

パレスチナとクナーファとある日本人青年について 第五回

富澤規子

早々にストライキ

渡航直前にアミン・アブアルソウド氏が山田氏に紹介した修行先は名店揃いだ。

パレスチナでは菓子職人は花形職業の一つであり、給与相場は他の業界よりもやや高い。経営者は世襲だが職人がそこから独立開業する店も多く、労働者層が立身出世しやすい安定した業界である。

ラマッラーの菓子店を片端から画像検索してみると、どこも店構えは美しく、周辺道路にはゴミが落ちている様子もなく、店頭にはバンパーがへこんでいない自家用車さえ駐車している。パレスチナと言う国名から想起されるイメージと、もしくは日本語画像検索とはあまりにも合致しない。ラマッラーの最も重要なランドマークであるアルマナーラ広場は、最も賑やかな繁華街の一つでもある。



ラマッラーの中心部、アルマナーラ広場。2023年1月18日撮影

山田氏の目から見てもラマッラーの町は、身なりが特別悪い人や物乞いもおらず、街ゆく人々はリラックスしている。寛いだ町の空気は動物にも伝わるのか、昼間の野良犬などはあっちこっちでのんびりと寝ていて、夜に遭遇すると感じる怖さ

は、とりあえず昼には感じなかったようだ。一般に治安の目安とされるゴミの集積もし

くは散乱具合で言うと、空き地にゴミが集められている程度で、路上にゴミが溜まっていることもなく、この点で言ってもラマッラーは地元行政と住民による町の管理が行きいている。

このように説明すれば、小さな美しい街並みのマナール広場周辺には美しい店構えの菓子店がいくつも集中している風景は、きっと想像してもらえらるだろうと思う。

その中でも、一件目の修行先「アルオマラア菓子店」は 1962 年創業の老舗だ。アルマナーラ広場から南西に 100 メートルほど離れたアルサア広場近くに店を構えてすでに半世紀以上がたつ。一等地に建つアルオマラア菓子店は水色を基調にした内装が上品で、イートインには女性客が多い。喫茶店



ラマッラーのアルオマラア菓子店で、菓子を取り分ける様子。2023 年 2 月 19 日撮影

の併設はないが、客がセルフで自由に飲める冷水が用意されており、ショーウィンドーで購入した菓子を楽しむ客で華やかににぎわっている。そのうえ、イートイン客へは使い捨てのスチロール皿ではなく、プラスチックの丸皿で供する丁寧さだ。

地階は店舗で工房は地下。広い工房の職人は常時四人ほど。大柄な男性たちが大きな平たい金属型を用いて終日菓子焼き続ける。山田氏の修行場所は地下で、一日の勤務時間は 5～6 時間ほど。

山田氏にとっては、巨大な焼き型の製菓工程を見るのはこれが初体験である。職人達による手順を間近でじっくりと観察できるのだ。

作業工程、道具類、職人の手の動きなど、何もかもが初めてで、見て覚えることは工房のなかにいくらでもある。



アルオマラア菓子店の工房で。2023 年 1 月 28 日撮影

手慣らしに簡単な菓子を
手伝わせてはもらえたもの、クナーファの生地作りや焼きはまだ手を触れさせてはもらえない。店としては名店の看板にかけて、見習いの作った菓子を店頭
に並べるのは流石に冒険だ。その点では、山田氏へのアルオマラア菓子店の扱
いは、外国人と言えども特別扱いではなかったと言え

る。見習いといえども材料の運搬や道具の洗浄など、仕事は山のようにあるのだ。

工房で焼かれた菓子は店舗に運ばれ、保温器を備えたショーウィンドーに並べられる。

山田氏はこの工房で 1 月 26 日木曜日から修行をはじめ、金曜日は休みで 30 日までの予定だ。ところが修行第一日目の 26 日と、週明け 29 日に、早々にストライキを経験した。

特に 29 日のストライキは大規模なゼネラルストライキで、店は一日休業した。開店の支度をしているにもかかわらずシャッターが下ろされれば、山田氏には突然何が起きたのかさっぱりわからない。ひたすら店員に理由を聞いてみると、次第に状況がつかめてくる。ナーブルスの北に接するジェニーンヘイスラエル軍が侵攻したための抗議ストライキで店を閉めるのだと言う。ストライキ決行が決まると、瞬く間に町中のシャッター

ーは閉まり、アルマナーラ広場ではデモが始まった。ラマッラーのデモにイスラエル軍は来ていなかったが、保安警察は監視に来ていたようである。

アラビア語報道を確認すると 26 日木曜日にジェネン県の難民キャンプをイスラエル軍が急襲し、パレスチナ人 9 人が死亡、20 人が負傷した。同県においてはこの 20 年で最も暴力的な作戦が実行されたと報じられている。イスラエル警察による発表では銃撃戦によりイスラエル人 7 人が死亡、約 10 人が負傷とある。



ストライキで店を閉めるアルオマラア菓子店。2023 年 1 月 26 日撮影

ゼネラルストライキはパレスチナ西岸では度々行われており、組織だったゼネストの手際は洗練されている。ネット上ではラマッラーで 2019 年 1 月 15 日決行ゼネストへの参加表明企業一覧が未だ閲覧でき、その数は各商工業組合、各社労働組合、地元企業合わせて

184 社である。山田氏が修行する「アルオマラア菓子店」もこの 184 社のなかに名を連ねている。この菓子店が老舗とみなされるのは、創業が古いだけでなく、ラマッラーと言う地域コミュニティを維持する社会的責任を重く担っているからだ。

この日、焼かれた菓子が客に提供されることはなかった。修行最終日の 30 日には店は再開した。

山田氏はこの修行で、人生で初めてのストライキに出会い、参加した。そしてパレスチナが抑圧を受けているという事実の在り様の一端を山田氏は思い知った。山田氏はそ

ここにいた職人たちの、呆れたような動じないような、なにか固い意思を感じさせる表情が印象的だったと、振り返る。

美しく落ち着いた街並みに見えても、いつイスラエル軍に侵攻されるかわからない、抑圧と紙一重の状況なのだと突きつけられる修行話である。

アイコン的クナーファ職人

1月31日からはラマッラーで開店したばかりの「アブハムディ・クナーファ店」が次の修行先だ。



アブハムディ氏と「シュウ・アブハムディ（アブハムディの息子であるところのシュウ）」2023年1月31日撮影

新規開店したばかりだが、店主のアブハムディ・アルクドゥミー氏はやはり菓子職人だった父親のもと12歳から菓子職人として働きはじめ、キャリアはすでに50年を超

えている。彼はナーブルス県で現存する最古の菓子店「アルアクサー菓子店」から、独立してラマッラー市内に店を構えたばかりである。

アブハムディ氏はアルアクサー菓子店時代からすでに有名人で、クナーファに関して度々メディアで紹介されている。山田氏の修行の後、「アブハムディ・クナーファ店」は2023年6月にナーブルスに移転しているのだが、その時の様子はナーブルス市ローカルテレビ局のニュースで「クナーファのアイコン的人物」と紹介されている。

山田氏は事前にネットで姿は知っていたので「まさかお会いできるなんて！」と衝撃をうけた。実際に彼の目の前にいるアブハムディ氏はとても口数は少ないものの、周りのスタッフたちに山田氏と並んで写真をとるようはやされても穏やかに笑っていたり、とても愛されている人物なのだと伝わってきたとのこと。



工房から次々と運ばれるクナーファ。2021年1月31日撮影

ける。日本では一般的に、中東菓子は菱形に小さく切り分けられると説明されているが、山田氏がパレスチナとヨルダンで見た切り方は、ほぼ大きな方形である。アブハムディ氏も金属ベラで無造作にざっくりと大きく四角く切り分け、スチロール皿いっぱいにクナーファを盛る。

職人にもスタッフにも客にも愛されているアブハムディ氏の店はいつも多くの人でにぎわっている。

常に人だかりができている店頭で、アブハムディ氏はクナーファを金属ベラで手際よく切り分け、焼き型の底にたまったシロップをヘラですくいクナーファにか

小さな菱形の菓子はお茶請け的な趣があるが、大きなクナーファはこれこそが主役と言わんばかりだ。アブハムディ氏が焼き立てのクナーファをヘラで皿に移す時、チーズが長く伸び、見ているものの食指をそそらせる。

そのような有名人の繁盛店なので大変忙しく、工房の働き方は目まぐるしい。遅番早番の二交代制で、常時 6 人ほどの職人が詰めている。

工房の職人たちは皆アブハムディ氏の弟子だ。アブハムディ氏は店頭でクナーファを切り分け、彼に会いに来る客達をもてなす、まさにアイコン的な立場にあるので、工房まではすでに手が回らなくなっていた。だから山田氏にクナーファの手ほどきをしたのは工房を任されている彼の弟子達だ。

弟子同士の絆



兄弟子にクナーファ作りを教わる。2023 年 1 月 31 日撮影

さて、いよいよ実践である。アルオマラア菓子店では 5 日間かけてクナーファを焼く工程を目に焼き付けた。アブハムディ・クナーファ店の工房では、山田氏自身の手で店頭に出す実物を作るのだ。

まずは金属型に油を塗り、挽いたクナーファ生地を篩で均等に敷

き詰める。クナーファ生地の用意は、材料屋から仕入れた麺状の生地を自工房でグライ

ンダーにかける菓子店と、グラインダーで既に挽いた生地を仕入れる菓子店とがあり、アブハムディ・クナーファ店では挽いた生地を仕入れていた。

そして細かく砕いたチーズを均一に広げた後、火にかける。



大きなコンロで慎重に焼く。2023 年 1 月 31 日撮影

初めてクナーファを焼く工程を任された時は「とにかく光栄に感じた」とのこと。40 人前のクナーファの重みと、こんな大事な工程もやらせてもらえるのかというありがたみをずっしりと感じながら、型を回し続けたと、山田氏は言う。初めてのクナーファは焼きあがってひっくり返すとわずかに裂け目ができてしまったが、アブハムディ氏が OK しシロップとピスタチオをかけて客に配り始めると、山田氏はほっと胸をなでおろした。



兄弟子達に支えられてクナーファを運ぶ。2023 年 1 月 31 日撮影

覚えることは他にもまだまだにある。焼きあがったクナーファを店頭に運ぶ時も、職人たちが手を添えて山田氏を補助する。なにしろ 40 人前である。大きな熱い焼き型を頭上にかかげて運ぶのにも技術がいる。

求心力のある師匠につく弟子同士の連帯感からか、

あるいはもっと情緒的に弟子同士の絆と言ってもよいだろうか、この店の工房は大変ア

ットホームに山田氏を迎え入れてくれた。そして自然に「シュウ・アブハムディ（アブハムディの息子であるところのシュウ）」とアラブ式の名前がつけられた。

また、この店には大変流暢な英語を話すスタッフがいたため、コミュニケーションもスムーズだった。山田氏と年



兄弟子からクナーファ型を譲られる。2023年2月1日撮影

齢が近い若年にもかかわらず会計を任されているくらいなので学のある青年である。この青年ムハンマド・ザアタ氏との会話は英語、兄弟子達とはジェスチャーだ。

仕事の合間の食事は皆でゆっくりと取る。山田氏はこれに一番衝撃を受けたらしい。どんなに忙しくとも日本のように交代制で掻き込むような食事はしないのがアラブ流だ。食事の時間をゆったりと共有することで、山田氏は確実に「アブハムディ・クナーファ店」のかけがえのない職人に育ったはずである。

ムハンマド・ザアタ氏の司会でインスタグラムライブを配信もし、この工房の様子を日本へリアルタイムで伝えることもできた。「あてはないがパレスチナへ修行に行く」とインスタグラムへ投稿したのは、ほんの数週間前の1月16日だ。この急展開にフォロワー達はさぞかし驚き、そして喜んだことだろう。

アブハムディ・クナーファ店での修行は2月8日までで、山田氏が修行した三店舗の中では一番日数が長い。この九日間で、山田氏は目指すべきやり方が見えてきたと言う。現地での製菓法を日本でそのまま再現するのは当然だが困難だ。だが、兄弟子達と一つ一つの製菓工程を熟考しながらこなすことで、「この先このように在りたい」と言う自身の姿が明確に浮かび上がったのだろう。とすると、この修行は目標とすべき山田氏自身の在り方を明確にするための通過儀礼としての修行だったのではないだろうか。



アブハムディ氏と兄弟子たちと。2023 年 2 月 18 日撮影

無口なアブハムディ氏と、親身な兄弟子達、そして会計スタッフのムハンマド氏との絆は、日本人青年「山田柊」に菓子職人「シュウ・アブハムディ」の一面を確実に与えたように見えるのだ。

(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。