



ソロモンのイルカ肉の石焼き

マリコ・イア

竹川 大介 北九州市立大学教授



解体した肉を分配する

イルカ漁の高度な技術

ソロモン諸島では、貝のビーズや鳥の羽などを使ったさまざまな伝統的貨幣が島ごとに流通している。こうした貨幣は、結婚や葬式、賠償などの交渉ごとに欠かせない財貨であり、重要な交易品となっている。長さ一・五センチほどの小さなイルカの歯も、そうした財貨のひとつである。しかし、イルカの歯を手に入れることは簡単ではない。イルカ漁の技術はソロモンの離島にすむ海の民(ワネ・アシ)とよばれる人びとによって、ひっそりと継承され、貿易風が止まる季節にだけおこなうことができる、特別な漁である。朝まだ暗いうちにお祈りを済ませた三〇名ほどの村の男たちが、それぞれカヌーに乗って大海原にこぎ出し、イルカの群れを探索する。運良く群れが見つかったら、石を打ち鳴らす音を使って、数時間かけてイルカを岸まで追い込む。この高度なイルカ漁は、自然に挑む人間の知恵の結晶のような狩猟技術である。しかし今日の話の主人公は、この男たちではない。

電磁波調理法

イルカ漁に成功し、岸までイルカを連れて帰ることができるのは、せいぜい一年に一〇回ほどである。しかしうまくいけば、一度に数十頭のイルカを捕獲することができる。

ここから忙しくなるのが、村の女たちである。海の恵みであるイルカの肉は大切に扱わなければならない。誤って野良犬に肉を盗まれた人が、山を下りてくる。

海のみと山の民の交易がはじまる。最後の仕上げにバナナの葉でくるんで焼いた肉塊は、ほぼ無菌状態となるので、このままで保管すれば二週間以上腐らない。そうやって貴重なタンパク質は、人から人へと手渡されていく。

さて、この稿の最後に、イルカ肉の味について書いておこう。数時間以上かけてじっくりと遠赤外線焼いた肉の塊は、適度に脂が落ち、しっかりと熱がとおりとでも香ばしい。身は柔らかく、くさみはほとんどなくなる。ちょうどビーフジャーキーのように繊維状にほぐれ、簡単に



キャッサバの餅を背負う山の民



繊維状にほぐしたイルカ肉



海水で洗って石焼きにする

重い病気にかかったこともあるという。そして、どんなに大量に獲れても文句をいってはいけな。そんな不満が海の精霊にきかれると、イルカが村に来なくなる。

解体されたイルカ肉は、まず一辺二〇センチメートルほどの塊にされ、五〇軒ほどある村の家族ごとに平等にわけられる。仮に五〇頭のイルカがとれば、それぞれ一頭ずつの分配ということになる。一頭のイルカから五〇キログラムほどの肉がとれる。冷蔵庫や保管場所もない熱帯の村で、大量の肉を腐らないうちに調理するのは大変である。

そこで活躍するのが「石焼き」だ。太平洋の島嶼域では、たき火で赤くなるまで熱した石か手で裂くことができる。

ところで見出しにあげたマリコ・イアというのは、正確には料理の名ではなく、このイルカ肉の塊をさす名称である。そのまま食べてもいいし、素材として野菜とともに炒めてもいい。わたしはときどき日本でも、硬い牛肉や鯨肉をつかって、このソロモン風石焼きを楽しんでいる。

- ① 直径 80 センチほどの円内に丸石を敷き詰め、上に薪をかためて積み、さらにその薪の上に丸石をのせ、薪に火をつける。
- ② おおかたの薪が燃えつきたら炭を石の隙間に落とし、上の丸石をどけ、肉の塊をならべる。
- ③ 肉の上や隙間に焼けた丸石を乗せ、熱が逃げないように大きな葉でくるむ。このまま 4 時間ほど放置。
- ④ 通常の調理は 1 度でよいが、イルカ肉の塊の場合は、海水で洗って 2 度 3 度と同様の手順で石焼きする。

* 石は拳をふたつ合わせたくらいのサイズで、肉を十分に覆える程度の量。砂岩のような堆積岩よりも結晶性の火成岩がよい。川の石は水分を含んで割れやすいが可能。
* 薪は丸木のままでよい。

マリコ・イア

イルカ肉の塊	一辺 20 センチメートルほどの塊を約 20 個 (ブロックはひとつ 2 キロ位)
硬い丸石	約 100 個
乾いた薪(まき)	約 20 キロ
海水	バケツいっぱい