

インドネシア料理を COBA (チョバ/試そう) !!

インドネシアに駐在、もしくは調査に来られた方から、「インドネシア料理を試してみたいけど、衛生環境が悪いから食べないほうがいいですよ」と尋ねられる事がよくあります。たしかに、道端の屋台など、ところ構わずトライするのは危険です（筆者も何度か痛い目にあっています）が、お店を選べば大丈夫です。

インドネシア人の挨拶は、スラマツ・パギ（おはよう）、スラマツ・シアン（こんにちは）、スラマツ・ソレ（夕方4時から日が沈む6時過ぎまでの“こんにちは”）、スラマツ・マラム（こんばんは）ですが、ある程度仲良くなってくると、この後に、スダ・マカン？ブルム？（もう食べた？まだ？）と尋ねられることがよくあります。これは、朝昼夕食をとりましたか？という意味ですが、インドネシア独特の親近感を表す表現です。インドネシア料理を知ることで、商談先のインドネシア人との話が食事ネタで盛り上がる事もありますし、スタッフとのコミュニケーション向上にも役に立ちますので、ぜひ色々な料理を COBA（チョバ/インドネシア語で“試す”）してください。

今回は、筆者が、初めてインドネシア（ジャカルタ）に来られたお客様をお連れする、値段が手頃で衛生面からも安心できるインドネシア料理店・レストランを幾つか紹介したいと思います。

●SOTO AYAM AMBENGAN PAK SADI (ソト・アヤム・アンベンガン・パッ・サディ)

ソト・アヤムは、割いた鶏肉、ゆで卵、春雨、香草などが入ったインドネシアを代表するスープ料理で、鶏肉がダメという方を除いて、ご案内したほとんどの日本人のお客様に気に入られている料理です。インドネシア語で「ソト」はスープ、アヤムは「鶏」を意味します。基本的な具材は同じですが、各地域、お店で味付けが変わります。このお店では、東ジャワ/スラバヤ地方のソト・アヤムが味わえます。

さて、このソト・アヤムで面白いのは、どこのお店でも「ソト・アヤム」と注文すれば、間違いなく「ピサッ？チャンプル？」と店員さんに聞かれます。「ピサッ (PISAH)」は「分ける」、「チャンプル (CAMPUR)」は「混ぜる」の意味で、「ご飯とスープを別々？それとも、(お茶漬け風) にスープにご飯を混ぜたものを出しますか？」と尋ねているのです。

インドネシアでは、この他にも色々なスープがありますが、これを聞かれるのは、筆者が知っている限り、この「ソト・アヤム」だけ。何度か店員さんにその理由を聞いてみたこともありますが、「普通、そうだから」とのこと。未だ謎です。

住所：Jl. Wolter Monginsidi 28, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan (南ジャカルタ)



SOTO AYAM AMBENGAN PAK SADI



ソト・アヤム (ピサッ)

●BUMBU DESA (ブンブ・デサ) スンダ料理



BUMBU DESA



この中からお好みの料理を選ぶ

ブンブは「調味料」、デサは「田舎」の意味で、「故郷の味」とでも訳せば良いのでしょうか。ここでは西ジャワ/スンダ地方の料理を楽しめます。

スンダ料理は日本人の舌に合う味付けの料理ですし、インドネシア人も大好きです。インドネシア人に食事に招待されると、「またスンダ料理かな？」と思う位です。おもてなしに非常に気を使うインドネシア人が外国人を誘う“安全パイ”的なこの料理、そのバリエーションからも頷けます。

このブンブ・デサでは、自分でお好みの料理を選ぶスタイルです。まず、ご飯の種類(「ナシ・プティ(白米)」、「ナシ・メラ(赤い米のご飯)」)もしくは「ナシ、リウエット(土鍋で炊いたご飯)」をどれにするか告げて、あとは食べたいものを指でさせば、店員さんが取り分けてくれます。

スンダ料理で試してもらいたいのは「イカン・グラメ」。イカンは「魚」を意味し、グラメは淡水魚の種類です。通常、油で揚げた「グラメ・ゴレン(ゴレンは“揚げる”」、もしくは焼き魚風「グラメ・バカル(バカルは“焼く”)」がありますが、どちらもお勧めです。またスンダ地方で有名な料理法“ペペス”は、主に魚などの食材にウコンを主にした調味料をタップリつけて、バナナの葉に包んで蒸し焼きにしたものです。ウコンは肝臓に効くと言われていいますから、

こちらは前日にお酒を飲みすぎた人はもちろん、そうでない方にも是非試してもらいたい料理です。

また、このブンブ・デサは、インドネシアの他にもシンガポールにも進出しているチェーン店で、ジャカルタ近郊のブカシや、チカランといった工業団地がある地域にも出店しているので、便利です。ロケーションは、ウェブサイトで確認できます。 <http://www.bumbudesa.com/>

●SATE KHAS SENASYAN (サテ・スナヤン) 中部ジャワ料理中心

さて、このサテ・スナヤンでは、中部ジャワ料理を中心としたインドネシア料理を楽しむことができます。また期間限定で、バリ料理など様々な郷土料理をフェアとして行うことがあるので、飽きることがありません。

ここでのお勧めは、店名にもなっているサテ(SATEは串焼き)、サテ・アヤム(鶏肉)、サテ・カンビン(山羊肉)、サテ・チュミ(イカ)、サテ・ウダン(エビ)などの串焼きと、ナシ・クニン(ウコンで色付けしたご飯)や、ジャカルタ名物ナシ・ウドック(ココナツミルクで炊いたご飯)、中部ジャワ/ソロのナシ・リウエット(土鍋で炊いたご飯)などの様々な地域の“ご飯もの”です。



SATE KHAS SENASYAN



手前右がナシ・リウェット、
奥にあるのがテ・ポチ（左）とサテ・カンビン（右）

その他に、ぜひここで皆さんに試していただきたいのは「The Poci (テ・ポチ)」。 「Teh (テ) : 茶」、 「Poci (ポチ) : ポット」、 ジャワの紅茶 (ジャワティー) を素焼きの急須でいれるお茶のこと。グラスにはいった氷砂糖が溶け出す甘味を感じながら、時間をかけて (というより、いやでも時間が掛かります) 飲むこのお茶。インドネシアの時間がゆっくりと進んでいることを感じる“癒しアイテム”の一つです。

このサテ・スナヤンはジャカルタに17店舗ありますので、探すのは難しくありません。各店舗のロケーションは、ウェブサイトで確認できます。

<http://www.sarirasagrup.com/loksks3.html>

以上

<これまでの岡山県インドネシアビジネスサポートデスクレポートは[こちら](#)から>

★岡山県インドネシアビジネスサポートデスク (PT. JC内) 概要★

所在地：WISMA NUSANTARA BUILDING 24th Floor

Jl. M. H Thamrin Kav 59 Jakarta Pusat Indonesia 10350

デスク担当者：PT.JC 武井 和宏 (たけい かずひろ)

対象エリア：インドネシア全域

※「岡山県インドネシアビジネスサポートデスク」では、岡山県内に事業所を有する企業や経済団体等のインドネシアでの事業展開を支援しています (岡山県から[公益社団法人 日本インドネシア経済協力事業協会](#)に業務を委託)。ご利用に当たっては、「[岡山県インドネシアビジネスサポートデスク](#)」[利用の手引き](#)をご覧ください。 [岡山県産業企画課マーケティング推進室](#) (電話 086-226-7365) までご相談ください。

※本レポートは岡山県内企業のインドネシアでの事業展開の一助とするため作成されたものであり、サポート対象に該当しない個別のお問い合わせには対応していません。