ
ている。中国語教育を中心に、グローバル・
ラーニングの視点から教材開発や教育実践
に取り組んでいる。『APU 中国語Ⅳ(A)(B)
コースパック教材（中級中国語教材・グロ
ーバルラーニング）』（立命館アジア太平洋大学、2024）の部分執筆。日
本語から中国語への訳書に『餐桌搭配的美学设计（テーブルコーディネートの発想と技法）』（浜裕子著、軽工業出版社、2025）などがある。



パンの記憶とご飯の日々： アラブ人研究者が日本に定着して (シリアと日本)

ハシヤン・アンマール

(立命館アジア・日本研究機構 准教授)

日本で気づいた「ごはん」の違い

留学生として日本にやってきて、その後、研究者として仕事をするようになり、13年以上が経ちました。日本の土を踏んだ後、初めに気がついたのは、この国が米食を基本としていること、そしてアラブ諸国の一つであるシリア生まれの自分は食事といえば無意識にパンだと思っているということでした。異文化体験によって、しばしば、自分では気がつかずに自明視してきたことを意識するようになるということも知りました。

米とパンの違いだけではありません。肉といえば、シリア（やアラビア半島）ではもっぱら羊肉で、牛肉に出会うのはまれなことでした。日本では逆に羊肉のほうが珍しく、高級な牛肉が好まれていることを知って、不思議な気がしたことを覚えています。

実は、同じシリアの中でも、私の出身地である北部の古都アレッポと、南部の首都ダマスカスでは、食の習慣と好みが違います。学部から大学院にかけてダマスカス大学で学んでいた頃も、アレッポ出身者とダマスカス出身者の学友たちの間には、食べ物の話になるとなにかしら張り合うような空気があったことを思い出します。

故郷を懐かしむ食事

悲しいことに、シリアは2011年から内戦に陥り、日本にいる私に届くニュースも戦乱と死者の話題が多く、シリア情勢への心配が寝ている間も頭から離れない日々が続きました。そんな中で自分を保つために、できるだけ故郷の食べ物を食べたいと思って努力しました。日本ではパンにはバターなどを付けると思いますが、シリアではオリーブ油や乾燥ミント、ザアタルなどを付けて食べます。ザアタルは、シリア名産のオレガノなどを用いたスパイスミックスで、中東諸国の食べ物として有名です。日本では、ザアタルはふつうのスーパーなどでは売っていませんが、通販で入手できることがわかりました。

朝になると、紅茶を淹れるとともに、ザアタルとオリーブ油を小皿に出して、パンにつけて食べます。オリーブの実や香草などの副菜も、横に並べます。油を一つの皿に注ぎ、もう一つの皿にはザアタルの粉だけを入れます。パンをちぎって、まず油に浸しそれからザアタルの皿に移して粉をつけ、口に運ぶという動作を繰り返します。



ザアタルののったシリアのパン

ところが、日本では、そのような食べ方に合うパンがなかなか手に入らないことに気がつきました。インドでもナン、チャパティなどの平たいパンを食べますが、シリアも「フラット・ブレッド（平たいパン）」の文化圏です。ところが、日本の食パンはオリーブ油を

吸うと形が崩れて、平たいパンのように扱えません。シリアの平たいパンを通してこそ、オリーブ油とザアタルが一体につながり、満足のいく食感が生まれるのです。ある朝、とうとう、食パンをトースターで焼いてバターを塗って食べました。これはこれで、一つの味のまとまりなのだと思います、その日私は少し「日本化」した気がしました。

新鮮な魚と白いご飯と出会って

外国からの訪日客は、お寿司を好むようですが、シリアは乾燥した沙漠性の地域が多く遊牧的な文化があって、動物性タンパク質は主として羊から摂り、海産物はあまり食べません。そのため、私の身体感覚も、魚というと、新鮮かどうかにもまず意識がいきます。アレppoでも魚市場がありますが、客はみな、まず魚の臭いを嗅ぎます。日本で売られている魚はみな新鮮で、火を通さずに刺身としてもよく食べるということを理解するのも、大きな異文化の壁の乗り越えだったと思います。

お寿司は、ネタのほうはすぐ慣れましたが、最初に気になったのはむしろ、ご飯のほうでした。普通の白いご飯ではなく、酢が混ざった少し冷たい米がネタの魚の下にあって形を作っているのに初めは驚きました。米がこういう使われ方をするのか、と不思議に思ったのです。シリアにも米の料理はありますが、たいていは、オクラの煮込みや豆の料理を載せて食べるもので、日本では味がついていない白い米がそのまま出され、しかも、それを「ご飯」と呼ぶことは、私にとって新しい発見でした。

その後、まず日本語を修得する必要があると思い、大阪で日本語学校に通い始めると、同級生や先生と一緒に食べる機会が増え、日本の食事に親しむようになりました。大阪の町は、どこでも食べ物が近くにあるようです。駅を出ると、油の匂いや湯気がすぐそこにあるように、

店の前で何かを焼いていたりします。学校の近くの日本料理店に、留学生の同級生と入ると、同級生たちは私より日本の食に慣れていて注文の時にもあまり迷いがありませんでした。定食屋で焼き魚定食を試してみると、日によってうまく舌に合う時とそうでない時があることがわかりました。まだまだ、「食」と「味覚」に関する故郷の感覚と、現実に食べている日本の食べ物の間に落差がある時期だったのだろうと、今では思います。

そういう時に、いちばん戸惑ったのは白いご飯の位置でした。定食のお盆の上で白いご飯は茶碗に盛られて、そのままの状態が出てきます。おかずとは別に、そのまま置いてあります。私が育ったシリアの食卓では、米は料理の一部でした。脂やスープや塩と一緒に調理されて出てくるもので、香辛料が米の味を覆っていることもしばしばです。ところが、日本の白いご飯は、何も加えられていない状態でまず出てきます。米そのものの旨味を他の味に邪魔されずに味わうものとして出てくるわけですが、最初の頃の私は、それを見てとまどっていました。



大阪のたこ焼き

京都大学の大学院に進学して京都に移り住む頃には、大阪のたこ焼きを食べて、熱い生地の外側が少し焦げていて、中からやわらかい海の味が出てきて生地の味もそこに重なっておいしいと素直に思える

日がありました。白いご飯についても変化がありました。おかずを食べる前にまずご飯だけを一口食べてみる、つまり、何も加えない状態の米を味わうことが少しずつできるようになってきました。



ご飯と味噌汁の静かな食卓

京都で博士課程での研究が中心の生活になる頃には、重いものを食べたくない時に、無理なく身体に入るものとして白いご飯と味噌汁が私の生活の一部になっていました。小腹がすいた時や、研究の合間

に手を止めた時に、炊飯器に残っているご飯をよそって味噌汁を温める。梅干しがあれば、それを付ける。それだけの食事が、京都での生活が2年3年と続くうちに、自分にとっていちばん落ち着く食事になっていきました。

ご飯と味噌汁に身体が馴染む

私のもともとの専門は古典的なイスラーム学で、古典書を読むのが日課でしたが、京都大学では現代のイスラーム復興、特に「無利子金融」を初めとするイスラーム経済を研究主題とするようになりました。古典書に加えて、現代の文献もたくさん読むようになり、研究が忙しいと食事は後回しになりがちですが、そんな中でも、味噌汁の作り方を少しずつ覚えました。昆布を水に入れて煮出して、温まったら味噌を溶く。青菜があれば、切って入れる。なければ、乾燥わかめと豆腐入だけでも入れる。時間は10分もかかりません。シリア風の朝食は、ザアタルとオリーブ油の皿と口の間で、手とパンが動き続ける食事でした。京都で身についたご飯と味噌汁の食事は、箸と碗の間のもっと小さい動きで済みます。このような食事を、私は朝に限らず、一日の

どこかで身体が欲しがった時に食べています。

あるとき、京都で白味噌の汁を飲んでいて、だしの味について初めて考えました。強い味ではないのに飲み終わった後に、まだ何か残っている感じがしました。塩味でもなく脂の味でもなく、何とさえいいのかわかりませんが、薄いのに気持ちよさが口の中に残る味でした。私はこの味を自分でも作れるようになりたいと思い、家で味噌汁を作るようになったのです。最初は、昆布とかつお節の分量がよくわかりませんでした。何度か作るうちに自分なりの加減ができてきました。

そしてある日、味噌汁にパンを浸してみたくなりました。パンとスープの組み合わせは、シリアに限らずアラブの食卓では普通のことです。しかし、味噌汁の椀の中にパンを入れるとパンが汁を吸って形を失い、うまくいきませんでした。味噌汁には、ご飯のほうが合います。ご飯を食べた後に味噌汁をひと口すする。あるいは一緒に口に含む。すると米の味と味噌の味のあいだにある種の均衡が生まれます。実際にやってみてそう感じました。この時、自分がずいぶんにご飯の側に来ていることに気がつきました。

最初の数年間、日本でシリアの食卓を再現しようとしていたのは、食べ慣れたものを作ることでシリアとのつながりを維持していたのだと思います。しかし、京都で暮らす年月が重なるにつれて、その必要性は少しずつ薄れていきました。白いご飯と味噌汁は、他に選択肢がないから食べる代用品ではなく、自分がいちばん落ち着く食事になっていました。

ただこれは、故郷の食への郷愁が消えたという意味ではありません。私の専門のイスラム経済はマレーシアやインドネシアでも盛んなため、調査のために両国に行くことがありますが、そういう時には無意識にシリア料理の店がないか、探しています。しかし、見つけて行ってみると、シリア料理を食べるだけで昔の食卓に戻る

わけではないと分かります。「食卓」は、そこにある料理だけではなく、食卓を一緒に囲んでいる人たちがあってこそその食卓なのだ強く感じました。もしかすると、私の味覚がすでに日本化しているのも、そこで感じる違和感の原因かもしれません。

最近になって、講演のために北海道に出張する機会がありました。親しい同僚と一緒に、北海道の食を味わいました。短い滞在でしたが、食の記憶は強く残っています。市場の近くの小さな食堂で刺身を食べた時、かつての私がずっと魚に対して身構えていた原因であるあの生臭さがまったくないことに気がつきました。その一切れで、魚に対する私の固定観念が崩れるのを、はっきりと感じました。



北海道の海の幸

北海道の海の幸は、私と海の食べ物との距離を大きく縮めました。同僚が、北海道の海の幸を案内してくれたことに感謝しています。刺身だけではなく、帆立の甘さ、イクラの粒が口の中で弾ける感触、蟹汁の深い味

にも驚きました。魚だけにとどまらない、海の味の広がりをごここで初めて知りました。

ところで、個人的な好みとは別に、私はイスラーム圏の出身ですから、豚肉を一切食べませんし、お酒も飲みません。宴席では、乾杯の時には烏龍茶を頼みます。最初の頃は、それが少し目立つことのように思いましたが、最近は特に気になりません。周りの皆も、私の対応に慣れてきたのかもしれない。

乾燥地帯が広がっているシリアから海に囲まれた島国の日本に来

て、何年も経つうちに、私自身の味覚や身体も変わったことがよくわかります。京都で何年も白いご飯と味噌汁を食べているうちに、それが何か食べたいと思った時にまず頭に浮かぶものになりました。北海道で刺身を食べた時は、自分が魚をおいしいと思っていることに、少し驚きました。そして、もう一つ、最近気づいたことがあります。久しぶりに羊の煮込みを作った時に、半分くらい食べて満足してしまっただけです。嫌になったわけではありません。匂いは、今も好きです。鍋の中で羊肉とトマトと香辛料が煮えている匂いを嗅ぐと、故郷のアレッポを思い出します。ただ、前と同じ量を食べたいと思わないのが驚きでした。日本で、長らく羊が身近ではなかったためかもしれません。日本では羊肉が不得手という人がいますが、羊肉の煮込みを半分でやめた時は、羊肉を重いとを感じる人がいるのも少し分かる気がしました。皿に盛った量を見てこれは多いと感じるのは、以前の自分なら普通に食べていた量ですから、自分でも驚きです。

フラット・ブレッドとザアタルの朝食は、今も自分の中に根付いています。あの食べ方を忘れたいとは思いません。しかし、今の私は日本の食べ物を仕方なく食べているのではなく、自分から食べたいと思って食べています。「昨日、何を食べましたか？」と聞かれたら、きっと、「白いご飯と焼き魚と味噌汁です」と答えるでしょう。シリアのパン食は記憶の中で私をなぐさめ、ご飯は今の生活の中で身体を支えています。それが何の矛盾でもなく、西アジアから東アジアへ移り住んだ研究者の食と味覚の人生の旅となっているようです。

〈プロフィール〉

ハシャン・アンマール (KHASHAN AMMAR)

立命館大学 立命館アジア・日本研究機構 准教授。博士（地域研究）。専門は、イスラーム地域研究、イスラーム金融論、イスラーム学。主な著作に、*Islamic Social Finance and the Architecture of Mutual Responsibility: Zakat and Waqf in the Digital Governance of Islamic Welfare* (Asia-Japan Research Institute, Ritsumeikan University, 2026)、『イスラーム経済の原像：

ムハンマド時代の法規定形成から現代の革新まで』（ナカニシヤ出版、2022年）、「イスラーム初期における社会・経済と宗教倫理：リバー禁止から新しい経済資源の形成へ」（『イスラーム世界研究』11号、2018年）など。



お菓子の本場ミーダーンのアラブ菓子 (シリア)

柳谷 あゆみ

((公財) 東洋文庫研究員・上智大学アジア文化研究所共同研究員)

お菓子の本場

内戦より前、20年ほど前の話になるが、シリアで下宿の大家さんからいただいたアラブ菓子がとてもおいしかった。ピスタチオを載せた白いクッキー、グライベも、ナッツを蜜とパイ生地で包んだバクラワも、ピスタチオを糸状の小麦で巻いたアッシュ・ボルボル(鳥の巣)も、さくっと軽く上品で、これまで食べてきたものとちょっと違う気がした。どこの店のお菓子かと訊いてみたら、ダマスカス県ミーダーン地区のサッカーというお店で、やっぱりお菓子の本場はミーダーン地区だという。

アラブ菓子はどの街でも売っているのですが、有名店はあるけれど、本場の地区があるとは思いませんでした。シリアにも地域特産のお



ハマーにて。ハラワート・ジュブンの看板

菓子はあります。例えばハラワート・ジュブンはもちもちした小麦の生地でキシクタ(クロテッド・クリーム)を巻き、蜜とピスタチオをかけた冷たいお菓子ですが、中西部の二県ホムスとハマーが本場と言わ



れている。ハマーや
ホームスのドライブ
インで、白い太巻き
寿司のようなこの
お菓子を切ってもら
って、冷たくさっぱり
いただくと、ああこ
こに来たなあと嬉し
くなる。

ダマスカス市内（当時）の菓子店「セミラミス」の菓子（現在は国外で製造・営業している）

それでもバクラワ
やグライベはすっか
り

普及しているので特産の意識がなかったのだが、その後、アラビア語の個人授業の先生にまで「ミーダーン地区は古い街で300年くらい続いている家が多い。あとお菓子がおいしいので有名だ」と教えられ、がぜんミーダーン地区とお菓子が気になってきた。ミーダーンには行ったことがないし知り合いもない。でもダマスカス中心部からセルヴィス・タクシー（乗合小型バス）に乗れば、小一時間で着くそう
だ。そこで食いしん坊と好奇心だけで、勇躍セルヴィスに乗り込んだ。

ミーダーン地区の菓子店

15人ほど乗せて出発したセルヴィスから、道中、目的地に着いた客が一人また一人と下りていく。誰も終点ミーダーンまでは行かないのか。ついに車内は運転手と私だけになった。

「あんたは、いったいミーダーンまで、どこに何をしに行くの？」

めずらしい外国人がいつまでも降りないので、運転手さんが不思議

そうに訊いてきた。そこで「お菓子を買いに来たんです」と答えると、地元の人らしい運転手さんは急に張り切って「ミーダーンで一番うまい菓子店はアブルジェディーだ。よし、前で停めてやろう！」と終点を右折して通り過ぎ「アブルジェディーはこちら」という看板の前にセルヴィスをつけてくれた。

喜んでお礼を言って降車し、謎の空き地を抜けて、奥まったところにある建物のドアを開けたら、アブルジェディーは店舗というより



ミーダーン地区の菓子店アブルジェディー（2006年）

工場という感じだった。筋骨隆々たるおじさんたちがわっせわっせ全力でお菓子を作っている。生地をこねるおじさんもレジ前にいるおじさんも真剣そのもの。

「すみません、詰め合わせを1キロ買いたいんですが」と声をかけると、場違いな客が忽然と現れたせいで呆然としながら、おじさんたちは「じゃあこれを食べて待っててください」と恵方巻くらいの太さのマブルーマを一切れ寄こして、詰め合わせを作ってくれ



菓子店サッカーにて（2006年）

た。糸状の生地でナッツをぎっしり巻き込んだマブルーマはゴージャスな甘さ、大変おいしい。そのとき記念に写真を撮らせてもらったが、今見てもおじさんたちが全員「何が起きているんだ？」という様子で、驚かして悪かったなあと思いつつもなんだかおかしい。

このあとお目当ての店サッカールでもお菓子の詰め合わせを買って、4キロのお菓子を抱えてセルヴィスに乗って帰ってきた。新工場の告知を出したサッカールは勢いのあるいいお店だった。

激動の時代をくぐる菓子店

ミーダーンの菓子店は代々家族で継承されてきたそうで、100年近い歴史を持つ家もある。シリアのお菓子作りの歴史は7世紀のウマイヤ朝期にまで遡れるらしいが、19世紀頃からさらに発展・繁栄シアラブ世界に知れ渡るようになった。お菓子は慶事や社交につきものの甘味だが、それに加えてダマスカス南部のミーダーンはシリアからヨルダン、サウジアラビアを往来する旅行客の通り道となったため、1960年代から土産物としても菓子の製造が盛んになったという。シリアのお菓子は、主要作物である小麦、アレppoのピスタチオをは



ナッツを売る店（2006年）

じめとするナッツ類、デリゾールやハマールで作られるサムネ（澄ましバター）など、シリア各地の産物をふんだんに用いて作られる。まさにシリアの豊かさの賜物である。

2011年以降、経済制裁や国内の混乱の影響を菓子店が受けなかったはずがない。有名店が国外に拠点を移し別店舗を作ったという話も耳にした。シリア国外でシリアのアラブ菓子を食べる機会も増えた。内戦前からシリア人は国外でお菓子を作ってきたし、今やロンドンや東京ではハラワート・ジュブンまで食べられる。変わらずとてもおいしい。だけどシリアから遠ざかるとハラワート・ジュブンは小さくかわいらしくなり、まるで自分の記憶の中のシリアを見るような気がしてくる。

ふと、20年前に訪れたミーダーンの菓子店をネットで調べてみた。

すると。なんと、アブルジェディーもサッカーも大いに栄えているではないか。アブルジェディーは店舗も新しくおしゃれになって、職人がUAEのコンテストに出場していた。

AFPの報道によると、2017年には当時のアサド政権が支配領域をかなり回復したため、多彩な材料が入手可能になり輸出量も回復傾向に入っていたようだ。アサド政権崩壊後、シリアの現在これからに対する懸念は尽きないが、とにもかくにもミーダーンの菓子店はおいしいお菓子を作り続けている。そこに思い出が救われたような勝手な喜びを感じながら、みんなどうしているだろう、と思う。

（2025年11月05日）

〈プロフィール〉

柳谷あゆみ（やなぎや・あゆみ）

（公財）東洋文庫研究員・上智大学アジア文化研究所共同研究員。専門は中世中東イスラーム世界の政治史（ザンギー朝史）とアラビア語史料研究。近年はアラブ小説の翻訳も手がける。主な業績として守川知子（編）『都市から学ぶ西アジア』（勉誠出版、2021年：分担執筆）、「ザンギー朝とアターベク」（『西南アジア研究』98号、2024年）、「政権形成におけるヒドゥマの成立・解消・維持：ザンギー朝の事例を中心に」（『史学』81巻4号、2013年）、訳書にサマル・ヤズベク（著）『歩き娘：シリア・2013年』（白水社、2024年）ほか。



オリーブとともに生きる人びと (パレスチナ)

山本 健介
(静岡県立大学国際関係学部 講師)

パレスチナの象徴

Netflix の人気ドラマ『Mo』(2022-2025) は、アメリカで暮らすパレスチナ難民の日常をコミカルに描いた作品だ。何かとトラブルに巻き込まれがちな主人公が、友人や家族に支えられながら困難を切り抜けていくストーリーは痛快であり、その姿からは不安定な境遇を生きるパレスチナ難民のたくましさも感じられる。

作中で随所に登場し、物語を支えるモチーフになっているのがオリーブである。主人公の母は「何か困ったときにはオリーブオイルを使いなさい」と息子に言い聞かせ、体調のすぐれない息子の顔に塗ってみせる。主人公自身も母の影響からか、お気に入りのオリーブオイルを小瓶に入れて持ち歩く。そして、物語が進むにつれて、オリーブの栽培や搾油は主人公の家族を結び付ける重要な役割を担っていく。

パレスチナ人と接点のない視聴者にとっては、なぜオリーブがそれほどまでに特別な存在なのかという疑問が湧いてくるかもしれない。

地中海性気候に適したオリーブは、ヨルダン川西岸地区を中心にパレスチナ各地で栽培されている。丘陵地帯に足を運べば、オリーブの木が連なる段々畑をそこかしこに見ることができる。パレスチナと言えば、岩のドームや嘆きの壁、聖墳墓教会など、三大一神教に縁の深い名所を思い浮かべる人が多いかもしれないが、オリーブ畑はそれらに勝るとも劣らないパレスチナの象徴的風景である。

オリーブがなければ始まらない



肉料理の脇に添えられた塩漬けオリーブ（2018年、パレスチナ・エルサレム）



オリーブオイルがかけられたフムス（2023年、パレスチナ・エルサレム）

野菜としても、また肉料理の合間に口をさっぱりさせる「箸休め」としても活躍する。パレスチナ人がこよなく愛するフムス（ひよこ豆のペースト）も、仕上げにたっぷりのオリーブオイルをかけてはじめて完成する。さらに、マクドゥース（胡桃などを詰めたナスのオイル漬け）

「あなたにとって一番身近な食材は何か」。そう尋ねられて「オリーブ」と答えるパレスチナ人は少なくないだろう。やや大袈裟に言ってしまうえば、オリーブオイルや塩漬けオリーブがなければ、パレスチナ人の食生活は成立しない。

パンのお供とえば、ザアタル（数種のハーブやスパイスを混ぜた調味料）やチーズと並んで、オリーブオイルと塩漬けオリーブが定番である。多くの料理では、炒め油としてまずオリーブオイルが使われるし、塩漬けオリーブは、前

など、オリーブオイルに浸した保存食品も食卓には欠かせない。

だが、オリーブは食材として利用されるだけではない。オリーブの木は硬く割れにくいことから、スプーンや小箱などの木工品に加工され、広く日用品の素材として用いられてきた。オリーブを用いたイエスやマリアの木彫り像、ロザリオ、十字架などは巡礼者や観光客に人気の土産物であり、特にイエス生誕の地であるベツレヘムの工芸品として知られている（ムスリムが使用する礼拝用ビーズの素材にオリーブが使われることもある）。また、食用以外のオリーブの利用としてはオリーブオイルを使った石鹸も有名だろう。日本国内で流通しているものはシリア産が多いが、パレスチナでオリーブ石鹸の生産地と言えばナーブルスである。ヨルダン川西岸の北部に位置するナーブルスはダマスカスやアレppoなどシリアの各都市と歴史的に結びつきが深い。

オリーブの木を囲む人びと



オリーブの収穫（2016年、パレスチナ・エルサレム）

このようにパレスチナ人の生活を様々な形で支えるオリーブは、毎年10月から11月頃に収穫される。オリーブの収穫はパレスチナの歳時記において重要な地位を占めている。家族総出の一大イベントであり、身体の丈夫な若者たちの協力が欠かせない（日本の例で言えば米の収穫に似ている）。人手不足に苦しむ家庭も少なくないため、筆者のような外国人が収穫の助っ人として招集されることもある。パ

レスチナでは、オリーブの木の下にシートを敷き、枝を棒でたたいて実を落とす収穫方法が一般的だ。作業は単純ながらかなり疲労が溜まる。シートの上に散らばったオリーブの実をまとめて運ぶ工程も量が増えると重労働である。



マクルーバの盛り付け（2016年、パレスチナ・エルサレム）

そんな収穫の昼食でしばしば振る舞われるのがパレスチナの伝統料理であるマクルーバだ。肉や野菜が入った炊き込みご飯であるマクルーバは、アラビア語で「ひっくり返す」を意味する料理名の通り、鍋を反転させて盛り付ける。大皿から皆でつつくマクルーバの味は格別である。休憩のあいだにコーヒーや紅茶を片手に世間話に花を咲かせるのも親族団らんの趣深い風景である。オリーブの収穫は人びとを結びつける温かい時間でもある。

嵐の中で大地にしがみつく

しかし、パレスチナ人の生活文化に根付くオリーブもパレスチナの紛争と無関係ではいられない。ヨルダン川西岸地区ではパレスチナ人が所有するオリーブ畑をユダヤ人の入植者が襲撃する事件が繰り返されている。秋のオリーブ収穫期などに、武装した入植者から暴行を受ける例もよく報告されている。さらに、イスラエル軍が「安全保障上の理由」からオリーブ畑への立ち入りを制限したり、農地を接



オリーブ畑を歩く入植者とそれを見つめるパレスチナ人の子ども（2013年、パレスチナ・ヘブロン）

収してしまったたりすることもある。こうした被害を抑えるために、収穫期以外にも外国人やイスラエル人のボランティアがオリーブ畑の維持・管理を手伝うことは多いが、それでもパレスチナ人の身の安全は守れない。

オリーブはしばしばパレスチナ人自身の境遇と重ねて語られる。農地が没収され、オリーブの木が引き抜かれる光景は、イスラエル建国とその後の占領・併合のなかで土地から引き剥がされてきたパレスチナ人の苦難を想起させる。そして、大地に深く根を張って数百年も生き続けるオリーブの木は、先祖伝来の土地に留まり続けようとする強い意志を象徴する。オリーブの木や畑が荒らされることがパレスチナ人の心を揺さぶるのは、生活文化の中心として大きな存在感を持っているからというだけでなく、オリーブそのものがパレスチナ人としての自己意識と不可分に結びついているからなのだろう。

（2026年1月6日）

〈プロフィール〉

山本健介（やまもと・けんすけ）

静岡県立大学国際関係学部講師。パレスチナ問題、中東政治を専門とする。最近の著書論文に“Israel’s Ongoing Annexation of East Jerusalem: Oppressing Palestinian National Sentiments before and after the October 7” (Hiroyuki Suzuki and Keiko Sakai, eds., *Gaza Nakba 2023–2024: Background, Context, Consequences*, Springer, 2025)、



「エルサレムの聖地管理権をめぐる軋轢：第一次トランプ政権の中東和平政策とヨルダンの苦悩」（鶴見太郎・今野泰三編『帝国と民族のあいだ：パレスチナ／イスラエルの重層性』東京大学出版会、2025年）、『聖地の紛争とエルサレム問題の諸相：イスラエルの占領・併合政策とパレスチナ人』（晃洋書房、2020年）など。

<https://researchmap.jp/k-y-k-y-1119>

ヨルダン料理マンサフと出会った ある政治研究者の回想 (ヨルダン)

渡邊 駿

(一財) 日本エネルギー経済研究所中東研究センター 主任研究員)

マンサフとの出会い

ヨルダンの国民的料理と呼ばれる料理として、マンサフがある。マンサフはジャミードと呼ばれる乾燥発酵ヨーグルトのソースでヤギや羊の肉を柔らかく煮込んだ料理である。日本で生まれ育った人々にとってはジャミードの独特な香り、味わいにとっつきにくさがあるものの、お米と一緒に出されるのが通常であり、その面では食べやすい料理であるといえる。



レストランでのマンサフ (2024年3月)

私自身、初めてマンサフを食べたのは2013年夏、首都アンマンのダウンタウンにある観光客向けの庶民的なレストランにおいてのことであった。大学院に入学し中東地域研究の門を叩いて半年、ヨルダン政治研究者としての一步を踏み出した時である。これ

が私にとって初めてのヨルダン訪問、さらには初めての中東訪問であり、目に映るもの全てに目を白黒させていた。そこに現れたのがマンサフである。食べ盛り(?)の20代前半男性には肉と米の組み合わせは大いに食欲をそそらせるものでありながら、独特の香りに警戒心が呼び起こされ、初めて食べた時はなんとか完食する程度であった。ちなみに、観光客向けレストランだったということもあり、カトラリーを使って食べたことを記憶している。

しかし、前述の通り、マンサフは本来、おもてなしやお祝い事で供される料理である。現地調査の経験を重ねる中で、人々が集い、マンサフが供される場に遭遇する機会が増えていった。その中で私の印象に残っているのは選挙集会でのマンサフの提供である。集会の参加者向けにマンサフが振る舞われたのである。

2016年8月、ヨルダン国民議会選挙を翌月に控えた頃のことであった。ヨルダンは国王が強大な権力を持つ権威主義国家であるが、民選の国民議会も存在しており、複数政党制の選挙が30年以上にわたって続いている。権威主義体制のもとで議会が発揮できる権限が限られる中、国民議会選挙の候補者や政党はどのような訴えを行い、どのよう



立ち並ぶ選挙ポスター (2016年8月)

に人々の支持を集めようとしているのだろうか。こうした点に関心を持った私は、いくつかの異なる候補者、政党の選挙集会に足を運んでいた。

大皿を囲んで語らう

その中で訪れたのが首都から少し外れた、郊外のある町での選挙



夕暮れ時の選挙集会（2016年9月）

集会である。首都アンマンで見られるような政治イデオロギーを全面に出した候補ではなく、伝統的、保守的な候補者による集会であった。集会は夕暮れ時から始まり、支援者、そして候補者が演説を行っていく。候補者

の演説にはあまりイデオロギー色は見られず、郷土や国民への思いがうたわれ、また、多くの人々が同意するような合意争点（valence issue）への言及が多くを占めた。そして、演説会の終了後、演説会会場の後ろのテントにていくつもの大皿で大量のマンサフが供されたのである。

人々は机に置かれた大皿を囲み、マンサフを手でつく。そこに自然と会話が生まれていく。「伝統的な」ヨルダンの社会を体現するような選挙集会のあり方に、候補者の主張が見え隠れするよう感じられた。

同時期に私は首都アンマンでもいくつかの候補者演説会に参加したが、このようなマンサフ・パーティーには遭遇しなかった。リベラルその他非保守派の候補者の場合は、あえてマンサフを提供しないことによって、保守派候補との差別化を図ったのかもしれない。単に、伝統的、保守的な候補者の方が選挙資金が豊富であり、マンサフを提供するだけの余裕があったのかもしれないが。

ちなみに、マンサフはカトラリーを使わず、手で食べるのが伝統的なやり方である。お皿の上に肉が載った状態で供されるが、そこにたっ

ぷりとジャミードのソースをかけ、右手で肉やお米を取って食べる。お米は軽く握ってまとめて食べるのが通例だ。私も周囲の参加者に教わりながら手でお米を握ったのだが、なかなか難しい。ジャミードのソースとお米の量をいい塩梅にするのが、うまくお米を握ってまとめる上でのコツだと思われる。苦戦する私に優しく教えてくれつつ、周りの人々は右手だけで器用にお米を握って口に運んでいたのがとても印象的であった。



人々と大皿のマンサフを囲む（2019年7月）

その後、私は選挙集会以外でも結婚パーティーなど様々な場でマンサフを囲む機会をいただき、その度に右手での食事にトライしている。とはいえ、あまり上手とはいええないし、手が汚れるのも面倒なので、レストラン

ではついカトラリーを頼んでしまう。私がヨルダン伝統を極めるための道のりはまだ長そうである。

関連論考

渡邊駿「サッカー・アジアカップとマンサフ」『JIME 研究余滴』2024年1月31日 <<https://note.com/jimecenter/n/n62ba896e9848>>

（2026年1月20日）

〈プロフィール〉

渡邊駿（わたなべ・しゅん）

（一財）日本エネルギー経済研究所中東研究センター主任研究員。専門はヨルダン現代政治研究。東アラブ諸国の政治・外交・安全保障動向、中東地域の治安動向の分析にも取り組む。主な著書論文に『現代アラブ君主制の支配ネットワークと資源分配：非産油国ヨルダンの模索』（ナカニシヤ出版、2022年）、「現代ヨルダン権威主義体制におけるクライエンテリズムの頑強性：



2010年代の選挙制度改革の分析から」（『日本比較政治学会年報』第24号、2022年）、「内政：君主主導の改革ビジョンをめぐるヨルダン政治の展開」（中村覚編『君主制諸国』ミネルヴァ書房、2023年）など。

サルタをめぐる（イエメン）

馬場 多聞

（立命館大学文学部・教授）

サルタの作法

イエメンの郷土料理のひとつにサルタがある。特にイエメン北部でよく食されており、首都サナアではサルタ専門店が各所に見られる。昼時になると、どの店も大変込み合っている。



イエメンのサナア旧市街。世界遺産である

サルタは、石鍋を用いた煮込み料理である。羊肉や牛肉からつくられる肉汁に、トマトやジャガイモ、米、タマネギやオクラをはじめとした各種野菜、クミンなどの各種香辛料を加えて煮込み、場合によっては卵を加える。仕上げとして、マメ科のフェヌグリーク属の種子を

香辛料と混ぜてペーストにしたものをかける。これをアラビア語でヘルバという。食べる際には、あらかじめ購入しておいたパン（フズズ）を手でちぎり、その欠片で鍋のなかの具材をすくい取って口へ運んでいく。このヘルバが妙に苦く、最初は舌が受け付けないが、慣れてくると「ヘルバなしではサルタではない」と感じるようになる。トマト



サナアで食べたサルタ。石鍋のなかのペースト状のものがヘルバ。左に映っているものはパン（フズズ）

やトウガラシなどの香辛料を砕いてペースト状にしたサハーウィクや、肉汁であるマラクが、サルタとともに供されることもある。サルタに混ぜ合わせたり、単体であるいはちぎったパンと一緒に食べたりする。

サルタ専門店では、鍋の熱気がこもるなか、男たちばかりががやがやとサルタをパンでつついている（イエメンでは、女性が人目に付くところで外食することはない）。サルタは複数人で食べる料理のようで、ひとりで鍋に向かっている人はあまりいない。そのため、外国人である筆者がひとりで食べていると、見かねた知らない男たちが「一緒に食べよう」と誘ってくるのがままあった。嬉しくもある反面、ひとりで味わいたい時には困った。

そうしたなか、自宅のすぐ近所で、店内の一方に調理場が、三方にカウンター席が配されたサルタ専門店を見つけた。そこでは、他者への関心を失ったかのような男たちが背中合わせに席に座り、それぞれに黙々とサルタを食べていた。注文を叫ぶ声や店員の声こそ行き交うものの、客同士の会話はほとんどない。外国人である筆者にも、ほと

んど誰も関心を示さない。価格が他店よりやや高かったが、その分肉が多く、味も申し分ない。この店を大変に気に入った筆者は、数日に一度のペースで通うこととなった。

新世界と旧世界の落とし子

サルタの歴史は比較的浅い。中世にアラビア語で書かれたイエメンの料理に関する文献に目を通しても、ヘルバに関する記述こそ見られるものの、「これぞサルタ」と言える料理が登場することはない。それもそのはずで、アメリカ大陸原産のトマトやジャガイモがサルタでは用いられている。すなわち、新世界の「発見」以降にしか現在のサルタは出現し得ない。旧世界の食卓は、15世紀以降に新世界からもたらされたトマトやジャガイモ、トウガラシ、カカオといった新しい食材の影響を大きく受けることとなったが、サルタもそうした不可逆的な変化の申し子なのである。

それではサルタは、いつイエメンで生まれたのか。これについては、19世紀のオスマン帝国による第二次占領期以降のことであると、一般に言われている。それまで、ザイド派イマーム政権のひとつであるカーシム朝が、サナアを首都としておよそイエメン全域を支配していた。しかし、内部分裂やコーヒー豆貿易の縮小によって弱体化し、1839年には大英帝国によるアデン占領を、1849年にはオスマン帝国によるイエメン侵攻を、それぞれ許した。1872年にはオスマン帝国がサナアに入城し、カーシム朝が崩壊する。そうして、オスマン帝国の支配下にはいったサナアにおいて、オスマン帝国の高官の屋敷から出ていた残飯を煮込んだものがサルタと呼ばれるようになったという。

まるでヘルバが残飯の臭みを消すために入れられたかのようにも見えてくる、この郷土料理らしからぬ物悲しい逸話の真偽は、定かで

はない。19世紀中頃に書かれたオスマン帝国の料理書に目を通すと、羊肉の煮込み料理が掲載されており、また別の料理においてはあるがトマトやジャガイモが食材として登場している。このことを踏まえれば、19世紀後半以降のイエメンにおいて、オスマン帝国由来の羊肉の煮込み料理に新世界からやってきたトマトやジャガイモをぶち込み、仕上げにイエメンにあったヘルバをかけることでサルタが誕生したと推測することも、あながち間違いではないように思う。

失われた時を求めて

2010年12月にチュニジアで始まったいわゆる「アラブの春」は、イエメンにも及んだ。サーレハ大統領の退陣を求めるデモ隊と治安当局の衝突がサナアで激化し、2011年3月には在留邦人に対する退避勧告が日本政府から出された。筆者はその勧告にしたがって日本へ帰国した。以降、サナアはおろかイエメンにも一度も足を踏み入れている。

それからというもの、サルタを食す機会はなかった。日本にはサルタ専門店はおろかイエメン料理店が見当たらないし、今ではYouTubeなどでつくりかたがすぐにわかるといっても、自分で食材をそろえて調理するという気分にはなれなかった。しかし、サルタを食べたいという想いはくすぶり続けていた。

帰国後数年が経ったころ、タイのバンコクを訪れた際にイエメン料理店を見つけた。久しぶりにサルタを食べられると喜んだものの、同行者が「タイまで来てイエメン料理はちょっと……」と乗り気ではなかったため、断念した。その時は結局、同行者の希望に合わせて、イタリア料理店で美味しいピザを満喫した。「タイまで来てイタリア料理はいいんかい」という腑に落ちない思いが残った。

最近になって、「食材を切って煮込むだけなのでカレーと一緒に」と



日本で作って食べたサルタ。左に映っているソースはいずれもサハーウィク。赤いものはトマトベース、緑のものはパセリやコリアンダーベース（元青年海外協力隊隊員・草野むつみ氏撮影）

日本のスーパーで売られていたナンでつまんで食べてみた。その瞬間、サナアで暮らした日々が脳裏をかすめた。もう戻れない、懐かしいサナアの風景が、そこにはあった。

言う日本人たちと一緒にサルタをつくった。もはや日本でも容易に入手できるようになっているヘルバをしばらく水に浸した後、種々の香辛料と一緒にミキサーにかけると、見慣れたペースト状のものができあがった。鍋で煮込んだ具材の上にヘルバをかけて、

（2025年10月10日）

〈プロフィール〉

馬場多聞（ばば・たもん）

立命館大学文学部教授。専門は、西アジア史。主要業績に『宮廷食材・ネットワーク・王権：イエメン・ラスール朝と13世紀の世界』（九州大学出版会、2017年）、『地中海世界の中世史』（共編著、ミネルヴァ書房、2021年）、『イエメンを知るための63章』（共編著、明石書店、2025年）がある。



イランで出会う悩ましい魚介のめぐみ (イラン)

黒田 賢治

(国立民族学博物館グローバル現象研究部 准教授)

塩辛っい！

「だから言ったのに」というレストランの給仕の視線に、「だって食べてみたかったのだから」と笑顔で返した。



激塩辛魚の燻製の素揚げと空豆のポロウ (テヘラン)

イランの首都テヘランのたまたま入ったレストランで、目に入ってきた「魚の燻製と空豆のポロウ」を一口食べたときのことだった。

ムスリムにとっての魚介

筆者が初めてテヘランを訪れた2000年代初頭、テヘランなど内陸部では、魚を食すことは、羊や鶏などの食肉を食べることに比して一般的ではなかった。しかも食用の魚介類と言えば養殖のニジマスかエビであった。もちろんペルシア湾岸に面した地域に行けば、マグロや巨大なハタ科のハマール、シール・マーヒーと呼ばれる「サワラ」など食用の魚の種類も豊富である。



マスのフライと若鶏とひき肉のキャバーブ（エスファハーン）



魚とエビのキャバーブ（バンダレ・アッパース）

さらにはこの地域には、スンナ派住民も多い。イランで多数派のシーア派法学では、「鱗のない水生生物」を食べることが禁じられているのに対して、スンナ派法学ではそれらを食べることも許容される場合が少なくない。ペルシア湾岸に行くチャンスがあると、テヘランでは見かけない「イセエビ」やイカなども食材として目にすることもできる。そのためどんな料理に出会えるか楽しみでしかたなかった。自慢ではないが、

筆者はイランのレストランで提供される大盛のご飯であっても、2人前ぐらいならば食べられる胃袋の持ち主である。そしてレストランをついつい梯子してしまうのである。

テヘランから北上してカスピ海沿岸に出かけても、またまた食欲を駆り立てられた。カスピ海沿岸のギーラーン地方は、日本と同じように温暖で湿潤である。そのためイランの大部分を占める沙漠乾燥地帯とは異なり、手に入る食材も豊かで、独特の地方料理文化がある。た



テヘランの魚屋

たとえば、魚についてもニジマスはもちろんのこと、「カワカマス」や「コイ」、「ハクレン」、白い魚を意味するマーヒー・セフィードなどが食される。筆者が冒頭のレストランで食したのは、マーヒー・セ

フィードの燻製であった。とはいえ、カスピ海の賜物であったが、先に述べたようにあまり恩恵にあずかるとは言えなかった。

サメの鱗とキャビアの関係

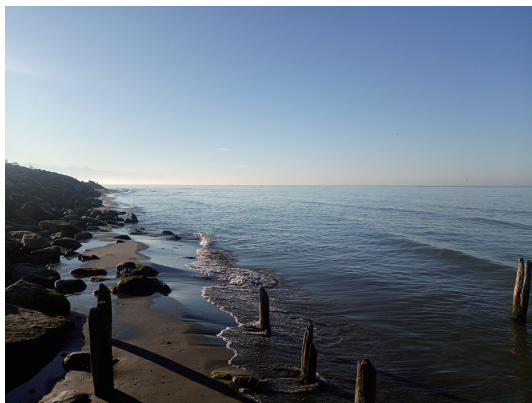
カスピ海の魚類で忘れてはならないのが、チョウザメ類である。チョウザメのなかでもホシチョウザメはウズンブルンと呼ばれ、主にグリルして食べる。サメと名前がついているものの、腎臓が未発達な一般のサメと違い、チョウザメは腎臓があるため尿素を体外に排出することができる。そのためアンモニア臭がそれほどしない食材と言われている。が、それも時間がたてば別の話で、カスピ海から離れたテヘランで夏に食べたときには、アンモニア臭が漂い、残さず食べることをモットーとしている筆者が苦悶の表情を浮かべながら厳しい戦いを繰り広げたことを想像していただくとありがたい。おかげでそれ以来、筆者にとってチョウザメは苦手な食材である。

ところで、チョウザメ類は先に述べた「鱗のない水生生物」ではないのかと思われたかもしれない。サメ肌というように、サメには一見してわかる鱗があるわけではなく、チョウザメもカラダの側面に硬い

蝶型の突起があるだけである。この突起は、科学的にはガノイン鱗(硬鱗)と呼ばれる鱗なのである。今日のイランでも、それが鱗と認定されており、チョウザメは食べてもよい水生生物なのである。実はその認定がイランのシーア派で広まったのは、それほど歴史は深くなく、1979年のイラン革命後である。それにはチョウザメの卵、世界三大珍味であるキャビアが関係している。

イランは今日でも有数のキャビアの産地として知られている。1979年にイラン革命後、国際社会との軋轢もあり、イランは外貨収入が一気に減った。そのなかで重要な外貨獲得のための重要な資源の一つであったのが、キャビアであった。革命後のイラン・イスラーム共和国は、革命前の王政期のキャビアの国営工場を引き継いでいた。ところが、しばらくキャビアの製造と販売は停止せざるを得なかった。チョウザメが長らくシーア派のイスラーム法学者のあいだで「鱗のない水生生物」と考えられていたためだ。

チョウザメを食することが、法学上はハラーム(禁止)であっただけでなく、その卵を食すことも禁止と考えられていた。そして法学上、ハラームであるものを売り買いすることもまたハラームと考えられ



カスピ海の海岸 (マフムードバード)

た。革命後に成立したイスラーム共和体制は、イスラームの理念に基づいた国家社会運営を掲げていた。そのため国家が行う経済活動についてもハラームであることはできなかった。そこで科学の知見が取り入れられながら、

チョウザメにある硬い蝶型の突起が鱗であることが確認され、イスラーム法学者たちもそれを認めることになった。そしてようやくキャビアの製造と販売が可能になったのだ。

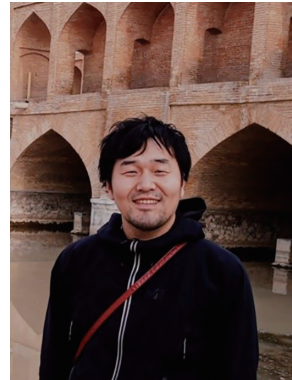
チョウザメやマーヒー・セフィードが暮らすカスピ海の味を確かめようと一口舐めてみた。カスピ海の塩分濃度は一般の海水の3分の1程度であり、その塩加減を確かめるためでもあった。かすかなその塩味はマーヒー・セフィードの燻製の塩辛さとは程遠いものだった。

（2025年11月26日）

〈プロフィール〉

黒田賢治（くろだ・けんじ）

国立民族学博物館グローバル現象研究部准教授。専門は中東地域研究、文化人類学、イラン政治、近代日本・中東関係史。近年の著編著に『イラン現代史：イスラーム革命から核問題、対イスラエル戦争まで』（中央公論新社、2025年）『近代日本におけるイスラームの転回：漂泊する知の考古学』（春風社、2025年）、『戦争の記憶と国家：帰還兵が見た殉教と忘却の現代イラン』（世界思想社、2021年）、『大学生・社会人のためのイスラーム講座』（共編、ナカニシヤ出版、2018年）、『「サトコとナダ」から考えるイスラーム入門：ムスリムの生活・文化・歴史』（共著、星海社、2018年）など。



ビュッフェに向かって走れ： パキスタンにおける結婚式と宴 (パキスタン)

須永 恵美子

(京都産業大学文化学部 准教授)

パキスタンでフィールドワークをしていると、頻繁に結婚式に招かれる。友人やその親戚はもちろん、知り合いの知り合い程度の人から「週末に結婚式があるのでぜひ来てくれ」と気軽に誘われることもしばしばだ。

結婚式では、人に認めてもらうこと・祝ってもらうこと自体が至高の価値とされるので、参列者は多ければ多いほど喜ばれる。御祝儀は不要で、スピーチや余興を準備する必要もない。ドレスコードは厳しくなく、多少お洒落をすれば十分である。参列者に求められているのは式に参加し、結婚を見届けることに尽きる。その御礼に、婚家は食事を振る舞う。

過ごしやすい冬は結婚式のハイシーズンで、一晩に2件の披露宴をハシゴすることも珍しくない。筆者が参加した中で最も大規模だったのは、800人が参列したカラチの結婚式だった。しかも、本来は1000人を招待していたらしいが、良い日取りだったために他の祝いの席と重なってしまったという。とはいえ、一般的には100人単位の参列者数である。都市部のラホールやカラチでは結婚式専用ホールを借りることが多く、大広間には丸テーブルがずらりと並ぶ。

お式は夕方から夜に開催されるが、会場には受付や記帳がなく、出入りも自由である。参列者は空いている席に座る。時間におおらかなお国柄で、招待状の案内通り20時に集まったらまだ誰もいなかった、というのは日本人駐在員からよく聞く話だ。商業都市のカラチは特に



ジャスミンの花と電飾で飾り付けられた結婚式会場。奥ではビュッフェ台の設営が進む（2019年8月カラチにて）



ビュッフェ台で料理を盛り付ける参列者（2013年8月ラホールにて）

宵っ張りで、実際に食事が振る舞われたのは23時近くということもあった。

パラパラと集まったゲストは談笑しながら花嫁・花婿を待つ。筆者は婚姻の儀式が見たくてステージに張り付いているが、多くのゲストは結婚式慣れしている

のか、テーブルごとにくつろいでいる。

婚姻の儀式が終わると、会場のスタッフが一斉に料理を並べ始める。食事はビュッフェ形式で、ホール裏で用意したものを銀のトレイで運び込む。会場中の参列者は我先にビュッフェ台へ向かい、たっぷりと盛り付けた食事で空腹を満たす。

婚礼料理の定番

日本の結婚式の食事がフレンチのコースや会席料理であるのに対し、パキスタンではどこまでいっても「パキスタン料理」だ。しかも、ラマダーン月（断食月）の夕飯やお呼ばれの食事など、ちょっと華やかな場面で食べられる定番料理が並ぶ。

主食：ビルヤーニー、ナン

肉料理：チキン・カラーヒー（カレー）、チキンティッカ（BBQ）

デザート：グラープジャムーン（シロップ漬けドーナツ）

ドリンク：瓶入りジュース（コーラやSprite）



左：ビルヤーニー（2018年1月カラチにて）、中央：焼きたてのナンを提供するスタッフ（2018年1月カラチにて、右：ドリンクとデザート（2013年8月ラホールにて）

会場の規模にかかわらず、基本的な料理構成は大きく変わることはない。日本のパキスタン・インド料理店でも見かけるメニューが多い。さらに、次のような料理も出るとかなり豪華である。

肉料理：シーフカバープ（BBQ）、マトン・コールマー（カレー）

副菜：フルーツサラダ、トマト・キュウリ・玉ねぎを切ったサラダ

デザート：キール（ミルクプリン）、ハルワー（人参やセモリナ粉

のプリン)、ラスマラーイー (ミルクシロップ漬けケーキ)
ドリンク：チャエ (ミルクティー)



シールマール (2018年1月カラチにて)

結婚式で時折見かける珍しい料理としては、牛乳を練り込んだ甘いナン (シールマール)、ナッツや干しブドウ入りの甘いご飯 (ザルダ) があり、日本のお祝いのおまんじゅうやお赤飯にあたる存在だ。

食事を終えると、ゲストは両家に挨拶をして次々に退席する。空いたテーブルは会場スタッフによってすぐに片付けられ、新たに到着した参列者が席につく。

共に食べることの意味

何日も続く結婚式と何百食分の料理は、参列者の胃袋だけではなく両家の財政的負担にもなる。しかし食事が足りなくなろうものなら、ゲストの不評を買うので悩ましい。

パキスタン政府は、結婚式の過剰な出費やエネルギー不足を抑えるために規制を強めている。パンジャーブ州では、夜10時以降の結婚式を禁止し、ワンディッシュ制という条例も施行された。婚礼料理をビルヤーニーや肉料理など「一皿」に制限する内容だ。

それでも、自慢の息子・愛する娘を盛大にお披露目したい両家の情熱は抑えきれず、こうした条例は何度も形骸化してきた。イスラーム

の結婚式において、本質的に「豪華なディナー」が求められているわけではない。むしろ大切なのは、一緒に祝ったという経験そのものである。親戚・友人・近隣の人々が一堂に会し、同じ料理を分け合って食べる。その場を共有することこそが、祝福の証であり、共同体の絆を確かめる行為なのだ。

参考文献

須永恵美子「世界の冠婚葬祭を訪ねる：パキスタン」川田牧人・松田素二編『世界の冠婚葬祭事典』丸善出版、pp. 158-161、2023年12月（ISBN: 978-4-621308417）。

（2025年12月8日）

〈プロフィール〉

須永恵美子（すなが・えみこ）

京都産業大学文化学部准教授、立命館大学アジア・日本研究所客員研究員。博士（地域研究、京都大学）。専門はパキスタン地域研究、デジタルヒューマニティーズ。主な著書に、『現代パキスタンの形成と変容：イスラーム復興とウルドゥー語文化』（ナカニシヤ出版、2014年）、須永恵美子・熊倉和歌子編『イスラーム・デジタル人文学』（人文書院、2024年）。最近の論考に、「異なることばをつなぐ言語：インド洋世界におけるウルドゥー語の役割」（黒木英充・後藤絵美編『イスラーム信頼学へのいざない』東京大学出版会、2023年）、「日本の中東・イスラーム研究者のコネクティビティを可視化する：謝辞から読み解く研究史」（熊倉和歌子編『デジタル人文学が照らしたコネクティビティ』東京大学出版会、2025年）など。



「インドといえばカレー」？ (インド)

増木 優衣

(京都大学アジア・アフリカ地域研究研究科 特任助教)

「インドといえばカレー」？

「インドといえばカレー」というのは、日本では実によく知られた表現だろう。だが、「カレー」(curry)という言葉はそもそも英語であり、日本で流通しているいわゆる小麦粉でとろみをつけたあの「カレー」にインドで出逢うことは、実のところかなり稀である。そうであるなら、「インド人は毎日カレーを食べている」という、これまた広く共有された認識は、何を意味するのだろうか。

スパイス

インド料理は、多種多様なスパイスが決め手であり、それこそが最大の特徴であろう。スパイスは、数あるインドの言語のひとつであるヒンディー語で「マサラ」と呼ばれる。一般家庭の台所であればどこに行っても、必ず様々なマサラが常備されている。これらは毎度の食事だけでなく、「アチャール」というピクルスを漬けるのにも欠かせないし、ほっと一息つく際の紅茶に入れることもある。だから、もし私たちがスパイスをふんだんに使った料理を「カレー」と呼び、インド人の食生活にスパイスは必需品であるという意味で「インド人は毎日カレーを食べている」というのなら、たしかに論理的におかしくはないかもしれない（むろん語弊がある可能性は否定できないが）。

クミン (cumin)、アジュワーイー (ajwain)、ターメリック

(turmeric)、コリアンダー (coriander)、クローブ (clove)、カルダモン (caldamon)、シナモン (cinammon)、マスタードシード (mastard seed)、ガラムマサラ (garam masala) ……。これらは日々の料理を「インド」風味にする役者たちのごく一部である。日本でもなじみがあるのは、ターメリック (ウコン) やコリアンダー、シナモンあたりだろう。コリアンダーの葉は日本で「パクチー」として売られているのを見かけるが、インドでは葉と種子の両方を使用するのが一般的である。ガラムマサラは様々なスパイスを調合した、いわばマサラのミックスである。

食事の用意以外にも、カルダモンやシナモンは紅茶 (チャイ) を作るのに、ターメリックは風邪の際に牛乳に混ぜて飲むのに使われる。日本では「アジョワン」と知られるアジュワーイーンは、クミンよりもかなり小さく、ほんのり苦みのあるスパイスである。今はめっきり減ったとされるが、熱した布に包んで風邪を引いた子どもの胸に押し付けるといふ伝統療法においては重宝されてきた。

ヴェジ (菜食) とノンヴェジ (非菜食)



写真1 ドーサと各種ペースト。ドーサの上に見えるのはサンバルというスープ状の一品 (2012年、南インド)

インドで一般の人びとが普段口にする料理の一つに、ダール (Dal) がある。これは、挽いたレンズ豆をターメリックやコリアンダーなどを入れて煮立てたスープのようなものであり、ご飯やローティー

（平べったいパン）とともに食べる。ただし、インドの料理は地域ごとに非常に大きく異なり、それはダールについても同様である。写真1は、南インドのレストランで提供されている朝食である。米と豆から作られたドーサと呼ばれるものに、白、赤、緑と色とりどりのペーストを付けながら食べる。一般的に、白はココナッツ、赤は赤唐辛子、緑は青唐辛子あるいはミント、コリアンダーから成る。

インドはまた宗教色豊かな国であり、ヒンドゥー教徒（以下ヒンドゥー）、イスラーム教徒（以下ムスリム）、ジャイナ教徒、キリスト教徒、仏教徒、シク教徒などが共生する。宗教の差異は料理にも反映され、たとえば一部のヒンドゥーのなかには、肉や魚はもちろん時には卵も一切口にしない菜食主義者（ヴェジタリアン）と呼ばれる人びとがおり、彼らの食事は基本的に豆や野菜、乳製品から作られる。日本人からすれば、肉や魚なしではメニューが変わり映えがしないのではと思われるかもしれないが、実のところ、スパイスを駆使することで野菜だけでも十分にヴァリエティ豊かで美味しい一品が仕上がる。



写真2 ソーヤ・チャップ。ぱらぱらと振りかけられた緑の葉はコリアンダーである（2024年、マディヤ・プラデーシュ州）

写真2は原料を大豆とする、ソーヤ・チャップというヴェジタリアン料理である。一般家庭ではなく、外食の機会にレストランなどで口にするすることができる。

「だけじゃない」インド料理

一方で、ヒンドゥーの人びとは異なり、ムスリムのほとんどは肉や魚を日常的に摂取するが、肉についてはイスラーム法（シャリーア）



写真3 ゲスト用にこしらえられた食事。半月型にたたまれたローティー、ダール、鶏肉料理、野菜料理、生野菜等から成る（2019年、ラージャスターン州）

の規定に従い屠畜されたものに限られる。肉として食されるのは主に、水牛、鶏、山羊、羊、牛であるが、牛はインドの人口の多くを擁するヒンドゥー教で禁忌とみなされているため、現在では一部の地域を除き入手が難しいとされる。また特定の地域では、以前はラクダも食されていた。写真3は、北西インドでの調査でお世話になったNGO（民間組織）の職員（ムスリム）が用意してくれた食事である。右上が鶏肉、その付近がダール、左上が野菜を使った料理である。

さらに、日本のインド料理屋ではあまり見かけないが、インドには中華料理の影響を受けた「インド中華」なるメニューが、特にレストランで豊富にある。チャーハンはもとより、チョウミン（炒麵）、ジャガイモに唐辛子を加えて炒めたチリ・ポテト、モモという名の小籠包などは、日本人にもどこか馴染みのある味かと思われる。

このように、インド料理はスパイスを軸として、その絶妙な組み合わせを通じて食べる者の舌をとらえる。どのスパイスをどのように使うか、そしてどんな食材に使用するかは、地域や宗教、その他多様な文化的・歴史的背景によりこれまた様々である。インド料理を口にすることで、インドならではの豊かな文脈に少しでも想いを馳せることができるのではないだろうか。

（2025年12月22日）

【謝辞】

本エッセイに使用したプロフィール写真、写真2と3については、次の科研費の助成を得て行った調査を通じたものです：JSPS 科研費 JP19K13459、JP23KJ0232。
心より感謝申し上げます。

〈プロフィール〉

増木優衣（ますき・ゆい）

京都大学アジア・アフリカ地域研究研究科特任助教。専門は南アジア地域研究。主な著作に、『ヴァールミーキはどこへ行けばよいのか：現代インドの清掃人カースト差別と公衆衛生の民族誌』（春風社、2023年）、“Ideas and Practices for Restoring the Humanity of Sanitation Workers in India”（T. Yamauchi, S. Nakao, and H. Harada eds., *The Sanitation Triangle: Socio-Culture, Health and Materials*, Springer Singapore, 2022）、「(研究ノート) 現代インドにおける周縁化の歴史をもつムスリム・コミュニティへの人文学的接近にあたって」（『東洋研究』238号、2025年）など。



インド北西部ラージャスターン州でのおもてなし

アジアの米（ベトナム、日本）

ホ・タントム

(立命館大学国際関係学部 助教)

25年以上ベトナムで生まれ育ち、私のアイデンティティは食文化とコミュニティを中心としたベトナムの豊かな文化的伝統によって形作られた。その後、学術的探求と専門的キャリアを追求するため、日本



ベトナムのロンアン省の田んぼでの稲刈り (2024年9月2日)



日本の滋賀県環境こだわり稲作 (2022年7月24日)

への移住を決意した。日本の魅力的かつ洗練された文化的慣習に強く惹かれたからである。

修士課程から現在に至るまで、私の研究はベトナムと日本の稲作と消費の比較である。経済分析にとどまらず、両方の国における米の深い社会的・文化的意義を探求するものだ。この主食が、相互に繋がり合うアジア諸国において、何世紀にもわたって発展してきた文化的アイデンティティ、社会関

係、そして伝統的慣習の基盤をどのように形成しているのかに興味がある。

日本とベトナムは現在、気候変動の影響で、米生産において重大な課題に直面している。気温上昇、降水パターンの変化、頻発する異常気象により、伝統的な栽培サイクルが乱れ、収穫量が減少しているのである。両国の稲作農家は甚大な被害を受け、生計と経済的安定が脅かされている。消費者も、生産の予測が困難になるにつれ、価格上昇や食料安全保障への懸念といった経済的影響を経験している。

しかし、両国は持続可能な低炭素型稲作への段階的移行に向けた包括的戦略を積極的に策定している。そのアプローチには、節水型灌漑システム、気候変動に強い稲品種、化学物質投入量の削減が含まれている。これらの革新を導入しつつ伝統的な農業知識を尊重することで、日本とベトナムは長期的な食料安全保障を確保しながら、農業の伝統を守り、変化する環境条件下でも米を文化的アイデンティティの根幹として維持しようとしている。

儀式と祝祭

米は多くの社会、特にアジアにおいて、重要な文化的・伝統的価値を持っている。米は単なる主食ではなく、繁栄、豊穡、幸運の象徴であり、儀式、祝祭、社会慣習と深く絡み合っている。日本では、米と日本酒は神道の宗教儀式に用いられ、正月などの祝賀行事の中心となっている。同様にベトナムでも、米、餅（バインチュン、バインテット）、そして米酒は、仏教の宗教儀式や正月の祝賀行事において重要な役割を果たす。

米酒は、日本とベトナムの両文化において特別な意味を持っており、祖先崇拜、祝祭、式典などの儀式や特別な機会によく用いられる。様々な地域で栽培された多様な純米品種から作られる米酒は、日本とベト

ナムの両国で、伝統と職人技の真髓を捉えているのである。



滋賀県の「環境こだわり米」とそれを原料とした日本酒（2022年7月15日）

料理

米は、日常の食事から伝統的な祝祭料理、そして現代の創作料理に至るまで、日本とベトナム両国の食文化において中心的な位置を占めている。各地域の気候や土壌に適応した多様な品種が栽培され、それぞれが独特の食感、香り、味わいを持ち、地域特有の料理文化を形成してきた。日本では寿司、おにぎり、どんぶりなど、ベトナムではコムタム（壊れた米の料理）、チャオ（お粥）、フォー（ライスヌードル）など、米の特性を最大限に活かした数え切れないほどの料理が発展し、各国の食のアイデンティティとなっている。さらに、米を主原料とした発酵食品や加工品も豊富で、味噌、醤油、日本酒、ベトナムの米麴発酵調味料などは、両国の料理に深みと複雑さを加える重要な要素となっており、米が単なる炭水化物源を超えた、多様で豊かな食文化の基盤であることを示している。

また、何世紀にもわたる歴史を経て洗練されてきた日本料理（和食）は、日本人の長寿の秘訣と考えられており、近年では長寿を促進する

料理として世界的に注目を集めている。この伝統的な食文化は、四季折々の新鮮な食材を活かし、素材本来の味を引き立てる調理法が特徴で、栄養バランスに優れた健康的な食事スタイルを提供する。和食の基本となる一汁三菜の構成は、主食である米を中心に、たんぱく質、ビタミン、ミネラルをバランスよく摂取できるよう工夫されており、低脂肪かつ高栄養であることが科学的にも証明されている。2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで、その文化的・健康的価値は国際的にさらに認知され、世界中の料理人や健康志向の人々から研究され、取り入れられるようになっていく。

ベトナムでは、米は単なる主食ではない。メコンデルタ地域では、1日3食全てに米料理が登場し、朝食のフォーやブン（米麺のスープ）、夕食の白米まで、米が食生活の中心となっている。地元の農家には、「良質の米があれば、どんな食事でも満足できる」という考えが根強く残っているそうである。また、地域によって好まれる米の品種も異なり、北部では粘り気のある品種、南部ではあっさりとした食感の品種が好まれる。

食事とご飯を通じた家族の絆



ベトナムの家族の食事。家族全員が集まり、会話を交わしながら食事を楽しむ（2024年8月24日）

アジア諸国では、食事、特に米食は家族の絆を強める上で重要な役割を果たす。ベトナムや日本といった国では、家族全員が食卓を囲み、一緒にご飯を食べるのが日常的な習慣である。この共有の時

間は、単に栄養を摂るだけでなく、その日の出来事を共有し、家族の絆を深める貴重な機会でもある。また、祝日や特別な機会には、特別な米料理が用意され、それを通じて伝統や文化的価値観が次世代へと受け継がれている。米は、シンプルな食事でもお祝い事でも、人々を結びつけ、帰属意識や共通の伝統を育んできたのである。

(2025年11月14日)

〈プロフィール〉

ホ・タントム (HO Thanh Tam)

立命館大学国際関係学部助教。経済学博士（立命館大学）。専門は環境経済学、持続可能な農業、気候変動への適応と緩和、米生産、政策学。主な著作として

“An Economic Analysis of Climate Change Response and Rice Farmers’ Behavior in the Mekong Delta of Vietnam”（博士論文）、

“The Effects of Multiple Climate Change Responses on Economic Performance of

Rice Farmers: Evidence from the Mekong Delta of Vietnam” (*Journal of Cleaner Production*, Vol. 315, 2021) など。



タイにタイ料理店はない？ (タイ)

片岡 樹

(京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科 教授)

タイではタイ料理店に行かない？

私は主にタイでフィールドワークを行ってきた。しかし改めて考えてみると、自分があまりタイ料理店に行っていないことに気づく。タイにいるときも、日本に戻ってから、あまりそういうお店に行かないまま今に至っている。

タイでタイ料理店に行く機会が少ない理由は、実は簡単である。ためにガイドブックを開いてみるとよい。タイ料理店として紹介されているのはそのほとんどが高級ホテル内のレストランで、ようするに外国人富裕層の観光客向けである。実際に市内では、タイ料理という看板を掲げる食堂にはなかなかお目にかかれない。



東部チャンタブリ名物の魚の辛いスープ (左) とマ
ンゴスチンサラダ (右)

ここであることに気づく。人は自分たちの国の食べ物にはいちいち名前をつけない。タイ料理というくくりがほしいのはあくまで外国人の都合である。我々だって、焼き鳥屋や寿司屋やそば屋に行くが、いちいちそれが日本

料理かどうかなど考えはしない。日本料理もタイ料理も、どちらかといえば外国の目から見た名づけである。



北部で作られている噛み茶ミアン。茶葉を漬け込んで作る広義の食用茶である。



北部ミャンマー国境の軽食屋台。右端は豆腐ではなく米粉をくず餅状に固めたもの

タイの専門店たち

ではどこに行けば、我々が考えるような、いかにもタイ料理と思われるものを食べられるのか。タイ料理店という看板がないからといって、タイ料理が存在しないということにはならない。我々が知っているタイ料理は、実際にはほかの名前で看板を出しているのである。そこにはいくつかの組み合わせがある。日本でいえば、そば屋のうどんと親子丼やカツ丼、ラーメン屋の炒飯と餃子、焼き鳥屋の各種居酒屋メニュー、お好み焼き屋の焼きそば——そういうのを考えてもらえばいい。だからその組み合わせがわかれば、どういう看板を出しているお店でどういうタイ料理が食べられるかはだいたいわかるようになる。以下にいくつかその例を挙げよう。

- ・カレーご飯屋さん（カーオケーン）：タイカレー＋一部炒め物＋カノムチーン（米粉で作ったそうめん）
- ・なんでも食堂（アーハーン・ターム・サン）：卵焼き、肉野菜炒め、

- 焼き飯など中華鍋料理+米粉麵炒め（パッシーイウ＝醤油炒め／ラートナー＝あんかけ。ただしラートナーについては専門店あり）
- ・ 麺類屋（クイティオ、バミーなど）、カーオマンカイ屋、アヒル屋：専門店もあるが、これらをすべて扱う店も多し。そうした店では豚足ご飯（カーオカームー）、焼き豚ご飯（カーオムーデー）、揚げ豚ご飯（カーオムークロップ）もしばしば提供される。
 - ・ イサーン（東北タイ）料理屋：焼き鳥+ラープ（ひき肉サラダ）+ ソムタム（青パパイヤの和え物）+もち米。
 - ・ タイスキ屋：タイスキ+点心+アヒル
 - ・ パットアイ屋：パットアイ（米粉麵のタイ風炒め）+ホーイトート（ミドリガイのお好み焼き風炒め）
 - ・ カーオソーイ屋：カーオソーイ（ココナツミルク入りのカレー味の中華麵）+カーオモックアイ（サフランライスに煮込んだ鶏をのせたもの）。しばしばイスラム教徒が経営者で多くの場合豚肉料理を欠く。



カレー屋にはカレー以外にもさまざまな料理が並ぶ



北部名物カーオソーイ

組み合わせがあるということは、組み合わせのパターンがある程度限定されていることでもある。簡単に言えば、同じテーブルにカーオソーイとカーオマンカイと焼きそばとソムタムが並ぶ場面というのはまずないのである。しかしこれは日本では実現する。上記のジャンル

はすべて「タイ料理」の一言でまとめられるからである。私が日本でタイ料理店にあまり行かない理由は、このあたりの違和感にあるのかもしれない。

この光景は、タイの日本料理店とある意味で同じものになる。タイにはレストラン富士など、いくつか老舗の日本料理店がある。そのメニューは、お寿司に始まり、うどん、そば、ラーメン、カレー、天ぷら、カツ丼、親子丼、お好み焼き、たこ焼き、豚生姜焼き定食、焼き魚定食、焼き鳥、刺身などなど。日本ではやはり、これらが同じテーブルに並ぶ場面はまず考えられない。料理はジャンルごとに専門化していて、そこでの組み合わせもある程度固定されているからである。これを言い換えると、日本では日本料理という名前の代わりに専門化されたジャンルで看板を出すのに対し、タイでは日本料理という一枚の看板の下に、日本人が好きそうな料理のすべてを放り込むのである。

タイ料理店が発展的に消滅する未来へ

日本料理店は日本ではなくタイにあり、タイ料理店はタイではなく



トムヤムうどん。日系うどんチェーンのタイ支店の名物料理

日本にある。しかしこの構図が近年急激に変わり始めている。ここ20～30年のタイでの日本食ブームにより、現在はほとんどすべてのショッピングモールに日本の外食チェーンの支店が入り、町でも日本の食べ物を扱う店

は地元客でにぎわう。しかし、日本の外食チェーンの支店が入る、ということは、「日本料理」という大雑把な看板ではなく、ラーメン屋、うどん屋、寿司屋、居酒屋などの業態に専門化するということである。実際に現在のタイでは、上記のレストラン富士のような日本料理店はむしろ例外的少数派になりつつあるのである。

そう考えてみると、日本のタイ料理店がタイ料理店を名乗っている現状は、今後大きく変わっていく可能性がある。日本人がこの国の食文化によりなじんでいくにつれ、タイ料理店という現在の看板が、ソムタム屋やカーオマンカイ屋へと分解していくのかもしれない。おそらくそのときにタイ料理が真に日本に根づいたことになるのだろう。

(2025年12月1日)

〈プロフィール〉

片岡 樹（かたおか・たつき）

京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科教授。専門は東南アジア研究、文化人類学。主な著作に『タイ山地一神教徒の民族誌：キリスト教徒ラフの国家・民族・文化』（風響社、2007年）、『アジアの人類学』（共編、春風社、2013年）、『はじめての東南アジア政治』（共著、有斐閣、2018年）など。



地鶏と自撮りする著者

東ジャワの牛文化：バツソと牛乳カフェ (インドネシア)

足立 真理

(立命館大学衣笠総合研究機構 専門研究員)

牛肉団子



バツソ (2017年4月26日)



揚げバツソ。豆腐など好きな具材を選んでスープ別添えて食べることも
(2017年1月10日)

私が1年間住んでいたインドネシア、東ジャワの町マランの名物料理といえば、バツソ (bakso: バクソ) とラウォン (rawon: 牛スープ) であった。バツソは、肉団子のことである。インドネシア国内では国民食といってもいいほど、スーパーやフードコートでもよく見られるが、日本ではほとんどお目にかからない。

日本でも有名なインドネシア料理といえば、たいいてい甘辛味で脂っこい。ナシゴレン (焼きめし) やミーゴレン (焼きそば)、サテ・アヤム (焼き鳥)、ルンダン・サピ (牛肉のココナッツスパイス煮込み) など、赤茶色のビジュアルでスパイスの風味が豊かである。

そんな世界的にも有名になったインドネシア料理たちとは打って変



バツソ屋台：バツソ（肉団子）やワントン揚げ、春雨や麺、豆腐などを何個入れるか指定し、お会計をする。バツソは肉だけのプレーンなもの、内臓や軟骨入りの歯ごたえのあるものなど選べる（2017年4月26日）。

団体でも、バツソ工場を支援するビジネスモデルがあったり、ボランティアの支部長がバツソ屋さんをしたりしていた。



インスタント・バツソ：左下にザカート管理庁マラン支部お墨付きのマークがある（2017年4月26日）

わって、バツソこと肉団子スープは、透明でほとんど香辛料を使用せず、スープの味わいは淡白と言ってもいい。辛い物やスパイス料理も大好きな私だが、胃がつかれたときは好んでこのバツソを食べていた。おでんを感じさせるような優しいだしの味わいは、どこか東アジアらしさを感じてホッとするお味だった。

マランの名物バツソとラウオン。両者の共通点は、牛肉を使っているところである。東ジャワは国内最大の牛肉畜産地であるから、食文化にもそれが表れているのだろう。私が調査をしていたザ

カート（イスラームの定め

の喜捨）



ザカート管理庁マラン支部のボランティアマネージャー手作りバツソ（2017年9月24日）

流行りの牛乳カフェ

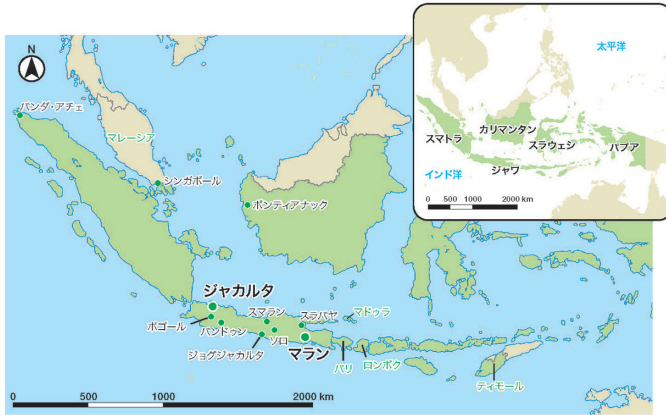


ワルスーの新鮮牛乳（ホット）と焼きとうもろこし
（2017年5月22日）

もうひとつ、私がマランにいた2017年当時、若者の間で流行っていたのが牛乳カフェ（warung susu、略してワルスー）である。よくわからないまま友人に連れていってもらいと、メニューには本当に牛乳しかないものだから

驚いた（イチゴやチョコなどのフレーバーを付けたり、コーヒー牛乳なども提供される）。しかも、大抵がこじゃれたカフェで若者たちの集まる憩いの場となっていた。

日本で生乳が身近にある生活が当たり前だった私は「なぜ若者に流行りなのが牛乳屋さん？」と謎であったが、暮らすうちに理由がわかってきた。まずインドネシアの市場やスーパー、コンビニではあまり生乳が売っていない。広く展開している牛乳置き場は、基本冷蔵ではない棚である。つまり長期で常温保存できる UHT（Ultra High Temperature processing）Milk、いわゆるロングライフミルクが広く普及している。これは冷蔵設備の整っていない屋台などでも取り扱うことができる。高級スーパーなどでは冷蔵の生乳（susu segar）も売られるが、お高いため取り扱いに限られていた。調べてみると、乳牛は暑さに弱いらしく、熱帯気候のインドネシアでは生産地が限られているということだった。加えて冷蔵流通のコストもかかるとなると、国産の生乳がどれほど貴重かわかるだろう。



インドネシア全図とマランの位置（筆者作成）

マランは畜産や酪農が盛んな東ジャワにあり、しかも高地で涼しいため、新鮮な牛乳を楽しめる。もしマランや近隣の観光地バトゥにお越しの方がいれば、ぜひ優しい味わいのバツツや、新鮮な国産ミルクなど牛の食文化を楽しんでほしい。インドネシアの多様な文化の一面が垣間見られることと思う。

(2026年2月3日)

〈プロフィール〉

足立真理（あだち・まり）

立命館大学衣笠総合研究機構専門研究員。
地域研究博士（京都大学）。専門は地域研究、東南アジア研究、イスラーム経済。最近の著作に『イスラームの慈善の論理と社会福祉：現代インドネシアにおけるザカートの革新と地域の主体』（明石書店、2025年）、「格差是正の処方箋：定めの喜捨ザカートの発展（28章）」（西尾哲夫・東長靖編『中東・イスラーム世界への30の扉』ミネルヴァ書房、2021年）、「Discourses of Institutionalization of Zakat Management System in Contemporary Indonesia: Effect of the Revitalization of Islamic Economics」（*International Journal of Zakat*, vol. 3, 2018）など。



ONLINE ISBN 978-4-910550-24-4

PRINT ISBN 978-4-910550-23-7

Asia-Japan Research Institute, Ritsumeikan University アジア・日本研究所