

編集後記

本号では、豆類主要輸出国現地調査報告として、東南アジアのミャンマーについて掲載し、その前の106号ではウガンダ、104号ではケニア、103号ではタンザニアと東アフリカの豆類の生産流通消費の概要を掲載しましたが、少し前に、西アフリカの豆料理を味わう機会がありました。

ランチ場所を探して職場から少し離れた場所まで足を伸ばしてみると、見慣れない国旗を掲げたお店があり立ち寄ってみたところ、西アフリカのトーゴの料理を提供する日本では極めて珍しいお店でした。その日のランチで提供されていた料理のひとつに、Abobo（アボボ）というトーゴの豆を使った豆の煮込み料理がありました。Aboboというのは、どうやら現地の言語（フォン語）で「豆」を意味するようで、使われている豆は、白ささげでした。

クリーム色の豆で、へその周りの黒い縁取りが目立ち、顔を殴られて目の周りにできたあざのように見えるという意味で、英語では、ブラックアイド・ピー（black-eyed pea）あるいはブラックアイド・ビーン（black-eyed bean）と呼ばれ、日本では通常、黒目豆と呼ばれるものです。

国内では少なくとも商業的には栽培されていないと見られ、日本で料理に使われる例は少ないと思われませんが、世界中でさまざまな料理に使われています。アメリカ南部では、これを使ったホッピン・ジョンという伝統料理は、この豆が幸運・金運の象徴とされ、元旦に食べる縁起もの料理となっているそうです。

トーゴ料理のアボボが特別な意味のある料理かどうかまではわかりませんでしたが、ささげは元々アフリカが原産地で、トーゴでは、かなりポピュラーな料理のようです。少なくとも、その店では、食べる際にはキャッサバの粉をかけて食べます。セルフサービススタイルでしたので、主役の豆自体を尊重するつもりで、私がキャッサバの粉を控えめにしかトッピングしなかったところ、お店のトーゴ人の方が、もっとかけるんだよと大量に追加でのせてくれました。

アフリカの豆料理については、2014年の74号で、日本女子大学（当時）の高増雅子教授から、「世界の食卓から見た豆」という連載の最終回でアフリカの様々な豆料理を広くご紹介いただいています。高増先生によれば、西アフリカ地域では、ササゲの一種の黒目豆がたくさん栽培されており、料理にも豆を潰して揚げ物にしたり、トマト煮にしたり、ご飯に炊き込んだりしているのだそうです。この記事の中で、西アフリカ地域でよく食べられているビーンズシチューの作り方が紹介されていますが、今回のアボボは、これに近いもののような気がしました。

新型コロナウイルス感染症に加え、ウクライナ問題などによって、貿易や世界経済、人の往来、食料やエネルギーなどへの影響・混乱への不安は、残念ながら、まだまだ拭えそうにありません。しかし、外国人の来日への制限も徐々に緩和されてきており、時間はかかっても、日本の豆類や豆料理・菓子も、来日外国人の増加や日本の食文化の広まりとともにもっと世界へ広がっていくことを期待したいです。

（大島 潔）

発行

公益財団法人 日本豆類協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル4F TEL：03-5570-0071
FAX：03-5570-0074

豆 類 時 報
No. 107

2022年6月15日発行

編集

公益財団法人 日本特産農産物協会
〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13
三会堂ビル3F TEL：03-3584-6845
FAX：03-3584-1757
