

イランのコメ需給問題 稲作地帯の生産 消費局面 におけるコメ品種選択行動を中心に (研究ノート)

著者	佐藤 秀信
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
雑誌名	現代の中東
巻	35
ページ	21-43
発行年	2003-07
出版者	日本貿易振興会アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00005792

イランのコメ需給問題

稲作地帯の生産 消費局面におけるコメ品種選択行動を中心に

佐藤 秀 信

はじめに

ギーラーン地方のコメ文化
品種類型
稲作劣等地農村のコメ生産・消費事例
ギーラーン地方の生産・消費動向

おわりに

はじめに

本稿の目的は、稲作地域民、特に生産農家の生産 消費局面におけるコメ品種選択行動の考察を通じ、イランのコメ需給問題を示すことにある。1990年以降、イランは常に世界の五指に入るコメ輸入大国になり、かつ精米換算で年間150万トン前後を生産する西アジア最大のコメ生産国になった。1人当たりの年間精米消費量は40kg弱だが、人口が6000万人を超えるために総需要量は260万トン前後と大きい。1979年のイラン革命以降のコメ平均自給率は70%、対イラク戦争期（1980～88年）以降の人口上昇率低下（3%台後半から1%台半ばへ）にもかかわらず、輸入量・額とも徐々に伸びてきていた^{（注1）}。小麦も同様の動きを示しており、穀物関係の補助金^{（注2）}

負担増大は、近年主要な食糧経済問題として国内において認識されている。さらにここ数年、コメの国内生産高はほぼ頭打ちになっており、さらに国内の大半は乾燥した自然環境であることを考慮すると、他の穀物と比べて栽培可能地域が限定される分、今後の生産面積拡大の見通しは暗い。

ところでイランのコメ需給問題を理解するには、数字上の需給量分析だけでは不十分である。消費実態をつぶさに見ると後述していくように、イランでは輸入米と国産米が差別化されているだけではなく、国産米も品種類型ごとに分類づけられている。ただしその分類とは国内市場における品種の価格序列だけではなく、伝統的な食慣行を含む食生活におけるローカルな分類観念も含む多面的な価値観により成り立つ。そしてそこで最も利害関係の度合いが強くコメ市場に大きな影響を及ぼすのが、コメを常食するコメ生産農家であるといえる。したがって生産農家のコメ生産 消費局面における品種選択行動を正確に捉えない限り、イランが抱えるコメ需給問題の中核を理解することはできない。しかし今日までのイランの食糧関連研究は、需給量分析

か、あるいは食慣行紹介かのどちらかに偏る傾向にあり、双方を包含する姿勢は見られなかった^(注3)。そこでは、自ら商品作物としてのコメを作りつつ自家消費用としても食べるという生活主体としての農民を捉える契機が失われてきたといえる。

本稿では以上の問題意識を踏まえ、国内有数のコメ生産地であるイラン・ギーラーン地方の稲作地域民を具体的な事例として取り上げる。ギーラーンとはカスピ海南西岸に位置する扇状平野全域の名称であると同時に、後背の山地を含めた行政単位としての州(ostân)の名称でもある。以下ではギーラーン地方という場合、前者の平野部とそれに準ずる地域を指すことにする。

まず初めに、ギーラーン地方のコメ文化およびコメ品種類型について解説する。次に調査事例としてギーラーン平野西部の稲作劣等地農村を取り上げ、生産農家個々のケースにおいて、作付品種がどのような論理で選択されているのかを検討する。そのあと調査農村と州全体の生産・消費動向を比較することで、ギーラーン地方の品種選択が今後どのような方向に向かうのか見通しを示す。最後に議論の要点を整理し、イランのコメ需給の問題点を指摘する。

ギーラーン地方のコメ文化

イランの国土は乾燥・半乾燥地帯が大部分を占めているため、稲作が局地的栽培にならざるをえず、国内コメ生産高の80%(1995年)がカスピ海南岸に集中する。1995年コメ輸入量(精米換算)が約115万トンに対し国内生

産高は約150万トン、カスピ海南岸生産高約120万トンは国内総供給量のおよそ45%に相当する。

カスピ海南岸稲作地帯は、東端のゴルガン地方を別にすると、主に西のギーラーン地方と東のマーザンダラーン地方(主にアーモル周辺の平野部が相当)に分けられる^(注4)。双方は作付面積に大きな差はないが、マーザンダラーン地方は高収量品種の作付率が高く、国内随一の生産高をほこる。しかしマーザンダラーン地方における自家消費量が国内平均程度であるのに対し、ギーラーン地方のコメ消費量は突出して多い。政府試算によると1991年1人当たり年間コメ消費量は、ギーラーン州都市部80.72kg、農村部96.27kgに対し、マーザンダラーン州都市部46.66kg、農村部32.96kgである^(注5)。国内平均は都市部42.33kg、農村部35.82kgであり、ギーラーン州の数値が突出していることがわかる。農村部の消費量が高いことにもみられるように、ギーラーン地方の稲作農家がコメを日常的に消費する頻度は多い。

ギーラーン地方におけるコメ消費慣行については、今日まで以下の説明がなされてきた。すなわち、長らくこの地方では、短粒種はキャテ(kate)と呼ばれる伝統的な炊き干し法によって加工され日常的に食べられ、中長粒種はアーブケシュ(âbkesh)と呼ばれる湯取り法によって加工されるのが一般的であるという説明である。アーブケシュはギーラーン地方を含めてイラン国内一般に知られる炊き方であり、多くの人々は来客時に食べる。ただし富裕層や都市民の一部は、日常で食べる。また炊飯器が都市部を中心に普及しており、この場合は必然的に品種に関係なくキャテで

炊くことになる^(注6)。

キャテは通常白米と水と少量の塩を炊き込み、炊き始めてから30～50分で出来上がる。これに対してアーブケシュはコメを煮立てたあとに一旦、ねば(chasb)を捨てる工程があるうえ、少量の油脂を加える必要があるため、手間がかかりかつコストが高い。日常で食べる分にはキャテのほうが簡便とされる。

品種によって炊き方が異なることにみられるように、コメを多食するギーラーン地方の食生活において、コメ品種は個々人の生活状況と密接に結びついてきた。個々人の嗜好や食慣行の階層的相違によってその強弱もまちまちではあるが、自家消費に用いる品種は通常何種類もあり、地方民は各々の価値志向に基づいてそれらを序列づけている。さらに生産農家は、生産者であり消費者でもある。彼らは販売用品種の市場価格の序列も熟知しており、実際に作付する品種は二つの序列の兼ね合いと栽培条件に基づいて、合理的に決定されていく。

品種類型

1. 品種類型とその特徴

前節で品種類型について若干触れたが、国内産米は短粒種(dāne-ye kūtāh)、長粒種(dāne-ye boland)、高収量品種(dāne-ye por-maḥṣūr)の3類型に分類することができる。これは農民が認識するもっとも基本的な分類群である。農業省などの政府機関が発行する報告書には何十種類にものぼる品種があるが、大きく分けると上記の三つに分類するという

点においては同じである。さらに短粒種と長粒種の間にある中粒種(dāne-ye motavvasē)が存在するが、農民の分類では長粒種と同等に扱われることが多い。

ここで確認しておきたいことは、高収量品種を除く短・中・長の別において、形状などの個々の品種を分類する類型基準は、時代によって変化するということである。つまり中粒種であったものがいつしか短粒種とみなされるように、短・中・長とは時代ごとの相対概念にすぎない。本稿ではその変化について詳述しないが、以下は現時点での類型であることを断っておく(第1表に品種一覧表)。

短粒種は「まるい米」(berenje gerde)とも呼ばれる。ゲルデという品種群があったが今日ではほとんど栽培されず、短粒種の総称としてゲルデの名称が用いられることが多い。現在主な品種としては、ハサニー(ḥasāni)とガリーブ(gharib)がある。1980年前後までは、チャンパー(champā)が広く生産されていたが、今日のギーラーン地方ではごく少量しか生産されていない。いずれも早稲で病虫害に強いとされる。ハサニーなどは過去の文献には中粒種の範疇に入れられることがあったが、より短い品種であるチャンパーの生産が極少になった今日では、ほとんど短粒種とみなされてきている。ハサニーの方がチャンパーよりも美味とされ、キャテ特有のねばに含まれるでんぷん質(neshāste)を多く持つのでキャテに向くとギーラーン地方全般でみなされている。しかしいずれもアーブケシュには不適とされる。

中粒種は、チャンパーの一種だが一般的に別区分されているビーナム(binām)が代表的である。最近導入されたビナーナム

第1表 品種一覧表

品 種 名	類 型	州内生産高 順 位	生育期間	収 量 (トン/ha)	経 歴・普 及	系 統	味 覚 の 特 徴
ハサニー	短粒種		90～100	5	最も古い品種	チャンパーの一種	ねばが多くキャテに向く
ガリーブ	短粒種		100日以下	4.5			ねばが多くキャテに向く
チャンパー	短粒種		100日以下	4.5～5			キャテにしか向かない
ビーナム	中粒種	2	100～120	4.5			キャテ・アープケシュ両 方に向く
アリーカーゼミー	中粒種		100～120	4.5	最近開発	ビーナム改良型	キャテ・アープケシュ両 方に向く
サドリー	長粒種	1	110～120	4	100年以上前	サドリーの一種	アープケシュに最適
ターロム	長粒種	3	110～120	4			サドリーより美味
ドムスィヤー	長粒種	7	120～150	4			サドリーより美味
ハサンサラ	長粒種	4	115～120	4			?
ハザル	高収量品種	5	130～150	8	1976年開発		美味ではない
セフィードルード	高収量品種	6	115～120	7～10	1982年開発		美味ではない

(出所) 文末注資料および筆者調査。

改良型のアリーカーゼミー ('ali kâzemi) はビーナムと市場価格がほぼ変わらない。

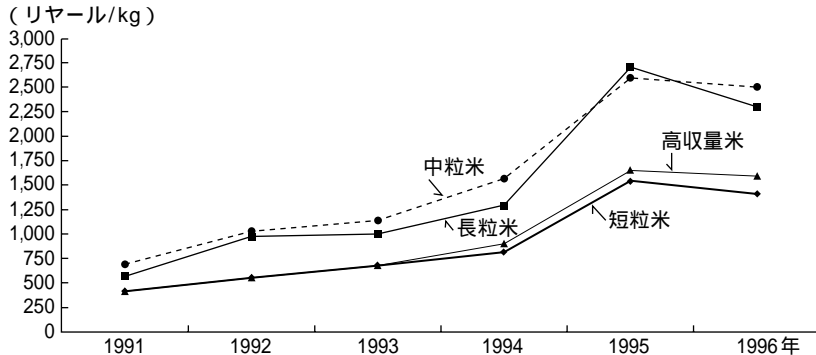
長粒種はサドリー (şadri) が代表的であり、その下位区分に別名の品種が多数ある。ターロム (târom) とドムスィヤー (dom-siyâh) はサドリーの一種だが流通量が多いため、一般的にサドリーとは別にされている。中長粒種はアープケシュに適するとされる。サドリーとビーナムを比較すると、サドリーが美味だと語る者が多く、さらにサドリーよりもターロムとドムスィヤーが美味だというように、長粒種のカテゴリー内にはある種の序列が形成されている。

高収量品種は、ギーラーン州最大の都市であり州都でもあるラシュト市南部の郊外にある稲作試験場 (1959年設立、İstgâh-e taḥqîqâtiye berenj-e Rasht) によって導入、開発され、州農業省によって普及が促進されている。既述の改良品種もここで開発されている。ギーラーン地方で最も普及している品種としては、ギーラーン地方西部に多いハザル (kharzar)

は1976年、東部に多いセフィードルード (sefid-rûd) は1982年に導入されたが、いずれも普及したのはおおよそ1980年代後半以降であった^(注7)。高収量品種はいずれも市場では短粒種並みに安く、キャテにしてもアープケシュにしても美味にはならないと捉えられている。なお、高収量品種の形状は中長粒タイプだが、他の類型に入ることはなく高収量品種で一括される。

第1図の1991～96年農家売渡価格^(注8)の推移グラフを見ると、高価格の中長粒種と、相対的に低価格となる短粒種・高収量品種の二つに分けられる。ただし、中長粒種・高収量品種とも単位面積当たりの収益は短粒種に比べて高い。これは、中長粒種・高収量品種栽培には施肥、病虫害防除、用水代などの費用が高むものの、高収量品種は低価格であっても単収が高いため、また中長粒種の単収は短粒種並みだが単価が高いため、短粒種を上回る収益性があることによる。このため短粒種は、高収量品種および中長粒種生産が困難

第1図 農家売渡価格（精米）の品種類型別推移



(出所) Vezārat-e Keshāvarzī, *Ghallāt dar āyīne-ye āmār-e 67/76*, Tehrān, 1997, p.105. より筆者作成。

か、あるいは採算が取れないような地域に特化される。以下、その史的展開を述べる。

2. ギーラーン地方の農業開発と品種類型の史的展開

作付品種をめぐる歴史的展開を見ると、ギーラーン地方で商業的稲作生産が盛んとなった1870年代以降から考えるのが妥当であろう。それ以前のギーラーン地方は、主にチャンパーやラスミー (rasmi) といった短粒種が自家消費用として栽培されていた程度であり、養蚕が最も盛んであった。しかしヨーロッパで大発生した微粒子病がイラン国内にも広がったことで、1865年以降にギーラーン地方でも養蚕が衰退した^(注9)。それに代わり、稲作や木材生産が伸張し、遅れてタバコ・茶の生産が開始された。

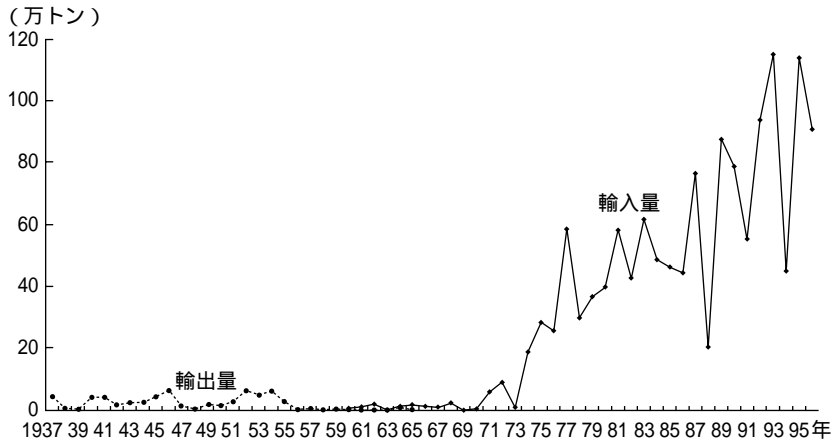
19世紀末よりコメが有力な輸出農産物となると、中央アジア方面にチャンパーやラスミーなどが輸出され、当時イラン国内やイラン人石油労働者が多く滞在していたバクーへは、アープケシュでチェロウ (アープケシュで炊

いた白飯)^(注10) やポロウ (アープケシュで炊く肉・野菜などを入れる混ぜ飯) にするためにサドリーなどの高級米が輸出された。価格が中程度のコメは国内主要都市に流通したが、国内流通量は輸出量に比べ多くはなかった^(注11)。

20世紀前半までコメ生産地以外の国内各地では、コメは富裕層の昼食、あるいは庶民のハレの日の食事に限定されており、国内需要量は低い水準にあった。しかし1950年代半ば以降に庶民の常食としてコメ消費が徐々に普及し始め、1960～70年代になると人口急増と急速な近代化による富の肥大化は、コメ消費を加速度的に増大させた。第2図の1937～96年のコメ輸出入推移を見ると明らかのように、1950年代以降のコメ消費事情の変化は、イランをコメ輸出国から輸入国へと、急速に変貌させる動因となった。これに伴い、中長粒種の需要量も急速に増大していった。

ギーラーン地方の農業開発史を見ると、20世紀前半にかけて、稲田面積は増大したが、水利環境が整備されていなかったため、20世紀半ばまで稲田はセフィードルード川のデルタ流域内に集中していた。デルタ流域外では、

第2図 コメ輸出入の推移



(出所) 大野盛雄ほか『「米の道」西アジア乾燥地域の稲作社会』大東文化大学, 1989年, 42ページ, *Vežārat-e Keshāvarzī, Barrāsī-ye āmārī-ye berenj dar sāl-hā-ye 1361-70*, Tehrān, 1994, ditto, *Ghāllāt dar āyīne-ye āmār-e 1367/76*, Tehrān, 1997. より筆者作成。

小河川から給水できる場所は稲作が可能であったが、局地的な栽培にとどまった。さらに下流域の海に近いアンザリー潟周辺などの地域は排水が悪いために、稲田を造成しえなかった。すなわち、1870年代から20世紀半ばまでのギーラーン地方の農業空間は、デルタ流域内において稲田の割合が高いという特徴はあったが、平野全体では稲作、畑作、園地、森林、湿地などが今日以上に混在したようだったと見てよい。

しかしコメ需要の急増に伴い、20世紀後半のギーラーン地方の農業空間と作付品種事情は、セフィードルード川上流山間部に位置するセフィードルード・ダム completion とその後の灌漑網拡大によって、大きな転機を迎えた。セフィードルード・ダムは、1954年12月19日に着工し1961年2月13日完成、1962年4～5月に操業を始めた。ダム建設費が約41億リヤール、灌漑網建設費が約32億リヤールと当時の国家予算規模からしても膨大な額が投資さ

れた^(注12)。さらに、1980年代まで続いた灌漑網拡大事業が、安定給水を必要とする中長粒種・高収量品種の生産拡大を可能とした^(注13)。この契機は、セフィードルード・ダムの下流域に二つのダムが建設され、そこから用水路が延びたことに始まる。1965年初頭にサンギアル・ダムがセフィードルード・ダム下流55kmの地点に、続いて1969年春にターリーク・ダムが下流35kmの地点に完成した。サンギアル・ダムは右方向用水路 (kānāl-e samt-e rāst) と左方向用水路 (kānāl-e samt-e chāp) の二つの起点となり、前者は1967年に平野東部アースターネ南側まで、現在はアースターネよりもさらに東に位置するランゲルード市南側まで開通、後者は1967年に平野西部シャフト付近まで、現在はさらに西に位置するフーマン市北側まで開通した。ターリーク・ダムからの用水路は、1969年にフーマンまで開通、革命後にマーサールとシャーンダルマン方面 (後述する調査対象村落近辺) へと延ば

し、現在では平野西端に近いレズヴァーンシヤフルまで通じている^(注14)。これにより、灌漑網が平野全域の8割以上をカバーすることになった^(注15)。

こうして次第に、デルタ流域外でも稲作が優勢となり、相当地域が稲作モノカルチャー化していった。政府はまた農業機械化と品種改良にも着手し、単収向上が進んだ。それに並行して、平野西部にはタバコ、平野東部には桑畑や柑橘畑、そして平野と山麓に散在する独立山塊では茶、平野北部アンザリー潟南部では瓜類というように、コメ以外の商品作物は基本的に稲作栽培に不利が生じるところに特化されていった。現在のギーラーン地方の農業空間は、上述の用水路より下流にある地域に、水利条件という意味ではほぼ均質の稲作地帯が展開していると考えてよい^(注16)。なお本稿では、基本的にこれら用水路を利用するか否かを基準としつつ、個々の灌漑条件を考慮に入れて「稲作優良地農村」「稲作劣等地農村」という区分を用いることにする。

20世紀後半の品種類型の史的展開を、調査報告より検討してみる。岡崎正孝が1965年に行った農村調査によると、ギーラーン地方中部ハサナバード村の稲作農民は、短粒種であるチャンパーを自家消費用にし、長粒種のサドリーと中粒種のピーナムを販売用としていた。特に下層農民は、自家消費用のコメが足りない場合は、チャンパーを購入するほどであった。当時、農地の大半は地主所有であり、小作料は品種別に異なっており、代金納と現物納の併用が可能であった。チャンパーは代金納だったが、サドリーとピーナムは現物納でなければならなかった。これら品種が現物納であるのは、地主が自家消費するた

めと、価格が高騰するときに売るためである。それゆえ農民は、収益性の高いサドリーとピーナムを極力販売用に残し、チャンパーを自家消費用と代金納用に廻すために、利潤最大化を狙って作付する品種を選択していたのであった^(注17)。

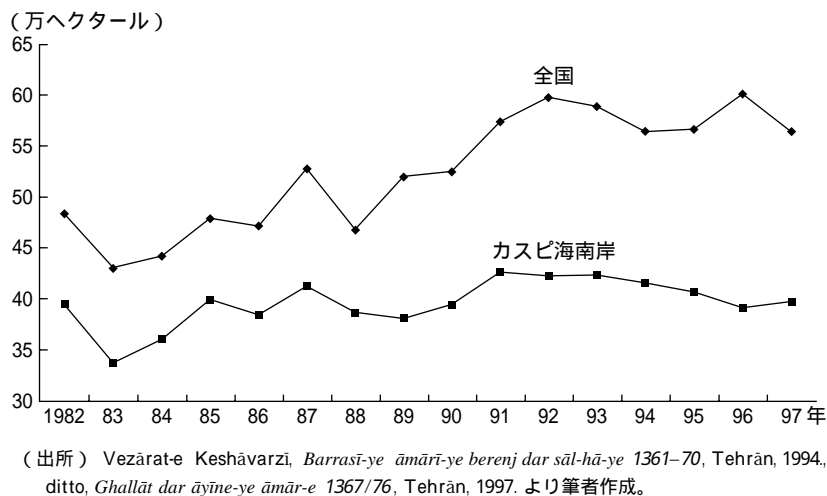
1962年から始まる農地改革期には、地主小作関係ははまだ残存しており、以上のような品種選択が行われていた。しかし1971年の農地改革の終了宣言以降は、大半の農民が自家消費用か販売用かのみで品種選択を行うようになった。

フランスのパザンとブロンベルジェが1970年代に行ったギーラーン全域の民族文化調査によると、朝昼夕の主食になるナンとコメの比率については、稲作地帯の住民の朝食は半数程度がコメで、昼夕の食事はほとんどコメを食べるということだった。下層農民はチャンパーのような丸いコメを自家消費用にし、長粒種を販売用にする。そして上層農民は、ハサニーやサドリーのような中程度以上のコメを消費するということである^(注18)。ここでは品種選択の基本自体は、岡崎報告とたいして変わることがない。

しかし岡崎報告とパザン・ブロンベルジェ報告は経済原理に単純化され、農民の個別事情が削ぎ落とされ、しばしば重要な事柄が見落とされている。実際には1960年代から今日まで、個々の稲作農家は自家消費用と販売用のコメ品種選択において、以前にも増して難しい選択に迫られていたと考えられる。

すなわち、作付する品種を単純に自家消費用の短粒種と販売用の長粒種という具合に、明確に区分できない事情がいくらかあった。その最たるものとしては、灌漑・排水環境に

第3図 作付面積の推移



よる栽培制限や旱魃被害が、地方内でもまちなことであった。生産農家には、個々の栽培環境を見据えた上で、リスク分散と利潤最大化の両極のあいだの難しい選択が求められる。1960年代から同時に進んだ、灌漑網の拡大、機械化の進展、化学肥料の普及などは、生産環境の急激な変化を促し、農民は前年と変わった生産環境下で、どの品種をどういう比率で作付けするか、突然に対応せざるをえない状態におかれることがしばしばあった。また後述するがナン（nān, イラン全土に普及している平たい小麦のパン）の相対的低価格化と、農村部におけるパン屋（nānvāī, 小麦を仕入れてナンを焼いて売る店）の普及が食生活そのものを変えることなどの生産外要因が介在することも、作付品種の選択事情を複雑化した。

さらに1970年代の導入を経て1980年代半ばからの高収量品種の普及が、短粒種か長粒種かという選択肢のあいだに割り込むことになった。高収量品種の普及は長粒種以上に用水

の大量安定供給が要求されるため、大規模な灌漑事業とセットにして行わなければならない。ギーラーン地方の高収量品種普及は、セフィールドロード・ダムからの灌漑網整備が1960～80年代にかけて平野中央部から平野東西末端まで届くようになって一段落した後に、急速に進んでいった。逆に短粒種は、他の品種の栽培が難しく水量が制限される地域で局所的に栽培されるようになっていった。対イラク戦争期以降ギーラーン州とマーザンダラーン州の作付面積は、第3図のとおりここ10年間大きな変化がないが、平均単収増加により生産高は1981～90年平均136万トンから1991～2000年平均174万トンへ増加した（注19）。

以上の歴史的経緯により、現代のギーラーン地方稲作地帯においては、短粒種・中長粒種・高収量品種の三品種類型が、その農家・農村がおかれている個々の状況によって選択されることになった。

稲作劣等地農村のコメ生産・消費事例

1. 調査対象村落の概要

それではコメ生産農家における作付品種選択が具体的にどのように決定されているのかを考察したい。ここで検討の対象とするのは、ギーレサラー（Gile-sarā）とキーシュハーレ（Kish-khāle）の2村落における生産農家である。

両村落は、ギーラン平野西部に位置するマーサール県（shahrestān）マーサール市（shahr）近郊に位置している。行政上は、ギーレサラーはマーサール市に含まれ、キーシュハーレはシャンドルマン郷（dehestān）の管轄下にあるが、ギーレサラーとキーシュハーレは地勢のうえでは連続している自然村であり、一つの「むら」であるといえる。本稿では便宜上「村落民」とはこの「むら」の成員を指すことにする。ここから2 kmほど離れているマーサール市は、マーサール県行政府（farmāndāri）の所在地であり、人口は約1万5000人、年間降水量は約800mmである。マーサール市近郊は海拔60mほどの山麓付近に位置しており、マーサール周辺はカスピ海までおよそ20kmの緩やかな傾斜上に、広大な稲田が展開している。

筆者は、1998年9月から1999年1月にかけて、同むら総世帯数170戸のうち30戸で聞き取り調査を実施し、さらに1999年7月から9月にマーサール県内の他地域を含めて補足調査を行った^{（注20）}。1996年国勢調査時は、ギーレサラーが人口620人（推計世帯数120戸）、キ

ーシュハーレが同214人（同50戸）であった^{（注21）}。むらの農地所有者数はおよそ110戸前後とみられ、調査対象はうち21戸であった。21戸には、全作業を農業労働者（kārgar）に委託する農家2戸を含むが、19戸は専業・兼業の自作農である。調査対象の残りの9戸は、小作農（折半制による契約）、農業労働者、畜産業者、大工、床屋、牧夫などの非自作農や非農民層であった。彼らの所得水準は、畜産業者を除けば下層農民かそれ以下といえ、食生活も下層農民のそれに近い。むらでは最上層に位置づけられる畜産業者は、イラン中央部のエスファハーンから移住してきた者であり、キャテを一切食べないなど食生活という面では例外的存在であった。

むらは山麓の始まりに位置し、傾斜のある場所に住居が密集し、その下方の平地に稲田がある。むらの住居域が緩やかな傾斜に位置しているが、中程から勾配がきつくなって眼下に平野が見下ろせるほどになる。このむらを含むマーサール＝シャンドルマン間の山裾を横断する一帯は、平野部の南西端に位置しており、稲作地帯と非稲作地帯の境界、あるいは農民と牧畜民世界の境界にあるといえる。稲作は春から初秋にかけての年一作であり、この他養蚕も春季の副業として細々と行われている。

平野部中心に広がるセフィールドルード川の灌漑網はこの地区平野側のごく一部にのみ届き、多くの農家は山岳地域より流れる中・小河川より水を引く。むらの真ん中を走っている山からの小川が、むらの生活・農業用水の主たる取水源である^{（注22）}。稲作が可能な程度に水量はあるが、平野部に多くみられる晩稲の高収量品種や中長粒種生産には水量・安定

性ともに乏しく、早稲の短粒種の作付率が高い。夏になるにつれ小川の水量が漸次減少していくため、晩稲品種の栽培にはリスクが大きい。ギーラーン平野では特に冬の降水が少ない場合、小河川に水源をもつ稲田から旱魃の被害が大きくなるのが通例であり、このむらは被害の最たる例となる。実際のところギーラーン平野の降水量は年々大きな違いがあり、州灌漑庁はこうした経験から旱魃被害が起こると予想されると、春の田植期に村落組織へ水配分の調整のため介入する。このむらでは2～3年に1回、灌漑庁マーサール支部がむら内部の水配分に介入するほど水不足が多発する。以上の事情より、むらはギーラーン地方における稲作劣等地と位置づけることができる。

村落民によると、森林が多く畑作と牧畜が主要な生業であった周辺の平地に比べ、むらは山からの小川を優先的に利用できたため、纏まった稲田を昔から有して来ていたが、1960年頃から稲田造成のための開墾が近年まで進んだとのことだった。むらの公共施設は1960年代から整備され始めた。まず、小学校が1963/64年にできた。また、精米所^(注23)は1960年前後に建設され、1979年に精米機の動力源をモーターから電気に変え、1986年に乾燥機が入った。総死者5万人を出した1990年ルードバール地震の際には、精米所の建物が一部損壊したが、これを契機に機械を新調し効率化を図った。精米機と乾燥機がむらに揃うまでは、稲穂からの脱穀後は自家の乾燥小屋(garmkhāne)で粃米を乾燥させて燻製米(berenj-e dūdi)にしてから精米所へ運んでいたのだが^(注24)、脱穀後に精米所へ粃米を持っていけば、乾燥、精米、販売用の精米保管ま

で処理してくれるようになった。これを契機に農家の乾燥小屋はその役割を終え、取り壊されるかあるいは物置・台所専用小屋として使用されるようになった。農薬販売所も1軒あり、田植機、刈取機、ハロー、脱穀機などの農業機械はシャーンダルマンの協同組合より借りることができる。パン屋は、1979/80年と1995/96年に、小規模(従業員2～3名程度)のものがギーレサラーに開業した。二つのパン屋は、一方が午前中のみを開店すればもう一方は午前休みで午後を開店し、販売するナーンの種類も同じだというように、相互補完的に営業している。一つめのパン屋では増加する需要量を捌ききれなかったため、パン屋がもう一つ必要となったということであった。

なお本調査は、生産消費局面におけるコメの品種選択や調理方法が経済階層・生業によってどう異なるかを考察することで、ギーラーン地方稲作農村社会の構造分析への手掛かりを得る目的で行われた。一般的な稲作農村ではなくこのようなむらを調査対象とした主な理由は、短粒種を一定量毎年生産している地域がマーサール周辺くらいしか残されていないからであり、筆者としては先行研究で定説とされていた「短粒種=自家消費」「中長粒種=販売用」という構図に基づく作付品種選択の実状を調査しようと当初考えていた。それゆえその後、補足調査でギーラーン平野にて多数派である中長粒種・高収量品種栽培農村をフォローしたが、本調査のポイントは短粒種ハサニーがどう扱われているかを明らかにすることであった。以下では、その点を中心に農業と食慣行の関係を見ていくことにする。

2. 作付状況

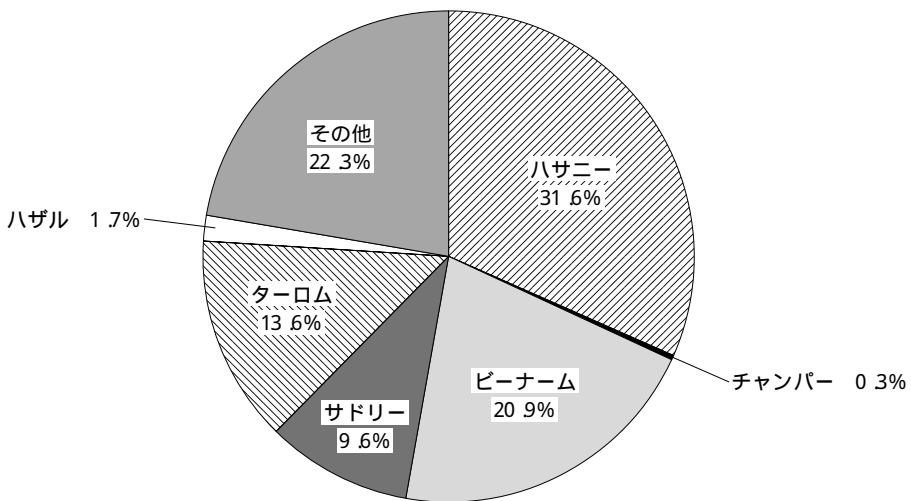
むら全体の品種別作付の統計は得られなかったが、上述の調査農家21戸から得た抽出データを基に分析する。すなわち、自己所有農地の作付品種を自由に選択できる農家のデータということである。なお行政側による作付強制などはみられなかった。

むらの稲田総面積148haのうち調査農家の総所有面積は30.9haである。これらはすべてむらの耕地内に散在しているため、むらの作付傾向をそのまま反映しているとみてよい。調査開始時は収穫が終わって一段落した時期であり、収穫済みの品種について回答してもらった。第4図は、調査農家の作付品種を円グラフで示したものである。作付した品種でもっとも多いのは短粒種ハサニー（9.5ha、31.6%）であり、20年ほど前まで栽培が盛んであった短粒種チャンパーは、0.1haしか生

産されていない。その他は、長粒種がサドリー（2.9ha、9.6%）、ターロム（4.1ha、13.6%）、中粒種がビーナム（6.3ha、20.9%）、高収量品種はハザル（0.5ha、1.7%）が生産されている。中粒種アリーカーゼミーは0.2haであった。また、単に品種類型を述べたものや、二つ以上の品種名をまとめて回答した「その他」は7.5ha（22%）である。村落民の話では、革命前後から従来のチャンパー、ガリーブといった需要の低い品種に代わってハサニー、ビーナムなどが周辺村落に導入され、その後サドリーやターロムが導入されてきたという。

第4図を農家別に示した第2表のとおり、作付した品種は所有面積の大小で偏りがみられるわけではない。戸数別では、調査農家21戸中17戸がハサニーを作付していた（うち明確に作付面積を提示したのは13戸、残りの4戸は他品種と合わせた面積を述べるなどであった）。つまり平均的には、大半の農家でハサニーを

第4図 調査農家21戸（ギーレサラールおよびキーシュハーレ）の作付品種



（出所）筆者調査。

第2表 品種別作付面積

	所有面積	短粒種		中粒種	長粒種		高収量品種	その他	その他内訳
		ハサニー	チャンパー	ビーナム	サドリー	ターロム	ハザル		
1	1.5	1			0.5				
2	2.0							2	サドリーとターロムで1.5ha, ハサニーとビーナムで0.5ha
3	1.0							1	ハサニーの方が多い
4	1.6				0.8			0.8	
5	1.0	0.6		0.1	0.3				
6	2.0	0.5			0.5	1			
7	1.5	0.5		0.7			0.3		
8	1.0	0.5		0.3		0.2			
9	7.0	3		2		2			
10	1.4			1				0.4	ターロムとアリーカーゼミーで0.4ha
11	1.5	0.4		0.3				0.8	サドリーとターロムで0.8ha
12	1.0	0.2			0.2	0.6			
13	2.6	1		1	0.6				
14	0.1			0.1					
15	0.6		0.1	0.3			0.2		
16	0.5	0.2				0.3			
17	0.4	0.4							
18	1.5							1.5	ビーナムが多め, ハサニーが少なめ
19	0.7	0.7							
20	0.5							0.5	ハサニーとビーナムとサドリーポランド
21	1.5	0.5		0.5				0.5	サドリーターロムで0.5ha
	(ha)	9.5	0.1	6.3	2.9	4.1	0.5	7.5	

(出所) 筆者調査。

少量ずつ生産しているという構図になる。一種類のみ作付した3世帯は、経営面積が0.7ha以下という特徴をもつ。それ以外の農家は、2～4種類の品種を作付していた。ハサニーの次に多いのはビーナム、ターロム、サドリーの順であり、以上でむらの作付品種のほとんどを占める。第2表の「その他内訳」を見ると、長粒種が少なくとも半分強と見積もられるため、結果的に長粒種作付面積は、短粒種とほぼ同じ比率になるとと思われる。したがって短・中・長の作付比率は、およそ3:2:3の割合となる。

精米の農家売渡価格は、1999年8月11日時点の相場で、1ハルヴァール(kharvār, 約144

kg)当たりターロムが56万リヤール(3888リヤール/kg), ビーナムが47万リヤール(3264リヤール/kg), アリーカーゼミーが48万リヤール(3333リヤール/kg), ハサニーが36万リヤール(2500リヤール/kg)であった^(注25)。一般に売渡価格はターロム, サドリー, ビーナム, ハザル, ハサニーの順, つまり長粒種・中粒種・高収量品種・短粒種の順に低くなる^(注26)。

3. 自家消費と販売用の区分

むらでは全体として、サドリーとターロムを販売用にして、ハサニーを自家消費用にす

る傾向にある。ピーナムはその中間、ハザルは完全に販売用である。したがって、自家消費用の品種としてはハサニーがもっとも多いということになる。

むらではどのようにコメが消費されているのかを見てみよう。食事回数は、田植え・収穫期における農作業前にキャテを食べる夜明けの食事を入れて4回となることや、夏場にはアスラーネ（'aşrāne）と呼ばれる遅い午後の軽食（ナンや瓜類など）を摂ることもあるが、一年の大半は朝・昼・夜の3回である。調査農家のなかには、同じ食卓でコメとナンを共に食べるころはなく、主食の選択は、ほぼ全員が朝にナン、昼にコメであったが、夜はコメかナンが半々ずつくらいであった^(注27)。コメを食べる場合は富裕層の一部を除けば、通常ハサニー（および一部にピーナム）をキャテにして供す。ハサニーをアーブケシュにして常食とする者は、糖尿病のためにマーサー市の医者からキャテを止められているという特殊な事情のある例のみであった。

チャンパーとガリーブがほとんど姿を消したため、現在の村落民はハサニーを最も短い品種と認識している。むらにおいてハサニーとキャテのつながりは、単に売渡価格が低いから自家消費用とするといった消極的な理屈を帳消しにする、積極的な理屈をもつ。それは、キャテに多く含まれるでんぷん質は農作業のような重労働に必要な力の源であり、でんぷん質は中長粒種よりも短粒種にこそ多く含まれる、したがってハサニーとキャテはセットで農民に欠かせないものとなる。この場合、長粒種はでんぷん質が少ないうえにキャテで炊くと米粒が割れてしまう（shekastan）

という説明が与えられる。現実にはこの理屈は農民のみならず、非農民層にも広く認識されている。

これに対し中長粒種は、基本的に販売用だが、自家消費用とする場合にはハサニーとは通常調理法が異なる。中～下層の村落民は、中長粒種を来客時にアーブケシュにして供し、さらに上層農民や畜産業者などの富裕層は、中長粒種をアーブケシュにして常食にする。自家消費という意味においては、ハサニーに比べ、長粒種のサドリーとターロムは明らかに位置づけが異なる。ただしピーナムは自家消費用としてキャテにする家庭もあるから、調理法との関係という意味において、短粒種と長粒種の中間に位置するといえる。

以上のように、自家消費用と販売用に大別される品種は、キャテ・アーブケシュそれぞれの調理法の枠内で比較しても、差異化されている。村落民は、アーブケシュで調理されたチェロウとポロウこそ来客時に出すものと捉えているうえ、チェロウとポロウは街の者が食べるものだとも考えており、特に下層においてそれが強く意識される。ここで留意すべきは、キャテとアーブケシュが単に地域の伝統という観点だけで地方民に意識されているわけではない、ということである。村落民はキャテに対し「慣行の」（sonnati）と頻繁に形容する。これには、歴史を通じ地域に支配的な食慣行としてキャテを認識する意味も含まれるが、また経済階層や生業などの属性といった視点から自らを「街の者」という他者と相対化させて、自分たちの食べるキャテを我々農民の食慣行として認識する意味も含む^(注28)。すなわちアーブケシュとキャテは、村落民がギーラーン地方民、農民、下層民と

いう具合に、複数の社会的帰属を文脈に応じて選択するための道具として、村落民の意味世界において機能している。

さらに、キャテを肯定する度合いは、村落民の説明において常に均一なわけではない。下層には一方で、キャテにする場合にも長粒種の方が美味だと語る者が多く、またどれが美味(khosh-maze)なコメかと聞くと長粒種だと語る者が多くいる。特にターロムをもっとも美味なコメとする傾向にある。他方で美味なコメはハサニーであり、それをキャテにする以外にありえないと語る人々もいる。そこでは客が来てもハサニーをキャテで出すとする者がいれば、来客時には中長粒種をアーブケシュで供するという説明をする者もいる。

もっともこのように考え方が様々なのは、裏を返せば当地の食慣行規範が実際は緩やかであることを示す。品種と炊き方との組み合わせの好みは、村落民個々人が準じるところの食慣行規範に逸脱しない範囲で決定されるものに過ぎないといえる。ハサニーとキャテの結びつきの強さは、農作業の力の源としてでんぷん質を意識すること、および短粒種栽培率が高い生産環境に規定されて、必然的に示される観念である。そこに加えて長粒種に肯定的な者が多いということは、将来的に多量の中長粒種生産が可能となれば、むらのコメ消費の主流が中長粒種へ傾くと推測される。

ここでハサニーとキャテの結びつき以外の米食慣行を整理すると、以下の3点が挙げられる。

(1) アーブケシュには中長粒種。ハサニーをアーブケシュにした方がいいと語る者は、皆無であった。来客時に供するアーブケシュのコメは、理想としては必ず中長粒種なので

ある。輸入米や高収量品種などは、論外である。富裕層がこの組み合わせを常食にしているという点も興味深い。厳しい農作業をしないのでキャテを食べる必要もないと語る者がいたが、裏返せばこの組み合わせはコストが高いアーブケシュを日常的に食べる富裕層という、特定の地位を象徴していると考えられる。

(2) 中長粒種の卓越性。上述(1)を踏まえつつ、キャテにする場合にも長粒種の方が美味だと語る者が多いということを想起すれば、中長粒種はキャテにもアーブケシュにもできる分、ハサニーに比べ理想的には、汎用性が高いという点で自家消費用として卓越している。栽培環境がより良くなってハサニーの作付が減少しても、村落民にとって中長粒種をキャテにすることに抵抗は少ないと考えられる。

(3) 高収量品種の自家消費用への否定。高収量品種を自家消費用とすることは考えられない。非農家層が市場において安値で高収量品種を購入する機会はあっても、まず絶対に購入せず村落民全体に強い抵抗感がみられる。そもそも高収量品種を食べることが、村落民の米食嗜好にそぐわないということである。

ギーラーン地方の生産・消費動向

1. ギーラーン地方全般の生産動向

ギーラーン州の農地面積は約36万ha、うちコメ作付面積は約20万haである。短・中・

長別の生産比率の統計数字は得られないが、州農業省の推定では、生産量の多い順にサドリー、ビーナム、ターロム、ハサンサラー(ḥasansarā、農業省の分類では長粒種に類型されている品種)、ハザル、セフィードロード、ドムスイヤーとのことだった。

高収量品種の作付面積については、統計がある。1996年度の高収量品種の作付面積は約7万haであった。調査農村が含まれていたターレシュ県(当年度にはマーサール県はターレシュ県内の郡 bakhsh であった)の高収量品種作付面積は3289ha、県全体のコメ作付面積(3万250ha)の10.9%を占める。対して州平均は30.8%であり、ターレシュ県東隣のソウメサラー県は33.1%、セフィードロード灌漑網の真ん中に位置するラシュト県に至っては49.2%が高収量品種となっている(注29)。ターレシュ県における高収量品種作付率の低さは、セフィードロード灌漑網がほとんど届いていないことに起因する。大量の水の安定供給を必要とする高収量品種の作付率は、扇状平野の灌漑網を外れた地域では格段に低くなる。逆にいえば、灌漑網が届く地域では短粒種の作付率が格段に低くなる。

つまり、現在のところギーラーン州において作付されている品種は、総体的には中長粒種と高収量品種でほとんどを占めるということが想定される。短粒種の生産高は全体のなかでは微々たるものでしかない。必然的にギーラーン地方稲作農家の大半は、自家消費用のコメを中長粒種が高収量品種から選択しているということになる。

この一般的稲作農村の事例として、ギーレサラーから数キロメートル下流に位置し筆者が収穫前に補足調査したミールマハッレ(Mir-

maḥalle)村を挙げておこう。同村内にはセフィードロード・ダム灌漑網からの用水路が通っており(注30)、ビーナムとサドリーの作付率が高く、ハサニーは少数派であった。またギーレサラー・キーシュハーレと比較して、ハザルの栽培が目立ち、ギーレサラー・キーシュハーレよりも高収量品種の作付率が高く、短粒種のシェアが落ちる。ミールマハッレではビーナムをキャテで食べることが主流であり、サドリーをキャテで食べる世帯もあった。ただしハサニーを栽培している農家は、ハサニーが自家消費用であった。品種は変わっても、キャテが炊き方の主流であることに変わりはない。高収量品種は同村でも自家消費用として捉えられていない。

マーサール周辺に灌漑網が届くようになったのは、ここ20年弱のことであり、ミールマハッレを含む平野部の農村の多くは、1980年前後から出現した新興稲作地帯である。革命前のギーラーン地方西部では、ダム完成までの農業用水は小河川から得ることが多かった。前述したように、セフィードロード・ダム完成後に灌漑網はマーサール地区までしばらく届かなかったが、革命後にフーマン以西に用水路が延びたため、この結果多くの森林や畑地が稲田に生まれ変わった。1960～80年代は、ギーレサラーおよびキーシュハーレのような小川の平野出口に立地するむらでは、独占的に水が利用できたので稲田を拓くことができた。しかし、それより下流域に広がる平野部には大量の稲田を拓くほどの水量はなく、灌漑網が届く革命後まで、むらの下流域はほぼ森林地帯であった。灌漑網が新たに届くようになってから森林が伐採され稲田の開墾が行われるようになり、短粒種生産は次第

に衰退していったのである。

総じてギーラン地方稲作地帯では、1960年代以前は短粒種の作付が主流だったが、1960年代以降中長粒種の作付率が増加し、そして遅れて1980年代末より高収量品種が普及した。この間短粒種生産が灌漑網の外部へと追いやられていった。また、キャテと短粒種の組み合わせは稲作劣等地域の食慣行へと局地化していった。その一方、灌漑網が広がる優良稲作地帯においては、中長粒種をキャテで食べる頻度が高くなった。短粒種が今日までに商品作物としての意義を失いつつあり、完全に消滅するとはいえないまでも全体の消費動向に今後影響を与えることはないと言指摘できるが、キャテが短粒種の衰退にもかかわらず根強く残っていることは興味深い事実である。

2. ナーンの普及

短粒種作付率減少と同時期に、パン屋の農村部への普及が進み、またナーンがコメに比して安価となっていったため、ナーンがギーラン地方農村部の食生活に欠かせないものとなったことを指摘しておきたい。バザン・ブロンベルジェ報告によると、1970年代のギーラン地方では、マーサール周辺を含む平野西部を除き、朝食をナーンとする比率が高かった。しかも、稲作が古くから盛んであった平野中部から北部に位置するデルタ流域において、朝食はナーンであることが多い。またギーラン地方全般では、昼・夜にコメを食べることは、ほぼ共通していた。つまり、マーサール周辺は三食ともコメというように、ギーラン地方においても特に米食が根強い

ところとされていた^(注31)。

1970年代は、高度経済成長のもとで国民生活が急変し、様々なひずみが社会に現れた時期であった。ギーラン地方の食生活にも、この変化の一面がみられる。平野中央部の主要都市では、19世紀からパン屋が存在し、住民はナーンを購入して食べていた。1970年代までは、パン屋の数はギーラン州全体でせいぜい2桁程度であり、主に都市部に限られていたが^(注32)、次第にナーン価格は実質的に下落し^(注33)、またギーラン地方では平野中央部を中心に、安いナーンを売るパン屋の設立が進んだ。さらに1980年前後からパン屋は主に農村部全域で急増し、現在ではギーラン州全体で2700軒を超える^(注34)。灌漑網の拡大と並行して、パン屋を有し近代的な用水路を利用する稲作農村が、ギーラン地方に普遍的な農村像となっていった。

パン屋が普及していなかった農村部、すなわち1970年代までのマーサール周辺農村部では、稲作を行っていればコメを三食食べるか、あるいは稲作を行っていない場合はナーンを自前で作るかであった。後者はイラン全土の農村部において常態であった。ミールマハッレやそれより下流の農村では、革命前後までは、小麦を購入して自宅でナーンを焼いて食べていたという話であった。

ナーンは政府の食糧補助金政策によって価格が抑制されており、革命前から今日まで実質価格は下落を続けている。これに対してコメ価格は、1990年代には消費者物価よりもやや高い水準で上昇しており、コメとの価格差は年々広がるばかりであった。価格差拡大とパン屋の普及によって、ナーンの消費増大に拍車がかかった。なお、調査対象村落におけ

る調査時は300gのナン1枚が100リヤール^(注35)、同量のコメの農家売渡価格が750~1160リヤールであった。

ギーラン地方農村部においてナンは、確かに農作業に向かず「力がでない」食事ではあるが、逆にでんぷん質がないため農作業をしないときにはむしろ「より健康的」(sälemtar)な食事として認識されている。キャテは食べ過ぎると腹が重くなるような「体への害」(zarar)があるので、適度にナンを食べる方が健康的だというわけである。ナンの経済的・健康的なイメージが広がっているのは非農民層でも同様であり、キャテの伝統的・栄養的イメージに対立している。しかしこの対立は常に農作業に従事し栄養的なキャテを必要としつつも、食費を極力抑えなければならぬ下層農家において顕著に現れている。

筆者の調査した限りでは、農村部では同じ食卓でコメとナンを共に食べることはほとんどないので、ナンの消費回数が伸びれば、必然的にコメを食べる回数自体が減少することになる。ナンの実質価格が低くなり消費が増大していくここ20~30年の間、キャテとナンの対立が明瞭に意識される階層は、より低い階層へと移行していったと考えられる。つまり、キャテに固執することなく経済的・健康的なナンを選択しやすい階層が増大していったことにより、三食ともキャテを食べることがなくなっていったというプロセスを、ここに見いだすことができよう。そして伝統的・栄養的なキャテを必要最小限食べるために、昼食のみにコメを食べる傾向が現れてきたとも解釈できる。

3. 都市部の消費動向

筆者はラシュト市南部の州農業省にて、食生活に関するアンケート調査を行った結果、34名の回答を得た。34名中28名がラシュト市内に居住しており、アンケート結果はほぼ都市中間層の傾向と見て取れる。したがって本アンケートは都市部食生活の全体像を映す調査になってはいないが、調査結果から言及できる範囲で、農村部と比較したギーラン地方都市部の食事情の特徴を列挙する。

(1) 朝・昼・夜の主食について農村調査と決定的に異なる点は、夕食がほとんどナンということであった。つまり朝はナン、昼はコメ、夜はナンと定式化できよう。さらに13名から、昼食時に同じ食卓でコメとナンを共に食べるという回答を得た。ラシュトではパン屋が農村部に先駆け普及していたため、ナンの消費慣行が長い。カスピ海岸以外の国内一般では、朝と夜にコメを食べないという三食ともナンを食べることが常態である。

(2) 自宅で食事を摂る場合の品種は、キャテおよびアーブケシュ共に、ピーナムがもっとも多く挙げられた。ただし実際には、市内の米屋で売られている多くの品種から数種類購入して、食事の度に好みで選ぶあるいはブレンドする家庭があり、分量としてピーナムがもっとも多いかどうかは不明ではある。キャテに用いるのはピーナムの次にサドリー、ターロム、ハサニーの順で、市場価格が高い中長粒種をキャテにすることが主流となっている。ただし、昼食にアーブケシュにするとの回答は全体の約3分の1、アーブケシ

ユにする品種はキャテと変わりがなく、多く、キャテとアーブケシュで品種を区分するという農村部とは異なる。以上の特徴は、第 3 節 3 の(1)~(2)を、理念ではなく実践にしているという点で注目できる。

(3) 高収量品種については、4 名が購入して日常で食べているとのことだった。国内流通量の多さを考えると依然として消費量は少なく、第 3 節 3 の(3)と合わせると、ギーラーン地方では農村部だけではなく都市部においても高収量品種は好まれていないことが分かる。

おわりに

最後に、以上に論じた議論の要点を整理し、その結論としてイランのコメ需給問題を述べる。

まず地方全体の生産局面では、1960~80年代に進められたセフィードロード・ダムからの灌漑網整備により、ギーラーン地方の大部分における農業用水の安定供給が可能となった。1960年代以降に中長粒種、1980年代以降に高収量品種が普及し、それに比例して短粒種生産が衰退していった。消費局面では、革命前後以降に農村部でパン屋が急増したことによりギーラーン地方全域でナーンの消費が増えていき、また灌漑網が広がりだしてから今日までの間に、都市・農村部共に中長粒種を好むようになっていたことが分かった。

稲作劣等地農村として取り上げたギーレサラーとキーシュハーレは、でんぷん質を重視する食慣行と、短粒種栽培率が高い生産環境ゆえに、短粒種 = キャテの組み合わせが主流

である。村落民の説明から推測すれば、将来的にむらに灌漑網が届くなどの生産環境の向上があれば、中長粒種の生産増および自家消費化が起こるものと考えられる。優良地農村部であるミールマハッレの事例はまさにそのことを示しており、本農村調査事例から考えると劣等地農村部も灌漑条件が良くなれば、常食は中長粒種 = キャテという組み合わせに傾いていくものと思われる。農家のキャテ常食は根強く、キャテはギーラーン地方の食慣行の中核として残り続けるだろう。

州農業省アンケート調査で示された都市部中産層は、優良地農村部よりも中長粒種を志向する。劣等地農村部から優良地農村部、そして都市部(ラシュト)へと移るにつれ、高価格だが国内市場で需要度の高い中長粒種への依存度が高く、またコメの昼食限定化が認められる。周辺農村地帯のセンターとして機能する中・小都市も、優良地農村部の一類型と考えられよう^(注36)。また、都市部中産層は中長粒種をアーブケシュで食べる者が多いこと、同じ食卓でコメとナーンを共に食べることなどの特徴を有する。これら特徴は全てイラン国内一般で常態化しており、地方固有の食慣行と国内一般の食事情が、地方最大都市ラシュトで混じり合っていることが分かる。

コメの昼食限定化に並行して朝・夕食に普及しているナーンは、全国的に食糧補助金による相対的低価格化が進み、このためギーラーン地方では経済的・健康的なイメージが階層を問わず支持され、階層ごとにインセンティブが異なるものの全階層で日常的に食べる頻度が高くなってきた。ただしさらなるナーンの普及は、直接的にはナーンを極めて低価格に抑えている食糧補助金政策の展開次第で

ある^(注37)。しかしナーンの使用は、確実にギーラーン地方民の米食を昼食限定化の方向へ変質させ、キャテに代表されるギーラーン地方の食慣行の個性を弱まらせるという側面も有する。

さらにギーラーン地方においては生産条件というよりも、高収量品種を自家消費用としない米食事情が、高収量品種の作付拡大に対する一定の抑止力となっている。それは味が悪いという単純な否定要因だけではなく、自家消費用と販売用のどちらにも価値の高い中長粒種が域内消費の主流となっていたここ数十年の動向、またナーン普及にともない昼食のコメを中長粒種に限定する傾向、などの食生活変容にも起因している。したがってマーザンダラーン地方などの他生産地で高収量品種のさらなる作付拡大があるとしても、ギーラーン地方では域内消費量にまで食い込む高収量品種の作付拡大は望めず、生産量の販売分の枠内で中長粒種と競合するだけとなる。

以上の諸点からコメ需給問題を考えると、以下の結論が得られる。今後は、さらなる灌漑・排水網整備および単収増大のための技術普及^(注38)が進めば、中長粒種と高収量品種の生産がさらに増大・安定化するものとみられる^(注39)。それに伴いギーラーン地方の稲作地帯では、生産農家は自家消費用に中長粒種、販売用に中長粒種か高収量品種かという品種選択へと均一化してくることが想定される。中長粒種と高収量品種の作付選択については、現在のところ収益差に大差はなく、今後は短期的には一定量の中長粒種を自家消費用として生産しつつも、販売用には収益性の高い品種を時々の市況に応じ作付するようになるものとみられる。ただし長期的には、仮に高収

量品種が作付拡大に向かうとしても、需要度の高い中長粒種の稀少価値がますます高まることになる^(注40)。それゆえ生産農家が中長粒種生産を再び選択するようになることから、高収量品種の長期的優位は困難であると考えられる。

ギーラーン地方からの国内向け中長粒種供給量は、高収量品種との競合、および灌漑網の整備進捗状況が生産局面における決定要因となるが、もう一つ、生産・消費局面双方にかかる決定要因として、コメとナーンの価格差動向が挙げられる。ギーラーン地方全体でナーン消費がさらに強まり、生産農家のコメ自家消費量が減れば、生産農家の作付品種選択はより敏感に市況に反応するようになる。生産局面における中長粒種の高収量品種との競合および灌漑網の整備進捗状況は、価格政策および農業インフラ構築という従来の経済政策を展開させることによって対処されるだろうが、コメとナーンの価格差動向は、前述の食糧補助金政策の他に、国民の生活経済力の変動によるコメの国内消費量の増減、輸入補助金や価格政策を含めたコメ需給政策にも関わり、国内経済政策全体に深く根を持つ問題である。

したがって国家の財政状態を改善しつつ国内供給量を安定確保するには、商業省(穀物庁)、農業聖戦省など、政府の食糧関連組織がコメとナーンの消費実態^(注41)を十分に捉え、無駄のない包括的な食料穀物の生産政策・供給政策を策定し、経済政策関連省庁と調整しつつ速やかに実施することが必要となる。そのためには、ナーンを低価格に抑えている政治的要因も含め、補助金行政全体のあり方を議論しなければならない。また食糧自給率

向上を優先目標に置く政府・農業聖戦省には、収量が多くなりさえすれば良いとの認識が圧倒的に優勢であるが、ギーラーン地方ひいては国内に根強い中長粒種需要の高さを十分に考慮して、食糧政策を練り直していくべきだろう。

〔付記〕 本稿には、(財)味の素食の文化センター第10回研究助成(研究課題「イラン・ギーラーン地方の食文化：食事様式と地域社会の歴史変容を中心に」)の研究成果の一部が、盛り込まれている(注42)。

(注1) 1993/94年と1995/96年には、コメ輸入総額は小麦輸入総額を上回り、輸入穀物としてはもっとも額の大きい品目となった。1988年以降イランの穀物動向についてはVezārat-e Keshāvarzī, *Ghallāt dar āyīne-ye āmār-e 67/76*, Tehrān, 1997を参照。ただし1993/94年は日本、1995/96年はインドネシアによる大量買い付けがあり国際価格が跳ね上がり、イランも両年度に100万トンを超える大量買い付けを行ったせいもある。

(注2) 穀物関係の補助金はだまかにいって以下のとおり分けられる。 農薬・肥料などを生産農家へ安価に供給するための生産者向け補助金、 村落協同組合が生産者から購入した生産物を政府が高値で買い取る際に生じる協同組合への実質的な無償援助金、 流通段階において直接的間接的に注入し消費者価格を安値にするための消費者向け補助金、 政府独占にて輸入した産品を国内へ安値で供給するための輸入補助金(複数为替レート制の時代にはレート間の差額穴埋め)。なおこの段階後に、いったん商業省傘下の穀物庁(Sāzman-e ghalle)に国産品と輸入品が一括され、混合などの作業を経て全国に政府系穀物として分配される。

近年、コメを含む基本食糧品への補助金が過剰保護であるという認識がますます高まっている。コメについては、指定地域の住民に配布するクーポン券(行政府が不定期に公示し地域の指定地で配給、一回数キログラム程度を格安の規定額にて購入できるク

ーポン。コメの他、砂糖、肉、植物油などが対象となる。これには通常、輸入米が割り当てられる)の対象者が、ここ数年減少している。政府は現行の第3次5カ年計画以降において、貧困層の生活支援に特化した補助金注入を目指しており、上記の補助金は計画上では削減される方向にある。

(注3) ここで対象とされる生産・輸入量を論じた論考としては、穀物自給問題を主題の一つとしているAsghar Schirazi and P. J. Ziess-Lawrence(trans) *Islamic Development Policy: The Agrarian Question in Iran*, Lynne Rienner Publishers, 1993., Keith Maclachlan, *The Neglected Garden: The Politics and Ecology of Agriculture in Iran*, London, 1988. を、コメの食慣行については、Christian Bromberger, "Eating Habits and Cultural Boundaries in Northern Iran," Sami Zubida and Richard Tapper(eds.), *Culinary Cultures of the Middle East*, London, 1994, pp. 185-201., Sami Zubaida, "Rice in the Culinary Cultures of the Middle East," *ibid.*, pp. 93-104. を参照。

(注4) ここでいうカスピ海南岸とは、現在のギーラーン州、マーザンダラーン州、ゴレスターン州(1999年にマーザンダラーン州より分離、南岸東端のゴルガーン地方に相当)を指す。ゴレスターン州の生産高は、灌漑網の整備が進展し、1980年代の4万トン前後から、1990年代後半には10万トンを超えるようになったが、全国シェアとしてはせいぜい5%前後であり、ギーラーン地方とマーザンダラーン地方が依然として国内コメ生産の双壁であることに変わりはない。

(注5) Vezārat-e Keshāvarzī, *Barrasī-ye āmārī-ye berenj dar sāl-hā-ye 1361-70*, Tehrān, 1994, p. 39.

(注6) 電気の通う国内都市部で普及している炊飯器のコメ品種は通常良質のものであり、炊飯器の炊きあがりチェロウに近くなるという指摘がある(Zubaida, *op.cit.*, p. 104)。なおイランの炊飯器は革命前に東芝とナショナルによって開発・普及され、これが都市部における米食普及の一助となった。

(注7) Maḥmūd Okhovvat va Dānesh Vakīlī(eds.) *Berenj: kāsh, dāsh, bardāsh*, Tehrān, 1997, pp. 24-26.

(注8) 農家売渡価格は、基本的に市場価格によって

左右されるが、売渡価格が平均生産費を下回った場合に限り、農業聖戦省によって平均生産費を下回ることのないよう設定される保証価格が売渡価格となる。

(注9) 詳しくは 岡崎正孝「19世紀後半のイランにおける養蚕業の衰退とギーラーン地方の農業の変化」(『オリエント』第27 - 2号, 1984年) 69~82ページを参照。

(注10) チェロウはアーブケシュで作られた白飯の意味の他に、キャテも含む白飯全般という意味もある。

(注11) H. L. Rabino et D. F. Lafont, "La culture du riz au Guilân et dans les autres provinces du sud de la caspienne," *Annales de l'école nationale d'agriculture de montpellier*, no. 11, 1911, pp. 1-52.

(注12) Karim Keshavarz, *Gilân*, Tehrân, 1968, p. 68

(注13) 石油国有化運動(1951~53年)後の1950年代後半以降は、石油収入の増大と米国などの外国援助によって、公共投資プロジェクトを中心とした国家開発計画が推し進められた(岩崎葉子「イラン『開発』史」『現代の中東』第28号, 2000年 23~24ページ)。1960年代のセフィールドロード・ダムとその灌漑網建設は、政府の第2次7カ年計画(1955~63年)の主要プロジェクトのひとつであった。また除草剤・殺虫剤、トラクター、高収量品種の導入なども政府の後押しがあり、総合的な技術改良がなされた。

(注14) Gorûh-e Pâzhûheshgerân-e Īrân, *Ketâb-e Gilân*, Tehrân, 1995, vol. 1, pp. 213-222. なおレズヴァーンシャフル以西にあるアゼルバイジャン共和国へ延びる海岸部は、小河川が平野面積に比べ多くの水を運ぶため水利条件は良く、現在では消費水量が多い高収量品種の栽培が比較的盛んである。

(注15) 小河川や深井戸を主たる水源にせざるをえない農村地帯は、セフィールドロード・ダムからの灌漑網が届いていない山麓および海岸部である。灌漑網が届く地域と届かない地域の割合は厳密には試算できないが、少なくとも非灌漑網地域を含む6県の総稲田面積は、州全体の18%にすぎず、さらにこの6県には一部灌漑網がかかっていることから、2割を上回ることはいない。

(注16) ギーラーン州コメ作付面積は、1960年は約17万5000ha, 1972年は約16万2000ha, 1982年は約22万

7000haであり、単純に試算すれば6万ha程度が灌漑網拡大によって稲田への転作・開墾が行われたことになる。

(注17) 岡崎正孝「イラン農業の構造と変化」(滝川勉・斎藤仁編『アジアの土地制度と農村社会構造』アジア経済研究所, 1968年) 63~134ページ。

(注18) Marcel Bazin et Christian Bromberger, *Gilân et Âzarbâjân oriental: cartes et documents ethnographiques*, Paris, 1982, pp. 79-80.

(注19) ギーラーン州とマーザンダラーン州の作付面積が拡大しない中で、この他の稲作地域、とりわけゴルガーン州、エスファハーン州、フーズスターン州は農地灌漑化が進み、コメ作付面積を拡大して生産高が急増している。このため、ギーラーン州とマーザンダラーン州の合計生産高の全国シェアは、1981~90年平均82.5%から、1991~2000年平均73.8%に下落している。

(注20) 農村調査は、すべてマーサール農業事務所職員の同伴で実施した。筆者の農村調査には必ず行政側の随行人が必要であり、形式上は自由に農村部に入出入りすることはできなかった。調査の媒介言語はペルシア語である。食物名称の語彙が当地方で話されるターレシュ語である場合もあったが、その都度単語の意味を職員と確認した。

(注21) マーサール県行政職員の間による教示。この数字は、キーシュハーレのみ Markaz-e âmâr-e Īrân, *Shenâsnâme-ye âbâdî-hâ-ye keshvar: ostân-e Gilân: shahrestân-e Javâlesh*, Tehrân, 1998, pp. 18-21. に記載されている。

(注22) 農業目的で灌漑用水や河川を利用すると、水代(bahâ-ye âb)を管轄の灌漑庁に払う必要がある。水代は州ごとに異なるが、ギーラーン州内では価格は3種類に分かれており、行政村ごとに決められる。たとえば、1998~99年の稲田1ha当たり水代は、小河川(âb-e cheshme)は3万9000リヤール、小河川と灌漑網水路の混合タルフィーグ(talfiq)は7万8000リヤール、灌漑網水路(âb-e kânâl)は11万7000リヤールであった。さらに翌年になると、小河川の価格は据え置きで、タルフィーグは11万7000リヤールに、灌漑網水路は20万リヤールに値上げされた。なお、ギーレサラーとキーシュハーレには小河川価格が適用されていた。

- (注23) ギーレサラーの精米所は、米仲買人ダッラル (dallāl), 米穀商アッラフ ('allāf) が精米を買い取るためのハブとしても機能している。乾燥・精米・保管料 (100kgの精米につき5kgの現物を精米所が受け取る) を差し引いても、精米が籾米よりもコスト・パフォーマンスがよいため、農民は一般的に収穫期の資金繰りに困っていない場合は、自宅に持ち帰らず精米所に預け、売り時を待つことが多い。なおイラン国内における村落協同組合の買い上げ量は、小麦が国内全生産高の5割前後に及ぶのに対し、コメはせいぜい10.5%に満たず、生産者米はほぼ自由取引である。
- (注24) 燻製米とは、籾穀と小枝を燃やしてその熱気で籾米を乾燥し、煙の香りをつけたギーラーン地方特有の加工米。市場では普通米より若干高値となる。なお乾燥小屋は、マーサール周辺では、燻製小屋 (dūdkhāne) とも呼ばれる。乾燥小屋については、Bazin et Bromberger, *op.cit.*, p. 28., Aşghar Askari, *Rüstā-ye Qāshemābād-e Gilān*, Tehrān, 1993. を参照。また燻製技術と関わる住居構造と名称については、Bazin et Bromberger, *op.cit.*, pp. 48-51., Marcel Bazin, *Le Tālech; une région ethnique au nord de l'Iran*, 2vols., Paris, 1980, vol. 1, pp. 164-173. に詳しい。
- (注25) イランでは一般的に1ハルヴァール=300kgだが、マーサールとシャーンダルマンの地方度量衡では、1ハルヴァール=144kgである。他地域との度量衡の違いについてはBazin et Bromberger, *op.cit.*, pp. 53-54., ラムトン, A. K. S. / 岡崎正孝訳『ペルシアの地主と農民』岩波書店, 1976年 (A. K. S. Lambton, *Landlord and Peasant in Persia*, London, 1953.) 404~410ページを参照。
- (注26) 品種によって価格変動が若干異なるが、毎年、市価は収穫直後から少しずつ上がり収穫直前にもっとも高値になる。したがって農民は収穫後、すぐに売りに出さずに市況を見るのが得策のはずだが、現金不足のために収穫直後に販売用コメを全て売り渡してしまうのがほとんどであった。
- (注27) カスピ海南岸の都市部・富裕層、またイランの他地域では、コメとナーンを同時に食べることは往々にしてみられる。また、コメとナーンには、それぞれ一緒に食べる料理がある程度限定される点に

ついては、拙稿「イラン・ギーラーン地方の米食文化：地域社会の食事様式と歴史の変容を中心に」(『助成研究の報告10』味の素食の文化センター, 2000年) 41~48ページにて指摘した。

- (注28) ギーラーン地方全体に稲作が支配的になったのがここ数十年ということを考慮すると、米食を含むコメ文化は地方全体の歴史的普遍項として地方民にも了解されているが、認識面だけではなく実態面においても、その「歴史的普遍」には多くの留保が付けられるべきである。稲作空間の史的展開については、前掲拙稿を参照。
- (注29) 州農業省の内部資料による。なおラシュト県の稲田総面積は6万2000haで、州の総作付面積の27% (県別では最大) を占める。マーサール県総面積は6150haであり、既述の高収量品種栽培率を考慮すると、高収量品種は平野中央部に集中していることが明らかである。
- (注30) ミールマハッレにはタルフィーグが適用されている (水代に関する前注を参照)。
- (注31) Bazin et Bromberger, *op.cit.*, p. 79. および carte 38.
- (注32) ギーラーン州政府小麦粉・ナーン庁 (Sāzmān-e ārd va nān) 職員の口頭による教示。
- (注33) 第一次オイルブームの1973~74年頃から国内の穀物供給の対外依存が強まり、急激に増大する都市人口をターゲットとして、インフレ率を下回るべく、全国的に公定消費者価格の上昇抑制が行われた。革命後の補助金行政の動向については、カールシェナース, マスード/徳増克己訳「革命以降のイランにおける石油と経済発展 (Massoud Karshenas, "Oil and Economic Development in Iran since the Revolution")」(原隆一・岩崎葉子編『イラン国民経済のダイナミズム』アジア経済研究所) 41~92ページを参照。
- (注34) Markaz-e āmar-e Īrān, *Sarshomāri-ye 'omūmi-ye san'at va mā'dan-e marhale-ye avval-e 1373: natāy-e kollī, ostān-e Gilān*, Tehrān, 1994, p. 16. なお農村部に普及したとはいえ、むらが集村型か散村型かで村落民の利用頻度が異なると考えられる。ギーレサラー・キーシュハーレは集村型であるためナーン食への移行がスムーズに行われたが、散村型であるミールマハッレで聞き取りした農民の中には、パン屋が

遠いために三食コメにすることもあとと語る者がいた。ギーラーン地方は一般に散村型が支配的といわれる。

(注35) 補助金はパン屋へ卸売される小麦粉にかかっている。したがってナーン用小麦粉は固定価格であるが、ナーン価格が固定価格ということではない。

(注36) ギーラーン地方のほとんどの中・小都市では週市が開かれる。開催地は周辺農村地帯の生活の経済・社会・文化的交流中核地となり、周辺農村地帯と強固に結びつき、生活レベルで自立した小地域圏を構成している。なお鈴木均はイランの地域構成を論じるに際し、ギーラーン地方はむしろ例外的だとして、一定の留保をしている。鈴木均「イランの生態圏と地域的構成」(後藤晃・鈴木均編『中東における中央権力と地域性』アジア経済研究所, 1997年) 17~58ページを参照。またイランにおける農村部小都市(ルースター シャフル)の論考としては鈴木均「井戸掘りと現地調査」(『現代の中東』第31号, 2001年) 95~103ページを参照。

(注37) ナーン価格は、国家財政に大きな負担となっている食糧補助金の増減と大きく連動する。例えば1998~99年は、食糧・農業補助金総額のうち、小麦向け補助金が77%を占めた(Central Bank of Iran, *Economic Report and Balance Sheet 1377*, pp. 20, 136. より算出)。ナーン価格は1960年代より段階的に実質価格の値下げが行われたが、革命以降は下落の一途を辿った。これは、現体制の主要支持層である貧困層を手厚く保護することに、体制が腐心した結果と見るべきだろう。国内経済の健全化のために補助金削減は必須だが、補助金行政の中核に位置するナーン価格実質値上げを行うだけの大胆な経済構造改革には踏み切れず、今後はせいぜいさらなる値下げか、実質価格維持というのが妥当であろう。なお歴史的にも、イラン社会においてナーン値上げは、値上げのたびに大衆行動や議会論争が起こることにもみられるように、その時代の生活経済上の問題にとどまらず、歴史的なコンテキストにおいて象徴化されている、国家 民衆対立構図の重要な契機といえる。この点については、事例は古くとも岡崎正孝「1898

年のタブリーズにおけるパン騒動」(『史林』第74巻 第1号, 1991年) 118~134ページが示唆的である。

(注38) ギーラーン地方の平均単収は国内平均を下回っているが、これは低い高収量品種作付率も影響している他、排水設備の不備と湿田の多さにも起因している。小区画田の多いギーラーン地方では、排水路敷設に必要な区画整理など開発には困難が伴う。

(注39) これら以外に州農業省が検討・開始している施策は、生産意欲を高めるための農民の開発自主性促進である。このため近年の新しい方向性としては、農村の開発自主性が高まっていることにともない、地域農業の活性化が進みつつあり、地域の実態に即したきめ細かな農村開発が期待されている。イラン・イラク戦争終結後の農業復興初期より、農村開発における農民の自発的参加は村落議会(showrā-yeh)を軸に進められようとしている。これについては Mehdi Taleb, *Modiriyat-e rūstā'ī dar Īrān*, Tehrān, 1992, 特に pp. 94-98 を参照。

(注40) 例えば、1998年のギーラーン州精米生産高は約60万7000トンであり、うち市場流通量は約46万2000トン、すなわち生産者の自家消費量と農家直接販売量などの非市場流通量は14万5000トンとなる。市場流通量にはギーラーン地方内での販売量も含まれているので、地方内消費品種の構成が市場価格に影響を与えるという主張には、妥当性があると言ってよいだろう。

(注41) ナーンの消費問題の例として、近年都市部を中心に安いナーンのムダ買いが社会問題化しており、国内全体で小麦が過剰に供給されているとの認識が新聞などで常識化していることがある。問題視している方向の議論は大別して、ナーンの品質が悪いから無駄捨てが多いという論と、過度の補助金によってナーン価格がただ同然になっているため人々が無駄にするという論の二つがある。

(注42) 前掲拙稿。

(さとう ひでのぶ / 在イラン日本大使館
専門調査員)