

# みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

南米アンデス文明と保存食 (生きのびる食 ;  
古今東西保存の知恵)

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2015-11-18 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 関, 雄二 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5535">http://hdl.handle.net/10502/5535</a>



## Topic 3

# 南米アンデス文明と 保存食

南米アンデス地帯で遺跡の踏査にでかけるとき、私は登山家のように、よくチョコレートをもっていくのだが、

現地の案内人の持つ肩掛け袋に入っているものは、トウモロコシであることが多い。カンチャといって、粒にした乾燥トウモロコシを鍋やフライパンで煎って塩を加えただけのごく単純な携行食である。町でも、とくに海産物専門のレストランでは、注文する前から小鉢にいれたこのカンチャを「お通し」のような形で出してくるのが当たり前となっている。

カンチャに愛称を込めて縮小辞をつけ、カンチャタと呼ぶことがあるが、この場合、同じトウモロコシでもポップコーンを指す。ポップコーンは、アンデスが原産の品種であり、最近、ペ

ルー北海岸で紀元前四七〇〇年頃にさかのぼる遺存体が出土したと米国のチームが報告している。

トウモロコシには、このほか乾燥させたものをゆで戻し、トウガラシをつけて食べるモテや、団子状のタマルがある。タマルの場合、粒を灰とともにゆで、灰を捨てた後に、水にさらす。それを潰して捏ねた後、調味料や詰め物に加え、トウモロコシの葉などで包んで再度ゆであげる。また中米では、パンのようにこねて、ピザ生地のように伸ばし、鉄板で焼くトルティーリヤが有名である。いずれにしても、トウモロコシは、アメリカ大陸全域で活躍する万能の保存食材といえる。

では、アンデス地帯特有の保存食はないのだろうか。じつはジャガイモが

その役目を果たしている。日本では放っておくとすぐに芽が出てしまい、保存には向きそうもないのだが、アンデスではこれを見事に加工し、保存に耐えるようにした。

たとえば、最近では袋詰めでも売っているパパ・セカという乾燥ジャガイモは、現代のペルー料理の代表であるカラプルクラには欠かせない素材である。パパ・セカは、ジャガイモを刻み、水にさらした後に天日干ししたものである。これを水で戻した後に、水切りをする。次にフライパンでタマネギとニンニクを炒め、そこに豚肉、塩、こしょう、辛味のない唐辛子（アヒ・パンカ）、クミン、さらに砕いたピーナッツを加え、水を加えてパパ・セカが柔らかくなるまで煮てできあがりとなる。なか

### Profile

国立民族学博物館  
研究戦略センター教授

## 関 雄二

(せき ゆうじ)

1956年生まれ 東京都出身  
専門分野●アンデス考古学、文化人類学

著書●『アンデスの考古学』、『古代アンデス 権力の考古学』、『古代アンデス 神殿から始まる文明』(共著)、他



写真上 トウモロコシは軒先で乾燥させて保存し、さまざまな料理に用いる。ペルー北高地(撮影 関雄二)

写真下 カラブルクラ 鶏肉のまわりにパパ・セカを加えたソースが見える(撮影 松本雄一)



なかおいしい煮込み料理である。

こうしたペルー料理は、近年、世界の料理界でも評価が高まりつつあるが、その多くは、スペインが征服した後、入植者やアフリカ系奴隷が本国から持ち込んだレシピを組み合わせて生まれたものである。クレオール料理(スペイン語ではクリオリョ料理)と呼ばれる。カラブルクラもアフリカ系移民の多い中央海岸南部で生まれたクレオール料理の一つとされ、ジャガイ

モは、アフリカで使っていた何かの根菜類の代用品ではないかと考えられている。

パパ・セカの製法がどこまでさかのぼることができるかは不明だが、アンデスには、古くから知られる乾燥ジャガイモがある。一般にチュニーヨと呼ばれる。その製法は、パパ・セカとはかなり異なる。

アンデス地帯は、赤道直下の熱帯ながら、大陸部には六〇〇メートル級の

の山々が連なる。そ

のため高緯度地帯では考えられないような四〇〇〇メートル近い高地でも人々は居住し、農耕を営んでいる。こうした高地では、日中二度近いと思えば、夜は氷点下にまで下がり、寒暖の差が激しい。これを利用したのがチュニーヨである。

高地でジャガイモ

を露天に出しつ放しにしておくと、次第にジャガイモ表面に水分が浸み出てくる。これが夜間に凍結し、再び昼間に自然に解凍する。数日放っておくと、ジャガイモの表面はブヨブヨになる。これを素足で踏みつぶし、水分をはき出させる。さらに乾燥させると、ジャガイモは元の形の三分の一くらいになる。まさにフリーズド・ドライ製法のジャガイモといってよく、ちょうど軽石のような軽さと堅さをもつ。

これほどまでに手間をかけるのには理由がある。ここでジャガイモに関する研究で著名な民族植物学者山本紀夫の研究を紹介しよう。

ジャガイモの芽に毒素ソラニンが含まれていることは有名だが、これは元々、動物などに食べられないように野生種が持っていた特徴であったという。アンデスには、何千にもおよぶ品種のジャガイモが存在し、農民は、凶作などのリスク軽減のため、耕作する土地と時期をずらして複数の品種を植えてきた。なかでも高度に強いのが、ルキと呼ばれる苦みの強いジャガイモである。ルキには有毒成分が含まれる

ペルー南部クスコ州の  
チューニョづくり  
(撮影：若林大我)



ため、食するにはいわゆる「毒ぬき」が必要となる。毒素は主に、細胞の中の液胞に含まれるので、水分を出してやればよいことになる。チューニョづくりがいかにか合理的理由のもとに行われているかがわかる。毒を抜くことで保存食に生まれ変わったのである。チューニョは、パパ・セカ同様に水でもどして、スープや煮込み料理に使う。おそらくその起源は一五〇〇年前頃にさかのぼると考えられる。

さらに山本は、生のジャガイモはもちろんだが、その保存方法を編み出したことが食料としての安定と余剰を生

み出し、アンデスに文明を成立させた要因と考えている。たしかに文明を語るときには、その経済的裏付けが必要であり、権力の相克は保存可能な余剰生産物を巡って起きることもよく指摘される。

実際に、アンデス文明の最後に登場するインカ帝国の時代、地方拠点に設けられた備蓄用倉庫には、トウモロコシはもちろんだがチューニョも納められたことが記録文書に記されている。インカ帝国では、大土木工事や戦争に人々をかり出し、労働を税として徴収した。その代わりに祝宴を開いてその労働奉仕に報いたと言われる。その際に備蓄倉庫に納められた品々が放出され消費された。ジャガイモ、とくにチューニョは、相身互いの原理を持つ帝国の政治システムの中で重要な役割を果たしていたことが想像できるのである。

しかしながら、同じ保存に耐える多種多様の穀類が存在したことも忘れてはならない。とくに冒頭であげたトウモロコシは、保存食としてばかりか、酒の材料や儀礼食として世帯レベルか

ら国家にいたるさまざまな場面で、宗教や世界観と結びついていた。それに比べて、ジャガイモは保存食料としての進化は遂げたが、権力者が利用するようなイデオロギーと結びつくことはほとんどなかったと思われる。

とはいえ、アンデス文明を支えたのがジャガイモなのかトウモロコシかという議論は、私には不毛に思える。食べられないものを食べるものに変え、保存していく技術を身につけたのも、食用植物を世界観の形成に利用していく知恵を生み出したのも同じアンデスの人々である。こうした人間と植物の豊かな関係をつくりあげたこと、それこそが文明をつくりあげた要因であり、食料だけが文明を支えたわけでも、また宗教だけが支えたわけではないのである。

#### 参考文献

- 山本紀夫『ジャガイモとインカ帝国』二〇〇四 東京大学出版会
- 山本紀夫『ジャガイモのきた道』二〇〇八 岩波新書