

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

第2章 中央アンデスの栽培植物と家畜

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 国立民族学博物館, National Museum of Ethnology 公開日: 2018-03-16 キーワード: 作成者: 山本, 紀夫 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00008936

第2章 中央アンデスの栽培植物と家畜



アンデスにおけるジャガイモの在来品種（写真は国際ポテトセンター提供）

1 栽培植物の多様性のセンター

これまで中央アンデスの環境を明らかにするために、地形や気候、植生、動物相を中心として、その特色を見てきた。そのなかで中央アンデスの環境は人為的に大きく改良されている可能性を指摘した。たとえば、海岸地方のオアシス状のところでは灌漑によって大規模な耕地に変えられているところが多い。また、ケチュアと呼ばれる環境区分帯は、本来森林地帯であったと思われるが、そこもトウモロコシ耕地になっているところが多い。さらに、プナと呼ばれる高地部もリヤマやアルパカなどの牧畜に使われるほか、人間の暮らしによって改変されている。

こうして見ると、中央アンデスの環境を考える上でも、また農耕文化を考える上でも、中央アンデスで古くから飼育、栽培されてきた家畜や栽培植物の特徴を知っておく必要がある。この点で、まず指摘しておかなければならないことがある。それは、アンデスが多種多様な栽培植物の起源地となっていることである。そのことをはじめて指摘したのはソ連の農学者、バビロフであった。彼は世界中に調査隊を送り、栽培植物を集めて分析した結果、1926年に栽培植物の起源地はその種が分布しているなかで最も変異に富む地域に近いと考えた。これがバビロフの「遺伝子の多様性中心説」として知られるもので、それにより彼は次の5地域を栽培植物の多様性のセンターとして提唱した[Vavilov 1926]。

- ①西南アジア
- ②東南アジア
- ③地中海沿岸
- ④アビシニアとその隣接山岳地域
- ⑤メキシコからアンデスにかけての山岳地域

このうち、メキシコからアンデスにかけての山岳地域で栽培化された作物としてトウモロコシ、ジャガイモ、ワタ、カボチャなどをあげた。1940年、彼はこの栽培植物のセンターを修正してメソアメリカとアンデスの2つの地域にわけ、これらの地域で栽培化された作物としてカボチャやカカオ、サツマイモ、トウガラシなども追加した(図2-1)[Vavilov 1949/50]。

これらの栽培植物は、現在世界中で広く栽培され、利用されているものばかりであるが、旧大陸へはすべてコロンブス以降にもたらされたのである。このように世界的に知られるようになったもの以外の作物も含めると、コロンブスが到着した時点でアメリカ大陸において栽培されていた植物は少なくとも100種以上あったことが知られている[山本 1993b]。そして、その大半がメソアメリカおよびアンデスで生み出されたのである。

それでは、アンデスで家畜化および栽培化された家畜や栽培植物にはどのようなものがあるのだろうか。それというのも、研究の進展によりバビロフ以後も数多くの栽培植

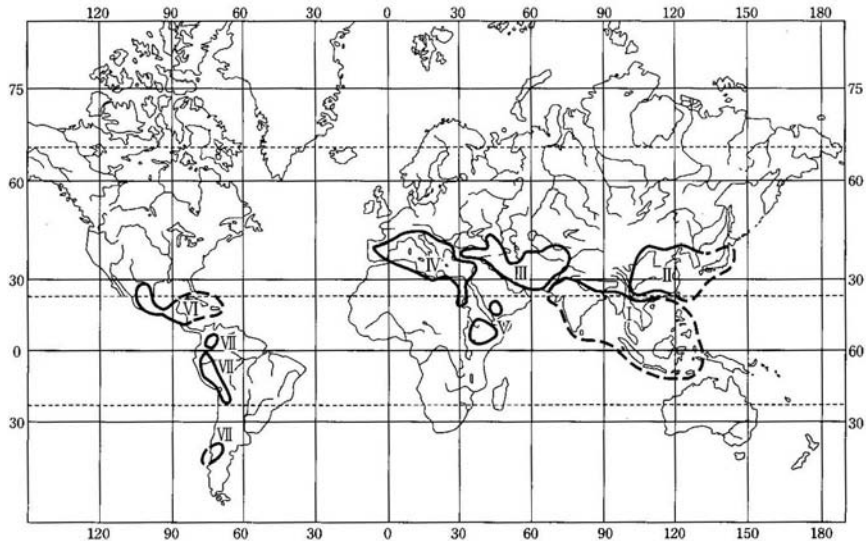


図 2-1 栽培植物の発祥地 [Vavilov 1949/50]

- I = 熱帯南アジア地域, II = 東アジア地域, III = 南西アジア地域,
 IV = 地中海沿岸地域, V = アビシニア地域, VI = 中央アメリカ地域,
 VII = 南アメリカ・アンデス山系地域

物が中央アンデスを起源地とするか、あるいはきわめて古い時代から栽培されていたことが明らかになっているからである。表 2-1 は、アンデスで家畜化および栽培化されたとみなされている家畜および栽培植物である。これらのうちの大半はアンデス以外ではほとんど知られないマイナーな作物であるが、取るに足らない作物だというわけではない。それを物語るように、スペイン人たちによって侵略されて500年近くたった現在でもアンデスでは依然として栽培利用されているのである。

そこで、アンデスおよびその周辺地域を起源地とする作物の特徴を見ておこう。ただし、本書はインカ以前からの、いわゆる伝統的な農耕文化を対象としているので、できるだけクロニカ資料も利用し、インカあるいは植民地期における利用の方法などについても言及しておきたい。

2 知られざる家畜

まず家畜について述べておこう。アンデスは、アメリカ大陸では珍しく比較的大型の家畜を生み出したところだからである。それが、ラクダ科家畜のリヤマ (*Lama glama*) とアルパカ (*Lama pacos*) である。前者は主として輸送用、後者は主として毛をとるための家畜として知られているが、その肉は貴重なタンパク源となるし、その糞も燃料や肥料として重要である。とくに、後述するプナと呼ばれるようなアンデス高地での暮ら

表2-1 アンデス原産の家畜および栽培植物 [山本 2007b]

和名	現地名	学名 (科名)
家畜		
リヤマ	llama	<i>Lama glama</i> (ラクダ科)
アルパカ	alpaca	<i>Lama pacos</i> (ラクダ科)
テンジクネズミ	cuy	<i>Cavia porcellus</i> (テンジクネズミ科)
擬穀類		
センニンコク	achita	<i>Amaranthus caudatus</i> (ヒユ科)
カニワ	canihua	<i>Chenopodium pallidicaule</i> (アカザ科)
キヌア	quinoa	<i>C. quinoa</i> (アカザ科)
塊茎・塊根作物		
アヒパ	ajipa	<i>Pachyrhizus ahipa</i> (マメ科)
ラカチャ	racacha	<i>Arracacia xanthorrhiza</i> (セリ科)
食用カンナ	achira	<i>Canna edulis</i> (カンナ科)
マカ	maca	<i>Lepidium meyenii</i> (アブラナ科)
オカ	oca	<i>Oxalis tuberosa</i> (カタバミ科)
ヤコン	yacon	<i>Polimnia sonchifolia</i> (キク科)
ジャガイモ	papa	<i>Solanum</i> spp. (ナス科)
	ruki	<i>S. juezepczukii</i> , <i>S. curtilobum</i> (ナス科)
マシュア	mashua	<i>Tropaeolum tuberosum</i> (ノウゼンハレン科)
オユコ	olluco	<i>Ullucus tuberosus</i> (ツルムラサキ科)
マメ類		
リマビーン	pallar	<i>Phaseolus lunatus</i> (マメ科)
インゲンマ	frijol	<i>Phaseolus vulgaris</i> (マメ科)
ピーナッツ	mani	<i>Arachis hypogaea</i> (マメ科)
パカイ	pacay	<i>Inga edulis</i> (マメ科)
ハウチワマメ	chocho	<i>Lupinus mutabilis</i> (マメ科)
果実類		
ルクマ	lucuma	<i>Lucuma obovata</i> (アカテツ科)
パパイヤ	papaya	<i>Carica papaya</i> (パパイヤ科)
チェリモヤ	cherimoya	<i>Annona cherimola</i> (バンレイシ科)
トゲバンレイシ	gunabana	<i>A. muricata</i> (バンレイシ科)
コダチトマト	pepitomate	<i>Cyphomandra betacea</i> (ナス科)
ペピーノ	pepino	<i>Solanum muricatum</i> (ナス科)
果菜類		
トウガラシ	ají	<i>Capsicum baccatum</i> (ナス科)
	locoto	<i>C. pubescens</i> (ナス科)
カボチャ	zapallo	<i>Cucurbita</i> spp. (ウリ科)
トマト	tomate	<i>Lycopersicon esculenta</i> (ナス科)
その他		
タバコ	tabaco	<i>Nicotiana tabacum</i> (ナス科)
ワタ	algodón	<i>Gossypium hirsutum</i> (アオイ科)
		<i>G. barbadense</i> (アオイ科)

しにはリヤマやアルパカが不可欠になっている地域が少なくない。

そのリヤマは(写真2-1), 体長が170~220cmくらいで, 体高(肩までの高さ)は約90~125cm, 体重は100kg前後である。体の色は, 白, 茶, 灰, 黒などがあり, これらがまじった斑模様のものも多い。主たる用途は, 荷物の輸送用であるが, 1頭が輸送でき



写真2-1 リヤマ



写真2-2 アルパカ

る重さは20～30kgと少ないため、ふつう10～20頭、ときに数十頭ものキャラバンを組むこともある。エサとなる植物は、高原地帯に自生する植物だけでなく、森林地帯の灌木なども食べるので、行動範囲は広く、アマゾン低地まで移動させられることもある。

アルパカは（写真2-2）、リヤマより小型で、体長は150～170cm、体高は80～90cmほどである。体の毛の色は白、茶、灰、黒などがあり、これらがまじった多色のものも多い。ただし、近年、アルパカの毛の質が認められ価格が高騰したことなどにより、染

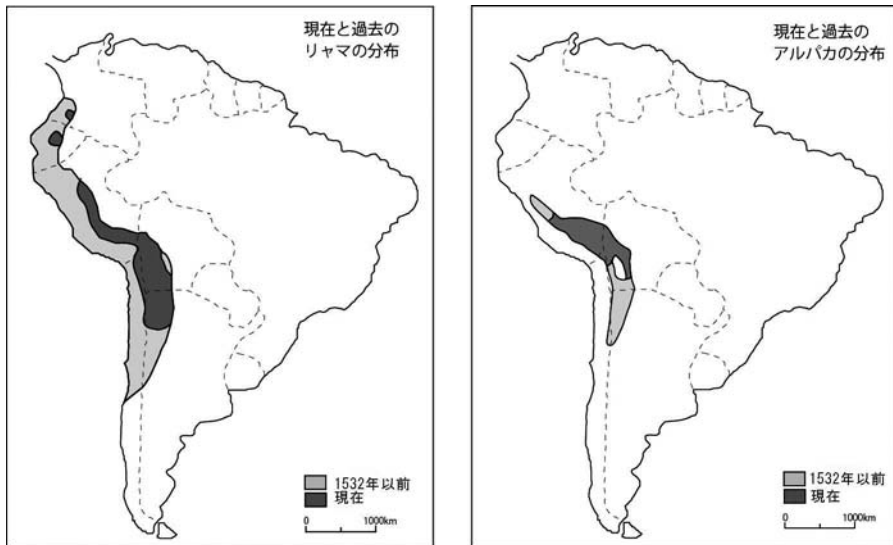


図2-2 リヤマおよびアルパカの分布 [Novoa and Wheeler 1984]

色しやすい白色のものが圧倒的に多くなっている。その毛は、保温性や肌ざわりなどの点でリヤマより優れているうえに、毛の量も多いため、アンデス高地での毛織物の材料の中心となるのはアルパカの方である。ただし、アルパカはエサがアンデス高地の湿地などに自生する植物にかぎられるため、その飼育は標高4000m前後の高地にかぎられる。

ここで、垂直の分布だけでなく、水平の分布についても見ておこう。図2-2はインカ時代以前と現在のリヤマとアルパカの分布を示したものであるが、アルパカの分布はインカ時代も現在もあまり変わらず、ほとんど中央アンデスの高地部に限定される。一方、インカ時代以前のリヤマの分布は広く、中央アンデスのみならず、北部アンデスや南部アンデスまで分布していた。ちなみに、この分布はかつてのインカ帝国の版図とほぼ同じであり、インカ帝国におけるリヤマの重要性を物語るものとなっている。現在も、リヤマの分布はアルパカのそれよりもかなり広いが、その大きな原因は先述したようにリヤマのエサがアルパカほど限定されないことによるからであろう。ただし、近年、リヤマは急速に減少しており、図に示されている地域のなかでも姿を消しつつあるところが少ない。これは、リヤマの主たる用途が輸送用であるため、アンデス奥地まで伸びた道路網の発達によって車に置き換えられたからである。

これらのラクダ科家畜の飼育の歴史については第3章で詳しく述べるので詳細はそれにゆずるが、ここで強調しておきたいことがある。それは、アメリカ大陸で家畜化された動物は乏しいが、そのなかで比較的大型の家畜が生み出されたのはアンデス高地だけであることだ。ただし、リヤマもアルパカも人間による乳利用は知られていない。そのせいで、アンデスにおける家畜飼育の重要性は軽視されがちであるが、ともに高地の暮



写真2-3 クイ (テンジクネズミ)

らしにも農業にも不可欠な役割を果たしているのである。

アンデスには、ラクダ科動物以外にも家畜化された動物がある。それが現地でクイ (*Cavia porcellus*) の名前で知られるテンジクネズミである (写真2-3)。英語では「ギニアピッグ」として知られるが、これはギニア海岸を経てヨーロッパに伝えられたためであるとされる。現在、アンデスではエクアドルやペルー、ボリビアなどで広く飼われ、しかも高地部だけでなく、海岸地帯でも食用として飼育されている。ただし、ペルー・アンデス高地の伝統的な社会では、クイは日常的に食べられるわけではなく、いわばハレの日だけに食される儀礼的な色彩の濃い食べ物になっている。

3 生まれなかった穀類

次に栽培植物について見てみよう。先の表2-1を全体として眺めると面白いことに気づく。それはイモ類の種類が多いのに対して、穀類がひとつもないことである。擬穀類としてあげたキヌア、カニワ、アチータ (センニンコク) はアカザ科およびヒユ科であり、イネ科の穀類とはまったく異なった植物であるが、その種子が穀類のようにして利用されることから擬穀類として扱われているのである。

ここで大急ぎで付け加えなければならないことがある。それは、アメリカ大陸で栽培化された唯一ともいえるトウモロコシは中米原産であるが、それがかなり早い時期にアンデスに伝わり、重要な役割を果たしたらしいことである。ただし、トウモロコシは基本的に温暖な気候に適した作物であり、ふつう標高3000m、高くても標高3500mを超す寒冷高地では栽培できない。そのようなアンデス高地で古くから穀類のかわりとして栽培されてきた作物がある。それがキヌアとカニワである。

キヌア (*Chenopodium quinoa*) とカニワ (*Ch. pallidicaule*)

どちらも双子葉植物のアカザ科であり、また寒さにきわめて強い作物である。前者は染色体数が36の4倍体で、後者は染色体数が18の2倍体であるが、植物体そのものはきわめて似ている。すなわち、どちらも幅の広い葉をもち、多数の小さな花をつける。そして、食用となる子実の直径はカニワが1 mm 前後、キヌアが2 mm 前後ときわめて小さい。また、この子実にはカニワもキヌアもともに有毒成分のサポニンを多量に含むため、食用にする際には毒ぬきの必要性がある点でも共通している。

しかし、キヌアはかつてアンデス全域で広く栽培されていたらしく、現在も中央アンデスから北部アンデスにかけての地域で栽培されている (写真2-4)。とくに、ペルー中南部からボリビアにかけての中央アンデス南部高地では重要な作物であり、ボリビア中部高地に住むチバヤ族はキヌアを主作物にしているほどである。カニワは中央アンデス中南部高地に栽培が限定され、キヌアよりも標高の高い地域や寒さの厳しい地域で栽培されている [藤倉・本江・山本 2009]。また、キヌアやカニワは乾燥にも強く、ジャガイモが栽培できないボリビア中南部の乾燥した高原で卓越する理由になっている。

インカ時代もキヌアは重要な作物であったようで、インカ・ガルシラーソは次のように述べている。

「地上になる作物で、サーラ (トウモロコシ) に次いで重要なのはキヌワ (原文ママ) という穀物である。スペイン語では「キビ」、あるいは「小さな米」と呼ばれるが、それは粒の形状と色合いが米と似ているからである。キヌワは茎も、葉も、やがて実となる花も、アカザによく似ている。そして、その柔らかな葉は、美味であると同時に体にも良いので、インディオはもちろんスペイン人も煮込み料理に用いる。また、キヌワはさまざまな種類のポタージュの具にもなる。インディオたちは、トウモロコシと同様、キヌワからも飲料をつくったが、それはトウモロコシの生育しない地方に限られていた」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 312]



写真2-4 キヌア



写真2-5 アマランサス

ここでインカ・ガルシラーソは「キヌアからも飲料をつくった」と述べているが、これは現在も「キヌアのチチャ」の名前でポリビア高地の一部地方で知られる [山本1995b]。

アマランサス (*Amaranthus caudatus*)

ペルー・アンデスではケチュア語でキウイチャの名前で知られるヒユ科の植物で、小さな子実（直径が1 mm 以下）が食用として利用される。前述のキヌアほどには耐寒性が強くないため、主としてケチュア帯でトウモロコシと一緒に混植されることが多い（写真2-5）。植物学的な研究が十分でないため起源については明らかではないが、先スペイン期にペルー南部からポリビアにかけての地域で重要な栄養源になってきたとされる。

4 多種多様なイモ類

先にアンデス原産の栽培植物が穀類を欠いていたことを指摘したが、これはアンデスにおける農耕文化の特色を考えるうえで大変興味深い事実である。それというのも、農耕社会では基本的に主食となる栽培植物はカロリーの高い穀類かイモ類なので、アンデスにおける農耕の中心は本来的にイモ類であったのではないかと想像できるからである。そのことを物語るようにアンデス原産のイモ類はきわめて多種多様であり、それは世界的にも例を見ないほどである。また、これらのイモ類は熱帯低地から寒冷高地まで高度によって栽培される地域が異なる（表2-2）。そこで、以下では地域ごとに見てみよう。ただし、大半のイモ類がアンデス以外ではあまり知られていないものであり、地方によって呼称も異なるので、しばしば混同されることがある。そこで、表2-2には主だった呼称と栽培ゾーンを併記しておいた。

4.1 熱帯低地

アチラ (*Canna edulis*)

和名で食用カンナの名前で知られるようにカンナ属の植物で、地下の鱗茎が食用となる(写真2-6)。現在は東南アジアなどの一部地方でも栽培されているが、本来はアンデス山麓起源の作物である。とくにペルーとエクアドル南部地方で重要な作物であるとされるが、私の観察によれば現在はアンデスでも一部地方で、しかも小面積でしか栽培されていない。アコスタやインカ・ガルシラーソもアチラについてはまったく記述していないことから16世紀にはかなりローカルな作物であった可能性がある。ただし、プレインカのような古い時代には海岸地帯などで重要な役割を果たしていた可能性がある。この点については後述する。

サツマイモ (*Ipomoea batatas*)

ヒルガオ科の植物でかつてはメキシコ起源説が有力であったが、最近の研究によればアンデス起源説もあり、また中米とアンデスの両方で多元的に起源したとする説もある[Gichuki et al. 2003]。実際に、サツマイモの近縁野生種は中米からカリブ海、さらにエクアドルやペルーなど中南米の熱帯低地に自生している。後述するように、サツマイモはペルーの海岸地帯で非常に古くから栽培されていたとされ、当時はかなり重要な食糧源であった可能性がある。インカ・ガルシラーソもサツマイモについて次のように述べ、当時すでに、いくつかの品種があったことを示唆している。

「スペイン人がバタータ(サツマイモ)と呼び、ペルーのインディオがアピーチュと言っている根菜には、4つか5つの異なった色のものがある。すなわち、それぞれ赤、白、黄、それに紫がかったものに分けられるが、味にはそれほどの差はない」[インカ・ガルシラーソ 1986: 315]

また、アコスタは、サツマイモが日常食であったこと、さらに「焼いて果物または野菜のように用いられる」と述べている[アコスタ 1966 (1590): 375]。

マニオク (*Manihot esculenta*)

マニオクは、アンデスでは一般にユカ(yuca)の名前で知られる。トウダイグサ科の低木で、成長すると樹高が2~3mになる。地下に長さが30cm、ときに1mに近い十数本の大きな塊根を生じ、そこに食用となる多量のデンプンを含む(写真2-7)。ただし、マニオクには有毒のものと無毒のものがあり、無毒のものは皮をむいて煮ただけで食べられるが、有毒のものは複雑な毒ぬきの処理が必要である。

これについてもアコスタは次のように述べている。

表2-2 中央アンデスにおける主要なイモ類

和名	科名 (学名)	呼称*		栽培 ゾーン
ジャガイモ	ナス科 (<i>Solanum</i> spp.)	papa	(アンデス地帯全域)	冷温帯
オカ	カタバミ科 (<i>Oxalis tuberosa</i>)	oca apilla oka ibia cuiba	(エクアドル以南のアンデス地帯) (アイマラ語) (ケチュア語) (コロンビア) (ヴェネズエラ)	冷温帯
マシュア	ノウゼンハレン科 (<i>Tropaeolum tuberosum</i>)	nabos, cubios añu, isaño mashua	(コロンビア) (ペルー, ボリビア) (ペルー, ボリビア)	冷温帯
オユコ	ツルムラサキ科 (<i>Ullucus tuberosus</i>)	ulluco, olluco chigua mellico ruba, timbo papa lisa	(ペルー, ボリビア) (コロンビア) (エクアドル, コロンビア) (ヴェネズエラ) (スペイン語)	冷温帯
ラカチャ	セリ科 (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>)	arracacha racacha apio zanahoria blanca virraca	(アンデス地帯全域) (ヴェネズエラ) (エクアドル) (ペルー) (ペルー)	温帯
ヤコン	キク科 (<i>Polimnia sonchifolia</i>)	yacon	(ヴェネズエラ, コロンビア) (コロンビア) (ペルー, ボリビア)	温帯
サツマイモ	ヒルガオ科 (<i>Ipomoea batatas</i>)	camote, batata apichu	(アンデス全域) (ケチュア語, アイマラ語)	温帯 熱帯
食用カンナ	カンナ科 (<i>Canna edulis</i>)	achira	(ペルー, ボリビア)	温帯 熱帯
マニオク	トウダイグサ科 (<i>Manihot esculenta</i>)	yuca	(アンデス全域)	熱帯

*呼称は [León 1964b; Cardenaz 1969] による。

「驚くべきことだが、カサビ (マニオク) の原料となるあの根からしぼり出された水分と
いうか液汁は、人の命にかかわる毒で、飲めば死ぬくせに、しぼったあとの実の方は、既述
のように体にいい。ユカには、いわゆる甘い種類があり、その液汁には毒はない。このユカ
は、したがって、根のまま煮たり焼いたりしてたべられるし、よい食物である」。[アコスタ
1966 (1590): 371]

現在、マニオクはアフリカや東南アジアなどでもキャッサバやタピオカの名前で広く
栽培されているが、中南米起源の作物である。ただし、中南米のどこが起源地かという

ことについては、アマゾン低地、中米、南アメリカのサバンナ地帯など諸説があるが、南アメリカの北東部とする研究者が多い。いずれにしても、マニオクはアンデスにもかなり早く伝播したらしく、後述するようにペルーの海岸地帯では古くから栽培されてきたし、現在もアンデスの山麓地帯では広く栽培利用されている。

4.2 暖温帯

ヤコン (*Polymnia sonchifolia*)

キク科の植物で、黄色の頭花をつけるが、同じキク科のヒマワリのような種子ではなく、イモを食用として利用する(写真2-8)。ただし、イモのように煮る必要はなく、生食される。イモがほんのり甘く、またジューシーなので、果物あるいはサラダのようにして利用される。起源地は明らかではないが、コロンビアからペルーにかけて野生種が分布していることから北部アンデスから中央アンデスの起源と考えられる。主要な栽培の高度域は、中央アンデスでは標高2500mあたりの温暖な谷間である。

ラカチャ (*Arracacia xanthorriza*)

セリ科に属し、植物学的にはニンジンに近く、地下にニンジンに似た紡錘形のイモをつける(写真2-9)。その多様性がエクアドル、およびエクアドルに隣接するペルーやコロンビアで最大であることから、起源地は北部アンデスから中央アンデスにかけての地域であると考えられる。その栽培高度域は、ペルーあたりでは標高2000~3000mあたりが中心となる。利用法は、煮る、焼くなどのほか、油で揚げる方法もあるが、これは近年になってからのことのようにである。

アヒパ (*Pachyrhizus ahipa*)

アヒパはマメ科の植物であるが、地下にデンプン質に富む塊根をつける。ボリビアとペルーの標高1500~3000mあたり、とくにアンデス東斜面のセーハと呼ばれる環境で栽培されるが、私自身は未だ観察したことがなく、かなりかぎられた地域でのみ栽培されているようである。しかし、栽培の歴史は古く、また、かつてはアンデスで広く栽培されていた可能性がある。利用の方法はいささか特異で、生のままサラダのようにして食べるとされる。ちなみに、メキシコで一般にヒカマ (*P. erosus*) と呼ばれる植物はアヒパに近縁で、その利用法も同じである(写真2-10)。

4.3 寒冷高地

第1章で見たように中央アンデスにおける農耕限界は標高4300mあたりであり、トウモロコシの栽培できない寒冷高地での主要な作物はアンデス原産のイモ類である。この点については、インカ・ガルシラーソも以下のように述べている。

「インディオたちによって種を蒔かれ、地中に成育する野菜もたくさんあり、それらは、とりわけトウモロコシのとれないところでは彼らの大切な食料であった」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609) : 314]

寒冷高地で栽培されているイモ類には、ジャガイモ、オカ、オユコ、マシュア、マカなどがある。ジャガイモ以外は日本では馴染みのない作物であるが、アンデスではいずれも珍しいものではなく、アンデス高地では古くから広く栽培されてきた作物である。

ジャガイモ (*Solanum* spp.)

中央アンデス全体で見ればジャガイモが他のイモ類を生産量の点でも重要性の点でも圧倒している (写真 2-11)。このジャガイモの起源地は、ティティカカ湖畔地方を中心とする中央アンデス高地であることが明らかにされている [Hawkes 1978ab]。アンデスで栽培されているジャガイモには染色体数が24の2倍体のみでなく、36の3倍体、48の4倍体、60の5倍体の倍数性の異なる7種が知られている。すなわち2倍体種には、*Solanum stenotomum*, *S. phureja* および *S. ajanhuiri* の3種がある。3倍体種には、*S. chaucha* と *S. juzepczukii* の2種がある。4倍体種には *S. tuberosum*, 5倍体種には *S. curtilobum* の各1種がある。

ちなみに、現在世界中で広く栽培されているジャガイモは4倍体の *S. tuberosum* だけである。アンデスでは、面白いジャガイモも栽培化されている。苦味が強くて煮ただけでは食用にならないジャガイモである。これはスペイン語でも「苦いジャガイモ」を意味するパパ・アマルガ (papa amarga) と呼ばれ、現地のケチュア語でもルキ (*ruki*) と呼ばれて区別されている。植物学的には、ルキは3倍体 (*S. juzepczukii*) と5倍体 (*S. curtilobum*) の2種が知られ、その分布は中央アンデス高地にかぎられる。苦味が強いにもかかわらず、ルキが栽培されるのは、その優れた耐寒性にある。ジャガイモはもともと寒さに強く、標高4000m前後の寒冷高地でも栽培できるが、ルキはとくに耐寒性が強く、しばしば雪が降ったり、霜が下りたりするような寒冷高地でも栽培が可能なのである。このルキは煮ただけでは食べられないと述べたが、そのため食べる前に加工の必要がある [山本 1976; 1982b]。この加工方法には中央アンデス高地特有の気象条件が利用される。それについては第8章で詳しく述べることにしたい。

ジャガイモについて特記しておきたいことがある。それは、ジャガイモがデンプンだけで、他の栄養素をほとんど含んでいない栄養的に劣った食品だとする考え方である。たしかに、イモ類の多くはそうであるが、ジャガイモは例外的に栄養価の高い栽培植物なのである。それを具体的に示したものが図2-3である。

これは、日本人が主食としているご飯 (精白米)、小麦を材料とするマカロニ、スパゲティ類、そして蒸しジャガイモを比較した図である。これによれば、ジャガイモのエネルギーは可食部100gにつき84キロカロリーで、コメの168キロカロリー、小麦の149キロ

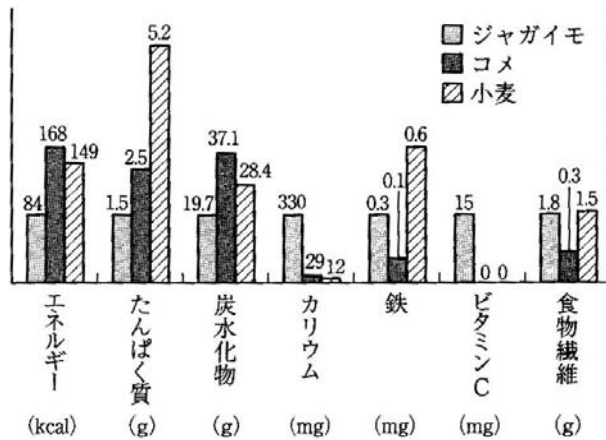


図2-3 ジャガイモの栄養価。[香川 2005] より作成。可食部100gについてのコメと小麦と比較した

カロリーにはおよばないものの、ミネラルやビタミン類は決して劣らない。とくに、穀類がほとんど含まないビタミンCをジャガイモは豊富に含む。中ぐらいの大きさのジャガイモ1個が推奨1日あたり摂取量のおよそ半分のビタミンCを含み、またカリウムも推奨1日あたり摂取量の5分の1を含んでいるのである。

オカ (*Oxalis tuberosa*)

植物学的にはオカはカタバミ科 *Oxalis* 属の栽培植物で、クローバーのような葉と黄色の花をつける(写真2-12)。オカは、ジャガイモに次いで重要なイモ類である。また地域によってオカはジャガイモに匹敵するほどの重要性をもつところもある。インカ時代もオカはジャガイモに次いで重要であつたらしく、インカ・ガルシラーソも「アンデス高地の最も重要な作物はジャガイモである」と述べた上で、オカについて次のように述べている。

「次に(インディオたちにとって大切な食料は)オカと呼ばれる根菜である。大人の親指ほどの大きさで、たいそう美味なオカは、非常に甘いのでそのまま生で食べてもよいが、普通は煮て食べる。それを保存食品にするために、太陽に当てることもある。そうするとオカ自体が内部に秘めている甘味が引き出されて、蜜や砂糖を加えたわけでもないのに、まるでジャムようになるが、こうなると呼び名も変わってカウイとなる」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 314]

この文中では、「大人の親指ほどの大きさ」と述べられているが、オカの大きさは様々で、親指大ほどのものからニンジンほどの大きさのものもある。とにかく、そのイモは魚の鱗のような凹凸のある鱗茎に特色がある。この点を除けば、インカ・ガルシラーソ

の記述は現在にも通じる。実際に、現在もオカのなかに天日にさらしてイモに含まれる澱粉を糖化し、甘くしてから生食されるものがある。これがカウイと呼ばれるものなのである。

さらに、オカのなかにはアクを含むものもあり、これはルキ・オカまたはカヤ・オカと呼ばれて他のものと区別されている。このアクは蔞酸であり、苦味より酸味が強い。そして、この蔞酸を多量に含むオカは加工されてから食用に供される。この加工食品はカーヤの名前で知られる。この加工法についても後述しよう。

マシュア (*Tropaeolum tuberosum*)

オカのイモに形態が良く似ていて、植物学的にはまったく異なったものがアニュまたはマシュアの名前で知られるノウゼンハレン科の栽培植物である (写真 2-13)。先のインカ・ガルシラーソもマシュアについて次のように述べている。

「さらに別の種類で、オカに形は似ているものの、味はまったくかけ離れているものにアニュス (マシュア) というのがある。実際、これは甘いどころか、むしろ苦いほどで、煮炊きしなければとても食べられない」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 314]

このマシュアも、先のオカも、調理では、しばしば土鍋などに入れて蒸して食べられるが、蒸してしまえばマシュアの苦味は感じられず、むしろ甘味がほんのり感じられるほどである。ただし、マシュアには面白い特性があり、それについてもインカ・ガルシラーソは次のように述べている。

「インディオたちの語り伝えるところによれば、これを食べると生殖能力が損なわれるという。しかし、粋がり、通ぶっているインディオたちは、アニュスを食べている間、片方の手に細い棒か小さな枝をかざしておれば、そうした不吉な力は失せてしまい、食べる者に害が及ぶことは決してない、などとうそぶいていた」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 314-315]

オユコ (*Ullucus tuberosus*)

オユコはツルムラサキ科の栽培植物で、ジャガイモに似た球形の小さなイモ (塊根) をつける (写真 2-14)。そのため、地域によっては「すべすべしたジャガイモ」を意味するパパリサとも呼ばれる。また、形態的な変異もあまりなく、イモの大きさも直径数 cm 前後である。調理では、オカやオユコと違って、これだけは蒸すことはなく、ふつう短冊に切ってスープに入れて食べられる。

マカ (*Lepidium meyenii*)

マカはアブラナ科の多年生草本で、カブのように肥大した根をつけ、これが食用となる。肥大した根は白く、大根あるいはカブのような感じを与える（写真2-15）。乾燥させて貯蔵食品としても利用される。かつてはエクアドルからアルゼンチン北部までのアンデス高原で広く栽培されていたらしいが、現在はペルー中部高地のフニンなどの一部地域に分布が限定される。ジャガイモよりも耐寒性に優れ、ペルー中部などでは他の作物のできない標高4300mの高地でも栽培されている。この点については、クロニスタのCobo [1956 (1653)] も「この作物（マカ）は、他の作物が育たない寒さがきわめて厳しい土地でも栽培できる」と述べている。



写真2-6 アチラ



写真2-7 マニオク



写真 2-8 ヤコン



写真 2-9 ラカチャ



写真 2-10 アヒバに近縁のヒカマ (メキシコで撮影)



写真2-11 ジャガイモ



写真2-12 オカ



写真2-13 マシュア



写真2-14 オユコ (上) とマシュア (下)



写真2-15 マカ

5 果実類

イモ類に次いで種類の豊富な栽培植物は果実類である。そして、これらの果実類には特徴的なことがある。それは高地産のものがほとんどなく、大半が熱帯低地産の、いわば熱帯果実であるという点である。これはアンデスの自然環境から見れば当然のことかもしれない。冒頭で述べたようにスニヤプナのようなアンデス高地は森林限界を超しており、そこでは果実をつける樹木は見られないからである。

ルクマ (*Lucuma obouata*)

アカテツ科の常緑の高木で、樹高は4～5mに達する。カキのような大きさと形状をもつ果実を多数つける(写真2-16)。現在はコロンビアからチリ北部までの温暖なアンデス高地でふつうに栽培されている。インカ時代もよく利用されていたらしく、インカ・ガルシラーソはルクマについて次のように述べている。

「これほど上等ではないが、インディオがルクマ *rucma* と呼び、スペイン人がルクマ *lucma* と呼ぶ(このように、スペイン人はあらゆる名詞を訛らせなければ気がすまないようだ)果物がある。ルクマはひどく大味で、微妙な風味など薬にしたくもないが、それでも酸っぱいとか苦いというよりは、やはり甘くはあるし、別に体に悪いという証拠もない。ただ、およそ甘美なところのない、粗雑な味の果物だということである。大きさと形はちょうど並のオレンジくらいで、果肉の中央にさねがあり、そのさねは色といい、大きさといい、その白い中味(もっとも、これは苦くて食べられないが)といい、栗にそっくりである」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609)]

このようにインカ・ガルシラーソは「甘美なところのない、粗雑な味の果物」と評しているが、ルクマは果物としては特異な特徴をもつ。それというのも、ルクマは果物と

しては水分が少なく、デンプン質に富むせいで、良いカロリー源となり得るからである。

チェリモヤ (*Annona cherimola*) (写真2-17)

バンレイシ科の常緑の小高木になるチェリモヤの果実は、パイナップル、マンゴスチンとともに熱帯世界の3大美果と称される。エクアドルからペルーにいたるアンデス山脈の原産で、主として山麓の熱帯低地で栽培される。アコスタも次のようにチェリモヤの味の良いことを指摘している。

「ばんれいしは、ひじょうに大きな梨ほどの大きさで、紡錘形で開いている。中味はぜんぶバターのように柔らかくどろりとしていて、色は白く、甘い。味は精選されている。その味がすぐれて優美なために、新大陸一の果物と考える人もいるけれども、白い食物であって、巴旦杏菓子ではない。すこし誇張が大きすぎるのである。黒い種子がたくさんにはいつている」。[アコスタ 1966 (1590) : 395]

カプリ (*Prunus capollin*) (写真2-18)

バラ科のサクランボに似た果実をつける木本性の植物である。カプリはもともとアンデスの植物ではなく、北アメリカから中央アメリカにかけて分布する植物である。カプリという呼称そのものもナワ系の言語である「カプリン」に由来する。そして、そこからアンデスへはスペイン人の植民者によってもたらされたとされる。その意味ではカプリをここで取り上げるのは適当ではないかもしれないが、中米のカプリは味がよくなく、半栽培のような状態にあるといわれる。一方、ペルーでは標高3000mから、ときに3800mあたりの高地でもよく見かける。ほとんど木らしい木のないアンデスでは目立つほどの高木となる。果実を食用とするだけでなく、アンデスの寒風をさけるための風よけとして、さらに薪としての役目ももつからである。

カプリの果実については、アコスタが以下のように述べている。

「あそこ(ヌエバ・スパニャ)ではまた、実桜の実のような、カボリ(カプリ)ができる。いくぶん大きいけれども種子はそっくりで、形も大きさも実桜と同じである。味はよく、甘ずっぱい。他の地方ではカボリを見たことがない」。[アコスタ 1966 (1590) : 395]

ペピーノ (*Solanum muricatum*) (写真2-19)

ペピーノ (pepino) はスペイン語でキュウリのことを指すが、ペルーの海岸地帯ではナス科ナス属の果物のことである。このペピーノの起源は明らかではないが、温暖なアンデス地帯の起源であることに間違いない。また、ペルーの海岸地帯では古くから栽培されていた。アコスタもペピーノの特徴について次のように詳しく述べている。

「ペピーノと呼んでいるものも、樹木でなくて、一年生の野菜である。こういう名がつい

たのは、そのあるもの、ないしは大部分が、エスパニヤの^{ペビーノ}胡瓜と同じような長さ^{ペビーノ}と丸みをもっているからである。しかし、その他の点では別物で、色は緑でなく暗紫色ないし黄色、または白であり、ぼつぼつやきめの荒さがなく、ひじょうになめらかである。味もぜんぜん違い、食べごろになるとほろずっぱい甘さで、ピーニヤ（パイナップル）ほど刺激は強くないが、とてもおいしい。水分が多く、すがすがしい味で、消化がいい。暑いとき清涼感を得るのに適している。柔らかい外皮をむくと、あとはぜんぶ果肉である。温帯性気候の地に産し、水を要する。その形の故に^{ペビーノ}胡瓜と呼ばれるが、中にはまったく円形のものがたくさんあり、また、違った形状のものもある。だから形すらも^{ペビーノ}胡瓜に似ないものがある。私の記憶する限りでは、ヌエバ・エスパニヤや島嶼部（アンティル諸島）ではお目にかからず、ピルー（ペルー）の平地だけに見られた」。[アコスタ 1966 (1590): 377]

ここでアコスタは、「ヌエバ・エスパニヤではお目にかからず」と述べているが、実際にアンデスから北に広がったのはスペイン人の征服以降のことらしい [Sauer 1950b: 520]。

モジェ (*Schinus molle*) (写真2-20)

ウルシ科コショウボク属の小高木で、房状になるエンドウ豆ほどの小さな果実が飲用になる。ただし、以下のインカ・ガルシラーソの記録に「山野に自生する果樹」と述べられていることから栽培種ではなく、少なくともインカ時代は野生のものであった可能性がある。

「……ムーリイ（モジェ）という名の、山野に自生する果樹についても触れておこう。細長い房をなすその果実は、コエンドロの実くらいの大きさの丸い粒状の漿果からなり、葉は細かくて、常緑である。実が熟すと、漿果の表面の部分が柔らかくなると同時に、非常に甘美になる。もっとも、甘いのは表面だけで、中の方はとても苦い。この果実からは飲料がつくられる。（中略）こうしてできた飲料は、口あたりが爽やかでとてもおいしく、脇腹の痛みや腎臓によく、尿砂症や膀胱炎にも特効がある。そして、例のトウモロコシ酒と混ぜ合わせれば、そのこくと風味はいっそう増す」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 320]

ちなみに、インカ・ガルシラーソは「かつてクスコの谷は、無数に林立する、このきわめて有用な樹によって飾られていたのに、ある時を機にして、僅か数年のうちに、そのほとんどが伐採されてしまった（中略）。人びとが暖をとるため、ひばちに燃やす炭にしてしまったからである」と述べているが、現在はクスコの谷だけでなく、アンデスの山麓からケチュア帯あたりまで広く見られる。ただし、その実が利用されることはあまりないようである。

タマリロ (*Cyphomandra betacea*) (写真2-21)

英語名でツリー・トマト、和名でコダチトマトと呼ばれるが、現在はタマリロ (*tamarillo*) の名前で広く知られるようになっている。本来はアンデス原産であり、現地ではペビ・

トマトと呼ばれている。トマトと同じようにナス科の植物であるが、これは一年生ではなく、多年生の2~3mの樹木になる果物である。起源地はボリビア南部またはアルゼンチン北西部と考えられているが、現在は南アメリカで広く栽培利用されている。中央アンデスではユンガからケチュア帯でよく栽培されている。生食もされるが、煮るとより甘くなるので、煮てから食べることが多い。

マメ類

マメ類は、インゲンマメ (*Phaseolus vulgaris*) やリマビーン (*Ph. lunatus*)、タチナタマメ (*Canavalis ensiformis*)、ピーナッツ (*Arachis hypogaea*) などがアンデスで栽培化されているが、少なくともアンデス高地ではあまり重要性が高いとはいえない。これはインカ時代も同様であったらしく、アコスタも次のように述べている。

「彼ら（インディオ）は、フリソル（インゲンマメ）とかパリアール（リマビーン）と呼ばれる、日常用の豆を、小さな畑で耕作する」。「アコスタ 1966 (1590): 379]

また、これらのマメ類はスペイン人がヨーロッパから導入したマメ類におきかえられた可能性もある。実際にアンデスの広い範囲でインゲンマメなどがソラマメにおきかえられている。この点についても、アコスタは先の文章につづき次のように述べている。

「エスパニヤ人たちが、エスパニヤの野菜や豆類を持って来たので、今ではかの地にたくさんあり、土地によっては、ここ（ヨーロッパ）よりも、その豊かさにおいて間違いなくはるかにまざっている」。「アコスタ 1966 (1590): 379]

アンデス高地で比較的良好に利用されているマメ類についてのみ少し紹介しておこう。それは青く美しい花をつけるハウチワマメ属のタルウイ (*Lupinus mutabilis*) である（写真2-22）。その豆は40パーセント以上のタンパク質や約20パーセントの油脂成分を含むが、一方でアルカロイド成分も多量に含み、煮ただけでは苦くて食べられない。そのため、ふつう豆を流水に数日つけて晒す必要がある。

もうひとつ、特異な豆類を紹介しておこう。パカイ (*Inga spp.*) と呼ばれるものである。パカイはマメ科の *Inga* 属の植物で、いくつもの種が含まれるが、10~30mに達する樹木である。写真2-23に見られるように大きなサヤをもつマメが食用となる。ただし、食用となるのはマメそのものではなく、マメを包む白い綿毛の部分である。この利用はインカ時代でも同じであったらしく、インカ・ガルシラーソも次のように述べている。

「パカイは長さ約4分の1バーラ（約20cm）、幅2デード（約1.8cm）ほどの、緑色の莢に包まれており、莢を開くと、中に綿の実そっくりの小さな白いかたまりが入っている。（中略）この果肉はすこぶる甘く、陽光にさらすことによって、長い保存にも耐える。白いか

たまり、あるいは藪のなかには、小さなソラマメのような黒い種があり、これは食べることができない」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 318] (写真 2-23)

起源地はアンデスの東斜面と考えられているが、早い時期にペルーの海岸地帯に導入された。先スペイン期につくられた土器の中にもパカイを象ったものが少なくない。

とにかく、これらのタルウイやパカイを含めてもアンデス高地ではマメ類の消費量は大きくはなく、それはマメ類をさかんに食べるメソアメリカと比べて対照的である。その背景にはメソアメリカとアンデス高地では主食となる栽培植物が古くから大きく異なっていたことがありそうだ。メソアメリカの主食はトウモロコシであったが、このトウモロコシだけに依存していると栄養バランスを欠くことになる。トウモロコシは人間の生存にとって不可欠な必須アミノ酸のリジンやトリプトファンをほとんど含まないからである。そのため、メソアメリカの人びとは豆類やカボチャなどをさかんに食べた。一方、アンデス高地での主食はトウモロコシではなく、ジャガイモなどのイモ類であり、また不足するタンパク質は家畜からも補うことができたのである。

トウガラシ (*Capsicum* spp.)

トウガラシはアンデス高地住民にとって必要不可欠といえるほどに重要な役割を果たしている。ただし、そのトウガラシは日本などで利用されているものとは植物学的に種が異なり、中央アンデス原産のアヒと呼ばれる種 (*Capsicum baccatum*) とロコトと呼ばれる種 (*C. pubescens*) である (写真 2-24)。ほとんどのトウガラシが熱帯低地に栽培がかざられるなかで、ロコトだけは標高3000mあたりまで栽培される。トウガラシは、大きな面積で栽培されることはないが、食文化の上では不可欠といえるほど重要であり、この点についてインカ・ガルシラーソは次のように述べている。

「……インディオたちの嗜好の度合いを勘案すれば、すべての筆頭に置くべきものに、ウチュと呼ばれる香辛料がある。ここスペインでは「インディアスの唐辛子」と呼ばれているこの香辛料を、アメリカのスパイン人たちはバルロベント諸島の言葉を借用して、アヒーと呼んでいる。実際、わが祖国の同胞たちのアヒーに対する嗜好は大変なものであって、彼らはあらゆる料理一煮込んだものであろうと、茹でたものであろうと、はたまた焼いたものであろうと一にそれを入れるだけでなく、生の野菜や草を食べる時にさえ添えるのである。インディオがこれほどまでに好むものであるがゆえに、かつて、厳しい断食の時にはウチュを口にすることが禁じられ、かくして、断食がよりいっそう辛い体験となるようにと配慮されていたのである……」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 321]

カボチャ (*Cucurbita* spp.)

カボチャの栽培種には数種あることが知られているが、いずれも中南米原産である。そのなかで、和名がセイヨウカボチャとして知られ、冷涼な気候に適しているカボチャ

(*C. maxima*) が南米原産で、現地ではサパーヨの名前で知られる。これは紀元前1880年にはペルーの冷涼な海岸地帯で知られるようになっていた。和名がニホンカボチャとして知られる種 (*C. moschata*) はメキシコまたは中央アメリカ原産とされているが、そこからペルーには紀元前3000年頃に分布を広げ、アンデスでも古くから利用されていた。実際に、どちらの種も先スペイン期のモチエやナスカ、チャカイ文化などの土器にしばしば表象されている (写真2-25)。また、インカ・ガルシラーソもインカ時代から間もない頃にカボチャについて次のように言及している。

「ここスペインではローマ・カボチャと呼ばれ、ペルーではサパーリュと呼ばれているところの、一種のカボチャ、あるいはメロンがある。サパーリュは、メロンと同じように栽培されるが、必ず煮炊きして食され、生では食べられない」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 315]

コカ (*Erythroxylum coca*)

麻酔薬や麻薬として有名なコカインを含有する常緑の小低木 (写真2-26)。コカノキ科の木本性植物で、高さ1~3mで、よく分枝する。南米原産であることは間違いないが、南米のどこかということについては不明である。ペルーやボリビアなどのアンデス山麓で大規模に栽培されており、インカ時代もコカはきわめて貴重視され、それゆえスペイン人たちも注目して様々な記録を残している。インカ・ガルシラーソもコカについて詳細に記録している。ここでは、その一部を紹介しておく。

「決して柔らかとは言えないが、強い芳香を放つこの葉のことを、インディオもスペイン人もクカ (コカ) と呼ぶ。クカは単にインディオたちの好物であるというだけでなく、きわめて大切なものとして重んじられており、彼らはそれを、金や銀や宝石よりも上位に置くほどである。従って彼らは、熱心に、しかも細心の注意を払ってそれを植え、収穫の際には、葉を一枚一枚といねいに摘み取る。そして、日に干し、乾燥した葉を口にするのであるが、かみ砕いたものを呑みこむのではなく、その香りを楽しみ、かむことによって出る液汁だけを呑み下すのである」。[インカ・ガルシラーソ 1986 (1609): 329]

ただし、インカ時代、コカは誰でもが口にすることができたわけではなく、その利用は一部の人間にかぎられていたようである。この点についてもインカ・ガルシラーソが次のように述べている。



写真 2-16 ルクマ



写真 2-17 チェリモヤ



写真 2-18 カプリ



写真 2-19 ペピーノ



写真 2-20 モジェ



写真 2-21 タマリロ



写真 2-22 タルウイ



写真 2-23 バカイ



写真 2-24 ロコト



写真 2-25 カボチャを象ったチャンカイ文化の土器



写真 2-26 コカ

「当時、コカの葉は今日ほど一般的ではなく、それを口にすることができたのは主にインカ王とその親族、そして、王から特別な好意の表明として、年々数籠ずつ送られていた、いくつかの地方のクラーカたちだけであった」。〔インカ・ガルシラーソ 1985 (1609): 311〕

現在では嗜好品的な利用もされるが、伝統的な先住民社会では儀礼や宗教に欠かせない供物としても利用される。

6 酒になるトウモロコシ

かつてトウモロコシはアンデス起源とする説もあったが、現在は中米起源であることが確実視されている [福永 2009]。しかし、トウモロコシはアンデスでも古くから栽培され、きわめて重要な作物になってきた。そこで、アンデス原産ではないが、トウモロコシも本章で少し扱っておこう。

トウモロコシは紀元前1800年頃から現ペルーの海岸地帯で出土してくるが [Bonavia 1982]、そこで本格的な栽培が始まったのは紀元数世紀頃からのらしい。おそらく、最初のうちは海岸地帯などの低地部に栽培がかぎられていたトウモロコシであったが、やがて山岳地帯でもさかんに栽培されるようになる。おそらく、品種改良が進み、様々な環境に適した品種が生み出されるようになったからであろう。また、栽培技術も開発されたこともあるだろう。トウモロコシは気温が高く、また雨量の多い地方に適した作物であり、標高の高い山岳地帯では海岸のような低地とは異なった品種や栽培技術が要求されたはずだからである。

標高の高い山岳地帯での大規模なトウモロコシ栽培はインカ時代あたりから始まったようである。インカ時代には大規模な階段耕地が建設され、そこでは主としてトウモロコシを栽培するようになっていたのである。このトウモロコシ栽培のために灌漑が施されていたことも知られている。

それでは、このトウモロコシはどのように利用されていたのであろうか。じつは、中央アンデスでのトウモロコシ利用には大きな特徴がある。先述したように、トウモロコシは中米から導入されたと考えられるが、アンデスにおけるトウモロコシの利用法は中米におけるそれとは大きく異なるのである。

まず、中米ではトウモロコシは粉にされ、それを円盤状に焼いたパン、トルティーヤが主食になっているが、これはアンデスでは見られない。前出のインカ・ガルシラーソによれば、インカ時代のアンデスでは「何であれ粉を碾くのは、このように手間のかかる難儀な作業だったので、人びとは日常的にパンを食べることをしなかった」という。現在もアンデスでは、ふつうトウモロコシの粒を炒るか、煮て食べる。前者はカンチャ (*cancha*) と呼ばれ、後者はモテ (*mote*) という。これはインカ時代も同じであったらしく、インカ・ガルシラーソも「炒ったサーラ (トウモロコシ) はカムチャ」、「茹でたサーラはムティ (スペイン人によればモテ)」と呼ばれ、これが日常食であったと記している。ときに、トウモロコシを臼でひいて粉にし、これをスープなどと一緒に煮ることもあるが、これはラワ (*rawa*) と呼ばれる。

トウモロコシの利用に関して中米とアンデスではもっと大きく異なる点がある。それはアンデスではトウモロコシが酒として大量に利用されることである。一般にトウモロコシの酒はチチャ (*chicha*) の名前で知られるが、このチチャ酒はインカ帝国の国家宗

教の祭典や祖先崇拜の儀礼に欠かせないものであった。そのため、インカ帝国ではトウモロコシから大量に酒が造られ、消費されていた。そして、このような伝統が現在のアンデス高地の先住民社会にも生きつづけているのである。

7 ヨーロッパ人による影響

最後にヨーロッパ人たちがもたらした作物および家畜の影響についても見ておこう。ヨーロッパ人たちはアンデスに侵略してまもなく、様々な作物や家畜をもたらし、それがアンデスの人たちの暮らしにも大きな影響を与えたからである。スペイン人たちは母国のスペインで食べていたものをアメリカ大陸でも食べようとしたらしく、コロンブス一行も第2回の航海のとき、船にはコムギ、ヒヨコマメ、メロン、タマネギ、ダイコン、サラダ菜、ブドウ、サトウキビなどの作物の種子や挿し木用の切り枝などを積み込んでいた。さらに牛や馬、羊、山羊、豚、ロバなどの家畜も積み込んでいた。また、1540年代にはスペイン人のシエサ・デ・レオンがアンデスを歩き、詳細な記録を残しているが、その記録によれば彼はあちこちでオオムギやコムギ、イチジク、さらにブドウなどの栽培を見ている(図2-4)。

たとえば、エクアドルのキトでオオムギとコムギについて彼は次のように記録している。

「このキト市に従属する住民たちの多くは、小麦や大麦の有益さを知ると、その両方の種をまいて、食べる習慣が付き、大麦からは飲み物を作っている」。[シエサ 1979 (1553): 323]

つまり、16世紀半ば頃にはエクアドルではオオムギやコムギが食べられていただけでなく、オオムギからはビールのような酒も造られていたのである。

さらに、コムギからはやがてパンもつくられるようになった。リマでは1539年にパンの販売が始まったことが知られている。リマはペルーの海岸地帯に位置するが、この海岸地帯でも16世紀にはオオムギやコムギなどヨーロッパから導入された作物が栽培されていたのである。これは次のリサラーガの記録からも明らかである。

「これらの谷の地味は肥えており、インディオの引いた灌漑水路の水によって潤されている。収穫される食物の種類はインディオ、スペイン人のいずれの食物も大変豊富である。トウモロコシ、小麦、大麦、インゲンマメ、ペピーノなどが多く収穫される。マルメロやリンゴ、オレンジ、ライム、上質も実がとれるオリーブなどの果樹が多い。美味なブドウ酒ができるブドウや太いサトウキビもたくさん栽培されている」。[Lizárraga 1987 (1599): 11]

ヨーロッパ由来の家畜も作物に劣らず早くからアンデスにもたらされた。その最初の家畜は、インカ帝国の征服者のピサロが連れてきた馬であった。スペイン人たちは立派

な馬具をつけた馬に乗ってアンデスに侵入し、戦闘においても馬に乗った騎兵が大きな役割を果たした。そして、その後もインカ帝国の首都であったクスコや現エクアドルの首都のキト周辺などでは草が豊富にあり、そのおかげで馬もよく繁殖した。牛や羊、豚、ニワトリなども征服直後にアンデスにもたらされたい。そして、これらの肉を食べる習慣も始まった。さらに、一部地方では牛から乳が絞られ、ミルクも利用されるようになった。

しかし、これらのヨーロッパ由来の農作物がアンデス在来の家畜や作物を駆逐したわけではなかった。現在も、アンデスで生まれたリャマやアルパカなどの家畜が飼われているし、ジャガイモをはじめとするアンデス原産の作物も依然として重要性を失っていない。そして、このような伝統が最も強く生きつづけているのが中央アンデス高地なのである。



図2-4 ベルーでブドウが最初に栽培されたのはリマで、1551年には商品として売ることができるほど大量に収穫された。図はブドウの産地、ナスカ（17世紀）[Guamán Poma 1980 (1613)]