

ミニシリーズ

乾燥地域の植物あれこれ <その6>

ザータル

本シリーズはしばらく休んでいたが、第6回目として中東地域では極めて馴染みのあるザータルを紹介したい。ザータルはアラビア語で、英名はタイム、有名なハーブの一つである。サイモンとガーファンクルが歌って有名になったスカボロー・フェアに出てくる、パセリ、セージ、ローズマリー、タイムのタイムである。ザータルは野生のタイムで、オレガノに似た香りがする。パレスチナではこのハーブのことも、このハーブを乾燥後にゴマ、スマック、レモングラス、塩と混ぜ合わせたハーブソルトのこともザータルという。因みに、スマックはうるし科の植物の実を乾燥したもので、シソのふりかけのような味がする。これも、中東地域では極めて一般的なスパイスで、様々な場面で使われる。本シリーズの第4回目で紹介したホンモスやムタッバル、あるいは野菜サラダにも振りかけることが多い。さらに、中東地域では紅茶の代わりに、ザータルやゾホラート(アラビア語で花を意味するハーブティーでレモンバームが主成分)といった飲み物が出る。紅茶を黄色っぽくしたのがザータルで、もっと鮮やかな黄色がゾホラートと思えばだいたい当たり。

私が最初にザータルに出会ったのは、アラブ首長国連邦で働いている頃、パレスチナ人の友人の家で朝食に招待された時である。例によってホブスと呼ばれるアラビアパンが食卓にのぼる。そして、上述したハーブソルト(ザータル)とオリーブオイルが出てくる。パンをちぎってオリーブオイルをつけ、次にザータルにつけて食べる。これが結構いける。飽きないので、つい食べ過ぎることが多い。これは、パレスチナでは典型的な朝食とのことだった。



左下がザータル

シリアでもザータルには大変お世話になった。シリアでよく食べたのはパン生地の表面にオリーブオイルとザータルを塗り付けて、焼いたもの。写真のようにチーズが加わる場合もある。尚、パレスチナではパン生地にチーズとザータルを練りこんだものを焼いたものもある。これらをジブネザータルと呼ぶが、チーズはアラビア語でジブネなので、単にチーズタイムということになる。単純だが、実にうまい。中東地域での私の昼食はジブネザータルで決まり。アレppoではこのザー

タルで様々な模様を描いて売っている。うずたかく積み上げた石鹸とこのザータルで描いた模様を見ると、アレppoのスクに来たなという気持ちになる。



ジブネザータル



アレppoのスクで見掛ける模様

パレスチナで最近まで関わっていたヨルダン渓谷における農業普及プロジェクトでは、ザータルの栽培を促進しようとする動きがあった。ザータルは丈夫な植物で栽培はそれほど難しいものではなく、永年性作物なので一度植え付ければ、その後はそれ程手もかからない。そのため、農村女性による家庭菜園的な小規模栽培に向いている。また、乾燥等の収穫後処理に多少手間を掛けることによって、容易に付加価値を上げることも出来る。そのため、ジェンダーや高付加価値型農業を目指すプロジェクトの目的にも極めて合致していた。プロジェクトでは女性組合にザータルを扱う業者を紹介し、試験栽培を開始した。女性組合の活動活性化につながることを祈る。



女性組合の試験地と栽培されたザータル