



アマゾン河の食物誌

醍醐麻沙夫 Daigo Masao



まえがき

アマゾンとはとてもなく自然が豊富だが、そういうところでヒトはなにを食べて生きているのだろうか、という興味が私にはある。そんなあたりを読者のみなさんとアマゾンの旅をしながらこの本で覗いてみたい。

料理の傑作は料理人や主婦などの努力から生みだされるのがふつうだが、時として杜撰さや手抜きなどから思いがけない逸品が誕生することだつてある。アマゾンの原生林のなかで三つ星レストランのシェフが工夫を凝らしているわけではないけれど、土地に合った、森の贈りもののような食べ物、食物だつてあるかもしれない。そんなものをさがして歩くのも楽しいのではないだろうか。

アマゾンと一口にいつても、河口のベレンや中流のマナウスのような都市に住んでいる人と、本流や支流、あるいは水路などの水辺に昔ながらに暮らしている人たちとでは、生活様式はまったくちがう。都市の人々はほかの国とおなじように野菜や肉を売る店やスーパーマーケットで食料を買

う。水辺の人々はほとんど自給自足か、それに近い生活を営んでいる。この本ではなるべくその全体を紹介できるように、街と森の章を交互にもうけた。

大量で均質に供給される商品としての食べものを都市の住民は食べて生きているが、そういう大量消費の社会とはちがった仕組みのなかで生きている人々、明日の食べものを各自が自分の手で配しなくてはならない生活、そういう生活はいたい、しんどいのだろうか、呑気なのだろうか？

私はアマゾンに入り浸っていた時期がかなり長くあって、それは日本人移住者を訪ねたり釣りをしたりする旅だったので、ずいぶんと奥地の生活を体験した。この本ではかわった食べものについても書こうと思うが、ゲテモノという観点からではなく、自給自足の生活のなかではヒトはそういうものも食えるという意味で紹介したい。

そんな奥地の旅でいつも気づくことの一つに、人々の体型がほぼおなじに感じられることがある。都会とちがって、あまり太った人も、とくに痩せた人もいない。男は筋肉質で締まった体つき、女は適当に脂肪がついてなめらかな体つきを

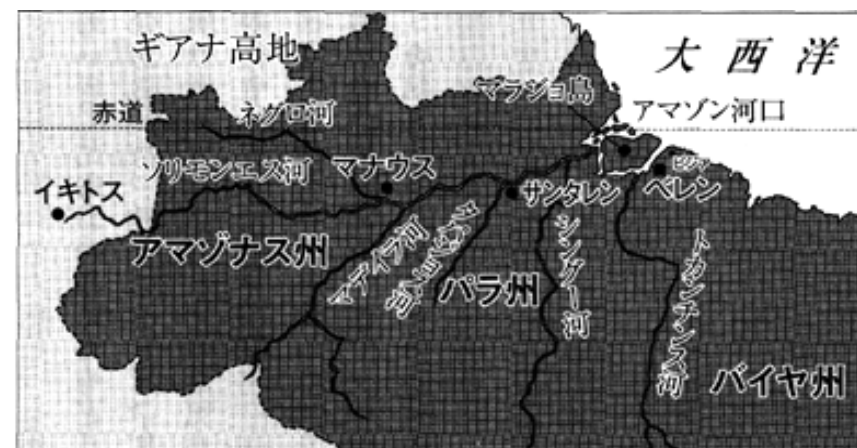
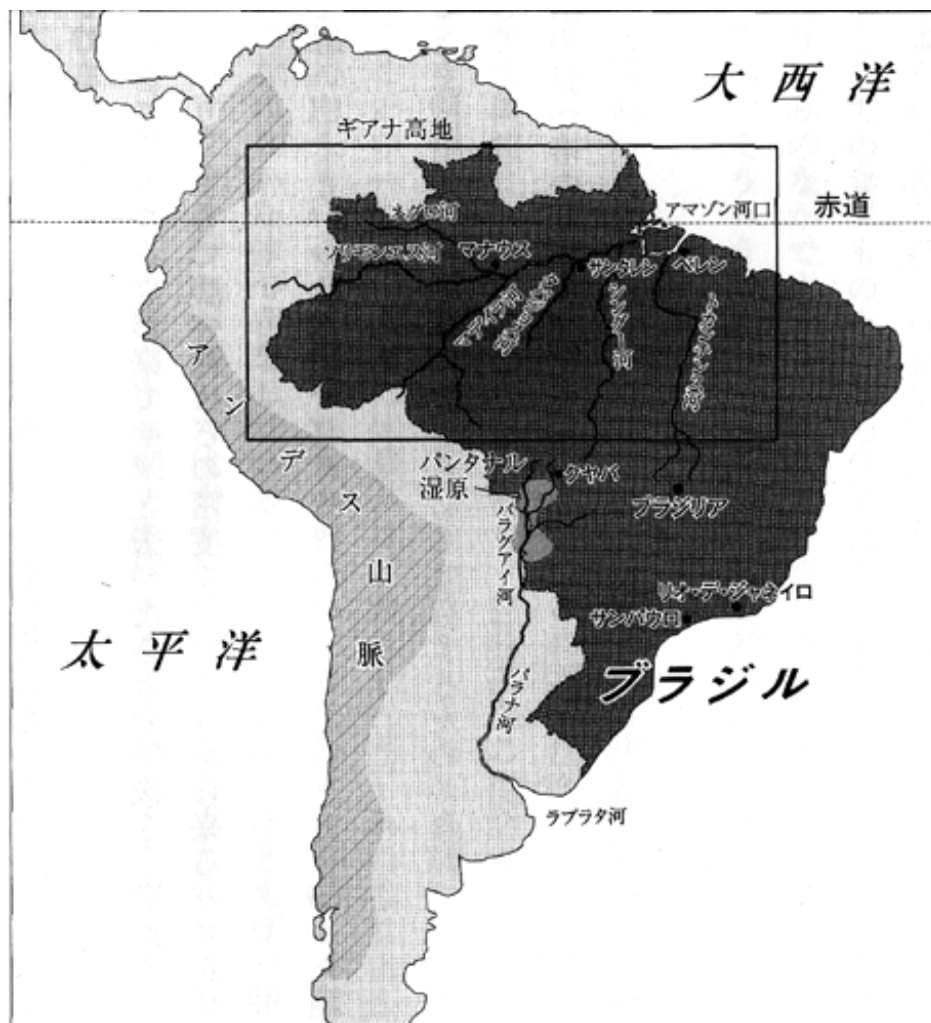
している。それは私には、たとえば三陸沖のサンマやアフリカサバンナのシマウマの群れが均一の体型をしていることを思わせる。都会ではダイエットなどと気にするが、ヒトとして自然な体型を維持する食事＋生活のヒントが、彼らの生活のなかにあるかもしれない。

アマゾン河に一人でちいさなカノア（カヌー）を漕ぎだしたときの解放感と孤独……あんなにも自分をちいさく感じ、しかもそれが心地よい。そのうちに気宇壮大になってきて、自分がちいさくてもおおきくてもどうでもよくなる。

あるいは、酷暑のベレン、にわかに強烈な夕立が来てサツと去ったあとの午後……道路のアスファルトから深々と水蒸気が上がり、まるで濃い霧ほどの密度で、むこうから来るバスがぼやけてみえるほどだ。そんな情景の一コマ一コマを思い出すと、やはりアマゾンはほかのどの地方ともちがった独特の魅力をもっている。

食べものをおおきく分類すると三段階あるだろう。ヒトとして生存するための食料、日々の愉しみとしての食物、文化としての料理。

さて、この本ではどんな段階の食べものを紹介できるだろうか。



*この本であつから「アマゾン」は、主にブラジル国内を流れる、アマゾン本流と、そこに注ぐいくつかの支流およびその流域をさす。

目次

まえがき

2

◎第一章……熱帯の街・ベレン

9

ベレン散策／アサイヤシの実の幸福／アマゾン料理は健康食／代表的アマゾン料理、パット・ノックピー／アマゾンの屋台にて／アマゾンの暑さについて／直径四〇センチ、巨大なカキ／ウナギより旨いマパラの蒲焼／マパラの棲む海／アマゾンでの飲みすぎ注意／食べものの名前について／マニソバとはなにか／ブラジルの代表的な料理／フェイジョアードの起源／フェイジョアードの供し方／フェイジョアードのつくり方／ブラジル版焼肉、シユラスコ／庶民の友、定食／コウベの葉のスープ、カウド・ベルデ

◎第二章……森のなかで

62

森と水の旅／地形の説明、バルゼアについて／野生のなかでの水の飲み方／アマゾンの主食、

フアリーニヤ／いちばん簡単な食事／デンキウナ
ギの刺し身／ワニの味／ワニを釣る／ガラガラヘ
ビの生食と吸い物／インディオの食料／そのほか
の食料／言い伝えの仙薬、ガラナ／アマゾンの森
の装身具／チョウが集まるもの

◎第三章……青き水の町・サンタレン 106

サンタレン散策／珍味ーヨロイナマズ／アマゾ
ンの川エビ／ピラニアの塩焼き／アロワナはピラ
ルクの親類／愉しみとしての食物／カメの料理と
漁について／

初期日本人移民の食事／アマゾン野生のコメ／
ラーゴの紫の花／ラーゴを遊歩する／バルゼアで
米をつくる／アマゾンの弁当、あるいは殺人的に
おいしい沢庵について

◎第四章……ふたたび森のなかで 152

熱帯雨林と水／ピラニアという魚／ピラニアの
料理法／魚の王者・ピラルクは日本食むきの味／
アマゾン探検家と食物／圧倒的におおいナマズ類

／シカの味、オスの味／野菜の栽培法／インディオの酒／おなじ体型を保つ人々について／半田さんの優雅な生活、および、もつとも簡単な夕食について

◎第五章……ゴム景気で栄えた町・マナウス

213

マナウス点描／マナウス観光／カルデイラダ、美味な魚のスープ／カルデイラダのつくり方／ピメンタ汁のつくり方／子ブタのような魚について／タンバキの炭火焼き／白身魚の香菜蒸し／ムケツカ、ブイヤベース風／ブラジルの日本食／ヤキソバの不思議／食べものと環境について

あとがき

251

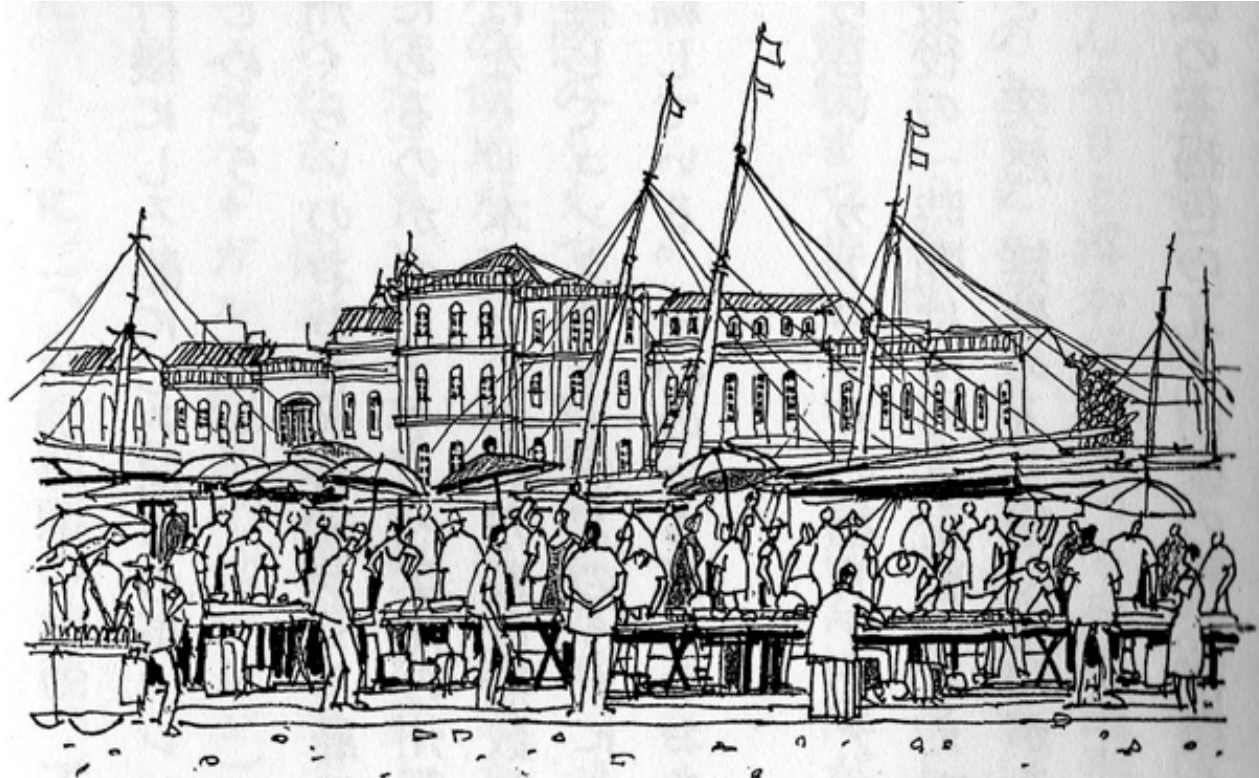
イラストレーション／田中慎二

地図制作／山中レタリング研究所

写真 醍醐麻沙夫

第一章

熱帯の街ベレン



SIN.

メルカード前の広場と船溜まり（ベレン）

『ベレン散策』

アマゾンといっても広いけれど、たいていの人は飛行機にしろ船にしろ河口の街ベレンから入る。それで、この食物をたずねる旅もベレンからはじめよう。

アマゾン河がいよいよ海に入るとき、河口にある九州くらいのおおきさのマラジヨ島によって、流れが二分される。海にむかって右側つまり右岸にあるのがベレンで、パラ州の州都だ。ただし右岸といっても直接に本流に面しているわけではなく、本流とのあいだには無数の島や水路がある。河口部の地形は、おおきな鏡を水平に保持してコンクリートなどのうえにおとし、それが無数の破片になったような状態で、きわめて錯綜している。中心のいちばんおおきなまとまった破片がマラジヨ島ということになる。

ベレンへ飛行機でいくと、着地までのながめがすばらしい。カーニバルの都リオ・デ・ジャネイロから直行便で北へ四時間ほどのフライトだが、最後の一時間はずっと密林のうえで、なんの変化

もない緑一色だ。機体が高度を下げはじめると、突然、無数の入り組んだ川があらわれ、かたむいた翼の先にベレンの市街がみえる。

赤い水、背後の濃い緑、そのあいだに、ポルトガル風の茶褐色の瓦と白壁の家が密集し、いくつもの教会の塔がそびえている。河岸の埠頭には大西洋航路のおおきな貨物船が着いているし、船着場にはちいさな川船がごちやごちやとかたまっている。

便の都合で夜に到着すると、真っ暗な密林のなかから、とつぜん、ベレンは光の集合体としてあらわれる。街灯、窓の明り、船の灯火、それらがぼんやりと浮かび上がった丘の地形とあいまって、まるでカーニバルの黒い女体の汗の一粒一粒のようにキラキラと光っている。

もし六月から一〇月、十一月の乾季のころの訪問だとすると、着陸した飛行機が停止し、エアコングで涼しかった機内をでてタラップをおりて空港の建物まで歩いていくあいだに汗がふきだしてくる。

新大陸である南米の領地はポルトガルとスペインが地図のうえで勝手に決めたので、ベレンをふ

くむアマゾン地方の大部分ははじめからポルトガルの領地だった。だが、当時はなかなかアマゾンまで手がまわらず、このあたりの資源に目をつけたフランス人たちの侵入を許した。それで一七世紀初頭にフランシスコ・カルデイラに率いられた一隊がこの地に要塞をきずき、礼拝堂も建てた。そこにはキリスト生誕の地ベツレヘム（ポルトガル語読みではベレン）の聖母マリア像が祀られた。

ベレンはアマゾンの玄関口としてだんだんに発展した。とくに二〇世紀初頭の前後、アメリカの自動車産業の発展につれておこった、タイヤにつかう天然ゴムの異常なほどの大景気があつた。劇場や駅や政府関係の建物など、ヨーロッパ風の立派な建築がそのころに建てられ、いまでも街にどっしりした外観をあたえている。さらに当時の街路樹も巨木になり、とくにマンゴーの木が鬱蒼と茂り濃い影を歩道におとしている。

さてホテルに荷物を置いて、よほど疲れていないかぎりたいていの旅行者は街へ見物にでかける。ホテルが近かったら歩いて、あるいはタクシーかバスでまず要塞へむかう。その一帯は旧市

街でもあつて、熱帯の街ベレンらしい雰囲気がいちばんある。

要塞は河岸につきでた小高い丘のうえにあるが、その手前の河べりにメルカード（市場）がある。そのあたりの雑踏と熱気はみものだ。掘割のようなところに平底の船が押し合いへし合い詰まっている。褐色の半裸の男たちがそこから青いバナナとか素焼きの壺とか雑多な商品をメルカードに運びこんでいる。

男たちのあとについて建物のなかに入ってみる。売っているものは野菜、穀類、果物、肉、魚など、基本的にはどこの国でもかわらない。目につくのは熱帯の果物、それにトウガラシの種類の豊富なこと。魚はスズキとかアジとかイワシとか日本でも知られている種類のほか、川魚となると大魚ピラルクをはじめ珍しい魚ばかりだ。海の魚ではニベ科の魚がおおいことに気づく。日本だとニベ科はすくなく、イシモチ（シログチ）あたりがふつう魚屋でみる魚だ。でも世界的に言えば、イシモチはニベ科のなかでは食材としてそう上位の魚ではない。アマゾン料理ではなく中華のほうだが、ニベ科の魚は唐揚げにしてあんかけにするとすごく旨い。

圧巻はメルカードのなかより外で、広場に屋台がぎっしりと並んでいる。ごぎのうえにそのまま並べられたもの、瓶詰にされたもの、半分以上はなんだかよくわからない。私はポルトガル語が話せるので聞けばわかるけれど、ただみただけでは意味不明なものがたくさんある。たとえば「金持ちになる薬」などを売っている。そのおやじさんはいかにも貧乏臭いので効果のほどはアヤシイ。私が、

「貧乏になる薬はないの？」

と聞いたら、

「貧乏になるには薬はいらねーよ」

といなされた。

女房の精力をよわくする薬などもあった。どんな人が買うのかしら？

そこから、むこうにみえる要塞まで歩く。おおきな教会のまえの静かな大通りをまがって要塞のなかに入る。最上部に登って古い大砲の横にたつと目のまえに滔々と褐色の大河が流れている。遙かむこうに対岸らしい樹木の茂りが水面すれすれに望まれる。

「ウワー、広い」

誰だって歓声をあげてしまう。

食堂に座って冷たいビールと小魚の唐揚げをつまんでいると、やつとアマゾンに来た！ という満足感がこみあげてくる。

しかし、あとで土地の人に聞くと、満足してながめていたのはガマ川という、アマゾンの規模ではごくちいさな支流の流れにすぎなかったことがわかる。

そう。アマゾンの旅はこれからなのだ。

『アサイヤシの実の幸福』

さて翌朝、ふたたび街の見物にでかけるとする。旧市街の川べりにある古いメルカードや砦のあたりにいたるまでのあいだは、白い漆喰の壁に赤瓦の、ポルトガル植民地時代のおもかげをのこした町並みがつづく。そしてそのところどころに三〇センチ角くらいの赤い小旗がでている家があることに気づくかもしれない。これはアサイヤシ（椰子）を売っているという看板で、アサイヤシの汁はアマゾンの、とくにベレンの人たちの朝食なのだ。

もしあなたの散歩が早朝なら、近所の主婦や娘さんが鍋などをもって買いに来ている姿をみかけるだろう。一緒にちよつと店のなかを（店といつても狭い一部屋にすぎないが）覗いてみると、奥にしぼり機が置いてあつて、手前に売り場の台がある。台にはしぼりたてのアサイヤシの汁がアルミの容器に入つて置いてある。それは赤紫のトロツとした汁で、ポタージュぐらいの濃度だ。

しぼり機のそばの箱に入っているアサイヤシは十〇円玉ぐらいの実で、ちいさくてもなかにはヤシの硬い殻をもっているが、紫に熟したその表皮をすりおろして食用にする。

都会の家庭なら白い陶器の小鉢、海辺で自給自足の生活ならヤシの殻で、だいたい味噌汁二杯分くらいの分量のアサイのしぼり汁にタピオカ（澱粉の粉）でつくつた白い粒をかけ、砂糖を入れてうっすらと甘くして食べる。みためは色といい濃さといいぜんざいそつくりだ。

鉄分などをおおくふくみ、かなり栄養がある食べ物だ。生の汁なのでちよつとくせがあり、はじめでだと気にする人もいるが何度か食べると、くせと感じた味をコクと感ずるようになる。

またアサイヤシのシャーベットやアイスクリー

ムもおいしい。

生ものなので数日で酸っぱくなる。家庭ではいくらか酸っぱくなったもので米を煮て粥をつくる。それなりに鄙びた味がして悪くない。



アサイヤシのある風景

アサイヤシの木はとくに海岸の低地帯におおく、ほっそりして背の高い優美な木だ。海辺の住民たちは小屋の背後に数本のアサイヤシを植えて自家用にする。その本が海風に葉をそよがせてい

る風景はいかにもアマゾンらしい。航空機が発達するまえは船でアマゾンに入ったが、幾日も大西洋を航海した旅人の目に最初に飛びこむ風景がアサイヤシの葉のそよぐ海岸なので、おおくの旅行記がアマゾンの第一印象として描写している。

その木に小粒な実がかたまつた房がいくつもなる。住民たちはそんな場所にいくらでも自生しているパイナップル科（アナナス類）の植物の繊維が丈夫な葉を切つて輪にし、それを両足にかけてすいすいと登つて熟した房を切りとる。私も輪をつくつてもらつて登つたことがある。はじめは滑つたが体重を幹にかけるコツさえ呑みこめば簡単に登れた。尺取り虫のような感じで登るのだ。ただ高い木なのでてっぺんに着いて下をみると目が回りそうになって、とても実を切りおとすどころではなかった。

『アマゾン料理は健康食』

かつてはカロリーの低い食べものといわれていたアマゾンの伝統的な料理は、飽食の時代を迎えると、逆に、健康的な食べものと評価されるよう

になった。

（どうも人間なんて自分たちの都合でものごとを決めてかなりいい加減なところがある。もつともアマゾンの人々は、そういう外部の評価とは無関係にずっと伝統的な食べものを食べてきたのだけれど）。

四〇年ほどまえのアメリカの学者の調査報告・・・たしか国連関係の、世界の食糧事情の調査だったと思う・・・で読んだのだが、アマゾンの人の大半は栄養失調みたいなことが書いてあった。つまり必要なカロリーをとっていないというのだ。

しかし、アマゾンに何度も滞在しているうちに気づいたことだが、東京とかサンパウロあたりから直行してくると自分自身が暑くて仕方ない。つまりアマゾンの住民と比べると私の体温が高いような気がする。いや、体温はおなじくらいかもしれないが、燃えている熱量がおおいらしい。それでよけいに暑く感じる。つまり外気の温度も高いけど自分の内部で燃えている熱量もおおい。シベリアのような寒いところの人は外の寒さにたえるためにかなりの熱量を必要とするだろうけど、熱

帯の人は気温が高いからそれほどの熱量は不要なのではないだろうか？ 一九世紀にヨーロッパから来た探検家たちの記録を読んでも、助手や従者として雇った現地の男たちが、ヨーロッパ人の目からみると、驚くほどわずかの食べものでよく働くことが記されている。

まあ、カロリーの問題は専門家でないからおくとして、アマゾンの先住民の伝統料理がおおむね健康食であることはまちがいない。その理由のいちばんは、アマゾンでは食用油の生産がほとんどといっていいほど行われていなかったので、揚げたり炒めたりする料理があまりないせいだ。加熱する調理のおおくは煮るか焼くかである。動物性タンパク源にしても獣はすくなくほとんどが魚だ。もうこれだけで、一つ一つ詳しい説明をしながらでも健康食だということは感じていただけるだろう。

『代表的アマゾン料理、パット・ノ・ツクピー』

先住民のインディオたちが太古の昔から食べていたものに、パット・ノ・ツクピーというのがあ

る。旅行者がまず勧められるのがこの料理で、じつのところ、インディオたちが日常的に食べているものでレストランでもだせるものといったら、魚料理は別として、あまりない。この料理ははじめて口にする人でもおいしいし、盛りつけを工夫すればお金をとれる料理になる。そんなわけでポピュラーになった。

調理はごく簡単で、野鴨（いまは家禽のアヒルをつがう。パットというのはアヒルのこと）をツクピー汁で煮込む。それでできあがり。しあがりは黄色つぼくて、みた感じはインド料理のカレー風味鶏肉の煮込みと似ている。これにマニソパ（後述）などの野菜をそえてだす。

ツクピーというのはマンジョツカ芋をしぼった汁を醗酵させ、塩やニンニクなどをくわえて味をととのえたもので、アマゾンでは万能的な調味料だけど（マンジョツカ芋については第二章で、ツクピーについては次項で説明する）、まあ、旅行者は細かいことはまだわからないから、とにかく勧められたものを試食してみる段階だろう。

実際にベレンに着いた翌日にでもそういうものを食べにいくとすると、旧市街の中心地に近いあ

たりにパット・ノ・ツクピーをだすレストランがある。その一帯にはパス劇場とか記念碑とか役所とか、かつてのゴム景気のころに建てられた、古びているけど立派な建築物がある。マンゴーやゴムの木の太木が生い茂っていて湿気がおおいので、建物の下の方には苔が生えていたりする。管理するほうはどうか知らないけれど、旅人の目にはかえって風情がある。それから公園にはハトがたくさんいる。ハトは熱帯にも適応力がある鳥らしい。

旅人の服装は白いポロシャツに白い帽子といったあたり。ほつそりした褐色の女の子に目を遊ばせたりして、広場を横ぎって五分ほど歩く。入ったその店には「ラ・エン・カーザ」という木彫りの看板がでていたけれど、もちろんほかにも店はある。しかしパット・ノ・ツクピーはベレンでは家庭料理なので、逆に旅行者がいくような場所のレストランでないとメニューにない。

店はお昼時でなかなか混んでいる。窓際にあったテーブルをみつけて座る。さて、どっしりしたテーブルにパット・ノ・ツクピーとマニソバと白いご飯と豆の煮込み、ポテトチップなどが並べられた。それらをすこしずつ皿に盛って、まずアヒ

ルの肉から口に運ぶ。

「……………」

かわった味だけど悪くない。ツクピーにはニンニクなども入っているし好みでトウガラシなども入れるから、東南アジアの食べものが食べられる人ならイケると言うだろう。味のほうも東南アジア風と言ったほうがわかりやすい。アヒルは鶏とちがってムネ肉のほうがモモ肉より旨い。コクがある。鶏のムネ肉はモモよりずっと淡泊な味だけだ。

付け合わせの品も、満足しながら空腹を満たすには十分な味だ。マニソバというのは、あとでもふれようと思うが、通常マンジョツカの葉っぱをペースト状になるまで煮たもので、葉っぱ自体にはさしたる味はないため、おいしいかどうかは味つけ次第。すごく濃い緑色で、その緑の濃さがいかに熱帯らしい食べものだ。

食べながら窓の外をながめると、街路樹や家々の庭の樹木の緑が濃いことにあらためて気づく。緑が濃いので木陰の黒い色も濃い。そこに赤い屋根瓦や漆喰の白壁がよく映える。それらの背景にある青空は「抜けるような」という形容はしがたい。湿気がおおいのでなんとなく霞んだような、

それでいて日本の春などとはちがつてやはり熱帯らしい夏の青空だ。

ブラジル式の濃いコーヒーを飲んで満腹して店をでる。パット・ノ・ツクピーはびつくりするほどおいしいものではないかもしれないが、熱帯にしかないかわったものを食べたいという希望を充分に叶えてくれる。

『アマゾンの屋台にて』

日本に比べるとアマゾンには屋台の食べものはすくないけれど、下流の、パラ州の町ならたいがい公園や街角にタカカとバタパの屋台がある。

バタパというのは外見はライスカレーにそっくりで、大正時代のカレーのように黄色味がつよい。ただし、辛くなくてほとんど具もない。これを白いご飯にかけて食べる。

辛くなくて具もないカレーというのは日本人には奇妙な食べものだが、そういうものだから仕方ない。ただし、食べてみると案外とおいしい。黄色味はサフランでだす。それに、これはおやつ風に食べるもの。中皿に軽く盛ったていどの量なので、辛くなくて具がなくても、飽きるまえに皿が

空になる。

このバタパよりもっとファンがおおく、屋台もおおく、「あそこが旨い」「ここがいい」と、やかましい議論の的になるのがタカカだ。

タカカの屋台がでる時刻は午後二時ころから夕方までと決まっている。もっと正確には「タカカの刻」という言葉があつて午後二時ころから三時くらいの時間をいう。アマゾンの人が昼寝をして目覚めに熱くてしよっぱい汁をグツと飲む。つまり眠気覚まし用の汁だ。

まあ、あなたも客になつて屋台で試食してみてほしい。言葉がわからなくても屋台にはタカカしかないから、うなずくだけでおばさんが（タカカの屋台をやっているのは、かならず中年のおばさんだ）つくってくれる。屋台にはいくつもの鍋から湯気がたちのぼっている。

まずおばさんはクーヤ（まるい瓢箪を半分に割ったもの）の底に茄でた塩エビを二匹入れる。これは淡水産のエビだ。それからゴマを入れる。ゴマというのは胡麻ではなく、ポルトガル語でねっとりしているものをいうのだが、この場合はマンジョツカ芋の澱粉、タピオカでつくった透明

なトロツとした汁だ。ほとんどが澱粉で、いわば葛湯のようなものだ。それから前項でふれたツクピーという黄色い汁を入れる。これがたいへんな曲者だ。アマゾンで栽培するマンジョツカ芋は一種の青酸毒（青酸配糖体）があり、すりおろして毒汁をしぼりだしてからいろいろなものに加工する。このしばった汁を煮て（熱をくわえる過程で無毒になる）から、塩やニンニクなどの香辛料をくわえて寝かし、汁状の一種の調味料にする。これがツクピーで、色は黄色。アマゾンではどこの食料品店でも瓶に詰めて売っている。ヨーロッパ人がもちこんだものではない、アマゾンの伝統的な料理には多用される、まあ日本でいえば醤油みたいな調味料だ。

ツクピーのつぎにジャンブーという菜っ葉を入れる。これは一見、小松菜のおひたしのようなだが、なんの成分があるのか食べると口のなかがビリビリ痺れる。

これでタカカのできあがり。

つまり、まともなのは塩エビ・・・これだって常識以上にかなりしよっぱいけど・・・くらいのもので、小さな碗の中身は曲者揃い。

アマゾンの午後の、とくに河口の街ベレンの、

うだるような暑さのなかで、なんの因果か、このしよつぱくて熱い汁をフーフー吹きながら飲む。熱いだけでなく、ジャンブーのせいで口のなかが痺れてくる。タカカはスプーンなどはつかわない。飲んでいるうちにエビの尻尾が浮いてきたりする。その尻尾をつまんでエビをひきだして小さいのかわりにつかう。

私の経験をいうと、タカカはそう旨いとも思えないのだけど、どういうわけかやみつきになる。ベレンの街などにいると午後にタカカを飲まない、なにか忘れ物をしているような気分になると、醗酵食品というものには、くせになる性質があるのかもしれない。

『アマゾンの暑さについて』

ついでだからアマゾンの暑さについていうと、一年は乾季と雨季に大別できて、土地の人は乾季をベロン（夏）と言い、雨季をインベルノ（冬）と呼ぶ。その呼び名のとおり雨季はやや涼しく、乾季のほうが暑い。

暑いといっても自然のなかでは案外と過ごしやすいのだが、ベレンやマナウスのような、アスフ

アルトとかビルとかが揃っている都合ではひどく暑い。ポルトガル植民地時代の建物には回廊があり、中庭も広く植物も茂っていて、夜など涼しい風もとおり、アマゾンの気候でも快適な環境だったけれど、近代に入ってビルが建ち並ぶようになってどんどん蒸し暑くなったという。ビルなどが新築されるときに付近住民の抗議行動は、温帯なら日照権の争いだけれど、ベレンやマナウスでは風とおし権で争う。

とはいえ、まだまわりが昔の建物で、夜、アマゾン河からの川風がそよそよと入ってくる部屋でうつらうつらと眠っていると、まったく天国にいるような気分でもある。

予想に反して案外と暑くて寝苦しいのが、ラーゴ（湖や沼、広大な水溜まり）に船をかけて夜泊するときだ。アマゾンの湖は平均的に言って浅くて水温が高いから、風のある夜はまだいいけど、風のない夜は蒸し蒸しして寝苦しい。

それにひきかえ、ベレンの午後の短い夕立のあとにアスファルト道路に濛々とたちのぼる水蒸気は壮観の一語につきる。

『直径四〇センチ、巨大なカキ』

アマゾンの食物のほとんどは川や森の産物だけれど、河口の、海に接したあたりでは当然のことながら海産物がおおくなる。

ほかの国や地方とはちがった海産物がいろいろあるが、そのなかでとくにかわったものをあげる とすれば、まずカキ（牡蠣）だろう。

このカキは潮の満ち引きするあたりのマングローブ林で生育するのだけど、刮目すべきはそのおおきさだ。殻が直径四〇センチくらいある。アマゾンの私の知人の家では、とくにおおきなものを手水鉢につかっていた。なかなか風情があるが、とにかくそのくらいおおきい。

身のほうも殻にみあって、だいたい豆腐一丁くらいの面積がある。厚さは豆腐の半分くらい。

これでカキフライをつくると、理論的にはトンカツとおなじおおきさになる。

ベレンの街で「はかた」という日本食の店にふらっとたち寄ったとき、「カキが入荷した」と聞いて、さっそくカキフライを注文した。ところが運

ばれてきた皿をみてガツカリした。日本人のコツクさんが、日本のカキと同じ大きさに切ってからパン粉をつけて揚げたので、ごくふつうのカキフライになっていた。味のほうは日本のカキフライとそうかわらなかった。

このカキは自然採取で、土地の男がマングローブ林で捕って朝市などで売るだけなので、産額はごくすくない。ベレン市よりもっと海に近いカスタニャールという町の朝市でときどきみかける。

ただしカスタニャールでも直径四〇センチものおおきさのものは最近ではなくなって、ずっと小ぶりになった。でも、町に売りにいける距離よりずっとはなれたところのマングローブ林のなかから、あいかわらず直径四〇センチのカキがっていると思う。

マングローブ林は生態的にいろいろな生物にとつて重要な役目を果たしているが、カキにとつても重要な住処らしい。考古学愛好家グループにくつついてブラジル南部のサンパウロ州の貝塚の調査にいったことがあるが、海辺のマングローブ林のなかにあつた厚さ一〇メートルほどにも推積

した貝塚は、ほぼ一〇〇パーセントをカキの殻が占めていた。貝塚は海岸一帯にあちこちにあつて、そのうち数カ所の貝塚をまわったが、どこもカキの殻ばかりだった。

サンパウロ州の貝塚のカキの殻もかなりおおきかったけれどアマゾンほどではない。種類がちがうのか、気候のせいかはよく知らない。いまサンパウロ州あたりで出荷されているカキは日本から種をもってきた種類だ。どういう理由か日本のカキよりひとまわりちいさい。

さて、カスタニャールのカキはそんなおおきかったらさぞ大味かと思うだろうが、そうでもない。旬の広島産のカキとおなじテーブルに置いて食べ比べたらちがいがあると思うけど、カキのような生ものはそんなことはできないし、アマゾンで食べているかぎりではふつうのカキの味がする。

『ウナギより旨いマパラの蒲焼』

蒲焼というと（日系人にとっては懐かしの味だが）やはりウナギの独壇場で、イワシとかサンマとかナマズでやってもあの味にはならない。でも

理屈からいうとウナギの肉質と脂肪をもった魚がいればおいしい蒲焼ができるはずである。

アマゾンには三〇〇〇種以上の魚がいるので、肉質や脂肪がウナギにそっくりの魚がいる可能性はある。これは、銀河系に地球とおなじような条件の惑星が存在するかさがすより、もっと確率の高い話ではなからうか。

肉質からいうと、有鱗魚より無鱗魚のほうがウナギに似ている。ウロコのない魚というと、アマゾン河ではほとんどがナマズの仲間だ。ナマズ類の肉は肉質といい色といいウナギによく似ている。でも脂肪がほとんどない。皮下脂肪はあるけど、肉にまぎった脂肪がない。フライとかスープとかにすれば上品な味だけれど、蒲焼にはむいていないだろう。とにかく焼くとパサツとしてしまう。

私のかぎられた経験からいうと（ずいぶんアマゾンを歩いたつもりだけど、その広さからいうとごくかぎられた経験としかいえないのだが）、海と河口付近、つまり、真水と塩水がまぎった汽水帯と上流とわけると、アマゾンでは河口付近に脂ののった魚がおおい。脂がのったという意味は、ここでは皮下脂肪のことではなく身に脂がのっているという意

味だ。

例外的には、タンバキ（熱帯魚としてはコロソマの名が知られる）とかピラルクなどの上流にいる大型魚で、砂ずりの部分がトロになっている魚はいる。そして、それらの魚は焼くのがいちばんおいしいけれど、私はまだ蒲焼は試みたことがない。けっっこういけそうにも思うが、やはりウナギとはちがう味ではないかという気がする。

ところが河口付近にいる魚は身そのものに脂がのっているのがおいしい。これはなぜだろうか。よくわからないが、たとえばアパパという妙な名前の魚はおおきさもかたちもニシンに似ていて黄色がかった魚だが、とても脂がのっている。ただし小骨（三叉骨）がやたらとおおいので、現地の人にはハモ（鰻）のように細かい骨切りの包丁を入れてから唐揚げにして食べたりしている。きわめておいしい魚だけど、でもウナギとはちがう味だ。

しかし、現地の日本人はたった一種類だがウナギそつくりの魚を発見して、それを蒲焼にして珍重している。名前をマパラという。無鱗魚ではないが、目立つほどの鱗はない。ダボハゼを三〇センチくらいにしたような魚だ。

ウナギより旨いと現地の人は自慢していてその噂はときどき耳にしていたが、私は一度だけ食べるチャンスがあった。ベレンから海岸のほうへいくほぼ中間に、例の大力キを産するカスタニヤールがあつて、ここも日本人の移住者の多いところだ。そこに日本食の店があつて、ご主人はなかなか本格的なものを食べさせる。カスタニヤールの友人の家でごろごろしていたとき、マパラが入ったという話を友人が聞きこんできたので、さつそく蒲焼を注文してお昼に食べにいった。ちいさな店で入口の格子戸をあけて入るとテーブルとカウンターになっていた。

時間を決めてあつたので待つほどもなく鰻丼がでてきた。かなり大型のウナギくらいの幅と厚みがある。皮の色はウナギよりやや茶色い。一口食べて唸った。噂のとおり本当に旨い。

「へー」

私が感心すると、並んで頬張っていた友人も、「どう、ウナギより旨いでしょう」

と言う。

「そうだなあ……」

天然ものの歯ごたえとコクがあるから、すくなくとも冷凍で日本から輸入された蒲焼よりずっと

旨いことはまちがいない。ウナギの味とまったくおなじではない。しかしイミテーションではなく、比肩する美味をもっていた。

「九州の柳川で食べたウナギも旨かったけど……」
「そうですかあ」

友人はちよつと自信なさそうな相づちをうつ。
ご主人は笑っている。

日本にいとそう毎日鰻井のことなど考えないが、外国に住んでいるときどき鰻井が食べたくなる。てんぷらや寿司は自分でもつくれるが鰻井はつくれないせいだろうか？

マパラ専門の漁はなく、たまたまほかの魚と一緒にに網にかかったのが雑魚として売られるだけだ。しかも蒲焼こそ拔群だが一般のブラジル料理ではあまりつかい道のない魚なので、ふつうは市場にでない。海辺の集落で消費されてしまうか、カスタニャールのような海に近い町でたまに魚屋の台のかたすみに転がっているかである。

『マパラの棲む海』

カスタニャールから一時間ほど車で走ると海辺にでる。地図でいうとアマゾン河の河口の中央に

でんと居すわっているマラジョ島の右側、つまり右岸にあたる。

いくつかの集落があるが、私はビジアというところによく友人の車でいった。私たちは釣り好きなので海釣りにいくのだ。

ヤシやマングローブが集落のなかにもまばらに生えていて、緑や青のペンキを塗った板張りの家が散在している。たいていの男たちはパンツに裸足で、人なつこい笑類で迎えてくれる。そこには組末な板囲いの、食事をだす店もある。魚のトマトソース煮とピラフというような簡単な食事だが、魚料理は材料が新鮮ならたいていのものは旨い。

その店のすぐうしろは沼のように水路が入り組んでいて、ヨツメウオが群れている。三〇センチから三五センチほどもある大型のムツゴロウに似た魚で、よく知られているように両目とも上下にわかれている。彼らは上半分のほうの目を水上にだしているので、ちよつとみるとカエルの群れが浮かんでいるようでもある。釣つてやろうと思つて釣り竿をもちだしたことがあるが、静かで薄濁りの水面のぜんぶの目が（ざつと一〇〇匹、つまり二〇〇の目が）私の一挙手一投足を注視して、

私の動きにつれて彼らの視線も動く。餌をつけて釣り竿をふるやいなや、全員の目がパツと水面から消え、さざ波をたてながら四方八方に逃げてしまった。

釣りにいくときはこの水路から船外機つきボートをだして、投網で餌の小魚を捕ってから沖をめざす。四〇分ほど走って岸が遠くなったところ、突如として行く手に白砂の中州が盛り上がっている。島ならともかく中州が岸からこんな遠いところにあるなんて、ふつうの海では考えられない。やはりアマゾン河という途方もない大河の掌のうえなのだ。そういう中州のまわりには小魚がいて、それを狙ってヒラアジやスズキの大物が寄ってくる。ふりむくと遠くなった岸は水面に並ぶヤシの列としかみえず、そのうえに積乱雲がそそりたっている。



沖合の建簀とヒラアジ



『アマゾンでの飲みすぎに注意』

私もはじめてアマゾンに来たとき、ベレンに着いて三日目にちよつと油の強いものを食べたのがきっかけで、下痢と高熱で数日のあいだ寝たきりになった。果物だけを食べてどうやら回復したが、暑さで胃腸がよわっていたのに気づかなかつたのが原因だ。日本から来る人とアマゾンで落ち合つて旅行したりすることがよくあるが、三日間は冷たいものはいっさい飲むなという忠告をする。そうしないと暑気あたりになる。私の経験ではとくにマスコミ関係の人がなりやすい。なぜかというとなんか彼らはいつも忙しくて、旅行前に留守中の仕事をこなしたり段取りをつけたりで、寝不足のままアマゾンに到着する。そして暑いから冷たいビールがすごく旨くてご機嫌になつて飲みすぎる。そして三日目にきちんとダウンする、というパターン。

だいたい下痢か高熱だが、なかにはほかの病気（たとえば既往症）そつくりの症状がでる場合もある。いずれも安静にしていれば回復する。

『食べものの名前について』

ブラジルは各国の移民が集まった国で、中核はもちろんポルトガル人だが、アラブ人やユダヤ人もいる。ブラジルにアラブ系の人が比較のおおい証拠に、日本にマクドナルドとかケンタッキー・フライド・チキンなどのチェーン店があちこちにあるように（ブラジルにもあるけど）、そのなかでもアラブ風スナックのチェーン店がかなり目立つ。そういう店の看板にはランプと大入道の絵が描いてある。

そういう店で私がよく食べるのはキベ・クルー（クルーは「生」という意味）という食べものだ。これは牛の赤身（本来は羊だろうか）の挽き肉に、小麦を皮つきのままそつくり砕いて数時間水につけやわらかくしたものを、よけいな水分をしぼってからほぼ等量でまぜ、適度な粘りがでるようにこねる。それを大い葉巻くらいの紡錘形にまとめて皿にのせる。

それに青ネギ（ワケギ）と、タマネギの四つ割り、ミントの葉をそえて供する。塩、胡椒、オリーブ油を少量かけ、薬味も切ってまぜながら食べ

る。あつさりして、旨い。皮つきの小麦の生だから、たぶん、栄養もあるだろうし、肉だけよりさっぱりした口あたりになる。

これを食べながらいつも思うけど、食べものというのはちゃんとした名前がないと旨くないのではないか。私はキベと聞くだけで食べなくなるが、もし名前がなくて、あるいは知らなくて「生の挽き肉」と言われたら、食欲はそそられないだろう。

日本の食べものの場合でも、以前は、ブラジルでは寿司とか刺し身とかいう名前は一般には知られていなくて、すべて「ペイシェ・クルー」（生の魚）と呼ばれていた。その当時は進んで食べようという、ブラジル人はすくなかった。いまではサシミとかスシとかいう名前はそのまま通用し、もちろん、ほとんどの人が好きだ。

私たちが釣りなどにいくとおにぎりをもっていくが、これも「ボリーニャ・デ・アロス」（米のボール）と呼ばれていた。いまではオニギリで通用し、ブラジル人も食べるようになった。

たしかに「米のボール」という名前では日本人でもあまり食欲はでないのではないだろうか。

『マニソバとはなにか?』

ただし、反対に、名前にごまかされるといいうか、名前につられてあまり旨くないものまで食べてしまうこともある。

アマゾンにマニソバという料理があることはまえにも紹介した。その実体を知っているにもかかわらず、私はいつも名前につられて食べてしまう。つまり、アマゾンに幾日もいると無意識のうちに冷たいざる蕎麦なんか食べたいと思ったりしているらしい。で、食堂に入って「マニソバ」というメニューをみると、それがなにかわかっていてもつい注文してしまう。

マニソバというのは蕎麦とはまったく無関係で、マンジョツカの葉っぱを煮て、ペースト状にしただけのものだ。ピラフなどにそえて食べたり、あるいはパット・ノ・ツクピーなどと一緒に食べる。たぶん栄養はあるだろうが、私はさほど旨いと思ったことはない。

もちろんまずくはないけど、食べながら「ほんとに食べたいのはざる蕎麦だ」と思うせいかもしれない。

『ブラジルの代表的な料理』

世界三大料理というのがある。

その場合フランス料理と中華料理はほぼ異論がないとしても、もう一つはこの国の料理かでいろいろと意見がある。「あの料理だ」「いや、この料理だ」と議論したあげく、いきつく結論はその国の料理だという。

これはお国自慢をいくらか揶揄した小話だが、真実もふくまれている。私たち日本人を例にとれば、和食のない食生活というのはちよつと考えられない。和食が食べられなくても生きてはいけるけれど、味気ない人生にはちがいない。

ところでブラジルの社会学者ジルベルト・フレイレはその著書でこの小話を紹介して、それに近づけてなお、「世界三大料理の三つ目はブラジルの家庭料理だ」と大まじめに主張している。宮廷とか有名レストランの料理ではなく家庭料理だというのが、ミソだが、彼がそう言う根拠はこうである。まず、ブラジルは移民で形成された国家であって世界じゅうからいろいろな民族が集まって

いる。それらの人々は自分の国の伝統料理をまもって子供たちにも伝えているし、必要な材料も栽培・飼育している。またブラジルは国土が熱帯から温帯と広く食材も豊富であって、本国に劣らないものが高価でなく入手できる。したがって、そのバラエティと量と味とで、ブラジルの家庭料理は中国料理やフランス料理と肩を並べることができるという。

私はジルベルト・フレイレほど各国を旅行していないので自分で比較はできないけど、なるほどと思うこともある。日本食の材料を世界各国に輸出している業者がサンパウロの東洋街を視察して、「日本以外でこれだけ日本食の材料が豊富に揃う町はほかにない」と感心していたし、あるいはイタリア料理のピザにしても竈で薪をつかって焼いた本格派でなければ、この国では商売にならない。

……まあ、そんなわけで家庭料理ほどきめ細かくないにしても、ブラジルのレストランや大衆食堂で供される料理で旅行者たちにも評判がよいものはかなりある。ここでアマゾンからちよつとはなれて、その代表的なものをいくつか紹介しよう。もちろんアマゾンもブラジルの一部だから、

食堂のある町ならこれらの料理を口にすることができる。

いちばんポピュラーなのは、やはりフェイジョアードとシユラスコだろう。それと、料理というほどのことはないけれど、労働者や学生が安直な食堂で毎日食べる定食の内容も紹介してみる。もう一つ、私の独断と偏見でカウド・ベルデというスープのことも書いてみたい。

『フェイジョアードの起源』

基本的には、塩漬けの牛肉や豚肉を一晩水につけて塩抜きし、やはり水につけた黒豆と煮込む。トロツとした感じにしあげて、フアリーニヤ（マシジョツカ芋の粉）をそえて食べる。

現在は料理としてもつと洗練されたかたちにしあがっているが、起源については二つの説がある。一つは、伝統的なフェイジョアードでは豚の耳とか足とか尻尾が入っているので、主人が食べないところを黒人奴隷たちが豆と煮て食べていたが、ある日主人が食べてみたらおいしいので料理として広まったという奴隷食起源説。もう一つは、とくに奴隷とは関係なく煮込み料理の一種と

して発達したという説。

話としては奴隷料理説のほうがおもしろいが、ちよつとブラジル開拓時代にふれると、五〇〇年ほどまえにブラジルがポルトガル人によって「発見」されてから、もつともヨーロッパに近い北東ブラジルではサトウキビ栽培の大規模なプランテーションが発達し、労働力としてアフリカ大陸から奴隷が連れてこられた。のちに奴隷解放令がでて奴隷という身分はなくなるけど、少数の白人と、その下にムラートと呼ばれるポルトガル人と黒人の混血、そして大多数の黒人という社会構成はかわらなかった。白人の子供たちも黒人の乳母（黒い母）に世話されて育つので、ブラジルの社会は日常のさまざまなことにアフリカ文化の影響をうけている。

フエイジョアーダがアフリカ文化の影響のつよい料理だということは周知のことだが、奴隷食だったかどうかの検証はいまとなつてはむずかしいかもしれない。お上品な料理として出発したのではないことだけはたしかであるにしても。

ボーリンゲンという美術史家がアフリカの黒人美術を規定して「空間への恐怖」と呼んだことがある。つまり彫刻でも絵でも隙間をのこすのが怖

いかのように、なにもない空間などのこさずにベツタリと文様や彫刻で埋め尽くす様式をさしている。

これは美術だけでなく、ダンスでも、ポーズをつくって間を演出するような踊りはブラジルではあまりみたことがない。いつも躍動している。食べものでもごちやごちやにまぜて食べるのを好むという傾向がある。フエイジョアーダでも、単にごった煮というだけでなく、食べ方でもそれにフアリーニヤとかご飯とかをまぜて食べるので、アフリカの食文化の影響でできた料理なのだと推察できる。

『フエイジョアーダの供し方』

まあ、前置きはそのくらいにして、現在の完成されたフエイジョアーダを紹介しよう。

そのまえにまず食前のカクテルについて。カクテルといってもベースはピング酒（サトウキビからつくった蒸留酒）で、それにレモン（またはライム）のしぼり汁と砂糖をまぜただけのもの。軽いのが好みなら水で割るか氷をたっぷり入れる。これはカイピリーニヤと呼ばれる。

カクテルグラスではなくコップに入っている。カイピリーニヤの酔いはウイスキーのように長つづきはせず、海辺の風のように爽やかに過ぎていく。食事をはじめるところにちよつと気分がフワツとして、食事の途中のどこかで消えるくらいの量がいい。

つまみに豚の皮つき脂身をカリカリに揚げたものが（つまみでなければフェイジョアードと一緒に）でることもある。

つぎにティーカップ七分目くらいの黒豆スープがでる。これはフェイジョアードから豆と汁を取りだして、豆は口あたりよくつぶしてスープにしたものだ。香辛料もそれぞれの店で工夫していてなかなかおいしい。

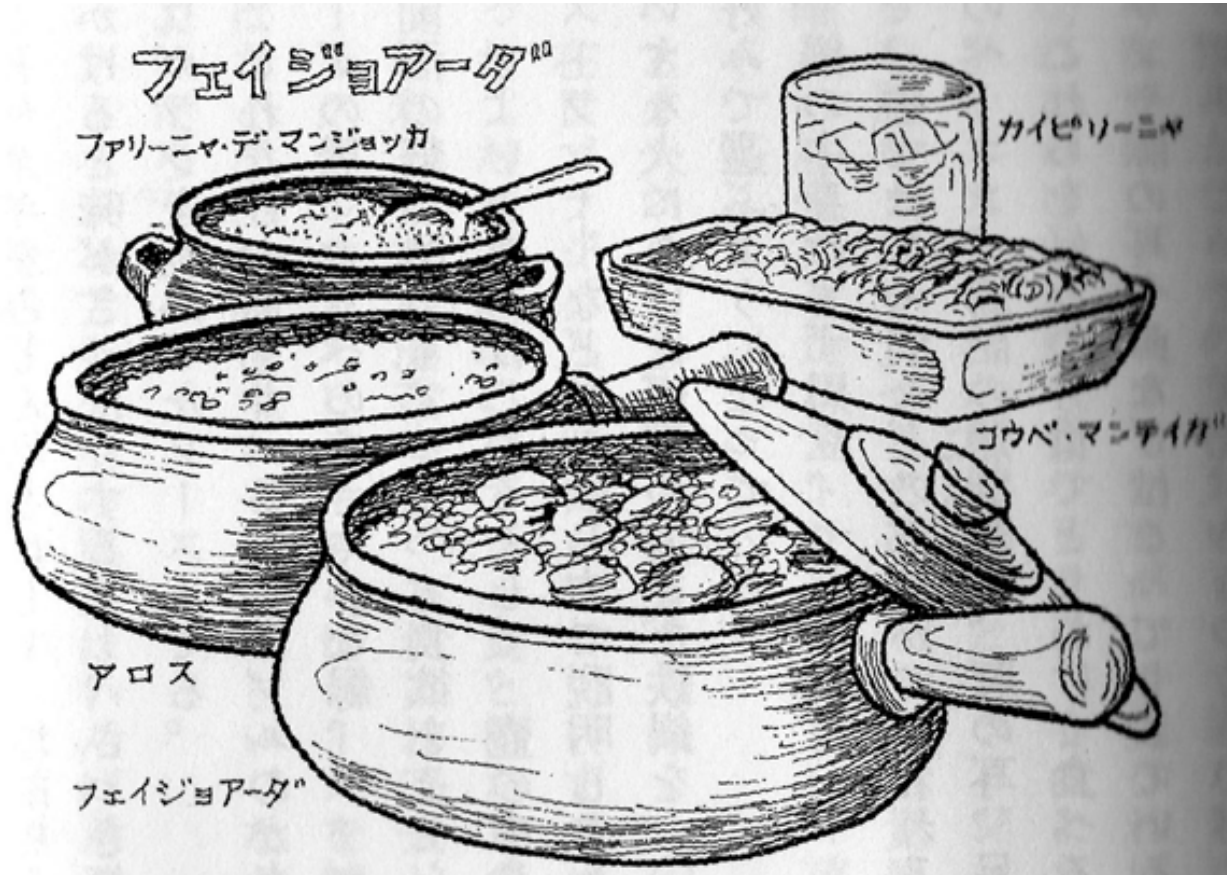
それからいよいよフェイジョアードがでてくる。

ふつう素焼きに茶色い釉薬をかけたためいめの壺にぐつぐつ煮えているのがフェイジョアードの本体で、付け合わせの野菜はニンニクで炒めたコウベの葉（後述）が別の皿にたつぷり。

焼いたバナナ、うすい塩味のピラフ、ファロットフア（ベーコンやタマネギで味をつけて軽く炒めたファリーニヤ）、マンジョツカ芋を蒸して唐揚げにし

たもの、フランスパン、オレンジ。

それと香辛料としてイタアンパセリとトマトとタマネギをみじん切りにして、塩胡椒とややつよめに酢かレモンを利かせたもの（これを、かけると味がさっぱりする）、さっきの黒豆スープをウスターソースくらいの濃度にしてトウガラシを利かせたソースもでる。



これだけの皿を並べるとテーブルのかなり広い面積がいっぱいになり、色彩もフエイジョアーダの黒、コウベのあざやかな線、フアロツファやオレンジの黄色ときれいで、さきほどの食前酒の軽い酔いもてつだって食欲をそそられる。

いよいよ食べはじめるとして、壺の中身だが、スペースのある店（たとえばホテル内のレストラン）などでの供し方で説明しよう。そうした場所では一人前ずつ壺でださないで、ちいさな火にかけた壺型の大きな鉄鍋を一〇くらい並べて、それぞれ材料別にわけて入れてあり、好みで選ぶようになっていいる。

鍋の中身はまず黒豆、つぎに牛肉（もちろんすべての肉は塩漬けをもどして調理したもので、牛ではモモ肉などの部位がつかわれる）、豚肉のモモ、豚の骨付きあばら部分、角切りのベーコン、腸詰の燻製数種、豚の耳、足、鼻などが主なものだ。

これらを好みの分量でとりわけて食べる。味は「おいしい」としか言えない。もちろんベーコンや豚の耳や鼻などはこつてりしているが、全体的には材料から想像する感じよりずっとアッサリしていて、また、そうつくるのがこの料理のコツでも

ある。

炒めたコウベの葉はおいしくて私などご飯とおなじくらいの量を食べるし、ベーコンや豚の耳などはフアロツファをまぶして食べれば脂っこさが中和される。さらに途中でオレンジの一切れを口にすればサッパリする。そのようにアツサリした感じで食べられる工夫がされている。

ライスカレーみたいにご飯とフエイジョアーダをまぜながら食べる。ただしフエイジョアーダを腹いっぱい食べるとそうとうに重量感があって、ブラジルでは一週間に二回、水曜日と土曜日の昼食にしかレストランにはない。夜は食べない。

『フエイジョアーダのつくり方』

在日ブラジル人が増えたので、いまでは日本でもかなり本格的な材料が入手できるようになった。だが、前項のブラジル食と似たものをつくらうと思えば、手近の材料で工夫できるだろう。私も日本に滞在中に、あれこれつくってみたりした。

カクテルのカイピリーニャはベースを焼酎かウォッカにして、ただしレモンなら輸入ものでは

なく小粒で緑色のレモンがほしい。なかつたら柚子などでちよつとちがうカクテルにしてもよいだろう。

フエイジョアード用の黒豆はいんげん豆に近い種類だけど、まるい黒豆でもできると思う。黒豆パワーなどといわれるくらいで皮の黒い部分にいろいろな栄養素がある。一晩水につけて、さつと煮て浮かんだアクをとっておく。

肉は牛と豚だが牛肉がおおいほうがよい。どちらも塩をして冷蔵庫で寝かせて塩漬けの状態にしてからつかう。生のままつかったのではぜつたいにフエイジョアードの味にはならない。

それとベーコン。さらに腸詰の燻製があれば申し分ない。

注意としてベーコンなどはなるべくおおきなたまりで煮て、余分な脂をださないようにする。腸詰などもまるごと煮て、食卓にだすまえに切りわけ。それがあつさりしあげるコツだ。

最初に牛肉を黒豆につけた黒い水で煮はじめ、かなりやわらかくなったら豆とか豚肉とかそのほかの材料を入れる。これは圧力鍋をつかうとさほどの時間はかからない。ただし圧力鍋で豆が崩れたり豚肉の歯ごたえがなくなるまで煮てしま

うと上等のしあがりにはならないので、最後の二〇分くらいはふつうにコトコト煮てしあげるようにする。塩加減は肉にのこっている塩でいい。したがって塩だしをしすぎると旨くない。

付け合わせのご飯はインデイカ種がほしいけれど、どうしても入手できなかったら、なるべく粘りのすくない種類の米をつかう。冷めてもおいしいご飯は粘りけのおおい米で、冷めたときパラツとしておにぎりをつくりにくい米のほうが、この場合はよい。

洗ってざるにとり、水気がなくなってから、熱した鍋に油を入れて半透明になるまで十分に炒めて少量の塩で味をつけて熱湯をそそぐ。弱火にして蓋をすこしずらして蒸気を逃がしなら炊きあげる。蓋を密封しないのはなるべくパラツとしあげるためだ。

コウベという葉っぱは最近日本でも紹介されているけれど、和食に合わせるのがむずかしい食材なので、どのていど普及するかわからない。フェイジョアードと抜群に相性がいい。菜の花よりずっとおおきく緑も濃いのが、葉っぱとかたちがかなり似ているので代用できるかもしれない。アシタバでもいいかもしれない。大きじ一杯くらいの

油でニンニクを香りよく炒めて塩をくわえ、五ミリ幅くらいの千切りにしたコウベをサツと色がありざやかになるくらい炒めてできあがり。

『ブラジル版焼肉、シュラスコ』

ブラジルの南部、リオ・グランデ・ド・スール州から隣のアルゼンチンにかけての地方では牧畜がさかんだ。牧童たちが野外でかたまりの牛肉を焼いて食べるのがシュラスコで、アルゼンチンとブラジルでは料理としてはいくらかちがう発達の仕方になった。

レストランで注文するとアルゼンチンのほうは好みの部位の肉がドサツとでてくる。まあ、焼き方や量や雰囲気は別として、日本のステーキハウストそうかわりはない。ブラジルのほうは大串にさして炭火で焼いたいろいろな部位の肉をもって給仕（ガルソン）たちが客席をまわっていて、客は好みの部位の肉が来たらほしいだけ（たいていは少しずつ）切ってもらう。

給仕たちは焼けた表面をそぐように切りわけてくれる。なかのほうはレアだから生っぽいのが好

きな人はそっちを切ってもらう。表面の焼けたところがなくならしたら、給仕はその串を焼き係へもどす。焼き係は表面に粗塩をふってふたたび炭火のうえの台に置く。

友人や家族とわいわい騒いで食事するのが好きなブラジル人気質に合ったせいかな、シユラスカリア（シユラスコをメインにだす店）はだんだん大型化し、めざましく進化した。

サンパウロにかぎらずおおきな都市の、いちおう名のおった店へいくと、前菜は五〇種類くらいが並んでいる。デザートが二〇種類くらい。それぞれ新鮮な材料をつかって腕によりをかけてつくってあるので、もし全部をほんのすこしずつでも皿に盛ったら肝心の肉が食べられなくなる。サラダ類一つにしても、私たちがふつうに知っていたりつくったりする野菜サラダ、ポテトサラダ、フルーツサラダなどの系統のほかには、イタリア風ナスのサラダとかアラブ風生小麦のサラダとかいろいろある。米類は主にピラフの類だけど寿司や海苔巻まである。パスタ類もじつに豊富だ。ヤキソバまである！

私がよく食べるものでいうと、乾燥トマトをオリーブ油でもどしたものを数切れ、ヤシの芯（パ

ルミット」のサラダ・・・これは筍の先端の食感の味だ・・・、生ハム数枚、それになにか青い葉っぱをすこし・・・そのくらいをとる。シユラスカリアで海苔巻とかヤキソバなど食べている人はけっこういる。ふだん食べない人には物珍しいのだろうけど、私は食べる気にならない。

前菜類を食べてから、ガルソンが持ち歩いてくる串をみて好きな肉があれば切ってもらおう。よく雑誌などで牛の絵を点線で区切って部位の名前が記されていたりするけれど、そういう部位の肉はほとんどある。ただし、ヒレやロースは炭火で焼くよりステーキにしたほうが旨い肉なので、シユラスコにはあまりつかわれない。スネ肉など硬くて煮込みにむいた部位もつかわれない。

豚とちがって、牛の肉というのは部位によって味や風味がずいぶんちがう。やわらかくて口あたりのよい部分、やや硬いけど噛むほどに深い味のする部分、脂肪がおおくとロツとした肉、繊細な感じ、豪快な感じ・・・シユラスカリアではさまざまな肉の味を楽しむことができる。

日本人に珍しいのはコブウシのコブの部分だろう。ブラジルのウシはかつてインドから輸入した

ゼブー種のウシがほとんどで、ブラジルの風土、とくに暑いところでの粗放な放牧にむいているようだ。このウシは背中に高さ三〇センチくらいのコブが一つ盛り上がっている。ラクダのものほどおおきくはないが、あれに似たコブだ。そこは脂肪が半分くらいの霜降り肉になっている。クツピンと呼ばれ、焼肉にするとたいへんおいしく、シュラスコでもピツカーニャという部位（ランプと呼ばれる部位？）と並んで一番人気の肉だ。わりと硬いところなので、脂をあまり逃がさずにとぅやってやわらかくしあげるかが店の腕のみせどころになる。場末の店などではパサパサになってしまつて旨くない。

シュラスカリアでは牛の肉が中心だが、そのほか鶏、豚、腸詰などもでる。鶏と一口にいつても、手羽、モツ、心臓、ムネ肉、モモ肉などがわけてでてくるから、それだけでも焼き鳥屋のレパートリーに匹敵する。

値段はどこでもお一人様いくら均一料金で、たいてい入口に料金表がでているから、懐と相談して店を決める。ただ、どこでも大型化してたくさんのお客が来ないと経営がなりたたないから、ほかの食事と比べてとくに高いということはない。

だいたいの目安でいうと中国料理店で注文する炒麺の倍くらいの値段というのが、中クラスのシユラスカリアの料金である。

『庶民の友、定食』

これは代表的なブラジル料理というより、庶民が日ごろなにを食べているかという意味で紹介してみる。

定食はレフエソン・コメルシャルといい、英語ならコマーシャル・ランチだろうが、昼飯時に街を歩けば食堂のほかコーヒーシヨップなどもこれをだしている。

メニューはいたって簡単で、サラダ一皿（レタス・タマネギ・トマト）、ご飯、フェジョン（茶色いササゲ豆の一種を塩味で煮込んだもの）、やや薄めのビフテキにタマネギのソテーをそえたものがそれぞれの小皿にでてくる。これだけだ。量は労働者や学生でも腹いっぱいになるくらいある。つまりこの場合、主食はご飯と煮豆が半々となる。

ふつうの家庭でもそれほど料理に凝る主婦でなかったら月の半分くらいはこのメニューですまし

ている。ビフテキもロースとかヒレなどの高級な部位ではなく、それらの半分くらいの値段の肉を叩いてやわらかくしてステーキにする。そしておもしろいことに、この庶民的な組み合わせの食事では、あまり高価な部位の肉をつかっても格段に旨くなるということはない。まあ、日本の肉ジャガでもそうだけど、惣菜の食材には相性があるようだ。

『コウベの葉のスープ、カウド・ベルデ』

直訳すると「緑のスープ」。これはたぶんポルトガルあたりのスープでブラジルに固有のものではないけれど、主材料のコウベの葉がフェイジョアーダの必需品のためにひどく安く豊富なので、ひよつとすると本家のポルトガルより安くできるかもしれない。これを書きながら原価計算をしてみようと思ったが、ほとんどタダに近いのでやめた。

ふつうスープというとダシがいちばん重要だ。西洋料理はもちろん、日本の一番ダシ、中華の上湯などと例をあげる必要すらないくらいだ。とこ

ろがこのカウド・ベルデはまったくダシを必要としない。ここが私がこのスープを推す理由だ。コウベの葉とジャガイモだけの味で、しかも素朴な滋味だ。何度食べても飽きたことはない。

つくり方も簡単そのもので、まずジャガイモを皮ごと茹でて、やわらかくなったら皮をむいて裏漉しする。だいたい一人前で中くらいを一個の分量だ。それに適量の水なり湯なりを入れて鍋にかけ、塩で（私は少量の旨味調味料もくわえるけれど味をととのえる。鍋の中身が沸騰したら三ミリくらいの幅に千切りにしたコウベの葉をたっぷり入れてほしい一分、あざやかな緑になったら火からおろしてスープ皿に盛る。ジャガイモスープと葉っぱが半々くらいの量だ。胡椒をかけ、オリーブ油を数滴たらしして完成。これをフランスパンなどといただく。

じつに素朴な味で、しかもおいしい。葉っぱとジャガイモとオリーブ油、それに塩と胡椒だけなのに、土のおいにするハーモニーと、なんともいえない温かさがある。私の愛してやまないスープだ。これを食べるときはいつも、西洋の中世の農民たちの家のような分厚く粗けずりの木のテーブルでランプか蝋燭がほしくなる。

日本でコウベが入手できなかったら、もしかしたら菜の花の葉で代用できるかもしれない。ただし、くれぐれも葉は煮すぎないこと。味噌汁に菜っ葉をサツと入れる要領だ。

第二章

森のなかで



河畔の教会

『森と水の旅』

さて、ベレンの滞在をきりあげて、上流へむかうことにしよう。

ベレンからは、中流のマナウスへいく大型の客船もあるし、一晩か二晩くらいの近場への船もたくさんある。ターミナル駅から各方面へ列車がでるように、毎晩あちこちへいく船がでる。

近場いきなら船はほとんどが夜の八時前後に出航する。ベレンで用事をすませた人がホテルに泊まらず船で寝ながら帰れる。こうした夜の出航風景にも独特の情緒がある。それぞれの船は赤や青の電球でかざりたて、安っぽい流行歌を鳴らしている。乗客たちは思い思いの場所に色とりどりのハンモックを吊るし、やがて船は一隻また一隻と暗い川面へと滑りだし、水面へ色電球の光を反映させながら遠ざかっていくのだ。

そう。アマゾンの船旅にはハンモックは必需品だ。客用個室もすこしはあるけど、蒸し暑くて寝られたものではない。ハンモックは甲板に吊るすので船が進むにつれ涼しくてぐっすり寝られる。ついでにいうと、民家に宿をかりるときも持参の

ハンモックで寝る。



アマゾンでつかうハンモックはほかの地方でレジャー用に売られているのとはちがって、かなりおおきい。布の部分だけでも長さが三メートルく

らいある。幅も広い。レジャー用のハンモックはちよつと木陰で読書したりするにはいいけど、本格的に寝るにはちいさすぎる。まつすぐに寝るとハンモックのカーブなりに体が反って安眠できない。アマゾンのハンモックはたっぷりしていて、そこに斜めに寝る。理想的には直角に寝れば背骨はまつすぐになるが、それではハンモックが大きくなりすぎるので、斜めに寝るのだ。

マナウスへいく大型の定期客船の客たちもみんなハンモックで寝る。自前のハンモックで甲板に寝るのに一等と二等の区別があるが、それは食事の差があるためだ。上の甲板が一等、下の甲板が二等になっている。

マナウスへいく客船に乗ったとして、翌日の午前中、船はマラジョ島の端に近い細い水路にさしかかる。マナウスまでの本流沿いの岸边にはごくわずかししか原生林はのこっていないが、この水路のジャングルは圧倒的にすごい。四〇メートルはあろうかと思われる巨木の壁が水路の両面にたちはだかり、おおきな客船を押しつぶしはしないかと思われるくらいの迫力だ。

緑の壁のところどころにちいさなトンネルのよ

うな穴があり、奥に住民の小屋がみえる。裸の男の子や女の子が川辺にたって、とおつていく船のデッキをみあげている。

オウムの群れがギヤーギヤーと鳴きながら飛んでいる。鳴き声も飛び方もさはどスマートではないが、緑や赤の色彩がきれいだ。

いま船がとおっている水路にはたまにトカーノ（巨嘴鳥）も飛ぶ。あざやかなオレンジ色のおおきなくちばしが見事で、船上の旅行者たちは歓声をあげてみとれたりシャッターをきつたりしている。私は偶然、夜の森のなかでトカーノが眠っているところをみたことがある（ライトで照らしていたらトカーノがいたのだ）が、あの派手なくちばしを黒い羽ですつぽりと覆って眠っていた。その姿勢だと黒い羽のかたまりだけで、まったく目立たなかった。

何時聞くらい航行しただろうか？ 狭かった水路が徐々に広がり、突然、船はアマゾン河の本流に入った。

「ウワー」

皆はベレンいらい二度日の歓声をあげる。いや、こんどは歓声というよりため息に近い。なん

と広い河なんだろう。海とちがって流れがある。遡上する船にむかつて膨大な水が押し寄せてくる感じなのだ。一時間みても二時間みても、その水はとぎれることがない。

『地形の説明、バルゼアについて』

食べものとも関係があるので、アマゾンの地形について簡単に述べておきたい。

地図をみてもわかるがアマゾン丸くて平たい、たとえば団扇のような土地だ。そのほぼ真ん中にアマゾン河が流れている（この本でアマゾンというとき、生態的にはほぼ均一の土地をさしていることがおおい。範囲としては隣接する国もふくまれるが、主要な部分のほとんどはブラジル領である）。

アマゾン河という名前は中流のマナウス近くまで、その上流はそれぞれの河川の名で呼ばれる。なかでもソリモンエス河がいちばん長いのでこれを本流と呼ぶ人もいるけど、それぞれの大支流にはそれぞれの特徴があり、アマゾン河に関し
ては本流、支流というわけ方は本当はあまり適切

でないように思う。団扇の柄の部分がアマゾン河で、それにつながる細い骨の部分は各河川だと思っただけがよい。

本流および各河川の流れにそってバルゼアと呼ばれる部分が帯状に分布している。これは増水期に水につかる、あるいはつからないまでも水辺になる、川沿いの土地のことだ。総面積は日本の本州くらいになる。肥沃で平らな土地だから生産ポテンシャルは高い。水路を利用すれば交通も比較的容易だ。そのために古くからの住民のほとんどはバルゼアで生活を営んでいる。

船で支流などを遡行していくと数百メートル、あるいは数キロメートルごとに一軒あるいは二、三軒の家がある。そのあいだはずっと密林で畑のようなものもない。家のまえには裸の子供たちが遊び、おかみさんが洗濯などしている。時にはおやじさんがぼんやり座って土器製のパイプなど吹かしている。いったいどうやって生計をたてているのか、何年もアマゾンにかよったがいまだによくわからない。

いや、「生計」という概念そのものがほかの地方とはおそらくちがうのだろう。ふつうは都会の人ならサラリーマンにしろ自営業にしろ、働きた

いしてお金の収入があつてそれで生計をたてる。農業や漁業でもおなじことだ。しかしバルゼアの住民が貨幣経済に依存している部分はきわめてすくなくて、お金をだして買うものといったら、祭りのときの晴れ着、靴、毎日着る簡単な服、アルミの鍋、山刀、ハンモック・・・彼らの家を覗いてもそれくらいしかみあたらない。毎日着る服以外は一生に一度くらいの買い物だ。その服も男なら裸にショートパンツ（日曜日だけは白いシャツを着たりする）だから高が知れている。

カバキーニヨ（やや大型のウクレレ）や太鼓などを夕方や日曜など数人で演奏しているのをみかけるけど、それらの楽器は手製だ。だからカバキーニヨなどは頑丈で、音楽を鳴らしたり子供の頭をどやしたり、用途が広い。ベッドや家も手製。水道代、燃料費タダ。

まあ、いまどきお金がなくてもノンビリ生活できるのだから、羨ましいといえれば羨ましい。

バルゼアにたいし、増水期でも浸水しない土地はテーラ・ファイルメ（しっかりした土地、あるいは安定した土地の意味）と呼ばれる。その中間くらいのいくらか台地になっているところはテーズと呼ばれる。テーズはバルゼアと比べると朝夕の気温

はかなり低い。

アマゾンというとしばしば報道される森林破壊の問題は、テーラ・フィルメでおきている。他州から入ってきた農場主や労働者たちが開拓しているので、食習慣などもちがい、この本であつかう対象外の人々である。

アマゾン河の本流は茶褐色に濁っているが、これはアンデスに基を発する中央の河（ソリモンエス河やマデイラ河など）の濁りである。両側から流れこむ河、つまりブラジル高原やギアナ高地からの河はおおむね澄んでいる。トカンチンス河、シングー河などは中流あたりまで澄みきっていて下流でもかなり澄んでいる。タパジヨス河などは本流との合流点でも真っ青に澄みきっている。

『野生のなかでの水の飲み方』

アマゾン流域には世界の淡水の五分の一が集まっているとか。ここで水の飲み方についてふれておこう。

アマゾンにかぎらずブラジルでは以前からミネ

ラルウオーターが普及しているので、旅行者が水で困ることはない。これは衛生思想の普及とは無関係で、水道の水をだしたのではお金がとれないので、どんな辺鄙なところのチャチな食堂でもミネラルウオーターが置いてある。したがって、食堂のある集落ならミネラルウオーターを売っている。

一般の人は水道のあるところなら水道の水、ないところなら河の水をそのまま飲んでいる。河が想像を絶するほど広いのでバイ菌などもよほど薄められてしまうのか、思ったほどの害はないようだ。もちろん煮沸して飲むにこしたことはない。アマゾンの住民のおおくが言うことだが、河の水を飲んでもなんでもないけど、いくら澄んでいても溜まり水などを飲むと下痢したりするそうだ。

河の水をクーヤに汲んで、それをそのまま土間のかたすみに置いておくか、素焼きの壺に入れかける。どちらも表面にいくら水がしみだして、蒸発するときに熱をうぼうので、ひんやりした水になる。アマゾン本流の水は赤茶色に濁っているが汲み置きすればかなり澄んだ水になる。味はいくらか甘味があるような感じで、水としては旨いほうだ。

ラーゴにちいさなカノアで漕ぎだして釣りをするときなどは、私もラーゴの水をそのまま飲む。かなり澄んだ水だし、まわりに人家もなく汚染もないからだ。ただアマゾンのことだから表面の水はなまぬるい。それで漁師に教わった方法だが、水棹を三メートルほど垂直に水中につきたてて勢いよくひき抜く。すると底のほうの水が一緒にふき上がってくる。それをすくって飲むと冷たい水が得られる。

それから、飲み水とは無関係だけど、カノアの櫂を水につけ、柄の先端を耳にあてると水中の音がかなり聞こえる。海で岩根がある場所のうえでこうやると、海底の岩についている貝類がたてるぴちやぴちやという音が聞こえる。沿岸の素朴な漁師はこうやって根（釣り場）をさがす。

森のなかの場合、アマゾンには案外とあちこちにイガラペ（細流）があるので水には困らない。また、私は試したことがないが、まったく未知の森を幾日も進むような場合、イガラペにいき会わないときは、水を大量にふくんだツタ（蔦）の一種シポー・ダ・アグア（水蔦の意）を切れば一リ

トットルくらいの水が流れだすという。

まあ、そんなわけで、アマゾンではミネラルウォーターからツタの水まで飲み水には困らない。

森といえば余談になるが、私たちは未知の森をいくとき、迷わないように枝を折ったりして（枝折りという。本にはさむ葉も元はその意味だ）目印をつけながら進む。

ところが土地のインディオはそんなことはしないで木をみあげながら進む。木のかたちでおつたところを記憶しているのだ。それを教わったけど、私には森のなかではどの木もおなじようにみえて、たちまちわからなくなってしまふ。

いまはそんなことはないが、昔はインディオたちは部族どうしでさかんに襲撃し合った。めざす部族まで二日も三日も森のなかを進むので、いちいち迷っていたら戦争どころではないだろう。彼らは太古の昔からその方法を身につけて森林を自在に歩いたのだ。

ところが、そういうインディオがたまたま都会にいくとたちまち迷ってしまうそうだ。都会に慣れないとどのビルもおなじにみえるという。私たちははじめての町へいっても（あの薬局の角をま

がって、ガラス張りのビルがむこうにあって……と簡単に記憶して、半日くらい歩きまわってもまず迷うことはない。ところが都会がはじめてのインディオは二つか三つの角をまがると、もう混乱してしまうという。

してみると森のなかを自在に歩くのも慣れかもしれないが、私にはやはり森の木よりビルのほうが覚えやすいような気がする。あなたはどうか？

『アマゾンの主食、フアリーニャ』

アマゾンの主食、つまり日本でいえば米にあたるものはフアリーニャだ。

第一章でもちよつと紹介したが、これはマンジョツカ芋を粗い粉末にして軽く煎ったものだ。このように加工すると、ちゃんと保管すれば何年ももつ。

マンジョツカはトウダイグサ科に属する低木で、英語でキャツサバとも呼ばれる。インディオたちが昔から栽培していたもので、焼き畑に挿し木をするだけで育つ、栽培法としてはまったく手

間がかからない植物だ。やや木質のある茎が二メートルくらいに成長し、根につく芋を収穫する。日系人の俳句では「木薯」と呼んでいて、味はサツマイモとジャガイモの中間くらいの感じだけど、甘味はほとんどない。マンジョツカー〇株で一人を一年養えるというくらいのたいそう便利な作物で、ポルトガル人などが来るまえのインディオたちは世界じゅうでいちばん労働量のすくない生き方をしていたと人類学者が試算しているのも、マンジョツカがあったからこそだ。

アマゾンで栽培される種類のマンジョツカには葉にも芋にも青酸毒がふくまれている、そのために野生動物に荒らされない。

ついでにいうと、青酸毒のない無毒のはうのマンジョツカはあまり野生動物のおおいところでは栽培に不向きだけど、ブラジル全体ではこちらのほうがおおく栽培されている。蒸すとサツマイモのように黄色くなり、ちよつと塩をふってそのまま食べたり、蒸したのを油で揚げたりする。マトグROSS州からバラグアイにかけては、これが主食になる。肉料理となかなか相性のいい味がする。

『いちばん簡単な食事』

フアリーニャは家庭に常備されているのはもちろんだけど、漁師とか商人あるいは旅人などアマゾン河やその支流を上下する人々もかならずもつていく。それと干し肉（シャルキ・英語のビーフジャーキー）。さらに、あればレモン。

プロパンガスが普及してからは、あるていど以上のおおきさの船にはガスコンロがあるけど、普及するまえは食事のたびに上陸して火をおこして炊事をした。だが、実際にアマゾン河やその支流を航行してみると、これは案外とたいへんなことだ。岸まで密林のところは人がもぐりこむ隙間もないくらい植物が生い茂っている。岸边は日あたりがいいのでツタなどが繁茂するからだ。草っぱらのところはたいていは湿地帯や、上陸しても、火をおこすどころか座る場所もない。とくに増水期るときは一〇メートルくらい水嵩が増して森も水にひたっているので、適当な上陸地点をみつけるのはとてもむずかしい。

そういうときは仕方ないから船のなかで食事をするけれど、火がつかえないから、フアリーニャ

の粉にナイフでけずった干し肉をまぜて口のなかに放りこむ（レモンがあれば、汁をかけるともっと締まった味になる）だけの食事になる。そしてアマゾン河の水をすくって飲む。

これがアマゾンでいちばん簡単で基本的な食事だ。フアリーニャは蓋のある空き缶などに入れてあるから、食事の準備にかかる時間ゼロ、あとかたづけの時間もゼロ。缶の蓋をあけてしめるだけ。私も旅行中、これですましたことがしばしばある。フアリーニャは主食だし、干し肉も噛めばそれなりに味がでてくるからそうまずいものではないけど、サバイバル的な感じの食事だ。

船乗りたちも「どん底の食事」と呼ぶ。魚のスープに舌鼓をうつとか、食後にコーヒーの香りがただようとか、そういう食事のときのゆとりがない、という意味だ。

『デンキウナギの刺し身』

アマゾンにはデンキウナギがかなり生息しているけど、私はまだこの魚を釣ったことはないし、食べたこともない。流れの速いところにはあまり

棲まず、ゆつくりした流れの川とか溝のようなところにいる。しかも底にいる。そういうところでは私はウキ釣りとかルアー釣りをするので、つまりは上層か中層の釣りをするので、それで鉤にかからないようだ。

だが、アマゾンを旅していると、ときどき土地の人が捕ったデンキウナギをみかける。彼らの話では「たくさんいる」ということだ。

アマゾンではポラツケと呼ぶが、体長はかなり長く、六〇センチくらい。黒褐色でずんぐりしているので日本の感覚だとナマズとも言いたくない。海で捕れるハモを黒くして二倍くらい太くして鼻先を丸くしたら、だいたいそんな感じになる。

その名のとおり、他魚を捕食するときとか危険がせまったときなど放電する。溝でデンキウナギに直接手をふれた人の話では「なにかこん棒でなぐられたようなショックがあり、肩のあたりまでドーンときた」という。

サンパウロ市にある日本移民資料館で展示用にアマゾンからデンキウナギをとりよせて飼育したことがある。放電するとランプがついて電圧が表示されるように仕掛けをつくったけれど、それで

みると五〇〇ボルトくらいの電気をだす。ただしアンペアはすくないそうだ。だからヒトがふれても感電死するようなことはないけど、ウマのように電気によわい動物は倒れてしまうという。そのせいかどうか、水槽での動作なども自信に満ちてというか、悠々ゆったりとしている。

食べられないことはないが、ふつうは食用にはしない。私がときどきみかけるといいうのも、たまにたま捕れてしまつて、というケースである。それは「うけ籠」をつかつて漁をするからだ。

竹などで細長い籠を編んで、魚が入ったらでられないようにして、なかに餌を入れて水底に沈めておく。一晩くらいおいてひき上げるといろいろな魚が入っている。あれは上げるときにとっても楽しい漁で、私なんかも日本にいた子供時代、田んぼの横の小川に夕方に仕掛けて早朝に上げにいったが、早起きがすこしも苦にならず、口笛を吹きながら畦道を歩いていった記憶がある。たいていはドジョウが五、六匹入っていた。

アマゾン人はそういううけ籠を溝のようなところに仕掛けるのでデンキウナギがよく入るのだ。そういう溝のようなところでも、アマゾンの

地形ではたいてい川や湖とつながっていて惣菜にするような魚が行き来しているから、けっこうな収穫がある。それに私が子供のときにドジョウを捕ったのは三〇センチくらいの長さの籠だが、アマゾンのはちいさくても六〇センチ、たいていは一メートルくらいあるから、漁獲量もおおい。

ところが「デンキウナギが入ったらほかの魚はぜったいに入らない」という。してみると、人間が嫌うだけでなくデンキウナギはほかの魚にとつても嫌われ者というか、いやそれ以上に危険な存在のようだ。

この、ウマでも倒すという、怖いもの知らずのようなデンキウナギにも弁慶の泣きどころのような弱点があつて、土地の人はいつからかそのことに気づいていた。

それはグアマという小ぶりのヤシの一種である。あちこちに生えていてそう珍しい木ではないが、この植物にどういう成分がふくまれているのか、デンキウナギは徹底的にこの植物が苦手らしい。グアマで籠を編むと、ほかの魚は入るがデンキウナギはぜったいに入らないという。

また、捕れてしまったデンキウナギを摘むときグアマの葉でくるむと放電しないという。

これは漁師の一種の秘伝のようなもので、秘伝というのは聞いてみると「なーんだ」と思うようないかがわしいものもあるが、グアマについては本当のことだ。

ところで、日本人というのは刺し身が好物で、アマゾンに入った日系移民たちもたいていのものは、魚といわず動物でも植物でも刺し身にして試食している。

しかしデンキウナギはみためもグロテスクなせいか、食べたという人さえまれで、まして刺し身にしたという話はまったく聞かなかった。それでもたった一人だけど、ポラツケを刺し身で食べたという人に会ったことがある。その人に聞いた話だが、まずデンキウナギをおろすと身の大半は白っぽい脂肪のかたまりのような感じだそうで、背にそったヒレの部分だけは魚の身らしい感じだという。その部分を刺し身にして醤油をつけて食べてみたのだが、

「かなり強くビリビリと電気がきた」

と言った。

「へえ！」

私は驚いてうなずいたけど、電気がある刺し身

というのははじめてだった。

「味は？」

「電気がつよくてびっくりして、味まではわからなかったなあ」

もつともデンキウナギは蜜柑の中身のような細長い部分が詰まって体の肉になっていて、その一つ一つがバッテリーで、それらが並列につながっている構造なのだから、生で食べたら電気がくるのも当然かもしれない。

「どう？ 試食したかったら今晚にでも捕ってやるよ」

その人は言ってくれたけど、私は断った。どうも銭湯の電気風呂というのも苦手なのだ。

『ワニの味』

ワニという動物はおとなしいのか獰猛なのか、どうもはつきりしない。

ターザン映画などをみると、ターザンなりほかの人物なりが泳いでいると、かならずワニがセツセとあとを追ってくる。映画出演でワニも張りきっているのか、監督の指示に忠実なのかそのへ

んはわからないけど、アマゾンで私がいつも出会うワニはあれほどこまめではないような気がする。

私がブラジル中央部にあるパンタナル（大湿原）などでみるワニは湿原横断道路の路肩にびっしりと並んで「甲羅干し」をしていて、トラックの運転手が車をとめて小便をひっかけても動かないし、反対にアマゾンのワニは人がとおればすぐに水中に没してしまう。どちらもターザン映画とずいぶんちがうが、パンタナルのほうは厳重に保護されているのでワニやカメの本来の、必要最低限にしか動かない性質があらわれているのかもしれないし、アマゾンのほうはあいかわらず住民たちが食料にしたりして殺すので、人間にたいして用心深くなっているのだろう。

パンタナルはアマゾン水系より南、ラプラタ河の最上流部（パラグアイ河）で、分水嶺をはさんでアマゾンと接している。どうしてパンタナルではワニを食べずアマゾンでは食うかというと、パンタナルの住民はほとんどが牧場主か牧童とその家族なので生業があり、ワニまで食べる必要はない。ところがアマゾンのほうはこれといった生業のない先住民的な住民が水路べりなどに点々と住

んでいる。生業がなくても生きていけるのがアマゾンの自然の懐のおおきさだが、彼らはワニなどもしばしば食料にする。それでアマゾンのワニは細心で用心深いらしい。

彼らがワニを煮たり焼いたりして食べているのを、私も味見ていどに相伴したことは何度かある。主に尾の太い部分が食用にされ、白いきれいな身だけど、とくに旨いという味ではない。

強いていえば鶏のモモ肉に近い味だけど、ヘビ、トカゲ、カメなどのほうがずっと旨い。またアマゾンでもとくにワニ料理のレシピなどはないから、昔から先住民や旅行者の飢えをしのぐだけの食料だったのだろう（味は種類によってもちがう。ハンドバッグなどによい革のワニは味がおちるらしい）。

『ワニを釣る』

ところでさっきのターザン映画の話ではないけれど、一九世紀のヘンリー・W・ベイツの『アマゾン河の博物学者』などを読むと、やっぱり、昔のワニはいまよりアブナイ奴だったらしい。彼は

アマゾンのあちこちを旅行したとき、人口一二〇〇人ほどのエガというところを四年半ほど根拠地としていたが、乾季に人々が湖で水浴していると、かならず数匹のワニが水面に鼻面をみせていて、人々はその動きに最大の注意をはらいながら水浴びをした、ワニの動きに変化があると大声で知らせ合った、と記述している。

でもベイツのものにかぎらずほかの旅行記でもそうだが、当時の船旅の乗客たちは退屈しのぎに岸にあらわれる動物を銃でかたっぱしから撃っていた。とくに数がおおく動きのにぶいワニは標的になった。ずいぶん酷いことをしたと思うが、私が子供のころは「加藤清正の虎退治」などという本があったから、昔は世界じゅうの人間が動物とくに猛獣などは退治するものだと思っていたらしい。

ワニに襲われると、怖いのは、水中にひきずりこまれて溺死することだ。ワニに噛まれた人やイヌをみたことがあるが歯の傷そのものはたいしたことではない。

まあ、そんなわけで、ワニが注意すべき動物であることは重々知りながら、私はアマゾンやパン

タナルでワニにちよつかいをかけて遊ぶのを楽しみにしている。

きっかけは釣りをして鉤にかかった魚をあやしているとき、ワニが私の獲物を横どりに来たためだ。船べり近くまで寄せた四〇センチほどのパクーという魚に、いきなりワニが食いついてきた。両方でひっぱりつこをして、結局は私が勝利をおさめたが、検分してみるとワニの歯はパクーの硬い鱗に点々と白い斑点をのこしただけで、鱗を貫通していない。まして食い切る歯ではないことがわかった。

ルアーを投げてみたらルアーにも興味をしめすことがわかった。

それで家へ帰ってからワニ用のルアーをいくつもつくった。安物のバルサ（安物なので桐くらいの硬さがある）の木を一五センチほどの魚の恰好にけずって白い色を塗っただけの簡単なもので、鉤はつけていない。

つぎにアマゾンへいったとき、それをもっていつて湖面に浮かんでいるワニの鼻先へ投げてみた。水面でゴチヨゴチヨと動かすとワニはすぐに追ってくる。適当なところで食いつかせ、あとはひき合いを楽しむ。

相手が魚だと食いついたのが木片だとわかるとすぐ放すが、ワニは放さない。それからのひきは豪快そのもの。やたらに楽しめる。ただし、もしワニが絶対に木片を放さなかったらひき上げることはおろかあまり近づけるのも危険で困るが、よくしたもので三分から五分くらいひっぱりつこをしていると一度はかならずパツと放す。

これは木片のせいではなく、何度か経験した魚の横どりの際にいつもそうなので、ワニの習性のようだ。

私のほうはルアーを回収してしばらく休んで、カノアを漕いで別のワニにチョツカイをだしにく。三回くらいこんなことを繰り返すと、やわらかい木片は歯形でささくれてつかえなくなるが、食いちぎられたりしたことはない。

前の項の見出しを「ワニの味」としたが、ワニは旨くはないし食べるものでもない。それにしても年老いたワニはおおきく堂々としている。甲羅（正確には鱗板というらしいが）の艶だっていいし、目つきも落ちついている。ヒトとかサルなどは老いると外観の衰えは隠せないのに、そんな点ではワニはすばらしい。ワニだって老いれば機能は衰

えるはずなのに、堅牢な甲羅の艶や落ちつきのあ
る目はそれらをたくみに隠しているのだろうか。

それからワニは鳴くという。じつは私はワニの
鳴き声というのは聞いたことはない。フーツとい
うような、強い鼻息のような音は聞くが鳴き声は
聞いたことがない。

一度だけ録音したワニの鳴き声だというのを聞
いたことがあるが、低い、くぐもった、洞窟のむ
こうから聞こえてくるようなオーツという吠え声
のようなものだった。辺境の住民のある人たちは
ワニは「オーメン（人）・デウス（神）・エウ（我）
と言っているのだ」と言う。

『ガラガラヘビの生食と吸い物』

ガラガラヘビは北米のアリゾナなどの乾燥地帯
にいるイメージがあるけれど、ブラジルにもおお
く、農作業をする人はよくでくわす。もともとこ
のヘビは湿った森のなかには滅多にいないで乾い
た草原などにおおい。だが、森を開拓して畑にす
ると草原と似たような乾燥具合になり、おまけに
餌になる野ネズミなどもおおくなり、ガラガラヘ

ビも増えてしまうのだ。

尻尾の先についている三角形で薄茶色のガラガラには、殻と殻のあいだに隙間があつて、尾をふると殻どうしがぶつかつてカシヤカシヤというような音がして相手を威嚇する。

日本人移民の初期の開拓時代はなんでも食料だったから、ヘビなども貴重なタンパク源だった。開拓小屋などには皮をむいて燻製にしたヘビが何本もぶらさがっていた、とは当時を知る人の回顧談だ。

ガラガラヘビなどの毒ヘビもそうやって食べていたけど毒にあたつたという話は聞かない。というより、サンパウロの世界的に有名なブタンタン毒ヘビ研究所では血清をとる毒ヘビの提供を篤志家に頼んでいる（捕獲した毒ヘビを箱に入れて最寄りの駅にもつていくと無料で運んでくれ、提供者には血清がとどけられるシステム）が、とくに日本人の農家むけに「毒ヘビを捕ったら食べないで当研究所に送ってください」というパンフレットを配布したことがあるくらいだ。

私の知っているかぎり唯一の例外というのは一九四〇年くらいの出来事で、イタケーラというと

ころ（アマゾンではなくサンパウロ州）で農作業中に大きなガラガラヘビがでて、現地人の雇い人たちが騒ぐので、農場主の日本人の兄弟が蛮勇をみせようとして、「日本人はこんなものは恐れない」と言いながら殺して皮をはぎ、その場で丸ごと生のままむしゃむしゃ食ってみせた。そうしたら毒にあたって兄弟二人とも死んでしまったという事件があったそうだ。

あまり無茶はしないほうがいいようだ。これは推測だけれど、時はあたかも第二次世界大戦中で日本人の立場はよくなかった。それで、そういう強がりをしたのではないか、という気もして気の毒にもなる。平和がつづくいまならとくに日本人は勇気のある民族だと対外的に誇示する必要もない。いやそれどころか日本人は勇気があるのかもしれないのかも、よくわからなくなっている。でも、勇気なんて火事場の馬鹿力みたいに必要に応じてでればいいので、ふだんはなくてもいいのかもしれない。

さて、ガラガラヘビはかなり毒性がつよく、これは知人の話だが、畑に一緒に来ていた飼いいヌがヘビの卵に噛みついたら、孵化寸前だった卵のなかの子ヘビに鼻先に噛みつかれて、イヌは死な

なかったけど毛が抜けたりしてしばらくはよわっていたという。

これがガラガラヘビの生食の話。つぎは吸い物の話。

私はサンパウロ人文科学研究所というところに籍を置いていたことがあるけれど、その先輩の河合武夫さんは日本人で最初にブラジルの大学を卒業した工学士だ。鉱山の開発など仕事がらずいぶんと辺鄙な場所にもいつて滞在することがおおかった。その河合さんの体験で、ある開拓農家で一晩泊まったとき、そこのご主人がわりと料理に凝った人で、なにも材料のないところをいろいろ工夫してもてなしてくれたけど、吸い物などちゃんとでて、ところが吸い物の具というか種がガラガラヘビの切り身だと言われて、「さすがに手がでなかった」そうだ。

「あの人、あんまり凝りすぎだった」と感想を述べて苦笑した。河合さんの話ではその人は京都のハモ料理、たとえば「牡丹鱧」のようなものをイメージして、ハモのかわりにガラガラヘビをつかったらしい。

そう言われるとによろして長いという点

では似ている。その京都風（？）吸い物がどんな味だったかは、河合さんが食べていないので聞けなかった。

ついでだけどハモはブラジルの海にもいて、船釣りをしているとたまに鉤にかかる。アマチュアのブラジル人の釣り人は気味悪がって捨ててしまいうが、海辺の町の魚市場などではときどきみかけるから食べる人はいるらしい。とくに決まった料理法はないらしく、売り場の人に聞いたら「フリッタ（唐揚げ）にする」と言っていた。ブラジルでも京都の料理人ほど丁寧にはないけれど、小骨のおおい魚はやはり骨切りをする。漁師のおかみさんなど慣れているから、あまり切れ味のよくない包丁をつかって切り口の細かく揃った上手な骨切りをする。ブラジルのハモも、そうやって骨切りをして片栗粉などをまぶして揚げればけっこういけるのかもしれない。

『インディオの食料』

アマゾンの森のなかで太古の昔からインディオたちはどんなものを食料としていたのか。それに

については人類学者たちの詳細な研究があるが、いまでも保護区でほとんど昔とおなじような生活を営む部族もあり、雑誌などに掲載されるレポートや映像などでかなりのことがわかる。ここではあまり詳細な研究報告ではなく、大体のことを記してみる。

主食としているのはマンジョツカ芋である。ブラジルのインディオが世界でいちばん労働量がすくない生活を送っていたと人類学者によつて試算されていることはまえにもふれたが、それは熱帯という気候とこのマンジョツカのおかげである。マンジョツカはよほど草ぼうぼうにでもしないかぎり、地力さえあれば丈夫によく育つ。それがたったの一〇株で一人が一年食えたとあれば、しかも部族全員が裸の生活では、布を織って着物をつくつたり、それを洗濯したりする手間もゼロ（水浴びはひんばんにして体は清潔に保っているけど）だし、住むところもマロツカという大きな共同住宅を丸太とヤシの葉でつくるのだから、生きていくためにすることはほとんどない。

そのマンジョツカ芋。青酸毒をふくむものと無毒のものと二種類あることもまえに書いたが、ブラジルでは毒のあるほうはマンジョツカ・ブラボ

（直訳すると、怒ったマンジョツカ）といい、無毒のほうはただマンジョツカという。

この青酸毒は熱処理で消えるし、その毒のおかげで野生動物に荒らされないので、アマゾンではマンジョツカ・ブラボのほうがおおく栽培されている。



『そのほかの食料』

そのほかに利用する食物は植物ではバナナ、各種のヤシの実、野生の果物など。動物ではもちろん第一が魚。これは弓で捕ったり毒流しや小川をせきとめたりして捕る。毒は主にチンボーというツタ植物を叩いてその白い汁をつかう。これを流すとたいていの魚がふらふらと浮いてくる。その魚を食べても害になるほどの毒ではない。

動物では齧歯目のパツカ、カピバラ、アグーチ（これらはいずれもウサギやネズミをおおきくしたような動物）、バク、シカ、ベツカリ（小型のイノシシのような動物）、各種のサル、アルマジロ、アリクイなどを食べる。川にいるイルカは食べないがマナティは食べる。私の知るかぎり各種のヘビは食べない。

鳥ではウルブー（コンドルの仲間）をふくめワシ・タカの類は食べないようだ。また足の長い水鳥（サギなど）も食べない。あとはいの鳥を食べる。

ワニ、トカゲ、イグアナ、カメなども食べる。とくにカメは昔は大量に捕れたので重要な食料だった。昆虫、アリやチョウなどの幼虫（芋虫の類）な

ども食べる。

だいたいそんなところだが、狩りなどは男たちが男らしさをしめすためにやるので、労働量に比べて獲物のほうはそれほどたいしたことはない。やはり食生活の中心はマンジョツカに頼っていた。

狩りは手あたり次第になんでも捕っていたようだが、やはり好まれるのは魚ではツクナレ（第五章で詳述）、鳥ではキジやウズラに近い種類のもの（鳳冠鳥とかコドルナなど）だったようだ。味のよいものは誰が食べても、あるいはどんな料理法でもおいしいようだ。

これがインディオの食生活の内容だが、モーター船が普及するまでは、船旅をする商人そのほかの旅行者たちもフアリーニャを携帯し、あとは現地調達なので、昔からのインディオたちと結果的には同じような食材を利用していた。料理法も野外で焚き火をして調理するのだから、せいぜい焼くか煮るかで、さはどかわらなかったようだ。

『言い伝えの仙薬、ガラナ』

アマゾンのように広くて密林に覆われていると

ころでは、幻想とも真実ともつかない言い伝えが数多くあつて、たとえば白い肌の部族がいるとか、エルドラード（黄金郷）があるとかだが、ガラナの話もその一つだった。

日く、（インディオの）ある部族が住むあたりに不老長寿の木の実があつて、その部族はそれを食べているのでみんなが健康で長生きをしている。彼らはほかの部族とはまったく接触しないそうだ。

それは漠然とした言い伝えだったけれど、ポルトガル人がアマゾンに入るようになり、船による行き来がだんだん活発になるにつれて、その部族はマウエス族で、木の実ガラナといい、ガラナはマウエス族が住むタパジヨス河とマデイラ河のあいだにしか分布していないことなどが知られるようになった。ごくおおざっぱにいうとマウエス族が住むところは、地理的に、アマゾンのほぼ中央になる。

はじめは木の実と思われていたけれど、ガラナの本体は蔓性の植物で、森のなかでほかの植物にからみついて成長する。そこにコーヒーの実よりややおおきいくらいの実がつく。日本でいうと森のなかのむかご（零余子）のような感じだ。実は

緑色で熟すと赤くなる。インディオたちは実からとりだした種をすりおろして二〇センチくらいの棒状に固めたものを保存して、必要なときはすりおろして水にまぜて飲んでいた。

ベレンなどが町として発展すると棒状のガラナもそこに出荷され、清涼飲料としてさかんに消費されるようになった。瓶詰や缶詰のコーラやサイダーなどが主になったいまでも、ベレンではさがせばガラナを飲ませてくれる店はかなりある。すこし粒々が口にくるがコクがあって旨い飲みものだ。ガラナの味を説明するのはむずかしいけど、緑茶や紅茶と比べたらどちらかといえばコーヒーやココアのほうが近い。しかもつとさっぱりした味だ。

ガラナが町の人に好んで飲まれるようになったはじめのうちは、強壮・催淫効果があるとか、長生きの妙薬とかいわれたけれど、一九三〇年代のブラジルの医者が書いた本を読むと「そんなのは俗信で、まあ胃腸を丈夫にする効果くらいはある」と軽くいなしてある。その医者にかぎらないけれど、長いあいだ俗信と思われていた。

しかし最近になって老人医学が進歩して、認知症（痴呆症）のことが研究され、ガラナには

ボケを防止する成分があることがわかってきた。結局、インデイオ（マウエス族）が長いあいだにみつけて伝承してきたことは事実だったのだ。

ガラナにかぎらないけどアマゾンのインデイオは豊富な薬草の知識をもっていて、最近はその製薬会社が研究している。というのも、植物の生育がさかんだけでなく、植物にとって害になる昆虫などもおいしいので、植物が自衛のための（結果的に人間には薬になる）成分をもつ例がおいしいからだ。

たしかにアマゾンにはいろいろな虫がおいしい。森のなかで弁当を広げると（ああ、この言いまわしがすでに日本のもので）、虫がワツと弁当にたかる。それで口のなかに食べものを入れると、そしやく咀嚼しているあいだは弁当の蓋をしめておく必要がある。食べものを呑みこむと、またパツと蓋をあけて食べる。「弁当を広げる」という言い方がすでに日本の野山での話で、アマゾンでは弁当は広げるものではない。

あるいは釣りをしていて餌に魚肉、練り餌などをつかって、それを地面にそのまま置いて釣りをしていると、およそ三〇分もかからないうちに蟻

たちが魚肉などをバラバラの粉にしてしまう。練り餌などはちぎってそのままもち去ってしまう。

このバラバラの粉にするというのは、おそらく蟻にとってはもち運びや貯蔵に便利なためで、ちようど中華チキンスープの素の顆粒のような感じにする。もちろん、それでは釣りの餌として鉤にはつけられない。

『アマゾンの森の装身具』

女の人がネックレスやイヤリングをつけるように、アマゾンの森の装身具といったらランの花とチョウ（蝶）かもしれない。

薄暗い森のなかを歩いていると、木の幹の二メートルから八メートルくらいの高さのところランが寄生していて、紫や赤の品のよい色合いの花がぽつりぽつりと咲いている。そこだけ明るんで、まるでお伽の国の街灯のようだ。

というのも、一カ所に群生して咲いているカトレア系のランというのに私はまだ出会ったことがなくて、不規則だけど一〇メートルから四〇メートルくらいの間隔で咲いているので、しかも適当

な高さなので街灯のように感じるのだ。

そして森の薄暗さがランの花の明るさをひきたてている。どのくらいの薄暗さかというのは口では説明しにくいけど、コンパクトカメラでシャツターをきると自動的にフラッシュが発光する、そのくらいの光量だ。夕立が来るまえにあたりが暗くなる、あのくらいかもしれない。

自分で栽培したり花屋さんから買ってきて部屋に置いたランもきれいに咲いてはいるが、アマゾンの森のランの心をうばわれるような幽玄な美しさはない。

もう一つの森の装身具はチョウだ。

アマゾンでいちばん有名なのはモルフオチョウだろう。その翅は濃い紫の金属光をもっていて、しかも大型のチョウだから目立つ。とくにひらけた場所で陽光をうけると、キラツと眩しいほど光る。

コレクターのあいだでは、アマゾンを代表するもう一つのチョウ、アグリアスが垂涎の的のようで、「空飛ぶ宝石」の異名がある。和名はミイロタテハ。翅に赤や青の強烈な色彩をもち、美しく、稀少で個体変化に富むので世界じゅうのコレク

ターが夢中になるらしい。アグリアスはふつう四種から七種くらいに分類されているが、亜種以下のレベルになると四命名法、五命名法までつかわれる迷路のような世界らしい。種によつて分布地がちがうが、私は展翹された標本のほかは、オビドスというところでそれらしいチョウが飛んでいるのをみただけだ。

マウエスというところに大石小作という人が奥さんと二人で住んでいた。大石さんはガラナ栽培の日本人入植地を建設したけど、失敗して入植地はほぼ壊滅、責任をとつて最後までその地に住んだ人だ。もとは有名な紡績会社の技師で工場長まで務めた人だけど、チョウのコレクションの趣味もあつた。奥さんの実家は静岡県では有名な水産会社だった。

昭和三〇（一九五五）年ごろの話だが、ある日、ドイツ人の蒐集家が案内人に連れられて訪ねてきて「コレクションをみせてくれ」と頼んだ。一とおりみおわつて「これをゆずってもらえないか」と一頭のチョウをさした。大石さんが承諾すると、

「このくらいでどうだろうか」

と代金をはらつて帰つていった。大石さん夫妻

が三カ月は食えるだけの金額だったという。それがアグリアスだった。その個体がその蒐集家にとってどういう稀少価値があつたのかは、いまとなつてはわからない。

『チョウが集まるもの』

だいぶまえのことになるが、私は日本人のチョウのコレクターを訪ねたことがある。

胡椒栽培の成功で知られたトメアスという入植地に、本弘さんという人がチョウを採集するため原生林を買って住んでいた。私はチョウのコレクションにさほど興味はなかったけど、アマゾンをはつつき歩いていたので野次馬根性で訪ねていった。

近くへいく用があるという農協のジープに便乗していったが、枝道に入ってから数キロはまったく人家がない。本弘さんの家はちいさいけどしやれた造りで、前庭は広い花畑になっている。家のまわりは原生林だ。ジープは用をすませたら帰りに拾ってくれるといって私を置いていった。

しばらくすると森のなかから捕虫網と虫籠を

もった、五〇年配で金縁眼鏡をかけた痩せ型の人物があらわれた。

私が自己紹介をすると家に招じ入れ、コーヒーを勧めながらコレクションをみせてくれた。

なかはログハウス風の造りでテーブルクロスまでチョウの模様のろうけつ染という凝りようだ。

「いま採ったばかりです」

と言ってアグリアスをみせてくれた。

日本の実家は私立の幼稚園で、いずれは跡を継ぐけど「まだ親が元気なうちに」と一人でアマゾンに来てチョウの採集一筋の毎日を送っているそうだ。二五町歩ほどの原生林の土地を購入して、奥へ一キロ、途中で交差して横へ五〇〇メートルもある十字型の採集用の細い径をつけた。

本弘さんの話によるとチョウは世界で四万種ほどいて、中南米だけで二万種いる。日本には二五〇種いて、ここに来てからの四年間で自分の土地だけで五〇〇種採ったという。もちろん、いろいろな種のチョウを求めてアマゾンのほかの地方へも採集にいったりする。

「ずいぶん花が咲いて、美しくて優雅なお住まいですね」

私がほめると、

「チョウを集めようと思って、花をたくさん植えました。でも失敗でしたよ」

と笑った。

「アマゾンのチョウは花にはあまり来ないのでですよ。まあ、ついだから花の世話はしますが、チョウが集まるのは花よりむしろ熱帯の果物、マンゴーとかパイヤの果肉です」

これは初耳だった。チョウというと、菜の花畑にモンシロチョウが群がってヒラヒラと飛んでいる風景をまず思い浮かべる。それを言うと、

「私も最初そう思った」

と本弘さんもうなずいた。

コーヒーを飲みおわってから、森のなかの採集径に案内してもらったが、ところどころ、捕虫網がふりやすいような場所に餌の果実が置いてあった。さつきとおったばかりなので、まだ新しい獲物はいなかった。

第三章

青き水の町・サンタレン



『サンタレン散策』

河口のベレンから中流のサンタレンへいくには、飛行機なら一時間のフライト、州直営の大型巡航船だと二日半ほどで着く。もっと小型の船だとずっと日数がかかる。モーター船が普及するまでは手漕ぎだから一カ月くらいはかかったらしい。小型の平底船で遡行したことがあるが、二晩くらいまえから行く手の暗いアマゾン河のうえにサンタレンの町の灯がボツと明るんでいて、着くのが待ち遠しい思いをしたことがある。また、それほどアマゾンの夜は暗く、ほかに灯火がともっているような町や集落もないのだ。

サンタレンはアマゾン河の本流と、大支流のタパジヨス河の合流点につきでた丘にある。

一六世紀のこと、ゴンザレス・ピサロ（インカ帝国征服で知られるフランシスコ・ピサロの弟）の配下にいたフランシスコ・デ・オレリヤーノの一隊が、アンデス付近のアマゾン上流を調査していて食料の尽きたピサロ本隊のために、食べものを求めてそのまま河口まで下った。

その途中でインディオの女戦士（アマゾナス）たちの襲撃をうけるといいう出来事があった。アマゾ

ンの名の由来となったその戦いの場所がどこだったかは、地図のない河下りだったので彼らの報告では正確には決められない。数カ所の候補地があるが、その一つがサンタレンだ。ここにはかつてタパジヨス族という好戦的な有力部族がいた。私は土地の美しさと部族のおおきさからいって、サンタレンがアマゾンというおおきな名前の発祥地にふさわしい気がする。

タパジヨス河は真っ青に澄みきった河で、しかも岸辺の砂は真っ白で、きわめて美しい。タパジヨスにかぎらず中流域で本流に合流する諸河川は、本流の圧力に対抗する水压を得るために、合流部の手前が巨大なダムのように広がっている。よくひき合いにだされる例だけけど、アマゾン河は河口からペルー領までの三〇〇〇キロメートルで高度差がたった六五メートルしかない。まあ、真っ平らとっていい。そこを滔々と本流が流れているので、支流もそうとうの圧力を蓄えないと合流できないのだ。ラグビーの試合みたいにスクラムを組んで力で押しこまないとだめだ。なにしろアマゾン河の水量は地球上の海へ入る全水量の五分の一で、テムズ河の一年分がたった一日で流

れるというのだから桁がちがう。

タパジヨスの合流点付近も地図で見ると袋のように膨れていて、いちばん広いところが四〇キロメートルはどある。四〇キロメートルというと海上の島でも晴れた日でないと望見できない距離で、伊豆半島から伊豆大島までが近いところで約三〇キロメートルだ。それだけの水を背後にためて袋の口のような細い部分で合流している。いかにアマゾンが広くて、淡水だけど海のような規模かということは、タパジヨスの合流点にたつと実感できる。

船からながめるとサンタレンは川辺に二つの塔をもった美しい教会があり、その近くに市場などがある。教会のまえの砂浜には平底の巡航船がもやってあって、露天の魚市場などもある。

一日じゅう、それらの砂浜に子供たちがいて泳いだり釣りをしたりしている。ベレンからマナウスまでのあいだでいちばんおおきな町だが、平屋や二階屋がほとんどで、ビルはアパートがいくつもあるていどだ。日系人も三〇家族ほど住んでいる。

私は川辺のノーバ・オリンダという小さなホテル

ルを定宿にしている、観光施設などない町だが、数日滞在するといかにもアマゾンらしい、のんびりした雰囲気味わえる。木陰のベンチに座ってアサイのアイスクリームを嘗めながら、アマゾン河をながめているだけで退屈したことはない。



サンタレンの船着場

『珍味 ヨロイナマズ』

アマゾン全体は気候や湿度といい生物相といい驚くほどの均質性をもっているけど、それでいて、やはりその地方独特の産物があり、料理がある。

サンタレンでとくにほかの地方と際立ってちがうものといったらヨロイナマズの一種のアカリと川エビだろう。

午前中、ぶらぶらと河岸を散歩してみよう。町のまへの河はタパジヨス河と合流した本流で、滔々たる流れの遠くのはうは茶褐色の濁りだが、手前のほうはタパジヨスの澄んだ水だ。教会のまえの人だかりがしている浜へいくと、漁師のちいさな漁船がたくさん着いていて、露天の魚市場が並んでいる。

アマゾンの豊穡をしめすように、よく肥った、金や銀や赤や黒の魚が並んでいる。熱帯魚についてさはどの知識がなくても、それらの魚のほとんどが鑑賞魚で、都会のデパートや喫茶店の水槽でみたことに気づくだろう。……アロワナ、オス

カー、タイガー・シャベルノーズ・キヤットフィッシュ、デイスカス、シルバーテトラ、ツクナレ、ピラニア等々。



アロワナ

それらの魚のなかでサンタレンの人に特別の人氣があるのがアカリという魚だ。

アカリはヨロイナマズの一種で、ヨロイナマズは熱帯魚の水槽でもおなじみの魚だ。プレコストムス、通称プレコと呼ばれる、うんとちいさな五センチくらいのがたいていの水槽に入っている。底のほうにいるかガラスにへばりついていて、そのちよこちよこした愛らしい動作とともに、水槽の掃除役も兼ねている。

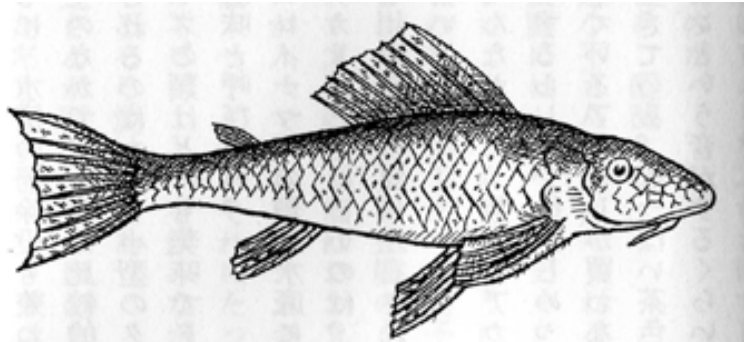
そのなかでアカリは比較的大型の種で、三〇セ

ンチから四〇センチくらいある。ベレンで珍重されるのはもっと小型のタマタという種類で、二〇センチから二五センチくらいだ。ヨロイナマズの類はどれも美味でタマタも悪くはないが、サンタレンのアカリのほうは美味というより珍味と呼びたい。

ヨロイナマズの類は水底にへばりついて吸盤状の口で藻や苔の類を食べている。サンタレンのアカリがとくに旨いのは、食べている藻や苔が上質であるかららしい。それは鮎の味が生息する川の珪藻の質に左右されるのとおなじだろう。だから

鮎と同様、アカリもはらわたがとくに旨い。

そんなわけで、数匹のアカリを求めたとする。値段はそれほど高くない魚だ。アカリは腸呼吸もするらしく、体がしめつていれば半日くらいは生きている。サンタレンの人は、だから、生きているアカリしか買わない。死んだアカリは商品価値



アマゾンの珍味・アカリ（ヨロイナマズの種類）。

水底の藻や苔を食べる。

鮎と同じようにはらわたがとくに美味

はない。私が買ったアカリももちろん生きている。黒っぽい茶色の魚で全身が硬い鎧で覆われている。鱗ではなく骨板で、叩くとガツンという音がするくらい頑丈な鎧だ。漁師に聞くと底に藻がある場所にいて投網で簡単に捕れるらしい。

私はアカリをぶらさげて日本人の知り合いの家へむかう。お昼にアカリを食べる約束をしているのだ。

「やあ、醍醐さん」

辻小平さんが迎えてくれる。

裏庭にはシャペル・デ・ソル（太陽の帽子）という木が二本ある。柏のような広い葉をもつていて、ソンブレロのように枝が横に広がるので心地よい日陰をつくる木だ。

その木陰にテーブルと椅子があり、鉄製の焼き台の下にはもう炭火が赤い炎をあげている。

さっそくアカリを金網のうえに置く。

テーブルのうえにはおおきな皿とナイフとフォーク。小ぶりのしゃれた器のなかにドレッシングが入っている。タマネギ、ネギ、トマト、イタリアンパセリなどをみじん切りにして、塩、胡椒、サラダ油、それにたっぷりのアマゾン産のト

ウガラシをくわえたものだ。

カイピリーニヤを飲みながら世間話をしていると、

「そろそろ焼けたなあ」

辻さんが言って私の皿のうえにアカリを置いてくれる。

「いただきます」

骨板は焼けるとバリツと剥がれる。内臓と脳味噌が旨いのだ。

ドレッシングを適量かけて食べはじめる。

「・・・旨い！」

京都の美山川で釣りたての鮎を焼いて食べたことがある。やはりはらわたがおいしかった。

苔の類を食べている魚だから、内臓は鮎と似た味がするけど、アカリは大型で脂がのっているから鮎より濃厚な味だ。それで野菜をつかったドレッシングをかけると、濃厚でありながらアツサリした口あたりになって、いくらでもイケる。ほかの地方でもアカリの内臓を試食したけど、泥臭かったり、ジャリジャリしたりと難点があったが、ここのアカリは、ほろ苦さと甘味、それにピリツとした薬味の味がなんともいえない。

脳味噌のほうは内臓ほどの量はないが、カニの

ミソとほぼおなじ味で、これも旨い。その二カ所がとびぬけて旨いので、身のほうはついでにちよつとつまむていどになる。

辻さんはサンタレンの日本人の最長老で、第二次世界大戦まえからコーヒー豆の袋につかわれるジュート麻をあつかう仕事をしている。ジュート麻は日本人がインドから種をもってきて栽培に成功した。その事業の初期から辻さんは兄さんともに関わってきて、大戦末期にブラジルが日本へ宣戦布告し、重要人物だった辻兄弟が強制収容をのがれるためアマゾナス州の官憲の日がとどかないバラ州（サンタレンはパラ州になる）へ脱出する話や、平和がもどってからジュート事業の再建について大統領へ直訴する話など、舞台がおおきいので冒険小説みたいにおもしろい。

暑いアマゾンの昼下がりが、涼しい木陰でビールやカイピリーニャを飲み、そんな話を聞きながらアカリを焼いて食べていると、いつのまにか私一人で三匹か四匹食べてしまう。ただし身のほうはほとんど手つかずだ。

ちなみにアカリのほかの料理法として、きわめて簡単だけど、お湯で洗ってからぶつ切りにして

熱湯に放りこむだけで、おいしいスープになる。塩味だけなので、まあアマゾンの潮汁といったところだろうか。透明な脂の粒が表面に浮かんで、なんとも上品な味だ。底にいる魚なのでスープにごくかすかな泥のにおいがするけど、ピメンタ・デ・シェイロ（においトウガラシ）の汁を一滴か二滴たらすと魔法のようににおいが消えてしまう。ピメンタが苦手なら香菜（コエントロ）の葉を散らしてもいい。

一九世紀にアマゾンを探険したアルフレッド・R・ウオレスは「(魚を)ゆでただし汁からはこくのあるおいしいスープが取れた」(『アマゾン河探険記』長澤純夫・大曾根静香訳 青土社)と言っているが、本当のことだ。

サンタレンの浜の魚市場
対岸は中州のような島



『アマゾンの川エビ』

日本でもたいていの川や湖には淡水産のエビがいる。川エビとか藻エビ、あるいは種類によつて手長エビなどと呼ばれているが、関西でいうと釣りの生き餌につかうエビはほとんど琵琶湖産のもので、たんに「湖産」と呼ばれる。

アマゾンにいるエビも外見は日本の川エビとほとんどかわらない。ただ、平均して日本より大型がおおく、七、八センチくらいの種類がおおい。

エビの捕り方は一種の巻き網というか地びき網で、二メートルくらいの高さで四〇メートルくらいの長さの網を沖に広げて張り、岸へむかつてひき上げる。

アマゾンではどこでもエビはたくさんいるけれど、とくにエビの漁をしているところはあまりみかけたことがない。サンタレンでエビ漁がさかなのは、おそらくタパジヨス河が流入しているために底や岸の状態がエビ網をひくのに適しているからだろう。岸がジャングルだったり、岸から急深だったり、底があまり深い泥だったりするとエビ網はつかえない。

町から二キロメートルほど下流に漁師たちが住

む集落があり、その浜辺ではおおきな釜でエビを塩茹でにして、筵に干している。捕れたエビのほとんどはそうやって出荷される。いくらかは生でも売っている。

一九七七年、作家の開高健さんたちとアマゾン流域の取材（開高健『オーパ！』撮影・高橋昇 集英社）をしたとき、彼がエビを食べたいというので、泊まっていた安ホテルの厨房をかりて唐揚げと中華風てんぷら（衣がふわつとしたてんぷら）を私がつくった。ビールを飲みながらそれを平らげたあと、開高さんは、
「きょう、サンタレンのエビはその本来の輝きをもつにいたった」

と、まるで勲章の伝達式のようなおごそかな口調でほめてくれた。あれから何度もサンタレンへいくけど、観光客はあいかわらず増えず、エビのような土地の名産を工夫して提供するレストランもまだない。

雨季のおわりの六月ころに、日本のアミのようながくちいさなエビが揚がる時期があって、活きのよいそれをイカ素麺のようにして食べると旨いという話を聞いたけど、私は七月の乾季がはじ

まっってからアマゾンへいくのを常に行っているの
で、まだ食べたことはない。

アマゾンでは一月から六月くらいまでが雨季
で、七月から乾季になる。ちなみに、土地の人は
乾季のことを「旅行の季節」とも言う。

『ピラニアの塩焼き』

サンタレンにはレストランは何軒もあるが、市
場の横に屋台の食べもの屋もいくつかあって、市
場で忙しく働く人が安直に空腹を満たせるようにな
っている。それらの屋台のいちばん端の、もう
屋台ともいえないほどの空間、七輪一つとテーブ
ル一つの場所があって、おばさんが炭火でピラニ
アを炊いている。七輪のおおきさは日本のとほぼ
おなじだから二五センチくらいのピラニアは一匹
ずつしか焼けない。

ピラニアというのは赤、青、金色とかなり派手
な色をしているけど、炭火で焼き色がつくにした
がってそんな色は消えて、日本人の目にはどうみ
ても鯛焼きにしかみえない。すぐうしろは浜だか
ら、つまり鯛の浜焼きだ。ピラニアの味について

は次章でふれるつもりだが、私は郷愁にさそわれるように、何度かこの塩焼きを食べた。食用魚としてのピラニアはいちばん安い魚だから、この塩焼きも安くて、食堂で簡単な昼食をする三分の一くらいの値段だ。テーブルに置いてあるフアリーニヤはいくら食べてもよい。それと飲みものを飲めばお腹はかなり膨れる。

七輪で一匹焼くのに十五分か二〇分かかるとして、そのあいだお客は一人だけという商売が泣かせる。そんなささやかな生業をしているおぼさんに、いつも親近感をおぼえてしまうのは私だけだろうか？

『アロワナはピラルクの親類』

アロワナ、とくに東南アジア系のものは日本でももちこみが制限されている貴重な魚だけど、アマゾンのラーゴにはかなりたくさん生息していて、とくにサンタレンの魚市場にはおおい。

たぶんサンタレンの漁師の漁場がそういう場所なのだろう。アロワナは銀色で細長く八〇センチから一メートルくらいになる。口にアンテナのよ

うなヒゲがある。きわめて優美で、のちに述べるピラルクと同族の古代魚だ。

しかしピラルクの肉が食用としては極上の部類に入るのに、アロワナのほうは水っぽくて旨くない。一塩にしたりと工夫すればもつと旨くなるかもしれないが、私は旅人だからそこまでの手間はかけたことがない。

市場でみてみるとアロワナを買う人もいる。細長い魚で銀色に光っていて、口に丈夫な草の茎を輪にしてぶらさげているので目立つせいもある。町の人は油をつかえるから、おそらくはフライパンにたっぷりの油を入れて、ソテーというよりは唐揚げに近い調理をするかと想像される。それがブラジルではいちばんポピュラーな魚の調理法だ。サンタレンの裏通りを歩いていると開放的な家の造りなので、おかみさんが台所でそうやって調理している姿をみかけたりする。たっぷり塩胡椒を利かせた唐揚げは、ピラフや塩味の煮豆などの主食には相性のいいおかずになる。私としてみれば、ラーゴで泳いでいるアロワナの優美さをこよなく愛しているから、食べたいと思ったことはない。

アマゾンのラーゴというのはおおむね平べったい土地にあり、増水期には際限なく水が広がるから、近くに、まず、家はない。周辺はせいぜいウシの放牧に利用されるか、まったく放置されているかで、太古さながらの景観と静けさがある。スイレンやホテイアオイの花が咲き、モルフオチヨウが飛び、白鷺が水中にジツとたっている。印象派の絵にみられる筆のタッチの一つ一つほど小さく赤とんぼが飛んでいる。

ラーゴにはたいいてい一艘か二艘、土地の人のカノアが岸にあげてある。断つて、それを使わせてもらい漕ぎだす。

まだ風のない朝の内だと、岸よりの浅場に二本のマツチ棒ほどのものが、かすかなさざ波をたてて動いているのがみえる。アロワナだ。アロワナのヒゲは下顎にあつて、うけ口だからそれが水面にでる。釣り道具はもっているけど、それを眺めているほうが楽しい。こちらが退屈するとアロワナを脅かしにかかる。沖からそつと近づき、急にカノアを漕ぎだす。驚いたアロワナはジャンプして逃げる。ちょうど平たい石を水面に投げるみたいに、ぴよんぴよんと四、五回飛ぶ。しかも一回に優に二メートルは飛ぶ。魚体の銀色がキラキラと陽光にまぶしく光る。

ときには予想もしなかったのに、二匹も三匹もいて、一斉に飛んで逃げることもある。その水しぶきと音ときらめく光は壮観で、思わず息をのむ。

私は釣り人だからときにはアロワナを釣ることもある。私があみだした極め付きの方法を紹介すると、まず魚をあまり弱らせないように太めのラインを使い、アロワナの進行方向のさらに遠くへ軽いルアー（フローティングのラパラとかスピナー）を投げる。アロワナのちかくに着水させると驚いてにげてしまう。魚の泳ぎにつれて、ちょうど魚の背中の上を通過するようにルアーを引く。するとアロワナは反射的に身をくねらせてルアーに噛みつく。

自分がルアーでないのに、ドキリとするほど野性的な動作が水面に展開される。

魚が針がかりしたら、適当な速さでよせてリリースする。

『愉しみとしての食物』

ラーゴで釣りをすると、自分が食べる分に二匹、カノアのお札に二匹と、三匹くらいのツクナレを持ち帰る。一匹ももち帰らないと釣りが下手だと思われるかもしれないという見栄もいくらかはある。

たとえ一週間ずつでも、こんな生活を何度もすると、食べ物には「生存のための食料」「愉しみのための食物」「文化としての料理」の三段階があることを実感する。

なにもなければワニでもトカゲでも食べなければ生きていけないが、食べ物に不自由しない都会の人が食べたらゲテ物でしかないだろう。まえがきにも書いたが、この本ではそういう食材はゲテモノとしてではなく「生存のための食料」としての観点から紹介しているつもりだ。

だから生存にあまり関係なさそうなものは省いた。たとえばベレンの友人の小川芳雄さんに教わったけど、海岸のビジアあたりで船食い虫をだす、掘っ建て小屋の店があるそうだ。フナクイムシというのは私も自分のカノアを食い荒された経験があるが、木造船の底から入って木を食ってボロボロにしてしまう。サンパウロ州の海岸近くの川で私のカノアを傷めたのは白い一〇センチくらいの回虫のような虫だったが、ビジアあたりのは大型で直径二センチくらい、長さが五〇センチくらいあり、白、赤、紫とおどろおどろしい色彩のぶよぶよしたミミズのような虫だ。上品な人なら、みるだけで気持ちが悪くなるだろう。淡水にはいないが海岸に

漂着した木片などにいる。

私にはそれを食うのが生存のために必要だとは思えず、ゲテモノとしか思えない。したがってそういう類のものは、たとえ食べる人が少数いたとしてもこの本では紹介していない。

私のようなやり方でアマゾンを歩く場合、「愉しみとしての食物」という段階がいちばんおいしい。

「文化としての料理」つまり食文化として論じられるカテゴリーのものはアマゾンには残念ながらすくない。

ただ、感じることもある。それは、食文化という言葉が世間ではいくらか安易につかわれている気配もあるのではないかということだ。文化というのは、役にたつものを継承すればいいので、いまの役にたたない、あるいは不要なものは、後世必要が生じれば再現できる記録としてのこしておけばいいのではないか？ それを現在の地球の状態で不要なものも、「食文化」という言葉のもとにのこさなければいけないような論法をする人もいる。私はそれとはいくらがちがう立場だ。

『カメの料理と漁について』

スッポン料理でも知られるように、淡水のカメは一般に美味である。しかしアマゾンでは過去の乱獲がたたってカメの類は激減し、現在では捕獲禁止なので料理法についてもくわしい説明ははぶく。甲羅ごと焼いたり、スープにしたり、刻んだ肉を野菜と炒めたりするのがふつうだ。

かわりに一〇〇年ほどまえの記述を引用して、かつての様子をお伝えしたい。

まず、ブラジルの著述家ジョゼ・ベリツシモの『アマゾンの漁業』から、関係する個所を訳してみる。

「カメはピラルク、ペイシエ・ボイ（淡水マナティ）とともにアマゾンの重要な食料である。とくに中流よりうえではその依存度がおおきく、カメはアマゾンの牛肉とさえいわれる。カメの種類はおおく、タルタルガ（*emys Amazonica*）、ピチウ（*e gibba*）、マタマタ（*chelys fimbriata*）などがある。そのほかジャブチという陸棲のカメもある」

ではその漁法について要約して述べよう。

【弓による漁】

九月ごろにアマゾン河を航行すると、ちいさなカノアが岸近く、あるいは流れの中央にとまっていた、舳先に一人の男が弓をもつてジツと水面をながめている光景をあちこちでみかける。

これはカメを捕っている漁師である。弓をつかう漁師はほとんどタプイオ（インディオ系の住民）である。

彼らは急流のなかのゆるやかな登り口にカノアをとめて上流の浜へ産卵に上るカメを待つこともある。遡上の群れがとおると狭い水路にひしめき合うカメの甲羅がぶつかり合う音が聞こえる。

弓漁師はほんのかすかなさざ波によってもカメをみわけ、近ければ直接に、遠くて弓の力がよわければうえへむけて弓を射る。矢は甲羅にささるがカメの生命に別状ない傷にすぎないので、驚いたカメはぐんぐん底へ潜っていく。

その矢は一メートル半くらいで、サララカというツピー語の名がしめすように鏃と矢が分離し、巻いた糸がサラサラほどけるようになっていく。サララカとはサラサラと払う意味で、この矢の名前でもある。浮いている矢をとって漁師はカメをたぐり寄せる。

【釣り鉤による漁】

これは増水期に湖沼へカメが入ってきた時期に行われる。この時期は産卵期ではないので味もいちばんよい。

そのころ、イガポー（雨季に氾濫した水につかる浸水林）や水路にカメが入ってくるのだが、水没した低地は陸草、水草、ヤシ、マングローブなど種々の植物で満ちていて、それがカメの餌になる。たとえばオオオニバスの根塊などは大好物である。水の流れもほとんどなく各種のカメの姿がみられる。

カメの餌のある場所に漁師は近づき、鉤に餌を仕掛けてジツと待つ。いちばん餌づくのは午前一日から正午ころだ。

これは非常に忍耐のいる釣りで、カメもマナティにとらず敏感な動物であるし、水深も浅いので、絶対的な静けさ、ピクリとも動かぬ姿勢が必要だ。

やがて泡が浮いてくる。餌にカメが近づいた証拠だ。カメは非常に早く食う。水上の竿先かウキが動いたらすばやく合わせ、かかったら一気に引き上げる。

ベリッシモは、さらに網による漁などくわしく記しているが、割愛して、産卵に上がったカメを捕らえる当時の様子をアントニオ・ヴィエイラ神父の文章から紹介する。

【手づかみの漁】

二〇月と十一月にアマゾンの大支流のトカンチンス河の島にたくさんのカメが産卵のためやってくる。カメのおおきさは小ガニくらいから一メートルくらいまでさまざまだが、ちいさなカメも美味である。

カメ捕りの人々は川岸の森にひそんでカメの上陸を待っている。はじめに二匹のカメが上がってきて、その小高くなつた浜一帯を慎重に這いまわって調べる。だいぶたつてから八〜一〇匹の後続部隊がやってくる。彼らは伝令のようで、いったん水にもどる。すると、多数の、何千匹ともしれぬカメの大群がぞくぞくと上陸してきて、広い浜はギッシリとカメで埋まってしまう。

カメは後脚で乱暴に穴を掘り、そこへ産卵をはじめ。産卵中は用心深さを失っているので、森からあらわれた人々はつぎつぎにカメを捕らえ、卵を掘る。このカメはアニンガ（第四章で詳述）

の葉などをあたえておけば四〜六カ月生かしておける」

カメの卵はカノアに積んで足でつぶす。表面に浮いた油はバターと呼ばれ食用にもなるが、それ以上に良質の灯油としてつかわれた。ベリツシモの記述によると、一八八五年ころには毎年一二トンくらいのカメ・バターが灯油用としてベレンに入荷したという。

とにかく、産卵期に親から卵まで根こそぎ捕っていたので、いまではカメはすくなくなった。

といっても、昔を知らない私にはアマゾンではほかの地方よりずっとおおくカメをみかけるように思える。

『初期日本人移民の食事』

私は小説の取材で、ほとんどブラジルじゅうの主な日本人入植地を訪ねた。はじめは取材だが、知り合いになると「遊びに來い」と連絡があったり、懐かしくなつてこちらから訪ねていったりと、旅に明け暮れるような時期もあった。

初期の移住者たちはまずコーヒー農場で働き、数年後に日本人入植地に入って小作農になったり、二五町歩いてどの原生林を購入して開拓をしたりする。原生林の開拓といってもまったく人の住まない地方をひらくのではなく、開拓最前線という言葉がしめすように、すでに経済活動が行われている場所になるべく近いところを開拓する。そうしないと生産物の運搬や販売ができない。

そういう事情はアマゾンでもおなじだが、アマゾンにはコーヒー農場はほとんどないから、たいていの移住者はいきなり原生林の開拓からはじめた。それに水路があれば道路の役目をするから、わりと人の住んでいないところへも入植した。

どの入植者もそうだが、まず仮小屋をつくり、それから小規模の伐採をして自給用の作物を植える。仮小屋をつくってから米などが収穫できるようになるには半年ほどもたってしまうから、そのあいだは食べものを買わなければならない。ほかの地方に比べてアマゾンでとくに苦労したのは、初期の食料補給だった。

アマゾンに古くから土着している人々は、売るほどの食料の蓄えはしない。その点はやはり温帯や寒帯の住人とはちがう。来るべき冬に備えるな

どということとは必要ないから、蓄えない。

イソップ物語のアリとキリギリスの寓話などはやはり冬がある土地の物語で、アマゾンでは、キリギリスが弦の切れたバイオリンを抱えて、寒さに震えながらアリに食べものを乞う光景はありそうもない。ヨーロッパからミツバチを輸入するとはじめの年はヨーロッパ並みに蜜を貯めるけど、つぎの年からはそんなに貯めないと聞いた。

余談になるけど、アリとキリギリスといっても、アマゾンのバルゼア地帯にはアリはすくない。雨季に地面が水没するので、地面に巣をつくることができないからだ。バルゼアにいるアリはすべて木に巣をつくって生活している。

住民が売るほど食料をもっていないから、初期の探検家からずっとのちの入植者にいたるまで、みんな食料調達で苦勞している。アマゾン河をはじめて下ったオレリヤーノは、のちに立派な船団を組織して探検にもどってきたが、それだけの船団を維持する食料の調達がアマゾンではできず、それぞれの船が食料をさがして四散し、船団は消滅してしまった。

時は下って第二次世界大戦のころ、前記の辻さ

んとも関係のある安井宇宙さんという人がサントレンより上流でジュート麻の仲買をしていたが、従業員が食うためのフリーニヤが不足し、フリーニヤを売ってくれるところをさがしてラーゴ・グランデ（おおきな湖の意）にカノアで入っていったことがある。

ラーゴ・グランデというのはサントレンのやや上流に位置し、本流にほぼ平行して、長さが一〇〇キロメートルもある途方もない水の広がりだ。安井さんはその奥にフリーニヤをつくっている集落があるというアテにならない噂を聞いて買いつけにでかけたのだ。使用人にカノアを漕がせ、彼自身はマリアの高熱で夢とも現ともわからない状態で三日も四日も湖のあちらへこちらへと彷徨って、結局は、そんな集落などみつけからず虚しくもどつた。

さらに時は下って、私も開高さんたちとラーゴ・グランデに船を入れたことがある。クルアイというラーゴ・グランデでいちばんおおきな集落へ船を着けた。そろそろ食べものも不足していたので、私は卵でも買おうと上陸した。かつてはもつと重要性があつた集落らしく石造りのいかめ

しい役所などもある。ニワトリを飼っている家をさがしては「卵を売ってくれ」と頼んだが、どこでも首をふる。

やっと一軒、「六つだけなら売る」という家があり、取材チームの人数に比べてすくないとは思ってたけど、ないよりはましと思つて財布をだしてお金を払おうとしたら、若い女性が入ってきた。私がすでに卵を買つて、もうないと知るとひどく落胆している。話を聞くと彼女は土地の小学校の先生で、きょうが同僚の誕生日なのでケーキをつくらうとして卵を買いに来たという。

気の毒なので私はその貴重な卵を彼女にゆづつた。そうしたら、とても喜んで、夜の誕生日パーティーにぜひ来いと誘ってくれて、その夜、暗い電灯の下で私もハッピーバースデーを歌ったりした。そんな思い出がある。

さっきの安井さんが日本高等拓殖学校（第四章で詳述）を卒業してすぐ、ワイクラップというところに入植した当時のことを書いているので、ちよつと引用させていただく。

「いよいよデルバとよぶ伐採の本番を迎えた。開拓の華にふさわしく、体じゅうの筋肉が緊張し

きっているのです、帰りの山道でふくらはぎにこむら返りを起こしたり、熟睡中にも突然、筋肉が硬直したりする。暑さと疲れで、弱った胃からは焼きピラルクーが飛びだしてくる。

日に日に栄養失調とビタミン不足で体が衰弱して、肋骨が浮き出てきた。体力も尽きはて、親知らずが二本とも摩滅してしまった。蜜蜂の巣を見つけた日には、総動員でわずかばかりの蜜採りにおかわらわだった。アマツパの大樹の樹皮から滴る樹液を、うまくもないのに牛乳代わりに飲んで、ビタミン不足を補った」(安井宇宙『アマゾン開拓は夢のごとし』草思社)

安井さんたち日本高等拓殖学校の卒業生の場合には、半日行程ほどのところに本部があつて、週に一度、米、コーヒー、干し肉、マッチなどは提供された。

「伐採を終えて、はじめてサンタルジア村の宿舎でくつろぐ日がきた。食事も貧しいながら自炊した。このころ、また空き家が目立ってきた。そのため入れ替えがあつたりしたが、比較的落ちついて、山焼きのくる日まで耕地が乾燥するのを待っていた。

高村支配人宅の裏の丘には、旧地主のジョア

ン・アレピオ酋長の耕地があつた。その一部、三町歩（約三ヘクタール）ほどがテーラ・プレータ、つまり黒土の肥沃な土塊だった。そこを各組一反（約一〇アール）ずつくらい割り当てられて野菜をつくることになったが、この乾季の盛りに、山の上の畑にいくら灌水したところで焼け石に水である。そんなことをやるよりも、湖水の付近で現地人のカボクロたちがやっているように、高床式箱型菜園とでもいうべきカンテイロで栽培したほうが湿度調節がきき、害虫も防げるのだが、誰もやろうとしないし、指導者もいなかった。

農学校出だという高村支配人は、牛馬のように筋力だけで励むのが農業精神だと思っているらしい。しかし、この黒土は地力があると見えて、マモン（パイヤ）の樹が五、六本、この乾季にも枯れもせずつぎつぎに実をつけた。みんなが競って採るので、熟れる間もなく裸になってしまった。

私は、このパイヤの根をすこし掘り取って、それを千切りにして特製『大根』の味噌汁をつくり、みんなを喜ばせた。大根のネタを秘密にして、当分のあいだ、食事当番のときに大活躍した。

特製味噌汁の評判がカザード（妻帯者）のあい

だにも広まった。彼らにも自慢半分で食べさせるところ、誰もが異常に飢えているときなので、やがて女性たちにネタがばれて、私の『大根畑』はたちまち底をついてしまった。こうして、当番になるたびに、また味噌汁の具に頭を痛めることになった」

パイヤの実には青いうちにとって漬け物にするとう瓜とおなじ味になるのは私も知っているけど、根が味噌汁の具になることは知らなかった。パイヤの木はひよろひよろと五メートルくらいに伸びるが、人が登ったりすると折れてしまうほどやわらかいので、根もさほど硬くないだろうとは想像できる。

安井さんたちとほど遠くないところに入植した一家で、ある日、現地人がカノアにいったいのカボチャを積んでとおりかかるのをみて、そのカボチャを全部買って、毎日カボチャばかり食べていたら、家族全員の肌の色が黄色くなつたと聞いたことがある。

とにかく開拓初期でいちばん苦勞するのは食料の確保である。

『アマゾン野生のコメ』

アマゾンにも野生の種類のコメは自生している。ここの原産かどうかは知らないけれど、西欧の探検家たちが入りだしたときにはどこにでも自生していたから、西欧人がもちこんだものではない。先住民のインディオたちも食べられることは知っていたが、ほとんど利用しなかった。粒がちいさく、収穫するにも脱穀するにも手間がかかりすぎるからで、現在でも利用されていない。

日本人の入植者たちもすぐにこの存在に気づき「コゴメ（小米）」と呼んでいた。ただし、日本でいうコゴメは脱穀や精米のとき砕けた米のことで、種類の名ではない。

アマゾンのコゴメは湿地帯にびっしりと自生しているけど、アマゾンで湿地帯といっても一年のあいだに水位が一〇メートル以上も上下する土地だから、尾瀬などの湿原から連想するとずいぶんとちがう。ある時期には水底になり、ある時期には乾燥する。増水期には一面の水だが、六月から一〇月あたりの乾季には、比較的水位が安定して広大な水溜まり（ラーゴ）があちこちにできる。その岸に近い水中から岸のうえあたりに一面に群

生しているのがコゴメなのだ。

『ラーゴの紫の花』

このラーゴというのは水深は深くても四メートルくらいがふつうで、水底まで光りがよくとどく。水もアンデスから運ばれた栄養に富んだ泥水と、付近から流れてきた澄んだ水とがほどよくまざってプラシクトンなどの餌もおおく、しかも光合成も活発におこなわれ、魚やエビなどの餌も豊富だ。そして、それらを餌にする水鳥や大型の魚も集まってくる。

ラーゴはアマゾンの景観のなかでも、もつとも美しく、穏やかで、豊穡だ。

早朝などカノアを湖面に浮かべると、銀色のアロワナが朝日をうけて金色にかがやきながら跳躍するさまなどをみることができて、有史以前というか、時間を超越した「地球そのもの」の美しい姿をみるような想いがする。

ラーゴのおおきさはさまざまだが、あまりに広く渺々としたところより、向こう岸が手にとるようにみえるくらいのラーゴのほうが親しみがもてる。水深が浅いから一様の水面ではなく、あちこちに浅瀬があり植物が茂っているので、まるで人

工の庭園のように景觀は変化に富んでいる。

そのような岸にコゴメはびつしりと群生しているけれど、それにそった水面にはたいていホテイアオイが帯状に浮いている。

ホテイアオイはアマゾンが原産地である。日本で金魚鉢に入っているのは可愛らしいけど、アマゾンやパンタナルは原産地だけあって大人の背丈くらいに成長する。それがびつしり茂っていると水路の入口さえ見当がつかないことがある。もつとも、こういう理由か流れのある川岸などのホテイアオイは丈が高く、流れのないラーゴのはせいぜい五〇センチくらいで、視界を邪魔するほどにはならない。一面に紫の花をつけて美しい。

ホテイアオイがかほどに群生しているのはたぶん生きのこり戦略のためで、乾季のおわりにちいさなラーゴなどすつかり干上がって水底だった土がひび割れているようになって、かつての水際の部分にホテイアオイは折り重なって生き延びている。かなりおおきく重量がありお互いにからみ合っているので強風にも飛ばされない。それをなんとかもち上げてみると、下の土は湿りけをおびている。そうやって雨季が来るまで彼らは生き延びている。うまく群れに重なることができず一つ

だけになったホテアオイは、湖底のひび割れた土のあちこちでカラカラになって風に吹かれている。

『ラーゴを遊歩する』

インディオたちはまれにコゴメを食料とするが、収穫するにはカノアをコゴメの群生に横づけし、手や棒で叩いて穂や粃（もみ）をカノアにおとす。それをもち帰って脱穀し、煮て食べる。コゴメの収穫は、彼らの主食であるマンジョツカ芋などに比べるとお話にならないくらい手間がかかるし、しかもコゴメがみのる乾季はほかの食料も豊富な時期なので、よほどかわった理由でもないかぎり利用はしない。魚とか鳥たちの餌である。

魚は案外と穀類などを好むもので、日本のように川と畑が画然とわかれている国ではあまり観察できないが、バラグアイでタケが何十年ぶりかにか実をつけた年など、釣った魚の胃袋にはタケの実がぎっしり詰まっていたこともある。それに世界じゅうで魚の養殖の餌につかわれているペレットなども、成分はともかく外観は穀類のようなものだ。

私はそんなラーゴに一人カノアを浮かべて、ホテイアオイの根にからんだ小エビやコゴメを食べによつてゐる小魚を釣るのを好んだ。ごく繊細な竿と細い糸で練り餌をつけた仕掛けをそつと水中におろすと、突然キューツと糸鳴りがして穂先まで水中にひきこまれる。それを懸命にあしらつてようやくひき上げると、空中に銀鱗をきらめかせる一五センチから二〇センチほどの魚は、ぜんぶの魚の名は知らなくても、たいていは熱帯魚の水槽でおなじみの魚たちだった。

それを水中にもどすと、またしばらくは湖面をさまよう。そんな、釣りとも遊歩ともつかない愉しみだった。あたりにゐる水鳥や動物たちともそれなりに折り合いをつけたと思う。私のやり方は簡単で、野生の動物のほうはぜつたいにみない。まして目線はぜつたいに合わせない。

つまりこちらが相手に気づいたり興味を感じてゐる様子をみせず、まったくの無関心を装う。動物と接するにはもつと熟練したやり方もあるうが、私はとにかくずっとそれでやってきた。

鳥でもワニでも人間の出現に警戒して、私に注意している。彼らはいざとなつたら飛びたつたり水中に泳ぎ去つたりするつもりだが、彼らは彼ら

なりにテリトリーとかいい場所とかにいて、なるべくなら移動したくない。それでこちらの様子を窺っている。私が彼らにまったくの無関心であることを十分にしめせて、しかも一連の動作もゆるやかであれば、かなり近くをとっても彼らはそのままにいる。どのくらい近くを通過できるかというのも、この遊歩の愉しみの一つにさえなった。

『バルゼアで米をつくる』

ところで、このようにコゴメにまつわる私の経験はひどく牧歌的だけど、実際に米作をして私以上に牧歌的な経験をした人がいる。その話をしよう。

サンタレンに知人の岡田敬介さんが住んでいる。いまはレストランをやっていて、以前は市場で野菜をあつかっていた。それ以前は対岸のアレンケールというところで米づくりをしていた。それが移住してきてまもなくのころの話だ。

岡田さんは陽気で呑気な気質の人で奥さんも似た気質の人だから、はるばるアマゾンまで移住してきて米づくりをはじめたといっても、いきなり

大農場主をめざして刻苦勉励するというより、さしあたっては食っていければいいという規模と仕事量（これは本人の弁）ではじめたという。

増水期になると水没し乾季になると陸になる土地をバルゼアと呼ぶことはまえに書いたが、岡田さんはそこで米をつくった。乾季になると水は一日に一〇センチくらいずつひいていく。

毎日すこしずつ土地があらわれ、そこに籾を蒔いていく。途中にはまだ水のあるところをとおつていくけれど、ワニの子は踏んづけるとキュツと鳴くそうだ。こちらは裸足だけど、まるで新品の靴を鳴らすようにキュツキュツとワニの子を鳴らして畑へかよったそうだ。

いままで水底だった土地だから雑草もなく、しかもアマゾン河が運んだ肥沃な栄養分のある泥が堆積しているので無肥料でいい。ただし、こんな理想的な土地はいくらアマゾンといってもそう大面积ではない。

稲が成長してもそう手間はかからず、草とりだけ怠らないようにする。

そして稲がみのるころ、また水が増えだす。一般にブラジルで栽培される稲は茎がよわいので藁として利用されることはなく、収穫は穂だけを摘

む。はじめのうちは夫婦で摘みとった穂をせおった籠につめる作業だが、そのうちに水位が上がってくるとカノアで畑に入って穂を摘む。

ところが水があると魚たちも稲穂を食べに畑に入っている。それで岡田さんはカノアの後部に釣り糸をむすんで仕事をするのだが、けっこう魚がかかって稲刈りをしているのだから魚釣りをしているのだからわからないときもあったという。

「とにかくねえ、醍醐さん、楽しかったよ」

サンタレンの岡田さんのレストランで、もう閉店して雇い人たちがテーブルをかたづけているころ、ビールを飲みながらそんな話をする岡田さんも奥さんも、懐かしそうに庭のブーゲンビリアの彼方の夜空に視線をむけている。子供たちが成長するにつれて教育の問題からサンタレンに移ってきたそう。町へ移ってきたら、人は生活の向上のためにそれなりに働く必要がある。

「でもね、子供の教育の問題がなければ、一生あそこでささやかな米づくりをしても後悔はしないと思うな」

と岡田さんは言う。

人生にはそれぞれの時期があり、生活はそれによつてかわっていく。でも若夫婦時代の岡田さん

がそんな牧歌的な生活をおくり、その思い出を大切にしているのはいいことだ。

ラーゴのコゴメの群生のそばで釣りをしていると、私はときどき岡田さんのこの話を思い出しておかしくなる。タンバキなどのおおきい魚がかつたら、あの陽気で気ぜわしい岡田さんのことだ。さぞ大騒ぎをしたらろうと想像しておかしくなるのだ。タンバキは木の実や穀類を好む魚である。

『アマゾンの弁当、あるいは殺人的なおいの 沢庵について』

ずいぶんとアマゾンをはつつき歩いたが、私の場合半分は釣りで、半分は日本人移民の調査や取材だった。サンパウロからいくまではたいへんだが、いってしまふとつぎからつぎへと紹介してもらって、あちこちの家にやっかいになっているうちに一カ月くらいはすぐにたった。

日本人会とかいろいろ会合があると、たいていはお邪魔虫で出席した。遠来の客なのでどこでも歓迎してくれた。

立派な会館などがあるところでは、食事は主婦たちがその炊事場でつくるが、そうでない場所ではみんなが御馳走をもち寄る。それを一緒になつて食べるのも会合のおおきな楽しみだ。

そういう会合でもち寄る食べものは八〇パーセントが日本とおなじもの、つまり昆布の煮しめとか里芋の煮物、鶏の照り焼きあるいは卵の厚炊き、お稲荷さんなどだ。あと二〇パーセントくらいがクロケット（小型のコロッケ）とか焼き肉などブラジル風のものだ。

いくら余談になるけど、昆布や里芋の煮物とかきんぴらゴボウなど、現代の日本ではどちらかというと地味な惣菜がブラジルの二、三世にしっかりと受けつがれていて、きんぴらゴボウの作り方など私はブラジルで三世の女性に教わったくらいだ。

そのように楽しみな会食ではあったが、誰かが沢庵の容器をあけたときだけは、はじめのうちには、大げさでなく、卒倒しそうになった。とにかくなんというか、強烈なおいなのだ。プラスチック容器に密閉して何時間か強烈な太陽のもと、カノアを漕いで会場までやってくる。

そのあいだに沢庵は蒸れて、本来のにおいはい

くらかのこしながらも、なんとなく別の怪物的な
おいに成長している。これは、経験してみたい
方がおられたら日本でもかなり復元できるかもし
れない。夏の強烈な太陽のもとに沢庵を密閉した
容器を四時間くらい放置したら、かなりおいが
つよくなるはずだ。

ただし日本とアマゾンではつくり方がいくらか
違うからアマゾンの沢庵ほどのすごいおいには
ならないかもしれない。米糠（こめぬか）が入手
困難だから漬け物の床にはトウモロコシの粉をつ
かう。床をつかわない製法で沢庵をつくったとし
ても、日本の沢庵が内へむかうような慎ましいに
おいであるのにたいして、アマゾンの沢庵は外に
むかうようなおいをはじめからもっている。

でも、人間の慣れとは不思議なもので、はじめ
のうちは卒倒しそうだったけれど、あの強烈な
おいのパンチがないと会食が盛り上がらないよう
に感じはじめた。くさやのにおいのようなものか
もしれない。キムチだっていまはふつうに食べて
いるけど、はじめのころはつよいにおいの漬け物
だと感じた記憶があるし。

いずれにしても、日本の保存食は琵琶湖の鮎鱈

（ふなずし）などいくつかを除くと、南方系ではなく北方系の製法が中心だから、一年じゅう暑いアマゾンではなかなか日本とそっくりというわけにはいかない。正月にはアマゾンでも餅をつくけど、高温と湿気のために三日くらいするとすごいカビが生える。極彩色の緑・黄・赤でふさふさとしたカビは見事なくらいだ。

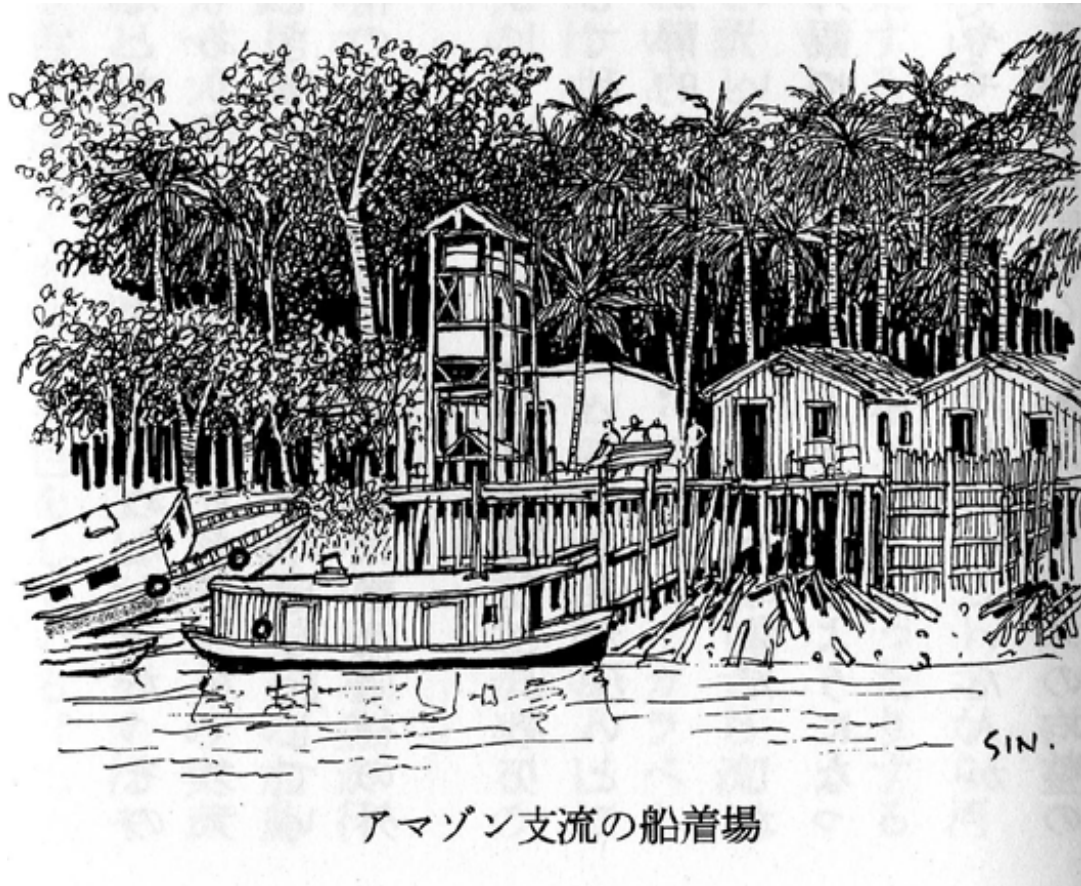
ところが不思議なことに味噌はおいしいのできる。ベレンからさほど遠くないトメアスという日本人移民のおおいところがあるが、ここの自家製味噌は赤みがかった味噌で、日本の水準からいってもかなり上位にランクされるだろう。味といい香りといい申し分ない。これでまったく上等な味噌汁ができる。トメアスの人は私がトメアスの味噌のファンなのを覚えてくれていて、いまでもときどき知人にことづけてくれる。

この味噌汁の実にカリルーという菜っ葉を入れると、いかにもアマゾンらしい味噌汁になる。

カリルーは間引いた小松菜くらいのやわらかくてちいさな菜っ葉だけど、緑色がすごくきれいで可憐な赤い花をつけている。花も食べる。この菜っ葉を入れてすぐに火をとめて椀に盛ると、赤と緑、なんとも色彩のきれいな味噌汁になる。

第四章

ふたたび森のなかで



アマゾン支流の船着場

『熱帯雨林と水』

はじめてアマゾンの森を、つまりは熱帯雨林をみたとき、私はあまりなじめなかった。その威容に圧倒されたけれど、なにかグロテスクな感じもあり違和感のほうがおおきかった。フランスの文化人類学者レヴィ・ストロースなども『悲しき熱帯』のなかでそんな印象を記していたような記憶がある。おそらくは、温帯で育ち、温帯の森になじんでいた者には熱帯雨林の外観はそれまでの森の概念とは別のものなのだろう。

日本だと杉林は整然として山の稜線を区切っているし、雑木林にもある種の明るさがあり、それぞれの木が勝手に茂っているようでいて、けっして乱雑ではない。いちばん森が深いところでも「鬱蒼として」と私たちは表現するが、どこか静的なニュアンスがある。

ところが熱帯雨林では緑の巨人たちがひしめき合い、いまにも動きだしそうな印象だ。しかし、何度かアマゾンにかよううちに、私はその森の外観になじみ、親しみも感じるようになった。おそらく、音楽でいえばウィーン古典派のハイドンやモーツァルトだけを聞いていた人が、突然ワーグ

ナーを聞いたようなものかもしれない。あるいは
絵画なら、ルネッサンスの均整のとれた絵しか
知らない人が突然ゴッホやピカソをみたようなも
のかもしれない。つまりは「森」という言葉は一
つでも、一つ概念だけでくれるものではない
と気づいたのだった。

そして水。

アマゾンの森のなかには二種類の流れがある。
一つはフーロ（水路）。これはラーゴから河へと通
じていて、河の水位の上下によって水が行き来す
る。極端に水が増えたり減ったりする時期のほか
は淀んだような流れで、クリークといってもよい
だろう。

もう一つはイガラペで、細流、あるいはせせら
ぎと訳してもいい。澄んだ水がさらさら流れてい
て、流れのうえを岸の両側の樹木が覆っているて
いどの規模までを、ふつうはイガラペと呼ぶ。そ
れより広いとリオ（河）になる。イガラペには小
魚のほか、あまり魚はいない。しかし澄みきって
いるので、淀みに極彩色のネオンテトラの群れな
どが泳いでいるのをながめるのは楽しい。



(右) アマゾンの原生林 (写真 小西英人)

(左) 開拓のとき伐り残したアマゾン・ナッツの木。下の白服の人物(1, 75メートルの身長)と比べると、森の高さが実感できる。

フーロのほうは魚にとってラーゴと河との通路なので、大型から小型までいろいろな魚が行き来する。フーロの流れこみなど、まるで解禁日の釣り人のように岸の両側に白鷺などの水鳥が並んで獲物の通過を待っている風景がみられる。アマゾンには、木の枝などを嘴で木の实か昆虫くらいに細かく折って、それを水上にぽとりとおとし、餌かと思つて浮上した魚をすばやく捕る利口な水鳥もいる。しかも白鷺のように目立つ色ではなく地味な茶色をしている。

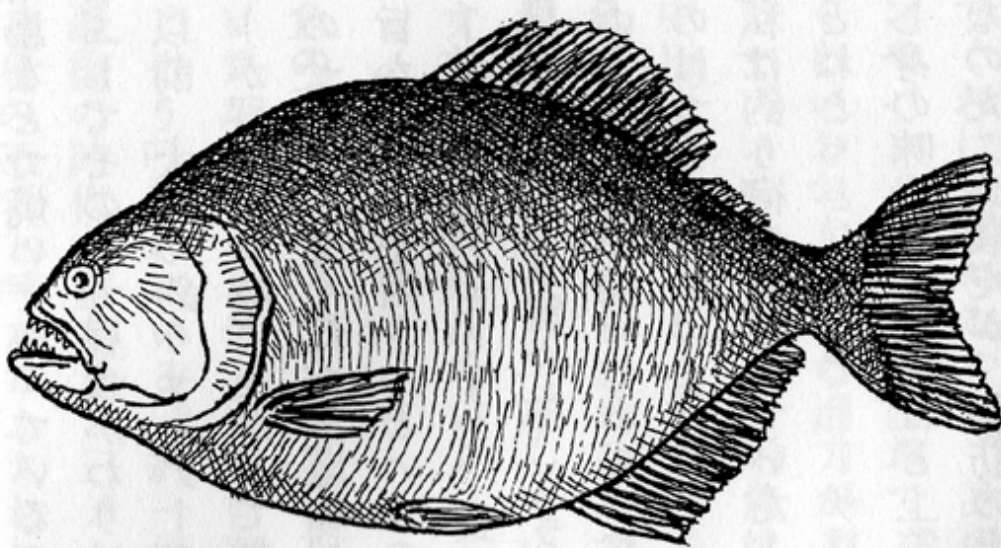
『ピラニアという魚』

ピラニアはブラジルではアマゾン水系やもつと南のラプラタ水系にいる。種類もおおいけれど主なのは赤ピラニア、白ピラニア、黄ピラニア、それに黒ピラニアの四種だ。おおきさの順からいうと白黄赤黒の順におおきくなる。白は一二、三センチ。黄色が二〇センチ。赤が三〇センチ。黒が四〇センチというのが標準的なおおきさだ。

かたちはタイに似ていて、瀬戸内海あたりでも「浮き鯛」という現象―水底が隆起しているなどの理由でそこだけ潮流が激しいと、タイは浮き袋の調節ができずに浮き上がってしまう―があるよ

うに、タイ型の魚は泳ぎはあまりうまくない。だからピラニアは流れのつよい河にはいなくて、ゆったりした流れや湖などにいる。

ピラニアの獰猛さについてはいろいろな本に書かれている。河を渡っているウシに集団で襲いかかってたちまち骨だけにしてしまうとか、あるいは反対に「ピラニアのいるところで泳いだけなんでもない」という人もいる。ピラニアも野生動物だから、その生息する条件を無視して語っては一面的なみかたになる。



屋台で塩焼きもあるピラニア。
流れのつよくないところならおよそどこにでもいる。
子供たちに釣られて晩のおかずにもなる

人間がおおい川辺などではピラニアもほかの魚同様、むしろ人間をよける。あるいは餌が充分にあるような場所や時期なら人間に噛みついたりなどはしない。だが、人家が一軒だけポツンとあるような場所の洗い場は、水底の見えるごく浅い場所につくられている。水底がみえないとピラニアに襲われて指に噛みつかれたりする。そういう一軒家で飼われているイヌも、川の水を飲むときはほんの一口二口ぴちゃぴちゃと舌を水につけ、すぐ数メートル移動しておなじことを繰り返す。いつまでもおなじところでぴちゃぴちゃやっていたらピラニアが舌に噛みついてくることを知っているのだ。

イヌはそうやって利口だが、ウシはそこまでしないので舌に噛みつかれることがある。あるいは湖のようなところで、トンボやチョウが水面を飛びながら尻尾の先をちょんちょんと水面につける。そうするとそのちいさな波紋が広がるか広がらないうちに、ほとんど間髪を入れずにピラニアの白い歯が波紋の中心に噛みつく。魚体はみえずチラツと白いものがみえるだけだ。

トンボが尻尾を上げるほうがピラニアが噛みつくより早いので、ほとんどの場合トンボもチョウ

もそんなことに気づかないように飛んでいるが、ごくたまには水面に尻尾をつけたトンボがそのまま消えてしまう。それはまるで手品でもみているように、トンボが暴れたりおおきな波紋をたてたりというまもなく、水面から瞬間的に消えてしまう。

私は釣りをしていて釣り上げたピラニアに何度か噛まれたことがあるが、とても鋭い歯なので痛みはまったく感じない。スパツと切れる。それも豆粒のように円形に肉が切りとられるので、ふつうの切り傷と比べて出血が格段におおい。

歯が鋭いだけでなく顎の力がつよい。活きのいいピラニアの口に鉛筆を入れるとスパツと音もたてず噛み切ってしまう。一匹一匹がそのようなすごいのに、とにかく数がおおい。アマゾンで肉とか魚肉を餌にして鉤を投ずれば、まず最初にピラニアがかかってくる。二匹目三匹目もたいていピラニアが釣れる。まあ、そのために観光客相手のガイドさんにはありがたい魚で、釣りをしたことのないお客さんにもかならず釣れてくれる。ピラニアには敵らしい敵はなく怖いもの知らずだから、糸が太いとか鉤がおおきいとか、そういうことはまったく関係なく餌に食いついてくる。

私はピラニアが獲物を襲っているところを何度かみたことがあるが、湖などではU字状に岸が入り組んでいるところへ数匹のピラニアが獲物の魚を追ってくる。逃げている魚が岸にそってUターンするとそこにほかの数匹のピラニアが待ち構えていて食いつく。とにかくちよつとでも食いつかれたらその魚の最期だ。たちまちピラニアの群れが団子状になり、三〇センチくらいの魚だと二〇秒かそこらで骨だけになってしまう。

あるいは、一晩嵐が吹き荒れたあとで浅い湖の水面に泡と一緒にかなりの脂の粒が浮き上がってきたのをみたことがある。同行の漁師に聞いたなら「昨夜の嵐でよわったピンタード（ナマズの一種）をピラニアの群れが襲っているのだ」と教えてくれた。脂の量からいっても一メートル半以上のナマズにちがいない。

『ピラニアの料理法』

ところで、その味のほうだが、アマゾンにはとくに決まったピラニア料理というものはない。

パンタナル周辺には「ピラニアスープ」が観光客相手の名物としてある。新鮮なピラニアをぶつ

切りにして水煮をして香菜や塩胡椒で味つけし、それを粗く漉してポタージュ風に仕上げたのがピラニアスープだ。そんなにまずくはないけど、煮るときかなりくせのあるつよいにおいがして、自分でつくと食べる気がしない。「ピラニアを食べると精がつく」と宿の主人におだてられ、観光客もなんとなくそんな気がしてスプーンですくって飲んでいる。

市場の入口などで七輪の炭火でピラニアを丸焼きにして売っていることはまえに書いた。炭火で魚を焼くのはアマゾンの家庭ではふつうのことです、とくにピラニアと決まっていなくても、市場などで焼いて売っているのはピラニアがおおい。たぶん安いからだろう。フアリーニヤにまぶしてその場で昼食がわりに食べる。

以前、大阪の釣りサンダーの小西英人さんたちとアマゾンの湖で釣りをしたとき、船頭のバルトが昼飯時に陸に上がって焚き火をしてピラニアを焼いてくれた。それをカノアの櫂のうえにのせて供してくれた。塩加減、焼き加減申し分なく、腹が減っていたせいもあってべらぼうに旨かった。小西さんというのは町で一緒にいると昼食時にこぎれいな喫茶店に入ってホットケーキを注文した

りする、食べものにうるさいというか独特の傾向のある人だが、その彼が「旨い、旨い」と言った。ピラニアは炭火あるいは焚き火での塩焼きがいちばん旨いことを現地の人は経験で知っている。だからパンタナルのピラニアスープなどというようなけったいなものはつくらない。

私は釣り宿に泊まっていたとき、刺し身にしてみんなにふるまったこともあるが、身がちよつとねとつとしていて（サワラくらいの粘り）洗いにしたほうが食べやすかった。ただし刺し身の味としてはさほど上等とはいえない。ピラニアは肉食のくせにはとんど脂がのらない魚なのだ（余談だが、脂肪のとりすぎを気にする人は、ピラニアがあれだけ脂っこい他魚をたらふく食べても、なぜ自分の体にはたいして脂がのらないのか研究すればおもしろいかもしれない）。

そのときはホテアオイの大きな葉に盛りつけをしてホテアオイの紫の花をそえたので、みてくれは豪華になった。身の色合いはブリに似て悪くないのだ。それにホテアオイはアマゾンやパンタナルが原産地で、日本で金魚鉢に入っているような小型ではなく、葉の一つが大鉢くらいおお

きいから迫力がある。もちろん花もおおきい。

アマゾンには美味な食用魚はたくさんいるので、ランクづけをしたらピラニアの刺し身の味は中以下というところだろうか。塩焼きは中くらいにランクできる。

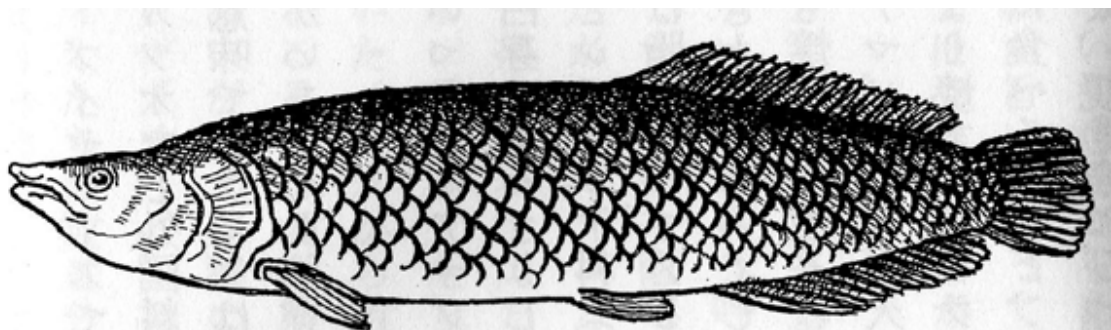
魚市場にもいくらかは並んでいるが、主婦にもそれほど人気のある魚ではない。それに台所でおろそうとすると、死んでいるはずなのにいきなり噛みついたりすることがあるから、ますます主婦には人気がない。

『魚の王者・ピラルクは日本食むきの味』

ピラルクはインディオの言葉で赤い魚という意味だ。下半身の鱗のふちがあざやかな赤なので、そう呼ばれている。約一億年まえから姿をかえずに生息しているようで、恐竜が生きていた最後の時代と重なる。三メートル以上になる。そのおおきさといい風格といい、地球の古参株、魚の王者と呼ぶにふさわしい。プロポーションは鯉のぼりに似ている。

ベレンの魚市場ではよくみかけるけど、最近は保護もやかましくいわれている魚だ。というのも

ピラルクは、産卵期と子育て期にいちばん捕りやすいので一〇〇年二〇〇年と捕りつづけていて、数が激減したからだ。一八世紀の旅行記などには「ピラルクは下層の人の食べものだ」と書いてある。つまり漁獲量がおおきいちゃん安価な食物だった。



和食にも合うピラルク。
鱗のある魚としては淡水魚中最大。
2、3メートル、100キロを超えるものも珍しくない

ピラルクはマウスブリーダーで、ほんとに小さい稚魚のうちは口のなかで育てるし、すこし成

長して親のまわりを泳ぐようになって、危険があれば親はまるで煙を吸いこむみたいにスルスルと口に入れてしまう。だいたい三〇センチくらいに成長するまえに親とはぐれると（あるいは親が捕獲されたりすると）育たないそうだ。

ピラルクが大量に捕られた理由の第一は、塩漬けにして出荷できるからで、冷凍あるいは冷蔵設備をもたないアマゾンの漁師には、ピラルクが唯一の換金できる魚だったせいもある。幸いなことに現在では冷蔵庫をもったモーター船がだんだん普及して、漁師はほかの魚を捕っても換金できるようになってきた。それで手間のかかるピラルク捕りから転向する漁師が増えている。

ところで、ベレンのように生のピラルクが入手できるところは別として、そのほかの地方で手に入るのは塩をまぶして干しあげたものだけだ。これは干鰯（ひだら）とおなじような料理法で、たとえば一晩水につけて塩抜きをしてから、ジャガイモやトマトなどと煮込む。

よく処理された干しピラルクは身が白く干しあがっている。しかしたいの市販品は脂が酸化して黄色っぽくなっている。そういうのは調理してもあまり旨くない。「下層の人の食べもの」とい

われたのも、処理の不手際のせいもある。でも、私もピラルク漁師の小屋で処理しているのを実際にみたけれど、湿気がおおく湿度が高いアマゾンで二メートルから三メートルもの大型の魚をきれいに干しあげるのは、そう簡単なことではない。脂のおおい腹側の砂ずりのあたりは塩が利かないから、切りとって漁師が食べる。干物で売っているのは脂のすくない上身のところだ。

生のピラルクを私はいろいろ調理してみたけれど、和食にするのが私にはどうもいちばん旨い。腹側の中トロのあたりを二センチくらいの厚さの切り身にして味噌漬けにしてから炭火で焼いて食べる。どうもこの食べ方がいちばん旨かった。きれいな白身で、もちろん魚の味はするのだけど、どことなく豚肉のようなコクがある。これだけ旨い焼き魚はそうざらにはない。

魚は種類によって合う料理法があって、たとえばシタビラメならムニエルがいいし、ハタだと、ブイヤベースでもいいけど、中国料理の唐揚げしてあんをかけたのがことに旨い。

カツオなど外国料理でいろいろ食べたけれど、やはり和風でたたきがいちばん旨い。そういう意味でピラルクは薄味の味噌漬けにして、炭火焼き

にしてからちよつと醬油をかけて食べるのがいちばんよい。あまり濃い味噌漬けにしないほうが魚の風味があつてよかつたと思う。

いったいにアマゾンの食用魚は、ツクナレ（味はスズキに似ている）に代表されるように白身であつさりした魚と、タンバキに代表される脂ののつた魚に大別される。魚の科でわけるとシクリッド科（ツクナレなど）はだいたいあつさりして、カラシン科（タンバキなど）の魚は脂ののつているのがおいしい。それでタンバキなど脂のつよい魚はブイヤベースにすると脂がぎとぎと浮いてしまう。ステーキ風にフライパンで焼いてもやはり脂がつよい。なんといっても焼き魚にするのが、適当に脂がおちて旨い。

アマゾンでも炭火で魚を焼いて食べるけど、ほかの食べものとの相性がそれほどよくない。

つまり焼き魚はピラフとかパンとかにあまり合わない。それで奥地ではただフアリーニャと一緒に食べるけれど、レストランの料理にはならない。その点、和食は白いご飯、味噌汁、漬け物と、焼き魚にぴったりのお友達が揃っている。炭火焼きのピラルクが和食にいいというのはそういう意味でもある。

私が旨いと言っているピラルクは二メートル以上に成長したもので、それよりちいさなピラルクは身もやわらかく脂のりも不十分で、まずくはないが最上等とは言いかねる。

『アマゾン探検家と食物』

アマゾンという呼び名は、まえにも紹介したようにオレリヤーノの一隊が河を下っていく途中で女戦士の一隊と交戦したという話から、ギリシア神話の女戦士の名をとって名づけられた。

だからアマゾンというのは外国人のつけた名前です、先住民族のインディオたちはアマゾン下流一帯を「パラ（たくさんの水の意）」と呼んでいた。

オレリヤーノたちの船はたいへんな苦労をしたが、とにかくスペイン人のいるところに辿（たど）り着いた。それから数年後にちゃんとした船団を仕立ててアマゾンの探検にもどってきた。

ところがこの探検隊は、まえにもふれたように、おのおの食料を求めてあちこちにいつているあいだに、迷路のような下流の水域のためもあり、お互いに連絡がつかなくなってしまった。

アマゾンのような熱帯では食料はいくらでもあ

るような気がするが、逆にそのために、インディオたちは数日分の自分たちが食べるものしかもない暮らしをしていた。獣の肉や魚などは狩りや漁をしたときに入手するが、保存するほどは捕らない。また捕ってもそのままでは翌日には腐ってしまう。農作物なども、いくらか余計につくって換金したりほかの品と交換したりするようになったのはずっとあと、外から人が来るようになってからで、このころはそんなことはしていなかった。

そんな暮らしだから大船団が来て川辺に住むインディオたちに食料の提供を頼んだにしても、彼らには提供するべきものはなにもなかった。

その後も多くの探検家や宣教師たちがやってきて、旅行記や探検記もたくさん書かれた。

そのなかでも日本の読者にもなじみのある、ヘンリー・W・ベイツとアルフレッド・R・ウォレスの著作から食べものに関する部分を覗いてみたい。

ベイツとウォレスはイギリスで博物好きの若者として知り合った。一人で相談してアマゾンへ行って博物標本を採集してイギリスへ売れば費用

はでるとみこみをたて、リバプールから船に乗ってアマゾンの河口の町ベレンへやってきた。

一八四八年五月のことで、ベイツは二三歳、ウォレスは二歳年長だった。一緒に来た二人だったがおなじところにいたのでは採集品がおなじになるので、しばらくは一緒にベレン付近に滞在していたが、まもなく別行動をとるようになった。そしてベイツは一一年間アマゾンに滞在し、ウォレスは四年いた。

ベイツの活動範囲は主にサンタレンからマナウスのあいだとソリモンエス河流域、ウォレスはマナウスから上流のネグロ河を主なフィールドにした。マナウスで二人は再会している。それぞれ帰国してからベイツは『アマゾン河の博物学者』を書き、ウォレスは『アマゾン河探検記』を書いた。

この二著は博物採集の旅の記述が主なので食物の記述はそれほどおおくはないけれど、それでもその土地で食べているものが記されているところがある。とくにウォレスのほうが日々の食べものに言及している。

到着してしばらく滞在していたベレン（当時はパラと呼ばれていた）での食べものについて、ウォレスはつぎのように記している（両著ともブラジ

ルでもポルトガル語訳がでているが、邦訳の文章を引用させていただく）。

「ここで住民の食べ物について少し述べておこう。牛肉がほぼ唯一の食用獣肉である。畜牛は川向この上流数日のところにある農園で飼育され、そこから船で運ばれてくる。（中略）魚も手に入ることはあるがたいへんな貴重品である。豚は日曜日にはしか殺されない。アメリカ合衆国産の小麦粉で作られたパンと、アイルランド産およびアメリカ産のバター、その他の外国産の食品は、一般に白人たちが消費している。いっぽうファリーニャ、米、塩漬けの魚に果物といったものが、インディオや黒人たちの主食品である。ファリーニャはマシジョーカの澱粉、すなわちキヤツサバの木の根の肥大した芋から作った食品で、それからはタピオカも作られる。

ファリーニャは見たところは粗引きの豆、いやむしろおがくずに似ていて、水やだし汁に浸すとやや粘着性を生じる、きわめて栄養価の高い食物である。これとそれから小さな塩漬けの魚、唐辛子、バナナ、オレンジにアツサイ（アサイヤシの実からとれる飲料）が、この町の住民の大半の食生活

を支えている。われわれ自身の献立は、コーヒー、茶、パン、バター、牛肉、米、フアリーニャ、南瓜、バナナそしてオレンジから成っていた。イジドラは腕の良い料理人であった。毎日、硬い牛肉のかたまりを使つて、あらゆる調理法を駆使して焼肉料理やシチューを作つてくれた。そしてバナナとオレンジはわれわれにとつてはたいへんな贅沢であり、森を歩きまわつていつも腹をぺこぺこにすかせて帰ってくるわれわれには、不満に感じるものはなにもなかった」(『アマゾン河探検記』)

二人がアマゾンを訪れた一九世紀の半ばには、事業をしたり商売をしたりして成功しているイギリス人やアメリカ人がベレンにはかなりいたから、イギリスから来た若者のベイツとウオレスはそれらの人々から好意的に面倒をみてもらっている。家を一軒かりて料理人までつけられたのもそういう人たちの世話だ。したがって、ウオレスが記しているベレンでの食べものはこんにちからみてもさして不足はない。また住民たちがフアリーニャやアサイを好んでいることもこんにちとかわりない。

ただ興味深いのは、魚がたいへんな貴重品だと記していることだ。これは塩漬けでなく新鮮な魚のことだが、まわりを水に囲まれているベレンで魚が貴重品というのは？　といぶかしく思うだろうが、ベレン近辺に漁場は

なく、釣り糸を垂れたとしてもちいさなナマズがかかるくらいだ。その小ナマズもとても市場にだすほどは釣れない。そのころの漁船は偏平なカノアに帆をつけたもの（いまでもおおくつかわれている）で、そのカノアで捕った魚が暑さで傷むまえにベレンまで運んでこられる距離に適当な漁場はない。そのためにモーター船が普及する二〇世紀半ばまではベレンでは鮮魚は貴重品だった（ちなみに、いまアマゾンでつかわれている中型船のモーターは圧倒的にヤンマーの製品だ。これは彼らの知恵でもあって、おいそれと修理屋などのないアマゾンで故障したとき、どの船もおなじモーターだと部品のやり繰りができるからだ）。

ベレンを基地にして何度かの船旅をして以降、二人は別行動をとることにするのだが、その後の記事を見ると二人は食べものの好みがかなりちがうことに気づく。

フアリーニヤのように携帯できる主食は別として、そのほかのものはいく先々で漁師や猟師を雇って入手するのが、ベイツたちにかぎらず当時の船旅の一般的なやり方だった。わざわざ漁師を雇わなくても、住民が魚や果物をもっている場合

には塩や釣り鉤、あるいは布などと交換する。だからその日にあるものならなんでも食べなければならぬのだが、ベイツは魚が苦手だったように、魚ばかりで食べものがないことを何度かこぼしている。一方のウォレスのほうは魚が好きだったらしく、ところどころで旨い魚の記述がある。

まずウォレスの記述。

アマゾン河口にあるマラジョ島の近くの島にある英国人の農場へいき、その農場の監督役がワニ狩りをするという湖にウォレスたちもいったときの記述。

「そのような土地を四、五マイル歩いて、ちょうど暗くなりかけたころ、湖に到着した。そこにあつた唯一の建物は壁のない一軒の小屋であつた。われわれはそこに自分たちのハンモックをつり、いっぽう黒人たちは近くの木々や藪を利用した。大きな焚き火が燃え上がり、そのまわりに夕食用の鮮魚や鰐（わに）の尻尾を刺した木の焼串がたくさん並べられた。炊き上がるまでのあいだ、われわれは取ったばかりの魚を見にいて、それらを並べて、翌日塩をして干物にする準備をした。魚はピラルクー *Arapaima gigas* (= *Sugis gigas*)

で、これは体長五、六フィート、そして直径一インチ以上の大きな鱗をもち、美しい赤い斑点模様のあるみごとな種である。

これは湖におびただしい数が棲息していて、塩をして干物にしパラの市場に出荷されている。

ひじょうにおいしい魚であるが、とくに腹部には脂がたつぷり乗っているため貯蔵には不向きで、たいてい生のまま食用にされている。これとフリーニャ、そしてコーヒーの夕食はすばらしかった」(『アマゾン河探検記』)

つぎはベイツの記述。

ソリモンエス河を遡ったエガに滞在中の文章。

「自分たちでは狩りも漁もできず、亀の肉が口に合わない人々にとつては、エガでの食生活は貧弱なものである。(中略) 獺(ばく)の肉はきわめて美味かつ栄養豊富であり、ときたま運の良い猟師がこれを射止めることがある。私は魚とフリーニャだけの一カ月におよぶ貧しい食事のために、体力、精神両面の消耗から苦境に陥ったおり、数日にわたって新鮮な獺の肉にありついたときに経験したあの満ち足りた気持ちを、今もいきいきと思ひ出す」(『完訳・アマゾン河の博物学者』長澤純夫・

大曾根静香訳 平凡社

つぎはタパジヨス河を遡行しての記録。

「ここでのもつとも興味ある収穫は大型のみごとな猿で、私はそれ以前に出会ったことのない、白い顎ひげのあるコアイタ、すなわちケナガクモザルの一亜種アテレス・ベルゼプス・マルジナトウスであった。私はある日、森のなかで、高い木の枝を伝わってゆつくりと移動しているこの二匹を見つけ、その一匹を撃ち落とした。つぎの日、ジョアン・アラクーが一匹仕留めてきたが、たぶんそのつれあいであったにちがいない。(中略)肉は私がこれまで味わったなによりも風味がよいように思われた。それは牛の肉に似ていた。しかしこちらのほうが脂がのっていたし、はるかに甘味があった。クパリ川のこのあたりに滞在しているあいだ、魚以外ほとんどなにも食べられるものは捕れなかった。そして魚は私の口に合わなかった。それが三日も続くと私はひどく衰弱してしまうために、できるだけコアイタの肉を利用しなければならなかった。我々はそれを塩漬けにするかわりに、骨つきの大きな肉のかたまりを、焚き火の上に並べた棒の木杵の上に数時間おいて燻製にした。これは先住民たちが塩のないとき魚を保存す

るのに用いる方法で、彼らはそれを「モケアル」とよんでいる。この気候では肉は二四時間もたたないうちに腐敗してしまう。そして肉を薄く切つてただちに太陽で乾かさないかぎり、塩をふつてもなんの役にも立たない。猿の肉は私の二週間分の食料となってくれた。最後の肉塊は固くにぎつたこぶしのついた腕であつた。船室の釘にそれを吊るしておいて、質素な食事のあいだに、私はせいいっぱい節約しながらそれを食べた。私はどうすることもできない必要に迫られて、このような人喰い人種のするような行為を余儀なくされたのである。とはいえ、ここではじゅうぶんな動物性の食料を手に入れることは最大の難事であつた。だいたい三日ごとにモンタリアを作る仕事をやめて、すべての人手を狩猟や魚取りにふり向けなければならなかつた。しかし、それはしばしば不首尾に終わった。森には獲物がいっぱいいるはずであるが、手に入れるには、あまりに広範囲に分散していたからである」(同前)

このようにベイツは食べものについてはしばしば苦情(というより悲鳴か?)を述べているけど、ウォレスのほうはだいたいなんでも口に合つたよ

うだ。ただしコーヒー党で、コーヒーを切らしたときだけは潮垂れたことを書いている。

二人はとにかく狩りの獲物はなんでも口にした。ワニ、トカゲ、マナティ、イグアナ、サル、カビバラ、各種の鳥などだが、どういうわけかヘビを食べたという記述はない。それから意外なのが、ウオレスがナマケモノが旨かったと書いていることだ。ナマケモノはクモみたいに手足が細く、毛はごわごわでどうみても旨そうではないのだが。

それからベイツは獣やカメなどの肉でもおいのきついものはだめだった。ただし、これはにおいなど気にしない原住民の調理したものだからで、当時の白人は自分では調理はしないから仕方ない（ウオレスが自分で調理していると小屋に入ってきた人がびっくりしたので、使用人が逃げだしていないのだと説明した、という記述がある）。

肉がそのままでは二四時間ともたないというベイツの記述はそれとおりで、私が一〇〇〇頭のウシがいる牧場主の家にやっかいになったときも、肉などは一度もでなかった。ウシを解体しても牧童の家族でいどでは食べきれない。ブタくらいだ

と近所の人に声をかけてわければどうやらさばけるけど、そのあたりの住民はまず現金などもっていないから、結局はただでふるまうことになる。

それで思い出したけど、はじめてアマゾンに釣りにいったときは「アマゾンにふさわしいおおきな魚を釣ってやろう」と意気こんで、あちこちの漁師に穴場を聞いてまわったけれど、誰も知らない。知らないどころか大魚を仕留めることにまったく興味をもっていない。ちいさな魚を釣ることしか興味がない。「アマゾンでそんな……」はじめは信じられなかったけど、そのうちにだんだんわかってきた。一〇〇キロも二〇〇キロもある魚を苦勞して釣り上げたところで腐らせるだけで、骨折り損のくたびれ儲けなのだ。

それにしても魚の嫌いなベイツがアマゾンに一年間もいて、魚の好きなウォレスが四年でひきあげるのだから、人生はままならぬというか皮肉なような気もいくらかしてくる。

『圧倒的におおいナマズ類』

アマゾンでおおい魚はタンバキやピラニアなどをふくむカラシン類で、それとほぼおなじくらい

いるのがナマズやヨロイナマズをふくむナマズ目（もく）の魚だ。

ナマズには人間よりおおきくなるピライバ、ジャウーなどもいれば小指ほどの可愛いのもいる。それほどたくさんナマズがいるのに、食用として好まれる種類はさほどおおくはない。色からいうと赤とか黒とか派手なのは旨くない。茶色のもあまり旨くない。灰色とか銀色がかつたのはおおむね旨い部類に入る。しかし有鱗魚とちがつて、どういうわけか小型の種類はあまり旨くないし、頭ばかりで肉もすくない。

そうやって、あれもダメこれもダメと選んでいくと、誰にも異存はないのがスルビン（英名タイガー・シャベルノーズ・キヤットフィッシュ）ということになるだろう。スルビンは一メートル以上になるが、熱帯魚の水槽には三〇センチから五〇センチくらいのが飼われている。

スルビンは全体に銀色がかつた灰色で、黒い斜めのしやれた縞がある。ナマズとしてはスマートな体型で、頭部は平たく、口がカモノハシのようにつぶれている。しかしガバツと口をあけるとバケツのように丸くおおきな口になる。これで小魚など一気に呑みこむ。魚市場にでるのは八〇セン

チから一メートルちよつとくらいがおおい。まあ小型のマグロくらいあるから輪切りにしても、かなりたっぷりした切り身になる。

いくらかピンクがかった白身で、くせもおいもなく、しつこくないでいどの脂のり方で、魚肉として上質の部類だろう。

この魚はふつうスープ、ソテー、ブイヤベースなどにして供されるが、一流のシェフなら凝った料理ができる素材だ。

アマゾンならどこでも、魚料理をだすレストランでこの魚を食べることができると、私にいちばん印象深いのは、クヤバという町の水上レストランのスルビンだ。

クヤバはアマゾンの分水嶺を南にこえた、ラプラタ河の最上流になるので、厳密にはアマゾンといえないけど、気候はアマゾンよりもっと暑い。地図で南米大陸のほぼ真ん中を押さえるとそこにクヤバがある。盆地なので、京都の夏をそのまま熱帯にもってきたようなもので、しかも一年の大半が夏である。とにかくクソ暑い。

その町外れのクヤバ河にかなり大型の船を改造したレストランが浮かんで（あるいは座礁している。甲板には三〇ほどの白いテーブルが並んでい

る。暑いクヤバだけど、その甲板は日除けの覆いがあって川風がとおりぬけて涼しい。なぜかわからないのだが、そのテーブルに座ると私はスルビンしか食べたいと思わない。メニューにはいろいろな魚の名前があるが、それらを食べたいと思わない。また、スルビンはこの店の看板料理でもある。

たいていはクヤバ風ブイヤベースを注文する。アマゾンからクヤバにかけてのブイヤベースはコクをだす材料（たとえばくるみの粉とかワインとか油とか香辛料など）はつかわず、新鮮な魚の味だけでしあげている。ぷりぷりと弾けそうなスルビンの白い身がたっぷりと入っていて、一緒のジャガイモやトマト、タマネギなどもあまり煮込んでいない。生ビールを飲みながらスルビンを食べっていると、いつも萩原朔太郎の「閑雅な食欲」という詩が頭に浮かんでくる。船のまわりには魚たちがさかんに跳ねている。クヤバ河は魚がおいしい河だが、このレストランは残飯を河に捨てるらしく、船のまわりには魚がぎっしりと居ついているのだ。その魚を狙ってカワセミが飛び交っている。この閑雅な愉しみもレストランをでるとおわりで、町へもどると熱帯風京都の夏が待っている。

町の中央にある教会はノートルダム寺院をモデルにした建物だそうだが、南米大陸の中央になぜノートルダムとおなじ設計の教会を建てたのか、理由は知らない。

『シカの味、オスの味』

アマゾンも上流の、いくらかは山岳地帯といえるような場所を旅すると、シカとかケイシャード（イノシシに似た動物）などの肉を食べる機会がある。

開拓経験者の話を聞くと、シカは元来は人間をさほど恐れない動物らしい。森をひらいて掘っ建て小屋をつくると野生のシカが小屋を覗きに來るという話を何人もの人から聞いた。あのつぶらな瞳で珍しそうに小屋を覗くということだ。

残念ながら開拓者たちは食料がないから、そんなシカでも撃つてしまう。もちろん、それからシカは寄りつかなくなる。

「いま思うと、可哀相なことをした」

と述懐した人もいた。

アマゾンの森の住民たちはペットを飼うのが好

きである。これはおそらく先住民のインディオからの伝統だろう。飼うといっても放し飼いで、餌もほとんどやらない。要するにヒトや動物が集まってちいさなコミュニティをつくって暮らしている……そういう雰囲気だ。メスザルなどは旦那さんに懐（なつ）いて、奥さんに嫉妬して喧嘩することさえあるというから、もう家族並みである。

孤独を好む人もいるけど、たいていは家族がいたほうがいい。孤独が好きな人だって家の外にでたら人がいる。その人混みのなかで、ある安心があたえられるのではなからうか。ソローのような森のなかでのまったくの一人暮らし、そんな絶対的な孤独を好む人となったらそうおおくはいないだろう。西行のように寂しさを抛りどころにして生きていく、という境地にはなかなか到達できない。

動物たちも、種類にもよるだろうが、ヒトが中心の小コミュニティを好んでいるらしい。餌をやらないのに居ついている。そういう家は人間の家族だけの集まりより、もつと変化があり温かみがある。

私もそんな、家族と動物たちが一緒に住んでい

る生活を夢想することがあるが、動物たちが自分で餌を獲れるだけのテリトリーが必要なので、アマゾンあたりでないは無理だろう。

ところでシカの肉について話をもどすが、狩りにいって獲れた野生の獲物を食べるだけなので、とくに決まった料理法はない。たいていは焼いて食べる。あまつた肉は近所にわかるか竈のうえに吊るして燻製にする。

ある日本人の入植者の家だったが、昼食を御馳走になった。マンジョツカ芋の唐揚げと炭火で焼いたシカの肉といくらかの野菜という献立だったが、奥さんが肉を一口食べて、

「ダメねえ、この肉。オスの肉ね」

顔をしかめた。その朝、猟師が売りに来た肉を買ったのだそうだ。

「オスの肉はダメですか？」

私が聞くと、

「ダメ、全然ダメ。男はダメ」

奥さんは断固として首をふった。

男の一人として、私は肩身が狭い思いをしながら、そのシカの肉を食った。メスの肉は旨いけどオスの肉は臭みがあってよくないそうだ。

そう言われるとたしかにそうで、私たちは牛肉でも豚肉でもオスもメスも区別しないで食べているけど、食用肉の場合、飼育の過程でオスは去勢されていることに気づいた。

牧場でウシの去勢をみたことがある。木の柵で囲われた狭い通路をウシが歩かされ、柵の外から刃物をもった牧童がアツという間に辜丸を抜いてしまう。ウシは悲鳴さえあげない。キョトンとしている。消毒薬をつけておしまい。あんなに簡単に男は去勢されるものかと、はかない想いさえした。

そんなわけだから、シカの肉が旨いかまずいかについて、読者の皆さんに報告できるほどの資格はない。

『野菜の栽培法』

野菜畑をつくったりするのは、都市の近郊のよ
うなひらけた場所なら別として、森のなかに住
んでいる人々には無理な話だ。害虫だけでなくニ
ワトリやブタも放し飼いなので、野菜なんか芽
がでた翌日にはすっかりなくなっているだろう。ち

みにブタはとでもたくさん草を食べるので、放し飼いのブタがいる家の庭には草はまったく生えていない。

それでアマゾンの森の住民たちは、第三章の安井宇宙さんの話にもでてきた、カンテイロと呼ぶ木箱で野菜を栽培する。

まず高さ一メートルくらいの柱を四本たてて台をつくり、そのうえに一メートル四方ほどの浅い木箱を置き、土を盛る。それがカンテイロで、野菜の種を蒔く。たいていは台所のすぐ外につくつてある。どの家でもかならず蒔くのは青ネギとかイタリアンパセリなど、ハーブというほどでなくとも香りや彩りにつかう野菜だ。いくつもカンテイロをつくつてあれば、成長のはやい菜っ葉の類なども蒔く。

ネギとかパセリはあまり害虫がつかないし、菜っ葉でもそのていどの量なら害虫からまもれるし、地面とちがってかがまなくてよいから目がとどく。台所のすぐ外なので水をやるのも、調理をしながら必要なだけ摘むのも楽だ。それに、地面より高いところで手入れよくつくっているとためには清潔な印象もある。都会でも植木鉢にハーブなどを栽培している人がいるが、一メートル四

方くらいのカンテイロが三つほども並んでいると、ちよつとした野菜畑の景観だ。

カンテイロはあくまで自家用だが、ちいさな町の近くなどで作物が売れる場合は畑をつくる。

これは焼き畑農業で、再生林を小規模に伐採して三年くらい作物をつくり、地力がおちるのでそのつぎの年は別の再生林を伐採する。そうやって三カ所くらいをぐるぐると輪作する。

家畜などに荒らされないように柵をつくるだけでなく、鋤をかついで畑にいくときは家畜にみつからないようにコソコソとでかける。だからわりと住居から遠くに畑をつくる場合がおおく、いくのが面倒なのでつい手入れを怠ったりして収益が上がらない。

そんな畑ではこまめに手入れが必要な作物はつけないから、カボチャとか、芋の類とか、そんなものがおおい。

そうやってアマゾンのカンテイロや畑をみると、インディオたちが古来から栽培していたマシジョツカ芋というのは、じつにアマゾンの自然に適した作物だと、いまさらのように感心する。まえに書いたように、弱い青酸毒をふくんでいるので害虫や動物に荒らされない。だから手入れは

除草をするだけでいいし、一〇株で一人を一年養えるという生産力がある。

この毒は汁をしぼれば粉は無毒になるし、生の芋をすりおろして粉にして加熱する処理もたいいていの家庭でできて、娘やおかみさんも素手で仕事をして、その手を洗わずになにかつまんで食べたりしているの、さほどの毒とも思えない。毒をふくんだしぼり汁も加熱処理をすれば第一章で書いた万能調味料のツクピーになる。

米なども害虫に荒らされていないどのごくよい毒性、しかもいくらかの加熱で消える毒をもった品種をつくれれば農薬の問題など解決がつく。こんな話はいまは私の夢にすぎないかもしれないけど、いつかそんな研究がはじまるような気がする。子供があやまって多少の生米を口に入れても問題なく、しかも害虫はつかないでいどの毒……炊きあがるとおいしいご飯！　というのはどうだろうか。

米に毒があるなどと聞くとおじけをふるう人もいるかもしれないが、アマゾンの主食に毒があるのに、日本の主食に毒があつて悪いという理屈はない。

フキ（蓴）やゴボウにつよいアクがあるのは誰

でも知っているし、そのためにフキやゴボウが嫌いという人もいないではないが、食べたかったらアク抜きをすればいいのだし、慣れの問題にすぎないのかもしれない。

それに毒とまでいかなくても忌諱物質（動物がいやがる物質）でもよい。アマゾンでは多くの植物が毒や忌諱物質をもっていて、それを人々は薬としてつかっている。

『インディオの酒』

ブラジルの庶民の酒はピングで、これはサトウキビからつくった蒸留酒だ。何年か寝かしたちよつと高価なものもあるが、安いのはミネラルウォーターより安い。

いまはピングがアマゾンのどこでも手に入るが、インディオは昔から伝統的な酒をつくっていた。食物を口に入れて唾液とまぜて壺に吐きだすやり方、おそらく世界じゅうの民族で原始時代には行われていた製法である。

アマゾンのインディオはこの酒をカウインと呼んでいる。茹でたマンジョツカ芋を咀嚼して壺に吐きだす。唾液のアミラーゼ酵素の働きで澱粉が

糖化しアルコール分になる。

アマゾンでふつうに栽培されているのは毒のあるほうのマンジョツカ芋（英名ビターキャッサバ）だが、酒をつくるときは主に無毒のほうのマンジョツカ芋（スイートキャッサバ）がつかわれる（粉に加工せず、そのまま蒸（ふか）したりして食べるには無毒のマンジョツカ芋はおいしいが、畑から掘ってしまうと日もちが悪いという欠点がある。そのためもあって、加工用には毒のあるほうが広く栽培される）。

実際にカウインを飲んだことがある人は、インディオたちを除けばすくない。私も飲んだことはないし、試飲してみたいという気もない。

それに、どうしても試飲したかったら自分でつくってみればいいわけで、原料は米でも芋でもトウモロコシでもいい。

でも、いくら自分が嚙んだものだといっても、ご飯などをクチャクチャ咀嚼して壺に吐いたものを、あとで飲んでみる気は、私はどうもしない。こういうことは読者諸兄姉のうちの「研究熱心」な方をお願いするしかない。

麴などをつかわないからアルコール度はごく低

いということだ。じつさいに飲んだ人の話では、酔うまえに体内でアルコールが分解してしまうので、酔えなかったという。ただし、その人はいつもはウイスキーを飲んでいる。一緒に飲んだことがあるが、かなりいけるほうだ。だから、ふだん酒を飲まない人ならカウインでも酔えるかもしれない。

インディオたちは二日でも三日でも祭りの期間中カウインを飲んでいると、いろいろな報告に記されているのも、アルコール度が低いから幾日もつづけて飲めるのだろう。

『おなじ体型を保つ人々について』

アマゾンの人々がほぼ同じ体型を保っていることについてはまえがきですこしふれたけれど、そのことを意識するようになったある出会いについて書きたい。

もうずいぶんまえのことになるけれど、アマゾンに入植したあるグループの入植五〇年祭の式典に参加したことがある。

そのグループというのは日本高等拓殖学校（高拓）の卒業生でアマゾンに入った人々である。

日本高等拓殖学校というのは、代議士の上塚司がアマゾン開拓の人材を養成する目的で一九三〇年に設立した学校で、当初は国士館専門学校に付設というかたちだったが、のちに独立して川崎の登戸に校舎を構えた。そしてアマゾナス州のパリンチンスに州政府から一〇〇万町歩の無償譲渡（コンセSSION）をうけて、生徒たちは学校で一年学んだのちパリンチンスに入植した。

この無償譲渡はその地方の発展をうながすためのものだが、いろいろと問題もあった。まず、二年以内に開拓に着手しない土地は、その権利を失う」という条項などもその一つで、現地の財団などが土地利用する場合はまだしも、当時の日本とアマゾンを船で行き来して交渉したり準備したりしているうちに、たちまち二年くらいたってしまう。日本とアマゾンとのあいだのコンセSSION契約に基づく入植は、当時さかんに行われたが、そのほとんどに事前調査が不十分だったという欠点があった。つまり入植した人がたいへん苦勞した。

アマゾンにやってきた高拓卒業生たちは本流の岸边にあったアマゾニア産業研究所（のちにアマゾニア産業株式会社となる）の施設に入っ

ら、順次、割り当てられた土地に入植していった。ここでもほかの入植地同様、なかなか適作物がわからず、みかぎつてサンパウロ州などへ移転する者もおおかった。そして、ようやくジュート麻の栽培に成功してインド産に劣らない品質ができ、市場の評判や値もよく、将来に明りがさしたところで第二次世界大戦がはじまる。日米開戦の翌年、アマゾン産業株式会社は地元財閥に売却、その施設も州政府に接收され、会社関係者や高拓卒業生たちはふたたびばらばらになった、という歴史がある。

その五〇年祭に私も招待されてサンパウロから駆けつけた。

ここで余談になるが、サンパウロからアマゾンに行くには、河口のベレンか中流のマナウスへ飛行機でいくのがふつうだ。私もたいていはそうするけど、距離的に東京から香港くらいある感じで、運賃も安くない。それでときどきはバスでいく。そのときもバスに乗った。ただし懐具合の関係ではなく、クヤバからサンタレンまでのバスの運行がはじまったという話を聞いて、一度それに乗ってみたくなったからだ。サンタレンから五〇年祭のためのチャーター船がでて、沿岸のあちこ

ちにポツリポツリと住んでいる高拓関係者たちを拾いながら、会場のパリソテンスをめざすというのだ。いきなり式典に参加するより、その船に乗ったほうがおもしろそうだ。

それに、そのずっと以前に開高健さんらとともに取材で逆のコース（サンタレンからクヤバ）を車で走ったことがあり、懐かしさもあつた。

サンパウロからクヤバへは舗装された高速道路で、これは問題なく二五時間ほどで着いた。

距離的にはそこからサンタレンまでもおなじようなものだが、さらに丸五日間もかかった。これは予想外の日数だった。『オーパ！』のころは道路が開通して間がなかったので比較的よい道だったけど、それから何年もたつて舗装してない泥道はすっかり傷んでデコポコになり、バスは平均時速三五キロでいどで走った。

安バスの一つの座席に丸五日も座りつづけていると、どうなることかとはじめのうちは思ったけど、三日目くらいからそういう窮屈さにすっかり慣れてなんともなくなった。

バスは一日数回、ブラック建てのターミナルのようなところに停まる。はじめの一日半くらいは粗末ながら食堂があつたが、そのうちにそんなも

のはなくなった。まわりはみわたすかぎり原生林だ。それで停車すると目が回るほど忙しい。まず走って物売りの戸板のまえにいつて食えそうなものを買う（始点から終点までの乗客は私一人で、ほかの乗客たちはせいぜい一日くらいの乗車なので私ほど食料確保の必要がないので助かった）。それからトイレに駆けこみ、大小便をしてシャワーを浴び、着ているものをそっくり洗って着替える。

その一連の行動も呑気にはできず、ときどき運転手に声をかけなければならぬ。

なぜなら走行距離自体は長いけれど、バスの運行はふつうの路線バスとかわらず、運転手は自分が適当に休んだと感じたら乗客の数などみずに出發してしまふ。一日行程くらいで交代するから、せつかく顔なじみになつても翌日はちがう運転手になる。とにかくそういう騒ぎで、發車するバスに無事乗りこむと、途中で拾つた針金で前の座席と窓のあいだに物干しのようなものがつくつてあるので、そこに洗濯物を干す。もうつぎの停車まですることはなく、さつき買ったバナナとか名も知らない木の実などを食べながらぼんやりと車窓を過ぎる森をながめた。

まあ、そんなわけで、サンタレンに着いたとき

はさすがにホツとした記憶がある。

サントレンで二日ほど船を待って乗船した。サントレンからは私とチャーター船の依頼主である辻さんだけだったが、アマゾン河対岸のアレンケールで数人の高拓出身者と奥さんたちが乗りこんできた。それから半日に数人ずつ、だんだん船はにぎやかになった。

この対岸のアレンケールだが、サントレンから地図で計ると直線でも五三キロメートルある。これは対馬から朝鮮半島の釜山までの距離にほぼひとしい。もっとも、河だけでなく途中に鏡でも割ったみたいにしなな島や水路が錯綜しているのでもっと距離があるのだけど、とにかくそれだけ広いと、河といっても、船頭は出船まえに天候には神経質なほど気をつかう。出航は午前三時ごろだった。この時間ならその日の天気が安定しているかどうかわかるそうだ。そして川幅のいちばん広いところを午後に風がでるまえに渡ることができる。

これはのちに私が「魏志倭人伝」に興味をもつて韓国や対馬からの航海について調べたこととも一致していて、確実な文献のある江戸時代にもそ

ういう時間帯に渡海したそうだし、倭人伝のころの船を再現して渡るといふイベントが行われたときも、やはりその時間を選んだそうだ。つまり午前三時ごろに対馬なり釜山なりを出航して、午後一時か二時ごろに到着する。

とにかくそのようなちいさな船旅をして五〇年祭に参加したのだが、祭典の数日間のうちに気がついたことが一つあった。それはおなじ高拓出身者でも、ずっとアマゾンの奥地に住んでいる人たちと、都会生活をしている人たちと体型がちがうことだ。

年齢的には六五歳から七〇歳くらいの人々だが、ずっとアマゾン河の沿岸に住んでいる人たちは全員がまったくおなじ体型をしている。太ってもいず痩せてもいず、筋肉質で腹のあたりもひき締まっている。それにたいして都会生活をしている元高拓生たちは、太って下腹のでている人、中庸の人、痩せている人など、つまり私たちの身のまわりにいる人間のようにさまざまな体型をしていた。

それともう一つ。都会生活の人々の話題には病気のこと、糖尿病とか高血圧とかの話がかなり

あったが、アマゾン河の人々のほうは病気のこと
はほとんど話題にのぼらなかった。これも顕著な
ちがいだった。憶測だが、平均寿命からいうと都
会生活者のほうが長生きかもしれない。でもアマ
ゾンの人たちは病気のことには気にしないで、ある
いは、ふだんは病気にさはど悩まされないで生き
ているらしかった。

祭典のあいだ、私は彼らから入植当時の話を聞
いたり、彼ら同士の回顧談をノートしたりでひど
く忙しかった。それで、このことも取材ノートの
かたすみに書きつけたただだったが、あとになっ
て、都会生活者の私が運動の必要を感じたりする
ようになったりして、ときどきフツと思い出すよ
うになった。

人間も生物の一員として、自然状態で生きてい
るときは誰でもおなじ体型になるのではなからう
か。太ったり痩せたりせずひき締まった体つき、
それが人間本来の体型ではあるまいか。

自分で潜水したり、あるいはテレビなどでみる
魚群は全部がおなじ体型で、太ったり痩せたりし
ていない。ところが以前、日本の水族館で「怪魚
アロワナ」と書いてある水槽を覗いてギョツとし

た。アロワナはアマゾンではなじみの魚だが、私
がみたこともないグロテスクな魚がそこにいた。
つまりその飼育されているアロワナは自然状態で
はありえないほどぶくぶくに肥えていて、顔つき
や体つきなどもたしかに「怪魚」と呼ぶにふさわ
しくなっていた。アマゾンのラーゴに生息するア
ロワナはほっそりして優雅な魚だ。その水族館の
アロワナはたぶん自然状態の三倍かそれ以上の体
重になっていたと思う。

都会に住んでいる私はアマゾンの住民たちとお
なじ生活はできない。しかし学ぶべきことはずい
ぶんとあるような気がしている。

『半田さんの優雅な生活、および、 もつとも簡単な夕食について』

五〇年祭の思い出話のついでに、祭典のあとで
半田二郎さんという方の家にしばらくやつかいに
なったときのことを書きたいとおもう。

私は入植当時からほぼおなじところに住んでい
る高拓出身者の生活をみたいと思って、懇意の辻
さんに相談した。ついでに釣りもできるところと
いう注文だった。

まあ、アマゾンの川沿いに住んでいて釣りができないところというのはあまりないので、これは余計な注文だったけれど、辻さんがあげた数名の候補のうちから私は半田さんを選んだ。

というのも、第二次世界大戦後まもなく神田錬蔵というお医者さんが熱帯医学の研究でアマゾンに来て、半田さんの敷地のなかで診療所を開いていたことがあった。そのことは中公新書の『アマゾン河』という神田錬蔵医師の本や知人の話で知っていたから、そのこともあって半田さんの家を選んだのだった。

頼んだら快諾してくれたので、式典がおわった日の夕方、家路につく半田さんの船にもぐりこんだ。

その船は生産物や生活必需品などを運ぶ、まあほかの地方でいえばトラックのようなもので、機関士と操舵手の二人で動かす。パリンチンスからラモス河を遡って、途中から枝川に入ったらしいが、真っ暗なのでよくわからない。操舵手は船の明りをぜんぶ消して星明りだけを頼りに船を進める。アマゾンの夜の暗さというのはそうとうなもので、私も船首に座って行く手をみていたが、煙

草を吸うと、都会だと煙草の火の明るさなどあるかなきかにしか感じないが、そこでは眩しくて目がチカチカした。吸うときだけ目を閉じた。そのくらいあたりが暗い。

夜中に半田さんの家に着いて、あたりは真っ暗なので、とにかく提供されたベッドでぐつすり眠った。

高拓出身者仲間でも半田さんは仙人に近い人だと言われているらしい。翌朝目覚めてからその生活ぶりをじっくりと観察することができた。居心地がよくて一週間ほどやっかいになった。

半田さんの家のまえを流れる川は幅が五〇メートルほどで、枝川のまた枝川だろう。そこから二〇メートルほどの高さを登った高台に家がある。そのときは減水期で、増水期には一〇メートルから一三メートルぐらい水位が上昇するけど、一〇年か二〇年に一度ぐらいは二〇メートルまで水位が上がることもある。それでこの高さに家を建てたのだろう。

半田さんは作物はつくらず、ウシを飼っている。ほぼ一〇〇〇頭いる。そのくらいの数が牧童二、三人でさほど手間をかけずに面倒みられる、ちようにいい数なのだそうだ。それ以上増やすと

病気がでたり、かえって手間がかかるという。

牧童たちは早朝に囲いの柵をあけるとウシたちは餌を求めてぞろぞろとでていく。夕方になると勝手に帰ってくる。半田さんや牧童の家族の生活に必要なだけウシを売って換金するが、ウシたちも勝手に繁殖して、いつもほぼ一〇〇〇頭だという。

半田さんが仙人に近い人と仲間から言われるわけがよくわかった。まるきり物欲というものがない人なのだ。独身で、かつて現地の女性とのあいだにできた息子が一人いるけれど、彼はサンパウロに住んでいて、ここを継ぐ気はないそうだ。

それにしても、アマゾンの気候の心地よさ……これは体験しないと説明がむずかしいが、パンツ一つで木陰でぼんやりしていると、暑くもなく寒くもなく、しかもたつぷりした湿度と、水と樹木の濃いにおいをふくんだ空気感が絶妙で、たとえばみれば、母の胎内にいたときはこうだったかもしれないと思わせる。不思議なことだが、そういう空気のなかでなんにもしないでぼんやりしていてもけっして退屈しない。都会では私は一〇分もなにかしないしていると退屈するけど、アマゾンのそういう空気のなかでは一日ぼんやりしていて

も、退屈という感情に侵されることはない。

そんなわけで、半田さんという個体から物欲というものは駆逐されてしまったらしい。半田さんの生活は毎日がひたすら平穏で居心地がいい。

たとえば、家は高床式で、かなりの幅のベランダで囲まれている。そのベランダに所狭しとみかん箱だの瓢箪だのがぎっしりと吊り下げられている。それぞれがミツバチの巣になっていて、私は慣れないものだからとおるたびに頭をぶつけて、そのたびにハチがワツと飛びだしてくる。そんなにミツバチがいるのに、半田さん一度も蜜をとったことがないそうだ。

それから、最初の日の昼間にベッドのある寝室に入ってギョツとしたのだが、天井や梁にコウモリがぎっしりという。慌てて半田さんに報告したら「気にしなくていい」と言われた。その夜になってわかったが、コウモリたちは夕方になるといつせいに飛びだしていつて朝まで帰ってこない。昼間は私たちは寝室に入る用事もあまりないし、たしかに「気にしなくていい」ことがわかった。それらのコウモリは力などを食べるまじめな種類で、吸血コウモリではなかった。吸血コウモリならいくら寛容な半田さんでも追い払って寝室には

入れないだろう。私はコウモリに血を吸われたことはないが、経験者の話では、こちらが眠っていないときはいくら寝たふりをしても絶対に血を吸いに来ないという。いつのまにか寝こんでしまうと、足などにとまって血を吸う。吸われた個所に血がいくらか流れているので「やられた」と気づく。夢現（うつつ）に記憶しているところでは、血を吸われているときはいい気持ちだという。

電気のない半田さんの家で、ガスの冷蔵庫というものも（存在は知っていたけど）はじめてつかってみた。お客さんの私のためにとくにビールをパリンチンスでたくさん仕入れてくれて、私は勝手に冷蔵庫をあけてビールを飲むように言われたけれど、冷蔵庫のうしろにはプロパンガスの炎が一日じゅううちよろちよろと燃えていて、なぜ冷えるのか熱交換の理屈ではわかるのだけど、感覚的にはどうも納得できないで困った。

半田さんの家のまわりには牧童たちの数軒の家がある。かつてはまわりにもつと家があったらしいけれど、いまはそれだけのごくちいさなコミュニティだ。ただし人間だけでなく、かなり動物もいる。飼っている（つまり餌をあたえている）のではなく、動物たちも勝手に集まっている感じ

だった。まえにも書いたが、アマゾンではよくみる光景だ。ブタ、ニワトリ、イヌ、ネコなどのふつうの家畜のほか、オウムなどの鳥、カビバラやサル、たまにはヘビなどもいる。

とにかく辺鄙なところの住民はそれらの動物たちに餌をやるほど余裕はない。動物たちは勝手に餌をさがす。熱帯ならではだろう。しかし可哀相なのはイヌで、半田さんのところではイヌにはときどき餌をやっていたが、ふつうの家のイヌは食いもの不足でひよろひよろに痩せている。ブタなどは草でもバナナでもなんでも食べるのでいいけど、イヌは肉食なので、どうしても人間のおこぼれに頼るしか食いものがない。サルなども案外と雑食でバッタなどを捕まえておいしそうに食べている。

半田さんの家から五〇〇メートルほど奥のほうへ歩いていくとかなり広大なラーゴがある。水深は浅いけど、むこう岸まで数キロはある。そこにカノアが一艘置いてあって、私は毎日のように釣りにいった。そのカノアは牧童たちがたまに魚捕りにつかうものだが、ふつうは家のまえの川で捕るので、ラーゴにはめったに來ないという。

そんな広いラーゴで、しかも浅くてプランクトンが豊富に発生するためか、魚はたくさんいた。そのうえ釣りなど誰もしない（湖畔には家はおろか人影もない、まったくの無人地帯だった）ので、驚くほど釣れた。

ルアーを一回か二回投げればかならず手応えがある。釣れた魚はみんなの食料にもって帰ったが、あまり釣っても仕方ないので、カノアを漕いでスイレンの花を訪ねたり、モルフオチョウのあとを追っかけたりして時間をつぶし、三〇分か一時間に一度くらい惜しみながらルアーを投げた。ずいぶんと釣りはしたけれど、あれほど贅沢な釣りはしたことがない。浅いのであちこちに水草が茂り、さまざまな美しい花をつけていた。

ただ、家からラーゴまでの細道で、途中でアニンガが茂っている湿地帯をとおらなければならなかった。ちよつと薄気味悪いところだった。アニンガというのは直径が三センチから五センチくらい、丈が二メートルから三メートルくらいの、葉のおおきな、木と草の中間くらいの植物で、アマゾンのちいさな島の先端などに密生して、杭のような役目をして島を水流からまもる。なにかの都合でアニンガが生えていないと、ちいさな島など

は増水期に押し流されて消滅してしまう。

つまり自然の生態には重要な役目がある植物だが、人間にとつてはまったく役にたたず、密生するだけに邪魔な植物だ。しかも湿地帯のアニガの林などは大蛇のスクリー（アナコンダ）の住処なのだ。神田医師の『アマゾン河』のなかで、ある朝、診療所の、つまり半田さんの家の近くで、おおきなスクリーがウマを絞め殺して吞もうとしていた、という記述がある。

ヘビはウマを吞みかけていたが、人々が集まっていた騒ぐので、ウマを置いて川に入ってしまった。子ウマではなく、ふつうのおおきさのウマだ。

私は半田さんにこの話の真偽をたずねたら「本当のことです」と半田さんは答えた。「吞もうとはしていたけど、実際に吞めるほどのおおきさじゃなかった」とも言った。ウマは骨がバラバラに折れて死んでいたそうだ。まあ、そんなだから、アニガの林の横をとおるときだけはちよつと緊張したのは事実だ。

これはアマゾンではなくパンタナルでの体験だけど、私がやはり湖畔で一人で釣りをしていたとき、そこに通じる道の草刈りをしていた土地の男

がおおきな声をあげたので、私は釣り竿を置いて駆けつけた。草を刈ろうとしたらそこにスクリーがいたのだった。男は私が来たので、もつとへビをみせようというサービスのつもりだったか、棒でへビをつついた。それまでおとなしかったへビがにわかには怒って鎌首をもたげて攻撃の姿勢をとった。男は「ワッ」と叫んで逃げてしまった。私も逃げればよいものを、写真をとるチャンスと思つて近づいていった。

ファインダーを覗いたら、一〇〇ミリの中望遠の視野いっぱいには怒ったへビの顔が大写しになつて、さすがにびっくりして直接にスクリーをみた。さほどの大物ではなく大人のふくらはぎくらいの太さで三メートルくらいの長さだったけど、むこうの位置のほうがやや高く、へビの目と私の目がほぼおなじ高さ。ほんの短いあいだだけどむき合っていると、なにか三角形を感じた。つまり地面についた胴体が三角形の底辺で、頭が頂点。不思議な感じの三角形がかたちづくられていて、怖いというより魅了されて身動きできなくなるような感覚があつた。

ただ、それも一瞬のことで、「ヤバイ」と思つて睨み合つたまま数歩あらずさりして、あとは一目

散に逃げた。……まあ、あとになってまた釣りをしながら考えたけど、私だって棒でつつかれたら怒るので、ヘビが怒るのも当然である。つついたあの男が悪いのだ。

いまは、いくらアマゾンでもやたらにスクリーを殺したりはしないけれど、以前はスクリーの脂は傷薬として、常備薬だったらしい。ただし、いまはもうほとんどつかわれない。日本でも、傷薬のガマの油なんて、まだつかっているという話は私は聞いたことがないし。

まえにカスタニヤールの日本人移民の家を訪ねたとき、四歳と六歳の可愛い女の子の姉妹が、ジボイアという種類の、大人の腕くらいの太さのニシキヘビに似たヘビをペットにして楽しそうに遊んでいるのをみてから、「もうヘビを怖がるのはよそう」と心に決めたのだが、修行がたりないせいか、パンタナルの出来事のようにときどきは怖いと思うこともある。ジボイアはおとなしい種類で倉庫などのネズミ除けに抜群の効果があるので、その家でも飼っていたらしい。ネズミ捕りにはネコと昔から相揚が決まっているようなものだが、ネズミの数がある一定以上におおいと、ネコ

はもうネズミを捕らないようだ。サンパウロの場末のスーパーの倉庫で、ネコのそばをかなりの数のネズミが走りまわっているのをみたことがある。黒と白のぶちのネコだったけれど、ネコは人間のてまえ、どうもそれらのネズミに気がついていないふりをしていた気味があつた。その点、大蛇だと、いるだけでネズミは消え失せる。まあ、自分がネズミの立場で考えても、ネコと大蛇ではやはり迫力がちがうような気がする。

まあそんなふうで、一週間もごろごろしているうちに、牧童たちやその家族ともかなり親しくなつた。彼らが屋内に入るのは寝るときだけで、居間兼食堂のテーブルと椅子は外だし、簡単な屋根が葦（ふ）いてある竈もその近くにある。竈の燃料は近くの森で枯れて倒れている木をつかう。いちいち切るのは面倒だから六、七メートルの長さでもそのままくべる。だから一日じゅうくすぶっているけど、おかみさんが竈のまえをとおるときは片足で木を蹴っ飛ばして燃えた分だけ竈のなかに押しこむ。

ある日、ある家族が昼食にタンバキの焼いたのを食べていた。タンバキはイシダイに似たかたち

の魚で、四〇センチから八〇センチぐらいになる。バナナの葉のうえに置いたタンバキを各自がむしってフアリーニヤをまぶして食べていた。フアリーニヤは主食だから蓋のできる容器に入れていつもテーブルのうえに置いてある。タンバキはかなり脂ののった魚で、日本でいえば寒ブリくらい脂だから、フアリーニヤをまぶすと脂気が中和されて旨い。

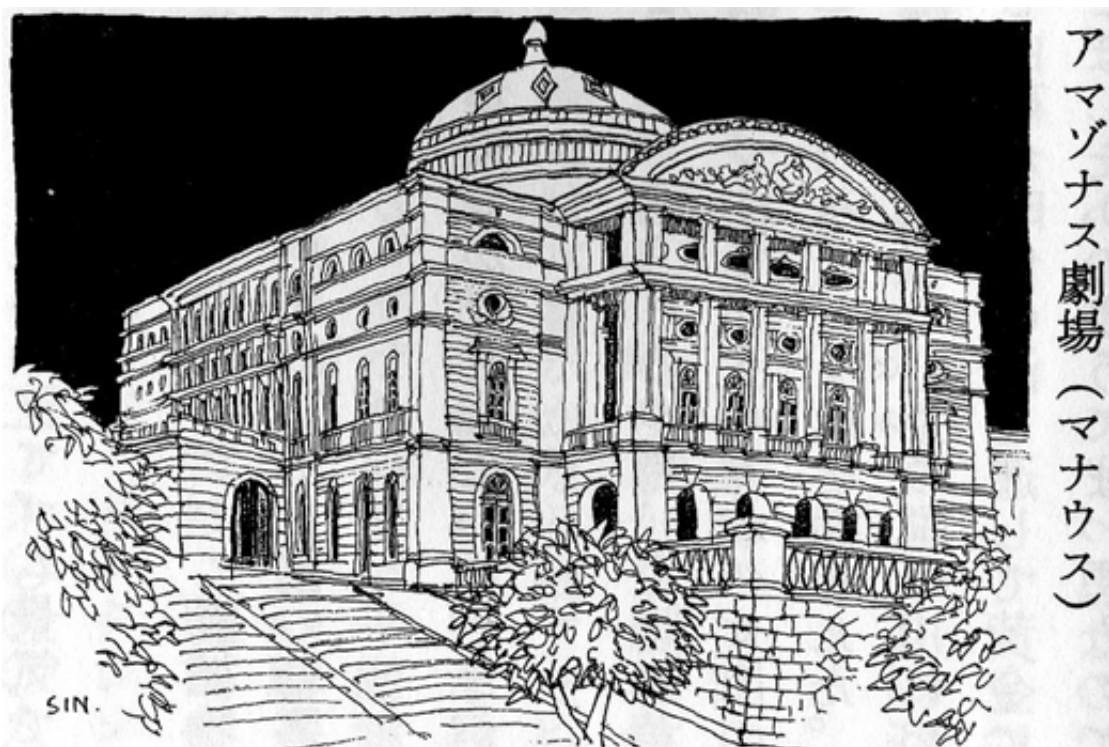
私も昼食をすませて、またそこをとおったら、ちようど片身半分をみんなで食べたタンバキがそのままバナナの葉のうえにのっていた。私はそれから釣りにいって夕方帰ってきた。私の顔をみて、おかみさんは空をみあげながら「おや、もう夕食の時間だねえ」とつぶやいた。牧童たちは早寝早起きだから、暗くなるまえに夕食をとる。

私がなんとなくたちどまってみると、おかみさんは昼間の、片身半分を食べたタンバキをくるっとひっくり返して、手を叩いて「ジャンタ（夕食）」と叫んだ。彼女がしたことはそれだけだった。

いままで私がみたうちでは、それが主婦の夕食の準備としてはいちばん簡単なものだった。

第五章

ゴム景気で栄えた町・マナウス



『マナウス点描』

マナウスはアマゾナス州の州都で、一九世紀のおわりから二〇世紀初頭にかけてゴム景気で栄えた。

『アマゾン河の博物学者』を書いたベイツと一緒にイギリスから来て、別行動をとって動植物の採集をしたウォレスは、主にマナウスの上流のネグロ河流域をフィールドにした。彼の著書にはマナウスの記述がしばしばでてくる。当時はパーラと呼ばれた。

彼がパーラを補給基地にして上流の探検したのはゴムブームが来るかなりまえのことだが、当時の様子を著書から引用したい。

二八四九年二月三十一日、リオ・ネグロ川の町パーラに到着した。三〇日の夕刻、太陽が黄色いアマゾン河に沈んだのちも、われわれは夜遅くまで櫓を漕ぎつづけて、リオ・ネグロ川の河口の岩が何個か横たわるところまでやってきた。その浅瀬で数匹のみごとな魚を捕まえた。

朝、われわれを取り巻く水の色 of 不思議な変化に驚いた。われわれは危うく黄泉（よみ）の国の

川にいたるのではないかと思うところであつた。数フィート下に見える白砂が暗色の波を通して黄金に輝いているところ以外は、水はどこもかしこも、まるで墨をこぼしたかのようにまっ黒なのである。水それ自体は、ガラス器に移し取つてみてもようやくわかる程度の淡い褐色であるが、

水深のある場所では漆黒となり、その名のリオ・ネグロすなわち「黒い川」にまことふさわしい。

長くここに住んでいる、この町のおもだった商人であるイタリア人紳士エンリケ・アントニー氏にあてた紹介状を、われわれは何通か持つてきていた。彼の熱い歓迎の心のこもった出迎えを受けて、われわれはすぐに落ち着くことができた。（中略）

リオ・ネグロ川の町パーラは、アマゾン河との合流点から約一二マイル川上の東岸に位置し、最高水位線より三〇フィートほど高い、起伏の多い土地に建てられている。町のなかを二本の小川もしくは小峡谷ともいうべきものが流れていて、その川は雨季には水嵩がかなり増すため、木橋が二本かかっていた。道は整然と敷かれてはいるが、舗装はまったくなされていなかったため、穴だらけのひどいでこぼこで、夜歩きまわるのはとてもたい

へんである。家はたいてい平屋建てで、屋根は赤い瓦葺き、床は煉瓦敷き、外壁は白と黄色に塗り上げられ、そこに緑色の扉と鎧戸がついていて、太陽に照り返るときはまことに美しい。「バーラ」すなわち砦は、現在その形をとどめるものは、くずれた壁の一部と盛土のみである。教会も二堂あるが、サンタレンのそれにくらべるといずれもたいそう貧相で、ずいぶん見劣りがする。人口は五、六〇〇〇人を擁するが、その大半はインディオとの混血である。ポルトガル人とインディオの融合があまりにも徹底していて、ここで生まれた人間で純粋なヨーロッパ人の血を引く者はたぶん一人もいないのではないかと思われる。おもな産物はブラジルナッツ、サルサパリラ、それに魚である。そしてヨーロッパ製の粗悪な綿製品、またインディオとの取引用の大量の粗末な刃物類、ビーズ、鏡、その他のこまごまとした装身具類を輸入して、この町はそれらの交易の中心地となっている。パラからは約一〇〇〇マイルの距離があり、ここまで船でやってくるのに、雨季だとしばしば二、三カ月を要するため、小麦粉、チーズ、葡萄酒、その他の生活必需品はいつもたいへん高価で、また手に入らないことさえ珍しくない。パー

ラの比較的教養のある住民たちは全員交易に従事している。楽しみといつては、飲酒とちよつとした博打をそれと考えないなら、ほかにはまったくない。本を開いたり思索にふける人など皆無に等しい」(『アマゾン河探検記』)

ウオレスがやってきてから半世紀ほどのちに、二〇年ほどの短いあいだだったが、自動車産業の発展につれて信じられないようなゴムブームがアマゾンを見舞った。マナウスがアマゾンゴムの集散地になった。町の人々は材料のほとんどをヨーロッパから輸入し、建築家や画工もイタリアから呼んで、オペラ劇場を建てた。建てただけでなくオペラを演じる歌手もオーケストラも指揮者もヨーロッパから呼んだ。完成したのは一八九六年だが、記録にのこっている総工費と当時の官吏の給料を比較した私のおおざっぱな試算では、現在のお金にして一〇〇〇億円くらいかかっている。そのほか税関、市議会、裁判所、高等学校、商館など都市の基本構造になる建物も立派なものがつくられた。なにしろ当時は婦人のドレスはもちろん男のシャツまでフランスへ洗濯にだしていたというから、人々の金まわりのよさは想像にあまり

ある。密林のゴム採集人にもイギリス金貨で報酬が支払われた。

まあ、いまでも日本の和服の洗い張りはブラジルではする人がいなくて日本へだしているのだから、当時の、女性たちが小川で岩に生地を叩きつけながらやるような洗濯では絹もののドレスやシャツは無理で、フランスまで洗濯にだすのもやむをえなかったかもしれない。なぜポルトガルやスペインでなくフランスへ洗濯物をだしたのか？

というのは詮索すれば興味のある話題だけど、一九世紀から二〇世紀初頭のブラジルの町の絵や写真をみると、洗濯屋の看板はフランス語で書いてあるので、当時のフランスはクリーニングに関して高い技術、あるいは評価をもっていたのかもしれない。

このブームは、イギリス人がゴムの種をもちだしてマレー半島に大規模なプランテーションを建設したので、あっけなく終焉した。

それから五〇年ほどマナウスは寂（さび）れる一方だったが、政府がゾナ・フランカ（一定額まで無税とする自由貿易地帯）を設けたり、外国企業の誘致をはかったのが成功し、いまでは工業地帯として生まれかわった。日本の家電メー

カーなども数社が工場をもっている。



河岸の果物売り（マナウス）

『マナウス観光』

巡航船でマナウスに到着すると、はじめにびつくりするのが巨大な浮き栈橋だ。増水期と減水期とでは水位が一〇メートル以上ちがうので、栈橋全体が河に浮いている構造になっている。減水期だとかなり階段を昇らないと出口にいけない。

出口の正面は広場になっていて、税関などがあり、そこから大通りがまっすぐ丘を登っている。市の主な建物はすべてこの大通りにそっている。テアトロ・アマゾナス（アマゾナス劇場）も大通りの中間にある。

アマゾナス劇場はさほどおおきくはないけれど、当時のイタリア建築の粋をつくし凝った建物だ。床などの木材部分だけがアマゾン産のジャカランダ（濃い茶色をした硬い木材）でできていて、大理石などの資材はヨーロッパからの輸入品だ。いまは市が管理していて、ちゃんとした団体が申しこめば使用できる。私がはじめてマナウスへいったときは日本人の浪曲大会が開催されていてびっくりしたことがある。ボックス席に座ってオペラグラス片手に浪花節をみるのもかわっていておもしろいと思ったけど、たしか私はほかにいくところがあつて浪花節を聞きには入らなかった。

浮き栈橋からちよつと川下にメルカード（市場）がある。メルカードと近辺の雑踏はベレンとも趣がちがつて、一見の価値はある。魚のほか、熱帯の果物が豊富だ。

観光船で河を三〇分ほど下ると、ソリモンエス

河（いわゆるアマゾンの本流）とネグロ河の合流点に着く。二つの大河が、一方は赤茶色、一方は黒で、まじり合わず、二ノ本の帯のようになって何キロにもわたって流れ下っている景観は壮大だ。前記のウオレスたちは夜にここを通過したので、朝になってから水の色が黒いので驚いたのだ。

観光船に乗って、あるいは小舟を雇って、対岸にいくとイガポー（浸水林）の景観が楽しめ、水上レストランもある。釣りもできる。

ホテルはトロピカルホテルが林のなかに広々とした造りでいかにも熱帯らしく快適だが、市内からちよつと遠いので、私はたいてい劇場の近くのちいさなホテルをさがして泊まる。

ジャングルのなかのロッジで一泊か二泊するツアーもあり、観光にはベレンよりオプシオンが面白い。

『カルデイラダ、美味な魚のスープ』

マナウスで、というよりアマゾン全体で、とくにおいしいのは魚のスープだ。

それぞれの地方でつくり方や名前にいくらかちがいがあり、ペイシヤーダと呼ぶところもある

が、マナウスではカルデイラダという。スープも魚の身や野菜の具もたっぷり入っているし、あつさりしているのが特徴だ。作家の向田邦子さんは亡くなるすこしまえに雑誌の仕事でマナウスに来たことがあるが、私はサンパウロで会って話があった。またまカルデイラダに及んだら、彼女は「あんなおいしいもの……」と絶句した。

おなじ魚はアマゾンならどこでも捕れるのに、なぜマナウスのが旨いかというと、有名レストランではないけれど、そしてあまり立派な店ではないけれど、カルデイラダを専門にする良心的な店がたくさんあるからだ。

カルデイラダはさほどむずかしい料理ではない。ごく新鮮な魚をつかうこと。煮加減に注意すること。コツはこの二つしかない。煮すぎではぜったいにだめで、煮え加減がここが最高というポイントがあつて、スパゲッティを茹でるときくらの注意がいる。だから、そういうことに無頓着なコックがつくつたのではおいしいカルデイラダにはならない。

私は夜だとメルカードに近い旧市街の、ちよつと怪しげな雰囲気横町にある店に行く。昼間だ

とネグロ河が見下ろせる丘にある店に行く。いまは昼間として、丘の店にいつてみよう。

町の中心からタクシーに乗って川下の方角へ五分ほど走ったところだ。車がかなりの急坂を登って、登りきったところに店がある。

ちいさな店だけどテラスに座ると、黒いネグロ河が眼下に広がっている。たくさん的小舟が行き来して、水上ガソリンポスト（給油所）もみえる。対岸はずっと森がつづいている。

おばさんにカルデイレダを注文して、カイピリーニヤを飲みながら、

「あんな粗末な筏の水上ガソリンポストでは、ガソリンに水がまじる心配はないのだろうか」

などと他愛のないおしゃべりを連れとしているうちに、カルデイレダができてくる。人数に応じた深鍋に入っていて、各自のスープ皿にとりわけ

ぶつ切りの魚、ジャガイモ、トマト、タマネギ、茹で卵。それらのおおきさはシチューの実くらい。それに香菜と青ネギが散らしてある。香菜が苦手の人は青ネギだけを散らすように頼む。

それとピラフ。テーブルには、アマゾンならどこでもあるフリーニヤとピメンタ（トウガラシ

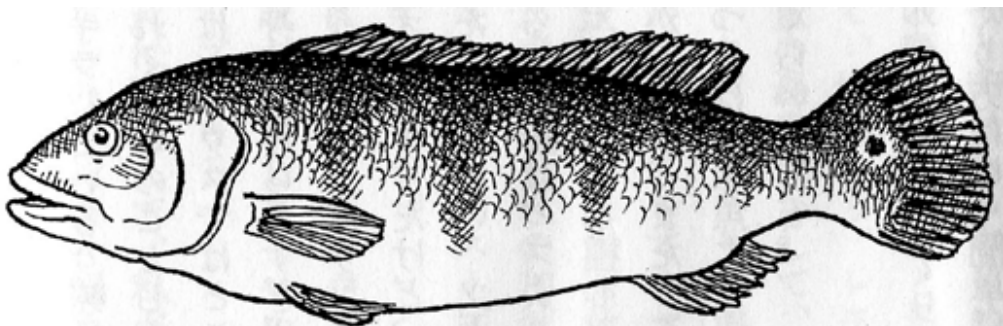
の汁)が置いてある。

まずスープを一口啜(すす)る。そのスープはあくまで透明。浮いているいくらかの魚の脂も透明でキラキラしている。味は薄めの塩味。「旨いなあ」それくらいのことしか言わないで、もっぱら食べる。

魚はマナウスではどこでもツクナレをつかう。白身でくせがなく、しかも極上の味がでる。

その身はやわらかすぎず硬すぎず、プリプリした食感だ。店によっては注文すればほかの魚もつかうが、やっぱ

りツクナレがいちばんだ。ほかに、よくつかわれるのはカラ・アスー(熱帯魚名オスカー)だけど、この魚はハタなどに近い味で、後述するムケツカ(ブイヤベース風)にしたほうが旨い。



魚のスープに絶好のツクナレ。
体長は30センチから50センチ。
おおきい種類では1メートル近くになる。
味はスズキに似ている

ツクナレは英名ピーコックバスというように、私たちはブラックバスに似ている。色彩はバスよりずっとあざやかで黄色や緑が美しく、尾に黒い目玉模様がある。一メートル以上になる種もあるが、食用にはツクナレ・コムンという平均が五〇センチくらいの種がつかわれる。また、この種がいちばんおいしい。

ふつうは淡水魚より海の魚のほうが旨いけど、アマゾンではそんなことはない。むしろ逆転するくらいである。

『カルディラダのつくり方』

つくり方はごく簡単。魚以外の材料のおおきさはシチューの具ほどのおおきさに切る。ジャガイモと卵はあらかじめ茹でておく。白身の上等な魚なら、そして皮にくせがなければ、たいていの魚はつかえると思う。タイなどでもいいだろう。五センチ角ていどの大きさにぶつ切りにして、塩をふり、レモン汁をかけておく。

分量の湯を沸かして、そこに切った皮つきの身を入れる。このとき、ほんのわずかでも白い泡（ア

ク）がでたり、湯が白濁したら、カルデイラダづくりは諦める。

薄めの塩味にしてトマト、タマネギを入れる。ジャガイモと茹で卵はすこしあとで入れる。材料全部の量と湯が同量くらい。

魚が煮えたときの加減は、はじめてだとすこしむずかしいが、切り身をちよつと食べてみて歯ごたえがよく、スープにも味がでていたらOK。スープにあまり濃く魚の味がでてしまったら煮すぎである。

とにかくカルデイラダは魚の新鮮さだけが頼りの料理なので、その日に水揚げされた魚か、冷蔵庫で保管してもせいぜい翌日までの魚しかつかえない。そのかわりキラキラと光ったようなスープになる。

これに関連して、私がいつか試作してみたいと思いつながら材料が手元になくてつくれないものがあるのです、書き留めておく。

魚がおおきければカルデイラダに入れる魚はぶつ切りではなく切り身にする。あまったアラ（主に背骨などで、頭はつかわない）を熱湯に入れる。新しければアラでも絶対にアクはでない。一番ダシ

をとるくらいのつもりで二、三分煮たら骨をとりだし、木匙などでかきまわしながら蕎麦粉を入れる。蕎麦掻きとかポレンタ（トウモロコシのピューレ）などの要領で、火がとおるまでかきまわす。ただし蕎麦掻きほど硬くしないで、ポレンタよりもまだすこしやわらかいくらい、匙にすくつて傾けるとポタポタとおちるくらいの濃さにしあげる。この熱々を山葵（わさび）と醤油で食べる。

これは想像の食べものだけど、たぶん、旨いような気がする。

『ピメンタ汁のつくり方』

ピメンタつまりトウガラシの類は、ほかの熱帯地方がそうであるように、アマゾンでもよくつかう。日本ではタバスコ系の熱成したペッパーソースが一般的だが、アマゾンの食べものには熟成していないソースのほうが合う。これをモーリョ・デ・ピメンタと呼ぶが、このつくり方はいたって簡単なので、参考のために書いておく。中華や洋食にもつかえる。

真っ赤に完熟した大型のトウガラシをつかうの

がふつうだけど、タカノツメでも、まだ青いトウガラシでもいい。二本か三本でかなりの量ができる。つやつやして張りのあるものをつかう。洗ってヘタと種をのぞきちいさく切る。それをちょうどいっぱいになるくらいの容器に入れ、すこし塩味がつくていどの塩を入れ、酢を七分目、のこりはサラダオイルをトウガラシがひたひたにつかる量まで入れる。

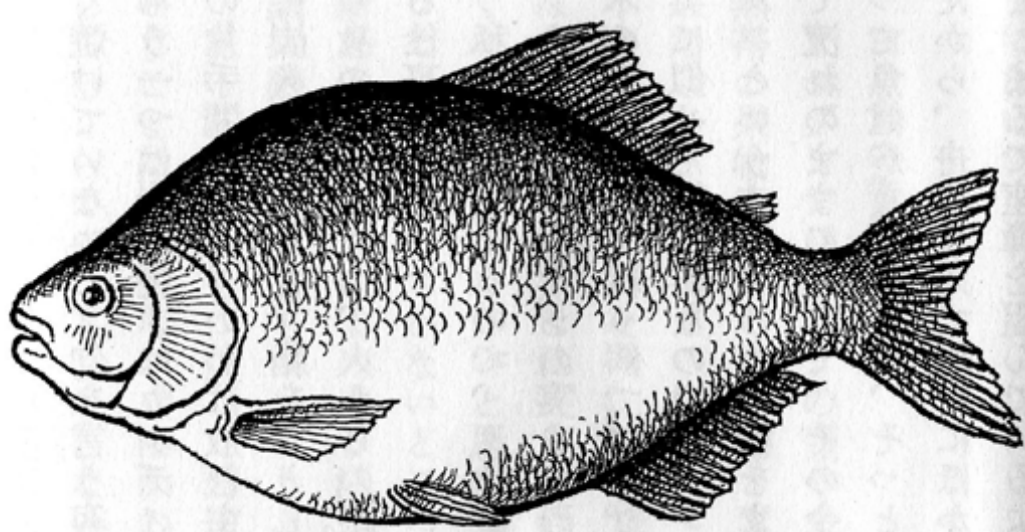
それで完成。翌日からつかえる。冷蔵庫に入れておけば一年でももつけれど、油が酸化すると味がおちるので、まあ、半年くらいが使用期限だろう。

『子ブタのような魚について』

タンバキ（コロソマ）は黒っぽくてずんぐりして堂々としている。老成魚は一メートル近くになる。アマゾン全域に分布しているが、とくにマナウスでは水揚げがおおい。それでこの魚の料理はマナウスの名物のようになっている。

雑食で動物質でも植物質でも食べるが、とくに木の実などを好む。ツクマンというヤシの実などは金柑（きんかん）ほどのおおきさだが金槌（か

なづち) でないと割れないほど硬いの、タンバキは噛み砕いてしまう。おそろしく丈夫な歯だ。タンバキ料理を食べた人が一様に驚くのは、その肋骨つまりあばら骨が鉛筆くらいの太さで角張っていて、とても魚の骨とは思えないことだ。どうみても子ブタの骨のようである。観光客など記念に皿のうえの骨の写真をとっている人もいる。食べたあとの骨を写真にとるのはタンバキくらいのものでらう。



40センチから80センチになる雑食性の魚
タンバキ (熱帯魚名コロソマ)

この魚は脂がつよい。その点でもブタに似ているし、口あたりも豚肉のようだ。アマゾン水系ではなくラプラタ水系には同属でごく近縁のパクーという魚がいるが、上流の住民たちはパクーのことをポルコ・ド・リオ（河のブタ）と呼んでいる。ただし味ではなく、雑食でなんでも食べるという意味だ。それにパクーのほうはやや小型だしタンバキほど脂っこくない。

マナウスのタンバキ料理としては前述のカルデイラダもあるが、食べなくても想像できるように脂がギトギト浮いて、しつこくて日本人むきの味ではない。ただし、うんと腹が減っていて胃の調子もいいと、いかにもスタミナがつきそうな食べものではある。まあ豚汁みたいなものだ。だから味噌仕立てにすれば、案外といけるかもしれない。

マナウスの対岸の浸水林のなかに水上レストランがあつて、観光船に乗るとお昼ごろにそこへいくコースになっている。浸水林のなかの陸上部分にある小道（インデイオの扮装をした男女がときどきあらわれて、民芸品を売りつけたりする）を散歩して、かなりお腹が空いてからそのレストラ

ンでタンバキのカルデイラダを食べると、やはりおいしい。

『タンバキの炭火焼き』

タンバキの場合、カルデイラダはそんな風にこちらの空腹加減にもよるが、文句なしにいけるのはグリリヤード、つまり炭火焼きだ。塩をふって焼いているうちに脂が適当におちて、めっぽう旨い。

ただし焼き加減が問題で、タンバキにかぎらないが、焼きすぎるとパサパサになって旨くない。マナウスにはカルデイラダに関しては注意をはらっておいしい一皿をだす店はおおいのに、グリリヤードで絶妙の焼き加減をする店はごくすくない。開高健さんは自分では料理はつくらなかったが食べるほうはうるさかった人で、よく「スープには経験がいる。焼きものには天才がいる」と言っていた。まあ、天才というのは言葉の綾（私は天才というとモーツァルトを連想してしまうので、焼き魚とモーツァルトは頭のなかであまりなじまない）としても、煮るのと焼くのとでは注意力の質がちがうような気がする。

ただマナウスで旨い炭火焼きをする店がすくないのには、理由が二つあって、一つはタンバキが豚肉に似ているせいもあって、とにかくよく焼けていないと文句を言う客がいるから、店は文句がでないように焼きすぎるくらい焼く。

もう一つは炭火焼きはカルデイラダほど注文がないから、おやじさんなりコックがほかの料理の片手間に焼く。いわば放任主義の焼き方で、それでは旨い焼き魚は無理だ。

炭火で焼くとき、脂をおとしすぎず、しかもなかまで充分に火がとおるようになるには、切り身の厚さ、火力、火からの距離、焼く時間などの判断が必要で、ほかの料理の片手間にできる仕事ではない。

『白身魚の香采蒸し』

冷蔵庫やガスがないところでは、水を素焼きの壺に入れておけばひんやりした水になることはまえに書いた。これだと飲めば「ああ、冷たい」と感じるが、冷蔵庫で冷やしたほどは冷たくないから体にはいいと思う。

それから、ガスがないところでは薪と竈をつか

うけど、土鍋というのは薪の火と相性がいい。

薪だと火をすぐつよめたり消したりができないかわりに、じつくり焼いたり煮たりできる。土鍋は熱の上がり方もゆっくりだが、火にかけたままでも焦げたりしにくい。

だいたい、薪をつかつて調理しているおかみさんは都会の主婦のように台所につきつきりということとは、まずない。ほかの仕事をしながたまたま竈のまえをとおると、足で薪を竈に押しこむくらいのことしかしない。旦那のほうも森から拾ってきた丸太を短く切ったりするのが面倒なものだから、竈の正面を出入口にむけて、丸太が五メートルでも一〇メートルでもそのまま炊き口に押しこめるよう工夫している。おかみさんがおかみさんなら、旦那も旦那……という感じだ。

こういう、似たもの夫婦にぴったりの料理が白身魚の香菜蒸しだ。しかし、とても手抜き料理とは思えない、抜群の旨さだ。

つくり方はまず人数分の量が入る土鍋を用意する。白身の魚、アマゾンならツクナレ、あるいはクルビーナという日本のイシモチに恰好が似ている魚などをぶつ切りにする。鍋の底にコエントロ（香菜・シャンツアイ）をたっぷり敷いて塩胡椒し

た魚を並べ、また香菜をかぶせる。

そうやって材料をぜんぶ入れる。アマゾンでは赤いウルクンを粒のままつかうが、なければパプリカの粉など赤い色がつくものも入れる。水はまったく入れない。もちろん油なども入れない。この土鍋を火にかけ、あとは放っておくと約三分ほどでできあがる。直接火にかけるが水を入れないので、煮るというより蒸すという感じだ。蓋をあけると焦げないでいどの水気があってグツグツと煮えていて、新鮮な魚と香菜のいいにおいがする。

これはまったく旨い。

レストランではこんな悠長な料理はつくれないので、あくまで家庭料理だ。

私は日本でこれをつくって友人に御馳走しようとしたが、そのころは香菜が高くて鍋一杯分など買ったら三〇把も四〇把も必要なのでやめたことがある。ブラジルでは青ネギなどとおなじ値段で買えるので気軽にしてくれる。注意としては、パプリカなりサフランなりで赤なり黄色なりの色をつけないと、どういうものかあまり旨くない。

『ムケツカ、ブイヤベース風』

日本で洋風の魚の煮込み料理といったら、地中海料理のブイヤベースが定番だ。この料理はおそらく世界じゅうに広まっていて、それぞれの国でバリエーションがあるらしい。

ブラジルでは、いちばんはじめにポルトガルから入植者が入ったバイヤ州あたりを中心に、その近隣の州で地元の材料をつかったブイヤベースがつくられるようになり、ムケツカと呼ばれる料理になった。

バイヤ州のムケツカは褐色のデンドヤシの油をつかい、さらにコクをだすためにナッツやクルミの粉を入れりする。おいしいけど、こってりしている。

エスピリット・サント州のムケツカはずっとあっさりして、油はつかわないしコクをだす材料もとくに入れない。魚と野菜の旨味だけでつく。こんにちではこちらのほうがブラジル一般に広まっているので、つくり方を簡単に記してみる。

なるべくなら土鍋をつかう。底が浅く広口のものだ。たつぷりの湯でトマトとタマネギがかたち

が崩れるていどに煮る。ほかの鍋で下ごしらえをしておいてもよい。塩で味をつけ（酒とか酢などを隠し味ていどに入れてもよい）、魚の切り身を入れる。魚が主なのでたっぷり必要だ。魚はあらかじめ塩をふり、レモン汁をすこしかけて一時間以上おく。スープに魚のいい味がでたら、汁の大半はほかの熱した土鍋に移す。魚が入っているほうはサフランで色づけし、汁だけのほうはパプリカなどで赤く色をつける。汁だけのほうにフリーニヤをすこしずつ入れてかきまぜながら重湯ていどの濃度にする。

ちなみにフリーニヤがなければ、トウモロコシの粉でもけっこういけると思う。細かい粉のコーン・フラワーのほうをつかうが、くれぐれも重湯ていどの濃度にする。それより硬くなったらさっぱり旨くない。ポレンタよりずっとやわらかく。

両方とも生の青ネギとタマネギの刻んだもの（好みなら香菜が合う）をふりかける。これでできあがり。テーブルに置いた土鍋は両方ともぐつぐつと沸騰していて、いかにも食欲をそそる。ピラフをそえていただく。

ところで肝心の魚だが、ムケツカはハタの類が

いちばん旨い。残念なことにハタはやや南方系の魚で、マハタは日本にいるが漁獲量がすくなく料亭ぐらいでしかお目にかかれない。小笠原にはハタの類はおおいが、シガテラ毒をもつものがおおく、食用にならない。だからハタといっても知らない人がおおい。関西では、アコウと呼ばれるキジハタが高級魚として知られる。マハタよりちいさく、茶色で大口で、あまり容貌はよくない。

ムケツカは白身の魚ならおいしくできる。ただし、煮て、身があまりやわらかくなる魚はむいていない。ブラジルではカワハギもよくつかう。ただしカワハギもやや南方系で、ブラジルのカワハギは日本よりふたまわりほど大型だ。日本ならタラなどがおいしいと思う。身もたっぷりしているし。

『ブラジルの日本食』

ブラジルは移民の国だ。日本人にかぎらず、移住者たちはそれぞれの祖国の味をこの国でも再現することに努力してきた。

この項では日本人移住者たちが、この国にある食材をつかって日本食の工夫をした例を思いつく

ままに書いてみる。

そのまえにアマゾンの日本食堂についてふれておこう。

マナウスにも何軒か日本食の店はあるけど、旅行者としてはその土地の材料をつかった日本食を食べてみたい。そういう期待でいくと残念ながらガッカリする。刺し身定食を頼むとマグロの赤身がでてくる。焼き魚定食は日本から冷凍で輸入したサンマだったりする。

何度かいつて気づいたが、食べに来る客のほとんどは旅行者ではなくマナウス在住の人々である。土地の材料ならいつも家庭で食べている。だから、ふだん家では食べられないものを食べに来る。マグロの赤身などマナウスの魚屋で売っているはずがない（マグロにかぎらず海産の鮮魚はない）から、食堂がどこか海辺の業者と契約して航空便で送ってもらう。高くても珍しいものが食べられる。日本から、あるいはサンパウロからいくと、高いばかりで珍しくないが、もし私がマナウスに住んでいたら、やはり、たまにはマグロの刺し身定食でも食べようかと思うにちがいない。

アマゾンの日本食堂でいちばんしつかりした店はベレンの「はかた」だろう。ベレンのほとんど

のタクシーの運転手は、「はかた」といえば連れていってくれる。私をはじめアマゾンを旅したとき、いまとは別の場所で寿司屋として開店して、そのオープニングパーティに顔をだして以来の付き合いだ。それから鉄板焼きがブラジル人相手にヒットして、その後、おおきな店をもっとよい場所にした。

ご主人の料理の腕はたしかだが、まだまだうえを究めようと毎年日本へ行って食べ歩きをする。そういう熱心さが店の味を支えている。また、おかみさんも毎日店にでていて、ずっと以前、おかみさんとは面識がなかったころ、ホテルに泊まっていた私が二日つづけて昼食に定食の並を食べていたら、私のテーブルに来て、「どうも失礼しました、気がついていたら別のものをおだししたのですが」と、ちよつと頭をさげて、そう言った。それ以来、私はおかみさんのファンにもなった。気配りの本家のような日本でも、並の定食を二日つづけて食べて、そういう挨拶をされたことはない。……そんな店の雰囲気はもちろん一般のブラジル人にも通じるので、日系人以外の客もおおい。

ところで、日本食の工夫。

とりとめもなく、思いつくままに書いてみるが、まず、糠味噌。糠は（どう考えても漬け物以外に需要はないだろうが）ブラジルでは売っていない、漬け物の床には明治の初期移民のころからフバ（トウモロコシの粉。コーン・パウダー）をつかっている。ブラジルにはイタリア系の人が多いのでポレンタとかケーキをつくるから、フバはどこでも売っている。糠味噌には独特の臭気があり、それが香の物にほのかに移るとおいしいのだが、フバの床にはその臭気がすくなく、糠よりやや上品なおいにしあがる。どちらがよいと軍配を上げられないでいどにフバの床もすぐれている。両方をつかった主婦の話では、暑いブラジルでは糠よりフバのほうが床の管理が楽だという。

キュウリやナスなどはたいていの移住者が種をもってきたので、わりと初期から自家用に栽培されたが、それがなかったときはパイヤの青い実を漬けた。この実は奈良漬けにしてもおいしい。ブラジルにもタケはあるので筍がとれる。一般にブラジル人は筍を食べないので日本人や中国人にとってはとり放題だ。モウソウチクより太い種類のタケもあり、大人の頭くらいの筍ができる。

ヤシの芯はパルミットといい、やわらかくて筍の代用になる。ただし、筍より高価なので代用とってはもったいない。軽く茹でてサラダにしたり、揚げ物の具などにつかう。

森林を伐採して山焼きをしたあとや、粗放経営の牧場で野焼きのあとなどには、一面に蕨（わらび）がでる。面積が広いから見渡すかぎりの蕨でじつに見事な風景になる。「????」野原一面が緑のクエスチョンマークで覆われる。アク抜きなどの処理は日本とおなじにするが、日本の蕨よりアクがすくないように感じる。

味噌や醤油は、日本人移民の数が増えて小規模な企業として成立するようになったところから生産がはじまった。はじめは家内工業だったが、こんにちではいくつかの醤油メーカーは総合的な食品メーカーにまで発展している。

はじめは家内工業だからキャラメルをつかって醤油の色をだす製法をとった。いまではそれがブラジル産の醤油の特徴になっている。色が濃く、いくらか甘味がある。初期移民は鹿児島の人がおかったから、郷土の味の影響もあるかもしれない。一九八〇年ごろに日本から大手メーカーが進出して純日本風の醤油製造をはじめたが、日系人

をふくめたブラジル人の嗜好をかえることができて、売上がのびず撤退した。してみると、味覚に絶対はなく、習慣によっても左右されるものらしい。

味噌もいまでは豊富に市販されているが、地方では自家製のものをつくりつづけている家もおおい。まえにも書いたが、アマゾンではトメアスの味噌がいちばん旨かった。日本のものに比べても遜色はない。ほかの地方でもときどき旨い自家製味噌にいき合うが、すべて赤味噌である。私は味噌の製法をくわしくは知らないが、赤味噌のほうがこの国の材料や風土に合っているのだろうか。

煮物なので醤油にいくら関係があるが、もうまったく日本語のわからない日系人の世代にまで根づよくうつがれているのが、大根、こんにゃく、ゴボウ、里芋、人参、昆布を入れた煮物である。私などじつをいうと、この煮物のちゃんとした名前さえ知らない（たぶん、煮しめでいいと思うが）くらいだが、都会とか農村をとわず日系人のパーティにいくと、かならずこの煮物がでる。

それときんぴらゴボウもよくでる。稲荷寿司もでる。ちよつと考えると、こういったものはあまりうつがれないような気がするのに、正反対

で、不思議なくらいである。てんぷらとかトンカツのほうが好まれそうだが、そうでもない。

寿司は日系人の食べものというより、いまでは中産階級以上のブラジル人の食べものになった。お金に余裕のある階級はホームパーティーにスシマンを、つまり寿司職人を呼ぶ。スシマンの大半はいまや日系人ではない。ブラジル人の寿司の食いつぷりはちよつと恐ろしいくらいで、支出もかなりの額になる。

寿司ネタはマグロ、ブリ、カンパチ、アジ、タイなどは日本とほぼおなじだが、冬のボラはブラジルのものおいしい。それとチリで日本の水産会社が養殖しているアトランチック・サーモンが値段も手ごろでいちばんつかわれる。ピンクの身で、キング・サーモンとほぼおなじ味がする。

これだけ寿司が普及しているのに、ちらし寿司はまったく知られていない。ちらしにかぎらず丼物は日系人にもまったく継承されていない。

肉はもちろん豊富だが、内臓からひづめにいたるまで部位ごとに売っているので、いろいろな料理をつくることができる。膝からひづめまでの部位も、各種のスパイスを入れてコトコト煮込むとゼラチン質に富んだ食べものになる。日本と比べ

てスネ肉が安い。その理由を推測するに、日本ではライスカレー用にスネ肉の需要があるためではないだろうか。一般のブラジル人はライスカレーなど知らないから、スネ肉の需要は日本ほどではない。

海の魚については書きだしたらきりがないので、ハタの類が刺し身に拔群だとだけ書いておく。白身で身が締まって、上品な、奥の深い味とする。

『ヤキソバの不思議』

食物というのは人類が誕生して以来ずっと食べているわけで、そういう意味では伝統というか保守的な部分がある。遠くは「魏志倭人伝」に「生姜、山椒、茗荷の類が自生しているが、倭人はつかわない」という意味の記述があり、報告者は陳寿という中国の西晋の人だから、すでに卑弥呼の当時から、和食と中華料理のちがいのようものが存在しかけていたことが察せられる。

そのように伝統的であり保守的な一面がありながら、突如として理解に苦しむようなものが流行ったりする。サンパウロを中心にブラジルで流

行っているヤキソバなどもそれだ。

ブラジルのヤキソバというのは、日本のお祭りのとき屋台の鉄板で焼いている、いわゆるソースヤキソバだ。キャベツと麺が中心で、肉がすこし入っていて、鉄板なりフライパンのうえでまぜながら炒める。

数年前に海釣りにいった帰り、夕食を海辺でして、ゆつくりサンパウロに帰ろうと決めていたのだが、同行していた二世の友人が、

「それならベルチオーガという町に美味しいヤキソバの店があるから、そこで食べよう」

と言いだした。私は海辺のレストランで新鮮な魚を食べたかったのだが、仕方なく同意した。

すると、彼は猛烈なスピードで車を飛ばしはじめ、夕暮れはとつくに過ぎ、あたりは真っ暗になり、結局、二時間以上もかけて、九時が閉店というのに九時一五分前に滑りこんだ。軽食のちいさな店で、看板だけはいやにおおきく「レイ・ド・ヤキソバ（ヤキソバの王様）」と書いてある。あまりすごい名前で、私は通りに面したカウンターに座るのが照れくさくなったくらいだ。

二人前を注文して、褐色の可愛い娘さんが中華

鍋でキャベツを炒めソバも入れると、それまでビールを飲んで騒いでいた若者たちも、急に黙って食べたような顔で彼女の手つきをみまもっている。

味のほうは日本のソースヤキソバとかわからなかったけど、二世の友人がなぜ二時間も車を飛ばして「ヤキソバの王様亭」でヤキソバを食べたかったのか、その情熱は理解できなかった。

しかし、日系人のヤキソバにかける情熱が、一般のブラジル人、とくに若い人、学生や勤め人に伝染したのかもしれない。たとえば日曜日にサンパウロのパウリスタ大通り（ブラジルのビジネスの中心で高層建築が建ち並んでいる）の美術館や公園の近くなど散歩すると、歩道にプロパンガスを置いて小型の中華鍋一つで商売しているヤキソバ屋がずらりと並んでいて、また、それにおとらず客のほうもずらりと並んでいる。

私の姪が日本から遊びに来て、そこでヤキソバのグランデ（大盛り）を頼んだら、ピケーノ（小）しか注文に応じられないと言われ、「それならピケーノ二つ」と言ったら、「お一人様、一皿だけ」と言われたそうだ。そのくらい繁盛している。

まあ、歩道でちいさなコンロでやっているのだ

から火力が弱く、一度にあまりたくさんつくれない。私がみるかぎり一度に一人前も無理かと思えるが、その火力で鍋に材料が入るだけ入れて何人前も一度につくるから、料理番組で失敗の見本みたいにいわれるグチャグチャのヤキソバしかできない。でも、みんなそのグチャグチャを旨そうに食べて、いまでは「ヤキソバ」というとグチャグチャが定着した。パリッとしたのなどはヤキソバじゃない？

『食べものと環境について』

この本もおわりに近づいたが、書いていて気づいたことがある。それは、なにを食べたいかという欲求は環境にも左右されるらしい、ということだ。

つまり、私の経験では、街にいるときと森のなかにいるときとでは、食べたい食べものがちがう。とくに森のなかにいるときは、そこにふさわしい食べものを食べたいと思うし、それで満足する。

たしかにアマゾンの森のなかにしやれたレストランなどあるはずはない（あったとしたら宮沢賢治

の『注文の多い料理店』みたいに怪しい店に決まっている)から、レストランの料理を食べたいと思ってもしょうがない、という諦めもあるかもしれない。

しかし諦めだけではなく、身体、あるいは感性が、環境にふさわしい食べものを無意識に要求しているという面がありはしないか？　どうもそんな気がする。

たとえば、話をぐっとおおきくして宮廷料理としてみよう。かつて王朝があつた国なら、たいていは当時の宮廷料理が現在でも残っている。フランス、中国はもちろん、韓国、琉球など、ほとんど世界じゅうにちらばつてある。そして費用を惜しまなければ私たちも食べることができる。

誰でも一度はそういう豪華な料理を食べてみたいとは思ふにちがいない。でも、毎日毎日そういう献立をつづけたいとも、おそらく、思わないだろう。フランスの宮廷料理は、ルイ一四世などの金ぴかの宮殿で髪(かつら)をかぶつたりコルセットをしめたりした人たちがほしいと思つた食べものなので、まったく生活様式のちがう現代の日本人の要求から生まれた食べものではない。

つまり、宮廷料理は宮殿にいるからああいうも

のが食べたくなるし、その味や飾りつけもそういう場所に似合うようにできているのではないか？

あるいはおなじルイ一四世の時代でも、農民たちが畑仕事のあと素朴な木のテーブルを囲んで食べるパンは、あまりふかふかでやわらかいパンより、いくらか硬くて食べ応えのあるパンのほうが旨いと感じるのではないか？

私はアマゾンの食物をいろいろと書いてみて、結論としてアマゾンにはさほど凝った料理は生まれなかったけど、それは住民の創意やセンスがなからではなく、まわりの自然環境が凝った料理をつくったり食べてみたいという要求を感じさせなかったためだろうと推測している。

そんなわけで、アマゾンにはおいしいものもけっこうあるが、そのおおくは環境とセットになった旨さのような気がする。

アマゾンの環境のエッセンスは本や映像では伝えることができなくて残念だ。彪大な森と水と熱帯の気温が醸（かも）しだす絶妙の空気感アマゾンに来て肌で感じるしかない。なにもしないでボンヤリしているだけで気持ちよい、あの独特の空気はアマゾンでしか味わえない。読者諸兄姉もいつかはアマゾンを訪れていただきたいと願う

る。

温泉に入ったことのある人なら「温泉」と聞いただけで、あの心地よさを肌が思い出す。あるいは雪にさわった人は、写真をみただけであの冷たさや質感がわかる。でも、雪をみたりさわったりしたことのないブラジルの二世たちは、映画や写真をみたのでは、映像での雪の質感は温かいもの（たとえば綿のような）としか印象できないという。日本などへいって実際に雪にさわって、いままでのイメージとちがって本当に冷たいのでびっくりしたという。

まあ、そんなわけで、ぜひアマゾンにいて絶妙の空気感を味わってください。そしてアマゾンの食物を堪能してください。

あとがき

楽しみながらこの本を書いた。書いていると一つ一つの食物に思い出があり、そのとき出会った可愛い女の子、感じのいいおばさん、いろいろ教わった漁師など、懐かしい顔までが脳裏に浮かんでくる。

アマゾンではなんといっても美味なのは魚だ。ふつうは淡水魚より海の魚のほうがおいしいのだが、アマゾンでは逆だ。河の魚のほうが旨い。

本文中で紹介したウオレスもその著書のなかで「このころ私はこの地方の生活にもすっかりなじみ、ここのだれもがそうであるように魚がなによりのお物になっていた。魚に飽きることはけつしてない。くりかえすが、世界中のどんな魚にも優る魚がここにはいる、と私は確信をもって言うことができる」(『アマゾン河探険記』)と力説している。

陸の動物は飼育されているほうが旨い。水中の動物は野生のほうが旨い。

そんなわけで、この本でも結局は魚料理の紹介がいちばんおおくなった。

カルデイラダの旨さは日本の鍋物と共通することにも気づいた。たとえばタラとかサケをつかった鍋物など、調理のコツや旨さのエッセンスは共通していると思う。

第一章にも書いたけれど、原則として油をつかわないのがアマゾンの伝統的な料理だ。私は子供のころ長野県の農村地帯に住んでいたことがあるが、そのころでも農家ではほとんど油をつかう料理はつくらなかった。お焼きとかおぶっこなどが御馳走で、それらはいま食べてもおいしい。お焼きはいまでは信州名物で売っているが、輪切りのナスなどに味噌をはさんで小麦粉の衣でくるんで蒸かしたもので、いまのように油をつかってフライパンで焼くものではなかった。味噌にくわえる甘味も隠し味でいだった。おぶっこというのは煮込みうどんで、甲州のほうとうに似たつくり方と味である。

だからアマゾンの食べものについて書いていると、私は日本の一世代まえの食物と共通する点がおおいことにも気づいた。これから我が家でもそういう食べもののレパートリーをもっと増やそうと思っている。

一言つけくわえると、料理法というものはつくり手や家のやり方、地方などによっても違いがあったり、別の名前になっていたりすることは、アマゾンにかぎらずよくある。本文中に書いたものは、私の見聞した範囲で代表的だと思われるものだというのを、やや蛇足ながらお断りしておきたい。

アマゾン特有の果物にはあえてふれなかった。種類はおおい。しかしパイヤとかマンゴーとかバナナなどは世界じゅうの熱帯にある果物だし、アマゾン特有のものはほとんど野生種で、食用に改良したものではなく、ブラジル人でもアマゾン地方以外の人にはまったく知らないので、書き連ねても興味は薄いだろう。アマゾンでいちばんポピュラーな果物でジュースにしたりするクプアスですら、ブラジルのほかの地方では知られていない。ただし、いろいろな栄養に富むものがあり、商品化について研究されているので、これから果汁などが冷凍加工されて日本にもでまわるようになるのではないか。

アサイヤシなどはすでにシャーベット状に冷凍パックされてサンパウロなどにでまわっている。日本でも売りだされたらぜひお試してください。暑

い夏の日の午後など、白いテーブルで冷たいアサ
イのシャーベットを食べるのは優雅な愉しみで
す。

二〇〇五年二月

醍醐麻沙夫（だいごまさお）

一九三五年横浜生まれ。作家。学習院大学文学部
卒業。その後ブラジルに渡り、事業経営を経て文
学へ向かう。日本語教師、川漁師をしながら小説
を書き、サンパウロ新聞文学賞、オール読物新人
賞などを受賞。ブラジル移民の取材を通じてアマ
ゾン、アンデスを放浪。釣魚紀行『オーパ！』の
アマゾン取材で小説家・開高健の案内役を務め
た。推理小説に『熊野路伝説殺事件』『南蛮伝
説殺人事件』『ノンフィクションに『アマゾン・
クライマックス』等多数。

アマゾン河（がわ）の食物誌（しょくもつし）

二〇〇五年三月二二日第一刷発行

集英社新書　〇二八五D

著者……………醍醐麻沙夫（だいごまさお）

発行者……………谷山尚義

発行所……………株式会社　集英社