

食事情



ペルー

BOP/ボリュームゾーンビジネス実態調査レポート

- 調査期間 : 2015 年 6 月～10 月
 - 調査場所 : 首都圏(リマ市含む)
 - 調査方法 : インタビュー(リマ市含む首都圏在住 3 世帯およびウカヤリ州在住 1 世帯。リマ市街地市場の飲食店店主数名。)、参考出典等
- ※ ペルー通貨換算レート: 1 ドル=3.26 ヌエボソル(2015 年 10 月現在、文中では「ソル」と表記)

ペルーは、アンデス文明が生み出したジャガイモに代表される伝統食文化と、ヨーロッパ、アジア、アフリカの移住者が持ち込んだ食文化が融合し、独自の多様な食体系が構築された米州きっての美食大国である。



セビツェ(魚介のライムマリネー)
文化財に指定されたペルーの代表料理。先住民と地中海の食文化が融合



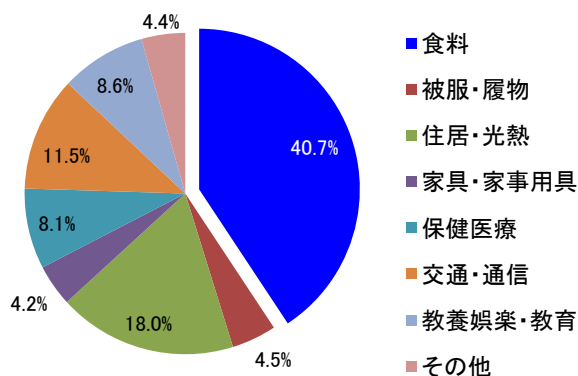
カラプルクラ(モツの煮込み)
シナモンをふんだんに使ったスパイシーな料理。アフリカ系移民が起源といわれる



アロス・チャウファ(炒飯)
一般家庭の定番メニュー。中国系移民がペルー食に与えた影響は大きい

● 支出における食費の割合

図 1 ペルーの家計消費支出(2014 年、平均値)



出典: 国家統計庁 (INEI)

国家統計庁がまとめた 2014 年の家計消費支出の全国平均値(図 1)の内訳を見ると、食料は消費支出全体のおよそ 4 割を占めている。金額では 263 ソルで 2009 年調査に比べ 7.8%増加した。そのうち内食が 176 ソル(同 6.1%増)、外食が 87 ソル(同 11.4%増)となっており、外食の比率が高まっている。

一方、市場調査機関連合会がまとめた 2014 年の市経済社会階層別の消費支出(表 1)を見ると、実収入 6,000 ソル以上の富裕層(A+B)では消費支出に占める食料の割合は 3 割以下だが、実収入 4,000 ソル以下の中間層や貧困層(C1~E)では、消費支出に占める食料の割合が 4 割を上回っており、家計を圧迫していることが分かる。

表 1 ペルーの経済社会階層別の消費支出(2014年、都市部及び農村部、月次平均)

単位:ヌエボソル

	A+B	C1	C2	D	E	平均
1.食料	840	685	633	502	302	508
食料が消費支出に占める割合	28.4%	40.1%	43.6%	45.6%	48.8%	39.2%
2.被服・履物	101	106	92	76	53	88
3.住居・光熱	355	203	166	118	45	137
4.家具・家事用具	234	81	64	53	39	75
5.保健医療	243	154	112	89	44	103
6.交通・通信	495	200	136	97	53	149
7.娯楽・教育	508	241	157	96	43	155
8.その他(財・サービス)	180	112	93	71	40	81
消費支出(上記1~8の合計)	2,956	1,657	1,453	1,102	619	1,296
実支出	4,653	2,871	2,407	1,778	1,032	2,079
実収入	6,264	3,613	2,987	2,087	1,077	2,541

出典:市場調査機関連合会(APEIM)

注:1.5段階の社会経済階層は、所得等の公式統計に加え、生活環境等を考慮したAPEIM独自の非公開基準により定量化されている。

2.実支出とは「消費支出」に税金や社会保険料、借金返済などの「非消費支出」を足した合計を指す。

●主な食材

ペルーでは、①先住民文明と世界各地の文化が融合、②カトリック信者が多く宗教上の食の禁忌がない、③多様な気候帯と豊かな漁場に支えられ農水産業が盛んでいる3点を背景に多彩な食材が一般に食されている。

青果類

ジャガイモ、タマネギ、ニンジン、トマト、セロリ、ニンニク、ショウガ、サツマイモ、サヤインゲン、カボチャ、ワケギ、ポロネギ、レタス、ハウレンソウ、アボガド、パプリカ、トウガラシ、バナナ、オレンジ、ミカン、リンゴ、ブドウ、桜桃、パパイヤ、マンゴー、パイナップル、ライムなど



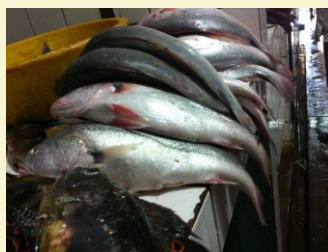
穀類・豆類・パン・麺類

コメ、パン(写真のようなコッペパンが主流。食パンは一般的ではない)、豆類(大豆、ヒヨコ豆、レンズ豆)、小麦粉(主に揚げ物用)、片栗粉(主にデザート用)、スパゲッティ、ショートパスタ、朝食シリアル、即席めんなど



精肉類・魚介類

精肉:鶏肉(砂肝など含む)、牛肉(レバー、ハツなど含む)、豚肉、ヤギ肉、鶏卵など。
魚介類:沿岸部ではイカ、タコ、エビ、貝を含む海産物全般とアンデス山間部で養殖されるマスやザリガニなど。アマゾン地方ではアマゾン川支流で獲れる淡水魚



乳製品・加工食品・調味料

牛乳(BOP/MOP層は主に缶入り)、ヨーグルト、コーヒー、紅茶、火腿、チーズ(生チーズ含む)、ジャム、バター、マーガリン、醤油(国産メーカーあり)、固形コンソメ、うまみ調味料、ケチャップ、マヨネーズ、ワインビネガー、コショウ、クミン、シナモン、クロブなど



表 2 主な食材の購入場所

	主要な購入品目	BOP層の購入場所	MOP層の購入場所
生鮮食品	トマト	公営市場	公営市場、スーパー、個人商店
	鶏肉	公営市場、個人商店	公営市場、スーパー、個人商店
	タマネギ	公営市場	公営市場、スーパー、個人商店
	バナナ	公営市場	公営市場、スーパー、個人商店
	ジャガイモ	公営市場	公営市場、スーパー、個人商店
	大豆	公営市場、個人商店	公営市場、スーパー、個人商店
加工食品	パン	個人商店	スーパー、個人商店
	バター	公営市場、個人商店	公営市場、スーパー、個人商店
	ハム	個人商店	スーパー、個人商店
	オートミール	公営市場、個人商店	スーパー、個人商店
	コメ	公営市場、個人商店	公営市場、スーパー、個人商店

注:独自取材に基づく

●BOP/ボリュームゾーン家庭における食事情

Aさん(首都リマ市郊外在住)

- 左官工、52歳、月収 1,500 ソル、妻と長男の3人世帯、食費 600 ソル/月。
- 朝:パン・コーヒー、昼:両親は仕事先の大衆食堂で定食(5~7 ソル)、長男は晩御飯の残り弁当、晩:ご飯と煮豆、鶏ピラフ、炒飯、鶏がらスープなど
- 調味料は塩と油。鶏ピラフは混合調味料、炒飯には国産の醤油を使用。
- 食事:1日3回、外食:3カ月に1回程度、結婚記念日などの祝い事



朝食にはパンにマーガリンやジャムをつけ、紅茶かミルク入りコーヒーとともに食べる。ごく一般的な朝食



一般的な大衆食堂の定食。複数の前菜・スープとメインディッシュから好きな組み合わせを選択する。7ソル程度。

Bさん(首都圏カヤオ市在住)

- 季節工、50歳、月収 1,000 ソル、妻と長女の3人世帯、食費 300 ソル/月。
- 朝:パン・牛乳、昼(夫は仕事先で賄い、妻と長女はスープと鶏ピラフ、炒飯、肉野菜炒めなど)、晩:ロンチェ(パンとコーヒーなどの軽食)
- 調味料は油、塩、胡椒。煮込みにはコンソメ、炒飯には国産の醤油
- 食事:1日3回、外食:3カ月に1回程度、結婚記念日などの祝い事



野菜とコンソメがあればできるスープは庶民の食卓に欠かせない。帰宅が遅い家族等のために作り置きも可能



手軽に作れるパスタ類、調理が簡単で栄養満点な大豆やレンズ豆などの豆類は基本食材。手前に朝食シリアルのパッケージが見える

Cさん(首都リマ市郊外在住)

- 青果店、55歳、月収1,500ソル、夫婦2人世帯。食費300ソル/月。
- 朝：露天か市場でパン、昼：市場の定食5ソル)、晩：パンとコーヒーなど軽食、時には深夜営業の定食屋でスープなど。
- 早朝出勤で1日働きづめなので、調理する時間がない。調味料は油と塩、砂糖など基本的なものがあるだけ。
- 食事：1日3回、外食：3カ月に1回程度。独立した子供との会食



仕入先の卸売市場の屋台で朝食。アンデス原産穀物「キヌア」の甘いホットドリンクと卵焼きパン。1食2.5ソル



夫婦の帰宅は深夜0時過ぎになり、自宅近くの定食屋で食事することも。今回はチャーハン。飲物込みで1食5ソル

Dさん(アマゾン地方プカルパ市郊外在住)

- 教員(夫)49歳、伝統工芸職人(妻)40歳、月収1,900ソル、幼児2人と4人世帯、食費600ソル/月。
- 朝：ホットバナナシェーク(アマゾンの代表的な朝食)、昼：魚網焼き、焼きバナナ、スープなど、晩：昼食の残り
- 基本調味料に加え、煮込み料理には固形コンソメ、チャーハンや中華風肉野菜炒めには醤油と多彩。
- 食事：1日3回、外食：なし。



長男の誕生日のご馳走に牛肉のコリアンダー風味シチューを作った。左には煮沸水をためた飲料水タンクが見える



アマゾン地方代表的な食事はご飯に焼き魚、焼きバナナだ。休日には家族全員が食卓を囲む

●人気の飲食店

BOP/ボリュームゾーンに親しまれるメニューを中心に紹介する。

(1)ポヨ・ア・ラ・ブラサ(鶏の炭火焼)

家族連れが手ごろな価格で高い満足感を味わえるBOP/ボリュームゾーン・富裕層を問わず全国民に愛される外食の定番。近年、地方都市でのショッピングセンターの開店に伴い、複数のフランチャイズ・チェーンの出店が増えている。



ポヨ・ア・ラ・ブラサと付け合せのポテトフライ。1人前6ソル前後



醤油入りのタレをつけて炭火でじっくり焼く鶏肉の香ばしい香りが客を誘う

(2)セビツェ(魚介マリネ)

国の無形文化財にも指定されたペルーの代表料理。家庭での水産物の需要が一向に伸びないにも拘らず人気の外食メニューである。トウガラシを用いた魚介の伝統保存食と地中海伝来のライムやタマネギの使ったマリネが合体してできたといわれる。鶏の炭火焼とともに一般庶民が楽しめる外食の双璧をなす。



主な材料は魚介類、ライム汁、トウガラシ、タマネギ、コリアンダー



市場でもセビツェは人気。料理フェスティバルに出店した有名店もある

JETRO

Copyright(C) 2016 JETRO. All rights reserved.

(3)その他

この他、ショウガ風味の鶏ガラスープにパスタとゆで卵、ワケギのみじん切りをトッピングする「カルド・デ・ガジーナ」や、イスラム系移民がルーツともいわれる、牛ハツ肉をトウガラシなどの配合ダレにつけて炭火で焼く「アンティークーチョ」などは庶民の人気メニューとして専門店がある。



カルド・デ・ガジーナ。酔客に人気の深夜営業の店もある。4 ソル



アンティークーチョ。茹でジャガイモとトウモロコシ添え。20 ソル

●食品の保存方法

- 冷蔵庫のある家庭では、食べかけの食材や余った料理を冷蔵室で保存するほか、冷凍室を使って肉類などを保存している。
- 冷蔵庫のない家庭や電力未整備地域では常温で保存するため、頻繁に近在の公営市場や商店で食材を補充することになる。



電気がないので食材は室内で常温保存する(サン・マルティン州)



冷凍庫で肉を冷凍保存するなど冷蔵庫を活用している(カヤオ州)

●調理用燃料

- 都市部では 10kg の LP ガスボンベが広く利用されている。充填業者から月 1 本の頻度で購入するが、価格は 24 ソル～48 ソルと地域により大きな開きがある。首都圏では近年、国産天然ガスを用いた都市ガスの導管布設が進んでいるが、安全面に不安を持つ人も多い。
- 地方の農村部では低コストの薪や畜糞も幅広く利用されている。高地のため寒冷なアンデス地方ではカマドを設置。アマゾン地方の先住民系住民は地面で火をたく。



LP ガス充填業者は、電話で注文を受け付け、近くの営業所から 10kg ボンベを配達する(リマ州)



アマゾン地方やアンデス地方では調理用燃料として薪や畜糞などのバイオマスが幅広く利用されている(ウカヤリ州)

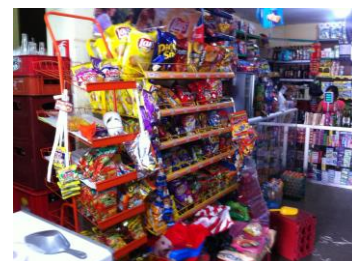
●食事と健康

食習慣にまつわる課題

- ハンバーガーに代表されるファーストフードやスナック菓子、清涼飲料の売上増加に伴う青少年の肥満の増加が社会問題となり、政府は栄養バランスのとれた健康的な食生活の奨励を目的に 2013 年 5 月に子供向けの食品広告を規制する法律を公布。「反ジャンクフード法」としてマスコミが大きく報じた。2015 年には加工食品 1 食あたりのファーストフードの上限を定める実施細則を施行した。



外資大手 3 社の宅配ピザが定着。大 1 枚 30 ソルから、1 枚おまけなど特売あり。業者はチラシやネットで広告



スナック菓子は大人から子供まで幅広い人気。小遣いで買えるミニサイズが増えている

JETRO

Copyright(C) 2016 JETRO. All rights reserved.

- 前出の鶏の炭火焼のほか、外資の外食チェーンのピザなどの宅配サービスが近年拡大しており、手軽に注文できる便利さとボリュームで BOP 層にも確実に浸透しつつある。一方で、タマルやエモリエンテといったペルー伝統の素朴な軽食は幅広い層に根強い人気があり、健康食ブームを背景にこうした伝統食を見直す動きもある。



トウモロコシ粉を蒸すタマルは伝統的な朝食の代表格。2 ソル程度



伝統のハーブティー、エモリエンテ。軽食屋台でサンドイッチ込み 2.5 ソル

健康食品

- 「悪玉コレステロール」などの単語も普及し、各種健康食品が販売されている。従来から生薬の伝統があり、医療サービスの不備を背景に、BOP 層の生活にも健康食品が幅広く取り入れられている。
- 地元の健康食品では、アンデス産雑穀で近年注目を集めるキヌア、免疫機能を高める効果が期待されるキャッツクロ、滋養強壮効果で知られるマカなどがあげられる。



市場の健康食品・生薬専門店。先住民伝来の民間薬の人気は根強い。店員や症状を聞いて製品を薦めてくれる



キヌアやマカ、チア配合の製品。キヌア 500g パックは露天商で 20 ソル、スーパーで 35 ソルと値段に開きがある

まとめ

- 近年、カリスマシェフ率いる料理人協会が主催する料理イベントが BOP 層を中心に年々来場者を伸ばしている。高度成長で新興中間層が増えた結果、食の娯楽化が進行している。セビツェや鶏の炭火焼の専門店の人気、各地のショッピングモールへのファーストフードの新規出店などもこうした事情が背景にある。
- BOP 層の日常の食生活は、都市部と農村部・郊外部との社会格差を背景に、通勤通学などの理由から核家族化や単身世帯が増加しており、弁当を持参せず、安価な外食に頼る傾向も強い。生活が現代化し、経済的なゆとりが生まれ、おいしく、健康的な食事を、手軽に取りたいという願望が強まっていると感じた。

<BOP/ボリュームゾーン市場への参入機会>

- 都市郊外に暮らす BOP 層は通勤通学の所要時間が長く、弁当より市内の食堂を利用する。オフィスワーカーは女性を中心に持参した弁当をレンジで温める傾向がある。国内食品メーカーは近年、調理済み食品や半調理食品の開発に注力する一方、ガソリンスタンド併設店のコンビニエンスストア化も検討されている。日系食品メーカーが現地生産するインスタント麺も生活に浸透しており、中食分野に発展の兆しがある。
- 日本食材では、日系食品メーカーが現地生産するうまみ調味料や醤油、インスタント麺などが生活に浸透しており、全国各地のスーパーのほか個人商店でも購入できる。首都リマのスーパーでは日系メーカーの米国製パン粉のほか、中国製の蠟油、ごま油、チキンパウダー、醤各種、ビーフン、米麺などの中華調味料・食材、南欧製のチーズや食肉加工食品、オリーブオイル、ワインなどが販売されている。

JETRO

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方の判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるかぎり正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連し、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。