



Bush Tucker

「ブッシュ・タッカー」というのはオーストラリアン・アウトバック*固有の食用動植物のことです。オーストラリア原住民がオーストラリアに住んでいた6万年に渡って食べてきたもので、今もこの食べ物はオーストラリア原住民の大事な食文化の一部です。原住民は5,000種類もの食べ物を利用していたと言われ、ほとんどの物は生のままで安全でなかったり、美味しくなかったりするので、様々な食品を食べられるように直火で調理したり、樹皮の容器で煮たりして、色んな方法が用いられました。野菜や種子を叩くことや、袋に入れてつるして毒がなくなるまで流水で洗うこともしました。



ブッシュ・タッカーと聞くとクアンドンやアップルベリーというオーストラリア固有フルーツや、カンガルー、エミュー、クロコダイル等の肉がよく思い浮かびます。一番有名なブッシュ・タッカーはウィッチティ・グラブという木を食べる大きくて白い蛾の幼虫のことです。生のままでも、軽く調理しても食べる



ことができ、高たんぱくとして原住民に求められています。生はアーモンドと似ている味で、焼いたら卵焼きやチキンの味がするそうです。

開拓者がオーストラリアに来たとき、ブッシュ・タッカーは食料には適さないと判断し、原住民に外来食品を紹介しました。その結果は特に植民地化が進んだ地域で原住民がブッシュ・タッカーを食べなくなっていました。それで、今時のブッシュ・タッカーは普段食べるものと思われなくなっています。キャンプに行くときに見つけるかもしれないし、文化体験としてガイドさんと探しに行くことがあります。本当のアウトバックにいる人しかブッシュ・タッカーを食べません。

多くのオーストラリア人は虫を食べようと考えもできないだろうけど、皆さんは食べられますか？

※アウトバックとはオーストラリア内陸部の砂漠を中心とする広大な人口希薄地帯のこと。

※ブレットさんの原文をほぼそのまま掲載しています。



小坂町地域おこし協力隊

協力隊コラム

熊澤 圭祐さんの一粒の実になって

私は子供の頃から冬が苦手でした。寒くて、日が暮れるのは早く、唇もカサカサになり、ましてや小坂町は当たり前のように雪が積もるので、除雪という作業も加わり、最初の冬はとても苦労しました。

しかし、神奈川県で生活していたころに比べ、小坂町に来てからの方がちょっと冬を好きになりました。なぜかという、小坂町の過酷な冬を乗り越えたら、春の待ち遠しさやありがたみを格別と感じられたからです。



神奈川県の冬は雪が積もることはほぼないため、景色も変わらず、ただ寒いだけです。植物が芽吹く様子も気にして見ないと気づきません。

小坂町の冬はただ寒いだけでなく、雪景色が綺麗で、山が雪に包まれる姿は水墨画の世界に入り込んだかのようなでした。雪解けの時期になると植物の芽吹く姿から生命の力強さも感じます。

ぶどうは冬の間は休眠期となり、じっと寒さに耐えています。そして、発芽できる気候になると、どんどん芽吹き、樹液も活発に動き水が滴り落ちます。ぶどう達も私のように春を待ち望んでいたことでしょう。