

そば文化交流会の体験から雷龍の国ブータン王国を眺める

江戸ソバリエ・ルシク 平林知人

首都ティンプーへ



ブータンの玄関口パロ空港

夏の暑い日、私たちはブータンのパロ空港（海拔2300M）に着陸した。左右一杯に広がる紺碧の空が目眩しく、自分が小さな物体となって景色の中に溶けて吸い込まれそうだ。

日本の猛暑から、抜け出した開放感からか、気分爽快で口笛がひとりでに口から出てくる。曲は何故か日本の名曲“月の砂漠”。さあ、これから未知の世界への冒険が始まる、心地良い緊張だ。多少の予備知識はしたためたが、全く心もとない。周辺の娑婆から選り抜きの変人六人を集めてチームを結成したので何が起きるか解らない。「我々は何の為にブータンに来たか」そのミッションを確認してあるので、事前の緻密な計画をソツなくこなそうと誓い合う。首都のティンプーまで道のりは、中国雲南省の香格里拉（シャングリラ）の経験があるので想像した通りで、1車線半位のぼこぼこ道の狭い山間を抜ける。

そば道具等、目いっぱい詰め込んだ旅行バックを取敢えずチョモラリホテルに置き、早速に予約しておいた民家を訪ねる。笑顔とはいえないが表情豊かな女性群が出迎えてくれた。“クズ サンポー（ラ）” “こんにちは”の挨拶だ。“クズ”と云われて胸が何故かドキンとした。日本語が解る訳も無いので、ほっと胸をなでおろす。お世話になる民家ではハ県（西部ブータンにあり、20の県の内の一つ）の出身の方で「ヒュンテ」（お正月等の特別な日に食する料理）をいただくのが目的だ。既に日本においてウンナンの会で経験したそば料理であり本物との違いを見つけたので事前をお願いしておいたものである。



ヒュンテを作る

序に作り方も教えて頂く。テーブル狭し とばかり一杯に並んだお皿の数々を、「郷に入っては郷に従え」で右手の5本箸（指）で（左手は不浄だから間違っても使えない、因みに私はサウスポーとくる。）試みたが口に巧く取り込めない。

料理が更に並んだ。代表的な「エマ・ダチ」（唐辛子をチーズで煮込んだ料理）である。



エマ・ダチ

煮込む食材によってジャガイモで煮込めば「ケワ・ダチ」キノコは「シャモ・ダチ」何でも〇〇ダチなる。悪友なども、チーズで煮込めば「友ダチ（達）になるのだろうか。（笑）今後の料理研究にはチーズと唐辛子は絶対にお土産として欠かせない。どっしりとしたお母さんと、可愛い娘さん達が調理場と私たちのテーブルを何度も何度も行き来してくれ、正に日本人も負けそうな温かい「お・も・て・な・し・」を受けた。一つ屋根の下、主人1人に奥さんが二人、年頃の娘さんが何人か、これらの風景はこちらの頭で上手く整理できない。

が、だからと言って詮索する必要もない。この国の家族制度が女系家族なので、何の問題もないのだろう。



マニ車風景

丁重にお礼を述べて（ブータン語ではナメサメ ガデンチェ・ラという）、満腹になったお腹を抱えて外へ出たら、可愛い元気な小学生集団の下校にでくわした。目がキラキラ輝き、屈託のないあどけなさ、表情に見とれてると、なんだか気持ちが晴れ晴れとしてしまう。デコボコ道であれ、住宅街であれ、あちこちに、放牧中の牛（ジャージー種と思われる）が散歩（仕事かもしれない）もしくはのんびりと横臥して反芻している。さながら日本の徳川将軍のお犬様ならぬ“お牛さま”と云えば風景を想像してもらえらるだろう。お犬様もお牛様には負けじと闊歩している。なんだなんだ！度胆を抜かれる光景だ。其のわけは後で話そう。首都の街だけに見どころは沢山

あるが、残念だが時間もないので代表的なメモリアル、チョルテン（国王記念公園）を見学する。仏塔と並んで大きな建物が目を引く。それはマニ車（チベット仏教で用いられる宗教用具）だ。



中心街の交差点

周辺にどっしりと陣取り、何やら高齢者の仲間で楽しそうに談笑している。異様に映るので、理由を尋ねるとそれは日本でいえば公共の老人ホームの役割を持っているという。そう考えると実に面白い光景だ。マニ車の円滑に動かせるメンテナンスの仕事もしている。笑顔も出るはずだ。

さあ、余りゆっくりもしてられない。明日のメインイベントである、そば交流会の為の食材を市場に買い出しに行かねばならない。当初は現地ブータンで調達を考えたが万一揃わないことを考慮し、大きな市場の有るティンプー市場で調達することにした。流石に唐辛子が山ほど積んである。茄子、トマト、キュウリ、ニンジン、キャベツ、カボチャ、大根、蕪、ネギ、よくわからない物も一杯ある。マンゴもある、乾燥した魚も有る、何でも有る。しかも朝農家から持ち込んだ獲れ獲れの新鮮なものばかりだ。但し精肉、鮮魚の類は見られない。豊富な野菜群になったのは偉大な日本人の先輩、西岡京治（ケイジ）様が（後述しますが）長年にわたる献身的な品種改良、栽培指導に依ってで野菜果物の種類が増えたようだ。

食材の仕入を終え街中の建築物、交通整理の為の信号のない交差点（交通警察が捌いている）など不思議な風景に浸りながらホテルへ向かった。民家で戴いた昼食と市場の食材を見ているので夕食の献立は大凡の検討が付く。唐辛子攻めになるに決まっている、案の定その通りだ。雨季ではあるが天候に恵まれ湿度も左程高くない。当然のようにビールが恋しくなって、注文する。日本のように取敢えずビールという習慣でもない、キンキンに冷えたビールを期待するのが無理というもの。話題は専らブータンの国の習慣やら制度やら食べ物やら、一夫多妻の中身？いや一妻多夫もあるんだよとか、GNPならぬGNHの国の真髄はどこに？ などなど話は尽きない。疲れもあるがこれで床に就くのは勿体ない ということで話が纏まり、街中1か所あることを付き止めたカラオケ店に行こうと決めた。庶民の文化を覗



くには絶好のチャンスではないか。[TAIGER PUB KARAOE HappyHours 4-8 PM] これだこれだ。

因みに「星影のワルツ」、「長良川艶歌」等がブータン語（ゾンカ語）、英語、ハングル語に交じるなか歌詞集に見つかったので大変ハッピーであった。仲間と気分良く歌えたしギャラリーも拍手を呉れたので大満足する。これも立派な文化交流であろう。明日の朝は早い。

ブムタンへ

今回の最大のイベントであるそば文化交流会に備えての専用自動車での大移動が始まる。東西のブータンを結ぶ国道1号線のような機能を有する道でブータンの全体像を知るには、絶好のコースである。地方の風土暮らしが覗けて眠る場合ではないと思われる。6:00に朝食を摂り、7:00時には出発する。ブータンの日の出は5:30分、日本の処暑（8月23日）は5:05分なので30分ほど遅いことになる。目的地ブムタンまで11時間を予定している。普通の旅人は途中で一泊するのが常識らしい。街並みを抜けると蛇行する山道に入る。山間を少し行くと小さな部落にはいる。針葉樹林の中になりんご畑が広がる。そこには検問所があり、旅行者をチェックするようだ。待つ間にりんご、ヤクの干しチーズ（チュゴという）を売る屋台が数件あり、珍しいので仕入れる。



ドチュ・ラから霊峰望む

チュ・ラの（ラ）は峠の意味である。（標高3150m）で一休み。富士山の8合目位に当たるのだろうか。そこはヒマラヤの高峰眺望ができるブータン唯一の場所である。ブータン最高峰のガンカ・プンスム（7570m）をはじめ、マサ・ガン、テリ・ガン、ジェジェンキャンプ・ガン等の白銀色の連峰が眩しい。宗教上の理由で2003年から登山は禁止されているようだ。私たちはこの雨季のシーズンでこんなに晴れているのはとても運が良かったようで、“行いが良かった証拠だね”と歓喜の万歳とお辞儀して礼を尽くす。

そして車はさらに高い標高3、360mのペレ・ラ（峠）を越え、小さな村を縫うように走る。やがてブムタンの近くに到着する。毛織物のお店に立ち寄った、若い娘さんが一所懸命織っている。仏具やら飾り物など面白いものが並んでいる。偶然にそこで旅の友で有名なダイヤモンド社「地球の歩き方」の編集者Tさんにお会いした。そば打ちの旅だと説明すると目を丸くして“是非記事を書いて欲しい”と依頼された。そば打ちにここまで来る人は稀なのであろう。明るいうちに宿舎（レキ・ゲストハウス）に着きたいので車はスピードを上げる。運転手は技能拔群だ。対向車はそんなに多くないが、インドのトラックがやけに眼に付く。デコレーションが派手で、そこにはブッダ等の絵が原色で眩しいほどに描かれている。少し下り路の山あいを超えると、チュメに着いた、突然ゆったりとした広〜い畑が見えてきた。それがそば畑である。



祈りの幟ダルシン

その景色を何時か見たいと夢にまで見ていたので、ウツトリと暫し絶句する。一面の満開に咲いたピンク色のそばの花が目まぶしかった。下車してじっくり観察する。蕎麦というのは、蕎麦栽培経験は始めてから10年程になるが、植生上厄介な作物である。植物学としては 種子植物門 双子葉植物綱 タデ目 タデ科 ソバ属 その下に種のランクで分類すると「普通種」（普通そば）、「ダッタン種」



一面そば畑

(ダッタンそば)「野生種」(宿根そば)の三つに分類される。ブータンのそばは「普通そば」なのか「ダッタン」なのか 外観からはどうも良く分からない。明日交流会で専門家に出会えたら聞いてみようと思う。尚解らなければ、帰国後時期を見て専門家にて相談してみたい。Bumthang (ブムタン)の町へどうやら着いた。少し夕暮れに差し掛かっている。綺麗な川がゆったりと水音をだして流れている。魚が居そうな感じなので聞いてみるが魚は居るが誰も獲らない。不味いわけではない、

殺生はご法度の国で、魚に限らず蠅も蚊も殺さない、追い払うだけだ。そして花も切らない。「輪廻転生」の信仰心がそのようにさせているようだ。牛も道の真ん中を堂々闊歩しており、人間様は彼らを静かによけて通り抜ける光景は、そういう理由なのかと腑に落ちた。今は人間をやっているが、いつかは牛であるかも知れないし、蠅であるかも知れない。そういえば、オグロツル(尾が黒いツル)の話も聞いた。ポプジカという村落では電気が現在も入っていない 何故か? 電気を通すためには、電線を引かないといけない、そうすると電線に鶴が引っかかって死んでしまうのでそれなら我慢しよう蠟燭で、と村人たちが決めたという。泣かせるはなしではないか。日本人なら何というだろう、多分電気を早く通せと喚くのではないか。幸せの国の真骨頂だ。GNH(国民総幸せ度)NO1はこうした理念、精神から来るのではないか。“ブムタン”とはチュメ、チョコル、タン、ウラと隣接した四つの谷からなる地域の総称である。7世紀からチベットから仏教が伝わり、寺院の建設が盛んに行われたようで、ブータンの中でもここには古刹、名刹が多い。チョコルに在る、レキロッジではママさんたちがはにかむような笑顔で疲れた私たちを出迎えてくれた。オーナーは織物の専門家で、敷地内に織物工房がある。そば料理も得意の料理のようである。レキに決めたのも事前にその話を聞いたので、そばに対して理解や厨房構造も勝手がいいのではと踏んだ。早速旅の疲れを取るための風呂を準備してくれていた。風呂といっても石風呂で、熱源はというと外で薪をくべて石を焼き、其の石をドラム缶に入れて温め、屋内の木製の湯舟へ送りこむ仕組みであり素朴で風流な代物である。湯上り後はビールで乾杯と行きたいところだが、我慢、ガマン。遊びに来たのではない、一杯飲むその前にやっておかねばならないママさんと明日への準備と厨房の確認と作業の役割分担の確認をする。



ご当地料理の盛り合わせ

ようやく楽しみの夕食になった。山ほどの手料理が場所狭ましと並ぶ。初日の民家で頂いた料理では★唐辛子系と★チーズ系のエマダチ等を紹介したが、ここではそれ以外のを列記する。

★肉、魚系ではノシャパー(牛肉スライスお唐辛子の炒め煮)、パクシャパー(豚肉と大根、唐辛子の炒め煮)ヤクならヤクシャパー、★主食として米、そば、穀物系ではレッドライス(ばさばさした赤米でブータン人が好む)、クレ(そば粉のパンケーキ)、プタ(そば麺押し出し機で作る麺と油と唐辛子で炒める、焼きそば風か)、★唐辛子系 ホゲ(生野菜と唐辛子調味料で混ぜたサラダ)、

その他系ではダル(豆シチュー) テインゲ(山椒、卓上調味料)、ギユマ(腸詰め、山椒入りか?) あとは★飲み物としてはガジャ(ミ



ライス、プタ、テンゲなど

テウクテイ) スジャ (バター茶) そしてビールはブムタン産ブランド (レットパンダビール、ビール通にとってこれは美味しい) 他にもよく解らない物もある。序に紹介しておきたいものは ★お酒は米、麦、トウモロコシ等をそれぞれの農家で自家醸造します。どこかの国のようには税金は一切ありません。蒸留酒は「アラ」といい、発酵酒で、ドブロクのような濁り酒を「シンチャン」という。一寸余分な話ですが ★おまけだが ブータン人はタバコを吸わないがその代わり「トマ」がある。ビンロウジュの実と石灰を葉で包み口の中で咀嚼し酩酊感や眠気防止に使われている食べ物だ。明日が又早いので飲み会を我慢して床につく。

そば文化交流会 (8月26日)

いよいよそば文化交流会の日がやってきた。緊張の朝を迎えた。少し早く目が覚めたので、散歩に出かけた。レキ・ゲストハウスの門を出ると (鍵はかけない習慣のようだ) 見慣れた風景ではあるが 赤牛がのんびりと横臥し、ゆったりと反芻している。犬も三々五々何やら集団で戯れている。鳥が牛のお腹を突っ突いている滑稽な風景も可笑しい。後でその意味が解った。作務衣に着かえ厨房に行く、「そばつゆ」作りをやるために。「返し」は日本から持参した。飛行機代が有るから贅沢なそばつゆだ。作りながら厨房でそば料理の情報交換会の時間としブムタンのそば料理、そば麵の作り方 (押し出し麵) を見聞した。食材、そば打ちの段取り、を確認した後、朝食を戴く。またまた変わった料理が出てきた。気を使ってくれてパンを出してくれた。ジャムにも珍しい種類があったが聞きそびれた。ブータン側から突如「ブータンそば料理は普段も食べられるのでなくても良い、日本の料理だけにして欲しい」と要望された。反ってラッキー、お蔭で午前中の時間が浮いた分をブムタンスポットが観れる。11:00に帰ることにしてその間優先順位を決めて、ジャパラ・ラカン (寺)、蕎麦製粉所、アラの試飲を民家で、昼食、時間が有れば蕎麦畑の見学と決めた。まずは、ジャパラ・ラカンへ行く、ブータン最古の寺で畑の中の聖地といった雰囲気 で本尊は弥勒菩薩 (ジャンバ) で回廊周囲にはマニ車が並ぶ。次 大急ぎで次の製粉所へ行く。



農家蕎麦製粉所

2年前に五代ブータン国王が東日本大震災のお見舞いに来日された折り、日本のそば食文化を勉強したいという目的で、縁あって私がそばを打って要人達に振舞ったことがある。その時にブータンではそば粉がどのような製粉方法に、とても興味があった。今回とてもいいチャンスと考えていたので、絶好の機会だった。日本と違って家内工業的製粉に妙に納得、国王一行の来日の際に日本への輸出を相談されたことが有ったがこれは無理だと感じた。でもブータンそば料理だったら何の問題もない。

隣接の農家へ「アラ」を飲み立ち寄った。前から準備してくれたそう。その代り製造したアラのその場で飲み残した全量をお土産に戴いた、勿論お金は支払いましたよ。余程運が良くないと飲むことが難しいと聞いていたので ラッキー!、感謝感激。酒のつまみはザウ (煎り米) と御菓子だけだったがお酒を沢山飲ませて貰い、まさに天にも舞い上がるような気分になった。大きな鍋から、柄杓で汲んでも汲んでも減らない (ように見える)。“アラ! 不思議”と叫ぶ。これで「アラ」と名前が付いたのか。(冗句 笑)。そこは大きな農家である、入口の所には皴一杯の御婆さんがマニ車を笑顔で回しながら日向ぼっこをしている。建物の軒先の方を見ると何やら巨大な丸太棒がぶらさがっている、よく見るとあれに似ている。魔除けの男性のシンボルの彫物だ。でも驚ろくに働かない。至るところの家の壁画にも有る。急ぎ足で昼食を摂り、レキ・レストハウスへ立戻った。それぞれの役割の厨房作業に入った。



デモそば打ち



そば味噌料理

て食べてくれて、お代わりも要求されました。お世辞文化なんていうのが、有るのか無いのか。気にはなるがでもその通り受け止めて置きたい。そばつゆは本当に味が分かるのかなあ、かつおの匂いはどうかなあ。そば味噌もどうかな、箸も心もとない手つきで、食べているのが見える。箸の使い方やそばの手練り方、啜り方を時間をもう少し長く取って丁寧に教えて挙げたかったが。「そばちよく」も日本から持参したものを使い(そばちよく収集家Kさんより預かったものを使った)雰囲気は満点の演出だ。

最後に日本のお土産を手渡した、事前に調査し喜んでいただけるものを選別した。ユニクロの靴下、お茶づけ、ふりかけ、ごまドレッシング、などなど。老若男女のお客さんには、にこにこして帰っていただいた。その表情から見て交流会は大成功だと感じた。お客様が帰った後、2次会をレキ、の人たちとやる。日本から日本酒を持ってきたのでそこで振舞った。既に10時を回っていた。心地良い疲労感が体を包む。明日に備えて早く寝よう、明日は昨日来た峠越え道を途中の町プナカまで戻らなくてはならない。“おっとっとー、待てよ” たまった洗濯物を何とかしないと着るものがない。旅行鞆にはそば道具を優先したので、着替えは最小限に絞った。なが〜い一日が終った。

☆筆者らは2013年8月22日~30日、ブータン王国を訪れた。

早速にそば打ちを開始する。次はお客様の前でデモストレーション打ちとする。そば粉は多少の危険を押しつけて持ち込んだもので、某製粉会社から今回の特別粉で「粹人」と命名していただいた。美味しくなければ嘘だ、きっと今日いらっしゃるブータン人も解ってくれるだろう。打ちながら祈るような気持ちで「お・も・て・な・し・」と心の中で唱えた。そば料理のメニューを紹介しよう。まずは、せいろそば、そば豆腐、そば味噌、そば雑炊、そして、相性の良い天ぷらである。5時からセレモニーを始めたが、挨拶、紹介は簡単に素早く終え蕎麦打ちのデモに入る。

私の挨拶は2年前の東日本大震災の際に五代ワンチック国王がお見舞いの為、来日してくださったことへの感謝の言葉を一番大事にして挨拶をした。日本を理解して頂く為にも厨房も解放してみ頂くことにした。

初めて見る日本のそば料理には想像通り、皆さん目をくりくりさせて見入っていた。皆さんの表情が可愛い。

私のそば打ちは何時ものように真剣な眼差しの他に「オヤジギャグ」も入れてやりました、が、通訳も良かった事もありユーモアは共通に理解できるんだなあと感じた。ブータン人の表現とか気質は解りませんが“美味しい、おいしい”(ナメサメ シンペと云う)と言っ



そば豆腐天ぷらなどエマ・ダチ