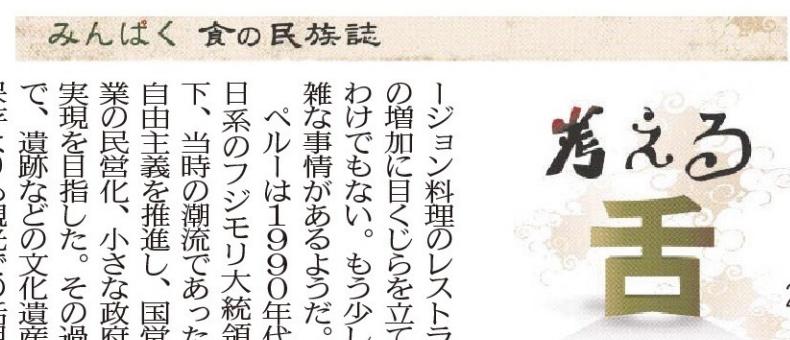


今、ラテンアメリカの食文化が熱い。メキシコ料理は和食よりも早くユネスコの無形遺産に登録され、また南米のペルーでも料理は国の文化遺産の一つとして認められている。

とくにペルー料理はラテンアメリカ随一の多様性を誇り、世界の名だたるシェフがメニューに取り込んでいる。ペルーで研鑽を積んだ日本人の寿司職人が、ペルーカー料理とのフュージョン料理を考案し、ハリウッド俳優と組んでレストランの世界展開に成功している。

しかし、なぜペルーにとって食は文化遺産なのであろうか。少なくとも伝統食の衰退という危機感は見られない。人々は自らの料理を褒め称える一方で、ペルーのクレオール料理



29

## ペルーのクレオール料理

関 雄二



魚市場(筆者提供)  
多彩な食材が並び、にぎわうペルーの

## 古代文明と移民の食が融合

新しい批判を浴びた。その反動から、現在は、国主導の文化遺産保護政策へと転換が図られている。

とはいえ、遺跡は保存が開発か、何を優先するかで社会的葛藤が起きやすい。その点で、誰しもが親しむ食には不協和音が起きにくい。また食は国民が支えていたため、保護のための資金を捻出する必要もない。

政府はペルー料理の日を定め、毎年開催される食の祭典を後援し、料理人を表彰することで文化遺産の保護者としての姿をアピールできるのである。

もちろん食の文化遺産化

## 文化遺産として保護も



アンデス原産のトマトとトウガラシ、ジャガイモのフレーイに欧州から伝わった牛肉「タマネギを中心とした牛・豚・鶏肉」が持ち込んだ醤油で炒めたクレオール料理「ロモ・サルタード」

ペルーでは、16世紀、スペインによる征服を経て、新旧両世界の食が遭遇した後も、日本や中国からの移民がもたらした食と混交を重ね、複雑なクレオール料理が生まれた。すなわちペルー料理にとつて守るべき伝統とは、融合していくことに他ならない。その意味で、ペルー料理は、歴史の中でじっくりと練り上げられた究極のグローバル化対応の文化遺産なのかも知れない。

(国立民族学博物館教授)

とはいえ、ペルー料理の特徴があることを見落としてはならない。古代アステカ文明を育んだ豊富な食材とともに、食文化の融合がそこにある。

ペルーでは、16世紀、スペインによる征服を経て、新旧両世界の食が遭遇した後も、日本や中国からの移民がもたらした食と混交を重ね、複雑なクレオール料理が生まれた。すなわちペルー料理にとつて守るべき伝統とは、融合していくことに他ならない。その意味で、ペルー料理は、歴史の中でじっくりと練り上げられた究極のグローバル化対応の文化遺産なのかも知れない。