

3 コートジボワール

アビジャンのマキ

原口武彦

官庁街のコートジボワールの経済的主都アビジャン市の早朝。高層ビルが林立する屋台食堂街の中心街プラトールの街路のあちこちで、朝食屋が店開きの準備にとりかかる。北緯五度、赤道直下といってよいここアビジャンの日の出は、一年中午前六時前後と変わらず、七時ともなると熱帯の太陽の日射しはかなり強くなる。大きな街路樹の木陰を利用して、何の装飾もなくその機能をかるうじて満たしているだけの木製の台と長椅子がならべられ、傍らの空き地に据え付けられた大きな釜からは湯気が立ちのぼりはじめる。食欲旺盛なら、フランスパンの細長いバゲット半分にバターをぬって、それにインスタントコーヒーのカフェオレ。前夜ちょっと飲み過ぎたら、ミレットがゆでもすすっておくとする。いずれにしろ一〇〇CFフラン（約五〇円）あれば、お釣りがくる。アビジャンの官庁や銀行の始業時間は八時と朝が早いためか、この朝食屋さんは結構繁盛している。

昼食時になると、このような簡易食堂はさらに数を増し、大層な賑わいとなる。官庁街のビル谷間の空き地に、いつの間にか雨後の筍のようにはえ揃った屋台食堂街は、特に有名である。数十軒の屋台がところ狭しとならび、食堂横町といった趣である。

煮炊き用の燃料は、まき・炭であるため、どの店もすすけている。食器洗いは、洗濯石鹼で油分を落とし、共同水道から汲んできた大きな金盥の水でひとすすぎ、まだ石鹼分がすっかり落ちているとは思われないものを、フキンで拭きとってしまう。清潔さとはほど遠く、日本の保健所の検査では、とうてい合格しそうにない。といって、集団食中毒が発生したという話も聞かない。不潔さの中にしみこんでいる、人間の体臭のぬくもりみたいなもので勝負しているのであろう。

どこの店のメニューも大同小異。主食のフトウ（ヤム芋、プランテンバナナをゆでてついた餅）、アチエケ（なまのキャッサバのあらびきの粉をむしたものの、食べた舌ざわりは北アフリカのクスクスに似ている。この秀逸なキャッサバの調理法は、西アフリカでもコートジボワール南部に限られている）、米飯に、それぞれ好みのソースをつけたり、かけたりして食べる。ソース・アラシッド（落花生油ソース）、ソース・ド・グレン（パーム油ソース）はどちらも、その出自がわからなくなるほど精製された油ではなく、手づくりの油を使っていて、それぞれの風味を豊かに残している。そのためややギトギトした、ソースというよりは日本でいうスープに近いもの。ふところがちよっと暖かければ、皿盛りのソースに、だし用に入っている骨付きの肉や魚の一片をそえて

もらう。二〇〇CFAフラン（約百円）あれば、どんな健啖家も満腹できる。

飲物としては、特大洗面器に大きな氷のかたまりを浮かべて冷やした水が、一杯一〇CFAフラン。ビニール袋入りのしょうが水（しょうがに砂糖を加えた甘辛い飲料）、さらに張り込めば、地場産のビールもある。

「自営業主」の　このような昼食屋の自営業主は、かっぶくのいいパーニユ姿のおばさんおばさんたちである。コートジボワールでは、人集まるところ、必ずこのおばさんたちの姿ありといてよい。首都ヤムスクロ市の郊外、人里離れたサバンナの原野に忽然と出現したモダンな校舎や寄宿舎が立ち並ぶ国立農業専門学校のキャンパスを訪問した際に、その校門の前、広大な道路越しにこのおばさんたちの小屋を発見して感動した。あのキャンパス内の清潔そのものの学生食堂で息が詰まりそうになった学生たちは、「ふるさとの味」を求めてこのおばさんのもとにかけこんでくるにちがいない。「ふるさとの味」の outlet といった感じである。

アビジャン郊外の市のゴミ処理場を訪れたときもおどろいた。巨大なダンブによって次々と運び込まれてくるゴミは、広大な原野にブルドーザーで平らにならされて行くだけで、あたり一面、異様な臭いが立ちこめている。しかし、そこで働く数十人の労働者相手に、やっぱりおばさんたちは小屋をかまえていた。異臭の中でも、昼になれば腹が減るのだ。

本格的レスト このおばさんたちの中には、大成してアビジャン市内に、本格的な店舗
ラ ン 「マ キ」 えのレストランを開いている人もいる。まさにその名を冠した「タン

ト・サリー（サリーおばさん）」という有名なアフリカ料理レストランもある。このようなアフリカ料理レストランを、コートジボワールではなぜか「マキ」と呼んでいる。屋台では不潔さにたじろぐ外国人も、このマキぐらいになれば安心してアフリカ料理を賞味できる。注意すべきは、料理の中に散見する小粒の青ピーマンだけである。誤ってかんだりすれば、たいがい悲鳴をあげることになる。私の好みは、プレ・プレゼ。小ぶりとはいえそっくり鶏一羽分の肉。

それを炭火でこんがり焼き、その上に、トマト、タマネギのスライスを乗せ、ドレッシングがかかっている。マキで供されるこの鶏は、生まれながらに食卓用に育てられたブロイラーではない。農家の庭先や、アビジャン市内の長屋の中庭で、細々と餌をあさって生き延びてきた奴らである。飼い主の気まぐれで、いつもあちこち追い回されて走っているので、人呼んでプレ・ド・マラトン（マラソン鶏）。栄養が悪いせいか、脂身は少ないが、マラソンのおかげで肉がしまっていて、美味である。ケジュヌと呼ばれる土なべの煮込み料理では、アグチという大きな野ねずみの肉が、特に地元の客から珍重されている。

こうしたマキにもピンからキリまであるが、一流の店でも、フランス製のワインを禁欲すれば、二人で五〇〇〇CFAフラン（約二五〇〇円）もあれば十分である。

経済発展の行方をト 街中に万余とある屋台のめし屋からのし上がってきた「マキ」の消長は、
する「マキ」の消長 コートジボワールの自立的経済発展の一つの指標といえるであろう。そ
の台頭、成長を支えるのは、明らかに都市の新興中産階級であるからである。この層をねらっ
て、外国資本も古典的なフランス料理の気どりをかなぐりすて、手軽なケンタッキーフライド
チキンや、ハンバーガーの店も進出しはじめている。その他、中華料理、ベトナム料理、ベト
ナム難民が街頭販売する「ネム（春巻）」、レバノン風のサンドイッチ、シャワルマ。まさに国
際的な百花繚乱のアビジャン市の外食産業の中、「おふくろの味」に支えられたマキの盛衰や
如何？

(はらぐち たけひこ/アジア経済研究所アフリカ総合研究プロジェクト・チーム・コーディネーター)