



エクアドル料理ノート アンデス・ネズミ (クイ) 柴田真知子

南米エクアドルに来て、何よりも驚かされるたびものはクイです。ネズミを少し大きくした動物が、頭をつけたまま、四ツ足を開き、串焼きにして売られているのには驚きました。「本当にあれ食べるの」という質問に「美味しいよ」とエクアドル人は声をそろえて答えます。首都キトでも旧市街の中心の広場や街角ではクイを十匹位串焼きにして通りがかりの人に売っています。クイはインカ系先住民が古くからタンパク源として常用していたテンタンジクネズミ（モルモットの一種）で、現在もアンデスに住む人々の大好物であり、特にお祭りには欠かせないご馳走となっています。

キトの北にあるオタバロの村は、アンデスの山裾に広がるサンパブロ湖畔の村落で、男性は白いズボンに、紺のポンチョを着、三つ編みの髪を後ろに垂らし、中折れ帽。女性は袖が膨らんだブラウスに刺繍をして、黒か紺の巻スカート。同色の布を肩掛けや頭にも乗せます。首には黄色のネックレスを幾重にも重ね、腕輪にも巻きつけています。子供から老人までこのいでたちで、農作業も祭りにも出かけています。織物業も盛んで土曜日外国からの観光客も多く、北米やヨーロッパまで製品を売りに出かけています。しかし、ほとんどのオタバロ族は湖のそばで、小さな土地と家を持って慎ましく暮らしています。

台所も寝室も同じ一間しかない家をのぞくと、クイがうろうろしています。私たちが家で猫を飼うような感じです。祭りの日や、来客があったりすると、一番太って美味しそうなのを捕まえて料理します。クイはネズミ算式に子供は次々と生まれてくるので、オスとメスさえ残しておけば心配ありません。水をたっぷり入れた鍋にお湯をわかし、クイをそのまま入れて煮ます。塩、胡椒、ニンニクなどで味をつけます。太い串を体に通して、それを炭火に乗せ、何度もひっくり返しながら焼いていきます。黄色い照りが出て、中までよく焼けると出来上がりです。土曜日や収穫祭で賑わうオタバロの街角にはクイの丸焼きの露店がたくさん出ています。

「クイを食べたか」ですって？ 残念ながら私はどうしても食べられませんでした。つれ合いは、招待された家で鶏肉だとばかり思って食べ、食べた後、クイだと教えられ大騒ぎをしたそうです。頭と手足が付いているのはと首を振っていました。私もいつぞや赤道記念碑近くのレストランに入ったら、豚の足がそのまま出てきて、やはり食べられず返してしまいました。動物の原型をとどめたままの料理が出されるとやはり抵抗を感じます。魚は歓迎しますが・・・。



サタデー・トーク

バイブル・トーク

きき手 尾崎一夫 毎週土曜日放送		淀橋教会 峯野龍弘主管牧師 毎週日曜日放送	
1月04日	新春対談 大武逞伯 X 赤林隆仁	1月05日	明けましておめでとう！ 峯野龍弘主管牧師
1月11日	エクアドル料理ノート (6) クイ (天竺ネズミ)	1月12日	旧約聖書：世のはじめ：創世記 (1)
1月18日	エクアドル料理ノート (7) ユカ (ジャングル芋)	1月19日	リスナーからの「お便り交換の時間」
1月25日	サボテン日記：ハリウッド西部劇の舞台 小幡いよ子	1月26日	旧約聖書：世のはじめ：創世記 (2)

放送後の番組は、ホームページ(<http://japanese.reachbeyond.jp>)のトップページ左側メニューにある『インターネット放送』のリンクページからお聴きいただけます。(mp3形式)

放送時間：日本時間 午前7時半~8時 15410kHz (再放送) 午後8時~8時30分 15565kHz
(米国アリゾナ州制作/オーストラリア送信)



*受信報告書をメールで送る場合： hcjbjapan.office@gmail.com

