

第7回 カンボジア : こじらせ系女子が食べてきた 珍食

著者	初鹿野 直美
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	IDE スクエア -- コラム 続・世界珍食紀行
ページ	1-3
発行年	2018-12
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00050659

続

世界珍食紀行



第7回 カンボジア

——こじらせ系女子が食べてきた珍食

初鹿野 直美 Naomi Hatsukano

2018年12月

10年くらい前の私は、珍食グルメに対して比較的貪欲でオープンだった。なぜなら、「気持ち悪い」と言って拒絶することへの反発心があったからだ。その背後に、多感な高校生のころの出来事があった。ある夏の日、同級生のとてもかわいい女子がセミを気持ち悪がってその存在を全否定している姿を、周りの人びとが温かい目で見守っていた場面に居合わせた。その少し前に、私がゴキブリを気持ち悪がったところ、男子たちに白い目を向けられた（ように感じられた）事態とのあまりの違いに、私は傷ついた。その結果、何かを「こじらせた」私は「私は気持ち悪いなんて言わないわ」とばかりに、ほぼヤケになってさまざまなものを食べてきた。筆者がフィールドにしているカンボジアでも、拒絶せずに食べてから判断するということを実践してきたつもりだ。そのなかで、私の日本の友人の大半が「気持ち悪い」という反応をするであろう3つの珍食グルメについて紹介したい。

プノンペンから小一時間ほどのところにある街スクンはタランチュラ（蜘蛛、現地ではアーピン）で有名である¹。付近に止まる観光バスには、売り子たちがこぞって蜘蛛を売りにくる。2007年頃、一緒にドライブ旅行を楽しんでいた現地の友人の都会育ちの妹（当時中学生）が「食べたい」とねだるものだから、一緒に食べてみた。悪くはなかったけれど、これを好きだという人たちがもっとも美味しい部分だと評する蜘蛛のお尻の丸い部分のモサモサとした食感がどうにも好きになれなかった。もう一度食べる機会があったが、やはり理解できず、その後一度も食べていない。

同じく2007年頃、プノンペンでお世話になっていたメイドさんが、「今日のご飯は特別よ」と笑顔で出してくれたのが、山盛りの蟻とハーブの炒めもの（大振りの羽蟻入り）だったときは、一瞬たじろいだ（写真1）。動揺は隠して満面の笑みで「ありがとう」と言いつつ、多めのご飯に蟻数匹とハーブとを載せてかきこんだ。米とハーブの味と、プチッという食感しか覚えていない。もう一度、蟻の味を実感しながら食べてもいいとは思っているが、あんなにたっぷりの蟻料理にはその後出くわしていない。

当時の日記には、現地の友人から「そんなに頻繁に食べるものではないけれど、半年に1回くらいは食べる」「コンポンチナン州に行ったとき、ほとんど毎日蟻だった」という証言を得たとあったので、その気になれば「次」があったのかもしれない。しかし、こちらもまた、10年以上食べていない。

孵化直前のアヒル卵は、唯一「おいしい」と人に勧めることができる（写真2、3）。フィリピンやベトナムでも食されていて、カンボジアではポンティアコンと呼ばれる。夕方になると「熱々のポンティアコンだよー」という声が聞こえてくる。卵のてっぺんをコンコンとノックしながら小さな穴をあけ、スプーンで少しずつ中身をいただく。たっぷりのハーブと、塩コショウにライムを絞ったものをあわせる。羽になりかけの物体が見えたりすると、食べにくいかもしれない。しかし、卵と肉の中間のような味なので、おいしくない理由がない。初めて食べたとき、一気に5個平らげてしまったことを覚えている。しかし、この卵ですら、最近めっきり食べる機会が減ってしまった。

若かりし頃の心の傷のおかげで、さまざまな食材に挑戦する機会に恵まれてきたことは確かだが、そろそろ無理せずに食べたいものを食べてもよい年ごろになってきたのかもしれない。「食べない」ということは、必ずしも相手の食文化を否定することを意味しないのだから。そう言いつつ、出張先のカンボジアで頻繁に和食を選ぶようになった自分が、何か大事なものを忘れつつあるような気もする。いま、もし目の前に、蟻の炒め物が出てきたら、私は果たして笑顔で食べることができるのだろうか。



写真1 蟻とハーブの炒めもの。筆者撮影。2007年8月。



写真2 ポンティアコンの売られている様子。筆者撮影。2018年10月。



写真3 テイクアウト仕様のポンティアコン（写真左）。1個1,000リエル（0.25ドル）。
殻を割った中味（写真右）。

著者プロフィール

[初鹿野直美](#)（はつかのなおみ）。地域研究センター動向分析研究グループ。おもな著作に「カンボジアの移民労働者政策——新興送出国の制度づくりと課題」（山田美和編『東アジアにおける移民労働者の法制度——送出国と受入国の共通基盤の構築に向けて』アジア経済研究所 2014年）、「きこえるのは誰の声——ラタナキリ州の先住民と土地問題を支援する人たち」（青山和佳・受田宏之・小林誉明編著『開発援助がつくる社会生活——現場からのプロジェクト診断（第2版）』大学教育出版 2017年）など。



1 タランチュラ料理については、近年乱獲で数が減っているのではないかとの[報道](#)もある。