

World Cuisine



EDB Mauritius

モーリシャスは、昔インド商人が貿易の中継地点としてよく利用し、その後フランスやイギリスの植民地となり、植民地時代の労働力として中華系も入り、これらの国や地域およびアフリカが融合したユニークな文化が生まれました。このような文化が反映された食事を楽しむのは、この国の大きな魅力のひとつといえるでしょう。ここでは、筆者が出張でモーリシャスに2カ月ほど滞在した経験をもとに、日本人出張者の目から見たモーリシャスの料理についてお伝えします。

モーリシャスに到着して最初の食事は、クロワッサン、ハム、チーズ、オムレツ、コーヒーという組み合わせのホテルでのフランス風の朝食で、特にクロワッサンの美味しさが際立っていました。ホテルの宿泊客の大半であるフランス人観光客もその朝食を楽しんでいるようでした。

アジア系では、日本料理の店はあまりないですが、代わりに中華料理の店は多く、しかも中国本土から来た中国人コックが多いため、これまでに訪れたアジアの国々と比べてもかなりクオリティが高い印象でした。お気に入りには、春雨の上に小ぶりな蒸し海老を乗せた料理で、夜ビールを飲みながらつまみの海老と食事の春雨をひとつの皿で楽しみ、ビールも入れて1200円ほどとお手頃でした。

モーリシャス料理はシーフード抜きに語れません。特別にお勧めは地中海風シーフードレストランであり、何かとも美味しいのですが、なかでもカジキの燻製スライスに乗せたサラダにはすっかりはまってしまいました。カジキの燻製スライスと白ワインの組み合わせが最高でとりことなってしまったのです。このほかにもテルミドー

ル風の大きな海老のグリルやマグロのステーキなど日本では経験できないボリューム感と洗練された味が忘れられません。

モーリシャスは遠洋漁業の拠点になっており、マグロ、カツオ、カジキ等が水揚げされ、その後冷凍や加工のうえ、欧米やアジアに輸出されます。ただ残念ながらカジキの燻製スライスはあまり日持ちしないためか日本には輸出されていないようで、現地で味わっていただきたい一品です。

思い浮かぶ料理がほとんどシーフードというのは、インド洋の島国であるモーリシャスならではのようですが、実はラム酒もお勧めです。モーリシャスは主たる農業資源であるサトウキビを使ったラム酒の製造が盛んで、英国王室ご用達の高級品もあるそうです。ラム酒はモヒートやピナコラーダなどのカクテルにも用いられますが、ターコイズブルーの透明感のある海を見ながらモヒートを飲んだりすると、立ち去りがたい気持ちが押し寄せてきます。

これらの素晴らしい料理を体験できるモーリシャスは、最近スタートアップエコシステムに関しアフリカでは南アフリカに次ぐ2番目にランクされる国として注目され、風光明媚で安全な環境も相まってデジタルノマドからも利用されています。ぜひモーリシャスでワーケーションを行いながら魅力的な料理も楽しんでみてはいかがでしょうか。

モーリシャス共和国経済開発総局 (EDB)

日本事務所代表 清水 英明



蒸し海老と春雨



カジキ燻製スライスのサラダ



テルミドール風海老のグリル



マグロのステーキ