

V

ア フ リ カ



コートジボワール，アビジャン郊外のプロシエット（串焼肉）
屋台。将来のマキ（本文参照）の女主人？（写真：原口武彦）

1 タンザニア

1 1 タンザニア

2 1 タンザニア

3 1 タンザニア

4 1 タンザニア

5 1 タンザニア

6 1 タンザニア

7 1 タンザニア

8 1 タンザニア

9 1 タンザニア

10 1 タンザニア

11 1 タンザニア

12 1 タンザニア

13 1 タンザニア

14 1 タンザニア

15 1 タンザニア

16 1 タンザニア

17 1 タンザニア

18 1 タンザニア

19 1 タンザニア

20 1 タンザニア

21 1 タンザニア

22 1 タンザニア

23 1 タンザニア

24 1 タンザニア

25 1 タンザニア

26 1 タンザニア

27 1 タンザニア

28 1 タンザニア

29 1 タンザニア

30 1 タンザニア

31 1 タンザニア

32 1 タンザニア

33 1 タンザニア

34 1 タンザニア

35 1 タンザニア

36 1 タンザニア

37 1 タンザニア

38 1 タンザニア

39 1 タンザニア

40 1 タンザニア

41 1 タンザニア

42 1 タンザニア

43 1 タンザニア

44 1 タンザニア

45 1 タンザニア

46 1 タンザニア

47 1 タンザニア

48 1 タンザニア

49 1 タンザニア

50 1 タンザニア

51 1 タンザニア

52 1 タンザニア

53 1 タンザニア

54 1 タンザニア

55 1 タンザニア

56 1 タンザニア

57 1 タンザニア

58 1 タンザニア

59 1 タンザニア

60 1 タンザニア

61 1 タンザニア

62 1 タンザニア

63 1 タンザニア

64 1 タンザニア

65 1 タンザニア

66 1 タンザニア

67 1 タンザニア

68 1 タンザニア

69 1 タンザニア

70 1 タンザニア

71 1 タンザニア

72 1 タンザニア

73 1 タンザニア

74 1 タンザニア

75 1 タンザニア

76 1 タンザニア

77 1 タンザニア

78 1 タンザニア

79 1 タンザニア

80 1 タンザニア

81 1 タンザニア

82 1 タンザニア

83 1 タンザニア

84 1 タンザニア

85 1 タンザニア

86 1 タンザニア

87 1 タンザニア

88 1 タンザニア

89 1 タンザニア

90 1 タンザニア

91 1 タンザニア

92 1 タンザニア

93 1 タンザニア

94 1 タンザニア

95 1 タンザニア

96 1 タンザニア

97 1 タンザニア

98 1 タンザニア

99 1 タンザニア

100 1 タンザニア

山村の食堂で タンザニア北部にあるキリマンジャロ州ムワンガ県の山村で農村調査中、
食 べる ピ ラ ウ 調査助手と運転手とともに小さな食堂で昼食をとった。一〇人も入れば
い っぱ い になりそうな店で、床には前の客が食べちらかした食べかすがいたるところに散ら
ば っ て いる。メニューがさほどあるわけではない。

* チャイ・マズィワ……ミルクと砂糖を入れて煮出した紅茶

* カハワ……コーヒー

* アンダズィ……揚げパン

* ハフ・カキ……ハーフ・ケーキとは名ばかりの団子状になったかなり固いケーキ

* サンプサ……インド風春巻

* インディズィ……煮バナナ

池野 旬

*ドナティイ……まん中に穴が開いているのでドーナツと称されている。実態はハーフ・

ケーキと変わらぬ

*マズイワ……沸かしたミルク

*ピラウ……ピラフ

*ワリ・ンゴンベ……煮た牛肉とスープのついたご飯

*ヌス・ピラウ……ピラウ半人前

*スプ・ンゴンベ……煮た牛肉とスープ

*ソダ……ソーダ

*チャパティ……インド風薄焼き

われわれは、ピラウと冷たいソーダを注文した。

ピラウは、日本でいうピラフであるが、日本のように、見た目も美しく種々の野菜が炊き込んであるわけではない。大皿に山盛りにした香料入りのご飯の中に、骨付きの大きな牛肉片が二、三個埋もれているのである。大きいスプーンが添えられているが、そのうえに載るような肉片ではない。ソーダの王冠を開けてしまうほど丈夫な歯を持ち合せていないので、いささか躊躇しながらも両手で持ってむしゃぶりつく。調査助手と運転手が、「ねえちゃん、肉が少ないじゃないの？」と不満をいうと、経営者兼従業員とおぼしき女性が奥の調理場から肉片を皿に入れて持ってきて、われわれの皿にゴロリといれてくれる。

このピラウ、味はかなりいける。そして、一人一〇〇タンザニアシリング⁽¹⁾というのもありがたい。運転手がしきりに「サファイ」を連発している。私が習ったスワヒリ語では、「サファイ」は「清潔な」という意味で、辞書に当たってもそれ以外に「正直な・誠実な」とか「正しい」しかなく、「うまい」という意味はない。一種の流行語なのか。少なくとも、店の中は本来の意味の「サファイ」とはほど遠い。

ところで、山村での昼食の話から始めたのは、タンザニアの外食産業という課題を与えられて、はたと困ったからである。タンザニアでは、伝統的な食文化は歴史が短く、深まりに乏しい。そして、イギリス植民地期にうまい料理が広まったとも思えない。むしろ、それ以前から渡来していたアラブ人やインド人の持ち込んだ料理が、普及しているように思う。そして、都市部では、中華料理が勢力を伸ばしている。このなかにあつて、田舎に行つても食べられ、まづ当たり前はなすような料理が、ピラウだったのである。

飲物を買うには、さて、冷たいソーダは、この店にはない。さきほどの女性が、空きビン空きビン持って、を三本もつて近くの店に買いに行つてくれた。この空きビン持参はどこでも同じで、首都ダルエスサラームにあるわが家でも空きビンを持って、ソーダやビールを買いに行く。もちろん、最初は空きビンがないので、友人から分けてもらった。

タンザニアでは一九七〇年代から電気・水道等が農村振興の一環として、至るところで整備され、わが調査地でも電気冷蔵庫が利用可能となつて、冷たいソーダが飲める。ダルエスサ

ラムでは五〇シリングのソーダが、ここでは五五シリングであるが、輸送費を考えれば、妥当であろう。それよりも、ダルエスサラームの高級ホテルのラウンジで飲む同じソーダが一〇〇シリングもする理由がよくわからない。また、親しくなった州統計局のお役人と後日雑談していて、五〇シリングのソーダ代の内訳は、一六シリングが生産コストで、三四シリングが税金だと聞いた。三分の二は、税金を飲んでいたのである。

生産コストが安いのは、それなりの理由がある。タンザニアでは水道水を飲むことは極力避けたほうがよいが、安全であると信じられているソーダもあてにならない。買ってきたソーダのピンを並べてみると、入っている量が不揃いである。極端に少ないのは、王冠の栓に問題があつて水分が蒸発し、すでに炭酸も抜けている可能性が高い。そのうえ、ソーダを買う時あるいはレストランで飲むときは、まず底に不純物が溜っていないか、確かめないといけない。

「ご飯と肉」の ピラウと並んで一般的にメニューに載っているのが、ワリ・ナ・ニヤマ
ワリ・ニヤマ あるいはワリ・ナ・ンゴンベ（直訳すれば、「ご飯と肉」あるいは「ご飯と牛肉」。若干縮めてワリ・ニヤマあるいはワリ・ンゴンベ）である。皿に盛ったご飯と、トマトをベースにしたスープに牛肉片が浸かった皿を持ってくる。

味付けにこつがあるのか、このスープがいたってうまい。どう食べようと勝手ではあるが、ご飯の上にスープをかけ、肉片を載せて食べるのが、「正しい」食べ方のようだ。

ご飯との組合せが牛肉でなく、山羊肉であれば、ワリ・ムブジ、鶏であればワリ・クク、魚

であればワリ・サマキである。値段は、鶏が一番高く、ついで山羊。牛肉が一番安い。

魚は、産地近くでない、メニューにない場合が多い。前記のムワンガ県はニュンバ・ヤ・ムング・ダムによる人造湖に近く、淡水魚が獲れる。湖岸近くの村落では、土で作り、下の方に炊き口のある方形の窯の上で、頭を下にして逆立ちさせた魚を一面に並べていぶし、干し魚にする。それを先ほどのスープでもどすと、逸品となる。

ムシカキは屋台から よく見かける料理でもう一つ忘れてはならないのが、ムシカキ、つまり高級ホテルまで 牛肉の串焼き。これは、正規の食事として食べるというよりは、軽食あるいは酒のおつまみといった性格の料理である。

ダルエスサラームの街角にも、屋台というの貧弱な、ムシカキ用の炭火焼き道具一つで売っている店が散在する。見ていると、一斗缶に入れた水で包丁等を洗っている。腹が丈夫でないと、あとが恐い。もうちょっと店構えのしっかりした食堂でも調理場の内実は同じかも知れないが、「見ぬもの潔し」でムシカキを賞味する。やや固いが、粗塩をつけるか、輪切りにした生のとうがらしと一緒にほおばると、結構いける。一緒に注文する焼きバナナの、栗のような芋のような味も捨て難い。

タンザニア人の友人に聞けば、店によってムシカキの味に違いがあるというが、こちらにはよくわからない。ただし、高級ホテルのカクテルパーティーで出てくるムシカキは、庶民的な店のそれより数段味が劣ることは、確かである。

そもそも、高級ホテルや高級レストランで出てくる、自称「アフリカ料理」は、欧米人の口に合うように味付けしてあるためか、なんとも言えず奇妙な料理である。そのうえ、値段が高い。家族で食べれば、この国の月額最低賃金二五〇〇シリング⁽²⁾の二倍程度は一食分で飛んでしまう。同じ値段なら、インド人が経営している中華料理店のほうがまだしもお奨めできる。

探せばタンザニアにも紹介できる外食がある。しかし、概して外食産業は乏しいのではないか。その理由の一つは、公務員の就業時間にある。昼休みをとらずに、朝七時半から午後三時半まで就業する⁽³⁾。政府関係機関の多くもこれに準じている。民間部門と比べて公共部門労働者が圧倒的であるために、労働者の昼食を当て込んだ飲食店は、成立しにくいといえよう。

とはいっても、飲まず食わずでは勤労意欲に影響がでくるので、公務員等は十時と午後のお茶の時間に、たっぷり砂糖を入れて甘くしたコーヒーか紅茶を飲み、時にはマンタジ（揚げパン）等で腹を満たしている。

外食産業が乏しいもう一つの理由は、低賃金にある。前述の高級ホテルやレストランをさておいても、外食は非常に割高である。冒頭に紹介したピラウとソーダの昼食で、一人あたり一五五シリング。最低賃金はすでに触れたように二五〇〇シリングであるから、夫婦と子供で一回食事すれば、軽く一週間分の食費は消えてしまう。よほどのことがないと、家族連れで外食を楽しむことはない。

その割には、ソーシャル・クラブと称される酒場は、特に週末ともなればビールを飲む客で

満員となる。種々の公社公団も自前のクラブを持っている。外国人は高級レストランやホテルに行くためか、客はほとんどタンザニア人である。このようなクラブではサービス代なしでビール一本二〇〇シリングで飲めるが、それでも賃金水準から考えると、非常に高い。ビールをところ狭しと並べているテーブルをみると、私費で飲んでいるのか、公費なのか、ついつい考えてしまう。

一九九一／九二年度の公務員月額最低賃金は前年度から四〇％引き上げられて三五〇〇シリングとなっているが、これでも気軽に外食をという額にはほど遠い。最近再編成された全国組織の労働組合は、月額最低賃金一万七四〇〇シリング案を提示したが、⁽⁴⁾少なくとも外食産業発展のためにはこの程度の最低賃金が必要だろう。

注(1) 一九九〇年十月時点の値段。当時の交換レートで約六七円。九一年八月には、同じ店で一四〇シリングに値上がりしていた。

(2) 一九九〇／九一年度(九〇年七月～九一年六月)の公務員月額最低賃金。

(3) 一九九一年七月より実施。土曜休業。それまでは、平日七時三十分～二時三十分、土曜七時三十分～十二時三十分。

(4) *Business Times*, 30 August 1991.

(いけの じゅん／アジア経済研究所在ダレスサラーム海外調査員)