

アボリジニ伝統の食文化「ブッシュタッカー」

赤尾吉一（江戸ソバリエ 11期）

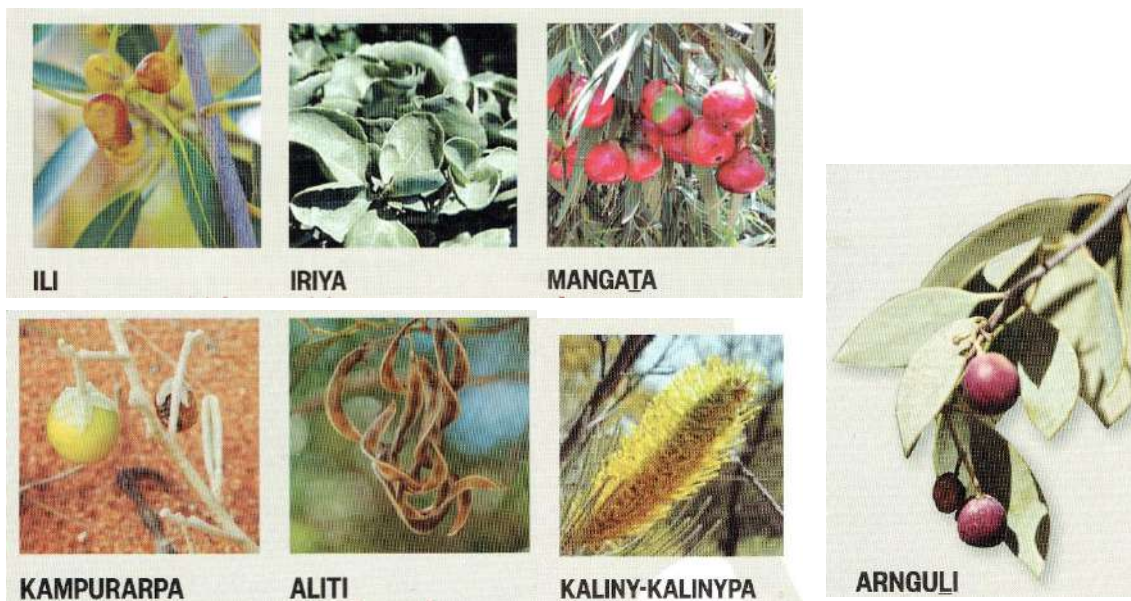
オーストラリア大陸の中央、赤土の荒野に忽然と姿を現すウルル（エアーズロック）とカタジュタ（オルガ岩礁）は、国立公園としてオーストラリア政府がアボリジニ・コミュニティから借り受けているアボリジニの聖地である。この地に住むアボリジニはアナング族で、公園内には居住区があるが一般人の立ち入りは制限されている。



オーストラリア先住民アボリジニが伝統的に食してきたハーブ・木の実・動物の肉などを「ブッシュタッカー」（Bush Tucker）と呼んでいる。エアーズロックのホテルには周辺のアナング族によるブッシュタッカーを紹介するツアーがあり、参加してきた。

1 植物

アウトバック（オーストラリア内陸部の砂漠を中心とする人口希薄地）にも様々な植物が自生し、食材・ハーブ・スパイス・薬草などとして利用されてきた。またブッシュトマトをはじめとするフルーツ類も豊富であり、ホテル周辺でも何種類かの植物を見つけることができる。



2 昆虫・蟻

昆虫や蟻も貴重な食材であった。ウイチティグラブはヤガやコウモリガの幼虫で灌木の根の周りに生息して、生食か灰の中で蒸し焼きにして食べる。



（灌木の根元に生育）



（ウイチティグラブ）

Mulga Tree（マルガツリー）という木の下には、Honey Ant（ハニーアント）という花の蜜を体内に蓄えるアリの巣がある。地中から掘り起こし蜜の部分をおやつ代わりに食べていた。



(MulgaTree)



3 動物

カンガルー・エミュー（ダチョウより小型の飛べない鳥）・ワラビーなど様々な種類の動物を食用とし、水辺の種族はクロコダイル・バラマンディ（淡水魚）なども食していた。

ウルル周辺では水場の入り口の洞窟に子供の見張りがいて、動物の群れが水を飲みに来ると奥の洞窟に隠れている大人に伝える。大人の狩人は、群れが飲み終わり帰る際に最後尾の1頭を倒す。こうすることで群れ全体に危険な泉と思わせないようにして狩りをしたといわれている。

アナング族の狩猟の道具としては、一般的なブーメラン（回帰型 手元まで戻ってくるタイプ）でなくカーリー（kah-lee 戻ってこないタイプ）で形状は「なだらかなカーブ状」または「7の字」をしている。また、投げやり・こん棒などを使用した。これらは木を熱し曲げた後、石斧（石の鋭利な剥片）で加工された。



(道具の使い方)



(狩の道具 カーリー)

増えすぎて害獣扱いのカンガルーの肉は、スーパーマーケットで牛肉と並んで販売され、レストランでも提供されている。牛肉と食べ比べると少し筋が多いが、たんぱくな味であって臭みは感じられず黙って出されたら牛肉と区別がつかない。

最近「ネイティブ・オーストラリア料理」として、栄養価の高い伝統的なブッシュタッカーの食材を使った料理を提供するツアーがあるそうだ。オーストラリアに行く機会があればぜひお試しください。

現在、アボリジニの人々は食生活の変化で肥満・生活習慣病に悩まされているといわれている。タスマニア島では蕎麦が栽培されているので、蕎麦料理を積極的に食べれば改善するだろう。

以上



(カンガルー・クロコダイル・エミューのジャーキー)