

味の根っこ

タイ、コンムアンの雨季のおかず オタマジャクシのナムプリック

飯田 淳子

川崎医療福祉大学教授



オタマジャクシのナムプリック (手前左と右奥)

百万の水田

わたしはタイ北部の「コンムアン」あるいは「ユアン」とよばれる民族の村でフィールドワークをおこなっている。周辺の山地民とは違い、コンムアンは平地（盆地）に住むタイ系民族であり、一三世紀から一九世紀末にかけてチェンマイを中心に栄えたラーンナー・タイ王国を形成したことで知られる。「百万の水田」を意味する「ラーンナー」の名が示すとおり、水田稲作を営んできた。

コンムアンの主食はもち米である。村では一日三食おこわを食べる。一緒に食べるおかずは野菜や魚、そしてそれほど頻繁ではないが鶏肉や豚肉、卵などである。また、日本の納豆とみその中間のような「トゥアナオ（腐った豆）」という大豆発酵食品を、スープに溶いたり和え物に混ぜたりといった形でよく用いる。おこわを手で一口大に丸め、おかずと一緒に口に運んで食べるのがコンムアンの作法である。

家庭の味ナムプリック

バラエティに富むコンムアンのおかずのなかで典型的なもののひとつに、ナムプリックがある。ナムプリックとは、トゥガラシ（プリック）をはじめさまざまな食材を日本のすり鉢サイズの臼でつき混ぜて作るペーストであり、そのままご飯や野菜につけて食べたり、スープや煮込み料理に溶いたりして用いる。ナムプリックはタイの他の地域でも広く見られるが、地方や家庭によって無数のバリエーションがある。北部ではプリック・ヌム（辛みの少ない長い青トウガラシ）・玉ねぎ・にんにくをあぶったものを用いたナムプリック・ヌム、ひき肉やトマトを入れミートソースにも似たナムプリック・オーンなどがよく知られている。

わたしの調査村で日常的によく食べられるのは、トゥアナオを用いたナムプリック・トゥアナオや、沢蟹さわがにのペースト（ナムプー）を用いるナムプリック・ナムプーなどである。同じ種類



トゥアナオ (手前) とナムプー (右奥) のナムプリック

のナムプリックでも家庭によって入れるスパイスの種類や分量などが微妙に異なり、味もさまざまである。主婦たちはよく近所の人とナムプリックを交換し、「○○さんのところのはちょっと辛いね」などと言って批評し合っている。

田起こしの季節に

七月から八月ごろには、オタマジャクシのナムプリックがよく食べられる。雨季が始まってしばらくしたころにあたるこの時期に、村人たちは田植えをおこなう。田んぼでの農作業の後、オタマジャクシをとって帰ってきておかずにするのである。もちろんカエルもおかずになるが、この時期はオタマジャクシが旬の食材となる。



おしゃべりしながら泥抜き

近年、都会で就労する若者が増え、村で農業を継ぐ人は減る傾向にある。そ



換金作物の畑の下に広がる水田

最初にオタマジャクシ料理と遭遇したときには、食べるのにさすがに躊躇ちゆうちゆうした。しかしフィールドワーカーとしては、村人から出されたものを食べないわけにはいかない。小魚と似たようなものだと思うことにして思い切って食べてみると、ドジョウに似た食感だが、スパイスで泥臭さは消されている。そのうちに躊躇なく食べられるようになった。

オタマジャクシを調理する際には、まず泥抜きをしなければならぬ。女性たちはオタマジャクシの腹の部分を指でプッシュと押しして一匹ずつ泥を抜いていくという気の遠くなるような作業を、たいていの場合、家の外で近所の人とおしゃべりしながらおこなう。泥抜きは村人同士の情報交換の時間になることも多々あり、そばに座っているといろいろと面白い話を聞けることがある。

それに伴い、所有している水田の耕作を家族以外の村人や村外の人に任せる老夫婦が増加している。また、畑で栽培される作物も変化し、最近では飼料用トウモロコシをはじめとする換金作物の栽培が盛んになっている。その影響で農業や化学肥料が多く散布され、沢蟹はとれなくなり、他地域から購入されるようになった。村人たちがオタマジャクシをかうようになる日が来るのだろうか。

オタマジャクシのナムプリック (4~6人分)

オタマジャクシ	適量 (ポウル1杯)
ウコン (ターメリックの粉末)	適量
プリック・ヌム (シトウで代用可)	適量 (10個程度)
にんにく	1かけ
青ネギ	少々
塩	少々
ナムプラー	少々

- ① オタマジャクシの泥を抜く。
- ② 鍋に湯を沸かし、ウコンとオタマジャクシを入れて煮る。
- ③ プリック・ヌムをあぶる。
- ④ あぶったプリック・ヌムとにんにくを臼（すり鉢で代用可）でつぶす。
- ⑤ ④に塩とオタマジャクシの煮汁を少々入れてさらにつぶす。
- ⑥ ⑤に煮たオタマジャクシを入れて少しつつぶす。
- ⑦ 小口切りにした青ネギをかけて全体を混ぜる。
- ⑧ 容器に移し、味を見て辛すぎたらナムプラーをかける。