

第16回 ニュージーランド : マオリの伝統料理「ハンギ」を食す

| | |
|-----|--|
| 著者 | 片岡 真輝 |
| 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 | 1-4 |
| 発行年 | 2019-09 |
| 出版者 | 日本貿易振興機構アジア経済研究所 |
| URL | http://hdl.handle.net/2344/00051487 |



第16回 ニュージーランド——マオリの伝統料理「ハンギ」を食す

片岡真輝

2019年9月

(2,184字)

*写真は文末に掲載しています

しょっぱいニュージーランド料理

ニュージーランドの食を紹介するのは思いのほか難しい。ニュージーランドはイギリスの植民地だったため、今でもイギリス文化が色濃く残っており、食文化も例外ではない。基本的にはイギリス的な西洋料理が一般的であり、「珍食」を見つけるのは容易ではない。これが、同じイギリス連邦でもオーストラリアになると、カンガルー肉など日本ではまず食べることができない料理を紹介できる。例えば、カンガルー肉、エミュー肉、ワニ肉の3点盛り合わせは、肉好きの筆者にはたまらない珍食だ。

筆者がニュージーランドに来て最初に思ったことは、味の濃い料理が多いということだ。筆者はミートパイが好物でよく食べるのだが、どこで買ってもパイの味が濃い。パイだけではない。フードコートのパスタやカレーもすべて濃い味だ。この場合の味が濃いとは、塩気、つまりしょっぱいのである。

勝手な想像だが、このような濃い塩味が好まれるのは、ニュージーランド人が小さい頃からマーマイトを食べているからではないか。マーマイトは、ビールの酒粕を主原料としたペースト状の食品で、パンやクラッカーに塗って食べる。イギリス発祥の食品だが、ニュージーランドでも大衆食品として広く普及している。このマーマイトはたいへん塩気が強く、また独特の苦味と強い臭気があることで知られている。多くの日本人が苦手とする食材で、筆者も何度となくマーマイトを試したことがあるが、やはり塩気の強さに圧倒されてしまう。しかし、このマーマイト、ニュージーランド

人には好評だ。「これくらいしょっぱいのがちょうどいい」らしい。筆者は、だからこそニュージーランド人は濃い味が好きなのだと理解している。

マオリの料理——ハンギ

しかし、ニュージーランドの先住民マオリの伝統料理であるハンギ (Hangi) は、そのような濃い味の料理と対極に位置する料理だ。ハンギとは、地面に掘った穴に熱した石を敷き詰め、その上に葉っぱで包んだ食材を置き、土をかぶせて蒸し焼きにする料理だ。ニュージーランドは火山が多く、温泉が豊富に湧き出ている地域もある。そのような温泉地帯では、地熱を利用して食材を蒸し焼きにしていた。主に使われていた食材は、モア（当地固有の巨鳥で既に絶滅した）などの肉や魚、各種野菜などであった。

ハンギを提供するレストランはほとんどないが、マオリ文化を体験するアトラクションに参加することで、ハンギを食べることができる。筆者もそのひとつに参加してハンギを試してみた。皿の左側下部が肉類であり、最近では牛肉や豚肉が使われることが多い。左側上部が野菜であり、人参、かぼちゃ、そしてマオリ語でクマラ (Kumara) と呼ばれるサツマイモがある。ハンギの味はとてもシンプルだ。長時間かけて蒸し焼きにすることで素材の旨味が凝縮されるので、味付けをする必要がほとんどないのだとか。むしろ、濃い味に疲れていた筆者としては、食材本来の旨味を楽しむことができるハンギの方が好みである。特にクマラは、サツマイモの甘味とホクホク感が秀逸だ。石焼き芋に似ているが、蒸し焼きにしているのでスモークの香りが口の中に広がり、それがまたいい。皿の右側は、ペースト状にしたパンにハーブなどを練りこんだもので、これも美味しかった。これは、西洋料理とのフュージョンとして生まれたものだと思うが、やはり味付けは控えめだった。

ハンギに大いに満足した筆者だが、マオリ料理の多くは、今日のニュージーランドではあまりお目にかかれないのが実情だ。欧州から多様な食材がもたらされた結果、当のマオリの人たちが西洋料理を積極的に食生活に取り入れてきたからだ。その結果、マオリ料理は急激にその姿を変えることになったし、また今日では一般的でもなくなった。濃い味に慣れているニュージーランド人には物足りないのか、マオリ料理を提供するレストランも市中ではほとんど見かけない。もちろん、文化は変容するものだし、食文化もその例外ではないが、個人的にはもっとハンギを楽しみたいものである。ということで、これからもマオリ文化を体験するアトラクションに参加してハンギを楽しもうと思う。ニュージーランドのラグビー代表である「オールブラックス」が試合前に披露する伝統舞踏「ハカ」も間近で見られるし一石二鳥だ。■

写真の出典

- 写真 1、3 筆者撮影
- 写真 2 Sarah Stewart, EDC Hangi 2010, [CC-BY-2.0(<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>)].

著者プロフィール

片岡真輝（かたおかまさき）。アジア経済研究所海外研究員（クライストチャーチ）。著書に “Diaspora as Transnational Actors: Globalization and the Role of Ethnic Memory.” (2019) S. Ratuva (ed.) *The Palgrave Handbook of Ethnicity*. Springer Nature Singapore Pte Ltd. など。

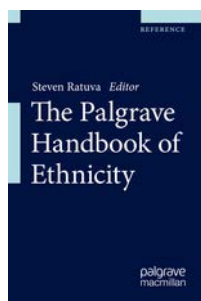


写真1 マーマイト。



写真2 ハンギ料理。食材を穴に入れたところ。



写真3 皿に盛りつけたハンギ料理。