

世界は何を食べているか—第三世界の主食

世界有数の食料供給国アルゼンチン

宇佐見耕一

●南欧移民の国アルゼンチン

スペインやイタリアなどヨーロッパ系移民とその子孫が人口の九七%を占めるアルゼンチンは、ラテンアメリカの中でもヨーロッパ、特に南ヨーロッパの影響の強い国である。また、ブエノスアイレスを中心に扇状に広がるパンパ平原は、アメリカのグレート・プレーンズ、ウクライナの黒土地帯とならび世界の三大穀倉地帯の一つとされてきた。そのため、アルゼンチンは、一九世紀中頃以降現在に至るまで、小麦、トウモロコシや大豆、また食肉といった温帯農牧産品の一大生産・輸出国である。

このような背景によりアルゼンチン人が通常食している食事は、イタリア料理あるいはスペイン料理をベースとしたものが主流となっている。また食習慣として、朝食はクロワッサンにカフェ・オ・レなど軽く済ませるのが一般的である。昼食は二時から三時にかけてとり、五時頃メリエンダという間食をとる習慣がある。メリエンダは、朝食同様にクロワッサンかハムとチーズ入りサンドウィッチにカフェ・オ・レか紅茶

といった組み合わせであり、その時間になると市内のカフェは、メリエンダを取る客で満席になることも多い。夕食は九時から一〇時頃にかけて食べられ、一日のうちで中心的な食事は昼食と夕食である。夕食がこのように遅い時間にとられるのは、イペリア半島の習慣であるとされ、アルゼンチンに限らず他のラテンアメリカ諸国でも広汎にみられる習慣である。夜、家族や友人でレストランに出かけることも日常見られる光景である。レストランは昼と夜八時から一二時過ぎまで営業していて、客が入りだすのは九時を過ぎてからである。また近年では、各種食事の自宅までのデリバリーサービスが拡大しており、週末にピザのデリバリーサービスをたのみ、家族や友人と時を過ごすことも多い。

●多様な主菜

昼食と夕食には日本の米にあたる主食というものはなく、プラト・プリンシバル（主菜）にフランスパンが添えられたものが通常の形態である。主菜は極めて多様である。イタリア系の各種パスタ、スペイン

系のパエリーヤや鶏肉入り米料理、アサードとよばれる牛肉、羊肉や鶏肉を焼き上げた肉料理、メルルーサなど白身魚料理、タルタと呼ばれる野菜、肉やチーズ入りパイなど枚挙にいとまない。このほかに各種ピザやエンパナーダと呼ばれるパイ生地肉、ハム・チーズ、トウモロコシを包んで焼き上げた料理もよく食される。

パスタは、通常柔らかい生パスタをパスタ専門店やスーパーで購入し、それを家庭でゆで、トマトベースかクリームベースのソースをかけて食す。ソースは家庭で作る場合が多いが、パスタ専門店で購入する場合もある。パスタのなかでもジャガイモと小麦粉に卵、バターを入れたニョキスは、家庭で作れるパスタの代表的なものである。昔前まではピザも生地から家庭で作る場合が多かったが、近年ではピザ生地は専門店やスーパーで購入するのが普通である。アルゼンチンで肉という場合は、通常牛肉を意味し、価格も豚肉や鶏肉に比べて安価であることからその消費量も多い。国連食糧農業機関の統計によると二〇〇三年の一人あたりの年間牛肉消費量は五〇キログラム



世界は何を食べているか—第三世界の主食

超え、二位オーストラリアと三位アメリカ合衆国を押さえて世界一である。庭付きの家には必ずアサドールと呼ばれる焼き肉を行う設備があり、大きめのアパートでもバルコニーにそれが設置されている場合が多い。アサドールを使つての焼き肉は、週末に家族や友人が集まつた際に行われ、内臓やチヨリツンが前菜として供され、主菜として炭火焼きの焼き牛肉が供される。赤身の肉が好まれ、脂身はナイフとフォークで器用に取り除き、残されるのが普通である。週日に家庭で肉を食するときは、簡単にオーブンで調理する。

食事とともに供される飲み物は、ミネラルウォーターやコココーラ等の炭酸飲料、アルコール類ではワインが中心である。アルゼンチンは南米一のワイン生産国であり、アンデス山脈に近いメンドーサ州を中心とした内陸で生産されている。日本にもビンテージやバルクで輸入されている。ワイナリーの数は多く、多様なワインを選ぶことができる。

●パンは町中のパン屋で

主菜に添えられるパンは、フランスパンを主流とした各種パンである。日本で多く食されている食パンは、トーストやサンドウィッチにして食べ、主菜に添えられることはない。パンはスーパーでも販売しているが、町中至る所にあるパン屋で焼きたてのパンを購入する方が圧倒的に多いように

思われる。町中のパン屋では主菜に添える各種フランスパンや各種のクロワッサンを作り販売している。町中にあるパン屋は、工場で作つた生地を焼き上げるだけのチェーン店系のパン屋と生地から自前で作る伝統的なパン屋がある。チェーン店系のパン屋は、ここ二〇年の間に多く見かけるようになってきているが、未だに伝統的なパン屋の方が多く見かけられる。スーパーではいわゆる食パンを購入するのが普通である。

●穀物価格上昇の利益分配をめぐる政治的混乱

上述したように、アルゼンチンは世界有数の農牧産品輸出国であり、二〇〇七年の総輸出額約五五七億八〇〇万ドル中五六・五%が農牧産品中心の一次産品および農牧産品加工品である（国立統計・センサス院）。このように、国家としては食料不足の状態にはなく、むしろ大幅な余剰が生じている。輸出農牧産品は数千ヘクタールに達する大規模な農場で、企業の経営の下に生産されている。

一方、貧困から十分な食料を独自に獲得できない人々も多い。統計によれば、二〇〇六年の主要都市における基礎食料を購入できない極貧人口は八・七%、貧困ライン以下の人口も一八・二%に達する。こうした貧困層に対しては、条件付き現金給付のほか、共同食堂、学校給食や食料の直接給付等の諸食料給付プログラムが実施

されている。

他方、二〇〇八年中頃までの国際的な穀物価格上昇を巡り、それに高率の輸出税をかけて社会政策や公共事業等の財政支出拡大に当てようとする左派系のクリスティーナ政権とそれに反対する農牧生産者が激しく対立し、政治的混乱のもととなった。また、国際的な食料価格上昇は、同時に国内食料価格上昇をもたらすために、政府は、価格統制、輸出税あるいは輸出制限などの措置でその上昇を押さえようとし、これもまた農牧生産者との対立の原因となっている。食料とエネルギーに課せられる輸出税を中心とした国際取引税は、全税収の一三%を占めている。このように二〇〇八年前半までの国際食料価格上昇は、アルゼンチンに恩恵と混乱をもたらした。しかし、同年後半からの国際食料価格の低下は、輸出税収の低下につながり、拡張的財政政策を続ける現クリスティーナ政権にとって、新たな問題の出現であるといえる。

(うさみ こういち／アジア経済研究所地域研究センター)