

第 17 回 PIC 懇談会 第二部「南の島で暮らす、南太平洋から学ぶこと」(続き)【3/5】

離島の食べもの

次へ行きましょう。写真 11、これはプラカイモを煮ているところです。プラカイモというのはタロイモやヤマイモとはまた別のおイモで、ツバルではいちばん一般的です。最近ではツバルでも輸入したお米がだいぶ入り始めていますが、ツバルでは今でも大切な主食のひとつです。

次の写真 12、これなんだかわかりますか？これはヤシの葉で作った串に野鳥を刺して、ココナッツの殻の炭で焼いているところ、ツバル版の焼き鳥を作っているところです。ツバルでは男の仕事として野鳥獲りの仕事があります。どういう風にやるかというと、高い木に登ってそこで鳥の鳴き真似をします。たとえばゴゴというアジサシだと「エ〜〜〜」とか、ゴゴのひなでしたら、「ピュー、ピュー、ピュー」とか。

ツバルの男たちは大体みんな 15 歳ぐらいからやり始めて、25 歳にもなると鳴きまねが超うまくなります。で、そうするとその鳴き声につられて、100 匹、200 匹の鳥たちが寄ってくるのです。そこをすかさず間口の大きい自家製の網、現地語で「ヘウ」というのですが日本の虫取り網の大型版ですね、それをさっと振って、鳥を捕るわけです。



小川：

それを焼いているのがこの写真というわけですね。私は 2 年間フナフティに居ましたが、フナフティでは誰か離島から持ってきたりしない限り、この焼き鳥は食べる機会はなかったんじゃないかと思います。味の方は如何でした？ お醤油なんかないですよね？

もんでん：

なんにもつけません。そのままの味ですけど、とっても美味しいです。味が濃いです。野生の味はすばらしいですよ。それだけで魂の味がするというのが、私は大好きです。

小川：

続いては写真 13。これはけっこう有名な、でもあまり日本人は見たことのないアレですね。

もんでん：

はい、ブレッドフルーツ、日本語ではパンの実です。

地べたにココナッツ殻の炭を置いて火を起こして、取ってきた実を皮ごと素焼きすると



ころで、この写真で私は棒でころんころんと転がしています。そうすると 30 分ぐらいで中まで火が通った素焼きのパンの実が出来上がるのですが、これもまたおいしい！

小川：

「パン」の実という割に、見た目はメロンみたいですし、食感もほこほこしたサツマイモみたいな感じですよ。私も大好きです。

もんでん：

**写真 14**の真ん中に写っているのがパンの実をスライスして揚げてチップスにしたものです。これは子どもたちが大好きでよく食べます。

それから手前に写っている白いものはライスではなくて、ココナッツの削り節です。ココナッツの白いところをがりがりがり削ったもので、これがまた口に含むとしゅわーっと、取れたてのフレッシュなココナッツミルクが口いっぱい広がってとっても美味しい。それからパンの実を挟んで向こう側に写っているのがマグロの干物で、トローリング漁で取れたマグロを薄く切って塩をして、干しておいたものです。

あとさっきのプラカイモなどがあれば、だいたいツバルの日常食になります。おいしいですよ。

小川：

次の**写真 15**。これは料理をしている最中ですか？

もんでん：

結婚式の 1 週間後のお祝いでみんなで料理しているところです。踊っているのはライナばあちゃんとカラレイばあちゃん、普段料理しているときからこんな感じで、そのノリは私は大好きでした。

小川：

**写真 16**も楽しそうですね。薪に使っているのがこれもヤシ殻ですね。

さて、次なんですけど**写真 17**。これ、私は本当に分からなかったです。このおばちゃんは何をやっているんでしょう？

もんでん：



写真 14



写真 15



写真 16



写真 17



これはカニ取りをしているところなのです。うっそうとした森の奥深くで、カニの穴を探しています。これはちょうど、大きな朽ちた木をよっこいしょとどけているところで、このどけたところにカニの穴がたくさんあるんです。私もよくいっしょに行って泥だらけになりました。

で、穫れたのがこの写真 18。森ガニです。けっこうたくさん獲れるんですが、写真 19 を見て下さい。一回行ったらこれくらい普通に獲れます。料理するときには、カニの甲羅ひとつひとつに、さっきのココナッツの削り節をぎゅーっと詰め込んで、それをがーっと煮ます。これがまたとっても美味しいのです。

小川：

鳥とどちらがお好きですか。

もんでん：

どちらもです。



<第 2 部 Part 4 「ツバルの離島の子どもたち」に続く>