

## パレスチナとクナーファとある日本人青年について 第六回

富澤規子

### ナーブルス・クナーファの起源

ナーブルス市は「ナーブルス・クナーファ」発祥の地であり、2009年7月18日に世界最大のクナーファがギネス記録された場所でもある。その記録は幅105-110cm、長さ74mで、重さにして1,765.011kgであり、製作にあたった菓子職人は170名である。およそ1.7トンの重量にも驚かされるが、動員された職人の数も膨大だ。つまり、ナーブルス市はこのような大規模な挑戦が可能な菓子の町であり、「クナーファの首都」と呼ばれる所以でもあるのだ。

ナーブルス・クナーファの起源は資料により若干年数に揺れはあるものの1850年代と言うのは確実のようだ。シリア人もアラビア半島人もも伝わるオマル・アブシール(1839?-1911?)がナーブルスへ渡来し、高価なナッツ類の代用としてナーブルス特産のチーズを用い、それまで



左が一般的な生地「キシユナ」、右が細挽き生地「ナーイマ」。どちらもナーブルス・チーズを詰めた「ナーブルス・クナーファ」。  
2023年2月19日撮影

存在しなかったとされる細挽きのクナーファ生地を開発して「細挽きの柔らかい生地であつめたチーズ入り」を完成させたというのが、郷土史に伝わる定説である。グラインダーで挽かない一般的な生地を「キシユナ(荒い)」、挽いた生地を「ナーイマ(柔らか

い) 」と呼び分ける名称もこの時代以降に生まれたと推測できる。ちなみに全てのクナーファ生地を挽かないカイロ周辺などでは、この呼び分け名称自体が一般的ではない。

その後アブシール家の二代目はヨルダンで開業したとする資料があり、すると「元祖ナーブルス・クナーファ」はヨルダンに渡ったとも言え、しかし「ナーブルス特産のチーズ」を使っていなければ「真のナーブルス・クナーファ」とは厳密には言えず、製菓業界でたまにある「本家はどこだ」的な興味深い話になる。

もちろん「細挽きの柔らかい生地で挟んだチーズ入り」が最も普及定着したのはナーブルス市であることは間違いない。旧市街には家族経営の小規模店が数限りなく密集しているだけでなく、大資本をもつ有力氏族の系列企業も同市に店舗を構えている。

### ナーブルス最古の名店へ

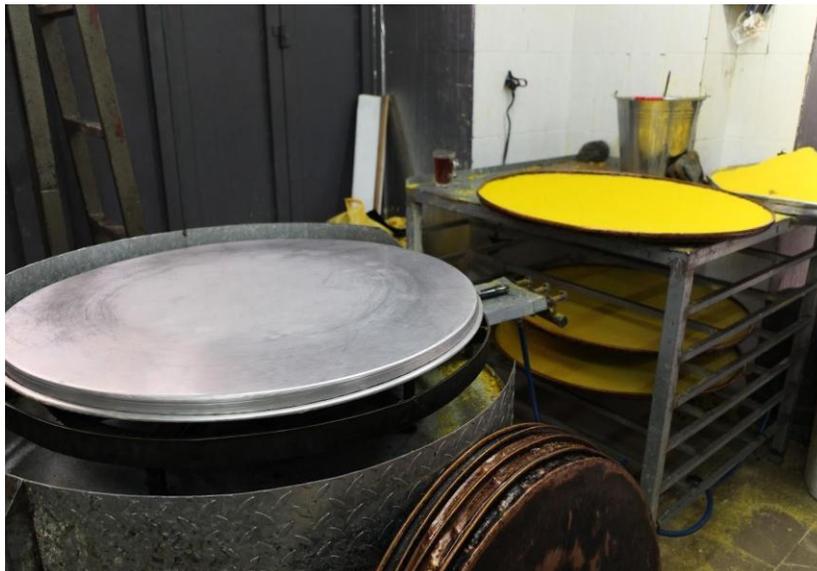


アルアクサー菓子店店頭。壁に隠れて向かって右に工房がある。2023年2月12日撮影

山田氏の三件目の修行先はナーブルス市で現存最古とされる名店「アルアクサー菓子店」である。山田氏が「聖地」とあこがれ日本にいてさえ知っていた有名店なので、工房に入れることを光栄に感じ高揚しながらも、職人達に認めてもらえるかと緊張もしたそうである。ラマッラーの菓子店のような華やぎがない分、味だけで勝負する実力主義な雰囲気が伝わってる。

「アルアクサー菓子店」はクナーファのアイコン的職人であるアブハムディ氏が長年勤めた老舗であり、ナーブルス旧市街の商隊宿市場「ハーン・アルトゥッジャール」で70年以上も営業しているクナーファ専門店である。経営者一族はアルシャンティル家で、当代はバーセル・アルシャンティル氏がつとめる。

いかにも中東の旧市街といった石畳の頭上にアルアクサー・モスクが描かれた看板が掲げられ、その看板をくぐるとすぐに店先であり、路地を挟んだ向かいに工房がある。



回転するガスコンロに乗せられた焼き型。2023年2月12日撮影

アブハムディ氏が独立したため、店頭で切り分ける店の顔は主にアブハムディ氏の弟子であるマフムード氏だ。この店でもクナーファは無造作に大きく四角く切り分けられる。設備が古いので機械的な保温器はなく、工房から運ばれるクナーファは湯を張った大きな容器を内蔵する陳列台の上

に置かれる。それでいてガスコンロは焼き型が自動回転する専用機で、クナーファは次々と焼きあがり店頭に運ばれていく。イートイン席はあるが客は店外の路地にまであふれ、立ったまま壁にもたれてクナーファを食す客の列が長くできる繁盛ぶりだ。

工房では常に6人ほどの職人が次々にクナーファを焼くが、売れるスピードも速く焼き型は瞬く間に空になる。また、マフムード氏が切り分ける手際もとても速い。並んでいる客の要望を聞きながら次々とさば



店頭では手際よくクナーファが切り分けられる。2023年2月11日撮影

く様子は、山田氏の見ても惚れ惚れするほどだったそうだ。

忙しい店側からすると、山田氏はすでに戦力として期待されていたようで、追い立てられるようにクナーファ焼きを任された。何しろアブハムディ氏の弟子達からすでにみっちり仕込まれたばかりだ。職人たちにとっては修行者よりは助っ人が来た感覚だったのだろう。

この店もアミン・アブアルソウド氏の紹介である。アミン氏が事前に修行の約束を取り付けた上で2月11日に顔合わせ、それから翌12日に工房を手伝うと決まった。ここまで短期間に修行がスムーズに行われたのには、常にアミン氏のバックサポートがあったからだ。

ところが、ここにきて予想外のイベントが発生する。山田氏にとっては寝耳に水なサプライズが、アルアクサー菓子店で待っていた。

## ウルトラ・パレスチナの取材

この「アルアクサー菓子店」は度々メディアの取材を受けており、アラビア語で単に「كنافة نابلسية (ナーブルスのクナーファ)」と動画検索すれば、検索結果にアルアクサー菓子店を取材した番組録画や動画が再生回数上位としてあがってくるほどである。

そしてこの伝統ある老舗に日本人が修行にくると現地メディアにさっそく把握されていたようで、山田氏は2月12日に、事前打ち合わせも打診もなく不意打ちで取材を受けている。

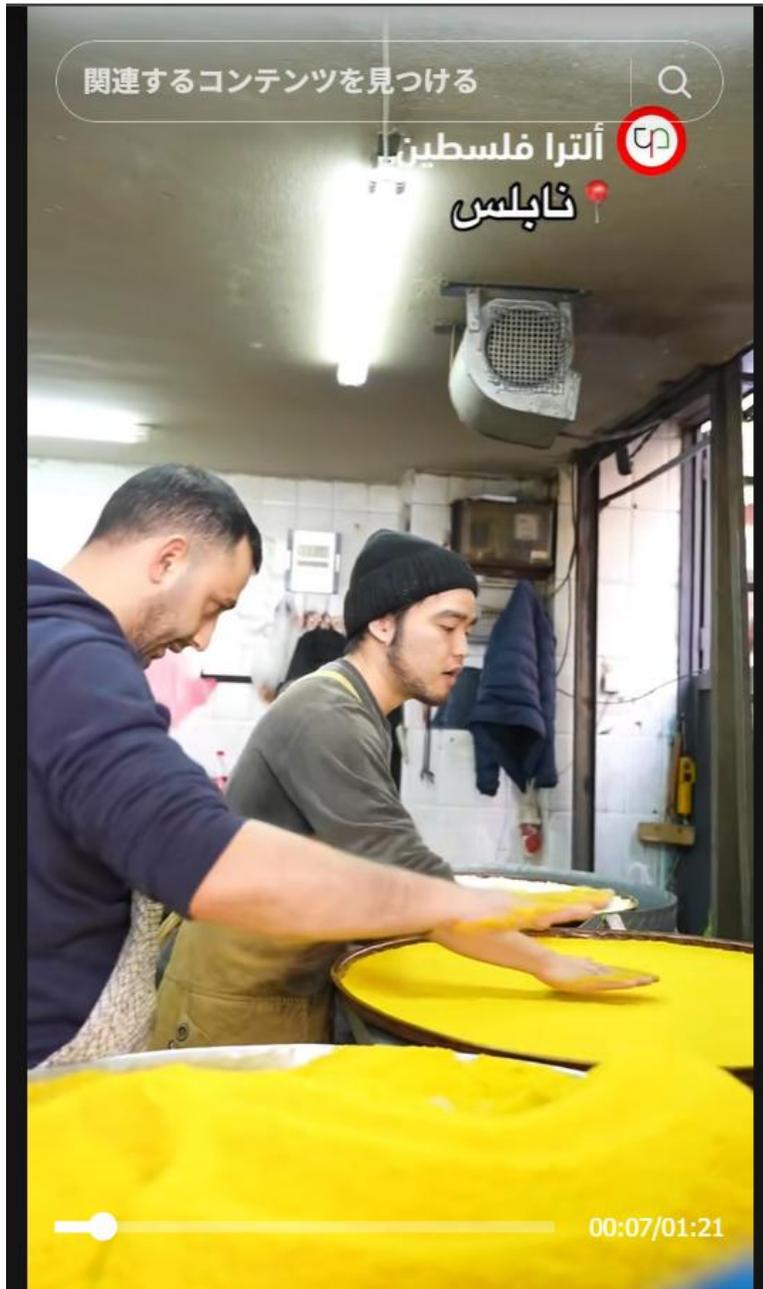
取材メディアは「Ultrasawt (ウルトラ・サウト。サウトは声の意)」と言う2015年設立の独立系メディアである。傘下にパレスチナ、チュニジア、スーダン、アルジェリア、イラク、シリア拠点の各ローカルサイトを持ち、市民の特に若者の声と地域情報の発信を目的に運営されている。一方、エジプト、アラブ首長国連邦、サウジアラビアで



アルアクサー菓子店工房にて。2023年2月12日シャリーフ・モーサ氏撮影

は閲覧が禁止されており、パレスチナでも2019年にラマッラー裁判所により「ウルトラ・パレスチナ」のサイトやSNSアカウントをブロックする決定が下された。とは言え、それ以降も「ウルトラ・パレスチ

ナ」の取材発信活動は健在、かつ活発である。閲覧禁止と言ってもエジプトでは一般ワードで検索上位にならないだけで、「Ultrasawt」「Ultra Palestine」と検索すれば該当メディアに容易にたどり着けるため、技術的な規制まではされていないようである。



テックトゥクへ 2023 年 2 月 14 日に投稿された動画より引用

この日、レポーターを兼ねたカメラマン、シャリーフ・モース氏が本職仕様の機材を携え山田氏を取材にやってきた。シャリーフ氏はヨルダン川西岸、特にナーブルス市民の姿を専門に撮り続けている写真家なので、早々に日本人青年「山田柗」の情報をキャッチしたらしい。

シャリーフ氏が撮影したショート動画は「ウルトラ・パレスチナ」のテックトゥクアカウントに投稿され、再生回数は 12 万 6 千回を超えている。動画タイトルは「タブテブ.....ナーブルスで学ぶ日本人」。動画冒頭では指導役の職人イブラーヒーム・ノバニ氏がクナーファ生地を敷き詰める工程を、「軽く押し叩け」という意味の「タブテブ」という言葉を繰り返しながら山田氏に手ほどきをしている。

まず動画の前半では指導役のイブラーヒーム氏が山田氏について「彼は本場で学びたいとうちの店へやってきました。日本にはまだこの（クナーファに関する）文化はないらしいですね」と説明し「彼が成功することを願っていますし、もちろん私たちは彼にすべてを教えますよ」と結んでいる。

そして山田氏は「オーセンティックな製法を学び、この知識を日本に持ち帰りたい。日本人は甘いものが好きだから、クナーファを知ったら好きになると確信している」と英語で答え、動画にはアラビア語の字幕スーパーがつけられた。

この取材で山田氏は大変緊張したそうである。アルアクサー菓子店には流暢な英語話者がいないため状況がまったく把握できなかったと言うのだ。シャリーフ氏は英語話者だが詳細情報を得られる間もなくインタビューはスピーディに行われた。その為、山田氏の視点では「ウルトラ・パレスチナ」がメディア関係なのか、プライベートアカウントなのか見当もつかなかったとのことで、撮影された動画どこに流出しても良いように、失言だけは住まいと大変に気を使って答えたとのことである。

山田氏は職人とのやり取りはジェスチャーと言っているが、取材動画を見る限りでは作業に必要な簡単なアラビア語会話は、約二週間の修行のなかで自然身についていたようである。材料を扱う手の動きも既によどみがなく、堂に入っている。

ナーブルス屈指の老舗で学び、メディアの取材も受け、順風満帆のような修行話だ。だが一方で、修行初日の2月11日からヨルダン川西岸では事件が連発していた。

### **イスラエル軍による非人道的行為**

まず、ラマッラーから北西45 kmに位置するナビ・サレフ村とバニ・ゼイド・アルガルベイヤ村との村境の鉄門がイスラエル軍により閉ざされ、軍事検問所が設置されたのである。ナビ・サレフ村はイスラエル入植者による土地没収と水源独占への抗議デモを2009年以降毎週行っており、イスラエル軍により交通妨害や車両捜索と住民拘束が頻繁に繰り返されていた。この村はラマッラーとナーブルスをつなぐ自動車道60号線から西に10数キロ入った地点にある。2月11日からのイスラエル軍の村境閉鎖と周辺占拠は、深刻な交通渋滞を引き起こし12日も渋滞は解消せず、その影響はラマッラー住人にも及んでいると報じられた。



ナブルス-ラマッラー間で投石を受けた乗用車。  
2023年2月11日撮影

ラマッラーからナーブルスまで、一時間かけてセルビス（乗合タクシー扱いのマイクロバス）で通う山田氏には、安心とは言えない交通事情だ。

山田氏自身もこの混乱に巻き込まれており、顔合わせをした11日は、セルビスで帰路につけぬまま夜になってしまい、知人の自家用車でラマッラーへ送ってもらった。この時に乗車していた自家用車はイスラエル人入植者から投石を受けている。車体のボディは大きくへこみ、給油口のカバーは吹き飛び外れてしまった。車両のナンバープレートがイスラエル人所有は黄色、パレスチナ人所有は緑と明確に区別されているため、遠目にも識別が容易でイス

ラエル人入植者からの攻撃の標的になりやすいのだ。

また2月13日の明け方にはナーブルス市ではパレスチナ青年が、イスラエル軍により殺害された。この青年の「罪状」はイスラエルへの「抵抗」である。無許可建築であるという口実のもとイスラエル軍による民家の取り壊しが始まり、その後、軍と抵抗勢力で激しい銃撃戦になった。この銃撃戦は4時間とも6時間とも伝えられ、またイスラエル軍による市民側の負傷者は二十数名以上とみられる。

即日行われた青年の葬儀では、群衆はパレスチナ国旗に包まれた彼の遺体を担いでナーブルス市中心の「アルシュハダア（殉死者）広場」へ向かい怒号のような声で祈りを繰り返し、その後埋葬地まで行進した。市民で道は埋め尽くされ、その有様はデモのようでもあり、また実際に市民による抵抗意思のデモンストレーションであった。

13日は外国人が市中を歩ける状況ではなくなっていたようで、修行先を紹介してくれたアミン・アブアルソウド氏から「もうナーブルスへは行かない方が無難だ」と山田氏は告げられた。アルシュハダア広場とアルアクサー菓子店は大通りを挟んでいるとは言え、直線でたったの200メートル程しか離れていない。



ナーブルスの中心地。2023年2月11日撮影

山田氏はこの日以降ナーブルスを訪れていない。彼の修行日程はもともと2月12日だけだったが、「行かない」と「行けない」の間には大きな心情的隔たりがある。もっと長く滞在しナーブルスの風土や街並みについて見聞を広げ、職人達とじっくりとコミ

ュニケーションも取りたかったのに、それができなかつたと山田氏は悔やむ。

しかし山田氏がパレスチナに入った1月下旬の時点で、アミン氏はナーブルスに滞在せずにラマッラーから通うよう助言しており、彼はこのような事態になる可能性を既に予見していたのではないだろうか。ナーブルスは前年2022年夏に若年層抵抗勢力「獅子の巣窟」が結成されており、山田氏が訪れた2月11日と12日の前後に日付を拡大してニュースアーカイブを調べてみても、暴力的な事件は散発していた。山田氏が聖地と呼び熱望した「クナーファの首都」ナーブルスは、イスラエル軍による非人道的行為に常にさらされている町でもあったのだ。

山田氏はアミン氏を「パレスチナでの父親」と大変慕い頼っている。一方、アミン氏にも山田氏に対する親心が垣間見える。危険な場所に行かせたくはないが望みを叶えてやりたいという相反する二つ気持ちの間で揺れ、その結果が「一日限りだが、歴史ある最高の老舗で修行」と言う段取りだったようにも見える。



ナーブルス旧市街の市場。2023年2月11日撮影

ナーブルスの修行は後ろ髪をひかれる結果になった。山田氏自身はいつでもラマッラーにも日本にも帰れるが、ナーブルスで出会った人々は移動の自由が極端に制限されている。その現実を目の当たりにし、心に刻みつけてラマッラーに戻る事となった。

アルアクサー菓子店での日程はたったの一日だったが、山田氏はもうクナーファ職人の仲間の一人だ。イスラエル軍により日常生活や仕事が妨害される無念さや口惜しさまでも知っている。

修行日程を終え、残りの滞在はわずかに10日ほど。だか、山田氏が帰国した後も、職人達との関係は変わらず続いていくのだろう。山田氏はパレスチナ製菓業界の一端に身をおく当事者の一人なのだから。

何よりも彼にクナーファ作りを教えた職人達が山田氏を忘れることなど、決してないであろうから。



アルアクサー菓子店工房。店舗と向かい合わせで通りの反対側に位置している。2023年2月12日撮影

(写真提供：クナーファ屋店主 山田柊氏)

動画スクリーンショット引用元：ウルトラ・パレスチナ

<https://www.tiktok.com/@ultrapalestinetiktok/video/7199660305822076162>

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。