

## 南米ペルーにおける文化財としての魚食（世界の魚食事情 8：ペルー）

著者	関 雄二
雑誌名	食文化誌ヴェスタ
巻	88
ページ	37-39
発行年	2012-11-01
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5260">http://hdl.handle.net/10502/5260</a>

## 世界の魚食事情 ⑧ペルー

## 南米ペルーにおける文化財としての魚食

現在、ペルーには食ブームが到来している。鉱山開発によってマクロ経済が後押しされ、国民生活の水準が高まりを見せていることと関係しているであろう。昨年、一〇月二五日を「ペルー料理の日」と定め、食の観光キャンペーンも進行しつつある。

ラテンアメリカの食文化を観察すると、古代文明が成立した地域で多様度高いことに気づく。これは、こうした場所で多く作物が栽培化され、各種の食のメニューが生み出されたからであろう。なかでもアンデス文明の揺籃の地ペルーにおける多様性は群を抜いている。というのも、ここでは食材

として作物以外にも、豊富な海産物があるからだ。実際に漁労の証拠は実に五〇〇〇年以上も前にさかのぼるほどである。

ペルーの沖合には大陸棚が発達し、北上するフンボルト海流は、深層に沈殿した有機物を湧昇させ、豊富なプランクトンを養うため、世界屈指の漁場となっている。昭和四〇年代、筆者は、社会科の授業で、世界の漁獲量で日本とトップ争いをしていたペルーという国名を初めて知った。食用よりも飼料に使うカタクチイワシの漁獲に頼った数字であった。しかし、近年では日本でロールイカとして売られる巨大なア

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)

## Profile

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

メリカオオイカや、良質なマグロを求めて漁船が群がるなど、世界の魚食ブームと連動し、漁業は多様化しつつある。

## 代表的な魚料理セビチェ

ペルー人の魚好きは有名だが、じつは夜に魚を食べることを好まない。おそらく冷蔵庫がなく、魚の鮮度を夜まで保つことが難しかった頃にあった習慣の名残なのである。昼食時に混み合うのは、代表的な料理であるセビチェの名を冠したセビチェリアアである。日本もようやく和食を世界遺産候補としてとりあげるべく検討し始めたが、ペルーのセビチェは、すでに二〇〇四

年に文化財として国に登録され、これが好きだと外国人が言うと、ペルー人は必ず誇りに満ちた微笑みを返す。

セビチェはヒラメ、イシガキダイ、スズキなどの白身魚、エビやカニなどの甲殻類、タコや貝類の切り身、むき身を塩で締めた後に、トウガラシ、スライスしたタマネギ、香菜を混ぜたライムの搾り汁に短時間漬けた、いわばマリネである。付け合わせには、ゆでたトウモロコシ、サツマイモ、キャッサバを添える。この料理にはムラサキ色をしたトウモロコシを煮出し、砂糖を加えたチチャ・モラーダという飲み物がよくあう。文献によれば、セビチェは、一九世紀末には首都リマで一般に食べられていた料理である。もともと、当時は、ライムではなく、オレンジの汁に漬け、しかもタマネギや香菜などを添えなかつたようだ。

ともかく、ペルーの海岸部の人はこのセビチェには目がない。日本でラーメン屋のランク付けがあるように、セビチェリアの評判は会話を盛り上げる。セビチェは家庭でも作るが、レストランで食べることを好むようだ。ち

なみにペルー人はライムが大好きだ。スープだろうが料理だろうが、とにかくかきまくる。和食レストランで刺身が出ようものなら、すぐにライムをかけて締めてしまっただけである。

ところがこのライムは、ペルー原産ではなく、タマネギなどともに旧大陸より持ち込まれた食材である。他の材料である魚や野菜、根菜がペルー原産、あるいはアメリカ大陸原産であるのとは対照的である。じつは、今日のペルー料理の多くには、このように多様な起源の食材を組み合わせ、独自のアレンジを施したものが多い。

ペルーを含むラテンアメリカを征服したスペイン人は、植民地体制下で先住民と積極的に交流した。このため混血であるメステイソが生まれ、新たな文化や社会の担い手となったのである。さらにペルーでは、アフリカやアジアからの移民が到来し、食文化にも大きな影響を与えた。ペルー料理は、まさに植民地生まれのクレオール料理なのである。

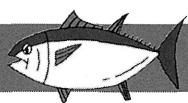
さてこのセビチェだが、現在でも進化し続けている。日系人の料理人が始

めたといわれるが、マヨネーズやすり下ろしたセロリを加えた味付けなどが高級店で流行り、近年ではフシオン（フュージョンの西語訳）と呼ばれる。世界各国の有名なシェフが、セビチェをアレンジして好評を博していることもフシオン人気の原因の一つかもしれない。

## キリスト教と魚料理

このほか、魚料理にはもちろん火を通したものもある。サラダ油で軽くソテーしたもの、一口サイズのフライ（チャロン）、トマトとタマネギを加え、塩こしょうで味付けをした煮魚（スダード）、それにご飯と魚介類を混ぜたペルー風パエリヤ（アロス・コン・マリスコス）がある。スープには、魚の頭や骨からとった出汁をメインにしたシンプルな潮汁（チルカーノ）、その出汁に牛乳を混ぜ、卵を落としたチュツペ、魚貝や海藻の出汁にコーンスターチを加えて、とろみをつけたブイヤデー（パリウエフ）が知られる。

なかでもチュツペは、かつて聖週間の金曜日に食したことが一九世紀の文



## 世界の魚食事情 ③



上/アンデス山中で売られる塩鯖(ペルー北高地カハマルカ市)  
下/手に売り物のサメが見える(ペルー北高地カハマルカ市)  
(写真はすべて筆者撮影)



献に記されている。聖週間は、キリスト教の教会暦における四旬節の最後の週、すなわち受難の主日からの一週間をさし、とくに金曜日はキリストが磔刑にあつた日とされる。物忌みのために肉食を避ける習慣がキリスト教圏に多く、植民地時代以来カソリックが深く根付くペルーでは、聖週間は現在でも大きな意味を持つ。もともと現在の聖金曜日には、魚のトウガラシ煮込み(ピカンテ・デ・ペスカード)を食べることが多いようだ。干したタラなどが使われ、ニンジン、タマネギ、ジャガイモと一緒に煮込む。干したトウガラシを加えることで汁に赤味をつけるが、もしかすると、この色づけは、キリストの死を表象しているのかもしれない。

### 山での魚食

魚料理といえば海岸の定番だが、じつはアンデス山中でも魚はよく食卓にのぼる。一五世紀から一六世紀に成立したかの有名なインカ帝国では、王に献上された魚は、帝国中に張り巡らされたインカ道を走る飛脚により数日で海抜三四〇〇メートルの帝都クスコに運ばれたと記録が残っている。また海藻(コチュエーヨ)を乾燥させたものが、かなり古くから山に運ばれていたようだ。この状況には少々説明がある。

アンデス地帯では古くから高度差を利用して多様な作物が作られ、物々交換や労働交換が行われてきた。高地の牧民がトウモロコシの収穫を手伝いに低い場所へ下りていき、また山の民が何日もかけて海岸へ海藻を採りに出かけることもあった。こうした生活様式からすれば、魚が山に運ばれることは珍しくはなかったのである。

もちろんそれには保存の工夫も必要だった。現在でも、よく山で見かけるのが開いた塩鯖である。塩を使えば保存も効く。塩鯖の場合、油でソテーす

るか、スープに入れて食べる。海岸地帯から少し内陸にはいった場所だと、現在でもオートバイの荷台にこの塩鯖を積んで売り歩く姿を目にすることができる。

もともと近年では道路整備が進み、また保冷車の普及から、魚も容易に山に届くようになり、セビチェでさえ食べられるようになった。しかし、興味深いのは、小型のサメが好まれることである。海岸の人々が敬遠し、腐敗しやすいサメをなぜ山の人が好むのかは謎だが、もしかすると日本の山の神とオコゼのように世界観と関係しているのかもしれない。

こんな海産物の豊かなペルーでも、世界的な気候変動として知られるエル・ニーニョ現象が起きると、暖流が南下し、生態系が激変する。目にしたことのない色鮮やかな熱帯魚が市場に並ぶことがあるのだが、こんな時でもペルー人ならどれをセビチェにしようか悩むに違いない。

#### 参考文献

■ 山本紀夫編『世界の食文化13 中南米』二〇〇七  
農山漁村文化協会