













食をめぐる恐怖体験

荒神 衣美

かし、調査で地方に行く機会が多いこともあり、

期せずして珍

L

あえて珍食に手を出そうという気持ちになったことはない。 おいしいものだけでも食べきれないほどの種類があるのだから、

わずもがな、ベトナムにはおいしい食べ物がたくさんある。

正体が分からないものを食べる恐怖

ている。 食である。 ているが、現地の食事は家庭料理も含めてかなり脂っこく、 日本では「ベトナム料理=ヘルシー」というイメージが流布し かを、三つの「恐怖」として、以下にまとめてみた。ちなみに 食に出くわすという経験は何度かした。そうした体験のいくつ

肉

以下の食体験も基本的に「肉」にまつわる話となっ

るということを、後になって知った。 北部山地をはじめとする各地でヤギや羊の脳を食する文化があ の正体はおそらくヤギか羊の脳だったと考える。ベトナムでは ミーな食感で、匂いにも味にもクセはなかった。この白いもの い。思い切って食べてみたところ、ちょうど白子に似たクリー がこもった満面の笑みで食べるよう促されると、拒否もできな の食材にいいようのない不安を覚えた。しかし、 何かだった。筆者は当時ベトナム語が分からず、この正体不明 かが入れられていた。日本ではみかけたことのない、動物性の きも、 とは関係なしにあちこちから器に料理が入れ込まれる。このと た宴会では大抵、外国人は客としてもてなされ、こちらの意向 二〇代の頃、 ある時、 ふと気付くと筆者の器に乳白色でモコモコとした形の何 地元の協力者と鍋を食べることになった。こうし 北部の山岳地域に調査に通っていた時期があっ 歓待の気持ち

正体が分かるゆえの珍肉食の恐怖

いという感想を聞くことも少なくない。 形から尻込みしてしまいがちだが、 コンデルタならではの食材ともいえる。ゲテモノ類は、その姿 である。これらは田んぼで捕獲されるもので、一大稲作地帯メ メコンデルタはネズミ、蛇、蛙など、いわゆるゲテモノの宝庫 三〇代になって、メコンデルタに調査に行く機会が増えた。 食べてみると意外においし しかし、 蛇については

(こうじん

えみ/アジア経済研究所

東南アジアⅡ研究グル

ちなみに、蛇料理を一緒に食べに行った なかなか噛み切れず、はっきりいってお 剤」だといって回し飲みしていた。 ベトナム人の男性陣は、蛇の血を「精力 蛇に香りの強い香草をまぶして焼いたも のと、蛇鍋に御飯を入れて煮た蛇がゆ)。 いしくはなかった(筆者が食べたのは、 小骨が多く、また弾力のありすぎる肉は

きにされたものを食べたが、食感は柔らかく味もあっさりで、 子を目にしてからは、蛙を食べるのがためらわれるようになっ で飛び跳ねている(つまり、新鮮な肉として売られている) ーチミン市の市場で皮を剥ぎ取られた蛙の群れがタライのなか よく聞かれる感想どおり、意外においしかった。ただ、後日 一方、蛙とネズミはどちらも原型が分からない状態で照り焼 やはりゲテモノ類は原型が頭をよぎると食べにくい。 ホ

下痢腹で肉を食べる恐怖

る!」と諭された。 はよくない。」と主張したものの、「肉を食べたほうが元気にな 綿状に割いたもの)などだった。そのたびに「下痢のときに肉 のは「ひき肉入りのおかゆ」「ポークフロス」(乾燥した豚肉を 何度かお腹を壊した際、ベトナム人から食べるよう勧められた 記のほかに犬や猫なども食されている。そんな肉食系のベトナ ム人は、お腹を壊したときにも肉を食べる。筆者がベトナムで 本であまり馴染みのないさまざまな肉が食べられている。前 以上のように、 ベトナムでは豚、 鶏、 牛はもちろんのこと、

やすいことを考えると、もしかしたらお腹を壊した際に肉を食 にひどくなったこともない。一般的に肉を食べると便秘になり あくまで「奇なる」食文化である。 しやっぱり日本で試してみる気にはなれない。 べるのは理にかなっているのか、などと思ったりもする。しか 結果として、これらを食べて症状が消えたことはないが、 筆者にとっては 逆



田んぼで捕獲された蛇(アンザン省の農村にて)