

続

世界珍食紀行



第8回 インドネシア

——1本のサテがくり出す衝撃の味

土佐 美菜実 *Minami Tosa*

2019年1月

筆者はインドネシア・ジョグジャカルタ特別州に赴任して以降、日本ではあまり見たことのない様々な食材・料理を日ごろ口にしていく。ただ、外国人である筆者を気遣ってか、現地の友人たちが勧めるものはどれも美味しく、食べ物に関して悲惨な目にあつたという経験はあまりしていない。

とは言え、こうした恵まれた環境にいるものの、やはり時には困った経験をすることもある。

ある日、友人たちと一緒にジョグジャカルタに隣接する中部ジャワ州へ行く機会があつた。到着して早々、我々が向かったのは中部ジャワ名物、ソト・スグールの人気店である。ソト・スグールとは主に牛肉を使ったスープのことで、揚げ物などが多いインドネシアでは珍しい、比較的あっさりした料理である。

お店に到着し、さっそく人数分のソト・スグールを注文した。着席したテーブルには数種類の揚げ物やサテ（東南アジア地域でよく見かける串焼き料理）がサイドメニューとしてすでに用意されている（写真1）。これらはセルフサービス方式であり、後の会計時に自分が食べたものを申告してお金を払う。

何を食べようか目移りしているうちに先ほど注文したソト・スグールが運ばれてきた（写真2）。スープは東南アジアらしく胡椒が効いているものの、醤油ラーメンのスープによく似ており、日本人の舌に馴染みやすい味と思われる。具は牛肉のほか、もやしや細かく刻まれたセロリの葉、春雨など、決して重たくない。一方でトッピングされた赤玉ねぎのフライのスライスが適度に食欲をそそる。また、なかには白いご飯が沈んでおり、スープが染み込んで柔らかくなったご飯はとても食べやすい。



写真1 テーブルに並ぶサイドメニューたち (筆者撮影)。



写真2 ソト・スグール (筆者撮影)。

ソト・スグールを堪能している最中、友人らが牛の鼻のサテ、サテ・チングールを勧めてきた。牛の鼻のサテなど見たこともなかったため、さっそく興味本位で食べてみることに。見た目はコラーゲンたっぷりの、プリプリとした食感が楽しめそうな様子をしている。また、肉の表面にあるツヤが甘辛い煮物を連想させたので、牛肉のしぐれ煮に似た味ではないかと想像しながら口に運んだ (写真3)。

ところが実際に食べてみると、その想像とはずいぶんかけ離れた味が口の中に広がってきた。まず、強烈な獣臭さが脳天を貫く。ただ筆者は臭みのあるヤギ肉なども好んで食べるほうなので、獣臭さだけであればそれほど動揺はしないが、この牛の鼻はそれだけではなかった。的確な表現が見当たらないので誤解を恐れずに言うと、なぜか動物園の味がするのである。動物園の門をくぐったと同時に感じる生き物たちのおいにおい、餌である干し草の風味が混じる。そして彼らの生活に欠かせない土や水から届く湿っぽい土のかおりや、檻の鉄臭さまで、全てが舌の上で再現されているように感じた。この1本のサテにそれらが凝縮されており、子どもの頃に親に連れていってもらった動物園を思い出し、衝撃を受けた。



写真3 問題の牛の鼻のサテ（筆者撮影）。

ひとり混乱しているなか、「どう？美味しい？」と友人らが味の感想を求めた。冒頭で述べたとおり、筆者はインドネシアで口にした食べ物のほとんどを美味しいと感じてきた。そのため、これまでこの質問に対して特に迷うことなく「美味しい」と答えてきた。そして今回もきっとそう答えるに違いないと思われていることが、友人らの表情から読みとれる。

正直に感想を述べるべきか。しかしながら、ここ中部ジャワや筆者が暮らすジョグジャカルタは、本音と建て前を上手に使い分け、相手との適度な距離感を保つことで有名なジャワ民族の中心地である。本心を隠す性分であることを自他共に認めており、彼らはそれにより波風を立てずに他者との友好関係を築くと言われている。そのようなジャワの人々に囲まれたなかで「動物園の味がする」などと率直に告白することに躊躇を感じた。

結局、いつも通り「美味しいね」と答え、その後は口の中に広がるこの味を打ち消すために残っていたソト・スグールをかきこむことに集中した。■

著者プロフィール

土佐美菜実（とさみなみ）。アジア経済研究所海外研究員（在ジョグジャカルタ）。2013年ライブラリアンとしてアジア経済研究所に入所。東南アジア地域を担当。

写真の出典

- 写真1 テーブルに並ぶサイドメニューたち：筆者撮影。
- 写真2 ソト・スグール：筆者撮影。
- 写真3 問題の牛の鼻のサテ：筆者撮影。