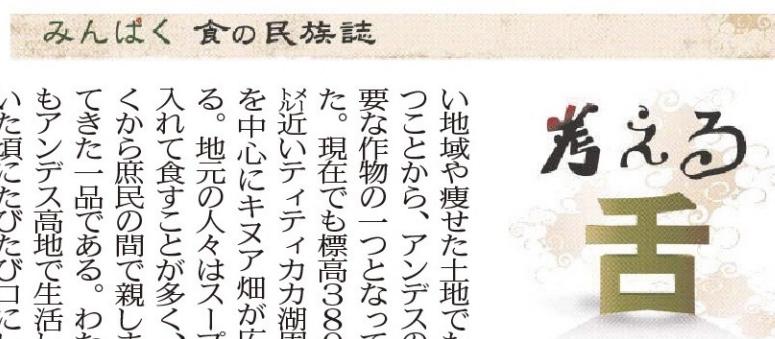


今、キヌアが世界的にブームである。スーパー・ドとして近年、日本の店頭でも見かけるキヌア。南米アンデス地方が原産のアカザ科の植物で、見た目はアワやヒエなどの雑穀に似ている。日本では精白米よりも栄養価が高く、なかでもカルシウムや食物繊維、ミネラル分が豊富な食品として知られる。健康や美容効果も期待できるとあって、健健康志向の高い欧米人の間でも注目が集まっている。

その起源は3千年以上も前に遡るといわれ、ペルーやボリビアを中心とするアンデス高地で栽培されてきた。特に自然環境への適応力が優れており、標高の高



アンデスの「キヌア」

八木百合子



最近では、グルメブームとあいまって、ペルー国内

感がなんともいえない。



世界的に注目、価格高騰も

国際的にもキヌアの有用性はお墨付きである。2013年、国連食糧農業機関(FAO)は「国際キヌア年」を制定し、キヌアが貧しい途上国の飢餓や栄養失調の撲滅に貢献する食物であることを世界にアピールした。ボリビア大統領の肝入りで始まったキヌア年では、ペルーのファーストレディーも特別大使に任命され、キヌアの普及に向けたキャンペーンが行われた。

実はそれ以前からも、栄養

目覚ましい。名だたるシェフたちが地産の食材を積極的に使いはじめたこともあり、キヌア料理は高級レストランのメニューにも名を連ねるようになつた。

国際的にもキヌアの有用性はお墨付きである。2013年、国連食糧農業機関(FAO)は「国際キヌア年」を制定し、キヌアが貧しい途上国の飢餓や栄養失調の撲滅に貢献する食物であることを世界にアピールした。ボリビア大統領の肝入りで始まったキヌア年では、ペルーのファーストレディーも特別大使に任命され、キヌアの普及に向けたキャンペーンが行われた。

実はそれ以前からも、栄養

栄養豊富なスーパー・フード

キヌア入りチャーハン。上には食用モルモット「クイ」の煮込みを載せている

アンデスの農村でスープなどを調理する女性たち。この日は屋根のふきかえ作業に集まつた人々に振舞う昼食を大鍋で作った(筆者撮影)

宇宙局(NASA)がキヌアを理想的な宇宙食であることを発表するなど、その価値は認められてきた。

しかし世界的な認知度が増す一方で、弊害がおきているのも事実である。国際市場におけるキヌアの価格は12年以降2年間で倍以上になり、ペルーのキヌア輸出量も6倍に増大した。キヌアは一躍、価値の高い換金作物となつたが、当の生産者であるアンデスの人々の食卓から遠ざかっている

という。世界の貧しい人々を救う作物は、アンデスの人々を救うのだろうか。ブームの影で疑問を投げかけずにはいられない。

ヨコレートやクッキーが販売されたりと、その活躍が