

パレスチナとクナーファとある日本人青年について 第三回

富澤規子

「シャーム」と言う文化圏

「クナーファ屋」店主山田柊氏は高校時代にシリア内戦に衝撃を受け、大学時代にはヨルダンに渡航し、大学卒業後はパレスチナへの修行を志すようになる。

シリア、ヨルダン、パレスチナに加え、レバノンとイスラエルをあわせた地中海東岸域は「歴史的シリア」、アラビア語では「バラド・シャーム（シャームの国/地方）」あるいは単に「シャーム」と呼ばれる。

アラブにおいて希少な穀倉地帯と多くの港をもつシャームは、長い歴史のなかで常に大国の支配におかれながらも、一応は一国家の国境内に概ね収まっていた。しかし 1922 年オスマン帝国解体後に英仏によって南北に分割され、さらに第二次世界大戦後に英国支配下の南部でヨルダンとイスラエルが、フランス支配下の北部でシリアとレバノンが建国独立し、ほぼ現在の国境となる。

第二次世界大戦以降も内戦と紛争が多いこの地域において、ヨルダンは比較的安定しており、シリアとパレスチナだけでなくイラクからの難民の大きな受け入れ国になっている。この中でも最も多い流入はもちろんパレスチナ系だ。ヨルダン建国以前は地中海海岸から遠いこの地は、紅海アカバ湾周辺を除き人口希薄地域が多くを占めていたが、周辺国からの避難民を人口希薄地域に移住させることによって国民の数を増やしてきた。

現在、ヨルダン総人口約 1110 万のうち、パレスチナ系は 300 万を大きく超えると推定されている。

このように国境で分かたれてはいるが、もともとは地中海東岸域は「シャーム」という一つの大きな文化圏なのである。シャームは文化水準が高く、レバノンなどはその人口の小ささにも関わらずエジプトに続く出版大国の一つであったほどだ。

中東の基礎知識である上記を、あえてここに書いたのは、「クナーファ」と検索した方々がこのエッセイを見つけてくれるかもしれないと言う期待からだ。

国立市保谷のシェアキッチン「富士見トンネル」で毎週水曜日に営業している「クナーファ屋」の客層は、中東ではなく、食文化一般に興味をもつ女性客の方が多いのだそうだ。テレビなどマスメディアで紹介されるよりも早く、SNS 検索で「クナーファ」にたどり着く、食文化への好奇心とアンテナが強い客層である。

そう言った層にこのエッセイを読んでもらえればと期待して書くと、シャーム文化の特徴の一つとして、洗練された製菓業をあげることができる。

「クナーファ・ナーブルシヤ」

クナーファ屋店主山田氏が、ヨルダン首都アンマンで出会った菓子がクナーファだ。

クナーファの特に有名な生産地はアンマンから直線距離でほんの 110 キロメートル北西に位置するパレスチナの「ナーブルス市」である。ナーブルス市は第二次世界大戦後はヨルダン領内であったが、1967 年の第三次中東戦争以降はイスラエルの統治下となっている。

この地方特有の白チーズ「ナーブルス・チーズ」をフィリングとするクナーファが「クナーファ・ナーブルシヤ（ナーブルスのクナーファ）」であり、石鹼とならぶ当

地の名産品だ。また、パレスチナ難民とともに製菓法が伝わったため、シリアとヨルダンをはじめとした周辺国でも白チーズをフィリングとしたクナーファが好まれる。

「クナーファ・ナーブルシヤ」が一躍有名になったのは、重さ 1350 キロの巨大クナーファがギネス記録に認定された 2009 年 7 月だ。以来、中東菓子と言えばトルコが代表的とみなされトルコ語名称で日本に伝わるなか、クナーファだけはパレスチナが代表的産地と語られるようになって久しい。

高校時代にシリア内戦で中東に興味を持った山田氏が、やがてパレスチナでの修行を志す経緯には、このような文化的あるいは現代史的背景がある。

富士見トンネルでの営業

2022 年 3 月に一橋大学社会学部を卒業した山田氏は、いよいよ「クナーファ」業に本腰を入れる。

遡ること 2020 年 10 月
から、シェアキッチン
「富士見トンネル」に移
り、「シムシム（アラビ
ア語で「胡麻」）」の屋号
で営業を始めていた。週
一の営業を継続していた
ので、大学卒業の時点で
店舗営業はすでに三年目
だ。



2020 年 9 月、富士見台トンネルでのお試し営業。

現在の屋号「クナーファ屋」に改めたのは、2022 年 10 月である。

クナーファ屋の客層は山田氏の体感では三割が常連、七割が新規だそうだ。この七割のうち大半を占めるのが40代までの女性であり、中東菓子クナーファを食べる経験は山田氏のクナーファ屋での喫食が初めての客が多い。先述の通り、アラブ中東ではなく食文化へ興味を持ちネット検索で「クナーファ屋」を探し出した人々だ。

クナーファ屋のSNSアカウントは、インスタグラムが主でX（旧Twitter）はアカウント取得のみで稼働はしていない。ホームページもまだないので山田氏は広報にはさほど積極的でないように見える。

それでも検索でたどり着けるかは、山田氏が水曜日に借りているシェアキッチン「富士見トンネル」のホームページとインスタグラムの更新が頻繁で、Webサイトで「富士見トンネル」が度々取り上げられるからだろう。

富士見トンネルホームページには、曜日固定もしくは隔週や単発も含めて、2025年11月現在で21店舗が記載されている。出店店舗は中華、カレー、クラフトビールなどと実に多彩で各店主は個性的だ。ある曜日の店に行ってみた後、別の曜日の店にも行ってみたいと思わせる魅力がある。

クナーファ屋はそのようなラインナップの一つであり、山田氏は食に対して好奇心旺盛な美食家の期待に応じられるだけの力量があるのだろう。

「富士見トンネル」オーナーであり建築家の能作淳平氏は、当初から山田氏の焼くクナーファに大きな興味を示していたようだ。

「人道支援・国際協力というバックグラウンドがあり現地も訪れた上で、クナーファに落ち着いた」という山田氏の経緯を「普通はそうはならないだろう」冗談交じりに山田氏に話したことがあるそうだ。能作氏は飲食を通して中東世界、それも理解の難しいパレスチナ周辺を紹介しようとする山田氏の試みに協力し、その紹介の場を提供意思する理解者の一人と考えてまちがいだろう。

コロナ禍での試行錯誤を経て

さて、山田氏は難民やその現地との恒久的関係を目標としてクナーファを焼き始めていながら、営業の最初の二年間がコロナ禍と重なり支援イベントなどへの出店ができないまま、クナーファを焼くことそのものに注力せざるを得なかった時期がある。

2020 年の休学明けから、2022 年大学卒業までの二年間がそれだ。

この一見不遇な二年間が、山田氏の製菓の腕をあげ、一般の方々に届くほどに「クナーファ」の認知度を上げたのではないだろうか。

山田氏は甘すぎると言われる中東菓子の甘味を日本人の口にあうよう調整し、添える食材のバリエーションを増やした。また、中東現地では扱わないような食材、例えば抹茶や紅芋までも使い、「日本人が食べて美味しい、リピートしたくなるようなクナーファ」作りの試行錯誤に没頭していた。

クナーファ屋のメニューは伝統的な「クナーファ・ナーメ」と「クナーファ・キシユナ」が固定で、三品目以降は山田氏の創作であり、季節ごとに入れ替わる。常連客にとっては、新作のクナーファもまた再来店する楽しみの一つとなる。これを現地通りのレシピでないと批判するのは簡単だが、多くの日本人に美味しいと感じてもらい、顧客を増やせないので本末転倒である。

当たり前のことではあるが、中東難民に興味を持つ支援関係者よりは、食文化全般に興味を持つ美食家の方が絶対数は圧倒的に大きいはずである。

この食に興味をもつ多くの人々の一部でも、クナーファを通してシャーム文化や、かの地の戦火について知りたいと思ってもらえば、山田氏の見通しはまずまず成功していると言えるだろう。何しろ食に関心を持つ日本人は数が多く、裾野が広いのだから。

実際、山田氏は「シムシム」時代に日本テレビの取材を既に受けている。2021年10月9日日本テレビ放送の「ぶらり途中下車の旅」のなかで山田氏の焼くクナーファが紹介されている。この日、「ぶら旅」の世帯視聴率は9%、個人視聴率は4.7%（ビデオリサーチ社ホームページ参照）で、大変多くの視聴者に「中東菓子クナーファ」の美味しさと魅力が伝わったことになる。

番組中では、クナーファを中東の伝統菓子として紹介するにとどまらず、山田氏が創作したバリエーションも同時にクローズアップされている。

その反響は大きかったようで「ぶらり途中下車の旅 クナーファ」で検索すると、中東関係に全く関係のなさそうなアカウントやブログが番組視聴後、山田氏のクナーファを求めて彼の店を訪れたとの記述が散見できる。



2022年10月。屋外での出店。

私はインタビューの時系列を整理してみて、コロナ禍の二年間が山田氏の顔を支援家から菓子職人に大きくシフトさせ、結果として期せずして山田氏のクナーファにアクセスする客を大幅に増やしたのではないかと考えた。

この点を山田氏に率直に聞いてみると、当時は国際協力的な考え方への反発も

あったかもしれない、そういう傾向を助長させたのではないかとのこと。

コロナ禍前にヨルダンの日系企業「TRIBALOGY」へのインターンを希望したそもそもの動機が、学生団体による支援活動では継続的な関係維持ができないだろうとの疑問であった。

富士見トンネルでの営業が軌道にのり顧客も増えた 2022 年秋になり、山田氏はそろそろパレスチナのナーブルスへ修行に行こうと決心する。

この時の山田氏の心情は、支援家のものと、菓子職人のもの、どちらによっていたのか、改めてゆっくりと尋ねてみたいものである。

(写真提供：クナーファ屋店主 山田柊氏)

富澤規子（とみざわのりこ）

Ahram Canadian University (エジプト)言語翻訳学部日本語教師。エジプト文化省立大学校アカデミー・オブ・アーツ大学院にて民俗学準修士号取得。いたばしボローニャ絵本館翻訳おはなしボランティア。おはなし会シリーズに 2015 年から「アラブのヤシの木(新宿区立大久保図書館主催)」講師。