

峡北地区会報告

小林なお美

去る10月23日（土）、会員6名が出席し、今年度第一回峡北地区会を甲斐市（旧双葉）のメグナ・ハラル・フード・スパイスショップにて開きました。

ここは奥様の土橋さんが当峡北地区の会員であり、日本語のお上手な気さくなご主人のサジャッドさんがバングラデシュ人という御夫妻のお店です。

実は昨年もちちらで地区会を開く計画をし、皆楽しみにしていましたが、奥様が体調を崩されて延期となっておりました。その後、体調も回復されてきたということで、今回念願かなってご主人のつくられる本場のカレーを堪能することができました。

私たちが料理を運ぶお手伝いなどをしながら、おしゃべりに花を咲かせ、和気藹々とした楽しい例会となりました。



高石 サジャッド 土橋 清水 小林

ところで皆さんはバングラデシュという国についてどのくらいご存じでしょうか？

私の既存の知識といえば、その国名と、インドの近くの国でカレーがおいしそうだなあということくらいでした。そこで早速サジャッドさんにバングラデシュについてあれこれと質問させていただきました。

以下、サジャッドさんのお答えと、少し調べたことを付け加えてバングラデシュについて簡単にご紹介します。

バングラデシュはインドの東側に位置し、面積は北海道の約2倍で全体的に平らな土地が多いそうです。ガンジス川、メグナ川などの支流がデルタ地帯をつくり、土壌は肥沃で農業が主体の国です。おもな輸出品は紅茶、麻、牛や山羊の皮、服飾品などです。

首都はダッカ。人口は1億3000万人以上でたいへん人口密度の高い国です。国民の八割以上をイスラム教徒が占めていますが、ヒンドゥー教徒や少数派の仏教徒、キリスト教徒も皆それぞれ互いの宗教を尊重し合って平和的に共存しています。

気候は熱帯性で冬は温暖、夏は高温多湿な時期が続き、モンスーンなどの襲来によりたびたび洪水等の被害がもたらされます。

1765年からインド全域がイギリスの支配を受け、インド独立運動を経て、その後インドからも独立しパキスタン＝イスラム共和国（東パキスタン州、西パキスタン州）となり、さらに1971年に東パキスタン州がパキスタンから独立しバングラデシュ人民共和国が誕生しました。まだ建国して40年ほどの若い国です。国名のバングラデシュとは、公用語であるベンガル語で「ベンガル人の国」という意味だそうです。

さて、次はお楽しみのカレー料理について書きましょう。

その日までの私の想像では、一枚のお皿にライスとカレーと一緒に盛ってある、よく日本で出てくるようなスタイルだろうと思っていました。ところが、なんとテーブルに並べられたカレーは「ビーフブナカレー」「チキンコルマカレー」「野菜入り豆カレー」「チキンのキーマカレー」の4種類。それらをあらかじめライスが盛られた各自のお皿に自由に取っていただきました。ひとつのカレーに17種類以上ものスパイスを使うということで、とても深みのある味に皆「おいしい、おいしい」を連発していました。

「タマネギ、キュウリ、トマトの角切サラダ」はレモン果汁と塩コショウの味付けで、とてもさっぱりしてカレーによく合いました。さらに、日本人好みの「ポテトバジャー」。キールミックスを使ったババロアかプリンのようなデザート「パエシ」。食後の紅茶もいただきました。

どれも本当にとってもおいしく、ちょっと我が家では再現不可能な味に異国気分を味わいながら、皆大満足のLUNCHとなりました。

食後はご主人も交えて国際色豊かな(?)さまざまな話題で盛り上がりました。

例えば、日本人がとても気にする上座・下座の概念は、サジャッドさんのお国では違うようで、ドアの近くに”偉い人”が座ることもかまわないそうです。

名前についてはバングラデシュも日本と同じように名字、名前の順ですが、ミドルネームがあり長い名前が多く、親族・友人・学校など、関係によっていくつものニックネームを使い分けているそうです。ご主人の呼び名もサジャッドさんだったり、ジャファルさんだったり…。

また、イギリス人・インド人・パキスタン人・バングラデシュ人それぞれの気質の違いについてのおもしろいお話も聞かせていただきました。ここではちょっとご紹介できませんが…(笑)

今回の地区会では、バングラデシュについての知識を得られ、国による文化や考え方の違いなどについて話し合い、また会員相互の親睦も深まりたいへん楽しく有意義な時間を持つことができたと思います。

最後に、サジャッドさんは県内各地で行われるイベントによく出店されてバングラデシュのカレーや料理を紹介しています。8月の「ワールドカップサッカーイベント」「県民文化ホールの夏祭」「甲府北口地区の夏祭」10月の「ポールラッシュ祭」11月の「県民の日のお祭（小瀬）」などに毎年参加されているそうです。

もし本場のバングラデシュのカレーを味わいたいと思われた方は、イベントに足を運んでぜひ一度召し上がってごらんになってはいかがでしょうか。