

モンゴル国紀行

Ⅲ. かの国の食の記

江戸ソバリエ協会 理事長
ほしひかる

モンゴル国滞在の7日間の料理は、肉、とくに羊肉が連続していました。いずれも茹でる、煮る、蒸す、炒めるが主なのですが、モンゴルは肉料理だったと言いますと「ジンギスカン？ それとも焼肉？」などと思われそうです。たしかに「ジンギスカン」という名前を聞けば、本場はモンゴルだと勘違いするのは当然ですが、ジンギスカン料理は日本(北海道)が発祥ですから、モンゴルにはありません。日本(横浜)発祥の「ナポリタン」がナポリにないのと同じようなものです。ネーミングにややルール違反の感じがしないでもないですね。また、最近は韓国料理店がかなり進出していますから、韓国風焼肉が多くなったと聞きました。それからモンゴル国では、生肉は食べません。ですから、日本でお馴染みの馬刺しはありません。しかし外国(日本)の影響から最近は馬刺しも食べる人が出てきているそうです。

いずれにしても7日間頂いた食事からは、隣国ロシア、中国、韓国の影響があって、どれが伝統的モンゴル料理なのか、数日だけの旅行ではなかなかつかめません。

そこで何人もおられましたモンゴル国の大使館員さんや通訳さんたちに「日常食べるモンゴル国の伝統的料理」を尋ねてみましたら、次のような食べ物がありますとのことでした。

《羊肉炒飯、羊肉うどん、焼きうどん、かゆ、アーロール、ウルム、乳茶、馬乳酒》



《アーロール》



《馬乳酒》

これからでも、肉は羊が主であることが分かります。

《アーロール》は、先ごろの天皇皇后両陛下ご訪問の際に召し上がられたところから、知られるようになりましたが、高発酵乳を加熱して作るチーズです。また《ウルム》は乳脂肪。《かゆ》は、米の粥なのか、他の穀物なのか、よくわかりません。《馬乳酒》はモンゴルといえば、これです！超有名ですが、酸っぱい味でした。

また、《羊肉うどん》と《焼きうどん》、ないし《乳茶》につきましては、興味深い食べ物ですので、別の項で「お茶の記」、「麵の記」として述べたいと思います。

ところで「モンゴル国では肉料理に香辛料を使う必要がない＝不要」とされています。それは「肉＝香辛料」という図式は傷む寸前の肉を食べるヨーロッパ人が作り上げた料理法であって、寒い冬に肉を食べるモンゴル国ではまったく必要がないというのです。ですから、せいぜい塩ぐらいの味付けしかしません。

そういえば、日本人ももともと香辛料は少量しか使用しませんでした。お蕎麦の山葵、かけうどんの七味(唐辛子)、鰻の蒲焼に山椒、天ぷらに大根おろしなどと、食べ物に応じた香辛料(薬味)を少量しか使いませんでした。それを昨今打ち破ってしまったのが、「激辛ブーム」の唐辛子です。ブーム、それは体験・実感・必要性からではなく、一種の情報だけで影響を受けて盛んになることです。現に、韓流ブーム以来、日本の漬物類のなかでキムチの売上がトップになってしまったのは、ご承知の通りです。韓国の料理については詳しくありませんが、唐辛子を必要とする環境があったのでしょう。一方、新鮮な素材を使い、また優しい出汁を主とする和食に烈しい辛さは必要なかったのですが、今や激辛で和食らしさが壊されたように思います。

同様に、モンゴルらしさは、香辛料が不要ということがいえます。ですが、私たち「旨味」どっぶりの日本人からすれば、物足りなさは否めません。また私の印象では、モンゴル国の料理には汁物が必ず出ます。この国の人のご飯や甘いパンの両方を食べますが、汁物の具もしっかり入っています。その汁物も羊の肉の乾燥したものが出汁として使われていますが、やはり出汁としては日本人にはパンチが弱いように思います。

ただ、不要と必要の舌から考えれば、どちらが正しいとは言えません。民族や地域環境による必然性があるのでしょうか。それは地図を見ると、日本から見る地図とモンゴル国から見る地図ではまったく異なるというようなものではないでしょうか。

国内でもそうでしょう。西日本と東日本では味覚に相違があります。ですから私は、食味審査をやるときは審査員自体のプロフィール(男女、年代、出身地等々)を明確にした上で審査に臨むべきと、拙著『小説から読み解く和食文化～月の裏側の美味しさの秘密』で述べたところです。

そうした違いを、人間と食品から見た考え方があります。

つまり食品には、人間にとって必要な栄養から見た「生命維持機能」、味

覚臭覚など美味しさに重要な「感覚機能」、体調リズム調節、疾病防止、疾病回復、老化抑制などの「体調調節機能」の3つの機能があるという論ですが、教科書では、それを「第一次機能」「第二次機能」「第三次機能」と順番付けして言っています。そこから、先ずは「生命維持機能」的食品が必要であって、それが満たされた後に「美味しさ機能」を得て、そのうえで食品は「体調調節機能」を目指すべきという考えるのが一般的となっているようです。しかしそういう論はヨーロッパ的思考、つまり「月の表側の論理」ではないかと思います。

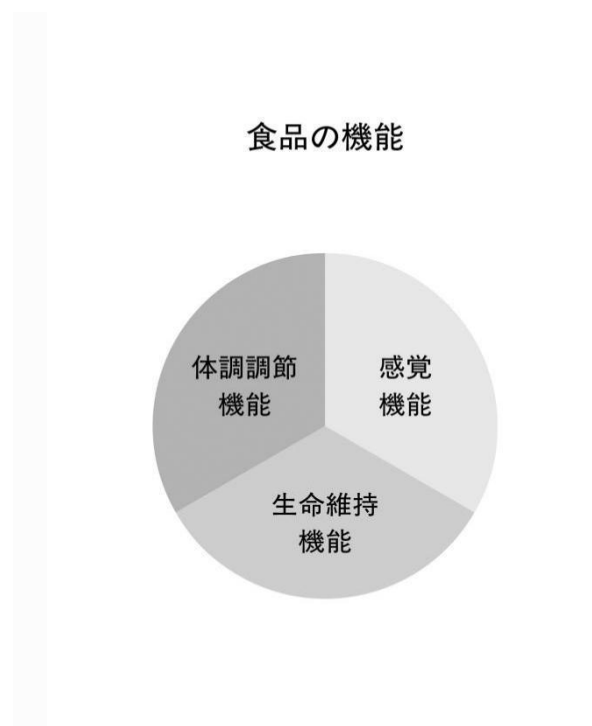
といいますのは、これまで私が、特に東アジアの中国、韓国、モンゴル国、他国を訪問したかぎりその印象は少し違うのです。

まず、先にも述べましたが、旨味は日本が一番、つまり上述でいいますと第二次機能が突出していると思います。それゆえに日本は旨味を第五の味覚として加えるよう世界に訴えてきたわけです。

つぎが、中国には中医、韓国には薬膳志向が強いことです。つまり古くから第三次機能にかなっています。彼らと食事を共にするときは、横から「それは肝臓病によい」とか、いちいち口を添えられます。その点日本人は単純です。「ヘルシー」の一言で納得・安心してしまいます。

そうしますと、一次、二次、三次機能という順番付けは、先進国の啓蒙思想要素が入っているように見えます。

ですから、地域的民族的要素を考慮して、相手を尊重した眼を持つなら、次のような丸図表示が良いのではとこの度の紀行で痛感した次第です。



以 上