

インドにおける主食の地域差 -- 食糧安全保障の課題 (特集 世界は何を食べているか -- 第三世界の主食)

著者	辻田 祐子
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	アジ研ワールド・トレンド
巻	161
ページ	8-9
発行年	2009-02
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00004822

世界は何を食べているか—第三世界の主食

インドにおける主食の地域差 — 食糧安全保障の課題

辻田祐子

二〇〇八年五月、ブッシュ米大統領（当時）は「世界の食糧価格高騰の要因は米国の総人口を上回るインド人中間層の生活が豊かになり栄養をとるようになったからだ」と発言し、インド国内で激しい反発を招いた。本稿ではインドの主食を紹介しながら、食糧危機との関係にも触れてみたい。

●主要穀物の消費分布

日本の約九倍の国土を持つインドでは気候と灌漑の普及程度により小麦、コメ、雑穀が各地で生産されている。各穀物の消費量は、生産地と密接に関係している。小麦食圏は、冷涼な気候で少ない降雨量ながら灌漑の発達した北西部を中心に広がる。米は年間降雨量一〇〇〇ミリ以上の南、東、北東部の稲作地域で食されている。西部では内陸乾燥地帯を中心に雑穀（トウジンビエ、モロコシ、シコクビエ等）の生産地であり、雑穀、小麦、米の混合食パターンを示している。もともと、この地域の雑穀消費量は漸減し、北西部で小麦食化、南西部で米食化が進んできた。全国的にも雑穀は食卓から消えつつある。穀物消費量全体も

食生活の変化等で減少傾向にある。米農業省によると、二〇〇七年のインドの一人当たり年間穀物消費量（二七八KG）は米国（二〇四六KG）の五分の一弱に過ぎない。

●米と小麦の調理法

インドでは米、小麦、雑穀料理とも地域によって多様な調理法が存在する。ここでは筆者のデリーとチェンナイでの生活経験に基づき、家庭での最も一般的な調理法と食事形態に限定していくつか紹介しよう。

小麦食圏デリー。日本のインド料理屋にはマイダと呼ばれる製粉を発酵させて土釜（タンドール）で焼いたナンが必ずメニューにある。しかし、インドの一般家庭に通常タンドールはないのでナンにお目にかかることはまずない。全粒粉（アーター）を発酵させずに耳たぶほど柔らかくなるまで水を混ぜて丸め、麵棒等で薄く円形に延ばす。その両面を平鉄板で焼くチャパティ、油で揚げて風船のように膨らませるプリー、生地に油（お好みで野菜類等も）を練り込み折り畳んでから再びのばして焼くパラターが一般的である。小麦

食圏の作法では、これらの小麦料理を手で食べ、米料理にはスプーンを使う。長粒米は、炒める（プラーオー）、蒸す（ピリヤーニー）、煮込む（キチュディ）などの温かい料理法が好まれるからだろうか。

米食圏チェンナイ。米食圏では主に中粒米を手で食べるのが一般的である。パサパサの米が好まれ、たっぷりの水で米を茹でて硬めに炊いたら鍋の湯を捨てる。しかし、圧力鍋の普及とともに（炊飯器は圧力鍋ほど普及していない）この調理法は廃れつつあるようである。南部では米と各種カレーをグチャグチャに混ぜて食べ、最後に米とヨーグルトも同様に頂く。茹でた米にナッツ類、香辛料、具（ライム、ココナッツ、トマト等）を混ぜる「混ぜご飯」も頻繁に食卓に並ぶ。ポンガルは、米と豆を砂糖類で甘く煮込んで収穫を祝う料理であり、甘味料の代わりに香辛料を使って粥状にする胃腸の調子の悪い時に最適である。さらに南部では、米（及び豆）を粉やペースト状にしてからの調理法も豊富である。米の粉を麺状にして蒸したイディアッパン、米と豆を吸水させペースト状にして発酵させ



バンジャール
州大衆食堂の
チャパティ
と豆料理
(筆者撮影)



ケーララ州の定食
(ミールス) (写真提
供：小田尚也)

せた生地からクレープ状に焼くドーサ、野菜など具を混ぜて厚めに焼いたお好み焼風のウタパム、型に入れて蒸したイドリ等である。南部の小麦料理では、セモリナやバミセリ(米の場合もある)を豆、野菜、香辛料と共に炒め煮したウプマがある。

以上、インドの食生活の一部を覗いてみると、主食に(そして副食にも)豆を多用することが特徴として浮かび上がる。インドでは菜食主義者のみならず、肉や魚を毎日食べる人は少ない。近年、ミルク消費量が増加しているとはいえ、家畜用飼料穀物消費は現在までのところ抑制されている(参考文献②)。インド人の穀物消費量が少ないのは穀類、豆、野菜などの植物性食品の摂取を中心としているからである。

●食糧自給の達成と配給制度

インドは一九六〇年代中盤の干魃を契機として食糧増産を目指す「緑の革命」戦略をとり、人口増加率を上回る生産増によって七〇年代中盤には食糧自給を達成した。

六〇年代の干魃は、食糧等の公的配給制度(PDS)の整備にもつながった。中央政府は米や小麦を余剰地域から買い取り、不足地域の州政府に売り渡す。消費者は、全国に約四九万店舗ある公正価格店を通じて市場価格より安い値段で米や小麦を購入できる制度である。一九九七年まで原則として全国民を対象としていたが、受益世帯の選別が行われた現在、貧困線以上、貧困

線以下、最貧困の三つのグループごとに月間の配給枠と購入価格が設定されている。近年、公立校での給食や年金支給対象外の高齢者を対象とした無料の食糧供給制度等も全国で導入された。慢性的な飢餓状態にある国民は減少し、栄養状態の改善傾向も見られることから、食糧安全保障における政府の役割は一定程度評価できよう。

しかし、PDSの運営は各州政府が担っており、州により受益世帯の選定、分配・価格設定を含めた実際の運営に大きな違いが見られる(参考文献①)。とりわけ、貧困者比率の高い州でPDSの利用が低く、栄養・保健関連の指標も低い。それ以外の州でも受益者の選別をめぐる不透明性、流通と配給に伴う利権の存在が指摘される。筆者のデリーのスラム調査でも、配給カード取得のための複雑な行政手続き、当局に袖の下を使う必要性から、相対的に所得の低い家計でカードを取得していないケースが多かった。また、流通ルートでの商品横流しも少なくないようで、公正価格店には商品が常備ストックされておらず、公定価格でも販売されていなかった。

●食糧安全と保障の課題

インドは一九九〇年代中盤から米、二〇〇〇年代からは小麦の輸出を開始した。これには、過剰になったPDS在庫が輸出によって処分された背景がある(参考文献③)。中央政府の食糧買取価格が農民の圧

力で高値に設定されたために州への売渡価格も引き上げられ、市場価格との差が小さい低品質のPDS商品は消費者に避けられたのである。現在、インドは世界有数の米輸出国であるが、輸出よりもPDSの備蓄確保が優先される。実際、今年前半に総選挙を控え、昨年政府は非バスマティ米、小麦等の輸出を禁止した。この措置は世界の米価格の上昇に影響を与えたと見られる。近年、穀物生産性の伸びの頭打ち傾向が明らかになっている。今後の食糧自給には灌漑の普及や電化が進んでいない開発後進地域での生産増大が重要な鍵を握るだろう。農業生産への投資の必要な州とPDS利用の低い州は重複する。米需要がすでに微減傾向を示しはじめるなか、後進州で開発と食糧安全保障を進める難題が残されている。(つじた ゆうこう/アジア経済研究所 地域研究センター)

《参考文献》

- ①首藤久人「公的分配システムをめぐる穀物市場の課題」内川秀二編『躍動するインド経済―光と影』アジア経済研究所、二〇〇六年。
- ②須田敏彦「食料需給の構造と課題」内川編、前掲書所収。
- ③藤田幸一「インド農業論―技術・政策・構造変化」絵所秀紀編『現代南アジア② 経済自由化のゆくえ』東京大学出版会、二〇〇二年。