

インドネシア

約1万3,000の島々から成るインドネシア。
レンバタ島では伝統的に捕鯨がおこなわれています。

捕鯨を生業とするラマレラ村

インドネシアでクジラともっとも縁が深いのは、インドネシア東部、レンバタ島(旧称:レンブレン島)南岸に位置するラマレラ村。捕鯨などを生業とする村民約2,000人が暮らす村です。インドネシアはIWCに加盟していませんが、マッコウクジラを捕獲しています。

《マッコウクジラ》



Daily LIFE IN LA MARELLA VILLAGE

《Step1.》 銚子を手に持ち海へダイブ

「ブレダン」と呼ばれる木造捕鯨船の舳先に立つのは、銚子を打つ役割の「ラマファ」。ギリギリまで接近すると勢いをつけて海に飛び込み、クジラに銚子を打ち込みます。



帆や船体、漁具はすべて村人の手造りです。



《Step2.》 解体した肉は村人全員に分配

解体にはブレダン乗組員全員が参加。伝統的規則に則った分配法で全住民にクジラ肉が分けられ、骨などの残った部位もものづくりなどに活用されます。



クジラは海岸の岩につなぎ止めておき、翌日の引き潮を待って解体。



みんなで解体。

《Step3.》 クジラは天日干して干し肉に

各家庭に分配されたクジラ肉は、赤身も脂身も天日干して物々交換の資本にします。自分たちで食べることは稀ですが、野菜と煮て肉のエキスとともに食べることも。脂身からしたた油は、灯油などに利用します。



クジラが捕れた直後の新鮮な赤肉は、自分たちで楽しめます。

《Step4.》 物々交換市と行商へ

物々交換を担当するのは女性たち。週1で開催される定期市のほか、山にある村まで行商に赴くことも。クジラ肉と引き換えに手に入れるのは、主食となるトウモロコシや、バナナ、イモ類です。



行商は女性の仕事。

交換レート



農作物は6本が交換の基準単位で、この単位を「モガ」といいます。クジラ干し肉一切れは2モガで、トウモロコシやバナナ12本と交換できます。このレートは不動のため、物価が上昇してもインフレがありません。



マッコウクジラの赤肉炒め

マッコウクジラの生肉料理は、クジラが捕れたときだけのおごちそう。香辛料とともに炒めることで、クジラ赤肉特有の味に深みが出てごはんが進みます。

- 材料**
- ・赤肉…10人前(800kg)
 - ・食用油…適量
 - ・塩…少々
 - ・ニンニク…6かけ
 - ・エシャロット…12片
 - ・生姜…1片
 - ・ターメリック…1片
 - ・レモングラス…茎2本

- 作り方**
- ① 赤肉を一口大にカットする。
 - ② ニンニク、エシャロット、生姜、ウコン、塩をすり鉢に入れる。
 - ③ ②をすりつぶす。
 - ④ すり鉢にレモングラスを加えて、さらに全体をすりつぶす。
 - ⑤ ④をフライパンに入れて、焦がさないように炒める。
 - ⑥ フライパンに肉を加える。
 - ⑦ 強火で3～4分炒めたら、水を加えて約10分煮詰める。
 - ⑧ 味見しながら、味を調える。
 - ⑨ トウモロコシと白米をブレンドしたご飯を皿に盛りつける。
 - ⑩ ご飯と一緒に赤肉炒めをいただく。

