

世界は何を食べているか—第三世界の主食

シリアの食事の基本

高橋理枝

イスラム教徒が多数を占めるシリアには、豚肉はないが旨い羊肉がある。日本人の大好きな白菜も大根もないが、何種類ものオリーブがある。そして、おいしい白米はないが、何にでもよく合うパンがある。

アラビア語ではパンのことをフブズと言う。中東諸国の主食となるパンは、共通して平たい円盤形で薄い円形の生地二枚から成る。日本で最近見かけるピタパンが一番近いだろう。ただしシリアのパンは、日本で見るとピタパンや近隣のヨルダンやエジプトのパンよりも大きく、直径三〇センチくらいある。また生地は綿布のようで、ふわ感が全くない。

この薄いパン、さしてポリウムがあるように思えないのだが、これがなかなか曲者なのだ。シリアの食事の基本は、この平たいパンをちぎって、おかず（羊肉の串焼きでも、オリーブでも、チーズでも、炒め物でも）を掴んで食べる。いたってシンプルな味のパンは、どの料理にもよく合う。あの味、この味と少しずつちぎって食べているときりがなく、気がつくと体重は増加の一途を辿っている。

シリアではお弁当にも当然パンを持っていく。二枚の生地の上に具を「つめる」近隣諸国と違って、パンが大きいシリアのお弁当は、パンで具を「巻く」が基本だ。ピクニックには、パンにチーズやザアタル（粉末にしたタイムにゴマを合わせたもの）を塗り、くるくる巻いて持っていく。中東の伝統的かつ代表的ファーストフードのフンムス（ヒヨコ豆のコロッケと野菜を入れたもの）、シャールマル（日本ではトルコ語のドネルケバブで知られつつある。串にさした羊肉や鶏肉を回転させながら焼き、焼けたところからそぎ落として、野菜と一緒に入れる）も、シリアではパンに具をつめるのではなく、パンで具を巻く。私は個人的にはシリアのフンムスとシャールマルが一番旨いと思っている。なぜならシリアの大きくて薄いパンが旨いからだ。

おかずに合わせて食べるだけではなく、パンは料理にも使う。冬に好んで食べられるファッテという料理は、どんぶりにパンを敷いて、ヒヨコ豆のペーストやゆでたヒヨコ豆をたっぷり流し込み、肉や松の実をのせる。古くなって乾燥したパンは、二セ

ンチ四方向に切って油で揚げる。これをクルトンのように、レンズ豆のスープやファットトゥーシユというサラダ（この揚げパンとトマトや青菜を酢とオリーブオイルでさつくりあえたもの）に入れて食べる。揚げホブズのサクサク感と香ばしさが加わって実に旨い。

●なくてはならないパン

シリアでは米料理もよく食べるし、「白いご飯」もある。シリアで言うところの「白いご飯」は、塩とバターで炊いたピラフのようなもので、モロヘイヤの煮物や肉団子のトマト煮にはよく合う。

しかしご飯とパンの間には決定的な違いがある。ご飯は選択肢の一つに過ぎないが、食卓からパンを欠かすことはできない。スパゲッティであろうと米料理であろうと、必ずテーブルにパンは添えられるし、パンでスパゲッティをつまんで食べる（！）人もいる。

レストランではパンはあらかじめテーブルに用意されているか、注文にかかわらず最初に出てくる。日本の水のようなもので、



シリアの食卓
(筆者撮影)



ダマスカス市のパン屋
(写真提供：岡崎紀子)

御代わりし放題だ。高級レストランでは、冷めると何度でも焼きたてと取り替えてくれる。こんな環境で育ったシリア人が海外に行くとき、不便な思いをするようだ。私の知人は、パンがないと食事ができず、パリの中華料理店ではパンを持ち込もうとして追い出され、スイスの食堂車ではパンをおかわりし続けてウェ이터と喧嘩になった。

●シリアの小麦生産

ではシリア人の胃袋におさまる小麦粉はどこから調達されるのか。シリアは小麦生産量世界三位（二〇〇七年）で、小麦はほぼ自給している。農業は、国内総生産（GDP）の二四・三％、労働人口の約二〇％を占めるシリアの主要産業である。その中で小麦は全耕作面積の約三七％、灌漑農地の約五三％を占めている。

主な生産地はトルコやイラクに隣接した北部の三県で、小麦の生産量、耕作地ともにシリア全体の七割以上を占める。中でもイラクに隣接したアルハッサカ県では、シリアの小麦の約四割を生産している。

実はシリアが小麦の自給を達成したのは一九九〇年代である。一九八〇年代は生産量が消費量を大きく下回り、輸入に頼る状態であった。これが作付面積の拡大と技術改革により、一九九四年にシリアは小麦の輸出国に転じた。主な輸出先はエジプト、ヨルダン、イタリア、チュニジアである。しかし小麦の耕作地の約五五％は灌漑され

ていないこともあり、収穫高は雨量の影響を大きく受ける。一九九九年は旱魃のため生産量が落ち込み、また今年も一九八〇年代後半以来の最悪の数値になると予測されている。

●小麦の流通と今後

主食である小麦は、砂糖や大麦、綿花等とともに、シリア政府にとって戦略作物とされている。一九九〇年代以降、小麦の流通市場は一部開放されたが、政府による価格や流通の統制は続いている。

国内で生産された小麦の大半は、穀物流通公社に売却される。この公社の管轄下にある製粉公社もしくは委託契約を結んだ民間製粉業者によって「標準小麦粉」（政府が小麦の種類と割合を規定）が製造される。標準小麦粉はベーカーリーで「標準パン」となり、消費者の手に渡る。

シリアでは他に「高品質小麦粉」が流通しているが、これは特別なパンやパスタ、菓子製造に使用されるもので、民間の製粉業者が製造している。二種類の小麦粉を混ぜてパンを製造することは禁じられており、標準小麦粉の高品質小麦粉への転用を防ぐ措置が取られている。

小麦、標準小麦粉、パンの価格は、政府が定めている。政府は、国内農業の保護と小麦の自給のため、補助金を投入して生産者から小麦を高く買い、消費者にパンを安く販売してきた。これは政府に大きな財政

負担を強いているのだが、政府は今のところパンに対する補助金は「死守すべきライン」として堅持する姿勢を見せている。しかし、今年五月の石油燃料補助金カットの影響で生産コストは上昇しており、加えて旱魃による生産量の減少により、補助金制度は厳しい状況におかれている。他方、物価の高騰は安い標準パンへの需要を増大させる。過去にエジプトやヨルダンでパンの補助金削減は暴動へとつながったが、果たしてシリアは政府が言うように備蓄小麦で持ちこたえられるのか。アラブ諸国の中でも屈指の旨さを誇るシリアの食卓の今後が危ぶまれている。

（たかはし りえ／アジア経済研究所 研究企画部）

《参考文献》

- ① Westlake, Michael. "Economic of Main Sub-sectors in Syrian Agriculture," In C. Florillo and J. Vercueil eds., *Syrian Agriculture at the Crossroads*, Rome:FAO, 2003(<http://www.fao.org/docrep/006/Y4890E/y4890e00.htm>).
- ② 農業及び農業改革省「農業統計二〇〇六年」（アラビア語）二〇〇七年。
- ③ FAOSTAT (<http://faostat.fao.org/>)
- ④ IRIINウェブサイト (<http://www.iriinews.org/Report.aspx?ReportId=79006>)