

ウムとよばれる「石蒸し料理」。ポリネシアの王国トンガでは、毎日曜日のお昼にウムのごちそうを食べるのがしきたり。

日曜日の朝早くから家族総出でウムづくりにはげむ。女性は肉や魚や貝などをタロイモ(サトイモ)の葉にくるむ。肉類に刻み玉ねぎをそえてココナツミルクをたっぷりかける。その包みをさらにバナナの葉でくるむ。トンガは大家族でどの家でも30もの包み用章をする。

男性は庭に掘った穴の底に薪を投げ入れ、握りこぶしりほどの石を薪の上に重ねる。薪に火をつけ、石が赤くなると、燃え残りを取り出して焼け石をなます。

オセアニアの名物料理はウムとよばれる「石蒸し料理」。ポリネシアの王国トンガでは、毎日曜日のお昼にウムのごちそうを食べるのがしきたり。

みんなく 食の民族誌



39

焼け石の上にはタロイモ、ヤムイモ、パンノキの実、サツマイモなどがおかれて、その上にバナナの葉をかぶせ、女性が包んだ肉類を並べる。さらにバナナの葉を幾重にもかぶせて土をかける。

肉類はココナツミルクの甘味と調和し、その肉汁がタロイモの葉にしみこんでとろりとした風味にしあがつて、直火焼きのヤムイモやサツマイモのおかずにもピッタリ。この「聖餐」には、魚の切り身にレモン汁とココナツミルクをかけたマリネ、海藻と野菜のサラダ、時には子豚の丸焼きがくわわる。

オセアニアの「石蒸し料理」

須藤 健一



ウムの具をイモの葉に包むトンガの女性たち(筆者撮影)

家族で担う味、「誇り」包まれ



包みを焼け石の上に置くのは男の仕事

日曜日に集まって共食する行事や結婚式などにウムをつくる島がおおい。トンガやハワイでは土器制作の伝統はないが、フィジーなどでは土器をつくってきたのにウム料理がさかんだ。ウムは土器や鍋などの煮沸具に代わる調理法というわけだけではなさそうだ。

地面を炉に焼け石の熱で自家の食材を蒸し焼きにするウム料理。現在、トンガの家は電気やガス使用の家庭を今にいかしている。それは食料・エネルギー危機の到来にそなえているかのようだ。

教会行事などで共食



日曜日に集まって共食する家族。数百人の親族や隣人や友人などを招く結婚式。何人を招待しようが大きな台をつくる。人と人のつながりをことのほか大事にするのが「トンガ流」。ウムはおれたちの誇りだとトンガ人は胸を張る。

今でも来客、お祝い、教会行事や結婚式などにウムをつくる島がおおい。トンガやハワイでは土器制作の伝統はないが、フィジーなどでは土器をつくってきたのにウム料理がさかんだ。ウムは土器や鍋などの煮沸具に代わる調理法というわけだけではなさそうだ。

(国立民族学博物館館長)

19世紀以降のオセアニアは、欧米から鉄の鍋を取り入れ、煮込み中心の料理法が普及している。しかし、いつもは分かれて住むが