

ベネズエラの為替管理政策と 郷土料理アジャカ

坂口安紀

アジャカ危うし

12月、ベネズエラは月初めからクリスマスの準備が始まり、10日を過ぎるころになるとオフィス、大学なども早々と休みに入る。ベネズエラのクリスマス・年末は、この時季特有の「ガイタ」と呼ばれるリズムを踊り、季節料理「アジャカ」(hallaca)を作って食べているうちに暮れてゆく。アジャカは「アジャ・アカ」(alla: あちら, acá: こちら)、すなわちこの季節にはあちこちで食べられるもの、という語源があると聞いたが、言えば日本のおせち料理にあたり、牛、豚、鶏などの肉を煮込んだ「ギソ」と呼ばれる中身に、オリーブ、レーズン、アーモンド、卵、ベーコンなどを加えて、とうもろこしの粉を練って作った生地(マサ)にくるみ、それをバナナの皮でくるんで綿ひもで結わえて1~2時間ゆでたもので、メキシコやペルーのタマレスに似ている。メキシコやペルーのように郷土料理が豊かでなく、普段はイタリアンパスタやマクドナルドのハンバーガーを食べているベネズエラ人も、アジャカを食べないと年が明けないとい



うほど、アジャカはベネズエラ人にとって特別な意味をもつ。それが、今年の11月頃には「今年はアジャカ危うし」の噂が流れ、政府も「アジャカの材料は確保します」と国民を何度となく説得しなければいけないはめとなった。

為替管理政策

というのも、ベネズエラでは1994年7月以来、外貨準備の減少を防ぐために厳しい為替管理政策をとっているが、95年後半にはそれにもかかわらず外準が低下を続けたために、外貨管理委員会

写真：アジャカの材料—左上から逆時計回りに、マサ（とうもろこし粉の生地）、ギソ（肉の煮込み）、玉ねぎ、赤ピーマン、ゆで玉子、ベーコン、オリーブ、レーズン、ピクルス、色づけされた油

(JAC: Junta de Administración Cambiaria) が11月頃からほとんどドルを放出しなくなり、各種財の輸入が非常に困難になったからである。現行の為替管理政策は、固定為替レート制とともに、中銀からのドル購入に厳しい条件、数量制限をつけたものである。例えば、海外旅行者はパスポートと飛行機のチケットを提出しなければならないが、それでも最高で1人1年につき(何度旅行しても)欧米旅行で2000ドル、近隣ラテンアメリカ諸国では500ドルという小額しかドルの購入が認められない。輸入業者は輸入品の内訳や支払い請求書の提出が必要となるが、遅々として進まない審査・承認手続きで何カ月も待たされ、しかも95年後半には外準低下により中銀の財布のひもはさらにきりりとしめられ、医薬品や食料品など優先輸入品以外は事実上ドルの購入が全く認められなくなってしまったのである。ベネズエラは食料品をはじめ各種財の輸入依存度が高く、また製造業も原材料・中間財などの多くを輸入品に依存しているため、94年7月の為替管理政策の導入は、ドルの入手困難による輸入消費財の不足のみならず、国内製造業への痛手も大きいであろうと言われた。実際、例えば輸入部品の組立てを行なっている自動車、家電産業などには輸入部品の在庫不足が原因で生産カットやラインの一次停止を余儀なくされているところもある。

そしてドル支給の量的統制に加え、年間50%を超えるインフレのもと17カ月も為替レートを固定して調整をしないという政策が、過去1年半の間にベネズエラの経済に大きなゆがみをもたらしてきた。為替レートは1995年12月初旬で70%近い過大評価となり、ベネズエラの非石油輸出部門は大きな痛手を受けている。他方ドル統制という枠があるものの、輸入品や海外旅行品は格安となる。95年後期はドル支給が厳しく制限されたが、それ

以前は海外旅行にしろ輸入業者にしろちゃんと書類が揃っている、あるいはよいコネクションをもつ人にとっては公的ドルは格安となる。換言すれば、政府が7割もの過大評価の公定レートを固持するというのは、一部の人に対してドルの価格補助を行なっているとも言えよう。そして政府による価格補助で安くドルを手に入れた恵まれた人の中にはそれをブラック・マーケットで売って利ぎやを稼ぐ人もいたのである。実際友人の一人も、アメリカ旅行で2000ドルの格安の公定レートで買い、旅行はそこそこに切り上げてドルを節約し、それをブラック・マーケットで売ってマイホーム資金にすと言っていた。またドルの入手が困難な一方でインフレにより国内実質金利がマイナス24%という状況では、インフレヘッジのために多くの人が自動車、ステレオなどの家電製品などの購入を急いだ。それらの需要の高まりはもちろんそれらの財の価格上昇を助長する。

そしてさらに状況を複雑にしたのが、6月の国内ブレイディ債券の取引開始である。ブレイディ債とは、300億ドルを超えるベネズエラの対外債務の支援策として、1990年に発行された対外債務の割引債(ドル建て)である。これは海外のセカンダリー・マーケットで取引されていたが、94年7月のドル統制開始による国内のドルへの超過需要の高まりから、ドル入手のアルターナティブとして国内での取引の要求が高まっていた。当初政府はそれが為替管理、ドル統制に抵触する、またドル建ての同債券の国内の取引価格が一種の裏の為替レート(ブレイディ・レート)を生むことになるとの懸念からブレイディ債の国内取引を認めていなかったが、95年6月、ついにそれを許可することにした。それ以来、国内で外貨管理局によるドル支給がせばまればせばまるほど、闇ではなく公的に認められたかたちでのドル入手のアルタ

ーナティブとしてブレイディ債の需要は高まり、ブレイディ・レートは高騰を続けるのである。95年12月、公定レートがいまだ1ドル170ポリバルという時に、ブレイディ・レートは一時1ドル340ポリバルをつけ、それこそ100%の過大評価を示すことになった。

ただし注意しなければいけないのは、ブレイディ・レートには過大評価による将来の切下げ予想、外準低下による外貨管理局のドル支給が将来的にさらにタイトになるとの予想などから、ドルに対する投機的な需要が反映されているからである。国内外インフレ格差から計算された為替レートの過大評価幅は1995年12月時点で約70%となっており、ブレイディ・レートよりも若干小さい(といってもまだかなり大きい)。

そしてさらに政府が付け焼き刃的にとってしまったために状況をさらに複雑にしたのが、11月、そのブレイディ・レートを海外からの観光客の換金のみには認める、としたことである。銀行などでの公的な換金では「海外からの観光客のみ」という条件は守られたが、実際にはこの決定は一気にブレイディ・レートを「公的に認められた闇レート化」してしまったのである。ドル建て価格設定されている各種財やサービスのポリバル建て価格は公に「公定レートか1ドル170ポリバルと言ったって実際はブレイディが320ですから」といった具合にどんどん「公的闇レート」で計算され価格上昇を助長していった。

政府の為替政策は過去1年半まさに混乱を呈していた。為替レートの過大評価は1995年初から言われ、その調整の必要性が叫ばれていたが、政府はただでさえ高いインフレ率のさらなる上昇、国民の購買力の低下、それらが生む社会不安を恐れて、小幅の調整をすることもなく、過大評価が70%となっても1ドル170ポリバルを固持したのであ

る。そのような公定レートの堅持が現実離れしていること、為替レートの大幅切下げは避けられないことは誰の目にも明らかであった。

そしてついに12月11日、全国地方選挙が明けて1週間後、マトス・アソカル大蔵大臣はブレイディ・レートに基づく観光客レートの設定をやめて公定レートを一本化して、それを1ドル170ポリバルから一気に290ポリバルに切り下げたのである。70%という大幅切下げにもかかわらず、実際には17カ月振りの切下げは予想されたほどのショックを国民に与えなかった。というのも実際にはブレイディ・レートが生まれてから、国内の価格設定がすでにブレイディ・レートで行なわれており、それによってドルを安く購入できる人以外は誰も1ドル170ポリバルというレートを使っていなかったからである。国民の反応は冷めていた。というのも切下げの発表は単に現実の後追いにすぎなかったし、今回の切下げで過去1年半の間に累積された為替レートの過大評価分は消化されたとしても、インフレがいっこうに沈静化の兆しをみせない状況で、固定レート制の継続は同じ過大評価累積のプロセスをもう一度いちから始めるにすぎないからである。

95年アジャカの味

さて説明が長くなってしまったが、アジャカの話にもどって、ではなぜドル規制によって1995年末のアジャカが危ぶまれたのか、ということで本報告を閉じよう。実はアジャカは伝統的な郷土料理であるにもかかわらず、その味のかぎとなるものに輸入品が多く含まれるからである(前述の中身のリストを参照)。とくに酸味のオリーブ、甘みのレーズンは絶対に欠かせない。それらがドル規制で暮れが迫るとともに「優先輸入品」以外にドルが

市場にはちゃんとレーズンもオリーブも出ていたが、ドル不足による輸入困難のせい、全般的なインフレのせい、それともそれらを見こしたふっかけ価格のせい、多少価格が高めだったのは仕方がない。

さらに説明を加えると、郷土料理のアジャカになぜ輸入品が重要であるかという、その理由はアジャカの歴史的背景にある。アジャカはもともと植民地時代に、農場（アシエンダ）の主人が、年に1回クリスマスの時ぐらい小作人や奴隷たちにも「ごちそう」してやろうということで、自分たちの食べ残し（肉、オリーブ、レーズン、アーモンドなどの高級食料品）を分け与え、それを小作人や奴隷たちが身近にあるトウモロコシの粉の生地で作るみ、バナナの皮で作るんでゆでて食べたことに始まる。つまり現地調達の前や生地にくるまれたその中身は、主人たちが食べていたヨーロッパの食べ物だったのである。当時の小作人や奴隷たちは年1回のそのごちそうをととても楽しみにしていたのだろう。だからこそふだんはパスタを食べているベネズエラ人もこの時期にはアジャカを食べないでは年が明かせないのだ。

そのような歴史的背景を聞きながら、そして過去1年半の同国の為替政策の混乱振りを思いながらアジャカを食べていると、初めて体験するアジャカの味は酸味も甘みも少し足りないような気がするのです。

(1996年1月10日記)

(さかぐち・あき/在カラカス海外派遣員)



出来上がったアジャカを
手にするおばあさん

支給されなくなると、今年は甘みも酸味も欠いたアジャカになってしまうのではないかと懸念が生まれたのである。3年連続のゼロ成長やインフレで国民の不満が高まっているなか、それを逆でしないために、「アジャカの材料には心配ありません」と言っていたのは、レーズンやオリーブを「優先品」にしたためか、以前からストックがあったからか定かではない。実際には年末には