



通称「バナナ裁判所」で購入され運び出される



バナナを運ぶ仲買人の女性



店で出されるムトリ。小麦粉でできたチャバティと一緒に食べるとお腹いっぱいになる

# 味の根っこ

## タンザニアのバナナのスープ ムトリ

みぞうち よしゆき 溝内 克之 NPO 法人アフリック・アフリカ

### 都市の朝食ムトリ

アフリカ大陸の東部に位置するタンザニア連合共和国は、二〇〇〇年以降、外国からの投資、資源開発などを背景として急速な経済成長を経験している。仕事を求めて人びとは大都市へと移動し、都市人口は急激に増加している。経済成長の結果なのか車を購入する人びとが増え、おり、首座都市ダルエスサラムでは車の渋滞が大きな問題となっている。

早朝、街中を歩くと、つらい通勤ラッシュを乗り越え、仕事前に街角の食堂や露店で朝食をとる人びとをみることが出来る。砂糖たっぷりのミルクティー、煮込んだ豆、臍物スープ、肉の串焼き、揚げパンといった多様なメニューが提供されている。バナナのスープ、ムトリも朝の定番メニューのひとつだ。

ムトリには未熟で甘みのでていない緑色のバナナが使われる。牛肉と野菜（ピーマン、人参など）を煮込んで作ったスープに、短冊状に切ったバナナを入れ、ムトリ専用のかきませ棒キベケチヨでつぶしながらトロトロになるまで煮ていく。固形のスープの素を入れる店もあるが、基本は塩で味を調える。ポタージュほどのとろみになればできあがりだ。器にはライム、生唐辛子、塩が添えられており、お客はそれぞれの好みの味に仕上げる。味は、ジャガイモのポタージュに似ており、食感は滑らかだ。シンプルな味付けで飽きのこない料理だ。牛肉も入っており、仕事前に活力をつけてくれる。タンザニア

### 故郷の味バナナ

キリマンジャロの腹に換金作物のコーヒー、そしてバナナが繁茂するチャガ人の村々がある。バナナはチャガ人の主食だ。煮込み料理、豆とともに煮てマッシュポテト状にした料理、素揚げ、焼いたものなど多様なバナナ料理がある。酒もバナナで造られる。わたしの調査村の人びとはバナナを二〇以上の品種に分類しており、それぞれのバナナに適した調理法があるという。近年、バナナは自家消費のみならず、村の世帯に現金をもたらす重要な作物と認識されている。一九九四年の流通の自由化以降、コーヒー生産は低迷傾向にあり、村の世帯の主要な収入源ではなくなっている。生産に手間と費用がかかり、価格変動が激しいコーヒー栽培を辞め、都市向け販売用のバナナばかりを畑に植える世帯も出現している。都市への販路は確立されており、都市でのバナナの需要が増えたこともあるのか、買付商人へと転身する村人も少なくない。

### 村と都市を繋ぐバナナ

商人たちによって村で買い取られたバナナは、夕方、トラックに積み込まれキリマンジャロを出発する。そして深夜にダルエスサラム郊外の卸市場、通称「バナナ裁判所」にたどり着く。キリマジャロ、タンザニア西部のムベヤ、中央部モロゴロなど産地ごとに並べられて「判決」を待つ。夜明け前から料理人、露店の野菜売りなどがやってきてパンチ（房）ごと買って



朝食を提供するバー

で生活したことのある日本人にもムトリ好きの人は多い。日本で販売すれば人気が出る味かもしれない。

ムトリは、タンザニア北部キリマンジャロ山間部を故郷とするチャガ人の料理だ。チャガ人は、村での農地不足を背景に、故郷を離れ、都市へと積極的に移動する人びととしてよく知られている。政府や民間企業の職員、企業経営者から露天商まで多様な社会・経済階層で活躍している。バーや食堂の経営者や料理人も多く、彼らが自身の店でムトリを提供し始めたことで、故郷の味が都市へと広がったのだろう。

いく。仲買商人によると、「キリマンジャロのバナナを買っていくのはチャガ人ばかり」だという。故郷の味を再現するために料理人たちはキリマンジャロのバナナを買っていくのだろうか。そしてチャガ人たちは、故郷に思いを馳せながら渋滞で疲れた体をムトリで癒し、都市に生き、故郷の村を支えるために仕事や商売へと向かっていくのだろうか。これはキリマンジャロの村を第二の故郷だと感じているわたしのノスタルジックな想像かもしれない。

### ムトリ (4,5人分)

#### 青いバナナ(料理用)

8~10本  
※バナナのサイズによる。またお好みのスープのとろみ具合に合わせて調整

牛肉(骨付き) 200~300g  
※しっかりと味をつけたい場合は固形の牛スープの素を追加

タマネギ/人参/ピーマン  
などお好みの野菜  
各1~2個(みじん切り)

ニンニク 1片(みじん切り)

水 5カップ(1000ml)

塩 少々

生唐辛子/ライム (もしくはお好みの量  
レモン)

- ① バナナの皮に包丁で切り込みをいれ、皮を剥き、果実の表面を薄くそぎ落とす。短冊状に切り10分ほど水にさらしてあくを抜く。
- ② タマネギ/人参などお好みの野菜をみじん切りにしておく。牛肉をひと口大に切る。
- ③ 牛肉と野菜を水から煮込み、スープを作る。
- ④ 別の鍋にスープを半分うつし、バナナを煮込む。
- ⑤ バナナをつぶしながら、残りの牛肉スープを入れ、塩で味を調えながら、好みのとろみに仕上げている。ポタージュスープ程度のとろみが適当。
- ⑥ 器にうつし、輪切りにした生唐辛子、切ったライム、塩を添えてできあがり。