

## エチオピア料理店 アクスム

宮脇 幸生

大阪にエチオピア料理店ができたというので、出かけてみた。南（みなみ）の繁華街、心斎橋筋からほんの数分のところにある。ピルの5階、ドアを開けるとカウンターにテーブルが数席。たいてい女性のグループ客や外人の客でにぎわっている。薄暗い店内には、アクスムやラリベラのポスター、それに皮に描かれたエチオピアの民芸風の絵が飾られている。

店の名前は、アクスムという。昨年3月に開店した。店長はネグス・ハティス氏、愛称ヌヌ。流暢な関西弁でお客様に話しかける。彼はティグレ州メケレ生まれ、来日してもう8年以上になるという。アスマラ大学を出て、日本に留学していた。関西にエチオピア料理店がないことを知り、開店を決意したという。夕方5時から夜中すぎまで営業している。そのうえ日中も、ピラ配りに忙しい。しかしそのおかげで、開店以来赤字はないという。ロコミで客は増えており、リピーターも多いそうだ。

メニューはエチオピアに行ったことのある人にはおなじみの、ドロ・ワット、カイ・ワット、アリチャ・ワット、トゥプス。そのほかに、サモサやシシカバブなど、中東のメニューもある。さっそく、ドロ・ワット、アリチャ・ワット、それにインジェラとダボを注文する。20分ほど待つが、大阪で本物のエチオピア料理が食べられるわけだから、決し

て待ち時間もいらいらしたりしてはならない。

まず、ドロ・ワットにインジェラがやってくる。インジェラは、エチオピアのホテルで出すように、長細く切ったのがふきんのようにきっちりと巻いてある。それが小さな竹を編んだ入れ物に、5つほど。やはりここは、まるのままのインジェラがでっかい大皿に入れてあるのを期待したいところだが、日本ではお上品になってしまうのだ。ドロ・ワットは、もちろん鶏肉にゆで卵入りだ。

さっそく食べてみる。ドロ・ワットは、たまねぎをゆっくりといためた甘味に、独特のスパイシーな辛味が効いている。なかなかいいお味ではないですか。もちろんエチオピア当地のものほど辛くはない。でも、日本では充分な辛さだ。インジェラは、かなり黒い。エチオピアではインジェラを白いか黒いか言って色で区別していて、アディスアベバでは白いほう高級だといっている。白いインジェラは



左：インジェラ、右手前：ドロ・ワット（鶏肉のカレー）、右奥：カイ・ワット

黒いインジェラよりも、酸味が薄くやわらかいのだ。このはかなり黒いが、外見とは逆に、酸味も強くないし、やわらかい。だからワットとの組み合わせでも、エチオピアで食べる時のような、強烈な辛味と酸味のコントラストは、あまりない。だけど適度でまろやかな風味は、薄味を基調とする大阪の街でたべても、決して違和感がないのだ。

もちろんちゃんと、エキゾチックなイメージネーション

を刺激する味つけにしてある。日本におけるエチオピア料理の位置づけ？を考えると、これで正解だろう。続いてアリチャ・ワットとダボ。アリチャは、レモングラスで酸味が加えてあるようだ。これはエチオピアにはない新機軸。ダボは、固めのパンにゴマが加えてある。

エチオピアのダボにくらべれば、はるかに洗練されていて、ちょっと肩透かしを食らったといえ、贅沢すぎるだろうか。いずれにせよ、辛いものが苦手という人には、おすすめだろう。

店長のヌヌ氏によれば、原料のテフの粉やバルバレは、エチオピアから輸入しているということだ。もちろんエチオピア産の赤ワイン、グダールもある。キベ(つんとしたどくとくの香りのするバター)もあるが、これは普通の料理には使っていない。

特別注文でレブレブ・クトウフォー(生の肉を細かく刻んだもの)を注文すると、それにあつあつのキベを加えてくれるそうだ。料理を作っているのはもちろんエチオピア人、以前東京のエチオピア料理店で働いていた女性である。

店には、避暑地のペンションにあるような記帳用のノートが置いてある。それを見せてもらった。書いているのはほとんどが女の子。みなこの料理に満足しているようだ。そしていつかエチオピアに



上品でこぎれいな店内

行って、美しいアクスムの地を見てみたいという。ちょっとメルヘンチックな演出に、なんとなく違和感も。しかしこうしてリピーターが増えてゆくのだろう。

私としては、ワットにはもっとキベを入れ、あのアデイスの裏町に漂う香りを再現してほしい。さらにクトウフォーにコチョコ、濃厚な蜂蜜酒タッジに、荒々しい焼酎のアラキがあればなおよかった。しかしこれでは、この店のコンセプトにははずれるだろう。やはり今のままでいいか。

「みなさん、アクスムでは、本場エチオピアの最高の料理を用意してお待ちしています。どうぞここでみんなで楽しく食べて、飲んで、さわいでください。」と、ヌヌさん。コースは2名で3,500円からと、値段もお手ごろ。関西のかたは、いちど足を運ばれてはどうでしょうか。

#### アクスム (AXUM)

〒542-0083

大阪市中央区東心斎橋1-7-15 丸清ビル5F

Tel: 06-6241-5838

(みやわき ゆきお 大阪府立大学)