味の根っこ

ドミニカの炊きこみごはん

ロ・クリオ

窪田 暁（くぼた さとる）　奈良県立大学専任講師

豚バラ肉を使ったロ・クリオ

おなじ鍋の飯を食らう

阪神タイガースのマウロ・ゴメス選手の家を訪ねたときのことである。ゴメス選手が暮らす神戸のマンションには、妻と娘に加えて、ドミニカ共和国（以下、ドミニカ）から呼びよせた弟や妻の妹、幼なじみがいた。全員がそろったこの日の夕食は、大鍋で炊かれたロ・クリオであった。

ドミニカは多くの移民を海外に送りだす国として知られている。現在、人口約一〇〇〇万人のうち、二五〇万人がアメリカ東海岸の都市に暮らしているが、ドミニカ人の男性が単身で渡米した場合、まず身をよせるのが親類や友人の家である。仕事も見つかり、新しい生活に慣れてくると、アパートの一室を借りて一人暮らしをはじめる。ただし、夕食だけは元の居候先へとよばれに行く。「一人でつくって、一人で食べる」ことなど想像もつかないからだ。とはいえ、いつまでも毎晩のようにご馳走になるわけにはいかない。はやくロ・クリオをつくってくれる女性を見つけるか、でなければドミニカ・レストランのお世話になるか、である。ゴメス選手に限らず、海外で暮らすドミニカ移民にとってロ・クリオは特別な存在といえそうだ。

ドミニカ人の主食は炊きこみごはんである。コメとグアンドゥーレ（キマメ）を一緒に炊きこんだものはモロとよばれ、鶏肉や豚肉を一緒に炊きこんだものをロ・クリオとよぶ。朝食はパンやジャニケケ（小麦粉を水で溶いて揚げたもの）、夕食はバナナやユカ（キャッサバ）を茹（ゆ）でたもので済ますドミニカ人にとって、肉とコメが中心の昼食が待ち遠しい。昼どきになると、隣家の主婦がパティオ（裏庭）で火にかけた大鍋に鶏肉やコメを放り込む姿を見かける。楽しみにされているのがわかるので、母親たちも気合いが入る。別の場所に暮らす子どもがふらりとやってくるのにそなえて、人数分よりは多めにつくっておく。そうすれば、急な来客（昼の時間を狙って来る人も多い）にも対応できるし、家事を手伝ってくれる姪（めい）や隣人にも顔がたつ。母親がつくる昼食によって親子、親類、隣人同士がつながる。モロもロ・クリオも大きな鍋で大量につくるほどおいしくなる点で共通しているが、そのためには、大量につくっても余さずに平らげるだけの人数が食卓にいなければならない。ドミニカ人にとってのロ・クリオは、大鍋で大量につくったものを大人数で囲んで食べるものなのである。

川に泳ぎに行くときにもロ・クリオは欠かせない

歴史がしみこんだ味

一四九二年にコロンブスによって「発見」されてから、ドミニカは変化を余儀なくされた。先住民のタイノはスペイン人がもち込んだ疫病や強制労働が原因で絶滅に追い込まれる。その後、西アフリカから連れてこられた黒人奴隷とスペイン人との混血がすすみ、現在では人口の八割近くを占めるまでになっている。彼らのように、スペイン人と現地の人びと（アフリカ系や先住民）のあいだに生まれた人びとはクリオージョとよばれ、肌の色も多様である。彼らの言いかたに従うなら、「ブランコ（白）」「カフェオレ（茶）」「ネグロ（黒）」となる。当然ながら、これらのあいだに明瞭な区切りがあるわけではなく、グラデーションのようにあいまいだ。こうした背景から、現在のドミニカでは異なる三つのルーツが混ざりあったクリオージョ＝「ドミニカ人」という国民意識が共有されるようになったのである。

ひとつの大鍋でいろんな食材が炊きこまれる料理が、ロ・クリオ（ロス・クリオージョ）という名でよばれるのは決して偶然ではないだろう。ドミニカ人は、アメリカの東海岸で、日本の神戸で、本国のパティオで、ただロ・クリオを食べているのではない。彼は、母親の汗、ドミニカの歴史、家族や友人との絆（きずな）が、口のなかで混じりあうのを噛（か）みしめているのだ。大鍋にこびりついたおこげが混じるときには、かすかな苦味を感じながら……。

アメリカのドミニカ・レストランで注文する

大鍋でロ・クリオをつくる母親

ロ・クリオ（6～8人分）

米	6合
鶏の骨付きもも肉	人数分
サラダ油	多め
ニンニク	3かけ
タマネギ	3個
パプリカ（赤）	3個
オリーブの実	8個
水	1,300cc程度
塩、コショウ、コリアンダー	適量
コンソメの素	2個
レモンの絞り汁（肉の下味用）	

① 鶏肉はそのまま（豚バラを使う場合は一口大に切る）、野菜類も食べやすい大きさに切って、レモン汁、コリアンダー、塩、コショウで下味をつけておく。

② 鉄鍋にたっぷりめのサラダ油をいれて、煙がでるまで熱する。ニンニクを香りがでるまで炒めたら肉を投入し、焦げ目がついたころに野菜をいれる。

③ 野菜に火がとおったら、水と米を加え、コンソメの素をいれたら、落とし蓋をして水分がなくなるまで炊く。

④ 香ばしい匂いがしてきたら完成。

＊ 鶏の骨付きもも肉の代わりに、豚バラブロック1本、またはサラミソーセージでもよい。

＊ 鶏レバーなど好みで加えてもよい。