



第12回 モルディブ——食べても食べてもツナ

荒井 悦代

2019年5月

(1,665字)

*写真は文末

インド洋に浮かぶ高級リゾートなんでしょう？

インド洋に浮かぶ高級リゾートの国モルディブ、というときぞかし贅沢な光景・水上コテージでトロピカル・ジュースなどを飲みながら新鮮な魚介類や南国の果物を堪能している、と想像されるのではなからうか。確かに非日常を演出しているリゾート島ではそうなのだろう。

モルディブは、リゾートホテルのある島と住民島を分けており、住民島ではリゾート気分は味わえない。特に仕事で訪れる首都マレはリゾートとかけ離れている。まずマレは小さい。楕円形の島で最も長い、島の東西を結ぶ直線道路は2キロに満たない。そこに12万人が住む。ギュウギュウだ。珊瑚礁の島で地盤の強度が十分でないため、高層ビルの建築がすくなく、圧迫感はないものの、道は狭く、車とすれ違う際に歩行者は壁に張り付かなければならない。

そしてモルディブは食材の多くを輸入に依存している。そのため、物価は総じて高い。マーケットに行けばモルディブ産の野菜や果物もあるが量は多くないし、大分傷んでいるようにも見受けられる。しかし魚市場や魚加工品、特にカツオやツナ（マグロ）の加工品は豊富だ。

現地の美味しいものを求めて

そんな食材に恵まれない環境の中でも絶対に「現地の美味しいもの」はあるはず、と短い滞在中、「現地の美味しいもの」を探し求めた。隣のテーブルでス

パゲティとかステーキを食べている人には目もくれず。アジ研職員の習性のよ
うなものだ。

インタビュー先で何種類ものいろんな形のお茶菓子を提供してくれた時は心
が躍った。インドに留学していたことのある先生は、インド的なマシンガントー
クを炸裂させながらも、我々にお茶とお茶菓子を猛烈に進めてくる。こちらも食
べる気満々だ。

まず一口、中身はツナかカツオのフレークとココナツ。ぺろりと平らげて、メモを
取りながらもう一つ。中身は魚のフレークとココナツ。形と中身の調合がいささか違
うかな。まさかね、と思いつつ三つめもトライ。やっぱり魚のフレークとココナツ。
食べても食べてもツナだった。

主食ならきつと、と期待してレストランに入り、ガルディアというローカルフード
を注文すると、白いご飯、ツナの切り身が入った透明なスープ、それに少しの生野菜
と揚げたツナの切り身が添えられたものが出てきた。これもツナか。なんとまあシン
プルで直球なことか。

こうしてモルディブで数日過ごした。狭い首都だったし、土地勘を養うために時間
の許す限り徒歩でアポ先を巡った。たまたまとても暑い時期だった。おかげで一氣に
毛穴が開いたようで、布団に入ると自分の身体からツナのにおいがしているような気
がした。

再チャレンジ

モルディブでツナ尽くしに打ちのめされた私は、スリランカを訪れた際にモルディ
ブ料理屋に立ち寄ってみた。モルディブでは食材が少ないから、ローカルフードはあ
んなにシンプルなんだろう。隣国スリランカでモルディブ人が集まるモルディブ料理
屋ならきつとスリランカで得られる豊富な食材を用いてカラフルなガルディアが食べ
られるのではないか、と推測・期待したのだ。

結果は……カフェ風のこぎれいなレストランで出てきたのはモルディブで食べたの
とほとんど同じガルディアだった。

一応、誤解のないよう付け加えておくと、きつと現地の美味しいものはあるのだと
思う。滞在期間が短いとか、レストランの選択を誤ったなどの理由で出会えなかつた
だけで。そう信じている。■

写真の出典

写真 1～3：筆者撮影

著者プロフィール

荒井悦代（あらいえつよ）。アジア経済研究所地域研究センター動向分析研究グループ長。著作に『内戦終結後のスリランカ政治——ラージャパクサからシリセーナへ』アジア経済研究所（2016年）、『内戦後のスリランカ経済——持続的発展のための諸条件』（編著）アジア経済研究所（2016年）など。

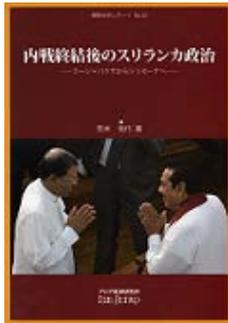


写真1 カツオのなまり節



写真2 インタビュー先でいただいたお菓子



写真3 スリランカのもルディブレストランのガルディア