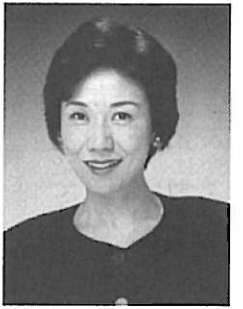


フリージャーナリスト
横井 弘海



●隔週連載

大使の食卓拝見

美しい海に浮かぶ国 モルディブの家庭料理

モルディブ共和国
アハメド・カール臨時代理大使
Mr. Ahmed Khaleel



世界有数の リゾート地

モルディブ共和国大使館が開館に向け準備を進めている。日本にできた14カ国目の大使館である。「外交団を少しずつ拡大していこうと考えています。日本と外交関係を樹立して今年で40年を迎えます。この記念すべき年に開館できるのは喜ばしいことです。国家間の友好関係を深めるためには、たった1人でも、たとえ小さくとも、大使館が存在することが大切です」と、アハメド・カール臨時代理大使は微笑む。受付に掲げられた「モルディブ共和国大使館」のプレートには、アルファベツ

トともアラビア文字とも異なる、見慣れない「ターナ」文字が綴られており、訪れる人の目を引く。「我々の公用語は「ディビヒ語」で、表記にはこの表音文字を用います。発音が日本語とよく似ており、同音異義語がたくさんあるので、覚えるのは簡単ですよ」と臨時代理大使。

また、「最大の魅力は、26の環礁や点在する約1200の島々、青く澄んだ海と真っ白な砂浜の美しさ、そしてホスピタリティ溢れる人々です」と、臨時代理大使は誇らしげに語る。インド洋に浮かぶリゾートアイランドとして、モルディブ共和国は既に有名である。1972年に「クルンバ・ヴィレッジ」というリゾートができて以来、手付かずの自然を求めて欧州から多くの人が訪れるようになった。日本人旅行者の数も、ダイバーや新婚旅行者を中心に年間数万人に上る。一つの島に一つのリゾート、という独特のスタイルを持ち、世界の有名ホテルチェーンやスパなどを含む90ほどのリゾートがある。「日常を忘れ、風や波の音を聞きながらのんびりと過ごしていただけます。美

しい自然を守るため、ゴミをバッグに詰めて持ち帰るなど環境を考慮したツアーも増えています。旅行者の皆様には経済発展に寄与していただいております。国民全員が歓迎しています」と臨時代理大使。2004年12月、この美しい島国を、インドネシア・スマトラ島沖地震によって発生した大津波が襲ったことは記憶に新しい。

「全人口の3分の1、約10万人が住む首都マレ島では、日本の援助によって建設された護岸により、被害を最小限にとどめることができました。大変感謝しています。経済的な打撃も受けましたが、現在は景気も少しずつ上向いています。日本の皆様も、是非遊びにいらしてください」と明るくPR。

マグロとココナツの料理 「マス・フニ」

モルディブの人々の生活は、古来、魚と共にある。

「観光業が盛んになる以前は、漁業が主な産業でした。今後は日本からの投資を仰ぎ、近代的漁業や加工技術も発展させていきたいと考えています」

臨時代理大使に休日の過ごし方を尋ねると、「釣りが好き」との返答があった。食生活はもちろん魚中心だ。食卓に上る魚の代名詞はマグロ。ツナ・ライス、ツナ・パン、ツナ・スープ・ヌードル、ドライ・ツナ・サラダなど新鮮なマグロを使った料理にはこと欠かない。

「3食を問わず、頻繁に魚料理を口にします。朝食には「マス・フニ」をよく食べます。「マス」は魚という意味ですが、マグロのことを指します。マグロとココナツを混ぜたものがマス・フニで、「ロシ」と呼ばれるインドのナンのようなパンと一緒に食べます」と臨時代理大使。

日本人に馴染みのあるカツオもよく取れる。カツオの切り身を入れたスープ「ガルディア」は、みそ汁にも似た代表的な家庭料理である。また同国産のカツオ節は日本にも輸出されている。カレー料理もよく食されるが、隣国インドのカレーほどはスパイスを入れず、スリランカのカレーとも違う辛みの少ない独特の風味を持つものだという。

モルディブの土地は環礁でできているためにやせている。耕作にあまり適さないため、食料のほとんどは輸入に頼って

いる。しかしながら、リゾートでは和洋・中からアラビア料理に至るまで、レベルの高い味が楽しめる。また、同国はイスラム教国家だが、リゾートでは飲酒も自由だ。

どこまでも美しく豊かな自然と、海の恵み。この地上の楽園で、人は100年後も同じように酒を酌み交わし、マグロ料理に舌鼓を打つことができるだろうか。同国のガユーム大統領は、1987年の国連総会以後、地球温暖化による海面上昇で国土が水没の危機に瀕しており、国が消滅しかねない深刻な事態にあることを訴え続けている。

皆さんも一度、モルディブを訪れてみてはいかがだろうか。地球温暖化の原因とは無縁の生活を営む島嶼国が最初に被害を受ける——という事実にもやせなさを覚え、また、これほど美しい国を失うわけにはいかないと強く感じるはずである。

***マス・フニ(Mas Huni)の作り方**

- ①みじん切りにした、タマネギとチヌスとおろし、グテを混ぜる。
- ②ココナツの殻を削り、おろし、グテを混ぜる。
- ③①②を混ぜ、よく混ぜる。



【上】はてしなく続く青い海 モルディブインフォメーションセンター <http://www.maldivesinfo.jp/html/>
【左】マス・フニは、適当な大きさにちぎったロシに包んでいただく