

# IV 中 東



バグダード市内の市場の一角で (写真：池田明史)

# 1 イラン

## 庶民の外食・アーブグーシト

鈴木 均

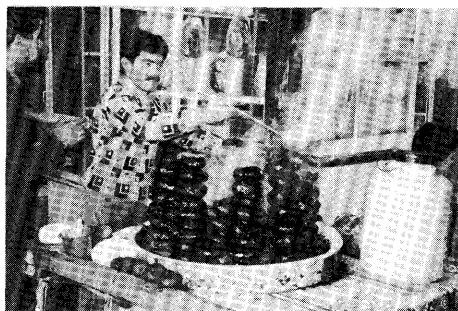
イランの「蒲焼き」 イランの外食といえば、一般にはチェロウキャバーブが有名である。と「ざるそば」は？ チェロウキャバーブのチェロウとは、ペルシャ語でご飯を意味し、キャ

バーブとは焼いた肉のことである。その名のとおり、基本的には「焼肉を乗せた（あるいは埋めた）ご飯」である。

このチェロウキャバーブを、「イランの蒲焼きである」と評した人がいる。確かにチェロウキャバーブはイラン人にとってご馳走であり、また毎日食するにはいささかこってりし過ぎた料理でもある。その意味で、「蒲焼き」という表現は的を射ている。

それでは、イラン人にとって、「蒲焼き」ならぬ「ざるそば」にあたる外食は何だろうか。

私は、それはアーブグーシトなのではないかと考える。アーブとは、ペルシャ語で水のこと、グーシトは肉のことである。以下、アーブグーシトを通してイラン人の食文化の一端を探って



ラーブ（砂糖ダイコン）売りの  
屋台。冬の風物詩。

みたいと思う。

イラン式煮込み料理は喫茶店で『会史』では、以下のよう  
に定義している。「アーブグーシトは肉とノ  
ホドとルービヤー（いんげん豆）で作る。とき  
にトマト、ジャガイモ、ナス、タマネギを加  
えることもある」（第六卷第一冊、四五五ペー  
ジ）。

アーブグーシトは、羊肉と豆を使った一  
種の煮込み料理である。

テヘランの街で普通に食べるアーブグー  
シトは、羊肉のあまり上等でない部分と、ノ  
ホドと呼ばれる豆を使っている。豆は、ラ  
ーヴァンディーの定義にも関わらず、必ず  
しも二種類入っているわけではない。これに  
ジャガイモ、タマネギ、トマトといった野  
菜を加え、調味料で味を整えている。

それらをディーズィーと呼ばれる陶磁器  
製の壺のような形状の容器に入れて煮るの  
だが、その一番上に、必ず脂身のようなもの  
が一切れ載っている。これは羊の臀部の脂  
肪の塊の部分であり、ドンベと呼ばれる（羊  
はこのドンベのあるものといふものがある）。

アーブグーシトは、チェロウ（ご飯）ではなく、ヌーン（イラン式の小麦粉のみで焼いたパン）で食べる。このヌーンにも何種類があるが、個人の嗜好としては、小石で焼いたサンギャキがこのアーブグーシトにいちばん合っていると思う。

さて、イランでアーブグーシトを食べたいと思ったら、どこへ行けばよいのだろうか。一部のレストランを除けば、これは通常ガフヴェハーネないしチャイハーネと呼ばれるイラン式の喫茶店で食べることができる。チェロウキャバブとアーブグーシトを両方供するような店は、まずない。そして、「喫茶店」で出すアーブグーシトは、通常昼食のみである。

ところで、ガフヴェハーネやチャイハーネには、普通イラン人の女の人は入らない。それでは、イランの女性はアーブグーシトを食べないのかというと、そんなことはない。アーブグーシトは外食専用ではなく、立派な家庭料理でもある。その意味では、男の料理といえるのは、むしろキャバブ（焼き肉料理）である。イランでは肉を串に刺して焼くのは男の役目なのだ。アーブグーシトの アーブグーシトを出すテヘランのガフヴェハーネの一軒を見学に行ってみる。作り方と食べ方。みた。作り方を教えてくれたのは、料理人のサルマーネ・ミラーニさんである。

この店では、昼食に出すアーブグーシトの準備を朝の六時ごろから始めるという。一人前の材料は肉一〇〇グラムとドンベ一切れ、前夜水につけておいたノホド一エステカーン（イランでお茶を飲むときに使うガラス製のカップ。この場合小さいエステカーン一杯分）、それに水を八分目

まで入れて、最初強火で、次に弱火でアクを取りながら煮る。適当な時間にニンニク、タマネギ等を入れ、九時ごろにはトマトピューレとターメリックをよくかき混ぜた調味料を加えてさらに煮る。十時になったら、皮付きのジャガイモを一切れ、十一時半にも同量のトマトを入れ、十二時には出来上がり、となる。

見学に行った日は休日前の木曜日だったので、少な目に八〇食分ほど作っていたが、平日は二〇〇食ぐらい出るようである。このアーブグーシトの値段は一杯五〇〇リヤル前後、イラン人にとって安くて手軽な外食である。店によっては、出前もする。

アーブグーシトには、ある程度決まった食べ方がある。冒頭にこれをイランの「ざるそば」に擬したけれど、ざるそばがまず割り箸を割って、タレに薬味を入れ、一口ずつそばをタレにつけて食べ、最後にそば湯をもらって残ったタレに入れて飲む、という手順を踏んで食べるのに似て、アーブグーシトにも食べ方の手順のようなものがある。地方による違いもあるようだが、ここでは一般的と思われる食べ方を紹介しよう。



アーブグーシトを調理中のミラーニーさん。  
まずタマネギを入れる。



調理中のアーブグーシト。上に浮いているのがドンベ。

注文すると、よく煮込んだ熱々のアーブグーシトとヌーン、タマネギなどの生野菜、グーシクープと呼ばれる金属製の棒とスプーン、ボウルのような金属の器が一枚のお盆に載せられて出てくる。

まず、ディীগに入ったドンベ（脂身）を器に空け、グーシクープでドンベをよく潰して汁を注ぎ、かき混ぜたなかにヌーンをちぎり入れて柔らかくし、ふやけたところをスプーンですくって食べる。

つぎに残りの具の部分の部分を器に空け、グーシクープを使ってパテ状になるまでよく潰し、かつ混ぜ合わせる。これを念入りにすればするほど、肉や豆類が潰れて柔らかくなり食べやすくなるが、結構力の要る作業で、イラン人のなかには器を膝の間に挟んで一生懸命アーブグーシトを潰している人も見かける。

こうしてパテ状になったアーブグーシトを今度はヌーンの残りですくって食べるのである。最後まで、きれいにヌーンでぬぐい取るようにして食べてほしい。

身近でおいしい アーブグーシトは、イラン人にとって最も身  
庶民の食事 近な食べ物のひとつで、イラン中のどこへ  
行ってもある。安くて、美味しく、消化がよく、栄養のバランス



1人前のアーブグーシトを仲良く分けあって食べているイラン人の若者。

も取れた理想的な食事である。その食べ方をみてもわかるように、歯の弱った年寄りでも楽に食べられる老人食でもある。ただし、イラン人にとってはあまりに身近すぎるようで、ペルシャ語の『現代語辞典』（レザー・アンザービーネジャード他編）では「アーブグーシティー」（語尾のイーは形容詞語尾）の語に「価値のない、当たり前の、陳腐な」の意味を与え、「彼はこんな陳腐な（アーブグーシティーな）文章を書いていながら、自分では大層な文章家だと思っていやがる」という用例を挙げている。

外食としてのアーブグーシトは、安くて誰でもが食べられる庶民の食事ということになりそうである。

#### 外食文化は未発達

イランの外食産業全般について、若干補足しておこう。

まずはっきりと言えることは、イランでは外食文化そのものが日本などのように「発達」していないということである。テヘランほどの大都市においてすら、外食のヴァリエティーはごく限られており、毎日を外食のみで過ごすとなると、すぐにメニューの選択の余地がなくなってくる。味もどこでもだいたい似たりよったりと言ってよく、日本のように店ごとに微妙

な味付けや盛り付けの差異を競うようなグルメ天国的状况は存在しない。

もちろん高級ホテルに行けば、それなりに各種レストランは揃っており、高い値段に応じたサービスを受けることもできるが、それは、イラン人の日常生活からすればあくまでも例外的存在である。

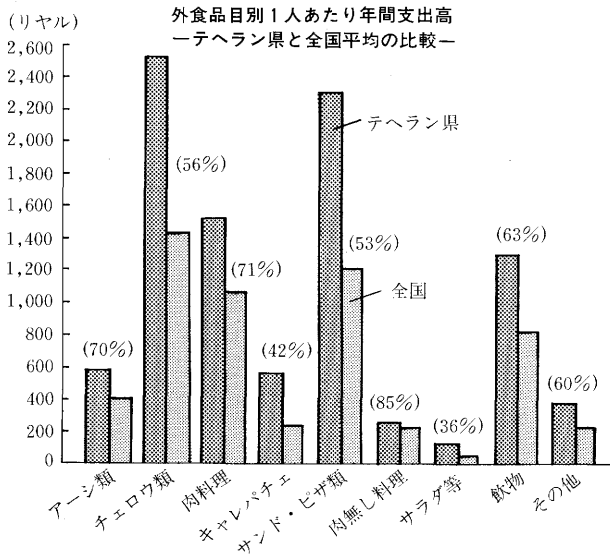
イラン料理の粋はあくまでも家庭料理にあるのであり、気心の知れた家族（つまり妻、母親など）が手を抜くことなく時間をかけて調理した料理は、どんな高級レストランの食事にも勝るといえるのが、大方のイラン人の常識の見解である。イラン人の女性は、一人前に料理を作る技術をもっている場合、そのことを大変誇りにするように見受けられる。反対に、妻に娶った女性が多たまたま料理を苦手とするような場合、相手の男性はそれを一生の不作とすら考えるのである。そのような社会的通念もまた、日本やアメリカのようなかたちの、**外食産業の多様な「発達」**を妨げる要因のひとつになっているのではないだろうか。

**外食産業の** 若干の統計数字に眼を転じてみよう。もとの統計データはテヘランおよび**地方的偏差** びイラン全国で一九八七年一年間に販売・消費された外食食品の品目ごとの販売総額の集計であるが、これを機械的に八六年センサス時点でのテヘラン人口および全国人口で割ってみた。その結果を次ページのグラフで示してある。全国水準がテヘラン水準の何パーセントに当たっているかをカッコ内に表わした。これを見ると、全国人口のほうが農村人口比率が大きいために、当然ながらすべての品目においてテヘランのほうが上回っている。



#### IV 中 東

ここで興味深いことは、その上回りの品目ごとのバラつきである。これを解釈してみると、どうやらテヘランで目立って多く販売、消費されている外食はサンドイッチ、ピザ類であり、また副食のサラダ、デザート類についてもテヘランのほうが多く消費しているようである。キャレパチュ（羊の頭と脚の煮込み料理）は主に朝食で出されるので、これもテヘランなど大都会型の外食産業となっている。逆にアーシ、アーブグーシトの類および臓物などの肉料理は、地方でもよく消費されているようである。また「肉なしの料理」が地方で消費が多いことも、中央と地方の経済格差を考えれば頷ける。



(注) カッコ内は全国値のテヘラン値に対する比率。

(出所) 参考文献(3), 16ページおよび1986年センサスより筆者作成。

つぎに外食産業の地方ごとの偏りに注目してみよう。表は、イランの現時点での人口上位一二大都市の位置する一〇のオースタン（県）について、(イ)アーシ、アーブグーシト類、(ロ)チェロウホレシト、チェロウキャバーブ類、(ハ)サンドイッチ、ピザ類の三種類の外食食品の一九八七年一年間の販売総額を、機械的に八六年センサス時点での各県人口で割った結果である。(イ)と(ロ)の相対率をカッコ内にパーセントで表して

イラン10県の外食主要3品目人口1人あたりの年間支出高

(単位：リヤル)

	アーシ、スープ、アーブグーシト、ハリーム	各種チェロウホレシト、チェロウキャバーブ、チェロウグーシト、チェロウイエサーデ	サンドイッチ、ピザ類
テヘラン県 中	582(19)	2,528(81)	2,303
ギーラーン県 ㊦	152(7.5)	1,870(92.5)	790
東アゼルバイジャン県 ㊦	992(38)	1,594(62)	494
西アゼルバイジャン県 ㊦	603(50)	608(50)	584
バーフタラーン県 ㊦	259(14)	1,592(86)	736
フーゼスターン県 ㊦	97(4.7)	1,977(95.3)	2,687
ファールス県 ㊦	480(35)	888(65)	2,126
ホラーサーン県 中	375(29.5)	897(70.5)	673
エスファハーン県 中	530(25.5)	1,549(74.5)	632
シースターン・バルーチスターン県 ㊦	211(14)	1,261(86)	1,175

(注) (1)カッコ内はアーシ、アーブグーシト類とチェロウホレシト、チェロウキャバーブ類の間の年間支出高の比率(%)。

(2)㊦、㊦、中は上記比率をもとにした色分けで、それぞれ以下のことをだいたい意味する。

㊦：「アーシ、アーブグーシト志向」…この県の住民は外食でどちらかというとアーシ、アーブグーシトの類を食べることが多い。

㊦：「チェロウキャバーブ志向」…この県の住民は外食でどちらかというとチェロウキャバーブの類を食べることが多い。

中：「中間的」…この県の住民は外食でどちらを食べることが多いともいえない。

(出所) グラフと同じ。

みた。(イ)と(ロ)の単位価格は通常二、三倍の開きがあることを考慮に入れば、表の一〇県のうち㊦の記号を付した三県を「アーシ、アーブグーシト志向」、㊧の四県を「チェロウキヤバーブ志向」、中の三県を「中間的」と、色分けすることもできるだろう。サンドイッチ、ピザ類についてはテヘランのみでなく、フーゼスターン、ファールス、シースターン・バルーチスターンといったイラン南部の諸県でも、全国水準からみて多量に販売、消費されているようである。

このようにイランの外食産業といっても単一ではなく、地方ごとにかなりの差異、特色があることが、統計数字からも窺えるのである。

〔参考文献〕

- (1) Ehsan Yarshater (ed.), *Encyclopaedia Iranica*, Vol.1, "Āb-gūš" by the Editors and N. Ram-azani, 1985, London, Boston and Henley.
- (2) Montazami, Reza, *Honar-e āshpazi* 『料理の文化』, 1368 (1989), Ketāb-e Irān.
- (3) *Tarh-e āmārgiri az kārghā-hā-ye bāzargāni, Āmār-e kārghā-hā-ye mahall-e surf-e shezā va nushidani-ye sāl-e 1366* (1987-8) 『イラン商業店舗統計——飲食料消費地域の店舗統計一九八七—八年』, Markaz-e āmār-e Irān (イラン統計センター), 1369 (1990), Tehran.

(すずき ひとし/アジア経済研究所総務部付)