

ベトナム -- 食をめぐる恐怖体験（世界珍食紀行第2回）

著者	荒神 衣美
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
雑誌名	アジ研ワールド・トレンド
巻	254
ページ	52-52
発行年	2016-11
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	http://doi.org/10.20561/00048618

第2回

ベトナム—食をめぐる恐怖体験—

荒神 衣美

いわずもがな、ベトナムにはおいしい食べ物がたくさんある。おいしいものだけでも食べきれないほどの種類があるのだから、あえて珍食に手を出そうという気持ちになったことはない。しかし、調査で地方に行く機会が多いこともあり、期せずして珍食に出くわすという経験は何度かした。そうした体験のいくつかを、三つの「恐怖」として、以下にまとめてみた。ちなみに、日本では「ベトナム料理＝ヘルシー」というイメージが流布しているが、現地の食事は家庭料理も含めてかなり脂っこく、肉食である。以下の食体験も基本的に「肉」にまつわる話となっている。

●正体が分からないものを食べる恐怖

二〇代の頃、北部の山岳地域に調査に通っていた時期があった。ある時、地元の協力者と鍋を食べることになった。こうした宴会では大抵、外国人は客としてもてなされ、こちらの意向とは関係なしにあちこちから器に料理が入れ込まれる。このときも、ふと気付くと筆者の器に乳白色でモコモコとした形の何かが入られていた。日本ではみかけたことのない、動物性の何かだった。筆者は当時ベトナム語が分からず、この正体不明の食材にいいようのない不安を覚えた。しかし、歓待の気持ちがこもった満面の笑みで食べるよう促されると、拒否もできない。思い切つて食べてみたところ、ちょうど白子に似たクリーミーな食感で、匂いにも味にもクセはなかった。この白いものの正体はおそらくヤギか羊の脳だったと考える。ベトナムでは北部山地をはじめとする各地でヤギや羊の脳を食する文化があるということを知った。

●正体が分かるゆえの珍肉食の恐怖

三〇代になって、メコンデルタに調査に行く機会が増えた。メコンデルタはネズミ、蛇、蛙など、いわゆるゲテモノの宝庫である。これらは田んぼで捕獲されるもので、一大稲作地帯メコンデルタならではの食材ともいえる。ゲテモノ類は、その姿形から尻込みしてしまいがちだが、食べてみると意外においしいという感想を聞くことも少なくない。しかし、蛇については

小骨が多く、また弾力のありすぎる肉はなかなか噛み切れず、はつきりいっておいしくはなかった(筆者が食べたのは、蛇に香りの強い香草をまぶして焼いたものと、蛇鍋に御飯を入れて煮た蛇がゆ)。ちなみに、蛇料理と一緒に食べに行つたベトナム人の男性陣は、蛇の血を「精力剤」だといって回し飲みしていた。

一方、蛙とネズミはどちらも原型が分からない状態で照り焼きにされたものを食べたが、食感は柔らかく味もあっさりよく聞かれる感想どおり、意外においしかった。ただ、後日ホーチミン市の市場で皮を剥ぎ取られた蛙の群れがタライのなかで飛び跳ねている(つまり、新鮮な肉として売られている)様子を目にしてからは、蛙を食べるのがためらわれるようになった。やはりゲテモノ類は原型が頭をよぎると食べにくい。

●下痢腹で肉を食べる恐怖

以上のように、ベトナムでは豚、鶏、牛はもちろんのこと、日本であまり馴染みのないさまざまな肉が食べられている。前記のほかに犬や猫なども食されている。そんな肉食系のベトナム人は、お腹を壊したときにも肉を食べる。筆者がベトナムで何度かお腹を壊した際、ベトナム人から食べるよう勧められたのは「ひき肉入りのおかゆ」「ポークフロス」(乾燥した豚肉を綿状に割いたもの)などだった。そのたびに「下痢のときに肉はよくない。」と主張したものの、「肉を食べたほうが元気になる!」と諭された。

結果として、これらを食べたことがないが、逆にひどくなったこともない。一般的に肉を食べると便秘になりやすいことを考えると、もしかしたらお腹を壊した際に肉を食べるのは理にかなっているのか、などと思ったりもする。しかしやっぱ日本で試してみる気にはなれない。筆者にとってはあくまで「奇なる」食文化である。

(こうじん えみ/アジア経済研究所 東南アジアII研究グループ)



田んぼで捕獲された蛇(アンザン省の農村にて)