

続
世界珍食紀行



第22回 インド——幻想のなかの「満洲」

湊 一樹

2020年3月

(2,548字)

*写真は文末に掲載しています

いまから7年ほど前、在外研究のためにインドの首都デリーに滞在していた時の話。受入れ先の研究機関はデリー大学の北キャンパスにあり、近くには多くの店が軒を連ねる賑やかな一帯が広がっていた。ある日、飲食店が立ち並ぶ大通りをキャンパス沿いに歩いていると、見慣れない派手な看板が目にとまった。よく見ると、インドではお目にかかったことのないクレープ店で、メイド服を着た女の子のキャラクターとピンクを基調とした店構えが、奇妙なほど周囲から浮き立っている。好奇心から店のなかに入ってみると、数名のインド人女性がメイドの格好をして働いており、謎は深まるばかりだった。

しかし、店内に日本人らしき男性2人の姿があったので、こちらから声をかけて話をしてみると、疑問はすぐに氷解した。彼らは、インドで新事業を立ち上げたばかりの日本企業の社員だった。この会社は、日本国内だけでなく東アジアや東南アジアの国々でも、うどん・そば店を中心に外食チェーンを展開してきたが、インド進出にあたっては、クレープというまったく畑違いの分野で勝負することにしたという¹。さらに、インドに多いベジタリアン（乳製品は問題ないが、肉・魚・卵は一切食べないというベジタリアン）の人たちにも受け入れられるよう、卵を使わないクレープ生地の開発に取り組んだことなど、インド進出にまつわる面白い話を聞かせてもらった。残念ながら、なぜ店員にメイド服を着せることにしたのかという、肝心の点を聞くのを忘れてしまったが……。

和食へのこだわりを捨て、メイドのいるクレープ店でインドに打って出るという話には大いに驚かされたが、「カレーハウス CoCo 壺番屋」がインドに出店するというニュースにも同じくらい驚かされた²。それと同時に、インドから来たカレーが、宗主国であるイギリスを経由して、ハイカラな料理として日本へと伝わり、国民食として根付いたのちに、さらにインドへと還流するという一連

の過程が、食文化を通した人と人とのつながりを実によく象徴していて、強く印象に残った。

外国から来た料理が現地風にアレンジされて土着化するという現象は、もちろんインドでも見られる。「インド中華料理」はまさにその典型であり、「マンチュリアン」（英語で「満洲の／満洲人の」を意味する形容詞）は最も代表的な料理といえるだろう。

昨年8月、インドのある地方都市での調査中、久しぶりにマンチュリアンを食べる機会があった。インド人のS氏と資料収集をしていたところ、昼食の時間になったので、S氏の希望で「中華料理」を食べることになった。とはいっても、中華料理の専門店があるような街ではないし、そもそもS氏がいう「中華料理」とは、インド料理の店出てくるインド中華料理のことを意味する。私たちは、作業をしていた図書館のすぐ近くにある、完全ベジタリアンの南インド料理店に入った。S氏がマンチュリアンと（同じくインド中華料理の）チリ・ガーリック・ヌードルを注文したので、私も同じものを頼むことにした。

マンチュリアンの写真を見て、肉団子の甘酢あんかけのようなものを想像された読者がいるかもしれないが、両者は似て非なるものである。まず、写真のマンチュリアンはベジタリアンなので肉は使われていない。では、団子はどうやって作るのかというと、キャベツのみじん切り、すりおろしたショウガ、調味料、小麦粉などを混ぜ合わせ、適当な大きさに丸めたものを油で揚げてできあがりとなる。また、団子には、トウガラシや（インド料理でおなじみの）ガラムマサラなどのスパイスが加えられており、かなりスパイシーな味付けになっている（詳しい作り方については、[Cabbage Manchurian Recipe | Restaurant Veg Manchuria-Indo Chinese CookingShooking](#) [動画：YouTube]）。

実はつい最近まで、マンチュリアンは中国から来た料理だと思い込んでいた。ところが、中国研究をしている同僚に聞いても、「マンチュリアンという料理は聞いたことがない」という答えが一様に返ってくるだけだった。それもそのはずで、ある料理評論家によると、1970年代にムンバイの中華レストランで生まれた料理らしいのだ。コルカタ生まれの中国系インド人3世のネルソン・ワンという人物が、インド料理の調理法を応用して、中華料理をインド人好みにアレンジした結果生まれたのがマンチュリアンであり、それがインド各地に急速に伝播し、誰もが知る定番メニューになったというのである。さらに、ネルソン・ワンによると、「中国では、満洲地方の人たちは未開人とみなされていて、これは未開人にぴったりの料理だ」と思い、マンチュリアンという名前を付けたのだという³。

この話がすべて本当だとすると、料理ができた経緯がいい加減だけでなく、名前の付け方もかなりいい加減（かつ差別的）である。しかし、文化というのは雑多な要素が混ざり合っているものであり、単なる偶然や思い付きがきっかけになることも多いという大切な教訓を、マンチュリアンという料理は見事に示している。異質なものに「外国」「外国人」というレッテルを貼りつける風潮が世界中に蔓延しているいまだからこそ、マンチュリアンをじっくりと噛みしめてみる価値があるのではないだろうか⁴。

ただ、おいしいと感ずるかどうかは、また別の問題である。■

写真の出典

- すべて筆者撮影

著者プロフィール

湊一樹（みなとかずき） アジア経済研究所地域研究センター研究員。専門は南アジアの政治経済。最近の著作に、「非政党選挙管理政府制度と政治対立——バングラデシュにおける民主主義の不安定性」（川中豪編著『後退する民主主義、強化される権威主義』ミネルヴァ書房、2018年）および“[Politicisation of the Appointment and Removal of Judges in a Declining Democracy: The Case of Bangladesh](#),” (with Noriyuki Asano), IDE Discussion Paper No. 758, 2019 がある。訳書に、アマルティア・セン、ジャン・ドレーズ『[開発なき成長の限界——現代インドの貧困・格差・社会的分断](#)』（明石書店、2015年）がある。



注

- ¹ クレープで勝負することになった理由については、「アジア Trend 『インド人にクレープを』 うどん屋の愚直な挑戦」（日本経済新聞電子版、2012年8月11日）を参照。旅行会社 HIS の現地支店によるブログ記事「[インドで食い倒れ！食べブロ～原宿クレープ～](#)」でも、店舗の様子が写真付きで紹介されている。ちなみに、筆者が訪れた店舗は、これらの記事で紹介されている一号店ではない（その後、いずれも閉店）。
- ² 「野菜カレーやトッピングで勝負 ココイチのインド1号店」（朝日新聞、2019年10月7日）。
- ³ Vir Sanghvi (2004) *Rude Food: The Collected Food Writings of Vir Sanghvi*, New Delhi: Penguin Books の 19～23 ページを参照。
- ⁴ 例えば、少数派のムスリム（イスラム教徒）を標的に市民権を剥奪しようとする、インドでの最近の動きについては、佐藤宏（2020）「[インドにおける移民排除法制的展開——インド北東地域を中心に](#)」アジ研テクニカルレポートを参照。



写真1 チリ・ガーリック・ヌードル (左) とマンチュリアン (右)。

どちらもベジ (ベジタリアン) であり、肉・魚・卵は入っていない。



写真2 南インド料理店のメニュー。左上に「100%完全ベジ」(100% PURE VEG) とある。

また、右下には「中華料理」(CHINESE) のメニューが並んでいる。