

# ペルー 原産地のジャガイモ

写真・文 清水達也  
Tatsuya Shimizu

ジャガイモの原産地であるアンデス高地を抱えるペルーでは、ジャガイモはコメや小麦製品と並ぶ主食のひとつである。煮たり、茹でたり、揚げたり、毎日の食卓に欠かせない食材だ。庶民が買い物をするメルカド・ミノリスタ（小売市場）では、ジャガイモ売り場が大きな位置を占め、色も形もさまざまなジャガイモが並んでいる（写真①）。筆者は二〇一〇〜一三年にペルーに滞在してジャガイモの流通に関する研究を行ったが、その際に撮影した写真を中心に、ペルーにおけるジャガイモの生産と流通について、変わらない部分と変わりつつある部分を紹介したい。





③ フニン州のジャガイモ畑 (2013 年 3 月)



② チャキタクヤ（踏み鋤）を使った農作業

ペルーの国土は、海岸地域、アンデス高地、アマゾン低地の三つに分けられるが、ジャガイモはアンデス高地だけではなく、海岸地域でも多く栽培されている。アンデス高地では雨期を利用して栽培が行われ、主に二〜七月に収穫される。一方、雨がほとんど降らない海岸地域では、アンデス高地からの供給がない八〜一月に収穫できるよう、灌漑農地で栽培されている。

八年前に訪れたアンデス高地のアブリマック州では、現在でもインカ時代から続く農機具のチャキタクヤ（踏み鋤）を使って耕作が行われていた（写真②）。ジャガイモ以外にもトウモロコシやマメ類を栽培しており、家の中では食用のクイ（テンジクネズミ）が走り回っていた。ここでは自家消費を目的とした栽培が中心であった。

同じアンデス高地でも中部に位置するフニン州のマンタロ川流域は、リマ市場へ供給するジャガイモの主産地のひとつとして、販売を目的とした栽培が盛んである。標高三〇〇メートルを超える盆地では、数十ヘクタールの比較的大規模な栽培が行われている。大規模生産者の案内で州都ワンカヨ市郊外の畑を訪れると、収穫が終わって出荷準備の最中だった（写真③）。犁を牛にひかせるコンタ（写真④）で掘り出したジャガイモを、一〇〇キログラムほどの袋に詰めて、これをトラックに積み込んで約八時間かけてリマの卸売市場へ運ぶ。

アンデス高地の中でも、一九九〇年代以降にリマ市場への供給が増えたのがワヌコ州である。ワヌコ州からリマ市場まではトラックで約一〇時間と、フニン州と比べると市場までの輸送に時間がかかる。また傾斜地が多いため畑の規模が小さく、圃場の準備に手間がかかる（写真⑤）。しかし、州内には標高一五〇〇メートルから四〇〇〇メートルにかけて畑が広がり、かつ灌漑を備えた農地も多いため、ほ



⑤ ワヌコ市近郊のジャガイモ畑



④ 犁を牛にひかせるコンタを使った農作業





⑦ 海岸地域のジャガイモ収穫



⑥ ワヌコ市内の産地市場での出荷作業

かのアンデス高地の産地よりも数カ月早く収穫できるという利点がある。これを利用して、改良品種と化学肥料を用いた集約的なジャガイモ栽培が近年増加している。

ワヌコ州の畑はフニン州に比べて規模が小さいため、収穫されたジャガイモはいったんワヌコ市内にあるいくつかの産地市場に集められる。そのひとつであるワヌコ市内のプエイエ市場を訪れた。生産者を回って買い集めたり、集荷業者から買い取ったりしたジャガイモを、産地商人が分類して袋に詰め、ネットをかける（写真⑥）。昼過ぎまでにはそれを大型トラックに積み込んで、リマに向けて出荷する。

アンデス高地の産地からの供給が少なくなる八月からは、海岸地域の産地で収穫されたジャガイモがリマ市場に入荷する。その産地のひとつ、リマ州北部バランカ郡の畑を訪れた。海岸地域によくみられる砂が多く混じる土壌の畑では、トラクターにひかせた収穫機がジャガイモを掘り起こし、それを労働者が集めて袋に詰めていた（写真⑦）。収穫作業が終わった畑にはジャガイモが詰まった白い袋が点々と並び、トラックが圃場に入り入れて順にそれを積み込む。積み込み後にトラックごと幹線道路沿いにある計量所で重量を量り、それにもとづいて卸売商人が生産者に代金を支払う。

アンデス高地や海岸地域から出荷されたジャガイモの多くがリマ卸売市場に到着する。リマ卸売市場は市内中心部に近いラパダ地区にあったが（写真⑧）、施設が老朽化し、改築や拡張が難しいことから二〇二二年一〇月に郊外のサンタアニタ地区に移設された。新しい市場ではジャガイモ部門の建屋にトラックが直接横付けできるようになった（写真⑨）。ただし約一〇〇キログラムにもなる袋を積み上げる様子は変わっておらず、フォークリフトの導入もすすんでいない。



⑧ 旧リマ卸売市場（ラパダ地区）



⑨ 新リマ卸売市場（サンタアニタ地区）





⑪ スーパーのジャガイモ売り場（撮影タケダ・イリアナ）



⑩ スーパー向けジャガイモの選別作業

もうひとつの変化が在来種ジャガイモの流通拡大である。アンデス高地で栽培される在来種のジャガイモは、これまで農民が主に自家消費用に栽培していたため、都市部の住民の目に触れる機会が少なかった。しかし二〇〇〇年代後半に始まったペルー料理の人気の高まりとともに、国内の伝統的な食材を見直す機運が高まった。有名シェフが産地から直接取り寄せた在来種のジャガイモを高級レストランのメニューに取り入れたほか、大手食品メーカーが在来種のジャガイモを原料にしたポテトチップスを販売した。ペルー政府は、アンデス高地のジャガイモ収穫が最盛期を迎える五月三〇日を「ジャガイモの日」と定め、在来種のジャガイモの品評会や即売会をリマ市内で開催している（写真⑫⑬）。これにより都市部の住民でも、アンデス高地産の在来種のジャガイモを味わう機会が増えている。

小売業者はこの卸売市場で、袋単位でジャガイモを買い付けて市内の各地区にある小売市場にある自分の店まで運ぶ。冒頭に示した写真のように、そこで袋を開けて量り売りするのが伝統的な売り方である。この伝統的なジャガイモの販売に、近年変化が見られる。

そのひとつがスーパーマーケットによる販売の拡大である。二〇〇〇年代後半になって、拡大する新興中間層をターゲットとして、リマ市内を中心にスーパーの新規開店が相次いでいる。大手スーパーは、常に数種類以上のジャガイモを安定して販売できるように、複数のサプライヤーから供給を受けている。これらのサプライヤーは、産地から仕入れたジャガイモを、自社の作業場で選別・洗浄し、スーパー指定のカゴやネットに入れて出荷する（写真⑩）。これがスーパーの流通センター経由で店頭に並ぶ（写真⑪）。



⑬ 在来種ジャガイモの品評会



⑫ さまざまな色と形の在来種のジャガイモ

しみず たつや／アジア経済研究所地域研究センター

1997年入所。2000～2003年、2011～2013年に海外研究員としてリマ在住。  
専門はペルーの政治経済とラテンアメリカの農業発展。