



## えぐい渋いも味のうち

すぎもと  
杉本

よしお  
良夫

●ラトローブ大学名誉教授・社会学

ベジマイト (Vegemite) はオーストラリア独自の食べ物である。一見濃い味噌のように見える発酵食品だ。ペースト状で、トーストにしたパンに、塗り込んで食べるのが定番である。バターやマーガリンと一緒に、薄く塗るのがコツだという。朝食に使う人もあれば、昼弁当のサンドイッチなどに愛用する人もいる。ベジマイト・サンドイッチを、ランチ・ボックスに入れて、学校に通った記憶を持つオーストラリア人は少なくない。普通瓶詰めで、チューブ入りのものも見かける。スーパーなどではどこでも売っているのだが、英語国のイギリス人やアメリカ人でも「これはいったい何なのか」と首をかしげる人が多い。年間2,400個ほど売れているというから、人口2,500万のオーストラリアでは、ひとりに一個は買っている勘定になる。文字通り、国民食である。

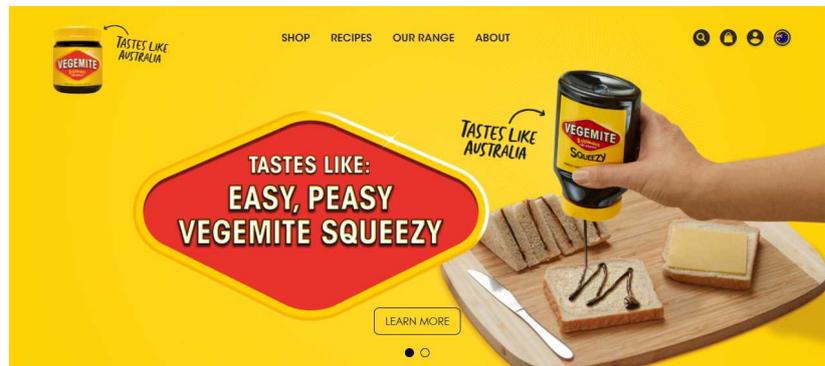
酵母菌のエキスに野菜や薬味を混ぜ合わせて作られたもので、その生産過程は、もちろん企業秘密だ。100年ほどの歴史を持っているのだが「ツンと鼻に来る酸味のおいぎつすぎる」「酸味に癖がありすぎる」などと、概して外国人の間では評判がよくない。「独特な酸味の味わいがこたえられない」というファンもいるが、少数派である。私たちの子供や孫は、ベジマイト育ちだから、楽しんで食べている。何をおいしいと感じるかは、どんなものを食べて育ったかによって条件づけられるのだろう。日本人の好む納豆は「嫌な臭いが

する」と尻込みする外国人が多いのも、そのせいかもしれない。

オーストラリア生まれといえ、ブッシュ・タッカー (bush tucker) と呼ばれる豪州土着の食品もある。ブッシュというのは、未開で住む人も少ない地域のこと。タッカーとは、食物の意味である。白人到来以前に、先住民の人たちが食べていた動植物は、全てこれにあたる。オーストラリア大陸は乾燥度が高いので、それに適応した果物が生き延びてきた。クワンダン (quandong) という赤い実がよく知られている。ブッシュ・トマトも、知る人ぞ知る。砂漠地帯に生育する植物で、豪州の中央部に住む先住民の人たちが、何千年ものあいだ、楽しんできた。これらの食品はどこでも売っているというわけではないが、少しずつマーケットを拡げているという。

一方、土着の動物の肉は、売れ口がよい。なかでも、カンガルー肉は広い市場を持っている。あっさりした味で、脂肪が少ないというので、好むの人が多く、レストランのメニューにも並んでいる。店によっては、ワニの肉を出してくれるところもまれではない。どう猛な動物のイメージだが、唐揚げにしてあることが多く、柔らかくて鶏肉のささみのような味がする。抜群にカロリーが低く、たんぱく質、鉄分、DHAなどが多いので、健康食だという。

これらはいずれも、物珍しがり屋の世界かもし



ベジマイトのホームページ（出典：<https://vegemite.com.au/>）

れないが、ここ数十年の間に、オーストラリア社会が多民族化すると共に、人びとの味覚も多様化してきた。近年、移民が持ち込んできた食文化が、コミュニティに根付いてきている。イタリア、ギリシャ、中国、タイ、中近東などの料理を専門とするレストランが、雨後のタケノコのように増えた。「アングロサクソンの食べ物にうまい物なし」などといわれるが、その反動かもしれない。

そんな文脈の中で、日本の寿司もオーストラリア人のごく普通の食べ物となってきた。一昔前「日本人は生魚を食べるのか」と眉をひそめられた時代があったことを思うと、隔世の感がある。ショッピングセンターの一角には、寿司を販売している店があり、巻き寿司をほお張りながら歩いている親子連れなどもよく見かける。おいしさの感じ方も、時代と共に変わる。寿司人気は、マンガやアニメの日本の大衆文化が、人気を博しているのと、相関関係にあると思われる。

食べ物とは別に、飲み物の世界では、この数十年、オーストラリアはワインの輸出国になった。私たちの住むメルボルンでも、広々とした郊外ヘドドライブに出かけると、ワイナリーが目白押しである。かつては、アルコールといえばビールが主流だったが、近年はワイン通が増えてきた。日本も、オーストラリア・ワインの得意先となって久しい。

その市場の一角に、日本酒も伍している。「サケ」(sake) と呼ばれ、次第に人気が出てきた。

オーストラリア国内で製造されている日本酒もある。「豪酒」(Go-Shu) という銘柄で、シドニー郊外で生産されていて、地元の水と米が酒造りに適しているという。オーストラリア米はうまく、スーパーマーケットでも、簡単に手に入る。前世紀の初頭に移民した、愛媛県松山市出身の高須賀穰という豪農が、日本から持ち込んだモミが元になっているせいだろう。私は日本で日本酒をたしなんだためか、機会があるたびに「サケ」を楽しんでいる。食べ物や飲み物への好みは、昔の記憶と連結しているようだ。

しかし一方、海外で定住するとなると、暮らしている社会の食べ物は何でも食べられる気概を持つことも必須である。「あれが好き」「これが嫌い」と言っているのは、新天地の日常の奥深くに入ることにはできない。食べ物の嗜好の幅は、ライフスタイルの柔軟性と開放性のテストだ。ベジマイトもカンガルー肉も、食のレパートリーに含めたい。人の嫌がるものを好む人もいれば、その逆もある。世に「えぐい渋いも味のうち」という。いろんな食べ物に舌鼓を打つことで、コスモポリタンな生活が楽しめる。

とはいうものの、「やっぱり和食や日本酒はうまいなあ」と思いつつ、日本食への愛着からも離れられない。食の世界でも、回帰志向と新天地志向の間を揺れ動きながら過ごすのが、異国暮らしの「醍醐味」かと思ったりもする。