

インドネシア (ジャワ島) の味

小 菅 充 子*
相 坂 浩 子**

1. はじめに

私達は1986年8月末、インドネシア (ジャワ島) の茶業研究所 (Research Institute for Tea and Cinchona. R. I. T. C.) を訪れる機会を得た。お茶の香りの研究者、調理学の研究者10人の一行で、わずか8日間の短い旅行であったが、研究所のスタッフの方々の綿密な計画、配慮のおかげで、前年のスリランカ茶業研究所訪問と同様、収穫の多い旅行であった。著者らは、かつて、インドネシアの紅茶、ジャスミン茶の香りの特徴について分析した経験があり、特にジャスミン茶の製造工場の見学により、多くの知見を得ることが出来た。この研修旅行で印象に残った紅茶、ジャスミン茶および滞在中に味わった代表的なインドネシアの料理について訪問先の家々での見聞や現地ですぐれた料理書を参考に紹介したいと思う。

【インドネシアの概要】 インドネシア共和国は、赤道

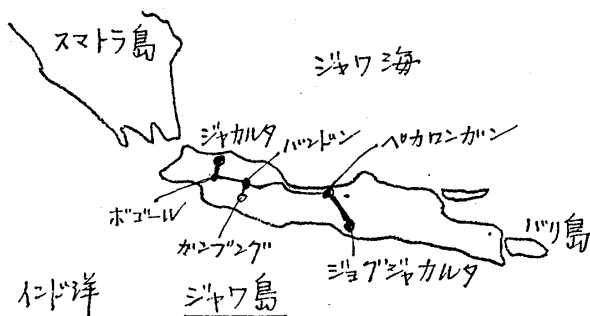


図 1. ジャワ島 (旅行コース)

直下、東西 5000km にわたって点在する 1 万 3 千あまりの島々から成る群島国家である。面積は約 200 万 km² (日本の約 5 倍)、人口は 1 億 6 千万人で、 $\frac{1}{2}$ 以上がジャワ、スマトラ、バリ島に住んでいる。民族も 70 あまりと多彩

で、そのうちジャワ族が $\frac{1}{3}$ をしめる。宗教は、90%がイスラム教で、キリスト教、ヒンズー教が各々数%となっており、日常の生活習慣もイスラム社会のそれに負うところが大きい。天然資源が豊富であり、良質の木材、原油の他に産物として、ゴム、コブラ、コーヒー、茶、やし油、とうもろこし、米などがあり、国民の60%が農業に従事している。

2. 茶園の分布、生産量

インドネシアで茶が栽培されている地域は、ジャワ島西部とスマトラ島の北部である。全栽培面積の81%が西部ジャワに、13%が北部スマトラにあって、65%が国営の茶園 (エステート)、35%が民間および個人の茶園である。茶は標高 300m から 1800m の範囲で栽培され、多くの茶園は 1000m 位のところにある。高地 (1200m 以上) でとれる茶の品質は優れている。

茶の生産量は、表 1 の通りである。全生産量の 80% がアジアで生産され、インドネシアでは生産量の 70~80%

表 1. 茶の生産量 (1985年)

生産国	生産量 (千 t)
アジア	1828
インド	670
中国	465
スリランカ	214
インドネシア	129
トルコ	131
日本	96
アフリカ	274
ケニア	147
ソ連	160
南アメリカ	62
アルゼンチン	42
世界計	2333

FAO 農業生産年報 (1985)

* 和洋女子大学

** 文部省

インドネシア (ジャワ島) の味

あまりがアメリカ、パキスタン、エジプト、イギリス、オーストラリアなどに輸出されている。日本へは0.08%と少ないため、あまり馴染がない。

3. 紅茶

私達の訪れた「茶、キナ研究所」(R. I. T. C.)は、バンドンから南へ36km、標高1300mのガンブング(地名)というところにある。ここは Mt. Tuli の北西の傾斜地で、標高1000~1600mにわたって西部ジャワの主な茶園のあるところである。茶園は、1875年オランダ人によ



写真 1. 茶つみ風景

て開かれ、1877年にスリランカから、又1882年にインドからアッサム種が輸入されて植えられた。年間降水量は平均3400mm、降雨日211日/年、気温は14~23°Cで、良質の紅茶を産するところである。

茶樹は、その歴史から90~100年近く経た古樹が多く、根元が幾重にも分かれていてとても太かった。私達の訪れた時は、異常低温続きで、霜害を受けた茶樹が広い面積にわたって見られた。

私達は国営工場を見学した。紅茶の製造方法は、スリランカとほぼ同じオーソドックスな方法である。萎凋→揉捻→発酵→乾燥→ふるい分けの工程を経て製茶になる。広い萎凋室に生葉が次々と運ばれ、約50°Cの通風による人工萎凋が行われていた。その後、機械的に力を加えて揉捻し、徐々に細かくなっていく。それを棚に10~



写真 2. 萎 凋 室

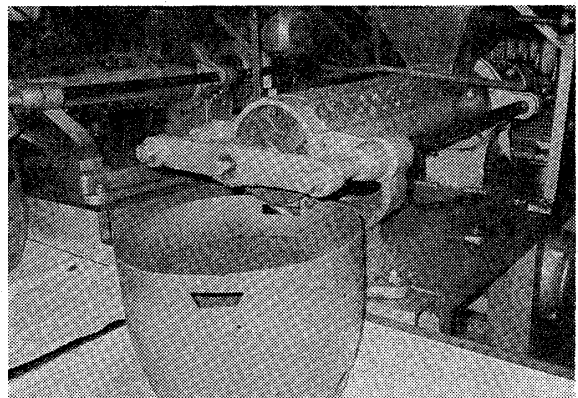


写真 3. ローターペイン

15cmの厚さに広げて自然発酵させる。この段階で紅茶特有の色、香りを持つようになるのである。発酵は20~25°Cで大体1~2時間であるが、その日の天候に左右されるため、判断は人の感覚にたよって行われている。

インドネシア紅茶の香気の特徴を中国のキーモン紅茶、スリランカのウバ紅茶と比較すると図2のように表わされる。すなわち、世界三大銘茶の一つである中国のキーモン紅茶は、甘いバラ様の香りのするゲラニオール含量が多いのに比して、インドネシア紅茶は花様、木様、わずかにかんきつ様のさわやかな香りのするリナロール含量が多い。香り高い高級紅茶で知られるスリランカのウバ紅茶に比べると、全体におだやかで、軽く、ブレンド用に適しているといわれるゆえんがこのあたりにあるのであろうか。又外観にすぐれ、黒色を帯びていて、これもブレンド用としての適性であり、その方面の需要が大きいことがうなずけた。

飲み方は、イギリス式のように濃く入れてミルクティーにはせずに、うすく入れてストレートで飲むのが一般的のようであった。スリランカのようにティーを楽しむ風習はなく、日常的にはジャスミン茶、その他が飲まれているようであった。紅茶は外貨獲得のために、ほとんどが輸出に向けられているのである。

4. ジャスミン茶, 緑茶

インドネシアの緑茶は、日本や中国と異り、アッサム種から作られる。そして緑茶として利用せずに、ジャスミン茶に加工される点が大きな特色である。製造方法は中国式に似ており、酵素を不活性にするのに釜炒り法が用いられる。日本の緑茶とは色、形状が異り、茶色を帯びた緑色で、葉はあまりよじれてなくて嵩がある。

西部ジャワで作られた緑茶は、中部ジャワへ運ばれてジャスミン茶に加工される。中部ジャワは、良質のジャスミンフラワーの産地である。

ジャスミン茶に使用される花は数種類あるが、そのうち、もくせい科の二種が使われていた。1つは、学名

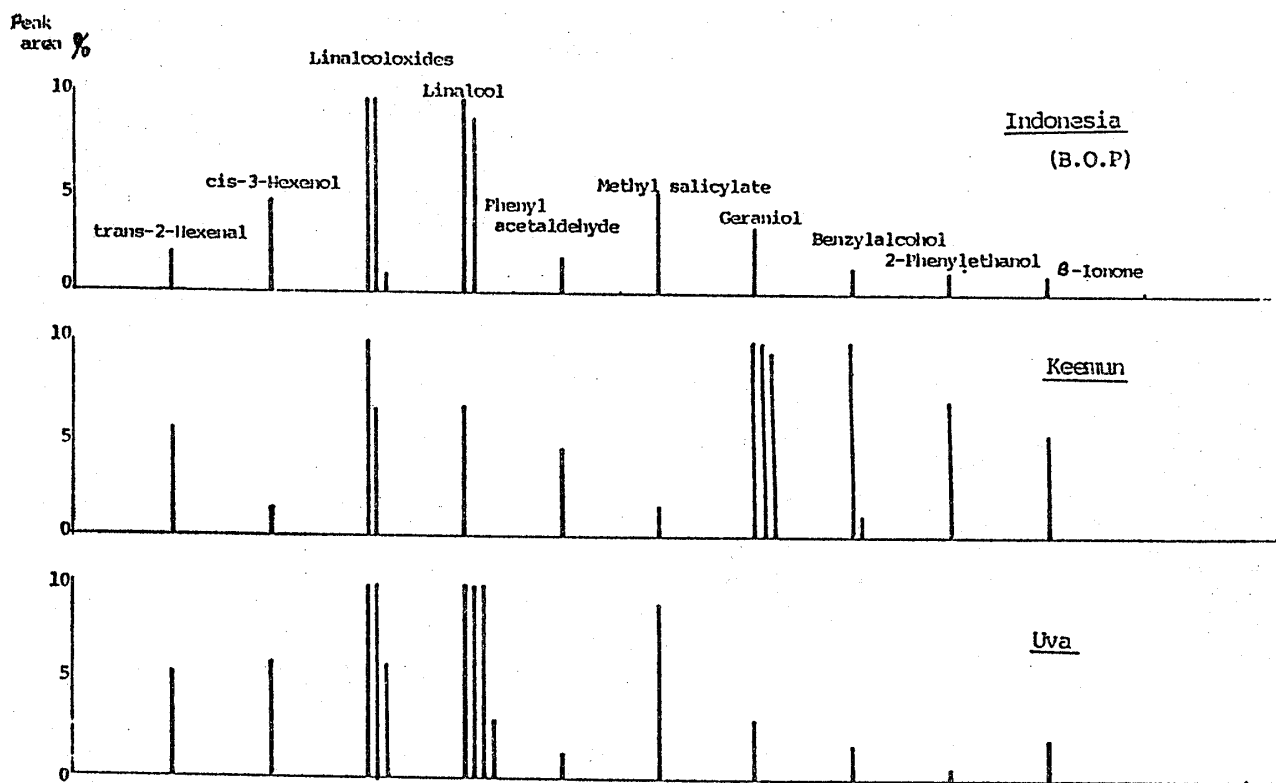


図 2. Composition Differences of Main Aroma Compounds between Indonesian, Keemun and Uva Teas

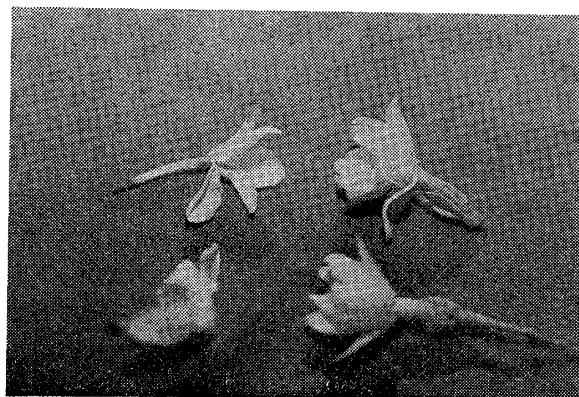


写真 4. ジャスミンフラワー
右: マツリカ 左: シュウエイカ

Jasminum Sambac Aiton で、茉莉花 (マツリカ) と呼ばれ、白色合弁の香り高い花である。もう一種は、学名 *Jasminum officinale* L. var *grandiflorum* で、秀英花 (シュウエイカ) と呼ばれ、白色の筒形の花で上部は5裂し、芳香で高貴な香りを持っている。収量はマツリカの方が多く、シュウエイカの約2倍である。

これらの花は夕方開花し、その時に強い甘い香りを放つので、この香りを緑茶に移すのである。したがって、ジャスミン茶の香りづけの作業は夕方から行われる。

私達は、ジャワ島中部のジャワ海側の町、ペカロンガンにあるジャスミンティー工場を訪れた。香りづけの作

業は次のように進められる。

まず、西部ジャワ島から運ばれた緑茶を再乾燥する (70°C 2~3時間)。若干緑色を帯びていた緑茶は釜で十分炒られて褐色になる。それを床に広げて放冷する。

摘まれたつぼみのジャスミンフラワーは、夕方開花するまで床に広げておく。ここまでの操作は日中に行われ、いよいよ開花の時刻が迫ると、10~15cmの厚さに広げられた茶に水分を与え、(30%位まで) 開花しはじめた花を茶の上にまっ白になる位、置いていく。(茶:花は5:1) 作業員が三本刃のくわで手際よく混ぜ、花の香りを茶に移すために、一夜放置される。翌日の朝、茶と花

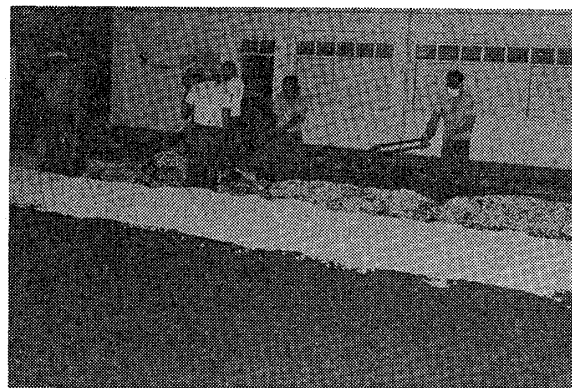


写真 5. 香りづけの作業
手前が茶、中ほどの白が花、向こう側が混ぜたところ

インドネシア (ジャワ島) の味

を機械でふるい分け、乾燥 (90°C, 20分) し、さらに手作業で茶に残った花をより分けて製品になるのである。二種の花は別々に使われて、各々製品となり、最後に香りをみながらブレンドされる。そして香りがよくない場合は、もう一度新しい花を用いて香りづけの作業が行われるとの事であった。

私達は香りづけに使われる花の多さにびっくりした。

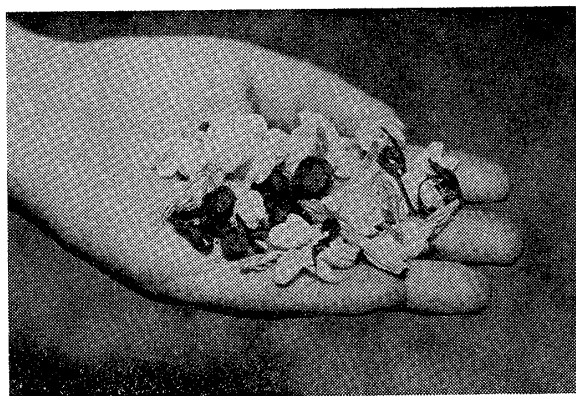


写真 6. 茶と花の割合

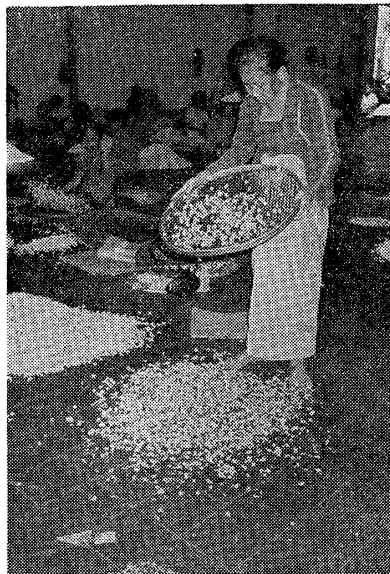


写真 7. 茶と花の選別作業

又、茶と花を選別する作業も、最初は機械であるが、そのあとは人の手でより分けられている。私達が日常手に入れるジャスミン茶に含まれる花は、選別の時に取り除けなかった花で、本来は花が入っていない茶が望ましい形態なのである。茶葉はもとより花もすべて手摘みされ、製造工程においても多くの労働力にたよって生産される現場に接し、一杯のお茶の重さが感じられた。

わが国は中国からジャスミン茶を輸入しているため、日常私達が飲んでいるのは中国産のものである。これに比してインドネシアのジャスミン茶は、香りの質がちがうように感じられた。これは緑茶製造に、アッサム種が

用いられていることにも関連すると思われる。温度条件等にも差があることは、茶の外観からも容易に推察できることである。(インドネシアのは、こげ茶色をしている) 中国種とアッサム種の特性について示す。(表2)

表 2. 中国種とアッサム種の特性

種類	中国種	アッサム種
形質		
茶樹の性状	わい性の灌木 (高樹 3 m以下)	喬木 (18mに達す) 主幹は一本、枝はまばらである
葉の大きさ	一般に小さく、 9 cm×3 cm以上のも のはまれである。	一般に大きく、 12cm×4 cmよりも大 きい。
葉面	まるくてとがらない 濃緑色でなめらか	細長くとがる 淡緑色で、ぼこぼこふ くれる
側脈数	8~10対	10~14対
葉縁の鋸歯	多い	少ない
新芽の色	紅色を帯びることあり	緑色又は黄緑色
芽重	軽い (一心=葉で2000 芽/ポンド)	重い (1000芽/ポンド)
耐寒性	強く頑健	弱い
開花	花数多く、早熟	花数少なく晩熟
用途	緑茶向き、(熱帯高地 では紅茶向き)	紅茶向き

〔新茶業全書より〕

ジャワ島では甘いジャスミン茶が飲まれている。砂糖の量は地方によってさまざまであるが、かなり甘い。大きめのガラスコップに波々に入れて、ふたをして出される甘いジャスミン茶は、私達の口にはあまりなじまなかった。街には、200mlの紙パック入りのジャスミン茶も売られていて、人気のある飲料のようであった。

私達の見学した工場は、いずれも伝統的な製法で紅茶、ジャスミン茶を製造していたが、紅茶においては、世界のすう勢として、インドやケニアでは、CTC製法 (crush, tear and curl) によりティーバック用の粉末紅茶の製造がさかんであるとの事であった。

5. 料理

○ ナシ・ゴレン (nasi goreng)

ナンは飯のこと、ナシ・ゴレンは焼き飯のことである。

ジャワ島での主食は米で、いたる所に水田が広がり、バスからの眺めは、背景にバナナや椰子の林が見られるものの、しばしば日本の農村地帯を走っているような錯角にとらわれる程であった。一年中高温で、豊富な雨量に恵まれることから、三期作も可能とのことで、刈り入れを行っている隣の田では、植えたばかりの稲が、またその隣の田では、青々と伸びた稲が、という光景があちこちで見られた。種々の米が市販されているが、私達が

ゲストハウスで食べた米は、ジャポニカ種の様にも思われた。ただし、加熱方法は日本とかなり異なる。即ち、米に大量の水を加えて半煮えの状態にした後、深鍋に組まれたククサン (kukusan) と呼ぶ円錐形の竹のざるにあけ

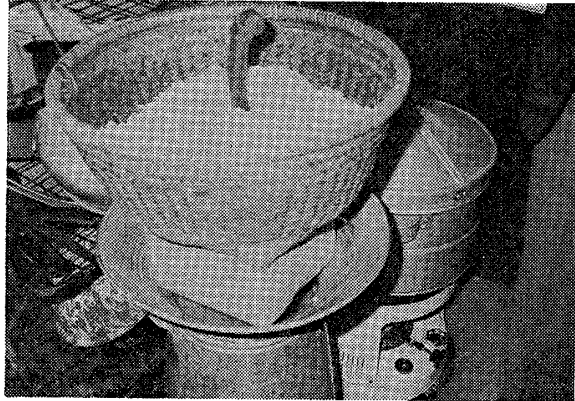


写真 8. ククサン

て、そのまま蒸して仕上げるという方法である。いわゆる「おねば」を捨て去った粘りの少ない飯となっていた。しかし現在では、アルミ製の蒸し器を用いたり、日本式の炊飯法も多くなっているとの事である。

ナン・ゴレンは、硬めに仕上げた飯を冷やした後用いる。すりつぶした玉ねぎと赤唐辛子を油で炒めた後、塩と大豆を発酵させて作ったケチャップ・マニス (kecap-manis) という甘味のあるしょう油様の調味料を入れ、ここに冷飯を加えて炒める。皿に盛って、回りにきゅうりやトマト、揚げた玉ねぎなどを飾ることが多い。ココナッツオイルを用いてあるので、こくがあり、なかなかおいしいものであった。

○ サテ (sate)

鶏、羊、牛等の串焼きであり、各家庭で調味液に工夫があるようである。

一例をあげてみる。肉を一口大に切り、玉ねぎ、にんにく、赤唐辛子、生姜、コリアンダーをすりつぶし、ケチャップ、酢、油を加えた調味液に2時間～1夜漬けて

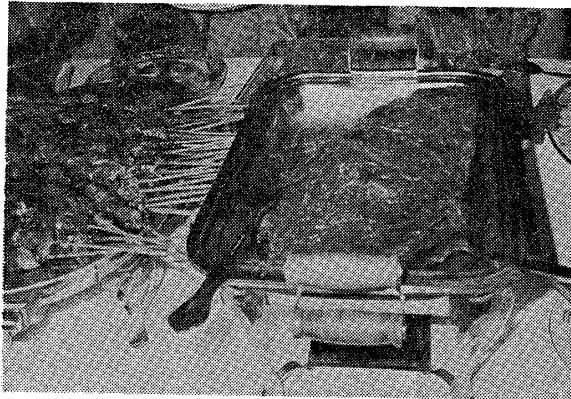


写真 9. サテ (左) とグーラミ (右)

から、竹串に5個位ずつ刺して焼く。これにピーナッツをベースにしたソースをかけたたり、サンバル (後述) をつけて食べたりする。私達は、ラムのサテを食べることが多かったが、ピリッと辛く、日本の焼き鳥とはまた異なるおいしさで、次々と手が出てしまった。

○ ガド・ガド (gado-gado)

ピーナッツソースをかけた野菜サラダである。

ゆでたキャベツ、人参、もやし、カリフラワー、さやいんげん、じゃがいも、きゅうり、トマト、レタスなど野菜は何でも良い。これに、次のようなピーナッツソースをかけて食べる。

[ピーナッツ ソース]

(材料)

ピーナッツ	120 g	チリパウダー	小さじ1
トラシ*	1 かけ	黒砂糖	小さじ1
にんにく	1 片	水	カップ2
玉ねぎ	½コ	ココナッツクリーム	大さじ1
塩	少々	レモン汁	½コ分

* terasi—小えびの塩辛をつぶして乾燥させた調味料

(作り方)

- ① ピーナッツは油で5～6分揚げて粉末にしておく。
- ② トラシ、にんにく、玉ねぎをすりつぶし、塩を加える。
- ③ 鍋を火にかけ、油を入れて②を1分程炒めた後、チリパウダー、黒砂糖を加え、更に水を加える。
- ④ 沸騰してきたらピーナッツを加え、とろみがつくまで攪拌しながら加熱を続け、最後にココナッツクリーム、レモン汁を加える。

野菜を皿に盛り、上にゆで卵を飾る。ピーナッツソースをかけて食べるが、揚げた玉ねぎや、サゴヤシでん粉で作った揚げえびせんべいクルプック (krupuk) と共に供されることが多い。

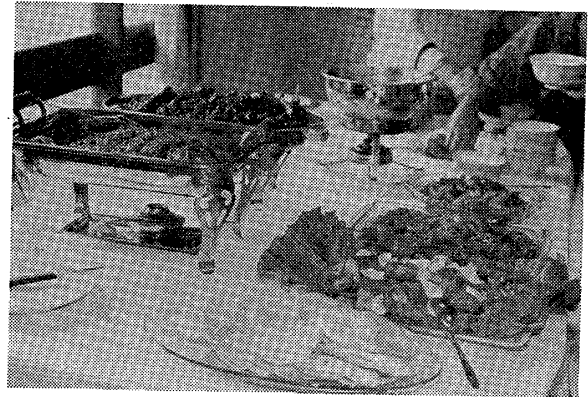


写真10. クルプック (手前) とガドガド (二番目)

○その他

硬めの豆腐をココナッツオイルで揚げたタフ・ゴレン

インドネシア (ジャワ島) の味

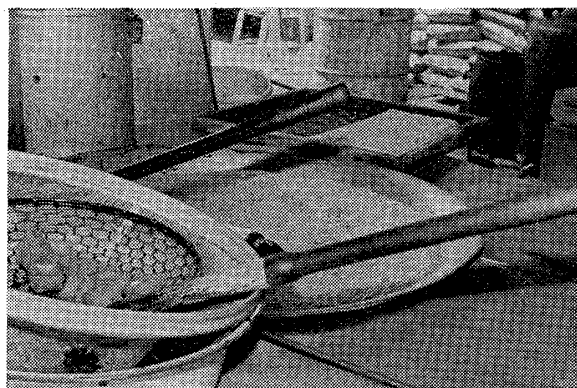


写真11. タフ・ゴレン (右) を揚げているところ

(tahu goreng) は、街角でよく売られていた。これには小さな青唐辛子がついていたが、この唐辛子の辛いこと辛いこと。一口かじって跳び上ってしまった。この唐辛子は、パンを買っても袋に入れてくれるし、コーヒーを飲んだレストハウスでも、皿に入れてテーブルの上に置いてあった。実際、いろいろな料理についてくることから推測して、暑いインドネシアでは、一種の毒消しの役目を果たしているのではないだろうか。

大豆を発酵させて作ったテンペ (tempe) を揚げたもの、鶏肉の唐揚げであるアヤム・ゴレン (ayam goreng) も代表的な料理である。これには赤唐辛子をベースに、種々の香辛料を混ぜ合わせたサンバル (sambal) という赤くて辛いペースト状のものをつけて食べた。魚は、ゲーラミ (gurami) という鮎に似た魚がよく使われていた。淡水魚との事で、白身のさっぱりした味で、蒸したり、揚げてトマトソースで煮込んだりしてあった。また、日本ではお目にかからない大きくて黄色いクッキングバナナを輪切りにして揚げたものは、ホクホクとして甘く、まるでさつまいもの天ぷらのようなであった。米をバナナの葉に包んで蒸したちまきの様なものは、葉の香りが移っておいしかった。

一般に油で揚げたり、炒めたりする料理が多かった様に思われる。これに唐辛子を基本にして、自国産の種々の香辛料を組み合わせる調味していた。熱帯地方での自然に生れた料理の知恵であろうか。

6. 果物

果物の王様と称されるドリアンは、大人の頭位の大きさの果皮に刺のたくさん出た黄緑色の果物で、内部は5室に分かれ、その中の種を包んだクリーム色の果肉を食べる。甘くねっとりとしたクリームチーズに似た口当りで、何とも言えぬ強烈なおいがする。このため、私達の好みもはっきり分かれたが、かなり高価なものであるにもかかわらず、現地の人々には大へん好まれ、ドリアンのために働くと言われる程珍重されるとのことである。

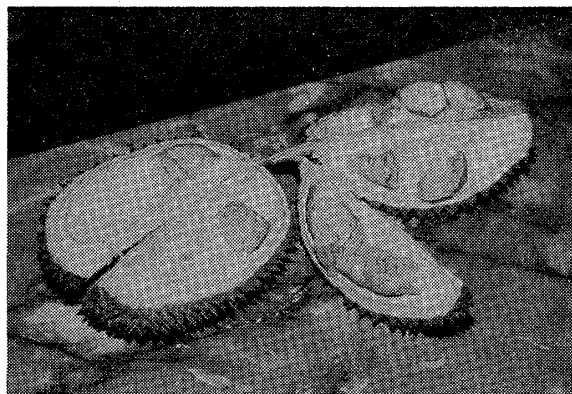


写真12. ドリアン

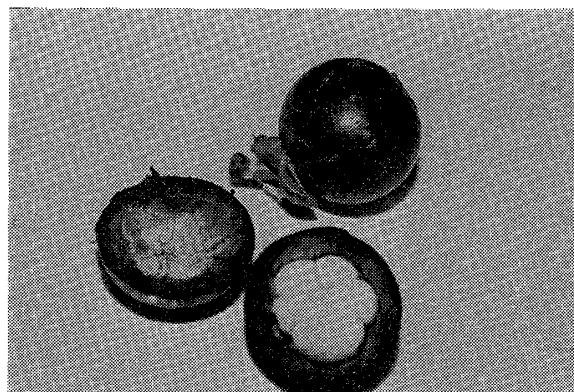


写真13. マンゴスチン

果物の女王と称されるマンゴスチンは、直径5~7cm位の赤紫色の丸い果物で、柿のへたのようなものが見られる。横半分に割ると、厚い果皮の中にみかんの房の様に分れた白い果肉が現われ、何とも可憐で美しい。ほのかな甘味と酸味で、女王の名に恥じぬおいしさであった。

日本でもなじみのマンゴやパイナップル、パイナップルもさすがにおいしく、バナナは多くの種類の中で、緑色の皮のバナナに人気を集った。スリランカでもよく見られた世界一大きい果物と言われるナンカ (ジャックフルーツ)、ワックスでみがいたようにつややかなピンク色で、形は洋梨又はピーマンに似て、果肉は白くサクサクした

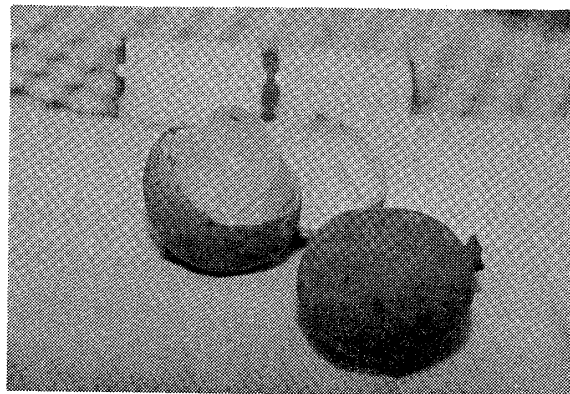


写真14. ランサ

リンゴのような味のする**レンブ**、蛇の鱗のような茶色の皮を持ち、少し渋味のある**サラック**、プラム位の大きさで、外皮は何の変てつもない淡茶色であるが、皮をむくと、半透明で五つの房の果肉が現れる**ランサ**など、インドネシアは正の熱帯果物の宝庫であった。

文 献

- 1) Bulletin of the Research Institute for Tea and Cinchona, 4, No.3/4, 249~256 (1978)

新 刊 紹 介

小原哲二郎・木村 修 翻訳監修

「最新栄養学——専門領域の最新情報」

(A5判 726ページ 定価 8,000円 建帛社)

米国で発行されている月刊の雑誌である Nutrition Review というのがあることは多くの方がご存知のことと思う。その時々の特ピックスを2~3頁にまとめたもので、現在の栄養学の問題を知るのには有益な雑誌である。

これを作製している人々が、約10年毎に Present Knowledge in Nutrition という本を出しており、すでに第2版、第3版は邦訳が出されているのでご存知の方もあろうかと思う。

今回この本の第5版が出版されたが、今迄のものよりも厚さの厚い本になっていた。この本を入手はした

のであるが英語で部厚いということで本棚を飾っていたが、今回栄養学の専門の方々が約40名が、その得意とするところを受持ち、翻訳したのが本書である。I. エネルギー、II. 主要栄養素、III. 脂溶性ビタミン、IV. 水溶性ビタミン、V. 主要なミネラル、VI. 微量ミネラル、VII. 特殊な生理的状态の栄養、VIII. 疾病の予防と治療のための栄養、IX. 栄養学の歴史の9章からなり、それぞれが5~10項目にわかれ、それぞれの最新知識がおりこまれている。また文献も豊富に引用されており、是非手許に1冊おかれることをおすすめする。
(元山)