

ベンガルのラスグッラー

What's in a name?

たなかてつや
田中 鉄也南アジア地域研究国立民族学博物館拠点
拠点研究員

ラスグッラーには個人的な思い入れがある。二〇〇九年、はじめてインドの友人から結婚式に招かれ、二週間ほどラージャスター州北部の新郎の家に泊まり込んだ。そこでよく食べたのがラスグッラーだ。シロップに漬けられた団子のようで、食感はスポンジのように柔らかい。その奇妙な食感と強烈な甘さに惹かれた。友人はそれをラージャスターの特産というので素直に信じていたのだが、二〇一七年にそれが覆されるニュースを耳にした。

二〇一七年一月一四日、西ベンガル州政府がラスグッラーの地理的表示を得た。正確には「ベンガルのラスグッラー（ベンガル・ロシヨゴッラ）」にだ。地理的表示とはインドで二〇〇三年から施行された制度である。（農産物・自然物・手工艺品を含む）商品の品質や社会的評価などがその生産地に主として帰せられる場合、当該品の名前が知的財産として保護される（例えば日本では神戸ビーフが該当する）。

地理的表示はその商品の起源を規定する。ベンガルのラスグッラーは一八六八年カルカッタ（現コルカタ）の菓子職人ノビン・チヨンドロ・ダシュが考案したという。彼の息子が設立したK.C. Das 有限会社はシロップ入り「ロシヨゴッラ」を缶詰にして売り出し、インド全土で流通が可能となつた。この会社が保持するオリジナルレシピが歴史的根柢となり、地理的表示は認証された。

また地理的表示はその商品の製造方法や原材料も厳密に規定する。ベンガルのラスグッラーの原材料はチャ

ナ（カツテージチーズ）のみで、つなぎとしてセモリナ粉など混せてはいけない。形状は直径三・七～六・二センチメートルの球体。色は白色。シロップの糖度は三〇～四〇パーセントまで。食感は柔らかく舌触りがなめらか等々。単に、ベンガル地方で製造されるからといって、すべてのラスグッラーにその特質が認められるわけではないのだ。

ラスグッラー発祥の地がコルカタだと知ったわたしは、件の友人の大言を易々と信じた自分にあきれつゝ、それと同時に「ベンガルのラスグッラー」と銘打った地理的表示にも少し違和感を感じた。ラスグッラーはラージャスターでも有名になるほどインド全土に普及した御菓子だ。しかし地理的表示は該当商品の特質が生産地と結びつけられるため、認証されるラスグッラーはどこが原産地なのかをきちんと規定しなければならない。この名のおかげで他地域のラスグッラーに対するベンガルの優位性が生じてしまったのだ。

さつそく西ベンガル州のお隣オディシャー州はこの決定に大きな不快感を表明した。同州政府はラスグッラーとはジャガンナート寺院の女神ラクシュミーに捧げられた供物を起源とし、そのレシピも六〇〇年以上の歴史があると反論した。そして「ジャガンナートのラスグッラー」を商工省に地理的表示として認証するよう申し込んだのだ。ラージャスターまで届いたラスグッラーの名聲は、政府が名付けに絡むことで無用な諂ひに巻き込まれているようだ。