

味の素食の文化センター研究成果報告書

<2016 年度研究助成>

**チーズをめぐる食の経済に関する人類学的研究：  
ペルーの都市消費者と山村生産者の関係性から**

乳製品が結び付ける他文化「接合」

山梨大学等非常勤講師 古川勇氣

2018 年 6 月 15 日

<2016年度研究助成>

チーズをめぐる食の経済に関する人類学的研究

: ペルーの都市消費者と山村生産者の関係性から

古川勇氣

(山梨大学等非常勤講師)

## 1. はじめに

本論は、2016年度味の素食の文化センター「食の文化研究助成」を受けて実施した研究の成果報告である。研究の目的は、ペルー山村と都市の乳製品利用に関する調査から両地域にどのような価値観がみられるかを把握することである。そして現地の価値観からペルー食文化の一端を明らかにすることである。

そのための調査方法として人類学的調査を実施した。具体的には、山村では、各家庭での食事・調理法の撮影と参与観察をおこない、後日撮影した写真に基づいて乳製品料理に関するインタビュー調査を実施した。また都市では、家庭やレストランにおいてチーズ料理の消費嗜好に関するインタビュー調査を行った。調査期間は、2017年8月～9月であり、前半はペルー北部山地の村で調査を行い、後半は首都リマで調査を行った。

以下では、調査地の概要を示した後に、上記の調査から得られた成果を提示し、ペルー食文化の一端を考察する。

## 2. 調査地の概要

本研究の調査地は、大きく分けて2か所あり、1つはペルー北部山地カハマルカ県の山村であり、もう1つは首都のリマである(図1参照)。



図1 カハマルカ県の位置  
(INEI 1994 改変)

まず、山村について述べるため、国内有数の酪農地帯であるカハマルカ県の歴史を概観する。同カ県での酪農業の歴史は、ここ100年くらいのもので比較的新しい。スペイン人植民地期には、スペイン人の経営する大土地農場で農民はフルタイムやパートタイムで雇われていた。彼らにとって、そこでの乳製品(チーズやバターなど)の生産は国内市場の中で現金収入を得るための好機であった。現代でも山村において、農民による乳製品の生産販売は安定した現金獲得手段の1つとなっている。その販売活動は、市場経済の影響を直接的に山村内に持ち込むため、山村と市場とを結びつける実践としても捉えられる[古川 2015, 2018]。

調査地である山村は標高約2800mに位置し、世帯数は約150世帯(人口約600人)である。そして農民たちの中には、自家消費用のジャガイモやトウモロコシを栽培しながら、自宅の製造所でチーズを生産するものもいる。そのチーズ生産者でもある農民は、午前中に近隣農民から生乳を回収して、製造所で円熟チーズ(ティポ・スイソ)<sup>1</sup>を生産している。また彼らの家庭では、生産過程でチーズや牛乳を一部取っておいて、それを食卓に並べることがあるため、他の家庭よりも頻繁に乳製品を消費しているといえる。

他方、もう1つの調査地であるリマは、人口約800万人の大都市である。その中で、ペルー人の家庭でチーズ料理の調査を行った。さらに、サンイシドロ地区というオフィス街のレストランでも調査を行った。ちなみに、近年ペルーでは「ガストロノミー(美食)」がブームであり、その中でフュージョン料理が注目されている。フュージョン料理とは、ペルー伝統料理とフランスやイタリアなどの海外の料理とを合わせた料理のことである。調査したレストランもまた、このようなフュージョン料理を提供する店であった。リマの人口の約

25%がイタリアやドイツなどの欧米系の白人であり、彼らや観光客が上記のレストランの主だった客である。

### 3. 山村と都市の乳製品料理

ここでは、山村と都市での乳製品を使った家庭料理、さらには高級レストランでのアレンジチーズ料理を紹介する。

山村でのチーズ生産者でもある農民の家庭では、毎朝必ず、牛乳にオオムギの粉を入れ、大量の砂糖を入れたホットミルクが飲まれる。昔は、山村では牛乳を飲む習慣があまり見られなかったが、近年、多くの家庭でこのようなホットミルクが飲まれるようになった。その背景には、オオムギの粉は栄養価を多く含んでいるため、その粉が行政の指導によって小学校において無料で配られるようになったということがある。そのため、このような習慣を続ける理由として、成長期の子供の栄養補てんへの配慮というものが挙げられる。



写真1 生チーズを添えた昼食 (筆者撮影)

また昼食では、メインの料理のプレートに生チーズ<sup>2</sup>を一片添えることがある (写真1)。また、ウリの繊維質を入れた甘い牛乳のデザートを出す場合もある。生チーズを添えることに関して、チーズ生産者は「肉や魚が無い時は、チーズを添えるようにしている」と言っていた。肉や魚が食卓に並ぶことは、週に2回ほどで、不足しがちな動物性たんぱく質を補うために、チーズを添えていると考えられる。

次に、都市での乳製品に関する食事情とチーズを使った家庭料理について述べる。

リマでインタビューをしたペルー人の家庭では、乳製品を定期的に食すのは、毎朝子供が牛乳を飲む程度であり、大人の場合は、たまにパンにチーズを挟んで食す程度と言っていた。山村の事情と異なり、都市の家庭では、それほど頻繁には乳製品は食されていないと理解できる。



写真2 冷製ジャガイモのチーズソースがけ (筆者撮影)

ただし、乳製品 (チーズ) を使った定番の家庭料理はいくつか存在し、その1つがパパ・ア・ラ・ワンカイナ (冷製ジャガイモのチーズソースがけ) である (写真2)。作り方は、黄色いトウガラシとチーズ、牛乳、クラッカーをミキサーでペースト状にして、茹でて輪切りにしたジャガイモを冷蔵庫で冷やしたものに、そのチーズソースをかけるとできあがる。この料理は、たまに食卓に並ぶことがあるが、それ以外のチーズ料理は客が来たときのもてなし料理やパーティー料理という位置づけにあり、手の込んだ料理である場合が多い。そのため、都市では、チーズ料理は日常的に家庭で作られるものというよりは、手間や作業時間を嫌って、外食において食されるものという見方が強い。すなわち、都市のチーズ料理は、家庭の「外」の外食産業でバリエーションが増え、洗練されてきた料理であるともいえる。

そこで、最も洗練されたチーズ料理を提供するレストランでのフュージョン料理を紹介する。

例として、写真3のリゾットを取り上げる。パルメザンチーズを使ったイタリア料理のリゾットに、緑色のソースがかかっている。この緑色のソースは、ペルーの伝統食材であるパイコーというミントのソースである。このように、一皿にアレンジされた料理は、どれが伝統料理で、どれが海外の料理か、思考ゲームのように、楽しむ一皿に

なっている。この場合、伝統料理を代表するものがパイコーであり、それに対置する海外料理を代表する食材がパルメザンチーズのような輸入チーズという図式をとる。レストランでの知的好奇心を揺さぶる料理は、観光客や外国人を中心に近年人気を集めている。



写真3 アスパラとパルメザンチーズのリゾット（筆者撮影）

#### 4. 考察

それでは、ペルー山村と都市での乳製品利用における価値観を考察する。

山村では、都市の料理とは異なって、乳製品を溶かしたり、ソースにしったりなどのようなアレンジを加えられることはなく、牛乳のまま、チーズのまま食されている。ただし、その飲食は習慣と言っていい程日常的なものである。また、ただの消費でなく、子供の成長や栄養バランスを意識した「栄養補てん」という要素が強く見られる。まさに、山村では乳製品は毎日の生活に欠かせない、「薬」のような存在である。山村でのジャガイモやトウモロコシなどを基調とする食生活では栄養価が偏りがちであり、さらに、マーケットで購入する緑黄色野菜はコストが高いため、日常的には摂取できない。そのような栄養バランスの偏りを埋めるのが乳製品であり、その利用には、生業を維持し、経済的な負担を減らしつつも、健康的な生活を送りたいという意識に基づく価値観が見られる。

都市では、乳製品を利用した料理は家庭で作るには手間や時間がかかるため、家庭の「外」で頻繁に食されるようになった。外食産業において、その料理はバリエーション豊かになり、パーティー

や外食の際に提供される手の込んだ料理であるという認識が強くなった。ここには、「舌で味わう」という価値観が見られる。

さらに、チーズ料理の最も洗練されたレストラン料理では、輸入チーズはアレンジの豊かさから食の探究にふさわしい食材であり、「グルメ」志向に魅力的な食材となっている。フュージョン料理の一皿にアレンジされたチーズ料理は、知的好奇心を刺激し、頭で楽しむという領域で「嗜む」という価値観が見られる。

食の経済に関する研究では、経済的に豊かになれば、食との関わりも変化すると指摘されている。経済的に貧しいと、胃袋を満たすためのものとしてただ食を消費する段階であり、もう少し経済的に豊かになると、舌で味わうゆとりが出て、食を楽しむようになる。最も経済的に豊かな段階では、ただ食事をするだけでなく、健康に良いとか、希少価値が高いかなどのように、情報も一緒に消費するように頭で味わうようになるといわれている〔中嶋 2011: 12〕。本研究の事例でも、山村では食を消費し、都市家庭では舌で味わい、レストランでは頭で味わうという価値観が見られた。

ただし、山村ではただの消費ではなく、「健康のため」という価値観が見られ、レストランでは、頭で味わうだけでなく、快楽を満たすという、まさに頭で「嗜む」という価値観が見られた。

また嗜好品に関する研究では、嗜好品の資質の1つに「精神に良い効果」がもたらされるというものがある〔高田 2008: 3〕。すなわち、乳製品を利用した料理を食することで、「健康になる」とか、知的な「快楽」が得られるといった場合、嗜好品という価値も付け加わることになる。経済的には、山村とレストランでは乳製品の利用した料理にかかるコストは大きく違う。また技術的にも、その料理にかける手間は大きく違う。しかし、双方にはその料理に対して嗜好品とみなす価値観が見られ、それ程、乳製品は付加価値が想起されやすい、魅力的な食材であるといえる。

#### 5. おわりに

最後に、乳製品利用の観点から、ペルー食文化の一端について簡単にまとめ、今後の課題を示す。

もともとペルーには、旧大陸由来の動物がいなかったため、家畜の乳利用の文化は存在しなかった。山村では、植民地期にスペイン人がもたらした

た食文化の1つとして、一部では商業ベースではあったが、乳製品の生産や消費が広がっていった。一方、都市では、グローバルな食文化を提供する外食産業が乳製品を利用した料理を近年洗練させてきた。このように、山村と都市での乳製品利用が広がった背景には、グローバルな他の食文化との出会いがある。このグローバルな出会いによってもたらされたのが、乳製品の生産技術であり、その消費志向である。まさにペルーにおいて、乳製品は他文化を結び付ける、「接合」食材である。

<sup>1</sup> ティボ・スイソは、スイスから伝わった技術で作られる円熟タイプのチーズのことである。作り方は、生乳を35～38℃にまで温めた後、粉末状・タブレット状の凝乳酵素やカルシウムなどを加え、その後凝固した生乳（カード）を細かく切って塩を加え、型に移し替えて乳清（ホエー）などの水分を抜くことでできあがる。さらに円熟期間として2週間ほど自然乾燥させる。フレッシュチーズよりも水分が少なく固いチーズであり、円熟期間を置く分、味に深みが増している。

<sup>2</sup> 生チーズは、円熟チーズの生産過程において作られ、取っておかれる。その生産方法は、生乳を35～38℃に温めて、粉末状・タブレット状の凝乳酵素を加えてビニール袋や型に入れて固めることでできあがる。

そしてその「接合」を契機に、ペルーにもたらされたのが山村での「菓」としての価値観であり、他方、欧米で花開いたのが、フュージョン料理においてペルー料理と対置することで得られる知的「快樂」であると、捉えなおすことが可能である。

ただし、この食材による文化の「接合」という考え方はまだ不十分である。その考え方を深めるために、より広く乳製品料理に関する価値観を調査し、理論構築を目指すことが、今後の課題である。

#### 参考文献

- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) (1994) *Perú, Resultados definitivos de las comunidades indígenas, Departamento de Cajamarca 1*, INEI
- 高田公理 (2008) 「嗜好品研究への招待」、高田公理・嗜好品文化研究会 (編) 『嗜好品文化を学ぶ人のために』世界思想社：1-14
- 中嶋康博 (2011) 「現代の食の経済—その基底と展開過程」、中嶋康博 (編) 『食の文化フォーラム 29 食の経済』株式会社ドメス出版：11-18
- 古川勇氣 (2015) 『ペルー山村のチーズ生産者暮らしの中の経済戦略』風響社
- 古川勇氣 (2018) 「利益追求と村での協調意識—ペルー、カハマルカ県のチーズ生産者の実践を事例に」『白山人類学』21号：173-198