

## 世界は何を食べているか—第三世界の主食

### メキシコのトルティーリヤ

米村明夫

#### ●「トルティーリヤ危機」

二〇〇七年一月、メキシコは「トルティーリヤ危機」に陥った。トルティーリヤは、トウモロコシに石灰を混ぜて煮込み（そうしてできたものをニクスタマールと呼ぶ）、さらにすりつぶしたもの（マッサと呼ぶ）を円形、薄皮状にして焼いた、メキシコの主食である。二〇〇四年の統計では、メキシコの八〇%の家庭でトルティーリヤを消費（購入）していた（高所得の家庭ではパン等を主食とし、低所得の家庭では自分でトルティーリヤを作る傾向がある）。それが、一キロ六ペソから八ペソ五〇センチターボへと、五〇%近く値上がりのためである（一ペソ約一〇円）。主食であり、低所得層ほどその購入に必要な費用の所得に対する比が高くなるので、政府が値上げを認めたとへの批判が新聞などを賑わせた。

#### ●食生活におけるトウモロコシの重要性

マヤの神話では、神はトウモロコシで人間を創ったとされているが、メキシコを含

むメソアメリカ地域は、トウモロコシの原産地であり、また豊富なトウモロコシの品種を擁している。ともかく、メキシコの伝統的、民衆的食生活においてトウモロコシはなくてはならないものである。まずトルティーリヤ。これは家庭でもレストランでも日常的に用意され、肉やスープ、豆、野菜などの副食と一緒に食べるのが普通である。街頭での大衆的な食べ物として、トルティーリヤに肉などを挟んだタコスがあり、都市ではどこでもタコス屋さんの屋台がある。店頭でマサを厚めの長円形にして焼いたものがワラッチ、小円形にしたものがツペである。前者は、肉、豆等を間に入れ、後者は上に乗せる。材料はタコスと同じといえるが、マッサのグジャグジャとした食感が残っているところが魅力である。トウモロコシの粉で作った日常的な食べ物としては、蒸しパンのようなタマールというものもある。朝早くから売り場の周りに労働者が集まって、丸いパンの間にそれを挟んで、立ったまま食べ、朝食をすませる。それと一緒に、アトールという温かい飲み物を売っているが、これはコーンスターチと

ミルク、砂糖を混ぜたものである。

#### ●トルティーリヤ産業の近代化

一九八〇年代以降、政府が補助金の削減、廃止を行ってきた結果、トルティーリヤ価格は上昇してきた。二〇〇〇年一二月から二〇〇六年一二月の間だけでも七三%上昇しており、それはパン等他の食料を超える速度であった。この四半世紀はまた、トルティーリヤ産業への大資本の参入、その支配の拡大の過程でもあった。トルティーリヤ製造の近代化、機械化は二つの要素がある。第一は、マッサを薄く、円形にして焼く過程の機械化であり、これは古くから行われ、街の小さなトルティーリヤ屋さんもそれを用いていた。第二は、マッサ製造の近代化、すなわちニクスタマールをすりつぶしたものを、一度乾燥した粉状のものとし、それに水を加えてマッサを用意する方法である。大量処理、保存が可能となり、輸送コストも下がる。この近代化されたマッサを用いて作ったトルティーリヤは、伝統的な方法による場合の半額で作ることができるという。トウモロコシ粉市場は、



メキシコシティの屋台  
タコス売りの様子  
(筆者撮影)

四つの大企業寡占下にある。マセカ(MASECA)は、トルテイヤ用の粉の製造の老舗としてその筆頭にあり、市場の七割を占め、トルテイヤの製造・販売、製造機械の開発・販売をも行う等、トルテイヤ産業の垂直的統合を推進し、アメリカ、ラテンアメリカ、さらにイギリスまで国際的な規模で事業を展開している。筆者が初めてメキシコでの生活経験をした一九八一年は、街のトルテイヤ屋さん、ベルトコンベアーで構成された機械で作られ、決まった時間だけ売っていたが、次に赴任した一九九六年には、スーパーストアにより大型で高度に機械化されたものを持ち込まれ、一日中買うことができるようになっていた。

こうした大企業の影響力の広がり、トルテイヤだけでなく、食生活全般に及ぶ。一九八一年には、チェーン店のファミリーレストランやスーパーは、一般に値段が高く中産階級のみが行くものであった。特に生鮮食品は、スーパーは高くて新鮮さに欠け、筆者も庶民や中流家庭に働くお手伝いさんに混じって、市場(いちば)で買うのを常としていた。しかし一九九六年には、マクドナルド等の外国資本のチェーン店が進出していた。テレビのコマーシャルと合わせて、街頭でお揃いのユニフォームを着たキャンペーンガールがプロモーションのチラシを配るのをしばしば見かけたが、庶民の居住区でもそれが行われ、大企業の

ターゲットがすべての階層に広がったのである。ペプシコーラのキャンペーンチームが、オアハカ州の先住民地域までやってきているのにも遭遇した。スーパーにも庶民の姿が普通に見られるようになり、生鮮食品も市場(いちば)より安く新鮮な物も多く置かれるようになった。

### ●北米自由貿易協定とトウモロコシ生産

一九九四年に締結された北米自由貿易協定によって農産物貿易の自由化が始まり、二〇〇八年には関税がゼロ、完全に自由化された。米国等からの政府の補助金を受けた安い農産物と競争することができず、農民の農業離れ、米国への不法移民労働者の増大をもたらしつつある。トウモロコシについても、食用の大部分は国内生産でまかなっているものの、飼料用、加工(コーンスターチとトウモロコシ粉)用は米国やカナダからの輸入に依存している。二〇〇六年には、その輸入は二〇〇五年の消費の四割を超える水準となった。「トルテイヤ危機」の直接的な原因は、高騰する石油の代替としてエタノール生産にトウモロコシが使われ、トウモロコシの国際価格の上昇が生じたこと、政府が基本的にトウモロコシ価格を国際市場価格と直結させる立場をとっていること、トウモロコシ市場を支配する大企業による投機的な行動もあったこと、等が指摘されている。

一方、トルテイヤの一人当たり年間消費は、一九九六年の七五キロから二〇〇四年の六〇キロへと近年減少してきている。一九九五年の経済危機で、一時的にトルテイヤの消費は増加し、国内生産に占める割合は、〇・六八%となったが、以降減少し、二〇〇四年には〇・五六%へと減少した。パン、小麦産業では変化がない。トルテイヤ価格の相対的上昇、所得水準の上昇、それらに伴う食生活の変化等が、こうした傾向をもたらしつつある。

### ●トルテイヤの今後

食生活の変化といえば、一九九八年にオアハカ州の先住民の村で、メキシコシティ風の薄くて小さいトルテイヤを用いたタコス屋を見つけた。このしゃれた感じのトルテイヤは、オアハカシティでも見たことがない。友人が事情を教えてくださいました。メキシコシティへの出稼ぎでタコスを作っていた者が、村に戻ってその経験を生かした商売を始めたという訳であった。いずれにせよ、メキシコ人にとって、つくりたてのトルテイヤと手軽にほおばれるタコスは、日本人の炊きたてのご飯やおにぎりと同様、永遠といべきものであろう。

(よねむら あきお/アジア経済研究所地域研究センター)