



北海道出身の筆者は、中央部が兜のような凸型をした独特なジンギスカン鍋を家族で囲み、薄くスライスしたラム肉に地元ベル食品の「成吉思汗たれ」を付けて食することが幼少期の昔懐かしい光景であった。今回、日本のジンギスカン料理とは異なるが、同様の羊肉文化のモンゴル紹介ということで、モンゴル大使館のウルジー等書記官とデルゲルマ二等書記官と一緒にモンゴル料理店「ウランバートル」を訪問した。お二人とも日本滞在歴が20～30年と長く、流暢な日本語でモンゴル料理の魅力を語っていただいた。



モンゴル料理店「ウランバートル」。来店時、運よく白馬関に遭遇！(左から、デルゲルマさん、白馬関、筆者、猪俣JOI職員、ウルジさん)

「ウランバートル」は、大使館員ご用達で、元小結 白馬関の母親が経営するモンゴル家庭料理の店。両国駅前の横綱横丁を抜けてすぐで、モンゴル力士もしばし訪れるという。白馬関は現在、モンゴルで日本語教室も経営し、日本に留学生・技能実習生を送り出しているとのこと。

モンゴル料理は、東南アジアのような唐辛子・パクチーの効いた刺激的な味ではなく、熱々でほんのりと塩味が効いたあっさり系で、日本人の味覚にも合う昔懐かしい風味。香辛料をほとんど使用しないのが特徴で、寒冷地であるため保存・消費用の香辛料を必要としなかったとの文化研究もある(出典：小長谷有紀著『モンゴル』)。

濃厚でフルーティな味わいの「シーベリー」のジュース。「シーベリー」は、モンゴル等の厳しい自然環境下でも育つ極めて生命力の強いグミ科の植物で、秋にオレンジ色の実を付ける。ビタミン豊富で健康・滋養強壮や美容に効果があり、モンゴルでは風邪のひき始めに飲むという。

(JOI調査員宮本)



●チャツアルガン

濃厚でフルーティな味わいの「シーベリー」のジュース。「シーベリー」は、モンゴル等の厳しい自然環境下でも育つ極めて生命力の強いグミ科の植物で、秋にオレンジ色の実を付ける。ビタミン豊富で健康・滋養強壮や美容に効果があり、モンゴルでは風邪のひき始めに飲むという。



●ホーショール

モンゴル風ピロシキのイメージ。中身はシンプルな羊や牛のたたき肉又は挽肉炒め。意外に油っこくなく食べやすい。休日などに家族みんなで食べる料理。



●ボーズ

ジュシーなモンゴル風小籠包。お祝いの日に食べることが多い。



●モンゴル風肉うどんスープ

うどんは短く細断された、あっさり塩茹でのスープ。



●モンゴル風炒め飯

油っこくなくさっぱり系の炒め飯で、ほんのりと甘味があるのが特徴。



●ジンギスカン鍋 (協力：「ヤマダモンゴル」市ヶ谷店)