



連載

第14回 「物価高世界一」の地、アンゴラへ ——ポルトガル・ワインの悲願の進出——

網中昭世



幻の(?)「ルア・アンダ」(筆者撮影)

「——今宵、月もほろ酔い湾の波間を歩む間に、人生のすべての特別な時を祝して乾杯」、そんなコンセプトを謳い、アンゴラ的首都ルアンダ (Luanda) に掛けて名付けられた「お月さんもそぞろ歩き」(Lua anda: ルア・アンダ、筆者意訳) という銘柄のワインがある。大西洋の大海原とは一転して、ルアンダが位置する入り江は穏やかで、月夜の晩には水面に月が映る水鏡となる。そこまで勝手知ったるルアンダにこのワインを送り込んだのは、旧宗主国のポルトガルだ。

「ルア・アンダ」はポルトガル・ガストロノミーで名の知れたエノログ(ワイン醸造技術管理士)のお墨付きで、有望なアンゴラ市場を狙って2014年に発売された。当時、原油価格は1バレル98.94ドルと高止まりし、産油国アンゴラの富裕層は物価高世界一の都市で湯水のごとく散財していた。マーサーの『2015年世界生計費調査』によると、2013年から2015年にかけて3年連続、ルアンダは「海外駐在員にとって最も物価が高い都市」の世界ランキング第1位についた。

思い起こせば当時は建設ラッシュの只中で未だホテルは不足し、宿泊費は軒並み500~600ドルという有様だ。そんなルアンダでの調査中は、日本人特別価格350ドルを設定してくれる親日派の台湾人経営者のホテルが常宿だった。ちなみに、同ホテルで太陽光が一切差し込まない窓なしの部屋なら300ドルである。窓なしの部屋では、大西洋の大海原に沈む夕日とビーチを描いた素敵な壁画と、照明を消すと2度と目覚めないような暗澹とした気分がお楽しみいただける。一方、窓ありの部屋からみえるのはビーチに面した隣の石油メジャー従業員専用ホテルの眩いプール・バーだ。

さて、ルアンダの物価高話は尽きないが、話をワインに戻そう。アンゴラでは、原油価格が高止まりしていた数年間、富裕層をターゲットにして年間10億ドル

相当のワインが輸入されていた。2013年を皮切りに、2014年に開催された第2回アンゴラ・ワイン・フェスティバルではポルトガル産を筆頭に、チリ、南アフリカ、イタリアなどの85社が500銘柄を出品した。この機会に進出を果たした「ルア・アンダ」は、ポルト・ワインで有名なポルトガル北部ドーロ渓谷で生産された熟成期間の長い高品位ワインだ。つまり、アンゴラ市場に乗り込むポルトガル酒造業界の本気度は高く、100年前の進出に敗れた雪辱を晴らすかのようなのだ。

19世紀末、ヨーロッパ帯のワイン産地が甚大な病虫害を受けると、ポルトガルのワイン産業は損失を補うために、南部の平野で熟成期間の短い低品位ワインを量産し、植民地に売り込もうとした。ところが、アンゴラ市場はすでにサトウキビを原料とする蒸留酒カシャッサ(cachaça)で占められていた。カシャッサの製造法は1822年のブラジル独立に反対してブラジルからアンゴラへ渡ってきたポルトガル系移民がもたらし、20世紀初頭にマレー半島やリベリアのゴム・プランテーションが生産を開始するまで、内陸との長距離交易で取引される天然ゴムの支払いに用いられていた。

そんな歴史に思いを馳せながら、グラスを傾ける時のお伴くらいはアンゴラ産で行こう。一押しのおつまみは、ルアンダの富裕層がもはやその味を忘れてしまっているであろう、セミドライの干し芋虫だ。南部クネネ州の青空市場では、干しイチジクかと思紛うような干し芋虫がトマト缶山盛り1杯2ドル以下だ。口いっぱい広がる干し芋虫のほろ苦さをフルボディかつフルーティな「ルア・アンダ」と合わせながら、この国のギャップに浸りたい。しかし、残念なことに、原油価格が2014年の98.94ドルから2016年に44.05ドルにまで落ち込んで以降、ワイン・フェスティバルについては何の音沙汰もない。

(あみなか あきよ/アジア経済研究所 アフリカ研究グループ)



干し芋虫(筆者撮影)