

ヨルダンのコイ料理レストラン

茶木 博之

私は仕事でしばらく海外に滞在していたことがあり、その国々で仕事仲間と日々色々なものを味わってきました。その中で印象に残った食事があります。「日本の生活文化に思いを寄せコイ科魚類を食べ語ろう」という趣旨の紙面ですが、日本以外の国のコイ科魚類を食べる文化を紹介したいと思います。

中近東の食事というと羊を食べるというイメージがあると思います。でも、羊ばかりを食べているわけではありません。羊は肉の中でも高級品なのです。日常的にはニワトリが食卓に上がることが多く、地域や客をもてなす等により魚やラクダ、ハト等が食べられています。

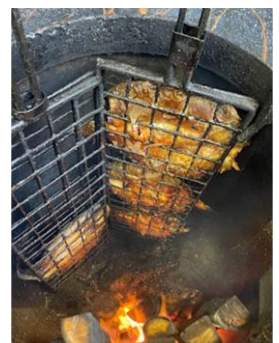
ヨルダンの首都アンマン、ここにはコイを食べさせるレストランがあります。アンマン中心街の北西にワスフィアタール通り(Wasfi At-Tall St.)と言う長さ 8 キロ程の繁華街があり、その外れにアルマハール魚料理店(Al-Mahar Fish Restaurant)が在ります。ここでの名物料理はコイの塩焼きです。客は店の入り口横に在る生簀で魚を注文します。自分で生簀から好きなコイをタモ網ですくい取ってもいいし、店員に頼んで好みのコイをすくってもらうこともできます。すくったコイは重さを計ります。コイの重量は 1.6 から 2 キロ以上で、日本で食されているものよりかなり大きいものです。その後コイの調理法を指定します。大方の人は細かい料理法は知らないのでは塩焼きになります。塩焼きと言っても日本の料理とは異なりスパイスと香味野菜で味付けしたものです。注文されたコイはまず背開きにし、塩、スパイス、刻んだ香味野菜をコイの身に摺り込みます。準備できたコイを焼き網で挟んで薪をくべた炉に入れ焼きます。



レストラン



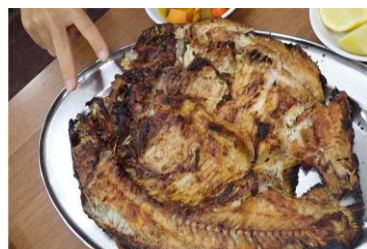
選ばれたコイ



炉の中でコイを焼く

焼き上がるとホブス(練った小麦粉を薄く延ばして焼いたパン)、ホムス(ひよこ豆のペースト)、オリーブ、フィレフィレ(唐辛子)等を添えて客のテーブルまで運んでくれます。ホブスを一口サイズにちぎり、これでコイの肉をつまみ取り口に運ぶと、コイの身に脂がのっていて頗るうまいのです。日本ではコイの塩焼きなど食べたことが無いのですが、こうやって食べてみるとコイも美味しい。

因みにコイは日本でなじみの鱗のあるものではなく、ヨーロッパで主に養殖されているレザーカープと言われているコイです。



調理された背開きのコイ



ホブスやサラダが並ぶテーブル

日本ではあっさりした味を好みますが、脂ののったコイも格別です。息子たちが遊びに来た時にこのレストランに連れて行きましたが、彼らも舌鼓を打っていました。ところ変われば好みも違うと言うわけです。ヨルダンでコイを見かけることが無かったので、店主にコイの産地を聞いたところ、ヨルダンの隣

国シリアの国境近くから仕入れているということでした。

茶木 博之（中近東・アフリカ・南太平洋・東南アジアで淡水魚養殖の技術指導に長年携わる）

通信「きぷりに亭」第7号 令和7年7月よりの転載 発行人：池ノ上 宏さん