

# 北アフリカの味、 モロッコ料理



Morocco



土地の子にとってカフェは社交場。ただし女性の姿は見えない。一杯の飲み物で長いお喋りを楽しむ。

イカのフライ。フライも一般的な調理法



多様な香辛料がモロッコ料理の味を特徴づけている



各地で定期的に関われる青空市は、いつも人々で賑わっている



乾燥イチジクとナツメヤシは手軽なおやつにもなる

**北**アフリカのモロッコは、砂漠の国というイメージが強いようですが、農産物も海産物も、思った以上に豊かです。地中海に面した地方では、ブドウ、オレンジ、イチジク、オリーブ等が、内陸部でもアーモンドやナツメヤシ等、幾種類もの果実がとれます。南瓜、人参、玉葱、カリフラワー等の野菜や穀物類、鯛や鰹、牡蠣等の魚介類、羊肉、鶏肉、牛肉なども、市場には豊富に見られます。

さて、モロッコで一番よく利用したタジンには、全国的に見られる料理で、この国の代表料理に挙げて良いでしょう。肉或いは魚と野菜を煮込んだ、シチューですが、使用する土鍋が三角錐の蓋付きという特異な形状なので、その店で扱っているかどうか、容易に



写真・文  
**秋本和彦**  
Kazuhiko Akimoto

1938年千葉県生まれ。会社勤務の後、72年からフリーランスの写真家として活動を始める。主に海外の観光地や街の様子、人々の生活をテーマに取材・撮影を続け、旅行雑誌などに発表している。著書に『アルプス・プロバンスの小さな旅』(東京書籍)ほか、共著に『ライン紀行1300キロ』(新潮社)、『小さいまち紀行・イタリア編』、『同スペイン編』(グラフィック)などがある。日本写真家協会会員。

漁業も盛んだ。魚種は多いが、この国から輸入されているタコはついぞ見かけなかった



高級ホテルでのタジン。通常は三角錐のフタを被せたまま出されることが多い



パン焼き専門店。生地は各家庭で作り、持ち込む



公設市場の野菜売場。砂漠の国のイメージを覆すほど豊かだが、季節のせいか葉野菜は少なかった



焼き上がったパンは、注文主ごとに分類され、引き取りを待つ



庶民的な食堂。カバブやケフタは注文してから焼くが、別に作り置き  
の料理が並べられていることが多いので、利用しやすい

分かるのも取り柄です。小麦粉を蒸して作った粟粒状のクスクスも有名で、こちらも別に作った肉や野菜等のシチューを混ぜ合わせて食べます。どちらの煮込み料理もシンプルですが、使用する食材の種類やスパイスの組み合わせ等により、味には変化があります。

肉、タマネギ、エジプト豆等を煮込んだスープ、ハリラも庶民的な一品です。どろりとして、濁っていますので、見た目はあまり良くありませんが、栄養もあり、作り置きの店が多いので、長距離バスの休憩停車の時など、時間の無いときにも良く利用したものです。

カバブとケフタもポピュラーです。前者は肉の、後者は挽肉の串焼きで、共に羊肉が多いようです。これらは軽食

として単品で買う他に、食堂ではサラダやフライドポテト、オリーブ、オクラ等も付け合わせて、昼食や夕食にも利用されています。

変わったところでは、ラクダの肉料理もあります。一度試みましたが言葉が通じず、出てきたのはひどい脂身で食べられず、以降やめました。ですからこれは未体験といえますが、肉はなかなか美味と聞きます。何時か再度試してみたいものです。

概してモロッコ料理には、中華料理程の多様性はありませんが、その代りこの国らしい“土着性”が感じられるのが魅力と言えましょう。香辛料を多く使い、煮込む事が多いのも、特徴といえます。他方では、フランス統治時代の名残でし

ようか、エスカルゴが売られていたり、イスラムの国ながらワインも作られている等、その影響も感じられます。

印象に残ったのは主食の丸いパン、ホブスの味です。細長いフランスパンもありますが、ホブスの方が幾分柔らかく、香ばしい酵母の香りと共に、噛むほどに味がでてきます。特に、どんな塩を使っているのか、塩味が絶妙でした。但し、冷めると風味は落ちてしまいますので、食堂などでは、客が来てから店員がパン屋に買いに行く所もありました。ご飯同様に、パンも出来たてが食べ頃と言えます。パンを料理と言えるかどうか分かりませんが、どの料理にも添えられる物ですので、敢えて料理に加えた  
い程気に入った一品でした。 