

6 イスラエル

戒律と国際緊張の国での外食事情

池田 明史

米国の文化的影響の強いイスラエルでは、外食産業でも御多分に洩れずハンバーガーやピザといった「バタ臭い」ファーストフードが幅をきかせている。

各種高級レストランの展開も急で、その進出のテンポには目を見張るばかりである。とはいっても、観光客や「里帰り」のユダヤ人を除いて、通常のイスラエル人の間に日常的にこうしたレストランでの外食が定着しているとは必ずしも言えない。

高くても「コシエル」レストラン 何よりもまず、高い。一人あたりの実質的な所得水準が日本の半分からせよイタリア料理にせよ、あるいはアラブ風のいわゆる「オリエンタルフード」のレストランにせよ、ほとんど日本と遜色のない料金をとる。平均的なイスラエル人が定期的にこうした店に出入りしているとはちょっと考えづらい。

第二に、まずい。イスラエルの高級飲食店は、原則としてユダヤ教の食餌戒律（コシエル）を守ることを義務づけられているが、これがなかなか生やさしいものではない。「清浄」な食物を「不浄」なものと区別するために、微に入り細にわたる規定が延々と続く。清浄と認められた食材でも、食べるまでの手続きが煩雑を極めている。この結果、ことに中華料理などは、およそわれわれの記憶する味覚とはかけ離れた代物が眼前に並ぶこととなる。良い材料にわざわざ手をかけて、ついにこれほどまでに食するに堪えないものにするのかと、こちらが感心するほどの戒律である。

つらつら考えてみるに、「高さ」のほうは所得水準の変遷や生活環境の推移など、いわば客観条件しだいでは改善される見込みがないものでもなからう。何と言っても、イスラエルは建国から未だ漸く四十年を経たばかりの若い国家で、なお開拓時代の色彩を濃厚に残している。そればかりか、建国の経緯そのものに起因して、現在まで常に国際紛争の渦中にある典型的な武装国家（nation-in-arms）を構築してきたのである。その意味では「食」に向けられるような余裕が社会に生じる余地がなかったとも言えよう。それゆえ、レストランなどでの外食が一般人には許されざる贅沢ということになって、そんなところで楽しもうとするような奴輩からは税金でもサービス料でも目一杯ふんだくってよいとする意識につながってきたのではなからうか。そうだとすれば、今後の国際情勢の展開如何にもよろうが、イスラエル社会が成熟し、ゆとりが生まれてくるに従って、外食がより身近な生活習慣の中に入り込み、それにかかる負



進出著しいアメリカン・スタイルの
ハンバーガー屋チェーン店

担もGNP相応の水準へと落ち着いていくのではないかと思うのだが……。

一方の「まずさ」については、コシエルのあるかぎりその改善には自ずから限界がある。イスラエルは移民の国で、善きにつけ悪しきにつけ世界各地の習俗文化の混交を常態としている。それならば味覚の面でも各国各地方の味が同居して、さぞ変化に富むだろうと思うのは、仏

教・神道・耶蘇教から「……真理教」

「……の科学」まで、ありとあらゆる

宗教の百鬼夜行（百神昼行と言うべき

か）を荒爾として受け入れる我ら極楽

トンボの幻想にすぎない。ローマ帝国

に古代イスラエル国家を潰されて以来、

およそ二千年間にわたる世界各地での

「離散」生活に堪え忍び、ユダヤ教な

る一神教を頑なに奉じ続けてきた民族

だもの、そう易々と異教徒の味覚に取

り込まれようはずがないではないか。

何よりも食材の制約が大きい。たと

えば、獣肉では「蹄（ひづめ）」が分か

れていて反芻（はんすう）するもの」以外はすべて不浄とされる。したがって、牛や羊は食べられるが、蹄のないラクダや反芻しないブタは食材としてはならないことになる。魚介では、明確に鱗と鱗とが識別できることが「清浄」であることの不可欠の条件であり、したがって、すべての貝類やエビ、イカ、タコの類は落第、鱗があるかないかわからないウナギやナマズも駄目。その他、少なくとも動物に関しては食の対象となるものがほとんど明示的に列挙されており、食材の範囲が現在よりも広がる可能性はきわめて薄い。また、清浄とされたものでも、例えば獣肉はすべて専門のラビ（ユダヤ教の律法学者）の監視の下に詳細な規定に従って屠殺されねばならず、血抜きはもとより、牛や羊の座骨神経や腹壁の脂肪などを料理の前に除かねばならないなど、およそ人知の及ぶかぎりの精密さで「食材」となるまでの手続きが定められている。

材料の制約に加えて、これを加工、すなわち料理する際の禁止事項にもコシエルは事欠かない。乳製品と肉類と一緒に調理したり、同時に口にしたりすることは最大のタブーの一つであり、戒律に厳しい家庭だと鍋から皿まで乳製品用と肉類用とに完全に分けているほどである。肉のバター焼きやクリームシチューといった料理は口にできないだけでなく、肉類をメインとした場合には食後のコーヒー、デザートにさえミルクやクリームを使えないという仕儀に相成る。食えないとなると、今度は何とかして食ってみたい、本物が無理ならせめて体裁なりともそれに近いものが食えないかとジタバタするのが人間の本性であるらしい。往生際の悪いこと

この上ないが、そうしたジタバタ努力の結果、植物性のマーガリンやコーヒーメイトなど、ありとあらゆる「代用食品」の開発に拍車がかかることとなり、最近では何と大豆タンパクを使った「コシエル海老フライ」なる冷凍食品までお目見えする始末。コシエルのトンカツやベーコンの登場も夢ではない。

とは言うものの、これら代用品はどこまでも代用品。エルサレムの某ホテル内に一軒、コシエルの日本料理店があったが、これら代用品を駆使して作り出されたその味覚は、原型となった（はずの）日本料理とは似ても似つかぬものとなった。そのあまりの隔たりに驚いたイスラエル人の高名な日本学者が「この店を放置すればイスラエル・日本間の友好関係を害なう」と抗議文を書いたという。これは本人から聞いた話である。

非コシエルのレストランも結構あるが、何にせよコシエル遵守が正統であるには違いなく、味覚のほうもそちらに引っ張られるのが趨勢で、イスラエルがユダヤ人の国民国家として存続するかぎり、この国の外食産業の水準が味覚の点で大きく引き上げられる展望は暗いというしかない。

アラブ伝統食が 高くてまずいレストランの食事に比べて、ファーストフードのほうは「国民食」に の名のとおり手軽さ、早さ、安さが受けて、そこそこの人気がある。もちろん、これらの店も基本的にはコシエル遵守で、たとえばチーズバーガーといったあからさまにコシエルに反するものを供するところはない。

איך אוכלים טוב בעברית? Как на иврите хорошо кушают?

Добро пожаловать в БУРГЕРАН - самую быструю и большую сеть ресторанов в Израиле.
Сейчас Вы находитесь в одном из 48-ми филиалов сети. Чтобы Вы смогли лучше кушать на иврите, мы подготовили Вам маленький словарь языка ресторанов сети БУРГЕРАН.
Сеть Бургерач желает Вам легкой абсорбции и вкусного обеда.

| מ... טאג | מממ вкусно... | קקק קקק |
|------------------------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Тен ли Бис | Дай мне укусить | תן לי בייס |
| Кисе еладим | Стульчик для ребенка | קסא לילדים |
| Оз Ранч-Бургер бвакаша | Еще Ранч-Бургер, пожалуйста | עוד ראנץ-בורגר בקשה |
| Прас | Приз | קריס |



| Эйфо атор? | Где очередь? | איפה תור? |
|--------------|-----------------------|--------------|
| Тафрит/Мехир | Меню/Цена | תפריט / מחיר |
| Кула | Касса | קופה |
| Купай | Кассир | קופאי |
| Хариф | Перечное | חריף |
| Кама зе оле? | Сколько это стоит? | קמה זה טעם? |
| Тола | Спасибо | תודה |
| Бвакаша | Пожалуйста | בקשה |

בוגר דאנץ

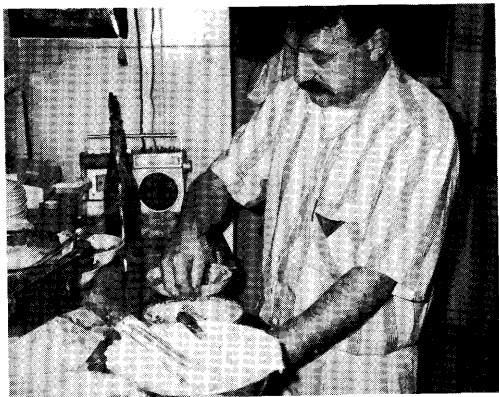
一般大衆を相手の商売だけに、こうした食べ物屋は社会動向の変化には敏感に反応する。最近ではソ連からのユダヤ人移民問題が最大の話題である。一九八〇年代末以降、集中豪雨のように大量流入してくるソ連系ユダヤ人の受け入れは、イスラエルにとって国家・社会を挙げての大事業となっているが、ファーストフード産業にとっても市場拡大への大きな機会であり、各店とも受け入れ「協賛」キャンペーンに余念がない。あるハンバーガーチェーンでは、系列店一斉にトレイの下敷きを更新、新しくヘブライ語とロシア語との会話練習帳を刷り込んだものを置くことまでした（上の写真）。かくして移民国家イスラエルでは、外でハンバーガーを頼張る行為すらも社会による新規移民の教育の一環と見なされることになるのである。

ファーストフードと言えば、ハンバーガーなど

舶来の流行ものの洗礼を受けつつはあるが、この国にも昔ながらのスナック売りが幾種も生き延びている。なかでも、たいていの街角に見受けられるのが、屋台に毛の生えたような立ち喰いのファラフェル屋である。ファラフェルとは、ひよこ豆（エジプト豆）をつぶしてペースト状にしたものに各種の香料を加え、団子に丸めて油で揚げたものを、イスラエルではピタと呼ばれる中東共通の丸くて薄いパンに挟んで食べるものである。もともとはアラブ人の伝統料理であったファラフェルは、いつの間にかイスラエルの国民食ともいべき地位を占めるに至っている。

同じような屋台のファーストフードでも、アラブのシュワルマやトルコのドネルなど他の中東地域でよく目にする肉を使ったケバブ料理と違って、こちらは国民食といっても豆の揚げ物に過ぎず、食料事情の悪かった往時の苦勞をなんとなく彷彿とさせるところが御愛嬌である。安価で満腹感があり、事実一食分のカロリーがハンバーガー二個分にあたるというこのファラフェルは、イスラエル人のみならず、バックパックを背負った観光客だか放浪者だかわからない手合いにも大いに受けているようだ。よくいえば腹持ちがし、悪くいえば胃にもたれるこうした食べ物、彼らには格好の活力源なのだろう。

フムス屋と「イン ひよこ豆といえば、これをゆでて搗ったペーストが、中東ではどこでもティファード」と 御馴染みのフムスである。ちよっとしたカフェや食堂に入って「めしを喰いたい」と言えば、通常はフムスにオリーブ油をたらし、松の実などを散らして、別籠のピ



エルサレム市内の伝統的なファラフェル屋

タと一緒に出てくるといった代物だ。作り方そのものは結構単純に見えるが、これではなかなか秘伝があつて、有名なフムス屋は、時分時には食べにくる客や買って帰る客などでごった返しの盛況を見せる。いわゆるインティファード（イスラエル占領地でのパレスチナ住民の一斉蜂起）が始まって暫くした頃、テルアビブでは有名なあるフムス屋に関する、噂とも中傷ともつかない風評が人々の間を駆け巡った。その店のパレスチナ人の店員が、夜な夜な翌日分の売り物のフムスに向かって立ち小便をしているというものである。そしてこの噂は、テルアビブにとどまらずエルサレムでもハイファでも、あの店この店と、およそパレスチナ人が働いているフムス屋について回るパターンになった。

もともとがアラブの食文化であるフムスだから、その職人や店の下働きにパレスチナ人が使われていても特に怪しむに足りない。しかしインティファードという緊張状況は、これに驚愕したユダヤ人の間にパレスチナ人一般に対する疑心暗鬼を生じさせ、「連中はこうやってわれ

われに腹いせをしている」式の流言蜚語を飛び交わせる仕儀となったのである。「フムスの中に立ち小便」も、この類の作り話でしかなかった。

しかし、噂を立てられた側としてはたまったものではない。そこで、こうした噂を打ち消してもらおうべく、フムス屋の主だった面々がテレビの消費者番組に泣きつくという騒ぎになった。この話には後日譚がある。テレビがフムス屋の衛生度を取り上げることとなり、覆面調査員があちこちの店からサンプルを収集、これをしかるべき試験施設に持ち込んで検査するという運びとなった。で、どうなったか。「立ち小便」の噂は掻き消えた。消えたというより、吹っ飛んでしまったのである。それよりも、何とかいう特定の細菌の検出が大問題となった。厚生省基準の何千倍、何万倍という細菌がフムスの中を泳ぎまわっているという店まで出てきた。瓢箪から駒というのか、はたまた「藪を突ついて蛇を出す」とでもいうのか、ともあれテレビに泣きついたフムス屋にとっては「泣きっ面に蜂」の結果となった。その後暫くの間、全国的にフムスの売行きはガタ落ちとなり、かわいそうなフムス屋の倒産が相次いだとか。現代の寓話である。

(いけだ あきふみ/アジア経済研究所中東総合研究プロジェクト・チーム)