

HIA食文化交流教室



エジプト料理家・藤原ジーナさんに聞きました！
「神戸にも、エジプトのお菓子を残したい」

神戸・三宮の北野坂で「エジプト料理JINA」を運営する、藤原ジーナさん。

今回は、彼女にエジプト料理とそれにまつわる話、エジプト文化に関する話をうかがいました。みなさんがまだ知らないエジプトについての発見があるかも…！？

Q. エジプトのどちらからいらっしゃいましたか。いつ頃に日本へ来られましたか。

カイロです。学生の頃です。

Q. 日本語の勉強をしに来られた？

そうですね。父は貿易業をしていて、日本の農業の機械を取り扱っていました。

日本人はよく父の会社に入社していたので、よく見かけていました。

「日本語ができれば(父の)会社で働かせてあげるから、日本に行つて欲しい」と父から言われて。日本へ行って勉強してエジプトへ帰ってきたら、頑張つて一緒に会社をしましよう。



Q. 勉強を経て、最終的に今は神戸でお店を開かれています。どうして神戸を選ばれましたか？

もともと大阪で勉強していましたが、(中略)神戸って、すごいインターナショナルで素敵な町と聞いていて。大阪も素敵な雰囲気はあるけれど、神戸ってやっぱりお菓子の町、おしゃれの町、ものすごいコスモポリタンな町。私たち外国人にとっては、憧れになる町なんですね。

例えば道を歩いても、だれも「えっ？」という(外国人だからと顔をのぞきこむような)感じではない。外国人に慣れている町でもありますし、神戸に初めて遊びに来た時にもう好きになった。もうここにいたい、大阪には戻りたくないという感じになった。

ジーナさんと神戸

神戸で子どもたちも育てたかった。(子どもが)小さい時からずっと神戸、芦屋で。とにかく落ち着いた環境で。ハーフ、外人という言葉は好きではないですね。外から入ってきた人間みたいな、言葉としてはきついと思いますね。そういう思いを子どもたちにしてほしくなかった。やはりハーフなんで、顔もスタイルも。できるだけのびのび、静かな環境で育てたくて、私と子どもたちはずっとここにいます。

【お話を聞いた人】
藤原 ジーナさん

エジプト生まれエジプト育ちのエジプト系日本人。

イタリア料理店のシェフや料理教室でのエジプト・地中海料理担当などを経て、2011年、神戸・北野坂で「エジプト料理JINA」を開店。

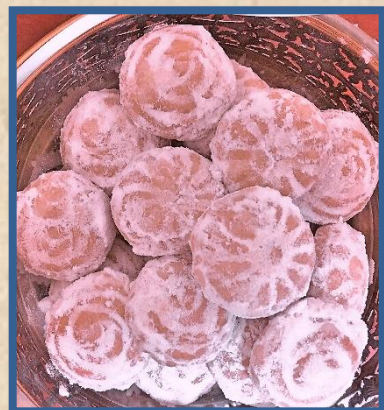


とにかく神戸を離れることはない。エジプトのお菓子が神戸のお菓子の仲間入りして、これからも残せたらいいなと思っていますが、色々道は難しいし、(コロナ禍で)色々紹介する機会が今なくなってしまっていますね。でも、できるだけエジプトのお菓子を残したい。古代からずっと作られていて、保存のきくものもある。

Q. これがおいしい、おすすめというエジプトのお菓子はありますか？

やっぱりドライフルーツが入っているクッキーとか。カハクっていうお菓子なんですけども。

生地もローズの花びらとかハーブとかも入っています。作る時は、まるで赤ちゃんの扱いみたいにてのひらに載せて丸めて、古代エジプトからの道具で和菓子と同じように、ナイル川の模様であったり、太陽の模様であったり、いろんなものをつけていきます。本当に、細かい作業は我慢強い民族でないとしないと思います。多分これもひとつの農耕民族の特徴だと思うんです。



種をまいて、待ちながら楽しむ。お菓子も同じで、時間はかかりますが、やはり食べるのも保存するのも楽しみになる。みんなすぐ食べちゃってあんまり残らないけどね(笑)。

イギリスから入った紅茶の文化と、エジプトのお菓子を合わせるといいと思います。

紅茶は、イギリスが(エジプトに)もたらした文化なんです。だから、どんな女性でも必ず紅茶セットをお嫁に行くときに持っていきます。それだけではなくて、食器も母親が用意するんです。どんなお金持ちでも、一般的な人でも持っていく。



Q. お菓子などは、外で買って食べるよりは家庭で作るものという感じですか？

私たちの時代はおばあちゃん、ひいおばあちゃんなども作っていたが、今はたぶん・・・(変わってきていると思う)。日本と同じ感覚と想像していただければいいと思います。日本でお団子であったりおはぎであったり、みんなで集まって、みんなで作ってお隣さんや親せきに分けていこうとか。今はもちろんそういうのは存在していません。農家とか、お米がよくとれるところでは、まだ残っているところもあると思うんですけど。

Q. エジプトの食材を日本で買おうと思った時に、すぐ手に入るものはありますか？

ほとんどあります。ズッキーニやパプリカは、昔は(スーパーなどには)存在していませんでした。百貨店とかにはあったけど。ビーツ、モロヘイヤもなかった。あったとしてもすごく高かった。今はどこでも売られていますし・・・馴染みの野菜になってきましたね。

夏になったら白なす。日本で食べるのが夢だった。エジプトはほとんど白なす。紫のもありますが、白なすのほうが一般的。何年か前に売られ始めた。これはすごくうれしいです。

あとは別に、ないっていうものはないですね。あちこち色んなお店があるので。



Q. クッキング動画内で使われていた、バニラパウダーは特別なものですか？エジプトから買ってきた？

そうですね。使うのはわりと昔の人ですね。お菓子屋さんで、グラムで買います。でも最近エジプトのテレビとかを見ていると、みんなオイルを使っていますね。(バニラパウダーは)高いから。

でも、ほんとお菓子にこだわる人だったら、これがないと困りますね。あの風味、あの香り。



エジプトのお菓子は見た目だけではなく、香りが大事。ローズなど、いろんな花の香りのお菓子があります。初めて食べる日本人には、石鹼の味と言われます。日本人は、ローズの香りを初めて知ったのは石鹼だったんでしょね。

例えばキンモクセイという花、私大好きなんですけど、なぜかという、アンズのものに似ています。甘酸っぱい。なぜこういう甘酸っぱいキンモクセイの香りと味を日本ではお菓子に利用しないのかなと。化粧室のにおい、消臭剤のにおいと言う。

台湾へ行くと、キンモクセイは結構活躍している。おまんじゅうとかあんことかで活躍しています。

Q. エジプトと日本の共通点は？似ているところも多いのでしょうか？

そうですね。太陽の神様がいることも一緒なので。天照大神とエジプトのホルス。全く同じ、まあ女性と男性の違いだけなんで。

朝起きて初めて目に入るのが太陽と、それから牛。エジプトでは水牛ですけども。そのあとは一日ずっと畑にいて、畑で食べる。日本はおにぎりですよ。エジプトでも、同じように畑で食べる。石窯で焼いたパン、水牛のバターとチーズ、畑でとれたトマトときゅうり、それにオリーブオイルを持っていったら、これで完璧なご飯になります。健康的でいいんです。それを食べて、ちょっとだけ一休みして、また畑仕事に戻る。そして夕方自分の水牛を連れて家に帰る。こんな感じで、(どちらも農耕民族だから)全く一緒なんです。



『まんが日本昔ばなし』を見始めたのはこれなんです、日本はどういうものなのか、農業の人はどういうものなのかと。そしたらはまっちゃって(笑)。この年まで寝る前に必ず見っていますが、やっぱり(生活の)形が見えてきますね。畑をやっている人とか、どんな暮らしなのかとか。正直すごく勉強になりました。

まだまだ日本のことで知らないことがいっぱいあるから、できるだけ田舎のところ、畑とかをもっと見てみたいですね。

ジーナさん、ありがとうございました！



今回ジーナさんに作り方を教わった、エジプトのデザート「ローズ・ビ・ラバン」のレシピとクッキング動画を公開しています。ぜひ挑戦してみてくださいね！