

その場に集うものたちとともに料理する

——パプアニューギニアからの留学生のアイギルづくりを事例に

笹本 美和

一 はじめに

国を越えて移動する人々の故郷の料理は、現住地においてどのようにつくられるのだろうか。本稿では、パプアニューギニアから国際大学（新潟県南魚沼市にある大学院大学）に留学する学生¹の *Aigir*（以下、アイギル）づくりを事例に、この問いについて考えたい。

アイギルとは、パプアニューギニア 東ニューブリテン州のトーライの人々の料理である。サツマイモをはじめとする根菜や青菜、鶏肉などの具材とともに焼き石を鍋に入れ、香味野菜やチキンストックキューブなどで味付けされたココナッツミルクを注ぎ、蓋をして蒸し焼きにするものだ。筆者は、修士課程在籍中²に、国際大学の太平洋諸島の留学生が主催する卒業生のための送別会 *Oceania Gathering* を訪れた。会場となったバーベキューサイトには、卒業生 5 人を含む太平洋諸島の留学生 11 人と 30 名ほどのゲスト（アフリカや東南アジア、中央アジアの留学生および国際大学の教員）が集っていた。この *Oceania Gathering* の場においてゲストをもてなすメイン料理としてつくられたのがアイギルである。

¹ 2025 年 5 月 1 日時点において、国際大学には 391 名が在学し [国際大学 2025a]、そのうち 368 名を留学生が占めている [国際大学 2025b]。留学生の国籍は 65 カ国にのぼり [国際大学 2025a]、太平洋諸島からの留学生は、パプアニューギニア独立国 6 名、ソロモン諸島 5 名、トンガ王国 5 名、バヌアツ共和国 3 名が在籍している [国際大学 2025b]。太平洋諸島からの留学生の多くは、政府機関で勤務する 20 代後半から 30 代後半の職員であり、JICA の SDGs Global Leader Program という長期研修制度のもとで来日している。彼らは、外交政策、国家財政、教員の育成、インフラ整備、森林管理、漁業開発、食糧問題、移民問題など、彼ら自身の業務に関連するテーマを大学院で研究し、修士号や博士号を取得することで、所属機関でのキャリアアップを目指している。大半の学生は、国際大学の学生寮で日常生活を送っており、寮内では料理をつくって学生間で分けあったり、ビリヤードを楽しんだりしている。そうした生活のなかで、太平洋諸島を出身とする留学生のコミュニティができ、彼らによって新入生歓迎会やバーベキュー会、遠足などのイベントが企画されている。

² 国際大学に在籍する太平洋諸島出身留学生の母数が少なく、調査にご協力いただいた個人を特定できてしまう可能性があるため、調査協力者のプライバシー保護の観点から調査期間および写真の撮影日の公表を差し控える。

アイギルづくりの中心を担ったのは、パプアニューギニア ニューブリテン島を出身とする学生だった。彼に話をきくと、「Oceania Gathering でつくられたアイギルは、故郷でつくられるアイギルとは全然違った」という。このように彼が指摘する Oceania Gathering でつくられたアイギルと彼の故郷でつくられるアイギルとの差異は、どのようなものであったのだろうか。また、これらのアイギルの差異はどのようにして生まれていたのだろうか。

本稿では、現住地に存在するものと留学生との出会いに光を当て、今回の Oceania Gathering の場におけるアイギルづくりの過程を辿ることで、どのように留学生の故郷のアイギルとは異なるアイギルが生まれていったのかを探る。

二 Oceania Gathering

浦佐駅のホームに降り立つと、夏の初めの蒸し暑い空気が私を包んだ。Oceania Gathering を主催する太平洋諸島の留学生から、パーティーの前日準備をすると聞き、国際大学へ向かっているのだった。駅の南口から 1 時間に 1 本走る国際大学行きのバスで街中を抜けると、窓の向こうに高い山々と広大な水田が広がった。太平洋諸島からの留学生を多数受け入れる国際大学は、そうした緑あふれる地域のなかにあった。

夕方になると、明日の Oceania Gathering の料理を準備するため、太平洋諸島の女子学生たちは JA の運営する農産物直売所へ、男子学生たちは地元の精肉店へ買い出しに出かけていった。今回のメイン料理であるアイギルを郷土料理とするニューブリテン島出身の留学生によると、彼の故郷のアイギルは、生姜、ニンニク、人参、玉ねぎ、スプリングオニオン、トマト、鶏肉、料理用バナナ、青唐辛子、*Aibika* (以下、アイビカ)、塩、チキンストックキューブ、搾りたてのココナッツミルクからつくられるそうだ。ただ、彼の現住地である国際大学の周辺では、アイビカという青菜や料理用バナナを見つけることは難しい。そのため、今回は JA の農産物直売所に並んでいたほうれん草や小松菜、サツマイモやジャガイモがアイギルづくりに参加することになった。また、彼の故郷では、個人や農場から生きている鶏が買われてアイギルづくりの場へとやってくるが、今回のアイギルづくりには、留学生たちが地元の精肉店でみつけた冷凍の鶏肉が加わった。さらに、彼の故郷では、とれたてのココナッツの実が削られ、水と一緒に絞られることで、アイギルの味の決め手となるココナッツミルクがつくられるが、冬には雪に覆われるこの地域ではココヤシの木は育たない。

そうしたことから、今回は近くのスーパーマーケットで売られている精製済みのココナッツミルクが学生寮のキッチンへとやってきた。

23時15分頃、料理の下準備をするために、キッチンには4人の男子学生と4人の女子学生が集まっていた。男子学生たちはアイギルづくりのために鶏肉を解凍し、バーベキューをするために牛肉に下味をつけていた。女子学生たちは、片手に包丁をもち、大量のサツマイモとジャガイモがのったテーブルを囲んで、土で手が黒くなるまでひたすら皮剥きをしていた。パプアニューギニアの女子学生の1人は、芋の皮を剥きながら、「これがやりたかったんだ！故郷でいつもやっていることだからね。パプアニューギニアでは、お母さんはずっとキッチンにいて、私たちは一緒に芋の皮剥きをするんだよ。私たちにとってこの作業は日常で、故郷にいるように感じられてリラックスできるんだ」と私に語った。また、「故郷にはね、タロイモ、キャッサバ、バナナなど、色々な食べ物があるけれど、日本では手に入らないものもあるから、今回はジャガイモとサツマイモなんだよ」と教えてくれた。こうした作業は1時間半ほど続き、準備が終わる頃にはすっかり夜が更けていた。

翌朝になると、Oceania Gatheringのコーディネーターをつとめるパプアニューギニアの留学生は、5時半頃から学生寮のキッチンに立った。彼女は、数週間前からパーティーの献立についてアイデアを巡らせ、メイン料理のアイギルに加えて、ターメリックココナッツライス³、コーンやグリーンピース入りのピラフ、スパイスの効いた魚のスープ⁴、牛肉のバーベキュー、ポテトサラダ、コールスロー、スイカを振る舞おうと考えていた。キッチンのコンロの上では、大きな鍋にたっぷりに入った水が沸かされ、皮の剥かれた大量のサツマイモとジャガイモが茹でられていった。7時を過ぎると、太平洋諸島のほかの学生たちも続々とキッチンに集まり、女子学生たちは、ご飯ものやスープ、サラダの準備に取りかかった（写真1、2、3、4）。

³ ターメリック、ココナッツミルク、塩、水、米を3.5合炊きの炊飯器に入れて炊く。

⁴ 赤身魚のアラを入れた鍋を火にかけ、ココナッツミルク、ターメリック、ニンニク、唐辛子、玉ねぎ、生姜、マジックソルト、トマトを加えて作る。



写真1 茹でられたサツマイモ (筆者撮影)



写真2 茹でられたジャガイモ (筆者撮影)



写真3 ターメリックココナッツライスづくり (筆者撮影)



写真4 魚のスープづくり (筆者撮影)

男子学生たちは、学生寮の外に広がる草地の一角にあるバーベキューサイトに集まっていた。バーベキューサイトの隅には東屋があり、料理が並べられるテーブルの上には、黒色のビニールシートが敷かれていた。東屋の柱は、ハイビスカスの造花やパプアニューギニア独立国とソロモン諸島、バヌアツ共和国の国旗で飾られていた。東屋の隣にあるバーベキューコンロでは、男子学生たちがアイギルづくりと焼肉をするための炭火を熾していた（写真5）。アイギルは、パプアニューギニアのなかでも島嶼地域の料理であるため、同国の高地地域で暮らしてきた学生たちは、アイギルのつくり方を知らなかった。そうした事情から、ニューブリテン島出身の学生をほかの地域出身の学生たちがサポートするようにしてアイギルづくりが進められていった。



写真5 会場となったバーベキューサイト（筆者撮影）

アイギルづくりに欠かせない役割を果たすのが焼き石である（写真6）。今回は、男子学生たちが大学から20分ほど歩いたところにある水無川の河原で石を拾い集めてきた。水無川の下流にあたるその場所には、ごろごろと様々な大きさの石が転がっている。筆者がニューブリテン島出身の学生に話を聞くと、彼の故郷では、海と川の水が混ざる汽水域で、角の取れたディスク状の石を拾うそうだ。汽水域にある黒い石は熱に強く、焼き石に向いているの



写真6 焼き石となった石（筆者撮影）

だという。焼き石の大きさは、火を通したいものによって異なり、例えば、魚や鶏などの柔らかくて小さなものを料理する際には小さな石が、豚や牛などの硬くて大きなものを料理する際には大きな石が焼き石になるそうだ。今回、彼らが訪れた水無川の河原は汽水域ではなく、そこには黒い石はなかったため、丸みを帯びた手のひらサイズのディスク状の白い石が集められた（写真7）。



写真7 石が拾われた水無川の河原（筆者撮影）

Oceania Gathering の場へと持ち込まれたそれらの石は、11 時頃から 2 時間ほどバーベキューサイトのコンロの炭火で熱せられた。13 時頃になると、男子学生たちは Tongue を片手に、炭火のなかから石を掴みだし、コンロのそばに置かれたバケツの水に一度くぐらせてから、空の鍋のなかへと入れていった。その上に、細かくした生姜やニンニクを散らして鶏肉をのせ、焼き石をさらに入れてながら、サツマイモやジャガイモを鍋いっぱい詰めていった。そして、刻んだ生姜、九条ネギ、玉ねぎ、人参、チキンストックキューブが混ざったココナッツミルクを鍋に注ぎ込む。すると、ジュウっという音を立てて湯気がたちのぼる。さらにその上に小松菜、ほうれん草、長ネギを鍋からあふれるほど山盛りに積み重ね、それらをアルミホイルで包むようにして覆う。そこに鍋の蓋をのせ、蓋の上に重石を置いたら、蒸し上がるまで 1 時間ほど待つのだ。こうしたアイギルづくりの様子を見ていたゲストの 1 人が、パプアニューギニアの男子学生に「どうして鍋に石を入れるの？」と聞いた。質問された彼は、「焼き石がこれを料理するんだよ。普通に茹でると比べて味が違うんだ。実際にそう思うかどうか、君も食べて試してみて」と答えた（写真 8、9、10）。



写真8 鍋に詰め込まれる焼き石と鶏肉とサツマイモとジャガイモ (筆者撮影)



写真9 山盛り積みあがる野菜 (筆者撮影)



写真10 アイギルの蒸しあがりを待つ (筆者撮影)

15 時過ぎに Oceania Gathering のプログラムが始まった。太平洋諸島の女子学生は、*Laplap* (ラブラブ) というカラフルな布を腰に巻き、フレンチパニーやハイビスカスの造花を髪にさしておしゃれをしている。会場に到着したゲストには、歓迎のしるしとして、主催者の太平洋諸島の学生たちから色とりどりの花の首飾り *Lei* (レイ) がかけられた。プログラムの始まりに司会を担当する在学生在が挨拶をすると、コーディネーター役の学生によってキリストへの祈りの言葉が捧げられた。そして、ゲストや卒業生に乾杯ドリンクとして *Kava* (カヴァ)⁵が配られ、司会が乾杯の音頭をとった。DJ を担当する学生はスマートフォンをスピーカーに繋ぐと、太平洋諸島で人気のレゲエ音楽⁶をかけ始めた。参加者たちは

⁵ バヌアツ出身の留学生が、バヌアツから訪日した友人に分けてもらった *Kava* の粉末を溶いて作った。

⁶ Oceania Gathering の会場で流れた BGM のなかでも、特に盛りあがった曲は、以下の曲目である。Black Rose の Raude、Blad P2A (feat. Khazin) の Ukulele、Daniel Bilip の Sina、Jaro Local の Dakini Tangarareh、Koffi Olomidé の Loi、Lista Serum の Longpela Rot、Onetox の Everything、Onetox & Stanley T の La'u Pele、Radaaz (feat. Anslom) の Sharp Resa、Saba の Ten Dollar

東屋のテーブルに並んだ食事を皿にとりながら歓談し、それぞれのお気に入りの曲が流れるとダンスをするなどして自由に時間を過ごした。16時半頃に、卒業生への記念品贈呈や在校生・卒業生からの言葉、記念撮影などがあり、プログラムを終えてからも、多くの参加者が会場に残った。彼らの多くは、バーベキューサイト前の草地でサッカーやバレーボールなどのゲームを楽しみ、太平洋諸島の学生たちの心がこもった Oceania Gathering の料理は、日が暮れた後も、会場を訪れる人々をもてなし続けたのだった。⁷ (写真 11)。



写真 11 ポテトサラダ、ターメリックココナッツライス、アイギル、
コールスローサラダ、ピラフ、魚のスープ (筆者撮影)

ここまで、Oceania Gathering の準備から終わりまでの出来事を追いかけてながら、アイギルがつくられる過程を辿ってきた。今回のイベントを終えて、ニューブリテン島出身の学生は、Oceania Gathering の場で振る舞われたアイギルは、故郷でつくられるアイギルとは全然違ったと筆者に語る。今回の Oceania Gathering のアイギルは、どのように彼の故郷のアイギルとは異なったのだろうか。また、そうした故郷とは異なるアイギルは、この Oceania

Beach、Tiësto の In My Memory (V-One Remix: feat. Nicola Hitchcock) 、Tom Lari の Ambai Sendio、Tonton Malele (feat. Jayrex Suisui) の Eloï、Tonton Malele (feat. Jayrex Suisui) の Legu Ranga、Tonton Malele (feat. Nene Morus & Jayrex Suisui) の Pikinini Niu Ailan。

⁷ 蒸しあがったアイギルは銀皿に盛りつけられ、マジックソルトがふりかけられた後にテーブルに並べられた。

Gathering の場においてどのように生まれたのだろうか。以下では、この問いについて考えてみたい。

三 アイギルをつくるものたち

彼の故郷でのアイギルづくりと Oceania Gathering でのアイギルづくりにかかわるものたちは、どのように違うだろうか。ニューブリテン島出身の学生から、彼の故郷でおこなわれるアイギルづくりについて話を聞き、彼の故郷と Oceania Gathering でのアイギルづくりにかかわる主なものの差異を表 1 にまとめた。

表 1 留学生の故郷と Oceania Gathering におけるアイギルをつくるものの差異

アイギルづくりに かかわる主なもの		留学生の故郷	Oceania Gathering
火入れに かかわる もの	焼き石	河口付近の汽水域にある角のないディスク状の黒い石	塩水の混ざらない河原にある角のないディスク状の白い石
	鍋と覆い	鍋の内側にバナナの葉を敷き、食材や焼き石を入れ、バナナの葉で包むように閉じる	食材と焼き石を入れた鍋の上部をアルミホイルで覆う
野菜、肉、調味料		料理用バナナ、アイビカ、生姜、ニンニク、人参、玉ねぎ、スプリングオニオン、青唐辛子、トマト、生きている鶏、チキンストックキューブ、搾りたてのココナッツミルク、塩	サツマイモ、ジャガイモ、小松菜、ほうれん草、生姜、ニンニク、人参、玉ねぎ、長ネギ、九条ネギ、冷凍鶏肉、チキンストックキューブ、精製済みのココナッツミルク、マジックソルト

ここから、彼の故郷と Oceania Gathering の場におけるアイギルづくりの間には、火入れにかかわる石の性質や覆いの素材、食材の包み方などに差異があることがわかる。また、アイギルをつくる野菜や肉、調味料の種類にも違いがみられる。

ニューブリテン島出身の学生は、今回の **Oceania Gathering** の場でアイギルをつくる際に、「故郷とは違うアイギルをつくりたい」と意図したわけではなかった。彼が現住地にある河原や商店を訪れ、この地域に存在するさまざまなものたちと出会うなかで、**Oceania Gathering** のアイギルづくりに参加するものが決まっていた。こうして今回のアイギルづくりの場集ったもののなかには、ニューブリテン島出身の学生にとって、あまり馴染みがないものも含まれていた。例えば、水無川の河原にある白い石は、彼の故郷の汽水域にある黒い石とは異なるものであり、その石の性質は火入れにどのようにかわるのか、彼にとって未知のものであった。また、故郷のアイギルはバナナの葉で包まれるようにして蒸されるが、ここではバナナの葉ではなくアルミホイルが鍋の上部を覆った。こうした蒸気を閉じ込める素材やその素材に応じてされる包み方の差異は、熱の通り方を変化させるかもしれない。今回のアイギルづくりに加わったほうれん草は独特の苦味をもち、小松菜はあっさりとした風味をもっている。これらの青菜は、茹でられるとしんなりとした食感になる。こうした風味や食感は、彼の故郷の青菜であるアイビカの風味や食感とはまた違うものであり、彼の知っているアイギルとは異なる味や食感を生み出していく。それだけではなく、今回のアイギルづくりに参加した、さらっとした状態の精製されたココナッツミルクは、ココナッツの実から絞られたばかりの脂味のある生のミルクとは違う風味をアイギルに与える。このように、今回の **Oceania Gathering** においてアイギルづくりに参加したものは、彼の意図していなかった風味や食感を生み出し、彼の故郷でつくられるアイギルとは異なるアイギルを形づくっていく。

一見すると、料理というものは、人間によって、そこに存在するさまざまな“もの”が寄せ集められ形づくられるブリコラージュ [レヴィ=ストロース 1976:22] のようにもみえる。しかし、これまで暮らしていた土地を離れ、故郷とは違う場所で暮らす人々が、作り慣れた故郷の料理を現住地でつくろうとするとき、私たちは、人間の意図・アイデア・行為のみで料理がつくりだされるのではないことに気づかされる⁸。実際にできあがった料理の味や形が、つくる人の想像していなかったものになることもあるのだ。そのような人間の意図を超えた味や形が生みだされるのは、料理に参加している作り手が人間だけではないからだろう。私たちは、料理の道具や材料と呼ばれるものたちを、自分の意図のもとで使っているよ

⁸ Stengers, I.は、*The Challenge of Ontological Politics* において、これまで「私たちは、私たちを動かす（人間以外のものたちの）力をそのものの力として認めず、敬意を払ってこなかった」 [Stengers 2018: 104, 108.（）内は筆者による補足] と指摘している。本稿の立場もこのような問題意識に基づいている。

うに感じるかもしれない。しかし、Oceania Gathering のアイギルづくりの事例から考えてみると、料理の道具や材料と呼ばれるものたちは、単に人間の都合にあわせて使われ、人間の意図の範囲のなかでのみ働くようなものではなく、人間とともに料理の味や形を変えていく存在なのである。そうしたものたちとの出会いは、私たちがまだ知らない料理を彼らとともに生み出していく豊かな可能性に満ちている。料理は、料理づくりに参加する人々とその場に集うさまざまなものたちとの出会いのなかで、人間だけではない他者とともにつくられているのである。

謝辞

本稿は、筆者の修士論文「“いまここ”を形づくるものたち：パプアニューギニアから日本に留学する人々の住まうランドスケープ」の一部をもとに執筆した。調査にあたっては、千葉大学卓越大学院プログラム「アジアユーラシア・グローバルリーダー養成のための臨床人文学教育プログラム」から多くのご支援をいただいた。そして何より、これまでの調査に快くご協力くださったパプアニューギニアからの留学生をはじめとする太平洋諸島の留学生のみなさんに、心からの感謝を伝えたい。

参考文献

国際大学 2025a 「大学基本情報」 2025 年 5 月 1 日

<https://www.iuj.ac.jp/about/basic-statistics/> 2025 年 12 月 23 日最終閲覧

国際大学 2025b 「外国人学生の受け入れ」 2025 年 5 月 1 日

https://www.iuj.ac.jp/about-f/info_release/11-a-i.pdf 2025 年 12 月 23 日最終閲覧

レヴィ=ストロース, C. 1976 『野生の思考』 大橋保夫訳、みすず書房。

(Lévi-Strauss, C. 1962. *LA PENSÉE SAUVAGE*. Librairie Plon.)

Stengers, I. 2018 The Challenge of Ontological Politics. In de la Cadena, M. & Blaser, M.(eds) *A World of Many Worlds*, pp.83-111. Duke University Press.

(ささもと・みわ 千葉大学大学院)