

マオリハーブの料理をアウトドアで楽しむ

ニュージーランドの様々な見どころを巡ってきた前田さんの旅も、いよいよ最終回。薬効もあるというマオリ伝統の食材を生かしたニュージーランド料理を、同国最高ランクのロッジで、のんびりと味わった。



「ロード・オブ・ザ・リング」で脚光



温泉の町ロトルアの山道を上った森林の奥に、ニュージーランドで最高ランクの宿泊施設「ツリートップス・ラグジュアリー・ロッジ&エステート」（収容定員26人）がある。

英国王室の御用達の宿としても知られ、映画「ロード・オブ・ザ・リング」のアカデミー賞受賞記念パーティーが開かれたことでも注目を集めた。



環境に配慮、多彩なレジャー

総管理人のハイコ・カイザーさんによれば、もともと広大な原始森に囲まれた地域だったが、さらに7万本の植林を行った上で、敷地内の樹木と石で本館を建築したという。水などのライフラインは極力自力で確保できるようにするなど、周囲の環境に配慮した“エコロジー・ロッジ”をうたっている。

宿泊者は釣りや乗馬、ピクニックなど、様々なレジャーが楽しめる。ロッジ内を見て回った前田さんは、「ゴージャスね。ウォーキングしたり、森林浴の後でお茶を楽しんだり、いろいろな過ごし方ができそう。普段できないような休暇の時間を楽しみたい感じね」とすっかり気に入った様子だ。



このロッジでは、マオリが伝統的に食用としてきた植物“マオリハーブ”の採集方法を、敷地内の森で学ぶ特別なツアー「ブッシュウォーク」も用意されている。前田さんも参加した。

食材を見分けるマオリの知恵



案内するのは、マオリの人気シェフ、チャールズ・ロイヤルさん。マオリの食材である野草や食用シダを現代料理に応用することを提唱し成功した人だ。

ロイヤルさんは、ハーブを計画的に栽培して独自ブランド名で販売。本の出版や、料理教室でマオリ料理を広める活動にも取り組んでいる。アカデミー賞の受賞パーティーでも台所を仕切った。

一緒に森へ分け入っていくと、さっそく、茂みから伸びたワラビを発見。



ロイヤルさんは「マオリは“ピューピュー”と呼び、渦巻く形は新しい始まりを意味するシンボル。生でも食べられるが、天ぷらにすると美味」と話す。

日本人シェフとも交流のあるロイヤルさんならではのコメントだ。



食用となるシダは、「ピコピコ」と呼ばれる。

その裏側にある種を見て、「まるでチョウの卵のよう
だわ」と前田さん。

ロイヤルさんは、食べてはいけない毒性のある植物の
見分け方なども説明しながら、ハーブを次々と採集し
ていく。

かつて陸軍で約10年、調理師を務めた経験があり、野生の食材だけを頼りに料理を作っていたこともあるという。軍での経験がマオリ伝統の知恵にさらに磨きをかけたのだろう。

アウトドアで楽しむヘルシーな自然食

森を散策している間に昼になった。前田さんはロッジの庭の小高い丘に据えられたテーブルにつく。ロイヤルさんが、集めたマオリハーブと持参の食材で、とっておきの昼食を作ってくれるのだ。

マオリ式にお祈りで始まった昼食のメニューは.....。



(1) ピコピコのパンとハーブペースト

ピコピコ（シダの若葉）とひまわりの種、ライス、ブレンドオイルによるペーストか、またはマオリのコシヨウであるホロピトとガーリックを混ぜ合わせたペーストの2種から、お好みでパンに塗る。

前田さんはホロピトの方を試して「辛みそのような味！」

(2) キャベツツリー+キャベツツリー・ジュース+みそのペーストのスープ

キャベツツリーは、ニュージーランド原産のリュウゼツラン科の木。その素材を使った、ユニークなスープだ。

「ちょっと今までに飲んだことのない味」と、やや表現に困った様子で笑う前田さん。後で味見してみると、少し苦みを感じたが、みそベースで飲みやすかった。

(3) サーモンの薫製

フライパンで簡単に作れるアウトドア向きの薫製。

材料は木くず、米、サケ。アルミはくを敷き、木くずと砂糖、米を混ぜて敷き詰める。その上に穴を空けたアルミはくを重ね、皮を下にしてサーモンを載せる。切り込みを入れたトマト、ハーブ、乾燥シイタケなどを入れ、ふたをして10分ほど蒸せば出来上がり。香ばしいハーブの香りが食欲をそそる。





さらに、辛味ソースにあえたラムのひき肉ハンバーグも出され、デザートはロイヤルさんの夫人による手作りチョコクッキーだった。カワカワの葉を用いたハーブ茶にも、よく合う。

涼しい森の中のテーブルで、どこか富士を思わせる近くの山のシルエットを眺めながらの、野趣あふれるヘルシーな昼食となった。気取らないアウトドアのランチもまた、自然に親しむニュージーランド流の楽しみだ。

(ヨリモ編集デスク・大和太郎、写真も)

おいしい食べ物がたくさん！