



## 第5回

キューバ  
——不足の経済の食——

山岡 加奈子

1994年から2年間滞在したキューバは、ソ連崩壊直後の経済危機・食糧危機のなかにあった。亜熱帯の恵まれた気候にありながら、キューバには食べ物なかった。食べることを楽しむ余裕はなく、食べないと死んでしまうので生きるために食べる、というのが当時の筆者の食生活であった。

農業はほぼ完全に集団化されており、流通は完全に国有化されているため、生鮮食料品は闇にしか流通していなかった。闇市場は人間関係のなかで形成されるインフォーマルなつながりのなかで取引されるため、知り合いがなければ闇市場には手は出せない。結果、5カ月間野菜が一片も口に入らず、最初の1年は果物もろくに食べることができなかった。

食料自給率の低さ（17%程度しかない）は、社会主義革命のせいだけではなく、植民地時代のモノカルチャー経済からくる。砂糖やタバコをスペインや米国に輸出し、国民のための食料はこれらの国々から安く輸入されていた。主食のコメすら自給率3割程度。革命前はスペインや米国南部から、革命後は社会主義圏からコメを輸入できたので、自給する必要がなかったのだ。暑いキューバでは生産が難しい小麦を使ったパンが、コメに次ぐ主食になっているのはこのためである。

キューバ料理は、スペインとアフリカの混血料理であり、豆とコメを使った主食に、あれば肉料理と芋料理、およびサラダがつくのが一般的だ。味付けは単調で、塩と柑橘、にんにくと玉ねぎ、ときにトマトで味付けするクリオーヨと呼ばれる料理しかない。おいしいが、味付けが1種類なので長期滞在している外国人はすぐに飽きる。

しかし人間は、そもそも太古の昔から最近まで、食べることを楽しむ余裕はなかったはずだ。こんな貧しい食生活では死ぬんじゃないかと思ったが、なかなかどうして、そう簡単に死ぬものではないことはよくわかった。人間の体は飢えに対応するように進化している。私の体もこのキューバの不足の食生活に適應した。力は出ないし体調は悪いが、それでも健康的ではあっ

たらしい。帰国してすぐの健康診断の結果は、生涯最高の数値を示したのである。

しかしながらこの修行僧のような生活は、筆者のような凡人には自発的にできるようなものではない。キューバ人だって望んでそんな状況に甘んじていたわけではない。肉が食べられることを当然と考え、大多数の人は食事が食べきれなければ残すし、全部食べる場合もありきれいに食べ尽くさないのは、革命前のキューバの食生活の豊かさを示している。

現在、米国との国交正常化により、外国人観光客がうなぎのぼりに増えている。この2～3年、キューバとは思えないようなしゃれた民間レストランが次々に開店しており、外国人観光客を引き寄せている。食材はマイアミから調達されているようで、諸外国と遜色ない品質の食事が供されている。国营レストランは民間部門に押されているが、革命前からの由緒ある伝統を持つ店のなかには、改装して事実上の市場競争に参加している例もみられる。写真1は19世紀からある有名な店で、ハバナの海岸通り沿いに建つ『1830』である。革命後国有化され、国营レストランとして経営が続いているが、数年前に改装し、みてのとおり美しい外観を取り戻した。



(写真1) 国营レストラン『1830』

昨年（2016年）12月、ハバナの友人宅で、料理のうまい息子さんにキューバ料理の豪華版を作ってもらった。写真2の手前の白飯は主食のコメであり、キューバ人は毎日食べることになっている。その右にあるのが黒インゲン豆のポタージュで、これを白飯の上にか



(写真2) ハバナの友人の息子さんの料理



(写真3) ハバナ市内の農民自由市場

けて食べる。伝統的なキューバ西部、首都ハバナの料理である。ただコメはベトナムから輸入されたもの、黒インゲン豆も国産でない可能性がある。左奥の鶏の丸焼きは、息子さん得意の炭火焼きだが、鶏肉は米国かブラジルから輸入されている。

中央のお皿はレタスと玉ねぎのサラダ。レタスは近くの公設有機農場（オルガノポニコ）のものだ。昨年後半は、玉ねぎとトマトは不作で、どちらも非常に高かった。キューバのトマトは非常に美味だが、この出張では高いために外食ではあまり食べられなかった。右の一番奥はジャガイモのフライだが、今年は新ジャガイモが出てくるのが遅く、12月に入ってようやく出てきたのを食べられたことになる。ジャガイモの手前にあるのは料理用バナナの熟したものを油で揚げたものである。レタスや玉ねぎ、ジャガイモやバナナはキューバ産である。筆者はこのために10兌換ペソ（1300円くらい）を渡したが、食材の多くが輸入品だったり、あるいは供給量が少なかったりして高いので、材料費だけでも1000円くらいかかりそうである。つまり公務員の平均賃金が月3000円くらいのキューバで、これだけの豪華な食事は普通ではできないのだ。革命に奉仕する公務員と、自営業で事実上市場経済に参加する人の間の収入には大きな格差があり、肉まで食べられる

人と、年に1度も食べられない人の差が拡大している。

写真3はハバナでもっとも有名な農民自由市場で、もっとも品揃えと品質が良く、外国人ジャーナリストが必ず案内される。昨年は政府が食料流通制度を再編しており、この市場以外の農民自由市場はすべて閉鎖され、公設有機農場など、以前よりいろいろな場所を回って買い求めなければならなくなっていた。都市部の住民は、食べ物の買い物に日本では想像できないほど苦勞する。経済制度が相変わらず中央集権的であるためだ。

反面、個人農民であれば、食料はかなり自給できる。ハバナから南へ50キロほど行ったところにある村に住む友人は、コメや小麦以外は自宅で生産できている。写真4の中央の大皿は、Congriという黒インゲンとコメを炊き込んだもの、その周囲には、茹でたユカ芋に、ラードと柑橘果汁、つぶしたニンニク、塩を混ぜたモホと呼ばれるソースをかけた料理、青いプランテンバナナを輪切りにして叩き、油で揚げたパタコン、奥にはこれも自宅で飼っている豚の肉料理。キューバ料理のもう一つの典型である。

お金を持っていればおいしいものが食べられる。そのこと自体は有難いことだ。だがキューバ革命は本来、すべての国民にそれなりの食生活を保障するはずだった。隣人同士の助け合いが残っているキューバ社会では、低所得の人々にも、隣人が料理のおすそ分けをするので、何とか生き延びられるが、助け合いにも限りがある。

世界中の左派が喝采を送ったキューバ革命体制は、米国との国交正常化、フィデル・カストロの死去を経て、今、大きな曲がり角に差し掛かっている。（やまおか かなこ／アジア経済研究所 ラテンアメリカ研究グループ）



(写真4) 個人農民の友人宅での食事