

ナミビアの食事情

ナミビアで研究している話をすると、「ナミビア料理はどのようなものか?」としばしば聞かれますが、いつも答えに窮してしまいます。なぜならば、いわゆる「日本料理・和食」のように、「ナミビア料理」といえるような確たる料理がないからです。しかし、もちろんナミビアの食にも特徴はあるので、それについて紹介します。

私はナミビアの農村部で実施している調査の期間中は基本的に農村に滞在し、農村部の人びとが日々食べているものと同じ料理を食べています。農村部で食べられているものは、地域ごとに異なる生業や民族集団の文化、季節などに応じて違いがみられ、ナミビア国内でも多様です。例えば北西部の牧畜専業地域では、家畜を売って得たお金を元手に購入したトウモロコシの粉を練ったものに、酸乳をかけた食事(現地語であるダマラ語ではメイエ)(写真①)が一般的です。一方で北中部の農牧混交地域に行くと、人びとが畑で栽培しているトウジンビエを練ったもの(現地語のオシンドンガ語ではオシシマ)とスープ状のおかず(写真②、写真③)などがよく食されています。ハレの日などには調査地でもヤギやウシといった家畜の肉にありつけますが、基本的には上記のようなシンプルな食事が多い

です。もちろんこれはこれで美味しいのですが、あまりにも毎日続くと、さすがに単調に感じて飽きてきます。そのため、首都に戻った際に何を食べるか考えることが、村に滞在している時のまたとない楽しみになるのです。

期待に胸を膨らませて戻る首都・ウイントフックでは、中華料理やポルトガル料理、インド料理等をはじめとしたさまざまな料理を味わうことができ、近年では寿司店や生牡蠣を食べられる店なども珍しくなくなりました。しかし、首都でオススメの「ナミビアらしい料理」といえば、なんといっても肉料理です。実際に、首都や地方都市の一般的なレストランでは、多くの店でステーキなどの肉料理を中心に提供しています。肉は牛肉が中心ですが、オリックスやクドウ、シマウマなどの野生動物の肉(ゲームミート)がナミビアの食の特徴として認知されています(写真④)。実はこれらの牛肉やゲームミートは、ナミビアの輸出産品の中でも重要な役割を担っているのです。牛肉はナミビアの主要産品のひとつであり、主に南アフリカ、近年ではヨーロッパにも輸出されています。ゲームミートも近年では輸出品として脚光を浴びるようになってきており、ゲームミートの生産は国の成長産業のひとつとなっているのです。

肝心の味ですが、ナミビアの牛肉は、脂身は少ないけれども比較的柔らかいという特徴を



写真① トウモロコシの粉に酸乳をかけた食事



写真② トウジンビエの粉を練ったオシシマと畑に生えている野草(オンブク)がおかずの食事



写真③ オマトウンブラという野生のキノコとトマトのおかず



写真④ 首都のレストランで食べることができるクドゥの肉骨も含めて1kg以上あり、料理名は“Strong man”というこの店の名物料理

もっています。日本のサシがたくさん入った和牛を食べている感覚とは異なり、噛むという行為によって本来の肉の味をかみしめている感じがします。日本人にとってあまりなじみのないゲームミートは、種類によって味が異なるので、食べ比べる楽しみがあります。ちなみに私がとくに美味しいと思うゲームミートは、比較的柔らかいオリックスの肉です。そして何より、いずれの

肉料理も、日本円にすると1000円程度の比較的安い価格でお腹いっぱい味わうことができるのが特筆すべき点でしょう。これは、ステーキが高級品として認知されている日本とはだいぶ異なっています。値段を気にせずに美味しい肉をたくさん食べることができるナミビアは、肉好きな人にとってはたまらない国なのです。

手代木功基

54



写真©みんな肉が大好き！