

続 旅の空、時々 地のいも イラン編

日本学術振興会外国人特別研究員
(Kambiz Baghalian)
東京農業大学

カンビス バグハリアン
夏秋 啓子

知られざる国 イラン

イラン（正式名はイラン・イスラム共和国）という国の名前は誰でも知っているものの、どのような国か、どのような農業が行われているのか、あまり知られていないかもしれない。イランは、かつてのペルシャ帝国の領土とほぼ重なっており、首都はテヘラン、主要言語はペルシャ語。歴史が好きな方々にとっては、世界遺産に指定されているペルセポリスのある国、であろう（写真1）。桃の学名の種小名 *persica* はペルシャの意味。シルクロードを通して、東洋と西洋との人や文物を結んでいた交通の要衝でもあった。イスラム教を国教として、美しいモスクなどが多数ある一方、様々な民族の暮らしも見られる多民族国家でもある。北緯25度から40度、西経45度から63度の間に位置し、イラク、トルコ、アゼル

バイジャン、トルクメニスタン、アフガニスタン、パキスタンといった国々を隣国とし、北はカスピ海、南はペルシャ湾とオマーン海に面している（図1）。国土面積は約165万km²、人口は約7,050万人で、その約35%にあたる2,500万人が農業を営む。石油とその関連産業だけでなく、農業も重要な産業といえよう。

イランの気候は、複数の山や砂漠に区切られていることもあってとても複雑だ。イランというと他の中東の国々との連想で、砂漠の国というイメージもあるが、そう単純ではない。国土の大部分は乾燥・半乾燥地帯であるが、国土の北側を占めるカスピ海南岸沿いの平野では、比較的穏やかな気候である。国土の西側は山がちで、標高5000mを越える山脈もあり、その内部の盆



写真1 ペルシャ帝国の首都だったペルセポリスにあるジャムシードの玉座 (Takhte jamshid) の遺跡



図1 イランの国土。北にカスピ海、南にペルシャ湾

地は豪雪に見舞われるほど厳しい自然環境である。東部に目を転じれば中央盆地は、降雨量は200mm以下の砂漠地帯で、夏の平均気温は40度近くなる。南側のペルシャ湾沿いは、湿潤で夏にはかなりの暑さとなる。このように国内にもいくつもの異なる気候ゾーンがあることが、イランの農業に多様性をもたらしている。カスピ海沿岸では水田稲作が行われていることは、あまり知られていない。さらに、麦類、トウモロコシ、温帯野菜や果樹栽培地帯があるかと思えば、ナツメヤシなど乾燥地農業もあり、さらには、険しい山岳地帯や森林もあれば、農業の難しい砂漠も広がっている。

イランの野菜生産

イランの農業において野菜生産は重要で、かつ、成長しつつある分野といえる。多様な気候ゾーンが幸いして、一年中、どこかで野菜生産が可能となる。イランの農地の約5.3%が野菜生産に使われているが、その生産量は2100万トンに及んでいるだけでなく、年々、増大しているのが現状だ。多くは露地栽培だが、5%だけがハウスなどの栽培となっている。様々な資材を使った水耕栽培も近年、大幅に増加している。一般に、野菜の中では、スイカ、メロン、キュウリ、カボチャなどのウリ科作物の生産が多く、農地の約40%で生産されており、残りの60%の農地では、ジャガイモ、トマト、タマネギ、ピーマンやトウガラシ、ナスなどに加えて、葉菜類が栽培されている。

イランにおけるジャガイモ生産

イランで栽培されているいも類は、ジャガイモであり、あとは家庭菜園などで稀に

サツマイモが見られる程度である。ジャガイモは、野菜栽培農地の23.5%で生産される重要な作物となっている。年間約18万haの圃場でおよそ453万トンを生産するイランは、世界でも12番目のジャガイモ生産国とされる(写真2)。それでは、イランにおけるジャガイモ生産はいつ始まったのだろうか。イギリスの東インド会社のメンバーだったジョン マルコム卿が、ペルシャとの外交に関連してイラン(当時のペルシャ)に滞在した1800年から1810年の間に、ジャガイモをもたらしたとされている(Laufer, 1938)。彼は、最初の訪問でペルシャがジャガイモ栽培の適地であると考え、2回目の訪問の際に種いもと栽培法を持ち込んだ。ジャガイモはペルシャ語ではSibi-i ZaminiあるいはSibi-i Zir Zamienというが、これはすなわち、大地のリングという意味である。こうして持ち込まれたジャガイモが、どのように栽培地を広げていったかについては情報が少ない。しかし、PashandiやIstambouliと呼ばれる地方品種が今でもその収量の良さなどから細々ながら栽培され続けていることから、特に、北部の山岳地帯で早くから栽培されてきた



写真2 ジャガイモ畑の春

のではないかと考えられている。1975年までには、ジャガイモ栽培は、イランの全土に広がっており、主食としては、稲や小麦に継ぐ第3位の地位を占めるようになっていく（写真3）。

ジャガイモの栽培法

ジャガイモの生産は全土で行われるが、その生産方法はさまざまである。生産は多くないものの、南部の平地では、ジャガイモは11月に植付けて、3月に収穫される。この地域ではこれ以外の時期はジャガイモには暑すぎるようだ。国土の西側にあるザグロス山脈では、標高のとても高い地域を除いては、2月のはじめにジャガイモを植付けて、3～4ヵ月後には収穫する。山岳地帯の一部では、寒い年では5月に、普通は3月から4月に植付けが行われ、10月に収穫する。一方、北部のゴレスタン州など、気候が穏やかなところでは、1月から2月に植付けて、5月から6月には収穫することができる。このように、本当に多様な栽培カレンダーが展開しているのがイランであるが、春、夏、秋、冬栽培に分けて考えると、秋に収穫する秋栽培の占める割合が65%以上となっている。



写真3 地方の市場で扱われるジャガイモ。イラン南部で。

農民は1～2回の耕起のあと、40cm間隔で植付けし、畝間は80～100cmが標準である。連作を避け、たとえば、ジャガイモ—小麦—野菜—甜菜—ジャガイモなどの輪作が行われる。甜菜もまた、イランでは重要な根菜である。肥料としては、堆肥を中心とした有機質肥料や化学肥料が使われており、収量は多く、1 ha当たり25 tというのが一般的である。しかし、労働力も多く必要とするため、平地では、耕起、植付け、収穫などが機械化されている。

イランのジャガイモの病害

ジャガイモ生産の阻害要因が、まずウイルス病であるという点は、イランも他の国々と変わらない。ジャガイモ葉巻ウイルス (*Potato leaf roll virus*, PLRV) とジャガイモYウイルス (*Potato virus Y*, PVY) などによる病気が深刻な被害をもたらしているが、これは、種いもの輸入や、栽培前にいもを切り分ける作業などにより被害が拡大しているといわれる。ウイルスは特定しないものの、いわゆる「モザイク病」を呈する種いものが30～90%となることも稀ではない。さらに、細菌病としては黒あし病など、菌類病では、疫病、*Fusarium* 属菌による各種病害などの発生が記録されている。害虫としては、アザミウマ、アブラムシ、ヨコバイ類、ハダニ類などが知られる。ジャガイモの重要害虫であるコロラドハムシについては、1984年にその発生がイランでも報告され、現在ではイランでももっとも深刻な被害をもたらす害虫とされる。

ジャガイモの品種

ジャガイモ栽培がはじまったとされる村

の名前を冠したPashandやIstambouliは、味で好まれてきた地方品種である。1977年には、これらの2品種が作付面積60%を占めていた。Pashandiの収量は1ha当たり40tととても多いという。そのほかに人気のある地方品種としては、MahaliやDamavandiがある。しかし、このような伝統的な地方品種は、現在ではあまり栽培されなくなってきた。替わって、例えばオランダから輸入された品種Cosimaは、その収量の多さ、保存性のよさ、そして味においても好まれており、10年以上にわたって、それぞれの地域で増殖され、栽培されてきた。1970年代に主に当時の西ドイツやオランダから輸入された品種としては、この他にも、Alpha、Draga、Desiree、Spartaan、Barakaなどがある。1985年の輸入品種の記録を見ると、Aola、Desiree、Draga、Spartaan、Cosimaが記録されている。このような輸入品種の種いもは、農家によって増殖され、その一部は、品質の保証の無いままの種いもとして市場に出回っていた。1986年までは、公的な機関で効果的な種いも生産はほとんど行われなかったからである。その後、種いもを輸入し、さらに国内で増殖して普及する公的なシステムができているものの、その生産量は毎年25万トン程度であり、イラン全土の種いも需要に応えうる生産はまだ残念ながら実現していない。

イランのジャガイモ料理

イランの主食は小麦と、そして意外なことに米である。小麦は主としてナーンと呼ばれる薄焼きパンとして食べる。米は日本と同じように炊いて、ご飯として消費され

る。筆者の一人Baghalianもテヘラン在住時は、ほぼ毎日1回か2回は米料理を食べていた。ただし、粘り気のあるジャポニカ米ではないので、おにぎりを作るわけにはいかないのだが。そして、イランにおいて3番目に重要な主食がジャガイモである。

ジャガイモは茹でるか、揚げて食べるのが一般的である。1980年代には、一人当たり年間30kgのジャガイモを消費していた。消費量は増加し、2004年には、一人当たり年間60kgの消費となっている。多量のジャガイモが生産地から、首都テヘランなどの都会へ年間を通して移入し、流通している。ジャガイモの価格は、変動はあるものの、およそ200円/kg程度である。なお、米は品質にもよるが、高級品であれば500~600円、安ければ200円/kgといったところか。

茹でたり揚げたりして食べるだけでなく、いろいろなイラン料理でもジャガイモは活躍している。例えば、ジャガイモをマッシュポテトにしてから、さらに油で揚げるクク(Kuku)は、簡単にできて美味しい家庭の味である(写真4)。また、羊などの肉と細く切ったジャガイモを、パンの中に詰めて、これをさらに油で揚げるのがサンボス(写真5)。よく考えてみると、肉、いも、パン、油と、健康にはちょっと心配



写真4 マッシュポテトのフライであるクク (Kuku) とサラダ



図6 肉とジャガイモを詰めて揚げたパンであるサンボス(Sambosa)

な組み合わせだが、この味にはなにものにも替え難い美味しさがある。この他、肉、野菜、ジャガイモ、豆類などを壺などに入れて煮込んだアブゲーシュトも有名である。これらの料理に加えて、いろいろな野菜、果物、クルミやザクロなども供される。

味付けは比較的穏やかで、日本人の口にも合うようだ。

筆者の一人Baghailanは植物ウイルスの研究者として妻とともに来日して約1年になる。お米やジャガイモなど、食材の点では何かと共通点が多いし、日本にはとても親しみを感じている。正倉院の御物の中にも、イラン（ペルシャ）に由来するガラスの器「白瑠璃碗」があるとも聞いた。しかし、イランの農業、人、そして生活については日本の方々にあまり知られていない様に思われる。日本の方々にも、ジャガイモを通して、農業を通して、イランについて興味を持っていただければ幸せである。