

特集



ファーストフードチェーン・ジョリビーのマスコットキャラクター
(写真提供：知花いづみ)

主食コメの最大輸入国フィリピン

鈴木有理佳

●水の量は指ではかる

フィリピンの主食はコメである（ごく一部の地域ではトウモロコシ）。コメは長粒種という種類で、我々が日本で一般的に食べている短粒種とは少し違う。そう、いわゆるタイ米としても知られている、あの細長いパサパサしたコメである。

コメはたいがい釜で炊く。炊き方は基本的に我々と同じ要領だ。ただしよつと注目したいのが水のはかり方で、「コメを炊くとき水の量を指ではかるなら、あなたは間違いなくフィリピン人だ」というジョークにまでなっているように、洗ったコメを鍋の中で平らにし、その表面に中指の指先が触れるように手を入れ、ちょうど中指の三分の一もしくは第一関節くらいの高さになるまで水を入れるのである。カップではかる場合もあるが、このように指ではかることのほうが習慣になっている。

もちろん炊飯器も出回っているが、都市部の中・上流家庭にごくわずかながら普及している程度だろう。とはいえ、実はこうした家庭にはたいいてい料理担当のメイドが

いる。彼らの仕事をわざわざ炊飯器で代替する必要もなく、炊飯器は日本の一般家庭のように必ずしも必需品ではない。

●ごはんがなければ食事ではない!?

炊けたごはんはおかずと一緒に一皿に盛って食べる。ここでまたごはんにまつわるフィリピンのジョークをひとつ。「サンドイツがスナックで、ごはんを食事だと思ふあなたは、間違いなくフィリピン人だ」とさえ言われるほど、彼らはごはんが好きである。年間一人あたりのコメ消費量も多い。単純に比較できないが参考までにその数字をあげると、日本の場合は約六〇キロだが、フィリピンはその倍の一二七キロだ。そういわれてみると、たとえばお弁当。あの官庁の食堂で見かけた女性職員は、タッパー全体に敷き詰めた白いごはんの上に、缶詰のイワシとソーセージが乗せてあった。またある時通りかかった建設現場の作業員たちのお昼も、やはりタッパー一面のごはんであった。おかずは缶詰をそのまま持参して、互いに持ち寄った缶詰を交換しながら食べていた。

こうしたフィリピン人のごはん好きに乗じて成功したとも言われている企業がある。ファーストフードチェーンのジョリビー（Jollibee）だ。一九七五年にアイスクリーム・スタンドから始まった同社はフィリピン人好みの甘めに味付けにしたバーガーやスパゲティに加えて、ごはんとおかずをセットにしたメニューを次々に提供してきた。今では売り上げがあのマクドナルドを押さえて業界一位となり、海外にも展開している数少ないフィリピン企業である。ごはんにフライドチキンとグレイビー（ソース）のセットや、ごはんとハンバーグのセットなどが人気メニューのようで、確かにそれらを注文している人が多い。

なお、その他のコメ料理では、お粥や炒飯などがよく食べられている。ニンニクのスライスと炒めたガーリック・ライス定番だ。また旧宗主国であったスペインの影響でパエリアも当然のごとく知られている。さらにはモチ米を使ったお菓子などもある。コメを主食に育った人々にとっては、どこか親しみのあるメニューばかりといえるだろう。



フィリピン料理アドボとコメ
(写真提供：知花いづみ)

● コメの最大輸入国

フィリピンは歴史的にコメの輸入国である。一時自給していた年もあるが、近年はインドネシアを抜いてコメの最大輸入国になっている。ちなみに二〇〇八年の輸入量は約二三〇万トンで、世界で取引されている総量の約一割、フィリピンの国内消費量の二割強だ。輸入元はほとんどがベトナムとタイである。

コメの輸入国であるということは、その国際価格の動きに影響を受けるということでもある。そしてコメが主食であるからこそ、時にそれは深刻な事態をもたらす。フィリピンにとって二〇〇八年はまさにそういう年であった。安いコメを求めて人々が何時間も並んでいる様子を報道番組などで見た読者もいることだろう。そもそもフィリピンはなぜコメを自給していないのか。

答えはコメの生産量の増加以上に消費量の増加が大きいからである。例えばちょうど自給年となった一九九一年から二〇〇七年までの一六年間の国内生産量の増加率は年平均で約三二・三%だが、消費量は年平均で四・六%である。従って不足分は輸入に頼らざるをえない。このように増え続ける消費の背景には一人あたりのコメ消費量が増加していることに加えて、明らかに人口増加がある。

他方、生産面のほうではいろいろ指摘されているが、最大の障害は自然条件である

う。フィリピンのいわゆる最大のコメどころは中部ルソン地方である。だが地図で見てもわかるように、東南アジア大陸部のような広大なデルタではない。ここでコメの輸出国タイと比較してみると、フィリピンの国土面積と農地面積ともにタイの約六割であるのに対し、コメの作付面積は四一六万ヘクタールでタイの約四割でしかないのである。そのほかにフィリピン近海で熱帯低気圧や台風が多く発生することも指摘できる。台風が通過するたびに、水害が発生し、農作物に甚大な被害をもたらしている。

ただこうした不利な自然条件を克服すべく、フィリピンは昔から様々な努力してきた。そもそもフィリピンは「緑の革命」をもたらしたことで知られる国際稲研究所（IRRI）のお膝元である。タイに比べて高収量品種の普及や灌漑の整備ははるかに進んでおり、コメの作付面積に占める灌漑比率は七割近くにもなる。その結果、一ヘクタールあたりのコメ収穫量は二・一トン（二〇〇〇年）で、タイの二・三トンよりも多い。それでも消費量の増加に追いつかないのがフィリピンの現実なのだ。

● 二〇〇八年のコメ騒ぎ

すでに触れたように、二〇〇八年はコメの国際価格の高騰につられて国内価格が上昇した。市場小売価格は六月のピーク時で年初の五〜六割高にもなった。困ったのは

低所得層である。彼らは市場価格の半値以下で販売しつづける政府補助米を求めて売り場に殺到した。当時フィリピン全体では備蓄も含めるとコメそのものは不足していなかったのだが、流通面で不安定さを抱えていた。そのため安い補助米に人々が殺到し、そこだけ需要と供給のバランスが大きく崩れたのである。ところが補助米は全体の二割強ほどしか流通しておらず、おせじにも十分とはいえない。そこで政府はまず一番安い補助米の一般販売を中止し、それを地方自治体や教会を通して本当に安いコメを必要としている貧困層に行きわたるよう、流通方針を改めた。ただこの方法で貧困層に正しく行き渡っているかどうかについては若干議論があるところだ。いずれにせよ、政府は大幅な赤字覚悟で補助米の供給を続けている。

ある世論調査によれば、フィリピン全世界の二割近くが飢えを経験したことがあるという。また政府統計ではフィリピンの貧困人口の割合は約三割だ。このように普段から十分に食べられない人々がいるなかで、コメが主食だからこそ、その安定した供給と流通がいかに大事かを改めて考えさせられる。

（すずき ゆりか／アジア経済研究所
地域研究センター）