

# 特集



市場で売られる様々な種類のジャガイモ  
(筆者撮影)

## ペルー——ジャガイモから穀物へ

ペルーといえばアンデス、アンデスといえばジャガイモの原産地。確かにアンデスの人々はジャガイモをよく食べる。しかし、今日のペルーでは人口の半分以上が海岸地域に居住しており、穀物の消費が増えている。以前から消費されているコムギに加え、近年はコメの生産・消費が拡大している。ただし、コムギや飼料原料のトウモロコシについてはその多くを輸入に依存している。そのため、今回の食糧危機ではパンや鶏肉を中心に食料品価格が上昇し、国民の間でインフレに対する懸念が高まった。

### ●ジャガイモの原産地

二〇〇七年一〇月、農村開発プロジェクトに関する聞き取り調査のためにペルー中南部のアンデスの農村を回った。プロジェクトを実施する農業省やNGO職員が同行したので、あちこちの村で食事をごちそうになった。その際に何度も食べたのが茹でたジャガイモである。フレッシュ・チーズ、目玉焼き、クイ（テンジクネズミ）などをおかず、小振りのジャガイモを食べながら、村人の話を聞いた。

アンデスは多くの作物の原産地である。中でもジャガイモはその代表で、ペルーとボリビアをまたぐチカカ湖近くが原産地と考えられている。ペルーではアンデスの高地を中心に年間三〇〇万トンが生産され、食用の作物としては国内で最も生産量が多い。二〇〇三年の国民一人あたりの年間消費量は七二キログラムで、これに続くコムギ（五一キログラム）やコメ（四九キログラム）を大きく上回っている。図1に主要な食料であるジャガイモ、コムギ、コメの年間一人あたり消費量の推移を示した。

ジャガイモは一九七〇年以降消費量が減少し、一九八〇年代末の経済危機の時にはコメやコムギを下回った。その後、一九九〇年代半ば以降は消費が回復している。

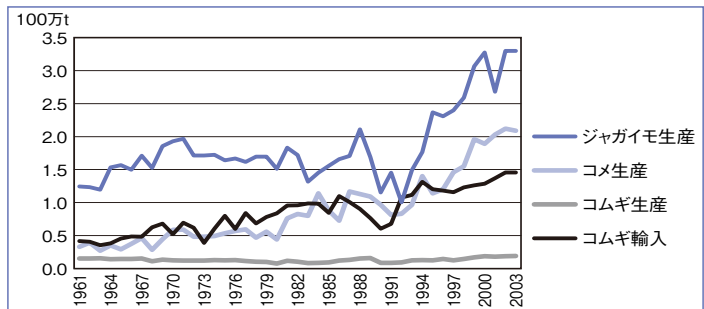
アンデスには様々な種類のジャガイモがある（写真）。大きく分けて、主に自給のために栽培される在来種と、販売のために栽培される商業種がある。在来種は商業種に比べると小さく、皮の色が紫や赤のものも多い。筆者が農村でごちそうになったのも在来種で、皮は濃い紫色だが中は白い。在来種の中にはソラニンと呼ばれる有害成

分を多く含むものがあり、これを取り除いて長期に保存するためにチューニヨという加工食品にする。チューニヨはスープなどに入れて食べる。

清水達也

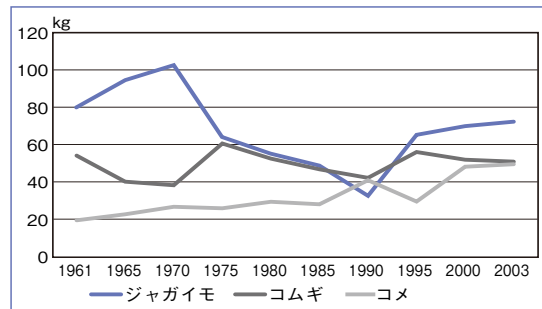
残念ながら、海岸地域にある首都のリマ市では在来種のジャガイモを食べる機会はない。スーパーで売っているのは商業種に加え、在来種の改良品種が中心である。商業種は皮が黄土色のほか、赤みがかつたものや濃い紫色のものなどがある。いずれも中身は白っぽいことから「パパ・ブランカ」（白いジャガイモ）と呼ばれる。一方、在来種の改良品種の一つに「パパ・アマリージャ」（黄色いジャガイモ）がある。白いジャガイモと比べると小さく、中身が黄色いのが特徴である。ペルーのレストランや家庭では、料理方法に応じてこれらのジャガイモを使い分けている。たとえばマッシュポテトの中にツナ、アボカド、ゆで卵などを挟み込んだ「カウサ」という前菜料理は、黄色いジャガイモを使う。つぶしやすく、味も水っぽくならなくて見た目も美しい。炒めたタマネギとひき肉をマッシュポテトで包んだ「パパ・レジェナ」はコロケと

図2 主要食料の生産と輸入



(出所) FAOSTAT.

図1 主な食料の1人あたり年間消費量



(出所) FAOSTAT.

味が似ている。つぶした時に粘りけがある白いジャガイモを使うと作りやすい。

このようにジャガイモは、ペルーでは食卓に欠かせない食料の一つである。ただし図1でみたように、ジャガイモの年間一人あたり消費量は、一九七〇年から二〇〇三年の間に約三割も減少している。代わって消費が増加したのが、コムギ、続いてコメである。

### ●穀物消費の拡大

ジャガイモの消費減少と穀物の消費拡大の背景として、アンデスの農村から海岸地域と主要都市への大規模な人口移動とそれに伴う生活様式の変化などが挙げられる。

一九四〇年代までアンデス地域には全人口の約六割が住んでいた。インフラの整備や海岸地域における工業の発達により、一九六〇年代にはアンデス地域から海岸地域の都市部へ大規模な人口移動が起きる。一九七〇年代には海岸地域の人口がアンデス地域を上回り、現在は人口の五四％が海岸地域に住み、アンデス地域は三三％にとどまっている。これに伴い食生活も変わった。自らが作ったジャガイモ中心の食事から、購入した穀物やその加工品の消費が中心になった。特にコメや麺類のように短時間で調理できる食料が好まれた。中でもコメの年間一人あたり消費量は、一九六一年の二〇キログラムから、二〇〇三年には四九キログラムへと約二倍半に達している。

### ●クレオール料理と中華料理

コムギは以前から海岸地域を中心にパンまたはパスタなどの形で食されている。移民が多かったスペインとイタリアの食文化の影響である。麺類にはスパゲッティやうどんくらいの太さの「タヤリネス」と、ごく細い「フィデオ」がある。例えばタヤリネスを使った料理には、バジルをミキサーでペーストにした緑色のソースである「タヤリン・ベルデ」がある。スパゲッティ・ジェノベーゼに似ているが、ペルーでは目玉焼きと薄切り牛肉のステーキを添える。フィデオを使った料理には「ソパ・ア・ラ・ミヌタ」がある。一分のスープという名前の通り短時間でできるスープで、スープの中に鶏肉、野菜と細い麺が入っている。

コムギがヨーロッパ風の料理に多く使われているのに対して、コメはヨーロッパの料理と地元の食材が融合した「コミダ・クリオージャ」（クレオール料理）や、中国からの移民が持ち込んだ料理をペルー人が好むようにアレンジした「チーフア」（ペルー風中華料理）によく登場する。どちらの場合も、メイン・ディッシュに添えて白いご飯が出される。長粒種のパサ・パサとしたご飯で、クレオール料理の場合には油でニンニクを炒め、その中にコメと塩を入れて炊くことが多い。

コメ自体が主菜となる料理もある。代表的な例がクレオール料理の「アロス・コン・

ポヨ」。鶏肉の炊き込みご飯でスペインのパエリアと似ている。ペルーではコリアンダーを使うのでコメが緑色になり、一緒に煮込んだ骨付きのモモ肉を添える。

### ●輸入穀物への依存

国際市場における原油や穀物価格の高騰で、二〇〇七年後半からペルー国内でも食料品価格が上昇した。中でも値上げが目立ったのがパンと鶏肉である。朝食などでよく食べられる手のひら大のフランスパンの価格は、二〇〇七年八月の一三セントボ（約二〇円）から、二〇〇七年末には一七セントボへ約三割値上がりした。鶏肉はキログラムあたり六ソル（約二〇〇円）から、最も高くなった二〇〇八年八月には七・五ソルへと二割超上昇した。

図2に主要食料の生産と輸入の推移を示した。ジャガイモとコメは国内で自給しているのに対して、コムギは約九〇％、鶏の飼料として使われるトウモロコシは約五〇％を輸入に依存している。この輸入依存度の高さが価格上昇に結びついた。

ペルーでは好景が続いているにもかかわらず、大統領支持率はじりじり低下している。最近では、二〇〇八年五月の三五％から、九月には一九％にまで下落した。不支持の最大の理由が、食料を中心としたインフレーションに対する懸念である。

（しみず たつや／アジア経済研究所 地域研究センター）