

研究ノート

インドネシアの『食』について

大 迫 康 子

〈はじめに〉

インドネシアは言語・宗教、風俗習慣の違う多くの民族が複雑な構成をしている地域である。ここは、3000余りの島々から成り、人口1億4000万人、300余りの種族と約250の言語に分かれるといわれ^{*1}、居住環境や文化、意識の異なる人々が一緒に生活しているのである。当然、種族・民族の数だけ食事の形態もそれぞれ存在する事になる。また、歴史的には東進するインド文明と南下する中国文明の影響、それにオランダの植民地という時代背景も無視することはできない。従って、この地域の『食』を論ずるときに、それらが渾然一体となって混じり合っているのが現状であり、とても一つの類型の中に押し込めて論ずることは不可能と思われる。例えば『食事』が宗教上の儀礼に左右されるジャワ島やバリ島、根栽作物とサゴヤシのでんぷん等を主食とするといわれるモルッカ諸島、またスマトラ島北部のトバ湖周辺では、かつて食人の習慣を持っていたとされるバタック族等様々な食形態が見られる^{*2}。このような混沌とした社会であるが、ジャワやバリを中心にいくつかの資料や見聞を基に述べられることを以下に記したいと思う。

(1)食糧形態について

〔主食は米が中心〕

ここは、モルッカ諸島やマルク諸島のようにサゴヤシのデンプン、キャッサバ、バナナ、タロイモを主食とする島々があるが、中心は何といても米である。米はブル（ジャポニカ種に近い）とチェレ（インディカ種の米）の2種類に大きく分けられる。ブルはバリ島、ジャワ島、スラウェシ島中南部で生産され、チェレはバリ島を除くいたるところで生産される。その料理は味付けをしない白飯が主流である。この白飯（ナシ・プティ）の炊き方が面白い。最初に米を鍋たっぷりの水で半煮えにし、その後ククサーンという円錐形の形の籠にあけて水を切る。それをダンダンと呼ぶ深鍋にのせ、焼き物のふたをして蒸しあげる。米はインディカ米のため、パサットとしていて軽い。味の濃いインドネシア料理に合うと思う。最近では日本と同じように米を炊くのが一般化しつつあるそうだ^{*3}。その他主食として重要なものはトウモロコシ、マニオク（キャッサバ）、サツマイモ等である。副食は味付けをした肉、魚、野菜の料理ということになる。上流社会の人々はオランダの植民

地時代の影響か、かなり西洋化した食事形態を持つが、庶民はまだ、食事というと、料理した米（白飯）を指し、副食は白飯を食べやすくするためのものであるらしい。つまり、できるならご飯をおなか一杯食べられたらそれでいいのであり、おかずは野菜あるいは少量の魚が添えられる程度にすぎない、主食中心の食生活である。

【主要な淡白源は魚】

周囲を海に囲まれているこの国では、量的にいうと肉よりも魚が多く、重要な動物性のたんぱく源である。海水魚は塩のきいた干物にして保存することが多く、淡水魚は養殖が盛んに行われている。鮮魚、塩干魚ともに空揚げにしたり、バナナの葉で包んで蒸し焼きにしたりするのが普通のようなのだ。

肉に関していえば、主要な家畜は牛、水牛、豚、鶏、アヒルである。豚は、イスラム教徒の多いこの地域では食用は禁じられているが、ヒンドゥー教の多いバリ島では重要な食用家畜となっている。過去には犬も食用とされていた（スマトラ島のパダック族、アチェ族は現在も食用）。日常的に食べられる肉は、鶏とアヒルである。面白かったのは、バリ島では、薩摩鶏のような鶏がよく目についた。離し飼いのため、食べると身がしまっていて硬い感じの肉質であった。またこの地域には、牧畜という生産様式が無いためか、それに冷蔵庫もあまり普及していないため保存の問題もあるだろうが、乳製品はあまり見られなかった。コーヒーに入れるミルクが水牛のミルクということで唯一私が見た乳製品であった。

【味付けの特徴】

味付けに関しては、塩分は思った程強くなく、スパイスの豊富なお国柄を反映してか、様々な香辛料を用いて深みと濃くのあるなんともいえない美味しい味を作り出していると思う。代表的な味の分類として①トゥラシ ②唐辛子 ③ココナツ風味 である。これらについては以下に述べるのでここでは省略する。

(2)豊富な果物

この地域は様々な種類の果物の産地である。それぞれの果物が独特の味を持ち、大変美味しい。このところ、先進諸国では熱帯の果物に対する需要が増えているようだ。また、各家庭の庭になんとも無造作に果物の樹が植えてあり、日々の食卓にふんだんに登場し、人々の口に入る。またこれらは季節が限られているが、バナナとパパイヤは一年中あり、病人食として重宝されているらしい。以下、数種の果物について説明を加える。

①ドリアン 「熱帯の果物の王」とされており、その匂いは強烈で通りの屋台で売っているとどこで売っているか場所はわからなくてもその匂いで売っているのが分かる。姿は見えねども…というやつである。食すとクリームチーズをもう少し甘くした感じの味で大変美味。冷たくして食べると強烈な匂いは和らぐのではないかと思った。その多くは野性に近い状態で栽培されており、丸くて均整のとれたものが良いとされる。

- ②マンゴスチン（写真参照） 果物の王妃である。香りも良く、甘味と酸味のバランスが絶妙である。土の条件がかなり厳しく、生産が追いつかないのが現状だそうだ。皮を指で押してへこむものが新鮮で、硬いものは古い証拠である。
- ③ランブータン（写真参照） 柔らかい刺に覆われた赤い実の果物。白色半透明の果肉はひんやりした口当りで、さっくりしてやや固め。甘酸っぱい果汁をたくさん含む。
- ④パイナップル 日本で見えるものよりも小ぶり。可食部が少ない。蛋白分解酵素があるので食べ過ぎると口が荒れる人もいるが、肉料理とともに食すと消化を助ける。
- ⑤バナナ 熱帯には赤いものや緑のものがある。果肉の色もクリーム色から黄色、ピンクがあったものまで、大きさも一口で食べられるものから肩に担げるほど巨大なものまで変化に富む。こちらでは、澱粉質が多いので未熟の果実を煮たり、焼いたりして渋を抜き、イモのように利用する。
- 例) ①皮付きのまま蒸すか焼く。②皮をむいてシチューやスープに入れる。③ソテーして料理に添える。④串に刺してバーベキュー。⑤大学いも風。⑥シロップ漬け ⑦バナナチップ（厚く切って揚げ、押し潰してもう一度かりっとなるまで揚げる）⑧蒸して白でついて餅状にしたもの。（スリランカではカレーに入れる。）
- ⑥ナンカ（ジャックフルーツ）（写真参照） 大変大きな果物だが、一つ一つがほぐれる。オレンジ色で少し固い実である。
- ⑦マンゴー（マンガー） 表皮は緑色の実である。
- ⑧パッションフルーツ 小さい種が一杯あって食べにくい甘酸っぱくておいしい。種は案外柔らかく、食す事もできた。
- ⑨サラック うろこ状の表皮で覆われたイチジク型の果物。皮は固いが、きれいに一皮むける。中の種が大きく可食部は思った程より少ない。白い実である。歯ごたえがあり甘酸っぱい。
- ⑩スターフルーツ 青臭い味がした。
- ⑪スリカヤ 緑色のぼこぼこした果物で、一つ一つがとれていく。ベビーフードとして最高だそうだ。
- ⑫サウォ 見た目はほとんどじゃがいもだが、皮を剥くと赤茶色で食すると少しざらざらしているが、甘い果実である。少し渋があるのか、舌をさす感じがあった。熟してしまう前の柿に似ている。
- ⑬パパイヤ 大変大きく中は赤い色をした果物でメロンのような食味で甘い。
- ⑭ドゥク レイシの間であると思われるが白い実で甘酸っぱい。表皮は茶色で大きさは2～3cmのものである。

(3)多種多様な香辛料

モルッカ諸島は別名スパイス諸島と呼ばれるほど豊富な香辛料に恵まれ^{*4}、かつ質の良

いものを生産するため、古くは17世紀の頃からオランダを始めヨーロッパの国々にとって、ここは重要な供給地であった。4大スパイスの胡椒、ニクズク（メースとナツメグ）、チョウジ（クローブ）、ケイヒ（桂皮、シナモン）のうちインドネシア原産のものはニクズクとチョウジで、その分布は限られていた（ニクズク…バンダ諸島、チョウジ…モルッカ諸島）。16世紀のころポルトガル人がモルッカ諸島に進出してきて、その後オランダ人にとって代われ、18世紀の終わり頃までこれらの貿易を一手にとりしめることになる。その後、フランス人によってその苗木が盗まれ、その支配も崩れた。しかし、生産している人々はこれらのスパイスを薬用として用いることはあっても、調理用としてはあまり使用せず、ジャワ料理にとって大切な香辛料はむしろ、生のものであった。例えば、ウコン（ターメリック）、ショウガ、ニンニク、トウガラシ、バワン・メラ（ニンニク大の紫の玉葱で赤色）、バワン・プティ（ニンニク大の白色の玉葱）、タマリンド（アッサム・ジャワ）であろう。

(4)調味料と食品について

ア) トゥラシ

ジャワ島には小エビに塩を加えて発酵させた蝦醬であるトゥラシがある。強烈な臭気があるが、日本のダシに通じるうま味を持つ。うま味という点では、核酸やアミノ酸等の嗜好は強く、東南アジア全域でグルタミン酸ソーダの化学調味料が欠かせないものになっている。日本では考えられないが、1kg入りのものが多く目についた。

イ) 唐辛子

現在は、唐辛子が主流（昔はインドネシア産のものはインド産よりも重要視されていた）のため、辛味のきいた料理になっている。小さな石臼（チョベ）の中で、ショウガ、ターメリック、にんにく、たまねぎ等を生のまま唐辛子（当然、生）とともにすりつぶし、塩やトゥラシを加えたもの（サンバル Sambal）がスパイス料理のベースになっている。

ウ) ココナツミルク・ヤシ油

ココナツの原産は定かではない。ココナツの胚乳をおろして水に油脂分を揉みだした甘味をおびた油気のあるココナツミルクが活躍している（ココナツクリーム、ココナツミルク）。このココナツのジュースは、緊急の時にはリンゲル液の代わりをすることもあるらしい。クリームは生クリームと同じように料理の仕上げに加えたり、そのままプディングにかけたりする。ミルクの方は、食物を煮るのに使うが、水で煮るより上等の料理法とされている。（例：ナシ・グルッ Nasi gulh ココナツミルクと塩で炊いたご飯）。絞るかすは同量の砂糖と混ぜてオーブンかフライパンでこんがり焼き、アイスクリームやパイにふりかける。デザート用には新しいココナツを使用（肌が白い）し、Lendang（牛肉のココナツ風味煮）のような料理には古いココナツ（肌が茶色）を使用

する*5。また、ココヤシから作ったヤシ油（ココナツミルクを煮詰めて上に浮き上がってくる油）も使用され、独特の風味を生み出している。

エ) 酢，砂糖

酢は、柑橘類のジュースを利用するか、酒石酸成分の多いタマリンドの果肉を水の中で揉みだした液体が代用。砂糖はサトウヤシを切って採集した液体を集めて煮たシロップや、これに石灰を入れて煮詰めた粗製の黒砂糖は風味があり、伝統的な菓子作りに欠かせない。普通、煮詰めてできたシロップをココヤシ殻に入れて冷やし固めるのでこの砂糖は直径10cm位の半球形をしている*6。

オ) ケチャップ・マニス（甘い醤油），ケチャップ・アシン（塩辛い醤油）

これらの大豆を発酵させた調味料はジャワ島やバリ島等の都市部で使用されており、その他の島々にはまだ普及していない。

カ) 卵

鶏の卵は、2タイプに分かれる。一つは鶏の農場で取れた卵で、もう一つは離し飼いにされている鶏の卵である。大きさは農場の方が50～60gと日本と同様で、離し飼いのものは25～40gと小さい。またアヒルの卵に至っては70gと大きい*7。

また、ここには塩卵（アシン）と呼ばれる殻の周りが岩塩で覆われている卵がある。使い方は1週間位灰汁の中に漬けておき、塩抜きする。その後茹でて殻がついたまま半分に分けて食する。これはアヒルの卵である。

キ) テンペ，タフ

庶民の食べ物として、また栄養源として忘れてならないのがこの2つである。テンペは、大豆を煮てから室に入れて菌を醗酵させた、日本の納豆に似た物である。これは、普通味付けをしてから油で揚げて食べる。良いテンペは粘りが強くパリパリしている。柔らかいじめじめしたものは真菌類の発達が悪く良いものとは言えない。またタフは、豆腐のことであり、日本のものより固く、大概5cm角に切って油で揚げてあり、そのままのもの、または濃い味付けで煮たものであった。今回、これを日本のように生食している様子は見られなかった。タフは冷蔵庫中で3～4日もつが、テンペはその日のうちに食べないとだめのようなのである。しかし、インドネシアでは、電力があまり発達していない関係上、冷蔵庫はあっても実際には使えないというケースも多々あるので保存はむずかしいと思われる。

ク) コーヒー・紅茶

オランダ植民地時代にプランテーション作物として導入されたが、生産された物はほとんど輸出されてしまい、現地の人々が飲用する習慣の普及は遅かった。コーヒーは独特の風味を持ち、水牛のミルクや砂糖を入れて飲む。入れ方も変わっていて、粉末をカップに入れてそのままお湯を注ぎ、底の方に粉が沈澱するのを待って飲む。少し、忍耐の要ることである。紅茶は、薄く入れてストレートで飲むのがふつうのようだ*8。

ケ) アルコール

飲酒はイスラム教徒が多いのでそんなに盛んでないが、国産のビールがある。日本のアサヒビールも店頭に並べられていた。サトウヤシからつくられるヤシ酒もある*9。

(5)食習慣と食事作法

人々は、日本と違い、昼食が一番ご馳走となる。仕事が2時に終わるので、その後帰宅して昼食を家族皆でとる。そして、夕方まで昼寝や休息をとるのである。午後4時頃に買物に出たが、皆眠そうで商売に成ってない。が、5時頃になると町は、一転して活気づき、声があちこち飛び交って喧噪の中へ放り出される。

現在の食卓は椅子とテーブル式である。基本的には、ミート皿大のものが各人それぞれに一枚ずつ用意されており、中華料理の様式と同じで中央に並べられた料理を取って食べるやり方である。違う点は、御飯もおかずも全部混ぜ合わせて食べるということで、スープ類もご飯の上にかけて、他の料理と一緒に混ぜて食べる。右手にスプーン、左手にフォークを持って食べる。日常的には彼らは、5本の指を全部使って器用に手で食べる。実際にやってみるとご飯がぱらぱらしているので、なかなかまとまらず口に持って行くのが実に難しい。

また、彼らはよく間食をとる。私が経験しただけでも一日のうちに3回～4回で、朝マンディの後、昼11時頃（これは学校の生徒たちにも支給）、3時頃、マンディの後5時頃である。また一回の量が多く、飲み物が2～3種とスナックやクッキーが2～3種である。飲み物は大変甘く、ココアやしょうが湯が多く、ガラスのコップに入れて出てくる。これだけ甘い物を沢山食べれば太ると思いきや、そんなことはなく、彼らは大変スタイルが良い。

今回、インドネシアに行くに当たり、彼らの食事形態についてアンケートを行った。但し、対象は TARAKANITA ACADEMY の食物科の生徒23人であり、回収率77%であった。大体食事時間は、朝食が8:00、昼食は13:00、夕食は7:00と8:00の2つの時間帯に分かれていた。食事内容は、朝食は白飯やパンと卵、テンペ、牛乳と簡単にすませており（中に本当に西洋型でパンとミルクで済ましている学生もいた。）、昼食は予想通り白飯、肉、魚、卵、果物、テンペ、野菜と食品の内容も増す。夕食は白飯、肉、魚、豆腐（タフ）、テンペ、野菜、果物とやはり食品内容は良い。皿数も調べてみたが、やはり、朝はご飯を入れて3皿程度、昼、夜ともに4～5皿が多くなるが、中に昼、夜ともに7皿とか8皿とか書いている学生もいるのでやはりこういう中にも生活レベルの差が歴然と現れていると思った。又、外食も殆どの学生（中に全然しない学生もいる）が経験しているが、月に昼食、夕食ともに4回以上、一度にかける金額も昼食で500～1000 Rp. (35～70円程度)、夕食で1000～4000 Rp. (70～280円程度)である。今回、まだまだ導入にしすぎない。次回は是非もっと食品群も増やし、彼らの食に対する意識調査等掘り下げた

アンケートを実施したいと思っている。

(6)ジャワ島やバリ島の食事

この地域の食事は宗教上の儀礼と切り離せない。供物として用意される様々な食べ物により日常的な食物の姿を知ることができる。

ジャワの人々は、スラマタンまたはクンドリと呼ばれる簡素な儀礼を様々の機会に行う。

①第1子妊娠7カ月目 ②誕生 ③割礼 ④結婚 ⑤葬儀 ⑥死後1年目・2年目・1000日目⑦その他（年に8～10回のジャワ・イスラム暦上の祭日、家の新築、引っ越し、旅立ち、卒業、昇進や病氣治癒の祝い等）そのときの神への供物の種類や組合せは儀礼の機会ごとに厳密に決まっていて間違えると災がおこると考えられている。

バリ島はイスラム教徒の多いインドネシアにあって、ヒンドゥー教を信仰しており、社会と文化の根幹を成している。バリには祭りが多い。日常茶飯事のように島内の至るところで日夜繰り広げられている。食生活もまた、この祭りや宗教を抜きにして考えることはできない。最も特徴的なことは、あらゆる料理がまず神々の食べ物として（つまり、供物として）位置づけられ、祭りが終わり祭壇から引き払われて初めて人々の口に入る。また、日常的にも同様で朝と夕の2回、衣装をかえて家のほこらで聖なる方向に供物を供え、お香を炊く。供物は小さくて簡素なものだが、これを供えないで食事をすることはできないとされている。

バリでは主食は米の飯、副食は肉と野菜が多い。肉料理の材料としては、鶏が一番一般的。手羽先を拵げた形で丸焼きにする。食事習慣としては、普通は家族全員で食べることはあまりなく一人一人ですべての時に食べる。できたての暖かい食事を食する習慣もないようだ。しかし、祭りとなると様相は一変する。多くの人々が集まり、豪華な御馳走を目の前に、皆で楽しく華やいだ食事をする。代表的な料理というと、子豚の丸焼き（バビ・グリン）である。やはり、ここはヒンドゥー教の世界。イスラムと違い豚を食する。これは、大きな祭りには欠かせない重要な供物である。祭りの日に早朝から男達が集まって長い時間をかけてゆっくり回しながら焼いていく。壮大な作業を連想させる。それから、一つ他と違うのは、いわゆるサテであるが、他の地域が鶏の串焼きをさすのに対してここでは、豚の挽き肉を練り合わせて竹の串につけて焼いたものが一般的らしい^{*10}。

(7)代表的なジョクジャ料理

ここでは、1992年11月にインドネシアのジョクジャカルタにある TARAKANITA ACADEMY の食物科にて見学・実習させていただいた代表的なジョクジャカルタの料理を2、3紹介する。特徴としては①バナナの葉やココナツリーフを使っての様々なパッケージの仕方 ②サンバルを作った料理に添えて出す。という事であろうか。

①ロントン LONTON お正月やラマダンと呼ばれる断食月が開ける時に必ず作られる物

である。洗った米をバナナの葉に細長く包み、40分煮る。また、別のやり方は生の米を半煮えにし、それを同じように包んで2時間蒸し器で蒸すという方法もある。また、同じ中身でクトゥパット KETUPAT と呼ばれる物があるが（写真参照）、これは祭りの時に壁にかけて飾る。

②エンピン EMPING 冬瓜のクルプック。海老せんべいのクルプック・ウダン Krupuk Udang よりもこれが多かった。ご飯の上に乗せて食する。

③アポン APON バワン・メラ、バワン・プティ、唐辛子、ルンカス LENGKUAS、黒砂糖、塩をチョベ（小さな石臼）でつぶし、ココナツミルクで煮て裂いた牛肉を入れたものである。見た目は散らし寿司の上に乗せる魚のそぼろ版で色は濃い茶色である。ご飯の上に乗せて食べる。

④アカル ACAR インドネシアの漬け物のことで、ピクルスのようなもの。ただし、酢というよりも甘味が勝った味付けである。

⑤ペペス・イカン・マス PEPES IKAN MAS

1) チョベの中にんにく、バワン・メラ、唐辛子（Lombok）、ターメリック、トマト、塩を入れ、それぞれ加えながらすり潰してペースト状にする。その中に2～3cmに切ったクマンギ Kemangi、セレ Sare、サラム Salam（これらはぜんぶ香草の野菜）を入れ、良く混ぜる。

2) 魚（この場合淡水魚）をチョベの中に入れ、1) とよく合わせて、腹の中にも1) を入れていく。全体にまぶした形で魚と1) をバナナの葉で包む。

3) 魚の網焼き器で20～30分蒸し焼きにする。葉が焼ける程度までしっかりと焼く。

食してみると、かなり香辛料がきいているし、辛い。慣れるのに時間がかかりそうだ。

⑥サユル・アッサム・ジャカルタ SAYUR ASAM JAKARTA（スープの一種）

1) チョベの中に唐辛子、んにく、ナッツ、バワン・メラ、ロンクワスを入れてよくすり潰す。

2) 沸騰したスープ（鶏ガラでとったもの）の中に1) を入れ、コーンとサラムの葉を入れていく。さらに、沸騰したら LABU SIAM と NANKA MUDA, ASAM, 少量の塩を入れて少し煮る。

3) 最後にいんげんとクマンギの葉をいれ、塩、黒砂糖で味付けをして完了する。

これは、よく PEPES と一緒に食されるらしい。

⑦クレポン KELEPON

1) パンダン Pandan の葉とスージー Suji の葉をチョベの中ですり潰し、その葉の液をとり（色素として利用）、もち米粉の中に入れていく。それから、水をいれて適度な固さに生地を作っていく。

2) ピンポン玉より少し小さい位の大きさになるように生地を取り、中に黒砂糖をいれて球形に形作る。

- 3) 沸騰させたお湯の中に2) をいれてゆでる。
- 4) お湯から取り上げた3) をすりおろしたココナツの中で転がしてまわりにまぶす。
- ⑧ルジャク RUJAK デザートの一種でいろいろなフルーツをおろし金ですりおろし、唐辛子と椰子の黒砂糖で味付けしたものである。当然辛い。
- ⑨エス・ラウィット ES RAWET ココナツジュースに黒砂糖を加え、その中に7～8mm位に切ったいろいろなフルーツを入れてある。アルコールの入っていないパンチといったところか。温かくしてもよいし、もちろん冷たくして飲んでもよい。
- ⑩ウダン・ロンデ WEDAN RONDE しょうが湯。体が温まる。よくマンディ（水浴）の後に飲ませてもらった。

〈おわりに〉

これはインドネシアへ1992年11月に出かけた際に見聞した食事に関する報告である。『多様性の中の統一』という建国の目標を持つインドネシア。あまりにも多くの島々、種族が存在し、混沌とした社会を形成している。当然、彼らの食生活はそれぞれに特徴のあるものであり、とてもひと言で語ることはできない。日本では見ることのできない様々な種類の原材料や加工物、香辛料。どれ一つをとってみても興味深いものである。

今回、貴重な体験をさせて頂いたと思い、鹿児島県立短期大学学長岩切成郎先生を始め、関係の諸先生方に大変感謝している。今後とも一層の資料収集に励み、研究を勧めて行きたいと思う。

〈参考文献〉

- * 1 綾部恒雄・永積 昭編 もっと知りたいインドネシア, 73, 弘文堂 (1992)
- * 2 世界のたべもの, Vol. 77, 8-175, 朝日新聞社 (昭和57年)
- * 3 世界のたべもの, Vol. 77, 8-170. 朝日新聞社 (昭和57年)
- * 4 黄 華月著, アジアのエスニック料理入門, 28, 千早書房 (1990)
- * 5 Hiang Marahimin and Roos Djalil (Translated by Yanti Subiakto Spooner), Femina cookbook series Indonesian dishes and desserts, 7, P. T. Gaya Favorit press, Jakarta (1990)
- * 6 石井米雄監修, インドネシアの事典, 433, 同朋舎出版 (1991)
- * 7 Hiang Marahimin and Roos Djalil (Translated by Yanti Subiakto Spooner), Femina cookbook series Indonesian dishes and desserts, 9, P. T. Gaya Favorit press, Jakarta (1990)
- * 8 小菅充子・相坂浩子, インドネシア (ジャワ) の味, 38 調理科学 Vol. 20 No. 1 (1987)
- * 9 石井米雄監修, インドネシアの事典, 184, 433, 同朋舎出版 (1991)

*10 世界のたべもの, Vol. 77, 8-188, 朝日新聞社 (昭和57年)

(1993年1月18日受理)



①インドネシア料理の盛り付け例である。下にごはんが置いてあり、その上におかずが並んでいる。右側のおせんべいは、クルブック・ウダン。



②白飯（ナシ・プティ）を炊くククサーンという籠と、ダン・ダンという深鍋。



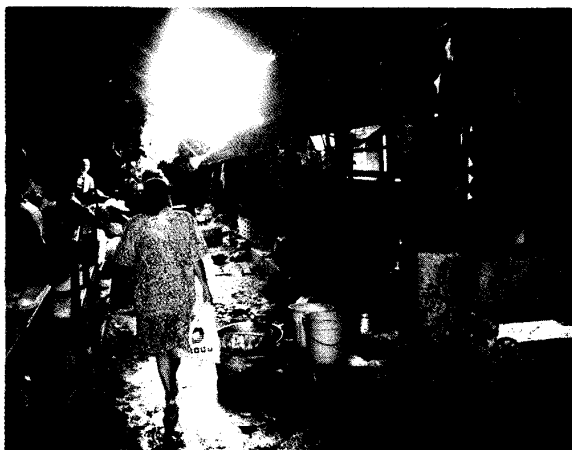
③インドネシア料理の代表的な食品。左側からテンペ、クマンギ（KEMANGI）バナナの葉（DAUN PISANG BATU）、エンピン（EMPING）が見られる。



④インドネシア料理に使われる香辛料の数々。中央に CABE（唐辛子）が見える。左に ASAM とバワン・メラとバワン・プティが見える。



⑤ナシ・クニン。ウコン（ターメリック）とスパイス類と塩を入れてココナツミルクで炊いたご飯。このように三角形に形づくって盛ったものは行事の際の食事に欠かせない。



⑥パサール（市場）の中。大変暗い。左側にワルン（屋台）でくつろぐ人々が見られる。



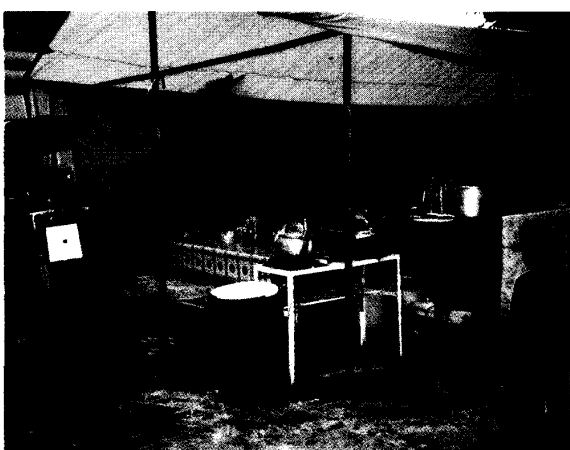
⑦パサール（市場）。



⑧道端で春巻様のスナックを売るおばさん。



⑨パサールの中、鶏を売っている。人々はこの中から、鶏を選んでそのまま買っていく。



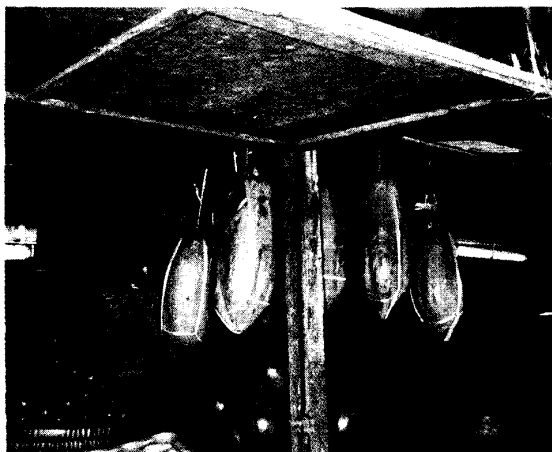
⑩ジョクジャでのレセハン。ワルンと違い、床にすわって食べる形式をもつ。マリオ・ポロ通りに、夕方からずらっと並ぶ。



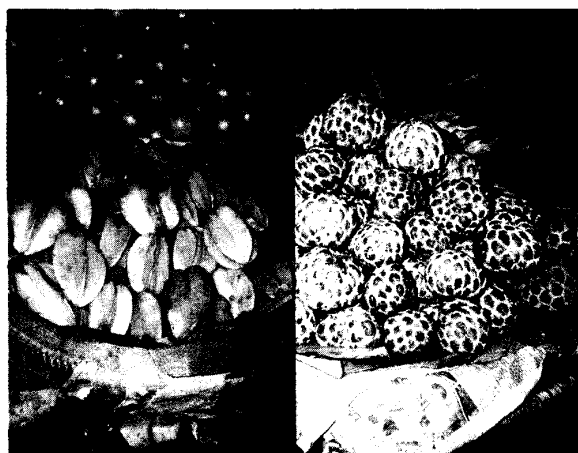
⑪果物の山。赤いとげのあるものがランブータン。あとマンゴスチン、サウオ、サラックが見える。



⑫ココナツの木。民家の敷地の中に無造作に植えられている。



⑬パパイヤ。



⑭左はスターフルーツ、右はスリカヤ。



⑮左側に見えるのが塩卵。



⑩バリにて。
毎日のお祈りの儀式の様子。聖なる水を
ふっている。



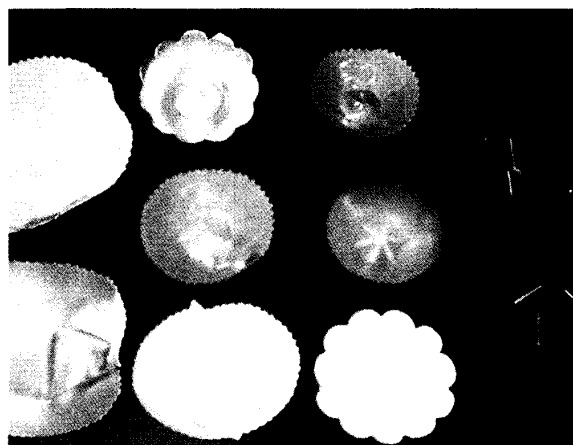
⑪一回の間食。たいへんな量である。手前の
果物はナンカ。



⑫パダン料理の店



⑬インドネシアの香辛料や調味料。



⑭パッケージの数々。これは紙製だが、本来
はバナナの葉やココナツの葉で形づくって
中にお料理を盛る。向こうの人は器用に手
で形づくっていく。