令和3年度 HIA食文化交流教室

インドネシア・アジア料理店「CAFE NADI」の店主ワヤンさんと奥様にお話を聞きました！

バリ島出身のワヤンさんと奥様の恵理子さんに、お二人の出会い、お店のこと、バリ料理や文化について、たくさんお話を聞かせていただきました！

西宮市でインドネシア・アジア料理のお店「CAFE NADI」を経営されているワヤンさんと奥様の恵理子さん。
2022年に開業14周年を迎えます。

イ・ワヤン・スバンディアさんと奥様の恵理子さん

結婚のために来日されたワヤンさん。お二人の出会いは…

ワヤンさん：（恵理子さんが）卒業旅行でバリに来た時に出会ったんですね。

恵理子さん：ワヤンは安宿で働いていたんです。その頃はアジアのどこの国に行っても、客引きが寄ってくるっていう時代だったんですよ。だから、タクシーから降りた瞬間に囲まれる。（ワヤンさんが）その中にいた一人だったんです。（他の客引きは）顔がとにかく怖くて、その中で一人だけ写真をもってニコニコして。「この人なんかいい人そうやし、この人のとこに行こうや～」って友達と泊ったのが運の尽きで（笑）

お店を開くきっかけは？

恵理子さん：なりゆきですね。すべてがそっちに行くしかない道筋みたいな…最初から店をやりたくて修行して、免許取ってとかいう、そういう道筋とは全く違うところからいってるんですよね。

ワヤンさん：自分の目標みたいなのがなかったんです。でも、流れに任せる。すべて神様に任せます。もちろん、僕は一生懸命、真面目にやるけれど、結果は任せますね。

恵理子さん：「流れ」といえば、お店の名前の“NADI”はサンスクリット語で、バリでは「（川や血液、エネルギーの）流れ」、「物事が順調にいく」という意味がありますよ。

お店を営む上で気を付けていること…

ワヤンさん：インドネシア料理らしさを残しつつ、日本人の口にも合う食べやすい味を作る事を開店時からずっと心がけています。インドネシアの雰囲気を味わいたい人は僕としゃべりたいかもしれないけれど、（キッチンに）一人なので接客はあんまりできない。とにかくおいしい料理出したいって、それだけ。

恵理子さん：しゃべりかけられたらしゃべりますけどね。

ワヤンさん：まあ、そうだけど、僕からはしない。でないと、次の日に来て違ったら、無視された気になるから。もちろんお客さんに面白い話、特にバリ島のね、できたら嬉しいよ。でも一人で作っているのでチャンスがない。お客さんに申し訳ないってずっと思いますよ…無視しているわけじゃないので勘違いしないでくださいね！(笑)

インドネシア料理（バリ島の料理）の特徴

ワヤンさん：主食のご飯にあうしっかりした味付けの料理が多い。ショウガ系やニンニク、唐辛子など辛い、スパイシーな味付けが多いです。バリ料理もインドネシア料理になりますが、島ごとに味付けは違います。言葉や文化も全然違います。

インドネシア料理の材料はどこにある？

ワヤンさん：日本で手に入る材料で作れる料理もたくさんあります。インターネットで買えるので難しくないですね。ここは業務用にたくさん使うので、タイ料理やベトナム料理の専門のところから仕入れます。

サンバルマタと食べ方について

ワヤンさん：サンバルマタは、バリでよく食べられているバリ料理（ソース）で、日本人にも人気があります。本場の味は、辛いですね。でもこれ（今回のビデオ）は、日本の材料で作っていますので、全然辛くなくて食べやすいです。

ビデオでは魚とチキンを使いましたが、実はいろんな料理に使えますね。豚肉にも牛肉にも合いますし、サラダの上にかけてもおいしいです。少し塩を足して、白ご飯にかけてもおいしい。

残ったサンバルマタは、ソテーしてまた使えます。生のままだと、１日くらい冷蔵庫に入れて保存しても大丈夫です。ソテーしてからだと、２日間くらいは大丈夫ですね。

バリ島はスピリチュアルな島

ワヤンさん：バリは、バリヒンドゥー教の信仰を大切にするスピリチュアルな島です。お祈りは日本にいても続けています。バリ島では、お寺でお祭りがあるときにお祈りします。日本と同じですね、神社とかお寺とか、そんな感じですね。

恵理子さん：他に日常であるスピリチュアルなことといえば、子供が生まれたら前世を聞きに行くことが当たり前にあります。

ワヤンさん：病気になったら病院へも行くけど、バリアン（※１）へも行く。

恵理子さん：あと、人が亡くなった時に、イタコさんみたいなところに行って、亡くなった本人に直接話を聞くとか…そういった日本からしたら不思議な話がいっぱいあります。

ワヤンさん：たぶん昔、日本も一緒だったと思います。

恵理子さん：見えない世界と現実の世界っていうのが常にあって、（バリは）その両方のバランスを取りながら生きていくのが普通みたいな感じですね。

ワヤンさん：右と左みたいな。左だけだと生きていけない。

※１…バリアンは、目に見えない力や薬草など幅広い治療法を使って、体の不調を治したり、問題を解決したりする。

バリでは、生まれる順番で名前が決まる

ワヤンさん：バリの人たちの名前には、（男女関係なく）ワヤン（第１子）、マデ（第２子）、ニョマン（第３子）、クトゥ（第４子）っていう４種類があります。これは、スードラという一番下のカースト（※２）の人々に付けられる名前。

恵理子さん：（バリ島住民の）９割は一番下のカーストだから、ワヤンがすごく多い。（店主ワヤンさんは）５番目なんですけど、４種類しか名前がないので、４種類の名前を使い果たすと１番最初に戻るんですね。一巡して戻ってきたワヤン。

ワヤンさん：お母さんとかが（家で５番目のワヤンを）呼ぶときは「戻るワヤン」、それか「２番目のワヤン」って言ったらわかる。（家庭外で）周りにもワヤンがたくさんいる時は、例えば、「北にいるワヤン」、「南、東、西…ワヤン」。大体それでわかります。

恵理子さん：たいがい、あだ名みたいな感じ。

ワヤンさん：髪の毛チリンチリン（チリチリ？）だったら、「チリンチリンワヤン」とかね。

恵理子さん：バリで働いていたときは、職場に（ワヤンさんが）30人とかいるから、「どこどこ村のワヤン」とか、「色の白いワヤン」とか、「太ってるワヤン」とか…それを把握するのが日本人にとってはすごく大変でした(笑)

※２…カーストとは、ヒンドゥー教の社会における身分制度。スードラの他に、ブラフマ（僧侶）やカサトリア（王族）などがあり、階級によって付けられる名前が違う。

機会があれば、私の故郷バリ島をぜひ訪れてみてください。
おすすめは田舎です！