

ペルー料理は日本人の口に合う。国土は太平洋に面して魚介類が豊富なだけでなく、アンデス高地はジャガイモ、トマト、トウガラシの原産地である。マカやキヌアなど栄養満点の食材の産地としても知られている。海の幸、山の幸に加え、先住民や、ヨーロッパ、アフリカ、アジアからの移民の食文化が混ざったおかげで、多様な味付けが楽しめる。私が好きな料理を挙げると、魚介類を酸味の強いレモンで締めて、唐辛子などで味付けたセビチェ、黄色いジャガイモのマッシュポテトの間に、鶏肉やツナなどを挟んだカウサ・レジェナ、そして、牛肉、タマネギ、トマトを炒めて醤油をたらし、フライドポテトを混ぜ合わせたロモ・サルタド。観光客向けの高級レストランはもちろんのこと、町の食堂でもなかなかおいしい。

●特別な機会の食べ物

外国人からみたペルーの珍食と言えば真っ先に思いつくのが、「クイ」とよばれる食用のモルモットである。10年ほど前に、農村開発プロジェクトの調査でアンデス高地の農村を回った。ほとんどの家はアドベと呼ばれる泥を固めたブロックでできていて、窓が小さく中は薄暗い。カサコソと音がする室内で目をこらすと、かまどの陰で4、5匹のクイがこちらの様子をうかがっていた。農民に聞くと、トウモロコシの葉や野菜くずを与えて育て、来客やお祝いなど特別な機会に調理するという。そのほか、現金が必要になった時には近くの町に売りに行くらしい。

別の村で早朝に聞き取り調査を行ったあと、村人から「せっかくいらしたのですからぜひ朝食を」と言われて出されたのがクイの丸焼きだった(写真1)。香草を



写真1 朝食に出されたクイの丸焼き (アブリマック州チュキバンピーヤ郡にて筆者撮影)

つめてオープンで丸焼きにしてあった。皮が少し固かったものの、鶏肉に似た淡泊な味で、そこそこおいしかった。ただ、口から突き出た前歯やツメのついた手足がなまなましく、食欲がわかかなかった。村人は3人に1匹ずつ用意してくれたが、1匹を3人で食べて残りは持ち帰った。

●所得向上の手段として

近年は、農家の所得向上の手段としてクイの飼育が注目を集めている。アンデス高地の中心地であるクスコ市郊外で行われていた農村開発プロジェクトでは、数百匹規模でクイを飼育する計画を立て、農民グループに指導していた。飼育場の設計、繁殖の方法、飼料の種類など技術的な側面だけでなく、レストランへの販売や、自ら調理・販売する方法なども専門家が助言していた。これによって、農業を上回る収益を得られるようになった共同体もあった。

最近ではアンデス高地に限らず、海岸部でも商業用の飼育が増えている(写真2)。流通量が増えたことで、首都リマのレストランでもクイ料理が食べられるようになってきた。ペルー訪問の際にはぜひ試してほしい。(しみず たつや/アジア経済研究所 ラテンアメリカ研究グループ)



写真2 販売用に飼育されるクイ (ラ・リベルタ州ビルー郡にて筆者撮影)