

カリブの香り漂う ジャマイカ料理

Jamaica

丸木舟や竹製の筏などを使った、昔ながらの小規模の漁業も健在



多彩な食材が見られる市場も、見どころの一つ



ロブスターのサラダ。これは調理法、味共にヨーロッパ風の商品だった

路傍のフィッシュ・ティー売り。色々な魚を煮込んだスパイシーなスープだ



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、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。



コンク貝のスープ(上)とフライ(左下)はやや癖があるが、貝ならではの旨味が魅力的な料理だ



アメリカ系ホテルでのパーティー。料理のディスプレイも凝っていて、如何にもアメリカ的



アキーの実。種の回りの黄色い部分が食用になる



青い海、白い砂のビーチ、溢れる太陽...。ジャマイカの自然は、海外から訪れた人々を魅了する



アキーとソルト・フィッシュ(中央)料理は、付け合わせの種類が多いのも特長



本場のラム酒も是非試してみたい一品

秋 田県ほどの広さのジャマイカは、カリブ海で3番目に大きい島国です。かつてはアラワク・インディアンが住んでいましたが、16世紀にスペインの植民地となり、その間に絶滅したと言われます。代わりに、サトウキビなどのプランテーションの労働力として、多くの奴隷がアフリカから連れて来られました。続いてイギリスの統治を受け、1962年に独立。こうした歴史から、現在の住民の多くはアフリカ人の末裔です。国名は先住民の言葉で「木と水の地」を意味する「ザイマカ」が、語源とされます。その名の通り、島国にもかかわらず緑と水に恵まれており、高級ブランドの「ブルー・マウンテン」コーヒーを始めとして、農業や牧畜、漁業などが盛んのよ

うです。カリブという自然環境を活かした観光産業も盛んで、趣向を凝らした大型のリゾート・ホテルが、海外から多くの長期滞在型客を集めています。これらのホテルの多くは宿代のほか、飲食代など一切が含まれた料金体系を採用していますので、三度の食事ホテルでとることになり、従って体験できる料理の内容は泊まったホテルのメニュー次第、という傾向がある点も、この国の特色と言えましょう。印象に残ったジャマイカ料理を幾つか挙げてみましょう。まずはアキーとソルト・フィッシュ。アキーは熟して口を開けるまでは毒があるという、特異な赤い果実です。塩干しの魚と一緒に炒められたその果肉は、スク

ランブル・エッグのような独特の食感でした。ライスや魚、肉、野菜など、付け合わせとの組み合わせで、バリエーションも豊かです。聞くところでは、アキーは奴隷と共にアフリカから移入された植物とか。もし本当ならば、新天地に連れて来られた人々にとってアキーは、「望郷の味」であったことでしょう。ともあれジャマイカならではの名物料理と言えそうです。ほかにはハーブやスパイスの調味液に漬けてから焼いた、ジャーク・チキンやジャーク・ポーク、山羊肉のカレー、魚のフライ、何種類もの魚と野菜を煮込んだフィッシュ・ティー(スープ)などもピュラーです。焼いたり、或いはサラダ風にしたロブスター料理、小豆に似た豆入りのライスなど、日本人好みのものも

ありました。料理は基本的には当然アフリカ風と言えませんが、ほかにインドやヨーロッパなどの影響も受けているいるそうです。概して調理法は素朴で盛りつけも家庭料理風、味は濃いめでスパイシーですが、いわばこれがジャマイカ風、或いはカリブ風と言えそうです。個人的な好みで選びますと、コンク貝のフライとスープは忘れられない一品です。貝には微かに青臭い独特の香がありましたが、何故かそれが澄み切ったカリブの海を連想させる味でした。ついでながら左党には、レゲーのリズムを肴に傾けた特産のラム酒も、かつてカリブに横行したと伝えられる海賊を忍びさせる、カリブならではの味に思えたことです。📷