

? 中東 7. アルジェリア モノ不足経済と飲食業

著者	宮治 一雄
権利	Copyrights 日本貿易振興機構 (ジェトロ) アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	85
雑誌名	「たべものや」と「くらし」 : 第三世界の外食産 業
ページ	158-165
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00017917

モノ不足経済と飲食物

宮治一雄

マグレブ三国の 地中海諸国はもともと食文化が豊かな地方として知られているが、マグレブと食文化 レブ三国（アルジェリア、チュニジア、モロッコ）も例外ではない。素材の種類とともに調理法も多様で、アラブ料理と西洋料理が並存している。

アラブ料理で代表的なのは、むろんクスクス。シチュウを煮ながら、その蒸気で粟粒状に成形した小麦粉を蒸し上げ、やわらかくなったところでシチュウをかけて食べる料理である。上にかけるのが肉や野菜をたっぷり入れた豪華なシチュウならば、婚礼や来客用のご馳走にもなるし、スープだけとかヨーグルトなら庶民の食事になる。日本語でゴハンというと米飯だけでなく食事も指すが、マグレブでタームというクスクスないし食事のことである。

タジンも有名であるが、面白いことにただタジンとだけ注文すると、モロッコでは煮込み料理、チュニジアでは混ぜ物入り卵パイを持つてくる。シオルバ（スープ）やクフタ（肉団子）は

他のアラブ諸国と同様だが、トルコ支配の遺産かブリク（春巻き状の揚げ物）のようにトルコ語起源の名前がついているものもある。

西洋料理では、かつてフランス支配を受けていただけにフランス料理の影響が大きい。イタリア料理、スペイン料理の看板を掲げた店もある。ベトナム料理店もある。フランスがインドシナを征服した後に、移住したベトナム人が開いたものである。

アラブ料理にも西洋料理にも共通して、肉・野菜など素材がきわめて豊富であり、スパイス、にんにく、トマトを大量に用いて味をつける。肉で珍重されるのはマトンであるが、魚を食べる習慣も古く、特にチュニジアではイカだけでなくタコさえ食べるし、沿岸地方だけが魚入りクスクスというのものもある。内陸地方の出身者に聞かせると、いかにもおぞましそうな表情をするから面白い。

料理のバラエティと味という点で三国を比較すると、衆目のみるところモロッコが第一位であり、チュニジアがそれについている。モロッコのパステイヤと呼ばれる肉パイはまさに絶品である。建築や工芸とともにアンダルシア文化の遺産を継承しているのである。

東　　アルジェリアが見劣りするの、後に述べるような社会主義やモノ不足経済のせいだけではない。アルジェリアは、三国のうちで統一王朝の形成がいちばん遅れ、フェスのカラウィーヤンやチュニスのザイトゥーナに相当するようなイスラム大学をもたなかった。そのような伝統が食文化にも影響を及ぼしているのである。

それにもかかわらず三国のなかでもアルジュリアのを中心に書くのは、首都アルジュエに三回にわたって長期滞在したことがあり、外食産業について、とりわけ二十年來の変化について、多少なりとも自信をもって書けそうな気がするからである。

料理店の 観光用レストランについて、アルジュリア観光局が四つ星を最高とする種類と格付け ランクをつけたことがある。料理の味というよりは店の規模や設備を基準にしたものだが、概況を述べるには便利である。以下の一食あたりの料金は一九九〇年にアルジュエに滞在していた当時のものだが、最低賃金が月額一八〇〇ディナール（一ディナールは約一〇円、以下DAと略記）であることから考えると、外食費はやはり高くつく。庶民が家族連れで簡単に行ける状況ではなく、外食産業という言葉があてはまる以前の段階ではないかと思われる。単に飲食業と表記するゆえんである。

(イ) 四つ星は、高級ホテル、一流レストランの勳章であり、ビジネス客の接待用といってよい。一人あたり飲物つきで六〜七〇〇DAはするのに、料理・サービスともあまり期待できない。ワインは国産だけ。アペリティブの類は種類が少なく、アスパラガスのようなものさえ、メニューにあつて実物がないことがある。

(ロ) 市内・郊外にある、豪華ではないが雰囲気の良いレストランが三つ星にランクづけられている。ビジネス客だけでなく、観光客や家族連れも結構見かけることがある。

(ハ) 二つ星から一つ星のレストランには、観光客だけでなく高級サラリーマンも入っている。

定食はオードブル、メインディッシュ（肉か魚料理に野菜の添え物つき）、デザートがつく。飲物と食後のコーヒーは別で一人あたり八〇〜一五〇DAくらいだろうか。日本のサラリーマンの食事と比べると、質はともかく量は圧倒的に多い。

(二)上記のランクの範囲外が一般サラリーマン向けの食堂である。セルフサービスが目抜き通りに一軒あるが、値段は安くはないのであまりはやっていない。マクドナルドが高台のほうにできたが、下町のほうにもあったかどうか記憶がないくらいで、さほど現象として目立っていない。ウインピーのようなチェーン店も一時期はあったが、もうつぶれたと思う。いずれにせよ一人五〇DAはするから、かなりの高物価である。

(三)もっと簡便に食事を済ませようとすると、屋台でショルバをすすったり、サンドウィッチの類を食べることになる。バスのターミナルやサッカー場の前でよく見かける光景である。さらに簡単にはパンとイワシの缶詰ないし青唐辛子だけで済ませてしまう人もいる。

IV 東 中 東
經濟開發と 私のアルジェ長期滞在は、最初が一九六八年三月から、二回目が七四年
飲食業の変化 十月から、三回目が九〇年一月からだった。最初は独立後の経済状態の
低迷から脱出していなかった時期、二回目はオイルショック以降の経済ブームによって消費生
活が大きく変化した時期、そして三回目は逆オイルショックの影響でモノ不足とインフレが顕
著になっていた時期である。それ以外にも何度か短期滞在の訪問をしたことがあるが、飲食業
に現われた二十年あまりの変化を概括すると、民族化、産業化、社会主義化、イスラム化、と

いう四つの面に分けて説明できると思う。六〇年代、七〇年代、八〇年代に分けて、あえて図式化して変化の方向を整理してみよう。

民 族 化

アルジェリアが独立したのは一九六二年だが、六〇年代にはレストランにもフランス時代の面影が強く残っていた。フランス人経営者が引き揚げてしまい、自主管理企業になったレストランもかなりあったが、料理、サービスなどは、独立以前のやり方を踏襲していた。なによりも客たちにアルジェリア人が少なく、外国人が圧倒的に多かった。それも短期滞在のビジネスマンだけでなく、長期滞在の経済協力員たちが高級レストランの上得意だった。

それに対して一九七〇年代になると、観光公社の管轄に移ったところはサービスこそ低下したが、料理はほどほどだったし、何よりも客層がアルジェリア人主体になり家族連れさえ見かけるようになっていた。経済的独立の成果をそこに見届けたと思われた。八〇年代にもその点は同様だが、お客の嗜好に合わせて味付けさえもアルジェリア的になってしまった。民族化が明らかに進んだのである。

産 業 化

先に述べたように飲食業が産業化したとはいえそうもないが、社会全体が農業社会から工業社会に変化し、生活様式の変化が進んだことに対応して、飲食業のあり方も変化した。一九六〇年代には食住近接がふつうで、昼休みに自宅に帰り昼食と午睡を済ませてから職場に戻ったものである。七〇年代になると国営大企業は本社・

工場ともほとんど郊外に設置されたし、住宅事情の悪化から通勤距離が伸びたので、昼休みに自宅に帰ることができなくなった。都心にオフィスがあるサラリーマンたちも自宅には帰らず、近くのレストランで手軽に昼食を済ませるようになった。都市への人口集中が進んだにもかかわらず、住宅供給がそれにおいつかなかったので、単身生活者も増加した。このような需要の変化が、ある程度までは供給を生み出して、いくつかの食堂が改修して、手早く食事を提供するようになった。

ところが一九八〇年代後半以降、むしろ退潮現象が明らかになった。モノ不足とインフレの打撃を受けて、中産階級の生活水準が低下したことから、レストランがふたたび遠くなってしまうのだ。セルフサービス、ファーストフードなどへの需要は高まったはずであるが、経済不況が供給体制の整備を阻害したといえるだろう。

社会主義化

一九六〇年代には、アルジェリアでも社会主義というバラ色のイメージが高まったが、国民生活の変化はまだ顕著ではなかった。七〇年代に入ってアルジェリア型の経済開発が進むわけだが、「社会主義」的統制経済の実態は七〇年代前半と後半で大きく異なっていた。前半は石油収入をもとにして所得水準の向上を実現し、それによって増大した消費物資への需要を輸入によってまかなうことができた。外資と民間資本は国有化を警戒して外食産業に投資しなかったが、好況であるかぎりこぎれいなレストランを開店しようという民間

イニシアティブは阻害されなかった。

一九七〇年代後半になると、大衆消費時代に入ったにもかかわらず供給がそれに伴って増大しなかったため慢性的なインフレが進行し、モノ不足が恒常化していった。八〇年代になっても外生的要因（端的には石油価格）によって、輸入が増減したが、八六年の逆オイルショックによって受けた打撃から経済はいまなお立ち直ることができない。九〇年にモロッコからアルジェリアに転動した際に、まず驚いたのは、レストランのテーブルクロスやナプキンが使い古され、サービスが低下していることだった。テーブルクロスの入手さえ不可能というわけではないはずだが、一般的にいつて原材料や設備財が入った際に、それを生産的に投資するよりも、時期をみて転売することのほうが有利だと考えられるようになったのだらう。八〇年代に入って経済改革を実施しているが、アルジェリアでも「社会主義」の破綻は避けられなかったのである。

イスラム化

イスラム化の影響が飲食業において認められるのは、ラマダーン月に閉店するレストランの増加、アルコール飲料のサービス中止、婦人客の減少などである。アルジェリアは、社会規範からいうとモロッコやチュニジア以上に保守的であり、女性の社会進出が顕著であるにもかかわらず、女性隔離の習慣が根強く残っていて、父親や夫に同伴されない女性が喫茶店や食堂に行くことがはばかれる国なのである。

一九六〇年代にはそういう意味でのイスラム化の影響はあまり感じられなかった。七〇年代

も同様であって、ラマダーン月にサラリーマン向けの食堂で昼食をとっているときに、女性一人が入ってきた客が「妊娠中なのでお腹が空くから」という言い訳をしながら食事の注文をしている姿を見かけたことがある。ムスリムらしい男の客もいっぱいいたし、別段誰も気に止めなかった。

先に述べた産業化の影響で都心レストランでは昼食客が多いし、仕入れや仕込の都合で夜だけの営業は引合わない。そこで一九八〇年代の後半からラマダーン中は夜も閉店してしまつて、その間に改装工事をしたり、年次休暇をとったりする店が増加した。また、アルコール飲料の消費を抑制するために政府が輸入の統制、税率の引上げなどの措置をとつたために、ビールやワインを飲むことが高つくくなあとは感じたが、注文することさえはばかれるような雰囲気はまだなかった。

一九九〇年代になると状況が一変した。イスラムの名によって、ラマダーン月の日中に営業しているレストランや喫茶店にいやがらせをしたり、女性客に圧力をかけたりすることが、不思議とは思われなくなったのである。それが信仰心の高揚の結果であることは否定できないが、それだけではない。モノ不足経済が生み出すイライラが道徳的不寛容さに拍車をかけているのではあるまいか。いわゆるイスラム原理主義は、アルジェリア型「社会主義」の鬼子にはかならない。

(みやじ かずお/アジア経済研究所広報部長)