

パレスチナとクナーファとある日本人青年について 第二回

富澤規子

SDGs とシリア内戦

国立市谷保駅にほど近い「クナーファ屋」は都内でも定期的に中東菓子クナーファを喫食できる数少ない店舗である。

中東菓子のなかでもクナーファは製菓の難易度がやや高い。小麦粉材料の極細麺状の生地はすでに火が通っているため、他の材料と混ぜてから焼いてもまとまりにくく、焼き上がりがうまくいかないと切り分けた時に崩れてしまう。

そもそも日本ではまだ一般的ではない知名度の低い菓子だ。

クナーファ屋店主である山田柊氏に製菓経験を聞いたところ、そもそも調理経験自体がほぼなかったと言う。

それでは製菓業を営みながら自然な形でパレスチナとの関係を継続させると言う、他に類を見ない山田氏の試みはどこで芽生えたのだろうか。

山田氏は国立市内にある一橋大学社会学部の出身だ。

やはり国立市内の都立国立高校からの進学で、難関高校から難関大学への入学動機が地元で通学に便利だからと、なんともおおらかな理由である。

山田氏の高校時代には、2015年にSDGs（持続可能な開発目標）が国連総会で採択され、この国際目標は彼に大きな影響を与えている。

もう一つの影響はシリア内戦だという。やはり2015年にISILによる日本人拘束事件が連日センセーショナルに報道されていた頃だ。この頃はまだパレスチナへの関心は確

たるものではなかったが、中東に対する漠然とした関心が少年のなかに芽生え始めていたのだろう。

この二つの関心が結び付き、山田氏をクナーファ職人という稀有な存在に導いていく。

現地企業からのインスピレーション

山田氏の一橋大学入学は2017年。専攻は中東関係ではなかったが、第二外国語としてアラビア語を半期学んだ。

支援活動を目的とする学生団体に所属したが、やがてそこに疑問を抱くようになる。

こういった活動の先にあるのは「0か100か」と感じていたと山田氏は言う。研究者や支援活動家となるか、大学卒業とともにその活動から離れてしまうか。

また、本当に現地の役に立っているのか、団体運営そのものが目的のメインにならないかとの思いから、山田氏は学生団体から離れることになる。

そして2019年に、実際に現地に行ってみようと、一年間の休学に踏み切る。文部科学省による海外留学支援制度「トビタテ！」を利用し、ヨルダンに拠点をもつプロジェクト「TRIBALOGY」（トライバルロジー）でインターンとして働く準備として、休学届を提出した。



2018年2月。イタリアの難民支援施設にて。

TRIBALOGY はヨルダン人女性だけでなく、シリアやパレスチナからの難民女性の雇用収入創出を目的としている。具体的には伝統的刺繡を用いた鞄類や内装小物などの布製品の製作販売を行いながら、彼女たちに対する人道支援も呼びかけている。TRIBALOGY の公式ホームページやインタビュー記事からは、被雇用者に対して安定収入の確保と自己実現という至極普遍的な企業倫理が第一にあり、そこに結果として難民や貧困者への人道支援も実現しているという印象を受ける。

なにより TRIBALOGY の経営者は、ヨルダン現場でオルタナティブトレードに従事する当事者である。このプロジェクトこそがのちのクナーファ屋店主としての山田氏をつくれた最大の影響であろう。

一つ目の影響は SDGs の理念、二つ目はシリア内戦からの中東への関心、三つ目は彼のなかに生まれた理想を実現させるための実践への導きである。

しかし、山田氏はトビタテ！の選考には落ちてしまった。だが休学届は受理されていたため、完全に自由な一年が突然山田氏に与えられた。

現地インターンは見送らざるを得なかったものの、休学期間に入る直前の 2019 年冬 2 月にヨルダン首都アンマンに渡航する。この時にはすでに、ゆくゆくは自分自身で何かをしたいと言う漠然とした希望があった。これが山田氏の初めての中東入りとなる。

ヨルダン首都アンマンへ

山田氏にアンマンの第一印象を聞いてみると、活気があるが無機質な町だと感じたそうだ。真冬のアンマンは緑が少く、白い建物が青空の向こうまで延々と続いている。

現在アンマンの人口は約 120 万である。1946 年にヨルダン・ハシミテ王国として独立した頃の人口はわずかに 2 万ほどだったが、1948 年のイスラエル独立以来パレスチナ難民が押し寄せ、人口は急激に膨張した。街並みがどこか画一的、あるいは無機質に

見えるのは、爆発した数の住民のために住居を急造せざるを得なかつたためではないだろうか。



2019年2月。ヨルダン、サルトにて。

それでもそこに人の営みがあれば、ヒューマニックな魅力があるものだが、山田氏がそれを感じ取れるようになるのは、まだ少し先のことである。あてもなく渡航した不安からか、町の美しさを感じ

じる余裕はまだなかつたが、しかし「目指していた地域にようやくこれた」という高揚感は確かにあった。

アンマンでは TRIBALOGY 代表者の林芽衣（はやし・めい）氏と会い、まずは日本語でしゃべることができて本当に嬉しかったと言うので、異国之地での不安、あるいは自身の未来への憂慮は相当なものだったのだろう。

林氏が日本からヨルダンへ来て事業を始め、そして継続しているという事実に改めて驚き、敬服し、またそのような人物に親身になって自身の話を聞いてもらいインターンの受け入れまで同意してもらえたことが、とても嬉しかったと山田氏は語る。

ほかにも、NGO「国境なき子どもたち」や、シリア難民支援をする任意団体「サダ一カ」を訪ね、そこでスタッフとの交流を通して、彼らに対して純粋な尊敬の念を抱いた。

「カッコイイ」

それが彼らへ対する素直な気持ちだった。

不安と高揚の間で大きく揺さぶられていただろう山田氏の若い志は、この時中東と強く結びついたのだろう。

そこで山田氏は中東菓子クナーファに出会った。



2019年2月。ヨルダンアンマンにて。山田氏が初めて食べたクナーファ。

クナーファの新規性

そして山田氏は2019年春から休学期間にはいり、この一年でクナーファ職人への道を一息に進めていく。「なにしろ時間がたくさんできたので」と氏は語る。

中東との関わりを築く上で、クナーファを選んだ理由は「まだ知られていない菓子なので話題作りになるだろう」と考えたとのこと。

確かに「クナーファ until:2019-12-31」でSNS検索をすると中東関係者と思しきアカウントの投稿が多い。投稿から推測できる喫食場所は中東現地か日本国内ならイベント会場で、日本の一般風景ではなかったようだ。

クナーファの基本的な作り方は、極細麺状の「カダイフ」を糖分と油脂分で混ぜ、大皿に敷き窯で焼く。大皿の直径は数十センチから一メートルほど。製菓経験があればこのサイズを焼きむらなく仕上げるのがいかに難しいか直感でわかるだろう。これにリングやトッピングとしてチーズやナッツ類を加えると、火加減はさらに難しくなる。

そもそもカダイフが一般に流通していない高価な輸入食材であることを加味すると、日本で「クナーファ」が一般化しない理由は容易に推察できる。

そこで山田氏は試行錯誤の末、一食分の小さな金属皿やスキレット（鋳鉄製フライパン）を使いコンロで焼く独自の方法を編み出した。大きい焼き皿での火加減が難しいなら、小さくしてしまおうと言う発想の転換だ。注文ごとに客の目の前でクナーファを焼けばエンターテインメント性にも富み、在庫管理もしやすい。大胆なようでいて理にかなった調理法だ。

最初は屋号もなく、支援イベントで作らせてくれないかと頼んでまわった。

2019年夏、一橋大学の学祭に出店した際の屋号は「アラジン」。休学期間が明ける2020年春には、この屋号で小平のシェアキッチンで営業をはじめた。この頃はチャイを淹れる友人とコンビでの営業だった。

営業開始と同時に世界的なコロナ禍となったものの、それ以前の売上が激減し翻弄された既存店のような苦労はなかったそうだ。それに山田氏はまだ学生で、営業日も少なく、シェアキッチンなら低コストで維持できる。

しかしシェアキッチン外でのイベントやワークショップは、ほとんど開催されなくなり、出店の機会はほぼ失われた。イベントでクナーファを焼き、クナーファをきっかけに中東を知ってもらうと言う山田氏の初志は足踏み状態になってしまう。

実際、このコロナ禍に失速または頓挫した活動や営業は数えきれないほどであったことは誰もが知るところだろう。

この時期、山田氏はただ実直にシェアキッチンでクナーファを焼き続け、その腕前を磨きつづけた。

就職活動はしなかった。

そしてコロナ禍が明ける頃、山田氏は 2022 年 3 月に一橋大学を卒業する。

(写真提供：クナーファ屋店主 山田柊氏)

富澤規子（とみざわのりこ）

Ahram Canadian University (エジプト) 言語翻訳学部日本語教師。エジプト文化省立大学校アカデミー・オブ・アーツ大学院にて民俗学準修士号取得。いたばしボローニャ絵本館翻訳おはなしボランティア。おはなし会シリーズに 2015 年から「アラブのヤシの木(新宿区立大久保図書館主催)」講師。