

虹

に

僕の大部分はラオス

①84 「猿岩石」に触発されて

ラオスは、海がない。東南アジア唯一の内陸国だ。経済発展の遅れから、「最後の秘境」とも「陸に閉ざされた国」とも呼ばれた。

村上春樹さんの著書に『ラオスにいったい何があるというんですか?』という一冊があるが、まず料理が魅力的だ。川魚から作られた発酵調味料とハーブの組み合わせで、複雑で奥行きのある味わいが楽しめる。その海のない国の料理が、日本では神奈川の海沿いの街で食べられる。

人口が東京都に次ぐ神奈川県であっても、湘南はどこかんびりしている。国道1号沿いは夏の潮風が香る。畑に面した古民家カフェで、富山市出身の森卓さん(46)が厨房で腕を振る。7月のある日のメニューは、肉みそ麺の「カオソーイ」と豆腐のあえ物「ラープ・タオフー」だった。

森さんは店主ではない。「ラオス食堂」の屋号で、週に1回だけ間借りして料理を振る舞う。他の日は全国のあちこちで料理を提供し、文化や歴史も伝える。「店を持つと身動きできなくなるから。ラオスにも行けなくなる」と言う。ラオスにどっぷりの生活だが、20年以上前に訪れる直前までは、国の存在も知らなかった。

◇

高校卒業後、富山県内のホテルのセントラルキッチンで働き始めた。特に料理をしたかったというわけではない。「手に職をつける」という親の勧めだった。

こっそり飲食店でアルバイトもした。稼ぎたいというより、料理をもっと知りたかった。自信が付いたら東京へ行こうと思っていた。勝負するなら、やはり都会だ。

しかし、テレビに運命を変えられた。毎週楽しみにしているお笑い番組があった。新人のお笑いコンビ「猿岩石」が、香港からロンドンまでヒッチハイクだけで旅をしていた。徒手空拳の2人が異国で右往左往する様子は、当時の若者の間で大きな話題になっていた。森さんも夢中になり、「こういうのいいな」と触発された。世界を自分の目で見てみたくなった。バックパッカーが流行した時代だ。22歳。資金をため、仕事を辞めた。取りあえず中国に飛んだ。目的地も計画も決めない旅だった。自由気ままに8カ月間を過ごした。

◇

上海、北京、成都などと陸路で巡った。そこからタイへ行こうと思った。しかし、

それにはラオスという国を通る必要があった。聞いたこともない国だった。

国境線で衝撃を受けた。中国側の道路はアスファルトで舗装されているのに、ラオス側は赤土のまま。中国側はコンクリートの建物が並ぶのに、ラオス側は掘って小屋がぽつんとあるだけだ。大きな空の真っ青な色が目に染みだ。

すぐにタイに向かうつもりだったが、観光ビザの期限いっぱい滞在した。居心地が良かった。出会う人たちが皆優しくかった。にぎやかな家の近くを通ると、「お前も飲め」と酒を振る舞われた。初対面なのに泊めてくれる人もいた。観光地を案内してもらったのでお礼を渡そうとしても、受け取ろうともしない。価格交渉に明け暮れた中国とは対照的だった。

その後、ラオスを出てカンボジアやベトナムに行った。当初はヨーロッパを目指す

日本メディアの取材をコーディネートする仕事で、映画製作に携わろうとする若者たちと出会った。未成熟なラオスの映画業界の中で、模索する彼らを応援したくなった。何者でもなかった自分を育ててくれたラオスへの恩返しになると思った。

映画業界に身を置いたわけでも、映画マニアでもない。身銭を切り、人脈を駆使してプロを集めた。若いラオス人のスタッフも採用した。原案を書いてラオスに事業所を置く企業に資金協力を求めた。日本との国交樹立60周年という名目で、外務省の外郭団体から助成金ももらった。企業には「絶対にもうかりません。寄付だと思ってください。リターンはありません」と頭を下げた。

映画のタイトルは「サーイ・ナムライ」。ラオス語で水の流れを意味する。日本の協力でラオス初のダムが建設されたという実話を基にした。試写会では現地の人が涙を



「独活の花」 広田 都世

つもりだったが、出会った人々の顔が忘れられなかった。ラオスに戻った。相変わらず現地の人たちは優しくかった。「2、3年くらい住んでみるか」と思った。

2001年。知り合いのついでで旅行会社に勤めることになった。せっかくの新天地。料理以外のことをしてみたかった。月給は日本円で2万円程度。物価が安いラオスなら、なんとか生活できる金額だった。しばらくして、フリーランスになった。歩合制で仕事を受け、ラオス中を巡った。観光ルートを発掘し、文化や歴史を学んだ。その後、各地で得た知識を生かし、日本人向けに季刊のフリーペーパーを創刊した。最大で1万部を発行し、スタッフも雇った。日本人コミュニティでちょっとした顔になった。

流していたのが印象的だった。「正直ベタな話なんですけど、自分の国が映画の舞台になるのが珍しかったんでしょね」

プロモーションに本腰を入れるため、拠点を一度東京に移した。ラオスで暮らして15年になった。一区切り付いた気がした。その先のことは、また考えたらいい。バックパッカーを始めた時と同じ心持ちだった。

映画の宣伝のため、ラジオ番組に出た。バイオリニストの葉加瀬太郎さんがパーソナリティーを務める番組だった。風土の魅力や映画製作の背景はよどみなく説明できた。しかし、食通の葉加瀬さんは現地のグルメについて想定以上に質問を重ねた。「コメはどんなの。蒸すの? 炊くの?」と畳み掛ける。森さんは言葉に詰まり、「ラオ

ス料理はタイ料理みたいなものです」などと思ってもいけないことも言った。

料理人の経験があったのに、ラオスの食文化を理解しようとしていなかったことを恥じた。一方で、料理は映画のプロモーションに「使える」と思った。上映会で振る舞えば、客寄せになる。

外食産業が発達していないラオスでは、伝統料理は家庭でしか味わえない。森さんは農村を訪れ、各家庭の女性たちに教えてもらった。映画公開後も出張レストランや料理教室という形でラオス料理と関わり続けることにした。ブランクはあったが、久しぶりに持った包丁が手になじんだ。

◇

毎年1カ月はラオスに滞在して料理を学ぶ。ラオスを知るほどに、食の姿は何百年も変わっていないのではないかと考える。農村では狩猟が重要な食材調達の手段だ。手に入った肉はバナナの葉っぱを地べたに敷いて切る。炭で火を起し、煮焼きする。素朴な食卓は、タイムカプセルにずっと守られているかのように見える。

一方で、経済開発の波が押し寄せる。高速鉄道ができ、都市部を中心に人々の暮らしが変化しようとしている。自給自足的な生活が分業体制に基づく社会に影響されている。暮らしが変れば、食事も変わってしまうだろう。「大げさに言えば、いつかラオスの家庭料理がなくなるかもしれない。僕の記憶の中にとどめておけば、少なくともお客さんには出せる」

在日ラオス人の団体の世話もする。日本の生活に困っている人がいれば通訳や翻訳を買って出る。祭りの手伝いもする。そのついでに料理も教わる。それを自分の手で再現して日本各地で振る舞う。

富山での出店の機会が増えた。友人には「人間はどんなに旅しても、元いた場所に帰ろうとするんだな」と言われる。そうかもしれないと思う。でも、どこに暮らそうともラオスには関わり続けるつもりだ。「人生の3分の1をラオスで過ごした。僕の大部分がラオスでできている」

森さんが好きなラオス料理に「ラープ」があります。肉や魚のミンチを用います。「ラープ」は「幸せ」や「幸運」を意味し、祝い事に欠かせません。ラオスでは、人々が楽しく集まる場所には「ラープ」があるのです。森さんが富山で「ラオス食堂」のイベントを開いた際にはぜひ味わってみてください。



「虹」第8巻 販売中

最新刊の第8巻「虹 誰もいないから両手を広げた」は、北日本新聞連載の141～160回目までの20話分を収めています。1,100円。問い合わせは北日本新聞社出版部、電話076(445)3352(平日午前9時～午後5時)。

心があたたまるエピソードや、この紙面についてのご意見、ご感想をお寄せください。

〒933-0911 高岡市あわら町13-50
北日本新聞社西部本社「虹」係
FAX 0766-25-7773
mail niji@kitanippon.jp
次回掲載は9月1日(日)です。

紙面提供/人と鉄のあいだに

OTANI 大谷製鉄株式会社

企画・制作/北日本新聞社
メディアビジネス局