

2 ザンビア

外食産業の発達を阻む貧困と都市構造

兎玉谷史朗

ザンビアにはこれといった外食産業がない。私の狭い経験と聞いた話からの印象ではあるが、アフリカはアジアやラテンアメリカに比べて外食産業があまり発達していないようである。とはいってもアフリカのどこでもそうだというのではない。たとえば、私が長期滞在したことのあるケニア、特に首都ナイロビには、かなり多種多様なレストランや大衆食堂、屋台、茶店、アメリカ風のファーストフードの店がある。ケニアに比べるとザンビアでは、外食産業の発達はずいぶん見劣りする。というわけでザンビアで外食産業があまり発達していないのはなぜかについて書いてみたい。

貧弱なレストラン

ザンビアにおける外食産業は、外国風のレストランとアフリカの伝統的な食事を食べさせる食堂等のふたつに大別できよう。このどちらをとっても、ザンビアでは外食産業はケニアと比べて貧弱である。外国風レストランについていえば、

人口六〇万の首都ルサカの場合、私が滞在した一九八六―八八年頃には、三―四の高級ホテルにあるヨーロッパ料理のレストランの他は、中華料理、インド料理、ギリシア料理、イタリア料理、ステーキハウス、ポロクラブのレストランが一軒ずつあるだけであつた。

都市がどの程度国際都市であるかが、外国風のレストランの発達に影響を与えるであろう。外国からの移民、長期滞在者、旅行者が多いほど、またいろいろな地域から来ているほど、外国のレストランの数と種類が増えるであろう。ケニアは国際的な観光地として名が売れており、ヨーロッパを中心とする各国から観光客が多く訪れる。そのうえナイロビには、多くの多国籍企業や国際機関が、東アフリカ地域やアフリカ全体を統括する事務所・支店を置いているので、外国人の滞在者や訪問者が多い。こういったケニアの観光立国政策、また東アフリカ地域の中心都市というナイロビの性格が、ナイロビの外食産業、特に高級レストランの発達を促してきたことは間違いない。ナイロビには日本料理店も三軒ほどあるし、韓国料理店もある。

これに対して、ザンビアを訪れるヨーロッパ等からの観光客の数はずっと少ないし、首都ルサカはナイロビのように地域の中心都市ではないから、レストランなどの外食産業が発達する基盤がなかったといえるであろう。また、ザンビアが一九七〇年代半ば以降深刻な経済危機に直面していることも、外国風の料理を出すレストランの経営を難しくしている。外貨や物資の不足という状況では、料理の材料を調達するのは困難である。特に材料が特別なものや輸入品ということになれば、コストが高くなったり、入手が不可能なことが多い。

屋食は街角の 物 売 り で 元の一庶民が利用するような外食産業についてはどうか。

まず、夕食や週末の昼食を家族そろって外でとることは、ザンビアでは（おそらくアフリカのほとんどの地域で）一般的ではない。外食は高くつくという経済的理由もある。加えて、女性の家事負担を軽減するための外食も、女性の社会的・経済的地位が低いことから一般的ではない。そもそもザンビアでは、（おそらく東南部アフリカ一帯の多くでそうであると思われる）外で金を払って食事をするという風習はなかった。食事は自分の家で食べるか、儀礼や行事のときなどに親戚や隣人、客人にふるまうものであった。そういう意味では、外食は植民地化以後の都市化、産業化の過程でやむを得ず取り入れられたものであろう。

この点で最も重要だと思われるのは、都市の労働者や事務員の昼食であろう。ザンビアでは、昼休みの時間が一時間半程度と長いが、これは本来は昼食は自宅に帰って食べたからである。今でも自家用車をもつ高所得層は自宅にもどって昼食をとるが、周辺の住宅地から遠距離をバスで通勤する多くの庶民は自宅で昼食をとる時間的余裕も経済的余裕もない。そうなると昼は外食せざるをえないということになる。

ザンビア人の主食は、シマと呼ばれるトウモロコシ粉から作られた柔らかい餅状のものである（東アフリカのウガリと同じ）。これを干し魚、野菜、肉などを調理したおかずと組み合わせ

食べる。ルサカの町には、このシマと焼き肉を食べさせる食堂が何軒かあるが、その数はあまり多いとはいえない。むしろミートパイやポテトチップスを売る店のほうが多い。外食産業がその場で食事を調理して、それを食べる場を提供する商売だとすれば、このような外食産業はザンビアではあまり発達していないというのが、全体的な印象である。つまり、食堂の類はあまりないのである。その代わり、すでに加工した、あるいは調理した食べ物（たとえばロールパンやゆでた落花生）を売るといふ商売は存在する。その場で調理して、客に食べさせるとなると、土地や建物、調理施設を確保しなければならず、資本が必要になる。材料や燃料も恒常的に確保しなければならぬ。特に近年の経済危機のなかで物資の不足やインフレが深刻になっているのでトウモロコシの粉や牛肉、燃料の炭を安定的に調達するのはけっして容易ではない。これに対して、食べ物売るだけであれば、建物を建てる必要もなく、恒常的に場所を確保する必要さえない。たとえば、自分の家で落花生をゆでて、それを道端で売ればいいのだから、資本を持たない女性にも比較的簡単に参入できる。このことは経済危機の進行とともに多くの女性が家計の補助のために所得源を求めている状況でいっそう重要になっている。しかし市当局などは、このようなインフォーマルセクターの商売をしばしば暴力的に取り締まる。

食べる側の事情としては懐が寂しいという問題がある。ザンビアでは、経済危機のなかで過去十五年近くも都市の住民の実質所得は低下を続けている。特に最近では、失業していなくても、自分の正規の職業からの給料だけではとても一家を養えないという人が多い状況だから、庶民

は昼食に多くのお金を使うことはできない。昼食をまったく食べない人もかなりいる。レストランや食堂に入って昼食をとる庶民はほとんどいない。

このような売り手、買い手双方の事情の結果、たいいていの人は昼食を外食するとしても、街角や道端の物売りからパンかポテトチップスとコーラを買って食べるということになる。このほか、揚げパン、焼トウモロコシ、サトウキビ、落花生なども街角や道端で売っている。サトウキビは、一定の長さに切って、それを単位として売る。歯で皮をむいて食べるのだが、日本人はよほど歯に自信のある人でないと歯をいためる。落花生は殻ごとゆでたものを売っている。季節になると道端に落花生の殻がたくさん落ちている。

売っているものの種類によって性別・年齢別の分業があるようだ。コーラやポテトチップスなどは青年が売っていることが多い。揚げパン、焼トウモロコシ、サトウキビ、落花生を売っているのはたいいてい女性で、道端にブロックなどを台にして商品を並べ、何人かまとまっておしゃべりをしたり、赤ん坊を世話しながら売っている。こういう商売が女性の重要な所得源になっている。少年はたいいていキャンディーとタバコを売っている。

人口密集地のない ルサカにおける夜の外食産業の発展を阻んでいる要因のひとつは、植民都市構造もネック 地的な都市の構造であろう。

ルサカでは植民地時代の都市計画の名残で、都心と住宅街が遠く離れている。かつて都市は白人の住むところであり、アフリカ人は一時滞在者としてしか認められず都心部から締め出さ

れた。この結果、アフリカ人の居住区は都心から離れた地域に追いやられることになった。今でも、人々は遠距離を通勤しなければならぬ。公共の交通機関が発達しておらず、そのうえ治安が悪化している最近の状況では、自分の車を持っていないかぎり、夜都心のレストランで食事をしてそのあと家へ帰るのは難しい。ホテルならタクシーを利用できるが、最近ではタクシー料金は庶民にはとても高い。というわけで、レストランに来るのは、自動車を持っている一部の金持ちか外国人ということになる。当然のことながら、都心部での大衆食堂や屋台の発達は期待できない。

これと関係しているのが、人口密度というか人間の密集度であろう。大衆食堂や屋台などの外食産業が成り立つためには、たくさん人間が集まっている、あるいは集まってくるような場所が必要だ。ルサカはイギリス人が作った植民地都市で、緑が多く道も広く非常にゆつたりと作られている。確かに人口は六〇万人あるとはいっても、広い地域に拡散しているので、外食産業の経営が成り立つだけの人口密集度が少ないのである。

ザンビアの外食産業に関連してひとつ付け加えておかねばならないことがある。このように外食産業はあまり発達していないのに対して、外でビールやチブクと呼ばれるトウモロコシから作った酒を飲むことはかなり盛んである。飲むのはほとんど男である。というわけで「外飲産業」のほうはかなり盛んである。日本の飲み屋のように料理も重要な売り物というわけではなく、純粋に酒だけが出されるので、飲み屋が外食産業に拡大・転化するきざしはない。むしろ

ろ「外飲産業」は売春と結びついているといわれる。このような飲み屋は、大都市だけでなく、地方にも広く見られる。地方都市の「飲み屋」は周辺農村の女性の重要な現金所得源になっている。

(こだまや しろう／一橋大学助教授)