



# 続 世界珍食紀行



## 第2回 クウェート——国民食マチブースと羊肉のはなし

石黒大岳

2018年5月

湾岸アラブ諸国の「珍食」とは、強いて言えばラクダ肉だろうか。クウェートでは、イラク国境への道沿いで食肉用に放牧されたラクダとふれあったり、部族代表議員の選挙キャンペーンで選対本部の置かれたテントに若いラクダが繋がれているのを目撃したことはあるのだが（選挙戦終盤に屠って集会参加者に振る舞い、氣勢を上げるという）、筆者にはいまだにラクダ肉を口にする機会がなく、至極残念である。

そこで代わりと言っては何だが、ここではクウェートの国民食であるマチブースを取り上げたい。マチブースとは、ご飯（インディカ米）の上に鶏肉、羊肉、または魚がどんっとのっかった見た目をしており、油で炒めた玉ねぎとニンニクにターメリック、クミン、カルダモン、シナモン

など香辛料を加えたベースに、メインの具材となる肉や魚と水、米を加えて作る炊き込みご飯の一種である。多少の製法や材料は異なるものの、見た目は南アジアのビリヤニーとほとんど変わらない（と思う）。似たようなものが近隣国ではカプサ、マンディーと呼ばれるが、料理に疎い筆者には、未だにマチブースとの違いが判然としない。とはいえ、アラブ料理といえばピタパンとケバブ（シャワルマ）のイメージしかなかった身には、湾岸アラブ諸国で主食ばりに米が食べられているのは、珍食とは言えないまでも、案外意外と感じたものだ。アラブと言いながら、食文化には歴史的な海上交通を通じたインドとの繋がりが色濃くあらわれているのが興味深い。



地元料理レストランのマチブース1人前（筆者撮影）

マチブースはのせる具材によって鶏（マチブース・ディヤーイー）、羊（マチブース・ラハム）、魚（マチブース・サマク）の3種類がある。お手頃なのは鶏だが、客人のおもてなしやハレの日の食事には、やはり羊がメインになる。バーレーンでは魚（近海で獲れるマハタの一種で、ハムールと呼ばれる）でもてなされることもある。基本は大皿に盛られたものをそれぞれが取り分けて食べるのだが、地元料理を謳うレストランでは1人分からでもサーブしてくれる。ひとりでは食べきれないほど量が多いのは、もとがもてなしの食事なので残して下げてもらうのがマナーだからなのだろう。留学中、毎日の寮の食事に出てくるマチブースは正直不味かったが、クウェート人の友人宅でいただいた、母親お手製や東南アジア出身の



家政婦の手によるもの、外国人コックが調理した郷土料理レストランのもの、選挙キャンペーンでの饗応や結婚式でのビュッフェなどでのケータリングなど、いろいろな機会にマチブースをそれなりに美味しくいただいた。それなり、というのは、筆者に限らず出汁とうま味に長じた日本人には、大味なので何か物足りなさを感じて飽きがきてしまうからであろう。最大の問題は、出汁となる羊肉の品質にあるのではないかと筆者は見ている。

うまい羊肉はうまい。それがわかったのは2006年にシリア北部のアレッポを訪れた時のことである。適度の降水量があるので羊は自然の青草を食んで育っているのだろう。生肉（クッベ・ナーイエ）も臭みがなく、躊躇なく平らげることができた。シリア産の羊肉は、わずかではあるがクウェートにも輸出されているらしい。アラビア半島において羊は遊牧民の代表的な家畜であるが、国民

のほとんどが都市住民化したクウェートで流通している羊肉の大部分は、オーストラリアからの輸入ものである。断食月（ラマダーン）や犠牲祭で羊肉の需要が高まる時期に、オーストラリアから出港した船の中で、生きた羊が劣悪な環境におかれ、動物虐待だと問題視するニュースが流れるのは恒例である。

クウェート人もうまい羊肉を食べたいのは同じらしい。地産地消がブームなのか、新たに国産ブランド羊肉をつくろう、という動きがあるようだ。サウジアラビアとの国境に近い南部の、かつてのオアシス地域では、現代的な農場が広がり、その一角で牛や山羊と一緒に羊が飼われている。農場は地元流通大手が手掛けており、生産物は自社店舗で試験的に販売しているそうだ。いずれ美味しい地元産羊肉でもてなされてみたいものである。



クウェート南部・ワフラ地区の農場（筆者撮影）



農場内で飼われている羊（筆者撮影）



## ■ 執筆者プロフィール

石黒大岳（いしぐろひろたけ）

ジェトロ・アジア経済研究所地域研究センター研究員。学術博士。専門は比較政治学、中東湾岸諸国の政治参加と社会変容の研究。

最近の著作に、『アラブ君主制国家の存立基盤』（編著）アジア経済研究所（2017年）。

