

カンパラ通信～ナカセロの丘から

第20回 ウガンダの食文化（その2：バナナ大国であり果物天国のウガンダ）

3月の最終週に中東アフリカ大使会議が東京の外務省で開催されました。中東及びアフリカに駐在する大使が一堂に会するこの会議では、河野外務大臣や外務省の幹部との間で我が国の中東・アフリカ地域に関連する外交課題への取組について幅広く議論が行われました。この会議に出席するため筆者も一時帰国しておりましたが、関東地方の例年より早い桜満開の時期と重なり、霞ヶ関界隈でも歩きながらではありましたが花見を満喫できました。



霞が関の桜その1



霞が関の桜その2

さて、今回も、前回に続いてウガンダの食文化について再び取り上げます。今回のカンパラ通信では、前回触れなかった果物のこと、バナナ大国であるウガンダのマトケを含むバナナ事情、そしてカンパラの台所とも言えるナカセロ市場についてお話ししたいと思います。

ウガンダに来て驚いたのは、パイナップルがとても甘いということです。日本でも時々パイナップルを口にしていましたが、甘みに当たりはずれがありそれが当然だと認識していました。しかしながらここウガンダでは当たりはずれがなく常に甘いというのは驚き以外の何物ではありません。市場や道路脇に大量にパイナップルが山積みになって販売されている様子が国内でよく見られます。それほど美味しさですので、日本の企業が目につけたのも頷けるところです。その会社は「Far East」社で、世界のエキゾチックな食品、雑貨の輸出入及び販売を主に手がけています。首都圏を中心に直営店をもっています。その中の1品がウガンダ産のドライ・パイナップルです。なかなかの売れ行きというお話も再び頷けるところです。さて、こんなに美味しいパイナップルが豊富にあるウガンダですが、2016年の国別生産量の世界ランキングでは、意外にも第64位と低いのです。日本でさえ55位だというのに。因みに、コスタリカ、ブラジル、フィリピンが断トツで御三家

とのこと。 「Far East」社に頑張ってもらい、ウガンダがいつか世界ランキングで日本と肩を並べるくらいになって欲しいものです。



パイナップル



パッションフルーツ

さて、ウガンダには、パイナップルの他にもたくさんの果物を生産しています。緑色のマトケのことは前回紹介しましたが、甘いフルーツのバナナも十分に手に入ります。朝急いでいる時には大き目の黄色いバナナを食べれば腹持ちすること間違いありません。ウガンダへお越しの時は是非試してみてください。因みに我が家では日本ではモンキーバナナと呼ばれるミニバナナをほぼ常備しており、いつでもつまめるようにしています。マンゴーやパパイヤも色々種類があり、生産も豊富でとても美味しいです。豊富さと言えば西瓜でしょうか。西瓜も嫌というほどなっています。形はラグビーボール型が多いように思います。そして、見るからにココが地面に触れて育ったのだとすぐ判断できる表面の一か所だけが白い西瓜ばかりです。でも残念ながら日本ほど甘い西瓜にあたることはあまりありません。外食しますとデザートにはパイナップルと並んで西瓜のスライスがよくでてきます。ここまで読まれて予想されますように、甘いパイナップルの黄色ともっと甘くあって欲しい西瓜の実の赤色が見た目にきれいなコンビになっています。他方、日本ではみかけないものにはパッションフルーツがあります。見た目はザクロを一回り小さくしたみたいな感じの果物です。あまり甘くなく酸っぱいくらいです。それをジュースにすると口に甘さが残らないという意味で筆者は好きです。甘くして飲みたい人は砂糖を入れたりしています。当地では自家製のパッションフルーツ・ジュースを作る時に砂糖を入れるのが常のようです。子供の頭ほど大きくて見た目はグロテスクなのがジャックフルーツという果実もウガンダならではの一品です。世界最大の果物だそうです。街中でも大きな大きな実が木から垂れ下がっているのをよくみかけます。外見だけで判断して自分では食べたことはありません。人によると実の周りはべとべとしているそうですが、実自体はすごく甘いそうです。そう言われても私には手が出せそうにもありません。ウガンダではこのように様々な果物に囲まれて暮らしています。

さて、さきほどパイナップルの国別ランキングを紹介しましたが、バナナについてみますと、甘い果物用バナナと生食用バナナ(マトケもそのひとつ)の二つに大きく分けられます。数年前の世界統計では生食用バナナの生産ではウガンダが世界第一位となっています。かつては、生食用と果物用の双方を合わせた生産量では、ウガンダはインドに次いで第2位でしたが、今では果物用バナナの生産が飛躍的に伸びている中国に抜かれていて、今では世界第3位というところではないでしょうか。ところで、ウガンダでは、マトケと果物用バナナに加えて、もうひとつゴンジャという種類のバナナがあり、日本で普通に見かけるバナナと同じ大きさで甘みに欠けますが、焼きバナナや揚げバナナとして食されています。揚げたゴンジャにハチミツをかけシナモンを振ると洒落たスイーツに大変身です。このゴンジャ・バナナの熱烈なファンもいて、なかなか侮れません。このように、ウガンダがバナナ大国であることがお分かりになったでしょう。



マトケ



ナカセロ市場その1

こうして食べ物のお話をしていると、こういう穀物、野菜、果物を売っている青空市場へ行ってみたくありませんか。青空市場でこそ、庶民の食生活が如実に見られ、その活気ある風景が旅のいい思い出になること間違いなしです。カンパラでいうと、それが市内の中心地にあるナカセロ市場です。ナカセロ市場こそ青空市場の代名詞なのです。ナカセロとは昔の現地語で「大きな籠」という意味だそうです。ナカセロ青空市場は、建物に入っているお店の部分と、完全な青空広場で野菜・果物中心に地べたで売っているところとテントで覆われていて屋台や生きている鶏が売られている部分の2つに大きく分かれます。前者の1階には肉屋が並んで2階には衣料品店や雑貨屋さんが入っています。ここではおよそ食べ物という食べ物が手に入ります。この原稿を書くために筆者は久々にナカセロ市場に行き参りました。それも一人で。と、申しますのは一人では少し勇気の必要な場所で、通常は現地の人と一緒に日本人同士でも不空人で行くのが好ましいと言われる場所だからです。スリには特に気を付ける必要があるため、スリに狙われないように少し汚い恰好で、ポケットの中には連絡用の携帯電話と記録用のデジカメ以外は何も持たないで出かけまし

た。気楽に物を売る男の人から声をかけられることもあれば、写真を撮らないでくれと拒否する小母さん方、「マトケはどこに売っているか教えてくれ」と言うと、親切に売り場まで案内してくれる人、写真を撮ろうとするとお金を要求する人と様々な人がおりました。20分くらいの探訪でしたが、久々に下町の活気を楽しむことができました。



ナカセロ市場その2



ナカセロ市場その3

ナカセロ青空市場で西瓜を買う時に「味見させて」と売り子さんに聞いて、拒否されると甘くない西瓜、「いいよ～味見して」と細いナイフを使って西瓜を四角錐に器用に切ってくれる時は甘い西瓜と現地の人から聞きました。次回ナカセロ青空市場を訪ねる時は、携帯電話の他に財布もポケットに入れて甘い西瓜を探してみたいと思っています。

(以上)

追伸：この原稿を書き上げた後に、カンバラ郊外に本拠を置くある地元NGOを訪問する機会がありました。そのNGOの敷地になった大きなジャックフルーツをお土産にもらいました。その写真をこの下に貼り付けましたので、ご覧下さい。大きいでしょう！



大きな大きなジャックフルーツ