

# シエムリアップ MoiMoiライフ

ISSUE  
85

「Moi Moi」とはクメール語で「ひとつずつ、ゆっくりと」の意味。恵み豊かなカンボジアでのスローライフをお届けします。



- 小出陽子 (Yoko KOIDE)
- 1992年早稲田大学大学院卒。一級建築士。2000年、UNESCO/JSA 遺跡修復オフィス建設のため、カンボジアに赴任。2005年シエムリアップにレストラン Cafe Moi Moi をオープンする。同年 JST (NGO: アンコール遺跡の保全と周辺地域の持続的発展のための人材養成支援機構) を設立し、農村地域の支援活動を開始。2013年「アンコールの都の西北」に公立のバイヨン中学校を創設し、運営を行っている。
- JST ホームページ <http://www.jst-cambodia.net>

## MoiMoi Life in Siem Reap

### Delicacies of Angkor Wat

I would like to introduce Cambodian delicacies that can be found around Angkor Wat. "Bee Larvae" is a favorite of Cambodians. They use smoke to evacuate the bees before securing the beehive. The larvae is wrapped in banana leaves and roasted over a charcoal fire. Next is, "Fruit Bats". The local people put nets high in the trees to catch the bats who gather after sunset from the northern woods. One bat is sold for 10,000 riel (about 2.5 dollars) including skinning and cutting the meat. We ate it minced in porridge. And the most surprising delicacy is, "Chumbok tree nuts". This nutshell is extremely hard and are taken from dried cow dung. The shells are partially digested in the cow's stomach making them easier to eat.

There are many mysterious foods throughout the world!

## アンコール・ワットの珍味

私の家から車で10分のアンコール・ワット。気分転換に車を走らせ、裏道を散策すると、しばしば珍しい光景に出会います。今回は、アンコール・ワットで出会ったカンボジアの珍味をご紹介しますと思います。

まずはカンボジア人の大好物「蜂の子」。高い木の上の蜂の巣の状態を見て食べごろを判断し、煙で炙りながら働き蜂を追い出して巣を確保します。ロープ一本が頼りの高所での作業の上、蜂との闘いは命がけ。それだけに確保した蜂の子は貴重品です。バナナの葉で包み、炭火で燻していただきます。お味はミルクキーなカマンベールチーズといったところ。バナナの葉と炭火のほのかな香り、プチツという食感とともに味わえます。

お次は「ブルーツこうもり」。ワット以北の森が寝床であるコウモリたちは、日没後、南から群れをなして戻ってきます。それを狙って、地元民は、夕方になると高い木の枝に網を渡して仕掛けを張るのです。

明け方、網にかかった獲物は1匹1万リエル(約2.5ドル)で販売。皮を剥いで、肉だけにするサービス付き。臭みがなく肉量も多いこの地元民のご馳走を、私たちはミンチにして雑炊に入れていただきました。

そして驚きの珍味はこちら「チョンボの木の実」。アンコール・ワットの敷地内に多く生育しているチョンボの木は、実の殻が非常に堅く、そのままでは中の実を食べることができません。それを地元民はどう食べるかというと、なんと乾燥した牛の糞に混ぜている実を食べているのです！つまり、牛に食べられた実は、牛の体の中で一部消化され、殻が柔らかくなるということでしょいか…。こちらの実、ワットで遊んでいる地元の子どもの格好のおやつで、殻を棒で叩き割って食べているのを見かけます。お味はというと、木の実ですからナッツ系。香ばしさが際立っているのは気のせいか…。

世の中には不思議な食べ物がいろいろあるものです。