

## ガバナー四方山話

### 第11回 その他の国の思い出

これまでに行った国でこれまで四方山話に出てこなかった国として、モンゴル、カナダ、韓国、オーストラリア、ベトナムなど20ヶ国くらいがあります。1997年に訪問したモンゴルは、共産圏から脱してまだ5年で、共産国のムードが残り、税務署が警察署内にあるという状況でした。人口も230万人しか居らず、道路も非常に悪くでこぼこで、道路際のマンホールには、住む所の無い子供たちが出入りしていました。

ウランバートルから1時間も車で走ると雄大な草原で、ゲルと呼ばれる移動用の大型テントの住居がポツポツある他は大自然そのものでした。馬の乳をしぼり、馬乳酒を作るのは指先の柔らかな女の子の仕事で、馬乳酒の入ったポリの容器には多少の藁も浮かんでいました。毎日攪拌して発酵させるのですがコップに一杯ぐいっと飲むと発酵した酸味とわずかなアルコールで胃腸はたちまちのうちにきれいになる感じです。馬乳酒は野菜をほとんどとらないモンゴル人には欠かせないビタミン源です。

その当時の大草原にはタルバガンという全長30cmくらいの動物が結構いて、これを捕まえて石で蒸し焼きにしたものを頂いたのですが、このお肉が実に美味しいのです。肉と言うと羊しかない生活において、このタルバガンはモンゴルの方も大好物ということで最近では、激減しているようです。

あと、ポーズと言う羊の肉で作る小籠包のような食べ物も美味しく懐かしいものです。ただ、作り方によっては少々肉の匂いがきついものもあり、やはり美味しくするには愛情が必要だと思えます。この3月まで札幌西RCでお世話をした米山奨学生はモンゴル出身で、彼女がポーズを作ってくれましたが、とても美味しく素晴らしい物でした。

カナダは、アルバータ州カルガリーに養豚場の見学に関与先の皆さんと行ったときに、モーターに泊ったのですが、庭にバーベキューの設備があったので、皆で街のスーパーマーケットに行き好きなお肉を買ってきて、焼いたのですが、その時購入したアルバータ牛肉は一切脂身が無く色は真っ赤ではなく少し赤みの薄い色のサーロインでした。これを塩コショウだけで炭火でじっくり焼いて食べたのは感激物でした。脂は無いのですが、軟らかくジューシーで幾らでも食べる事が出来そうに1ポンド(450g)をあっさり平らげました。それ以来、いくら高級とは言え霜降り肉には手が出なくなりました。

韓国と言えばソウル、ソウルと言えば南大門市場、市場の中の食堂には庶民の食べものがズラリと並んでいます。夕方から出る屋台の中を歩くと「シャッチョさん」の掛け声があちこちから。つられて食べたアナゴの照り焼きはコリコリして美味しかったな。寒くなったらサムゲタンで体を温めるのも良いし、チョゲタンやコムタンも体に嬉しいです。焼き肉が韓国料理だと思われている方には、是非美味しいチャプチェやスープを食べて頂きたいです。どんぐりの粉を使った冷麺も大好きです。

オーストラリアは、タスマニア島が好きです。伊勢エビや牡蠣など海の物が美味しいです。

ベトナムではハノイのレストランで食べた鳩の丸焼きがとても美味しかった記憶があります。また青菜が日本には無いものでさっと炒めただけでとても美味しく感激でした。