

? ラテンアメリカ 6 ペルー 豊かさと貧しさと

著者	遅野井 茂雄
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	232-239
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00017929

豊かさと言しさと

遅野井茂雄

アンブランテ万歳

食べ物（移動式屋台）を籠に入れて、あるいはラバに積んで街を売り歩くアンブランテの姿は、前世紀初頭独立期の水彩画家として有名なパン

チヨ・フィエロの絵にも出てくるぐらいであり、その歴史は古い。今日、露店で物を売るアンブランテの姿は、リマ市のダウンタウンはじめ都市の随所で見ることができ、その数はリマ市の主要地区だけで約十萬弱うち六割近くが食料を扱っていると推定される（一九八五年）。

市街の角々には、こうしたアンブランテが所狭しと歩道に溢れてひしめきあい、伝統的なクリオリョ料理（豚肉の三枚肉を揚げたチチャロン、新鮮な魚介類をレモンでしめたセビチェなど）から、ハンバーガー、サゲイッチ（サンドイッチ）にいたるあらゆる食べ物を売っている。ビスケット類と清涼飲料水だけを置いたもの、自分の家で焼いたお菓子やケーキ、ロスキタ（クッキー）、エンパナダを籠に入れて売っているものもある。簡易ミキサーや絞り器を置いて果物

のジュースだけを売っている屋台もある。またあるものはバナナをリヤカー一杯にのせて売っている。

この数十年にアンデスの山岳地や地方からリマにたどりついて都市民衆層となった膨大な数のチヨロ（農村から都市に出てきたインディオ農民ないしは混血）たち、彼らの胃袋を賄っている外食産業は、こうしたアンブランテによるものである。まさにインフォーマル・セクター、活気溢れる民衆資本主義の原動力である。しかしその担い手はだいたい、アンデスのメルカード（市場）と同じく女たちであり、かみさんと子供たちが働く露店の脇で、酔いつぶれている男たちの姿をよく見かける。男たちは、週末支払われる賃金を、カンティーナと称して街角の飲み屋でピリセンヤクリスタル（ビールの銘柄）の泡と化し、女や博打の談笑に耽るのである。

経済困難から 一九七五年以降続く経済危機とガ
 生き残る道 シア前政権末期の経済破綻、そして
 名高い九〇年八月の「フジ・ショック」を経た絶対的困窮



屋台の並ぶ街角（Caretas誌提供）

化のなかで、このアンブランテの数は急増し、食のみならず職の面でも庶民の糊口をしのぐ重要な手段となっている。今日、リマ首都圏で失業者と不完全就業とを合わせると経済活動人口の九〇％に達しており（労働省統計）、アンブランテは、低所得層の生き残り（sobrevivencia）の戦術の要である。人の集まるところには、アンブランテが出る。ビスケットとインカ・コーラや、バナナ一本をほおばって昼食を済ませるものもある。作業現場では、昼時になると、ご飯やジャガイモにフリホル（豆類を肉と野菜で煮込んだもの）を添えたタツパーの出前を労働者がかっこんでいる。オフイスの前でもそうした光景が見られるようになった。

生き残りの戦術では、食を組織的に供給するコマドル・ポプラル（民衆食堂）の役割が重要である。歴史的には、アプラ党がアルフォンソ・ウガルテ通りの党本部「人民の家（カサ・デ・プエブロ）」や支部で、党員に安価に食事を供給し、団結と連帯感を胃袋で実感させたものが今日まで続いている。政党の組織するもの、教会の組織するものさまざまであるが、安い食事を求めて長い列をなす人々の姿を見かける。貧困層居住区でも、オヤ・コムン（共同鍋）などコマドル・ポプラルで、食をより経済効率的に集団で賄う方策が広まり、その数は首都圏だけで七〇〇〇以上に達し、受益住民数は一五〇万人にのぼるといわれる。「フジ・シヨック」を実施するに際し、低所得層の負担（犠牲）を軽減するため、こうした既存のインフラを通じて実施しようとした緊急社会計画は充分には行きとどかなかったが、それでも民衆層は、暴動や暴力に訴えるよりは、生存を賭けた食の確保に黙々としんでいるのである。

それにしても、全般的に食の中身はきわめて貧弱なものとなっている。市街の一般レストランには、その日のメニューが店頭にはりだされ客を誘っている。スープ、主菜、デザートという型通りの定食が、○・八〜一新ソル（約一ドル）で食べられるが、中身はスープといってもおすましの類であり、主菜はご飯と豆類（乾燥グリーンピースやフリホルを肉汁で煮込んだもの）、デザートはりんごジュースといってもりんご水に近く、チチャ（乾燥の紫トウモロコシから作る伝統的飲物）といっても紫色つき砂糖水である。これでも最低賃金の三〇分の一の値段と、庶民には高いものにつくが、自宅で燃料費等をかけて作るよりも安くつくという。味を本物の牛肉や鶏肉のエキスに限りなく安く近づけるための決め手は、なんといってもアヒノモト（味の素）である。サトウキビを原材料とする日系企業の生産する調味料は、経済困窮期にあって、成長産業の一つである。

もう一つの世界

ケンタッキーフライドチキンやピザハットなど米国系の外食産業が店を出したのは、一九八〇年代初頭であった。長く続いた軍政から民政へ移行した後の自由化路線のなかでの進出であったが、ちょうどオプセルバドル紙やラ・レプブリカ紙などの新種の日刊紙が続々発刊され、言論の自由が百花斉放のごとく謳歌されはじめた時代の開放的な雰囲気とマッチしていた。物珍しさに裕福な人々が押し掛け、ユニフォームに身を包んだ女性店員たちが、初々しく客に應對していた姿を思い出す。印象的だったのは、セビチェなどの付け合わせとして出される甘味の少ないペルー独特のチェクロ（白いトウモロコシ）



学校の帰りに屋台で間食をとる子供たち
(Caretas誌提供)

が、甘味を付けたハニーコーンに仕立てて売られていたことである。
ペルーでは、鳥の丸焼き(ポヨ・アラ・ブラサ)を食わせる店がたくさんあって、週末には家族連れで賑わう。チファと呼ばれる中華料理屋は、広東系が主流だが、すでにペルー料理の一部となっているほど人気があり、昼はサラリーマンで込み、週末は結婚式の披露宴や気軽な集

まりの場となる。サグイッチを専門に食べさせる店は街道沿いに遅くまで店を開けているし、パナデリア(パン屋)でタマネギをレモンでしめたサラダと肉片をはさんだサグイッチを買ってほおばれば、他に何もいらぬ。またピザ屋も同様に繁盛し、中産階級の人々は観劇や音楽会の帰りに遅い晩飯を家族や友人とおしゃべりをしながらとる。もとより伝統的なセビチェ等の

海産物やアンティクチョ（牛の心臓の串焼き）などのクリオーリョ料理は、地方を含め実にバラエティーに富み、ピスコ・サワー（ぶどうの蒸留酒のカクテル）によくあって、ワルツなど流れていけばもう最高である。この他、アルゼンチンのアサドやイタリア料理など、ペルーの食文化、外食文化はきわめて多種多様、豊かである。

こうした豊富な、そしてうまいものを食わせる店があるところに、米系の店の進出が遅れ今日でもその軒数が少ない理由の一端がある。これまでのところ米系のファミリーレストランは一軒もない。それは、家事手伝いが安く利用できるうえ、各家庭で自慢料理を作り、人を招待してもなす習慣が根強く残っていることにもよるのである。またペルーの中産階級の層が比較的薄く、近年の没落化傾向のなかで、ますます経済的に困難となつていることも反映しているであろう。教育費等に金がかかる中間層の家庭で、夕方の軽いロンチェ（お茶）をとると、夕食をとらずに九時すぎには寝てしまふところが多くなつた。光熱費や食費の節約のためである。彼らも、それなりの節約の術を磨いているのだ。

その分もちろん外食の回数は減ってくる。しかし、外での食事は、（低所得層を含む）彼らに残された贅沢な楽しみ、最後の砦とも言うべきものであつて、回数は減つても、なんらかの記念日にかこつけては、きちんと身支度を整えて出掛け、家族や友人たちとおしゃべりに興じる。そこに無上のよろこびを見いだすのである。したがって外食産業は、経済がどん底でも伸びている。まして高級レストランが連日満員であるのには驚かされる。

悪化する社会情勢

経済的困難に加え、一九八〇年の民主化とともに開始されその後拡大したテロ活動は、リマの人たちの夜の生活を制限してきた。夜の街を闊歩し、盛り場での集いを楽しむかつての若者たちの姿はもはや見られない。高級レストランが要人を狙ったテロで攻撃される事件が発生したり、米帝国主義のシンボルとしてなのか、ケンタッキーフライドチキンの店が爆破されるなど、外食がそれなりのリスクを伴うものになったからである。したがって一般的な外食よりは、個人の家や安全が確保されたレストラン、あるいはさまざまなクラブ（会員制）での食事が好まれる。パブリックなものがもともと育たないこの国で、テロの慢性化は、生活をますます個別的で閉鎖的かつ私的なものに変えつつあると
いってよいであろう。

しかしテロの不安や経済危機にもかかわらず、ケンタッキーは着実に店舗を増やし、外食産業の一隅に地歩を築きつつある。それはペルーの鶏肉がすこぶるうまく、牛肉と比べても安価で庶民にも人気があるためであろう。ペルーの養鶏業は、先頃ワラルでJICA専門家の殺害に続き誘拐されて注目を集めたフクダさんなど、日系篤農家の努力に負うところが大きい。一九八八年同じように誘拐されたイケダさんも、鶏肉チェーン店の経営者であった。それだけ養鶏業や鶏肉業者・レストランは儲けが大きく、また庶民の生活と密着しているだけに、誘拐等テロの対象となりやすい一面があるのである。

しかし鶏肉をめぐる環境はめまぐるしく変わりつつある。これまで歴代政権の保護主義経済

のもとで、補助金つきの安い飼料を食べておいしく育った鳥たちが、これまでと同じように庶民の口に入る保証は、日系フジモリ大統領によって開始された厳しい開放経済の下では、もはやなくなりつつあるといえる。

注(一) De Soto, H., *El Otro Sendero*, Lima, Editorial El Barranco, 1986, p. 64.

(おそ のい しげお / アジア経済研究所総合研究部副主任調査研究員)