

(要約版)

二つのラム酒ーペルーサトウキビ産業の勃興とアンデス文化の変容に関する経済史研究

助成研究者 大貫良史 ((法政大学) 経済史)

1. 目的

砂糖の副産物として、廃糖蜜から作られるラム酒（インダストリアル・ラム）はよく知られた酒だが、サトウキビ由来の蒸留酒にはもう一つの種類が存在する。アグリコール・ラムと分類されるこの蒸留酒は、ペルーでは「カニャッソ(*cañaso*)」と呼ばれ 19 世紀後半以降、山岳地域で急速に普及した。

カニャッソとラム酒は、製法の違いから風味も異なるが、サトウキビ由来の蒸留酒は「ラム酒」とひとくくりにされることが多く、これまで味の違いについては注目されてこなかった。しかしながら、この味の違いに起因する嗜好性のため、ラム酒とカニャッソは市場において競合関係に陥らず、その結果、カニャッソの主要生産地である山岳部において、近年までサトウキビ産業が存続することができたと考えられる。

カニャッソは、旧大陸より持ち込まれた非伝統的作物（サトウキビ）に由来する酒だが、アンデスの先住民の間で普及するにつれ、チチャのような伝統的なアルコール飲料を代替するに至った。そして先住民の間で、カニャッソの持つ独特な風味に対する嗜好性が、この時期に確立されたものと考えられる。

一方で、歴史的に山岳地域で普及していたカニャッソが、近年、南部山岳地域においてアルコールに代替されているという事例がみられる。山岳地域では、長らく消費されてきたカニャッソに様々な文化的意味が付与されているが、アルコールの普及はこのようなカニャッソの持つ文化的意味をも代替しているのか、もしそうであれば、このような変化が他のサトウキビ栽培地域でもみられるのかなど、これらの実態や背景について明らかにすることは、カニャッソの文化的利用と山岳部におけるサトウキビ産業発展の史的展開を考察するうえで重要である。

本研究では、ラム酒とカニャッソの風味の違いに起因する嗜好性に注目することにより、海岸部と山岳部でこれら二つの酒がどのようにして棲み分けられ、どのようにして山岳部の一大産業へと発展し、文化、経済に影響を及ぼしたのかを明らかにすることを目的とする。

2. 方法

本研究では、文献、アンケート、現地視察による調査方法を用いた。

文献に関しては、ペルー山岳部のカニャッソ生産に関する先行研究は非常に少なく、史料も少ない。このため、クロニカと呼ばれる歴史資料や文化人類学などの分野で行われて

きた諸調査・研究の中から、飲酒習慣やそれらの歴史に関する記述を探し利用した。

次に、ラム酒とカニャツソの味に対する嗜好性が存在するのか、また存在するとしてそこにはどのような傾向や特徴がみられるのか、そしてまたアンデス住人がカニャツソに対して持つイメージとはどのようなものかなどを把握するため、アンケート調査を行った。

アンケートは、主に中央山岳地域のパスコ県、北部のカハマルカ県の住民を対象に行った。

最後に、2012年7月25日から9月14日まで、ペルーにおけるサトウキビ酒の生産及び飲用習慣に関する現地調査を行った。調査テーマは、1. 中部、南部山岳地域におけるカニャツソの嗜好性に関する調査、2. アルコール飲用の実態調査、3. アルコール飲用が進んでいると考えられる地域におけるサトウキビ栽培、カニャツソ製造との相関性に関しての三点で、調査対象地は、ペルー中央山岳地域であるワヌコ県及び南部山岳地域であるアプリマック県であった。調査方法は、現地の村人や生産者へのインタビューを中心とした。

3. 結果

中央部のワヌコでは、アルコールがカニャツソの代わりに利用されるということはないものの、カニャツソとして流通しているもののほとんどは、アルコールと水で希釈されたものであった。

また、南部のアプリマックでは、アルコール飲用の歴史が長い一方で、カニャツソを代替するというよりは、併存してきたという実態が明らかとなった。この状況に変化が生じるのは、80年代以降のカニャツソ生産の停滞とボリビアのアルコール輸入によってであり、後に健康被害が問題視されるまでアルコールはカニャツソを代替したが、健康への配慮や、アルコールの販売規制などが重なり、近年ではカニャツソへの回帰が顕著となりつつある。

このように、中央部、南部山岳地域において、アルコールの利用は確かにあったが、それはカニャツソを代替するものではなく、むしろカニャツソの需要があるからこそそのアルコール利用であったといえる。

このようなことから、山岳部におけるカニャツソの嗜好性は強い一方で、南部では隣接する村で見解が全く異なるなどの地域差が大きく、カニャツソの文化的利用について一般化することは難しいと感じられる一面もあった。