

ジャガイモの食文化—アンデスから世界へ—

国立民族学博物館 名誉教授 山本 紀夫

1. ジャガイモは高山植物

ジャガイモの原産地は、アンデス山脈のちょうど真ん中あたり、中央アンデスに位置するチチカカ湖畔地方である。チチカカ湖は、標高が3800メートルあまりもあり、富士山の頂上よりも高い。そして、その周辺には高地草原が広がっており、ジャガイモの祖先野生種もこの高地草原の一部を形成する植物である。つまり、ジャガイモは高山植物のひとつなのだ（写真1）。

ジャガイモの祖先野生種が高山植物であることは、その植物体の特徴からもわかる。全体に小さく、また美しい花をつける。この姿や格好はどこから見ても高山植物にほかならない。ただし、ジャガイモの祖先野生種は、日本で見られる高山植物とは異なった特徴ももっている。日本の高山植物

は人里離れた高山の自然のなかだけで自生しているが、ジャガイモの祖先野生種は人臭い環境、たとえば道路や畑のまわり、墓場、人家のまわりなど、人間が自然を攪乱した環境だけに生育しているのである。

このような状態は雑草といってもよいものである。じつは、ジャガイモの野生祖先種は雑草そのもののなのである。雑草といえば、ふつうは邪魔な植物と考えられるかもしれないが、ここでいう雑草とはそのような意味ではない。植物学的には、雑草とは人間が攪乱した環境だけに生育する植物のことであり、ジャガイモの祖先野生種もそのひとつなのである。そして、今から数千年以上も前、アンデス高地に住んだ人たちは身近にある雑草型の野生ジャガイモを採集して利用していたが、後にこれを植え付



写真1 アンデス高地に自生する野生のジャガイモ

けるようになった。つまり、栽培を始めるようになったのである。

2. 数千品種のジャガイモ在来種

アンデスでジャガイモの栽培が始まったのは、紀元前5000年頃のこととされる。それからアンデスの人たちは、7000年にもわたってジャガイモを栽培しつづけてきたのだ。そのような長いジャガイモ栽培の歴史のなかで、アンデスの人たちは改良に改良を重ね、様々な品種を生み出してきた。いまでも田舎の市場に行くと、イモの色や大きさ、形など、じつに多様な品種が見られる。また、味も栗のように少し甘みがあり、ホクホクするもののほかに、煮ただけでは食べられないほど苦いジャガイモもある。そして、アンデス全体では在来品種だけで数千ともいわれる多種多様なジャガイモが存在するのである（写真2）。

これらのジャガイモは、形態や味が異なるだけでなく、環境に対する適応性も異なる。たとえば、寒さに強いもの、暑さに比較的強いもの、また旱魃に強いものなどもある。そのおかげで、アンデスではジャガ

イモは太平洋に面した海岸地帯から標高4000メートルあまりの高地までの幅広い高度域の中で栽培されている。なかでも、標高4000メートルあたりの高地では、ほとんどジャガイモだけが栽培されている。先述したように、もともとジャガイモは高山植物をもとにして生まれた、寒さに強い作物だからである。

そのため、標高4000メートル前後の高地で暮らす人たちの主食はジャガイモである。朝も、夜も、そして畑仕事のあいだにとる昼食も、食事の中心はジャガイモである。しかし、料理の方法にさほどバラエティーはない。基本的に、蒸すか、煮るか、どちらかの方法で食べる。畑の中でとる昼食もその例外ではない。このジャガイモに、トウガラシと岩塩をすりつぶしたペッパー・ソースをつけて食べる。干し肉があれば、ご馳走の部類にはいる。なお、収穫のときだけに見られるジャガイモ料理もある。それは、焼き芋だ。日本で焼き芋といえば、サツマイモにきまっているが、アンデスではジャガイモが材料なのである。



写真2 アンデスのジャガイモ在来種（写真は国際ポテトセンター提供）

3. スペイン人が「発見」したジャガイモ

このようなジャガイモ中心のアンデスの農業や食生活は、スペイン人がインカ帝国を侵略し征服したときも、ほぼ同じであったようだ。16～17世紀頃にアンデスを訪れたスペイン人がそのような記録をいくつも残しているのである。彼らのなかには記録をするだけでなく、やがてジャガイモをヨーロッパに持ち帰る者もいた。しかし、アンデスでは主食となっていたジャガイモであるが、それはヨーロッパでは容易に普及しなかった。当時、ヨーロッパにはジャガイモに類するイモ類がまったくなかったので、様々な偏見を生んだからである。

たとえば、ジャガイモを食べると皮膚病になると信じる人が少なくなかった。また、聖書にのっていない作物として忌み嫌う人もいた。しかし、そのような偏見も時間がたつうちに次第に消えていった。当時、頻発していた飢饉のときの食料不足をしのぐ作物として見直されたからだ。その代表的な国がプロシア（現在のドイツ）である。いまではジャガイモはドイツの国民食といえるほど重要な位置を占めているが、そのような状態になったのは19世紀後半になってからのことである。

イギリスでも、ジャガイモは19世紀半ばの頃に一般の人びとの食生活に定着するようになった。とくに、ジャガイモは貧しい労働者階級の人びとのあいだで重要な食べ物になった。イギリス本来の食べ物は、肉であり、それに小麦粉で焼いたパンがつきものだったが、どちらも労働者階級の人びとには高価なものだったからである。こうして、1860年代にはジャガイモと魚が労働者階級を象徴する食べ物となったのであ



写真3 ロンドンのフィッシュ・アンド・チップス店

る。

その後、イギリスではジャガイモと魚のフライが労働者の食事の中心になる。有名な「フィッシュ・アンド・チップス」を売る店が都市のあちこちに出現するようになるのである。フィッシュ・アンド・チップスは、ヒラメやカレイ、たら、小エビなどのフライをフライドポテトとともに、トマトケチャップやビネガーなどで味をつけて食べる料理である。20世紀はじめのロンドンでは、1200軒ものフィッシュ・アンド・チップス店があったとされ、その名残りを残す店が今もみられる（写真3）。

4. ヒマラヤでもジャガイモの食卓革命

世界の最高峰であるエベレストが位置するネパール東部は、現地ではソル・クンプの名前で知られ、そこに住む人々の大半は登山のガイドなどで知られるシェルパと呼ばれる民族である。そして、この地方にジャガイモが導入されたのは19世紀半ば頃と比較的新しいが、今ではジャガイモがすっかり主食の位置を占めている。ソル・クンプのなかのクンプ地方で長く調査をした著名なイギリス人人類学者のハイメンドルフ博士によれば、シェルパ族の食事はジャガイ

モに大きく依存しており、大人は一人で一日1キロ以上のジャガイモを食べ、4人家族であれば年間で1トンから2トンのジャガイモが必要とされるそうだ。

このクンプ地方に隣接するソル地方で私は研究仲間とともに3年間ほど調査をしたことがあるが、ここでもジャガイモは今や主食の位置を占めるようになっている。もともとソル地方での主作物はソバと大麦であったが、これらの作物は生産性が低いためジャガイモにとってかわられたのである。そのため、この地方のシェルパ族の人たちもほとんど毎日、そして毎食のようにジャガイモを食べようになっている。このソル地方も、先述したクンプ地方も、どちらも標高3000メートルから4000メートルあまりの高地であり、ジャガイモの故郷である中央アンデスに環境の上では似通った特徴をもつ。そのようなこともネパール・ヒマラヤでのジャガイモの普及の背景にあると考えられる。

面白いことに、ネパールにおけるジャガイモの料理法は、原産地のアンデスよりも多彩で、蒸す、煮るだけでなく、ジャガイモをすりおろしてパンのように焼いたり、



写真4 ジャガイモの特別料理、リルドック

潰したものを練って餅のようにしてから煮るなどの方法もある（写真4）。この餅団子のようなジャガイモ料理は、結婚式のような特別なときだけ料理されるもので、私たち日本人が食べてもおいしい。

ジャガイモが故郷のアンデスを旅立って約500年、かつて偏見にまみれ、忌み嫌われていたこの作物は、いまや世界各地で重要な食料源となっているだけでなく、食文化を豊かに彩る役割も果たしているのである。