

秋の気配を感じるこの頃、駐日ペルー大使館ウィリアム・バルデラマ農務担当官を招き、第145回トークサロンを開催した。テーマは“南米ペルーの知られざる魅力”。バルデラマ氏は、ペルーを紹介するスライドを使って分かりやすく説明するとともに、このサロンを契機にペルーの魅力を感じてもらい沢山の人がペルーに来てほしいと述べた。

ペルーは、南アメリカ中部に位置し、次の3地帯から成る、即ち、太平洋に面する海岸砂漠地帯(12%)、アンデス高地山岳地帯(28%)、アマゾン熱帯雨林地帯(60%)から成っている。面積は約1,285千km²(日本の約3.4倍)、人口は約3,200万人、使用言語は主にスペイン語、他にケチュア語やアイマラ語他49のインディオの言語がある。人口は沿岸地帯に半分以上集中し、首都リマは約1,100万人が居住する一方、総人口の12%が居住する熱帯雨林地帯のジャングルは自然の宝庫である。

ペルー経済は堅調に発展しており、GDP成長率は毎年中南米平均を大きく上回っている。但し、2019年度は収益の大半を依存する金・銅・亜鉛などの鉱物資源価格の下落により計画未達成の見込みである。ペルーは、APEC(アジア太平洋経済協力会議)、TPP(環太平洋パートナーシップ協定)など、各国との自由貿易協定が経済成長を支えており、2012年日本・ペルー経済連携協定により日本とも経済交流が活発になった。

ペルーから日本への輸出は90%が鉱産物、日本からの投資も大半が鉱産物関連のものである。ペルーは日本にマンゴー・アボカド・アスパラガス・バナナなどの身近な農産物も輸出しているが、認可に非常に時間がかかるのが難点である。2019年には日本原産の温州ミカン(認可まで12年)が“インカみかん”として解禁された。これは、約50年前に日本からの移民が苗木を持ちこみペルーに根付いたものである。スーパーフードとして有名なキヌアは、必要な9種類の必須アミノ酸、更に、体に良い成分を多く含み、且つ、抗酸化作用等もあるので、宇宙飛行士の食事はキヌアをベースにしている。

ペルーから日本にうなぎ・アカイカなどの冷凍水産物や果実・野菜の輸出割合が多く、コーヒー豆は品質が良いと評判である。アルパカの毛を加工した繊維製品は繊細で暖かいことから評判が高いが、アルパカは食用にもなりインカ人はこれで生き延びたとも言われている。インカ時代のずっと以前から、アルパカは気を休めてくれる動物なので、アルパカを大切に扱い人間社会と共生している。

首都リマは南米で唯一太平洋を望む首都であり、気候は温暖で、南半球に位置するため、夏冬の季節はちょうど日本と反対である。リマ(セントロ)歴史地区(世界遺産)、聖ドミニコ修道院などの歴史的な観光施設、繊維・金細工などの装飾品・陶器などの博物館がある。ミラフローレス地区は高級住宅街でプロムナードも美しい。海岸ではパラセーリングなどレジャースポーツも盛んである。

クスコ(人口約23万人)は海拔3,399mの高地にあるマチュピチュへの入口の街で、インカ時代とスペインの植民地時代の建築が融合し現在も当時の姿が残っている。マチュピチュでは、付近で見つ

からない30から50トンにもなる大きな石をどうして運び上げたのか謎であるが、石同士を上手く組み合わせた石垣があり、耐震構造になっており、その高い技術には目を見張るものである。更にインカには、頭蓋骨に穴を開けて金で上手くカバーする医術を始め多くの優れた技術があったが、スペイン人の征服によりこれ等多くの技術が失われたのは非常に残念である。クスコからマチュピチュには列車が運行されている。通常クラスの列車と豪華列車の2通りの列車が運行されている。マチュピチュのインカ道トレッキングは、列車で数時間のルートを最短2日から1週間程度かけて徒歩で巡るもので、大自然とインカの文化を満喫できることから、とても人気が高い。リマークスコ間は空路で1.5時間、高地のクスコで降りると、ケチュア語で“ソロチョ”と言われる高山病で、酔ったような状態になることが多い。クスコからは、プーノ（人口約23万人、チチカカ湖に面した町、チチカカ湖には浮島あり）やアレキパ（人口約90万人、ペルー第2の都市、世界で一番深いコルカ渓谷がある）に豪華列車 Andean Explorer（ガラス張りの観光用列車）が運行している。クスコには1泊1,000ドルするような高級ホテルもあり、ホテル全体が酸素設備で覆われている。

ナスカは大規模な地上絵で知られ、現在700点以上確認されているが、まだ分かっていないものもある。

地上絵はその地点に近づいても判別できず、遊覧飛行機等上空からしか確認できない。日本—ペルー協会等の寄付で作った展望台がある。ドイツの著名な研究者は、ナスカの地上絵は他の宇宙からの到着地点であると言う説を展開している。

ペルーの海岸線は全長約2,200km、パラカスやマンコラがビーチリゾートとして知られている。帯雨林地帯のジャングルでは、イキトス（人口約43万人）のアマゾン川クルーズが有名で遊覧船が5スターのホテルになっている。アマゾン川では、ピンクイルカが見られるほか、巨大な川魚“パイチェ”（白身で体長2mにもなる）が一般的に食される。

ペルーは、美食を楽しめる国として世界的に多くの料理に関する受賞歴があり、World 50Best レストランのうち3店がランキングされるほど人気が高い。ペルー料理は、歴史・土地の豊かさ・絶妙な文化的多様性から、独自の味を持つ様々な郷土料理がある。古い料理スタイルと新しい料理スタイルが結合した Novoandina（New Andes の意味）が出現している。

以下、特徴的な料理が紹介された。

- ・リマ料理：セビーチェ＝白身魚の魚介料理、グイヤベース、ロモ・サルタード（中華料理の影響）
- ・北部海岸の料理：魚介類（セビーチェ・スダード）、肉の香草の煮込み
- ・アレキパの料理：唐辛子を使った料理、チーズサラダ、スープ、豚肉の煮込み料理
- ・アンデスの料理：パチャマンカ＝地面の穴の中で熱した石を使った肉・豆・野菜の蒸し焼き
- ・アマゾンの料理：パルミート（ヤシの芽、サラダに使用）、肉類の食材豊富
- ・飲み物/ピスコ：ブドウを材料とした蒸留酒で、“ピスコサワー”が有名

日本には、ペルー料理店が19軒、五反田駅付近にペルー食材が調達できるマーケット（南米市場 KYODAI Market）ある。栃木県那須には「那須アルパカ牧場」があり、約400頭のアルパカが飼育されている。この牧場での結婚式場ではアルパカが ring boy を務める。

最後に、治安状況、教育・経済・政治等に関する男女平等の状況などについて、質疑応答があり。集合写真を撮りトークサロンを終えた。 文責：桑山賢治（RCA 国際交流委員会）