

## 真夏のブエノスアイレスより新年のご挨拶

丸紅(株) アルゼンチン会社

永田 俊広



皆さま、新年明けましておめでとうございます。気温 33°C、アルゼンチンはブエノスアイレスより謹んで新年のお慶びを申し上げます。

旧年 3 月、縁ありまして前回 2009 年の駐在より 15 年ぶりにアルゼンチンへ戻って参りました。当時 1 米ドル=4 アルゼンチンペソが、今や約 1,500 ペソと為替や物価は激変しましたが、アルゼンチン国旗そのままのライトブルーの青空、黄金色の太陽、どこまでも続く平原に大豆、トウモロコシ、小麦などの農場や、アンガス種やヘレフォード種の肉牛が草を食む牧場が、国道を挟んで続くさまや、二両連結のトラックが穀物を港に向けて運ぶさまは、まるで時が止まっていたかのように変わらないものです。

### ◆南米のパリ

アルゼンチンは元々スペインの植民地から独立した国ですが、ヨーロッパが戦火にまみれた 1880 年代以降、ジブリ初期のアニメ『母をたずねて三千里』の如く、主にイタリア系移民が働き手として押し寄せ、その広大で肥沃な大地にイギリス資本の鉄道の延伸に沿って農場や牧場が拡大しました。ヨーロッパで不足した軍需用の牛皮、食料としての小麦、導入の始まった冷凍船によってそれまでの塩漬け肉に替わり冷凍牛肉がヨーロッパ大陸向けに輸出され、旧来からの大土地所有者は巨額の富を築き、1910 年代には 1 人当たり GDP がフランスやドイツを抜いて世界の十指に入る繁栄を見せました。

ブエノスアイレス近郊に土地を持ち農牧事業で成功した富豪たちは、競ってベル・エポック期のフランスから有名建築家を呼び寄せ、建築資材や家具なども輸入し、先進都市パリを模した宮廷風邸宅やアパルトマンを次々と建造したのでした。そのためブエノスアイレス市内には南米然としていない、石灰岩を

使った白壁のファサード、アール・ヌーボー様式の美しい曲線を持った装飾の窓や屋根、緻密な装飾のネオゴシック様式の建物が点在。世界三大オペラ座の一つで折衷様式のコロン劇場、穀物メジャーと言われるブンゲ社の兄弟らが1880年代にアントワープからブエノスアイレスに渡り、小麦の輸出や製粉業を成功させ建造した、ネオゴシック様式の重厚で緻密なブエノスアイレス支店"Bunge & Born"ビルも一見の価値があります。



#### ◆アルゼンチン料理

アルゼンチン人というのは、サッカー代表メンバーを思い浮かべて頂いてもヨーロッパ系人種が全人口の86%を占め、イタリア系移民の子孫が約60%を占めます。よって家庭食事は、パスタやピザ、ミラネッサと呼ばれるミラノ風カツレツなどイタリア料理が中心で、スーパーへ買物に行きますと、パスタ、オリーブ油、トマトソース、ハム、ワインと、イタリア人ならば大よそ生活に

困らない食材が大半で、南米的な食材は残念ながらあまり見られません。

ただ、それらに大きく異彩を浴えますメインコースが、皆さまお待ちかねのアルゼンチン・ビーフでして、人口1人あたり年間約115kgの畜肉消費のうち牛肉が48kg、世界最大の肉食国である米国も年間120kgのうち牛肉は38kg、ブラジルも102kgのうち39kgと、牛肉比率が高く重量でも最大であることが特徴です。

アルゼンチンではBBQを『アサード(焼かれたもの)』と呼びますが、基本グラス・フェッドで育っているため肉に旨味があり、岩塩のみで焼いても十分美味しく頂けます。アサードの際の肉量の目安は大人男性1人あたり約1kg、女性と子供も500gという量なので、味を変えたい場合には「チュミチュリ」という伝統のハーブソースを付けて食べたり、肉にレモン汁を掛けてから焼く人もいます。ロインやリブ肉など、正肉の良い部位は基本輸出されてきた歴史もあって、アルゼンチン人はバラ肉や肩、内臓などを余すことなく、柔らかく美味しく焼き上げる技術を持っています。

日曜日は家族や友達と郊外の家や公園にアサードに行きますが、薪や炭から火を起し、「ブラッサ」と呼ばれる熾火になるまで付け合わせの赤ピーマンや玉ネギ、ナス等を皮ごと焼いたり、お腹のすき始めた子供や、ビールのお供が欲しくなった大人のために「チョリソ」と呼ばれるソーセージも焼きつつ、約1時間かけて火の準備をします。そして、その日の肉の部位や厚さに応じてブラッサを焼き網「パリージャ」の下に広げたら、部位によって約1時間半〜2時間かけてじっくり焼いていきます。焼き手の「アサドール」は、食べ手のその日の食の進みなども見ながらブラッサの偏りを調整し、弱火の遠赤炭火で外はカリッと香ばしく、中はジューシーなアサード肉に仕上げます。このため肉が乾かぬよう新聞紙をかぶせて焼いても燃えないほどです。

聞いた話では、アルゼンチン家庭では娘の連れてきた彼氏のアサードの腕や所作を見定めて結婚を認めるか考えるとか。何れにせよ火起こしから半日共同作業で美味しいワインも伴えば、相手家族との意気投合も間違いありません。

これだけの技術を承継してきたアサドールが、今はリブローズや、ロイン、ヒレ肉など正肉を焼いてレストランで出す訳ですから、アルゼンチンで食べるアサード肉が美味しく無いはずがありません。アンデス山脈の麓でサンサンと

降り注ぐ太陽の光を受け育ったマルベック種の赤ワインとの相性も抜群です。



#### ◆国の豊かさゆえに

2010年のFAO（国際連合食糧農業機関）の調査でアルゼンチンの食料自給率は273%で世界ナンバー1でした。穀物と牛肉とワインと果物、アルゼンチンには原油・天然ガスといった天然資源もあるため、4500万人の国民が生きていくことには何ら事欠かない国なのです。

トウモロコシの生産量は世界第4位、大豆は第3位、マイロ第7位、牛肉の生産は世界5位など、生産量も世界屈指ですが、人口が少ないため輸出余力が大きく、穀物と油糧種子の生産量の約7割が国外へ輸出され、穀物・油糧種子とその油脂・副産物の輸出額は、何と国の輸出総額の4割強を占める重要産品です。これに畜産・水産・青果・果実加工品、林産物まで含めると、外貨獲得の56%が農林水産物、次いで石油・天然ガスが13%という構造です。

それが故に、輸出依存型の経済構造に脆弱性があり、穀物市況の良い時には投資マネーが勢いよく入ってきますが、数年に一度の国際価格下落では借入が返済できなくなり、過去には1890年代の鉄道網への過剰投資や、欧州大戦で絶好調の経済成長を経験した後の世界恐慌など、これまで何と、実に9回もの

デフォルト（債務不履行）を経験してきた債務大国としても有名です。

1971年にノーベル経済学賞を受賞した、米国の経済学者サイモン・クズネッツ氏は、「世界には4つの国しかない。先進国と発展途上国、そして日本とアルゼンチンだ」と語った例えは有名です。

農家が豊かになると輸出作物に高い輸出税を懸け、国民にばら撒いてしまう左派ペロン党政権の時代が長く、国庫が尽きれば紙幣を刷ってインフレを増長させ、為替も切り下がる悪政を続けてきましたが、2023年に就任したミレイ大統領のもと、財政収支の改善、インフレ抑制、為替安定など諸政策を遂行、債務返済を準備して国の信用回復に努めている所ですので、どうぞご期待を。

## ■世界ナンバー1

ところでナンバー1といえば、アルゼンチンの男子サッカー代表チームは2022年のW杯カタール大会でフランスを破り優勝。2024年のコパ・アメリカ大会でもコロンビアを破り優勝。2026年W杯北米大会の南米予選においても12勝4敗2分の圧倒的な首位通過を決めています。さて、本年6月に始まるW杯本戦は一体どうなるのでしょうか。日本と決勝で争う夢の対決は??

日本から飛行機で26時間、最遠の駐在地で季節も文化も真逆ですが、人は優しく見るべきところが沢山ありますので、米州ご出張の際には是非とも足を延ばしてお立ち寄りください。最後になりますが、皆さまのご健勝とご活躍を心よりお祈り申し上げます。

