

# インドネシア バリ島の市場

岡山市立 御野小学校 三好 隆志

2007年の8月 インドネシアのバリ島に出かけ市場を見学しました。



まずは、クタ市場です。ここは、野菜や果物、肉などを売っていました。広さは、市場の中が小学校の体育館2つ分くらいです。駐車場や外にも店がありました。

日本のトマトより少し小さいけど、ミニトマトより大きいトマトです。1kgが100円弱でした。ここの市場は、朝4時ごろから10時ごろまでです。



きゅうりは、倍ぐらい太いです。やはり、1kgが100円ほどです。あまり大きくなりすぎると、味がぼけておいしくありません。



手前の白がアヒル、次の小さい白が地鶏、茶色がブロイラーの卵です。地鶏の卵は、1kg200円で一番高く、次がアヒル、茶色は半値以下です。



クタ市場の魚屋さんです。ここは、4軒ぐ  
らいありました。氷を使っていないので早  
く売らないといけません。



鯛やまな鱈、マグロや太刀魚、イカやえび  
などが売られていました。



市場なので、kg単位で売っていますが、  
このような天秤のはかりを使っていました。  
横にあるとうがらしは、辛い料理の必需品  
です。



これは、肉屋さんです。ここは、とても威  
勢がいいおばさんでした。鳥の足はコラー  
ゲンが多く、屋台の麺類に入れてもらって  
食べました。



これは、ココナッツをくだいているところ  
です。唐辛子と同様に、インドネシア料理



続いては、ジンバランにある魚市場です。  
ここも広さはクタ市場と同じくらいです。

には欠かせません。



まずは、沖に停泊している数百隻の漁船から魚を1艘ずつ水揚げします。天秤棒で竹かごに入った100kg近い魚を2人の男が運び上げます。

鮪のような大きな魚は、直接運んでいました。2つの市場ともお休みはないそうです。値段は、日本の10分の1ぐらいでした。



市場のすぐ隣では、魚を1kg100円ほどで焼いてくれていました。右に見える椰子の皮を炭のように使っていました。

貝やイカも焼いていました。椰子の皮は、魚の臭さを消し、ココナッツの香りをつけてくれます。



20分ほど焼いた後、味付けはやはり唐辛子味です。日本の醤油味や塩味とは大きく

これは、氷屋さんです。すぐ近くの工場からトラックで運び、右の機械で砕いて使い

違います。



赤いシャツの人は、網を持ってのぞき込みます。魚を運ぶ時に落ちるのをねらっているそうです。こういうおこぼれにあずかろうという人も10人ぐらい見ました。それで、かごには網をかぶせていました。

ます。



魚市場の横には、シーフードレストランが30軒ぐらい並んでいます。3年前の同時テロでここも犠牲者がでました。その後、全部建て替えたそうです。今は、観光客が戻り、夕日を見ながら新鮮なシーフードを味わうことができます。