アルゼンチンの水産事情あれこれ（その2）

宮崎統五

前号では、アルゼンチンの漁業や養殖の概要を紹介しましたが、今回は筆者の生活圏における水産物の利用や消費等々について、見聞きし、経験したことを主に綴ってみます。

筆者が現在居住しているパンパ地域のチャスコムス市は、ブエノスアイレス市の南約100㎞の位置にあり、街の西にはチャスコムス湖という名の湖（周囲約30㎞。その水色は茶色で、日本ならチャスコムス沼と呼ばれそうなものなのですが）もあり、週末にはブエノスアイレス市から観光客が多数やってきます。夏にはこの泥水で泳いでいるつわもの達も見かけます。チャスコムス湖は最大深度が約2mと浅く、大西洋から約50㎞も離れているのに湖水は約1.5%の塩分を含みます。

夕日が沈むチャスコムス湖。

また、チャスコムス市の水道水は地下水を用いていますが、約0.2%の塩分を含み、さらに種々のミネラルを含む硬水です（ただし、水道料金は無料です）。アルゼンチンの地図を広げてみると、パタゴニアからパンパ地域にかけては大型の河川が少ない一方、大小の湖沼が数多くあることが分かります。この湖沼の

多くは河川と繋がっていない独立した水たまりか、またはいくつかの湖沼が細い水路でつながりあったものです。雨が降ると湖沼の水位は上がり、数日経つといつの間にか低下しますが、前号でも書いたように極めて平坦な地形ですので、水路の水はほとんど動く様子がなく、水がどこへ消えてゆくのかよく分かりません。パンパからパタゴニア一帯では、川が海に流入する場所があまりありませんので、多分、水のほとんどは地下へ浸透してしまうのでしょう。日本のように支流を集めて大河となり海に至る河川の形態とはかなり異なります。これらの湖沼の水はやはり塩分を含んでいて、アンデス山脈に降った水が地下に浸透し、様々なミネラルを含んだ後、所々で地表に湧出して湖沼を形成した結果、汽水湖を形成していると思われます。

アルゼンチン人はアウトドアで時を過ごすのが好きで、天気が良ければ自宅の玄関先に椅子を置いて、マテ茶などを飲みながら日がなおしゃべりをしていますし、アウトドアスポーツも好きです。最も人気のあるスポーツと言えばサッカーですが、そのほかにもラグビー、サイクリング、テニス、ポロ（ただしこれはかなりの金持ちだけの趣味です）、乗馬などに加え、釣りも多くのファンを有しています。そのため、釣りは観光客誘致のセールスポイントと見なされ、南部ではニジマスとブラウントラウト、中部ではペヘレイのふ化放流事業が州の機関によって行われる（日本のような内水面漁協がありませんので）ほか、南部では養殖場から買い上げたニジマスの放流も行われています。筆者が住むチャスコムス市には、製造業としては牧畜以外にこれと言ったものがなく、観光業が重要な経済基盤となっていて、日本で言えば軽井沢のような位置づけの町かと思います。チャスコムス湖には種々の魚類が生息していますが（サケ科魚類はいません）、地元民と観光客に最も人気があるのがペヘレイ釣りです。

観光客誘致の一環のペヘレイ釣り大会。優勝者にはかなり高額の賞金が出る。

ペヘレイの食性は主に肉食で、魚類、貝類、昆虫などを食べていますが、チャスコムスでの釣り方は大型のウキ下に小型魚の生餌を付ける方法が主なようです。日本の繊細な釣りに比べてなんとも大雑把なやり方ですが、冬を除いて多くの人たちが竿を振っているところを見ると、そんな方法でも結構釣れるのかもしれません。前号で紹介したように、この国における養殖業は、場所や規模が法律的に制限されていて、その生産量はいまいちパッとしません。この法律が作られた理由は、社会が養殖による蛋白生産よりも観光資源としての景観や水質の方をより重要と見ていて、生産量を上げることより、養殖が引き起こす環境汚染を予防することの方をより優先しているためと思われます。つまり、この国の蛋白質の需要は牛肉生産で充分間に合っているために、魚類は観光資源としてのみ有用と考えられた結果がこの法律の背景で、日本と大きく異なる所です。

近年の世界的な肥満問題はアルゼンチンでも同じく喧伝されていて、地方の都市でも自然食品を売る店が少数ながらできています。驚くべきことに、これらの店では、その商品の多くが日本食材で、日系人たちが作る豆腐や味噌、大根なども売られ、多数の紅毛碧眼たちが購入しています（とは言え、日本製インスタントラーメンがこれらの店で売られているところを見ると、「本当にこの連中は健康の意味が分かっているのかな？」と思ってしまいますが）。また、ブエノスアイレス市にあるカサ・ハポネサ・ヌエバという名の和食レストランへ行くと、ウイークデイであってもほぼ満員の客が入り、土日ともなれば行列ができます。客の中に東洋人顔は稀で、ほとんどがラテン顔です。これらのことから、日本食は健康に良いという考えが今や世界中に広まっていることがうかがわれます。

木曜日昼食時の和食レストラン。ウナギかば焼きやサンマ塩焼き（冷凍で日本から輸入）定食もある。

以前のアルゼンチンではウオーキングやジョギングをする人などほとんど見かけなかったのですが、今では多くの人たちがやるようになりました。そのためなのでしょうか、スリムな人たちがいくらか増え、特に若いセニヨリータ達がより美しくなった気がします。さらに、健康のための魚食志向が強まっているのでしょうか、筆者の住むチャスコムス市は人口5万人ほどの小さな町なのですが、魚屋が2軒あります。

筆者行きつけのチャスコムス市の魚屋。

日本の魚屋とは大分趣が異なり、外から見ても何を売る店かよくわかりませんし、中へ入っても冷凍ケースが並んでいるだけで、購買意欲を刺激するような陳列などしていません。店員は不愛想なセニヨーラが一人いるだけです。ここで商うのはすべて冷凍品で、チリ産の養殖ギンザケの切り身（体表に黒点がありますので、多分ギンザケと思います）やタコ、アルゼンチン産のエビ、メルルーサ、イカ、イガイのほかにベトナム産のカジキの切り身などです。ただし、アルゼンチン産の魚介類は、輸入品に比べてやや安価なのですが、冷凍前の扱いがよくないためでしょうか、解凍するとかなり生臭く、茹でこぼしをしなければ喉を通らない代物です。さらに問題なのは、比較的品質の良い輸入品の価格が牛肉に比べてかなり高いことです（牛肉ではロースが最も高くてキロあたり千円くらいなのですが、ギンザケは700g程度の切り身が2千円ほどします）。また、チャスコムスの日本食レストランへ行くとマグロやギンザケ（いずれも輸入品）の握り寿司を出してくれますが、肉料理の2倍程の値段を取ります。アルゼンチンは過去に数回ドル建ての国債をデフォルトした前歴があり、常に外貨不足にあえいでいて、輸入品に高い関税をかけているのでこのようなことになります。さらに、昨年から今年にかけて、アルゼンチンペソの対ドル為替が急落して、この1年でペソの価値は半分以下になりました。昨年のインフレ率は50％と政府は発表していますが、全ての輸入品はほぼ100％の値上がりです。ギンザケやカジキなどの値段は高騰し、人々はますます購入し難くなっています。このような現状ですので、アルゼンチンで魚食が普及するにはまだまだ時間がかかると思います。

筆者は日本で生まれ育ち、地方公務員として定年まで国内で生活してきましたので、今回のような長期の異国暮らしの経験がありませんでした。異国で暮らして最も切実な問題と感じたのは、言葉や治安でなく（勿論これらも大問題ではあるのですが）、毎日の食事です。蛋白源だけ考えてみても、日本では畜肉に加え、色々な種類の新鮮な魚介類が入手できますし（日本人が食用としている魚介類は200種類以上でしょう）、醤油という奇跡のような調味料を開発したことで煮る、焼く、蒸すの他に刺身という世界でも稀な料理法を開発しました。さらに、和洋中華の他アフリカや東南アジア各国の料理方法も導入し、これらの素材と調理方法を組み合わせれば数百種類の料理が可能になります。その気になれば1年間毎日異なる魚介料理を食べることも可能でしょう。蛋白源以外でも、短粒米、醤油、蕎麦、酒、味醂、昆布、煮干し、油揚げ、コンニャク、カレールウ等々、日本で容易に入手できる独特の食材は枚挙にいとまがありません。

一方、アルゼンチンで生活するとなると、食材の選択肢は著しく狭まり、どれもこれもが入手に苦労するものばかりです（ブエノスアイレス市にただ1軒ある日本食材店でのみ上記の食材が購入できますが、地方に住んでいると頻々と行くわけにいかず、欲しいものが品切れのことも度々あり、さらに宅急便がないので自分で運ばなければなりません。筆者は月に1回買い出しに出かけ、重い思いをしながら担いできます）。それなら、現地の人たちと同じものを食べればいいじゃないかとのご意見もあるかと思いますが、彼らの日常の食事ときたら、朝食は毎日菓子パンとコーヒー、昼食はハムとかチーズのサンドウィッチかエンパナーダという大型餃子みたいなもの、夕食はステーキ、ピザまたはスパゲッティとフライドポテトを繰り返して食べているだけです。よく飽きないものだと思いますが、どうも紅毛碧眼たちは毎日同じものを食べることが平気なようで（筆者が以前

知り合いになったカナダ人やドイツ人たちもそうでした)、彼らは食への関心が日本人に比べて低いのじゃないかと思えます。

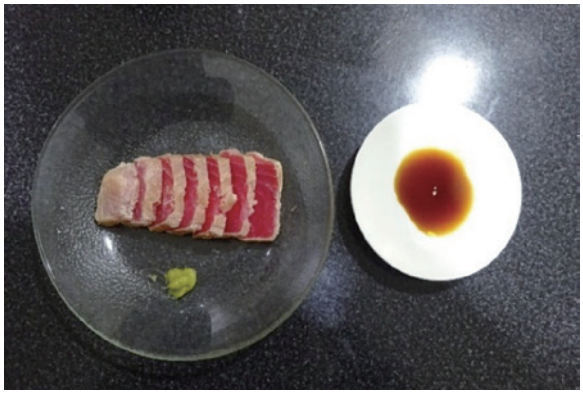
筆者はこの国で生活を始めた当初、パタゴニアのフニン・デ・ロス・アンデス市という小さな町に住みましたが、ここでは米の入手が難しく、魚屋も日本食レストランもなく(世界中どこにでもあると言われる中華レストランすらありませんでした)、ブエノスアイレス市はバスと飛行機を乗り継いで5時間もかかる遠距離にあり、買い出しも思うようにいきませんでした。このような事情から、やむを得ず現地人と同じ食生活をすることになったのですが、この町のスーパーマーケットで通常売っている肉類は牛と鶏、稀に豚、羊およびヤギの肉が見られる程度で(最も高価なのはヤギ、ついで羊、牛、豚、鶏の順になります。アサードで食べるならヤギ肉が最も美味と思います)、食材が限られる以上、調理方法を変えてみてもバリエーションには限界があります。ほとんど毎日、いろいろ調味料を変えて牛か鶏の肉を食べていましたが(醤油やカレールウは貴重品でたまにしか使えませんので、塩・胡椒、牛乳、トマト、唐辛子が主な調味料です)、生活を始めて3週間も経たないうちに肉の匂いが鼻につくようになりました。

野外で作るアサード(炙り焼き)。左は牛のアバラ部の半身、右は若ヤギ1頭。これがこの国の定番宴会料理。

また、米がないのでパンやスパゲッティが炭水化物源でしたが、これらは米飯を食べたときのような充足感をさっぱり感じさせてくれません。このような食生活を3か月間続けたところ、体重が約7kg減りました(その後短粒米の入手が可能になり、その時から体重減少が止まりました)。変化の少ない食事を続けた結果、ほとほと飽きてしまい、食欲が低下して、充分な量が食べられなくなったのが痩せの原因と思います。筆者のように日本の味覚に首まで漬かってしまった老日本人は、長期間日本食なしでは健康を維持することもできないのです(日本で生活していた時は、米を1か月間食べなくても平気だった筆者なのですが)。

前出のチャスコムスの魚屋は筆者の救世主です。この店のおかげで、日本で購入できるものほど高品質ではないにせよ、そして高価ではあるにせよ、養殖ギンザケとタコとカジキの切り身が入手できます。ギンザケは強めに塩を効かせて塩鮭を作り、タコは一度茹でてから天ぷらにし、カジキは食中毒予防のために肉の表面を熱したフライパンに押し付けてタタキにし、和食が特に恋しくなる夜に限って(普段からこんなものを食べていたらJICAが支給する生活費では破産します)、ワインかラム酒のつまみにしています(日本酒はブエノスアイレス市の日本食材店で入手できますが、○○酒造とか××酒造のアメリカ工場で生産された、値段の割にはかなり不味い代物なので、料理酒として少しづつ使うだけです)。おかげで、現在のところ、前のように体重が激減することもなく、健康で毎日を過ごしています。

読者の皆様の中には、老後の外国暮らしをお考えの方もいるかもしれませんが、現地で入手できる日本食材を事前に調べておくことと、調理の腕を磨いておくことをお勧めします。



ベトナム産カジキのタタキ。醤油やワサビも貴重品。

以上、2回にわたって、思いつくまま、とりとめもなく、アルゼンチンの水産事情を綴ってみました。ここで述べた事柄はすべて筆者個人が見聞きし、経験し、感じたことなので、アルゼンチンのすべてがこのようであるかどうか、筆者の理解が正しいかどうかについてはいささか心もとないところもあります。その点を、読者の方々にはお含みおきいただきたいと思

います。

アルゼンチンは歴史的、文化的に魚類養殖の経験が浅く、前述したように飼育環境も必ずしも適していない結果、飼育技術もかなり未熟です。そして、養殖につきものの魚病に関する研究者は極めて少なく、筆者が知る限り全国で4人だけです。

一方、魚食への志向は少しずつながら増えているほか、養殖は地方で新たな産業を興し、雇用を増やすための選択肢の一つです。そのように考えれば、この国における養殖業には、まだまだ開発の余地があると言える気がします。筆者のささやかな活動が、少しでもこの国の養殖業の将来に有益なものとなるよう、残りの滞在期間は半年あまりですが、努力したいと考えています。