



第13回

ミャンマー

——珍食の一夜と長い前置き——

長田紀之

ミャンマー料理はおいしい——まずそのことを確認しておきたい。日本ではあまりなじみがないミャンマーの食文化について、いきなり珍食の話を持ち出して、それが一般的な事情だと思われるのは本意ではないからだ。現地ですばらく生活をしていたことがあるだけで、それほど料理に詳しいわけではないが、ここはすこし遠回りをしてミャンマー料理の紹介から始めることにしよう。

もっとも代表的なおかずは、ヒンという煮込み料理だろう。英語だとカレーと訳されるが、香辛料の使用は控えめで辛い。タマネギ、ニンニク、ショウガなどで大量の油に香りづけをして、その油のなかで水分がなくなるまで具を煮込む。1品ごとの具の数は、基本的にはメインの具（肉、卵、魚介）が1種類で、それにイモなどが加わってもせいぜい2～3種類だが、具の組み合わせや味つけのバリエーションはとても多い。

このヒンをおかずにご飯を食べるといくらでもいけてしまう。とくに油の汁には、具や調味料の風味が凝縮していて、なんともいえないコクがある。ただ、スープのように飲んでしまえば、すぐに胃にくるから要注意。汁をひとさじご飯にかけて、よく混ぜながら多めのご飯とはおぼろのがよい。お店でヒンを注文すると、大抵の場合、付け合わせの茹で野菜が出される。ヒンの合間にこれらの野菜をつまみ、魚やエビを塩漬けにして発酵させたガピエーという液状の辛い調味料にちょこんとつけて食べれば、口のなかがりフレッシュする。葉野菜、トマト、ナスなどを刻んで、油や豆粉や生タマネギなどといっしょに手でこねた和え物

（アトウツという）もおいしい。

屋台や喫茶店では、いろいろな軽食を気軽に楽しめる。なかでも麺類は豊富だ。米粉の細麺を魚のスープに入れて食べるモヒンガーは国民食といっても過言ではない。ココナッツ・ミルクをベースにしたスープと小麦麺のオウンノー・カウッスエや、中国起源の米麺ミーシェーもある。「銅鍋」を意味するチェーオーは、豚の内臓を煮込んだスープで食べるモツ鍋ラーメンのようなもの。麺以外にも、中国風捻じりドーナツのイーチャグエー（油炸果）、ジャガイモや肉などが三角形の小麦の皮で包み揚げにされたサモサ、小麦粉の生地を揚げ焼きにしたパラターといったおやつ類が日常的に食される。サモサやパラターはインドに由来する。

ミャンマーの食文化は、米と魚、そして納豆や魚醤などの発酵食品といった東南アジア的な風土に根差した基層のうえに、ヒンを中心とする独特の伝統的食文化が形成され、のちにインド的な要素や中国的な要素がつけ加わったものと考えられる。とりわけ都市部では、後者の外来要素が目立つ。私の出会った珍食は、こうした多彩な食文化のなかの、きわめてマイナーな一側面にすぎない。

それは、留学期間も終わりがみえてきた頃だった。悪友としたたか飲んだ夜に、車で町中の小さなチャイナタウンまで連れてこられた。道端に座る売り手の前に並べられた銀盤のうえには、うごめく丸々と太った幼虫たち。それまで手を出せずにいたが、このときは酒の勢いもあった。揚げた幼虫は、中身が白子のようにトロツとして意外と美味だった。友人は気をよくして2軒目へ。今度は、インド系の屋台で、ヤギの睾丸のスパイス炒めをご馳走された。もはや酔いで前後不覚になっていたが、なかなか得難いディープな体験をさせてもらった夜であった。

（おさだ のりゆき／アジア経済研究所
動向分析研究グループ）



豚のヒンと和え物（筆者撮影）



チャイナタウンの幼虫売り（筆者撮影）