

創られる「われらの糧」 ——エジプトにおけるパン配給制度¹⁾に関する一考察——

井 堂 有 子

「パン（エイシュ）がない生活（マエイシャ）はありえない

(*lā ma‘īsha bilā ‘aīsh / لا معيشة بلا عيش*)」

エジプトの諺（詠み人知らず）

はじめに

2017年3月7日、首都カイロをはじめエジプト各地の街頭に怒れる人々が集まった。「補助金付きパンの配給枚数を減らす」という政府の新たな決定に抗議するためである²⁾。この抗議の声はメディアを通じて世界中に報道された³⁾。外国の読者を意識した市民によるものか、ツイッター上でも「#配給_蜂起 (#*Intifāda_al-tamwīn* / #*انتفاضة التموين*)」のハッシュタグが早速現れた。配給省の前でパンを片手に「わたしたちはパンが欲しい (*‘āizīn ‘aīsh / عايزين عيش*)⁴⁾と叫ぶ女性たちのデモが中継される等、混乱の様子が詳しく伝えられた⁵⁾。

後述する通り、「エイシュ (*‘aīsh*)」とは平たいパンを指しているが、元々はアラビア語で「生命」や「生活」を意味する。「エイシュ」を日常の主食のパンの意味で用いるのはナイル川流域のエジプトとスーダンだけである。他のアラブ諸国では、正則アラビア語でパンを意味する「ホブズ (*khubz*)」や「ラギーフ (*raghif*)」が用いられ、形や材料にもバラエティがある。エジプト人は平均的に一日のカロリー摂取の約3分の1を小麦から得ており⁶⁾、特に低所得層世帯にとって政府の配給制度による安価な補助金付きのパンはまさに命の綱である。国連食糧農業機関 (FAO) によると、エジプトの一人当たり年間小麦消費量は146kgであり、小麦消費大国である⁷⁾。国際市場での穀物や燃料価格の高騰等の影響を受けて、国内の配給制度によるパンや食料品が店頭から消え品薄になると、たちまち行列ができる⁸⁾。状況が悪化すれば、暴動や蜂起に繋がる。30年に亘ったムバーラク政権を崩壊させた2011年「1月25日革命」⁹⁾の前後を通じ、人々の行列の長さは社会の安定性を示す指標の一つであり、パンの安定的な価格や供給の維持はこれまでの政権にとって優先課題であった。

しかし、そもそも小麦の栽培、そしてパン食文化の歴史は紀元前9000年の古代オリエントの「肥沃な三日月地帯」¹⁰⁾やナイル川デルタ地帯に遡る。穀物の管理・貯蔵はさておき、長い期間、人々は自らパンを焼いてきた。今でこそ、「パンの価格や安定的供給の維持も政府の役割」という認識がエジプトをはじめ中東地域において広く共有されているが、中央政

府によるパン配給金制度というものは、エジプトにおいても70年程度の歴史でしかない。

しかしこの国のパン補助金制度は、諸外国と比べると、特異な構造を成していることがわかる。インドやメキシコのように、多くの貧困層を抱える諸国においても、主食の穀物（麦や米、トウモロコシ、雑穀等）を安価に安定的に供給する施策が採用され、通常は食料価格補助政策ないし食糧配給制度¹¹⁾と呼ばれる¹²⁾。戦中から戦後にかけて存在した日本の食糧管理制度も、米や麦などの穀物の価格や供給を安定的に維持するための施策であった¹³⁾。いずれも、価格介入の対象は穀物であり、調理の自由は人々の裁量に委ねられていた。これに対し、エジプトのパン配給制度は流通の全過程——国内外からの小麦調達、貯蔵、製粉、製パン、販売に至る流通の全過程——が政府の規制・管理下に置かれている点が特徴的である¹⁴⁾。

本稿では、こうした配給制度を通じて作り上げられてきた「エイシュ・バラディ」をめぐる問題を取り上げてみたい。「エイシュ・バラディ」とは、配給制度で国民に提供される廉価なパンの総称である。ただし、「バラディ」はアラビア語で「地元の」や「地方の」を意味しており、「エイシュ」の後ろに形容詞として置かれると、「地元のパン」を指す¹⁵⁾。しかしこの政府の「エイシュ・バラディ」は本当に地元の伝統的食文化に根差した主食であるのだろうか？こうした問いを通じて、エジプトのパン配給制度が具現化してきた国家のレベルでの食料安全保障論、さらに近年世界各地で提唱されている、より人々の生活に根差した概念である「食料主権／食への権利」について考えてみたい。

結論を先に述べると、中央政府の補助金付き「エイシュ・バラディ」は純粋な意味での伝統的「バラディ（地元の）」ではなく、1952年7月革命以降の「アラブ社会主義」体制下の国民統合の過程で作り上げられてきた「国家のレシピ」である、と筆者は考えている。この「パン配給制度を通じた〈国民の主食＝エイシュ・バラディ〉の創出」という試論を検証するため、中央の補助金付き「エイシュ・バラディ」と地方の伝統的な「エイシュ・バラディ」の一例として上エジプト地方（エジプト南部）の「エイシュ・シャムスイ（太陽のパン）」を取り上げ、両者を対比させて考察していく。

次節以降で、背景説明と先行研究レビュー、本稿の視座を確認し、エイシュ・バラディの二重性および機能・表象に関する考察、中央と地方の「エイシュ・バラディ」の比較を試み、最後に全体の考察を行う。

1. 背景説明

1.1 パンの価格と「社会的公正」——歴史的背景

エジプトにおいて、パン価格の引き上げや配給割当の削減という政府決定に対して、冒頭のように人々が怒り異議申し立てを行うのは無論これが初めてではない。40年前を振り返ると、エジプト現代史上今もなお強く人々の記憶に残る1977年の「パン蜂起／暴動」がある¹⁶⁾。また、ムバーラク長期政権の崩壊をもたらした2011年「1月25日革命」でも、「パン、自由、社会的公正（あるいは尊厳）」という街頭スローガンに掲げられたように、パン

は社会的公正を求めた革命の象徴でもあった¹⁷⁾。

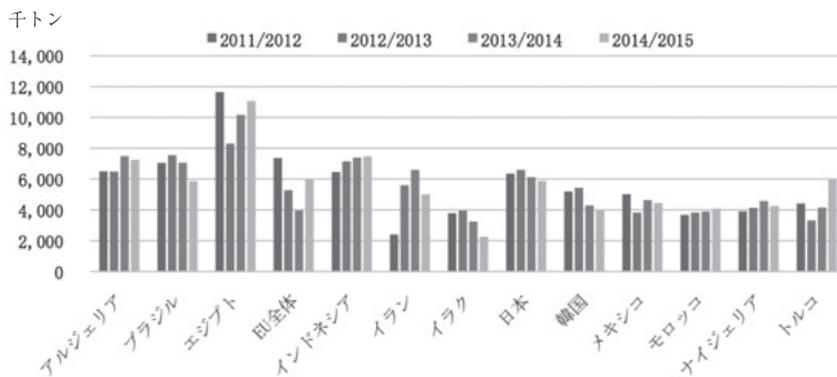
さらに遡り、14世紀の中世カイロにおいても、パンや小麦の価格高騰に怒る人々が街頭に繰り出し、イスラームの聖典クルアーンとパンを掲げて抗議運動を行ったことが伝えられている¹⁸⁾。人々の生活を支える主食たるパンの価格や供給には時代を超えて「公正さ」が求められてきており、モラル・エコノミー的観点の有効性を示していると考えられる¹⁹⁾。

1.2 「アラブ社会主義」以降の流通への政府介入

一方で、14世紀と現代の「パン蜂起」の間には大きな違いが存在する。それは、背景となる各時代の経済体制の違いであり、パン価格への政府の介入度の違いである。中世エジプトにおける救貧制度の研究によると、14世紀当時の統治権力（スルターン）はパンや小麦価格に平時は介入せず、市場監督機能は存在したが基本的には自由市場であり、統治権力は小麦の価格高騰とそれに伴う食糧暴動が発生したときのみ介入した。当時、毎年の小麦収穫量はナイル川の氾濫の状況によって決まっていたが、市場関係者は小麦の先物投機や買い占め行為等を行い、これが小麦価格高騰の背景として批判の対象となっていた²⁰⁾。

他方、現代の文脈はどうだろうか。王政からの独立を目指した1952年7月革命から現在に至るまで、幾度かの自由化路線への移行にもかかわらず、エジプトでは「アラブ社会主義」体制が経済構造の基盤を成している²¹⁾。パン配給制度はまさにこの中心に位置する。しかも単なる政府による価格補助だけではない。内外からの小麦調達、貯蔵、製粉、製パン、販売に至る、流通過程全体への様々な規制や管理を通じた実に大掛かりな政府介入である。

前述のインドやメキシコのように、小麦やコメ、トウモロコシといった穀物の安定的な価格の維持や配給に政府が介入する例は世界中に観察されるが²²⁾、例えば製粉段階での小麦の歩留まり率の規定や製パン段階での重さや材料の配分等をも含む流通プロセスの詳細に立ち入った例は恐らくエジプトにおいて他にないと考えられる²³⁾。かつてローマ帝国時代、エジプトは地中海における小麦貿易の供給源であったが、グラフ1が示すように、現在では世界小麦輸入最上位国に転じてきた。その要因こそが、本稿で考察するパン配給制度である²⁴⁾。



グラフ1 小麦・小麦粉関連の輸入（国際比較 2011/2012～2014/15）
出所：USDA, Grain: World Markets and Trade, October 2015 より作成

1.3 先行研究と本研究の視座

1.3.1 食料補助金制度とパン配給制度に関する先行研究

中央政府による食料配給制度は戦時中の1941年に遡るとされる。当時は価格介入はなく、専ら基礎的食料物品（砂糖、灯油、食用油、茶等）の配給が目的であった²⁵⁾。しかし、1952年7月革命以降のアラブ社会主義時代にこの制度は拡充する。安価な賃金で働く都市の公的部門（特に工業部門）の労働者の生活を支えるため、廉価な物資供給へと趣旨を変化させ、さらに対象を都市部住民から農村部住民へと拡大させていった。普遍的補助金制度の確立である。次のサダト政権下でも支出と対象品目は各段に増加したが、国際通貨基金(IMF)からの勧告を受けた政府はパンに対する補助金削減を発表し、1977年1月、全国的な大規模暴動が発生する。政府は削減決定を翻し、事態の収拾に対応した。この教訓はムバラク政権下前半の「見えない改革」路線に影響を与えたとされる²⁶⁾。2011年「1月25日革命」直前までの最後のナズィーフ内閣期（2004-2011年）が「見える改革」への移行を図った時代であったが²⁷⁾、この試みは革命により一時頓挫し、革命後の軍事政権下で復活した。

このような社会的政治的影響力の大きさから、パン配給制度についての研究の層は極めて厚く、多様なテーマが取り上げられてきているが、大きく四領域に区分できるかと考えられる。①財政負担の問題を重視する研究、②流通過程の問題に着目する研究、③貧困削減の観点からの制度の効果・裨益者分析、④栄養学的観点からの評価・提言である。

まず、財政負担の問題を重視する研究であるが、背景として、補助金が拡大傾向にあった1960年代後半～1970年代以降、財政負担の増加に対する危機感が政府関係者や国際機関（特にIMF）に広がっていたことがあげられる。1980年代以降の構造調整改革に繋がる流れの中に位置付けられるものである。ただ、制度廃止論は存在しない中、単独で財政問題だけが論じられるというよりも、流通過程の問題や普遍主義による裨益者効果の問題といった制度設計の改革と併せて議論されることが多かった²⁸⁾。

流通過程については、ほぼ全ての流通段階で小麦や小麦粉の漏えい（横流し）および汚職問題が発生してきたことから、1980年代以降現在にいたるまで改善策が議論されてきた一大テーマである。全体のおよそ30%の小麦・小麦粉が無駄になったという推計もある²⁹⁾。関係機関が多く特に上流部分は政府系が固めているため、配給省や農業省からの協力を得られる米国系機関（USAIDやUSDA）、国際食料問題研究所(IFPRI)や食糧農業機関(FAO)、世界銀行のような国際機関による研究が中心である³⁰⁾。

貧困削減の観点からの裨益効果に対する評価研究は、栄養学的研究と対になって、2000年代から盛んになってきた。中央統計局や社会連帯省等の協力を得て、国内の統計・経済学者、内閣府シンクタンク、世界銀行、世界食糧計画(WFP)等が中心となった領域である。社会的保護の観点から、限られた国家予算の中から本当に支援を必要とする経済的弱者層に焦点を絞るべきであるという議論（ターゲティング）が主流となってきた。そのための選定手法や基準をめぐる研究も進められ、流通過程の研究と併せて、こうした成果が2014年以

降実施されている新補助金制度へと反映してきたと考えられる³¹⁾。

以上、パン配給制度を含む食料補助金制度に関する研究の大まかな流れを俯瞰してきた。研究の目的や課題設定、対象期間、対象地域、分析手法において非常に多様であるが、いずれも、国家の食料安全保障を代表するテーマという性質上、制度設計の改善に向けたより短期・中期的な観点に立った政策提言の色彩が強いことが指摘される。また、どうしても首都カイロを中心とした研究者の動きによるものだろうか、現在の形の補助金付きパン「エイシュ・バラディ」は、あたかも昔から存在してきた庶民の生活を守る「人々のパン」であるという認識が、所与の前提として、無批判なまま暗黙裡に、研究者や政策決定者を含む都市を中心とした関係者の中に広く共有されてきたのではないかと筆者は考える。

中央政府の補助金付きパン「エイシュ・バラディ」は本当に「全ての人々」のパンなのか。余所者でなければ思いつかないであろうこの問いについて考えるには、都市を離れる必要がある。中央の「エイシュ・バラディ」の研究の層はかなり厚いのに対し、伝統的な食文化研究とも称することができる地方の「エイシュ・バラディ」に関する研究は、管見の限りにおいて、かなり限られている。主要な先行研究としては、ナイル・デルタ地方（メヌフィーヤ県、カリュービーヤ県、シャルキーヤ県、ダカハリヤ県、ガルビーヤ県、ブハイラ県、カフル・シェイフ県、）の12の村における伝統的エイシュ・バラディを記録した民俗学的研究³²⁾や、同じくナイル・デルタ地方の特にシャルキーヤ県での伝統的エイシュ・バラディの作り方についての民俗学的記録³³⁾、そして上エジプト地方（特にアスワン県）におけるエイシュ・シャムスイの社会人類学・民族誌的研究がある³⁴⁾。いずれの研究も長年のフィールド調査の成果であり、エジプトの変わりゆく伝統的食文化や地元の生産に根差した消費行動等を考える上で極めて示唆に富んだ貴重な研究である。

1.3.2 本研究の視座

こうした先行研究も踏まえつつ、本稿では視点を変え、次のような仮説を立ててみたい。すなわち、現在の補助金付きパンの標準的レシピは長い期間をかけて中央政府によって作られたものである、という理解である。小麦粉100%、歩留まり率82%、1枚あたりの重さ等が標準化された現在のエイシュ・バラディは中央政府による「国家のレシピ」であり、エジプト各地の家庭で伝統的に作られてきたいわば「本来のエイシュ・バラディ（地元のパン）」とは似て非なる存在である、という点である。

依拠する資料として、先述の様々な先行研究に加えて、筆者が2014～2016年の間で4回にわたって実施した現地調査（カイロ、ルクソール、ケナ）で得られた一次資料（特に、配給省内部資料や聞き取り調査での情報）を用いる。二種類の「エイシュ・バラディ」の比較考察を手掛かりに、伝統的な食文化とは何か、「バラディ」とはなにかについて考察する³⁵⁾。

2. 「エイシュ・バラディ」とは何か

2.1 様々なパン、「政府のパン」、「地元のパン」

冒頭に触れた通り、「エイシュ(‘aish)」とはアラビア語で「生命」や「生活」を意味し、「バラディ(baladi)」とは「地元」や「地方」を指す。エジプトで「エイシュ・バラディ」というと「地元のパン」を意味し、人々が毎日ほぼ朝昼晩と口にする主食の平たいパンを指す。首都カイロやアレキサンドリア、スエズのような大都市で道行く人に、「エイシュ・バラディとは何ですか?」と尋ねてみれば、政府の補助金付きパン(エイシュ・バラディ・ムッダーム ‘aish baladi mudda’am)を示される場合が多いただろう(写真1および写真2)。ネットで検索してみても、写真に類似した道端に積まれた平たいパンが数多く表示される。

しかし、語義としての「エイシュ・バラディ」は、こうした中央政府の補助金付きパンだけを指すのではない。各地に存在してきた伝統的な「地元のパン」をも意味している。勿論、現代のエジプト社会では、この他の種類のパンが多く販売されており、こうした多様なパンの製造と販売は民間のベーカリーが担っている(写真3-写真5)。本稿で取り上げるのは、こうした自由化された民間の多様なパンではなく、政府管理下に置かれた「エイシュ・バラディ」と地方の本来の伝統的「エイシュ・バラディ」の事例である。



写真1 路上で売られる補助金付きエイシュ・バラディ。1枚5ピアストル、20枚で1ポンド(約16円)。



写真2 二種類のエイシュ(左:エイシュ・バラディ、歩留まり率82%。右:72%のエイシュ・タパーキー、3枚1ポンド)。



写真3 民間ベーカリー
128 焼きたて「フィーノ」³⁶⁾



写真4 民間ベーカリー
チーズ入りのパン(ギブナ)



写真5 民間ベーカリー
壁に豊富な種類の値段表。

【様々なパンの種類：写真はいずれもカイロ市内、2014年10月、筆者撮影】

2.2 機能と表象

エジプトのパン配給制度は、上述の通り、単なる政府の価格介入ではなく、流通全体への政府介入を通じた複雑な構造をなしている。配給という制度自体、諸外国では戦時体制下の経済政策を彷彿とさせるだろう。エジプトにおいては「アラブ社会主義」体制の制度的残滓といっても過言ではないが、2000年代以降の経済改革路線への移行にもかかわらず、この配給制度はしっかりと社会に根を張っているように見える。以下、このパン配給制度を機能と表象の二つの側面に分けて考察してみたい。

2.2.1 機能

中央政府による補助金付きエイシュ・バラディにはどのような機能があるのだろうか。特に都市部住民の日常の食生活を支えるという意味で「生活の糧」という重要な機能を果たしていることはいうまでもない。また地方農村部においても、農業従事者以外の住民にとって、また自宅にパン焼き窯（フォルン）を持たない経済的弱者層にとって、補助金付きエイシュ・バラディは都市住民にとってと同様、大切なセーフティネットとして機能している。

では、パン配給制度としての機能はどうだろうか。政府施策であることから、大きくは、①富の再分配と②社会的保護に区分されるだろう。パン配給制度を含むエジプトの食料補助金制度は、毎日の主食の安定的供給の確保という国家の食料安全保障を担っており、再分配と社会的保護の両方として機能している。

また、極めて大掛かりな公共サービスとしての側面もあり、そこに従事する人々も極めて多い（図2を参照）。小麦の調達（海外輸入、国内産小麦の買取）と貯蔵、そして製粉を含む上流部門は政府・公共部門が担っているが、1990年代の小麦部門の自由化以降、製パンおよび販売を含む下流部門の9割が民間とされ、非常に多くの関係機関・労働人口を内包する大きな配給部門となっている。

では、地方での伝統的エイシュ・バラディはどうだったのだろうか。1990年代に上エジプト地方（エジプト南部）の村を拠点として、長年フィールド調査を行った社会人類学者である奥野氏の研究を紹介しておく³⁷⁾。同氏はこの地域で広範囲に食されてきた伝統的パン「エイシュ・シャムスイ（太陽のパン）」（写真26）を取り上げ、その作り方を詳細に紹介し、村の社会関係においてどのように機能していたのかについて考察している。

まず「エイシュ・シャムスイ」も、人々の「生活の糧」であるという点で、都市部の補助金付きエイシュ・バラディと共通している。しかし、「エイシュ・シャムスイ」は母親が作る清潔な「自分たち」のパンである。村の生活の中で重要な位置を占め、村の人々の交流や交渉、交換といった相互関係における「媒体」としても機能していたという。奥野氏はムスリム社会のルールとして「共食（共に食する）文化」に注目してきたが、この「食べさせてあげる、食べさせてもらう関係」においても「エイシュ・シャムスイ」は中心的な機能を果たす。さらに、1980年代後半以降、母親たちが焼く「家庭のパン」＝「エイシュ・シャム

スイ」が賑やかなスークで「商品」として売買されるようになったことを観察している³⁸⁾。まさに「生活の糧」としての重要性を保持しながら、村の社会関係の中で、あるいは女性の経済活動として、「エイシュ・シャムスイ」が様々な機能を果たしていたことが理解される。

2.2.2 表象

先に紹介した奥野氏の研究では、カイロ市内ドッキの農業・土地開拓省の敷地内にある農業博物館に展示される「見せ物」としてのエイシュ・バラディが紹介されている(写真6)。今も変わらず、エイシュ・シャムスイを含む「エジプトに数あるパン」の標本がガラス・ケースに展示されている。製パン所の精巧なミニチュア版の展示物まである(写真7)。代表的な形の茶色くて平たいエイシュ・バラディも展示物の中にあるが、「政府の補助金付きエイシュ・バラディ」の姿はそこにはない。

しかし、現実のエジプト社会においては、「政府の補助金付きエイシュ・バラディ」は重要な社会的・政治的关系を表象しているように考えられる。元々は都市住民、特に労働者の生活を支援するために始められた配給制度による「政府のパン」には、その由来から、人々の社会的保護に対する政府の役割や責任が期待されている。だからこそ、補助金付きエイシュ・バラディがエジプトの国家——社会関係における「社会契約」を象徴する、という社会的認識が広く共有されてきたのであろう³⁹⁾。この対国家、対政府との関係において、この補助金付きエイシュ・バラディは、暴動や蜂起、革命の際に、「自由」や「社会的公正」、「人としての尊厳」と並ぶスローガンとして掲げられてきた。そうすることで、人々の生活の安寧を実現できない政府に対する異議申し立てが示されてきたのである。

一方で、補助金付きエイシュ・バラディには「階層アイデンティティ」を表象する側面もあると考えられる。富裕層が食べるより白くて柔らかいエイシュ・シャーマーミーやバケット等とは異なり、表面に塗した襖(ふすま)が香ばしく歯応えのある補助金付きエイシュ・バラ



写真6 各地の伝統的パンの展示ケース。50種類近くの各地の「エイシュ・バラディ」が並ぶ。



写真7 実物のようなミニチュアの製パン所。

【カイロ農業博物館：2014年11月4日、筆者撮影】

ディは腹持ちがする「庶民のパン」、「労働者のパン」である。近年の健康志向や昔からの習慣でほぼ全粒粉のエイシュ・バラディを購入する富裕層も存在してきたが、それは彼らに選択肢があるということである⁴⁰⁾。「政府のエイシュ・バラディ」しか選択肢のない、それすら購入することが難しい人々とは状況が異なる。この点で、たとえ自ら焼いている訳ではなくとも、「自分たちのパン」というある種の連帯意識が存在してきたのではないか⁴¹⁾。

前後するが、こうした中央の補助金付きエイシュ・バラディに「階層アイデンティティ」が認められるとするならば、先述の上エジプト地方の伝統的「エイシュ・シャムスイ」を「自分たちのパン」とみなす現地の人々の認識は、中央に対する彼らの「地域アイデンティティ」として理解することが可能ではないかと考えられる。こうした点を立証する世論調査等の調査研究は管見の限りにおいて確認できない。しかし、筆者が上エジプト地方のルクソール市クルナ村を訪問した際、複数の住民は補助金付きパンを「政府のパン（エイシュ・フクーミー）」と呼び、「自分たちのパン」として誇らしげに「エイシュ・シャムスイ」を筆者に与えてくれた。こうした場面から、彼ら住民にとっての「地域アイデンティティ」の認識は、通常は声高に語られるものではないが、この地域の「暗黙のアイデンティティ」として共有されているのではないかと筆者は感じた⁴²⁾。

以上、中央と地方の「エイシュ・バラディ」に認められるそれぞれの機能と表象を考察してきた。「バラディ（地元の）」という言葉は文脈によって意味が変わるが、エジプトにおいては、無意識にかつ無造作に、「エイシュ・バラディ」と総称されてきている。中央と地方、中央における国家と社会、あるいはお上と民衆、といった関係性をより明示化するため、ここでは試行的に「バラディの二重性」と表現しておきたい。

この関係性をイメージしたものを図式化してみると、次のようになる（図1）。

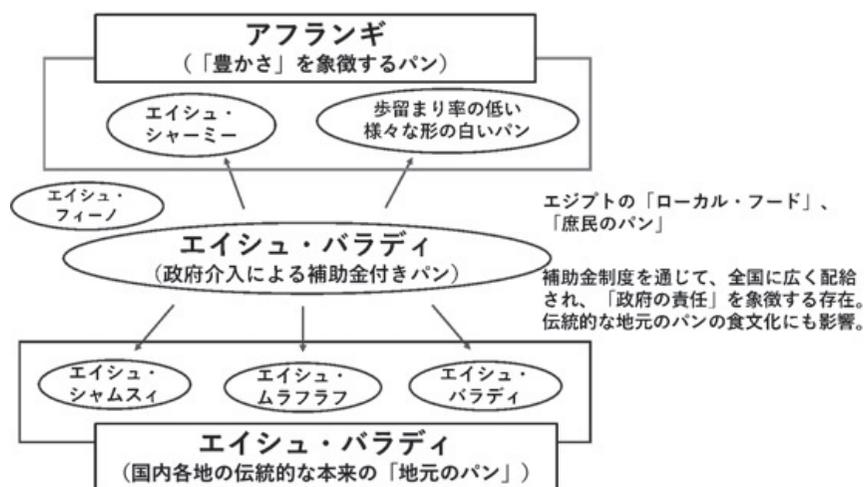


図1 エイシュ・バラディの二重性
出所：筆者作成

3. 「政府のパン」としての補助金付きエイシュ・バラディ

3.1 パン配給制度の成立

エジプトの朝の風景にエイシュ・バラディは欠かせない。カイロであれば、製パン所や配給所、道端に並ぶエイシュ・バラディを買い求めるのが、多くの人々の朝の習慣であろう。街のあちこちにあるスタンドや食べ物屋さんではタアメイヤ（そら豆等のコロッケ）がこんがりと揚げられ、玉葱のスライスと一緒にエイシュ・バラディに挟むと即席で立派なサンドウィッチになる。伝統的なフル豆の水煮をエイシュで掬って頬張るのもよい。渋滞した道路には、農村からの人参やトマトなど季節の野菜を山積みにしたロバがゆったりと進む。その隣をエイシュ・バラディが山積みのトラックが走り、雑踏を自転車の少年が行く。頭上にエイシュを山積みにした板を乗せる姿はサーカスのようである。

都市部の住民もかつては、「フォルン」と呼ばれるパン焼き釜があった場合、自宅でエイシュを焼いていたと聞く。いつから都市の人々はエイシュを家庭で焼かなくなったのか。正確なことはわからないが、今のように都市の朝にエイシュを人々が買い求めるようになったのは、やはりパン配給制度の成立後のことであろう。

パン配給制度に関しては、配給省内部資料(1984)で確認できる限りにおいて、恐らく最も古い法令は「配給に関する1945年第95号法」である⁴³⁾。以降、「標準的バラディ・パンの製造に関する1945年第96号法」、および「製粉および製パンに関する1948年第259号法」といったより詳細な規定に関する法令が発行されていったようである。こうした1940年代の法令の原文は入手できなかったが、「1957年第90号法」を確認すると、同年以前にも配給や製粉の歩留まり率、「標準的」バラディ・パンの製パン過程、さらに地方の伝統的エイシュ・バラディの一種である「エイシュ・バターウ」の製造過程、高級小麦粉の製粉(歩留まり率72%)、この高級小麦粉を使用した「エイシュ・シャーミー」の製造に関する法令まで発行されていたようである⁴⁴⁾。

現代の補助金付きエイシュ・バラディの小麦粉の歩留まり率は82%というのが標準設定となっているが、この「1957年第90号法」を確認すると、「歩留まり率87.5%の純粋小麦粉」⁴⁵⁾という規定が記載されており、かつての補助金付きエイシュ・バラディに対する評価(硬い)を裏付けるようである。

前述の通り、パン配給制度を含む補助金制度全般が拡大したのは、ナセル大統領を継いだサダト政権以降であったが、法令レベルではかなり古くからエイシュの製パン過程に対して様々な規制が設けられていたことが窺える。

3.2 流通関係者

政府のパン配給制度に従事する関係者・組織は極めて多様である。図2が示しているのは小麦の流通構造である。エジプトの小麦部門は1990年代に政府の作付け規制が撤廃され自由化がなされているが、図2は自由化以降のものである。

図の上から下にかけて、流通の上流（小麦の調達：海外からの輸入、国内産小麦の買取）から貯蔵と製粉、下流の製パンと販売を経て、消費者へと繋がる。図の右側は自由化された民間の流通、中央に補助金付きエイシュ・バラディの流通、そして左側が農村部での自主流通・消費の流れを示している。流通過程の上流部分は政府・公共機関（配給・国内通商省管轄下にある配給庁、食品産業持株会社、さらにその傘下にある製粉企業）が占めており、民間部門の参入は図の右側部分と補助金付きエイシュ・バラディの製パン・販売過程である。補助金付きエイシュ・バラディの製パン所は、全体の1割が政府系製パン所、9割が配給省から認可を受けた民間の製パン所である⁴⁶⁾。

なお、エジプトは国内消費の約半分の小麦を輸入に依存しており、製粉段階で国内産小麦と混合させる過程を必ず踏んでいる。この点もあまり指摘されないが、エジプトの小麦調達の一つの特徴ではないかと筆者は推察している。関係者からの情報によると、エジプトの小麦は蛋白質が比較的少なく、製パン段階での「ふっくらした食感」を出させるためにはより蛋白質の高い輸入小麦と混合させる必要がある、という⁴⁸⁾。この過程で小麦の漏えい（横流し）問題が発生しているとされるが、これに限らず、全ての過程において同様な腐敗・汚職問題が発生してきたことが1980年代より報告されている⁴⁹⁾。



図2 エジプトにおける小麦の流通構造（1990年代の自由化後）

出所：参考文献をもとに筆者追加⁴⁷⁾

注1： [] 村内流通小麦； ○ バラディ・アイシュ用小麦； [] フィーノ用小麦

注2：GASCは供給庁(General Authority for Supply and Commodity)、PBDACは農業・開発信用銀行(Principal Bank for Development and Agriculture)、HCRWMは精米製粉持ち株会社(Holding Company for Rice And Wheat Mills)、FIHCは食品産業持ち株会社(Food Industries Holding Company)の略。

注3：「82%」と「72%」は製粉後に全小麦粒のうちどれくらいが小麦粉になったのかを示す「歩留まり率」の意。100%の歩留まりは全粒粉(小麦が全て小麦粉になったもの)を意味する。「ふすま」とは小麦粒の表皮部分。食物繊維や鉄分、カルシウム、マグネシウム等の栄養価が高い。

3.3 製パン工程と時間

補助金付きエイシュ・バラディの製パン工程は、製パン所の規模や経営者の運営方針、実際の製パン作業に従事するパン職人や補助スタッフの人数やスキルの違いはあるものの、大きな流れは標準化・均一化されている。また、発酵時間に影響を与える温度差の関係もあるが、生地作成の第一段階である（全ての材料を混ぜ合わせて生地を作成する）ミクシングや最後の焼き上げが機械化されており、1枚のエイシュ・バラディが完成するまでの時間は1～2時間程度とかなり短い。



写真8 大型捏ね機で生地を作成。



写真9 生地成形中。
7年の経歴をもつパン職人の男性。



写真10 高温の自動オーブンに生地を投げ
入れていく。焼き上がり時間は1分少し。



写真11 大型の自動回転式オーブン。
焼き上がり後は、販売担当のスタッフが
エイシュを笊に手早く並べていく。

【製パン過程の流れ：写真はいずれもカイロ市内、2014年10月14日、筆者撮影】

特に生地の成型段階で、平たく伸ばす作業がないのは、他のアラブ諸国での製パン過程と大きく異なる点であると考えられる。一般的な手順としては、担当のパン職人⁵⁰⁾が生地を

分割し、丸めて、ふすま（ラッダ）を敷き詰めた専用トレイに次々と放り投げていく。10分程度の最後のベンチタイム（第三次発酵）の間に生地のおもひで自然と平たくなるという簡素化されたものである。生地自体の水分が多く、かなり柔らかいため、このような形成手法が可能なのではないかと思われる（写真8-写真10）。地方の伝統的パンの製パン過程と比較すると、「ファーストフード」と表現してもよいほどの迅速さである。大量生産を可能にした均一化と機械化の過程は、製パンの最終段階において「自動回転式オープン」の活躍で締め括られる。オープン内部の直火の下をベルトコンベアーが絶えず回転し、次々に放り込まれるエイシュ・バラディの生地を1分程度で焼き上げることを可能にしている（写真11）。

製パン工程を以下の図3に示す。

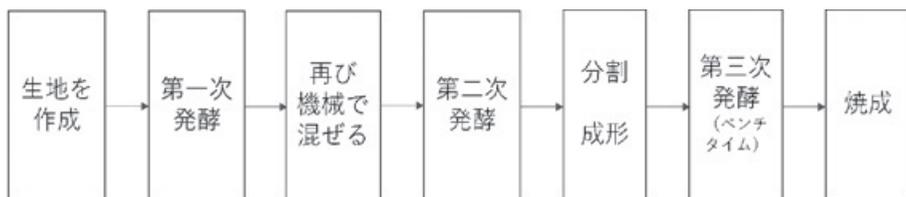


図3 エイシュ・バラディの製パン工程図

出所：筆者作成

3.4 材料・分量・「香ばしさ」

材料は非常にシンプルである。小麦粉、イースト（ハミーラ）、塩、水、ふすま（襖、ラッダ）だけである（写真12-写真15）。補助金付きエイシュ・バラディの場合、歩留まり率82%の小麦粉を使用する⁵¹⁾。なぜ歩留まり率100%（すなわち完全な全粒粉）を用いず、82%の歩留まり率に留めた小麦粉を用いているのだろうか？細かいことであるが、現地関係者に聞き取りをしていると、一つの工夫であることが理解される。82%の歩留まり率で製粉した後に残るふすま（ラッダ）は非常に大切な役割を果たしているのである。つまり、最後のベンチタイムの段階で生地（アギーナ）をふすま（ラッダ）の上に寝かせ、ふすまを塗ってから焼くことで、焼き上がりの食感の香ばしさを局限化しようとしている⁵²⁾。

このレシピがいつの段階で成立したのかを明確に説明する資料はないが、2011年「1月25日革命」直後に社会連帯大臣および配給大臣を歴任したゴダ・アブデルハーレク・カイロ大学名誉教授の説明によると、「このカリッとした香ばしい食感をエジプト人は好む」ため、製パン所の現場での試行錯誤の中で出来上がっていったものと思われる⁵³⁾。先に触れたが、1980年代のムバーラク政権期、国民からの反発を恐れて、あからさまな改革を避け、「見えない改革」と評された時代があった。エイシュの大きさが知らぬ間に縮小されたり、味が悪化したり、国民の評判は非常に悪かったという。しかし、こうした不評に全く対応しなかった訳ではなく2000年代以降に様々な工夫や改善がなされていたようである。

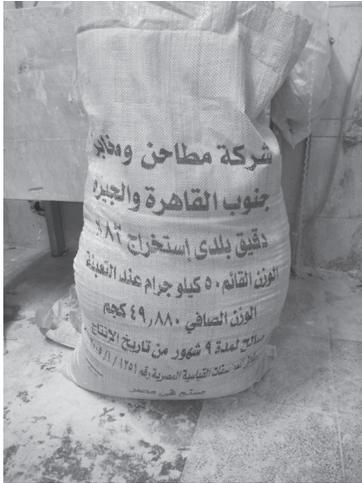


写真12 エジプト産小麦後（歩留まり率82%）



写真13 製粉直後の「歩留まり率82%の小麦粉」

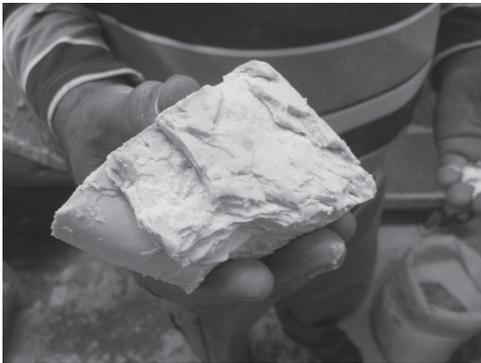


写真14 生イースト



写真15 襖（ふすま、ラッダ）

【エイシュ・バラディの材料：2014年10月11日、筆者撮影】

注：写真12の袋のラベルには政府系「南カイロ・ギザ製粉会社」の会社名と「エジプト産のバラディ小麦粉(50kg)」とある。厳密には輸入小麦との混合後に製粉されており、既に「純国産」ではないが、製粉——袋詰め過程はエジプト国内という意味での「エジプト産」と考えられる。写真はいずれもカイロ大学農学部内の製パン所にて撮影。

材料の比率としては、小麦粉50kgに対して、塩50g、イースト（ハミーラ）が100g、水50ℓ（ただし、状況を見て適当に加減する）。ふすまは1枚あたりに3g程を塗すという⁵⁴⁾。

新制度に関する2014年第237号法によると、エイシュ1枚あたりの法定標準重量は100gとしてされており、小麦粉100kgあたりで生産枚数1,160枚と規定されていた⁵⁵⁾。法定重量は長らく130gとされてきたが、実際は時代や製パン所によって90gから130gの間で変動していたと推察される。

4. 伝統的エイシュ・バラディ：上エジプト地方の「太陽のパン」

4.1 エイシュ・シャムスイの作り方

「太陽のパン」という名の通り、上エジプト地方に広がるこの伝統的パンは発酵段階で太陽の恵みを受けて焼き上げられる。前述の奥野氏の研究で紹介されているように、非常に時間と手間のかかる製パン過程であり、またパン酵母（ハミーラ）は各家庭の自家製が通常用いられる隠し種となっており、母から娘に伝えられる家庭のレシピで作られるパンである。

筆者もこの「太陽のパン」の作り方を見せてもらいたいと考え、ルクソール市クルナ村の村長宅を紹介してもらうことができた。村長夫人が対応してくれたが、実働部隊はその長女、応援部隊として村長の母という、3世代の女性たち（若い順に20代後半、40代後半、70代後半）の協力を仰ぐこととなった。高齢の村長の母から、「昔はモロコシや他の雑穀（ソルガムや大麦）を混ぜてパンを焼いたものだった。バターウという半円型のパンもあったのよ。小麦のパンなんて昔は贅沢でね」という証言を聞く。

材料は基本的に前述の補助金付きエイシュ・バラディと共通しており、小麦粉、塩、水、イースト、ふすまである（分量はかなり目分量）。現在は他の穀物は混ぜず、小麦100%である（製粉は村の製粉所でもらう。歩留まり率は不明）。また、基本的には自家製小麦を使用するが、「ふっくらするので」と店で購入してきた輸入小麦を少し混ぜていた。このあたりに、中央の補助金付きエイシュ・バラディの影響を垣間見る気がする。

エイシュ・シャムスイの製パン過程の大きな流れは、前述の補助金付きエイシュ・バラディと共通するが、大きな違いは、酵母を一から作ること、（捏ね機がない場合）全工程が手作業であることである。発酵時間が長く、特に最後の太陽の下でのベンチタイムは30分～1時間程かかる。酵母を前回作った生地から一部保存して次の酵母の元種にすれば時間も短縮されるが、商品化された生イーストやドライ・イーストのように発酵力が強くはなく、各発酵段階で時間をかける。酵母作りから始めると、まさに「スローフード」である。

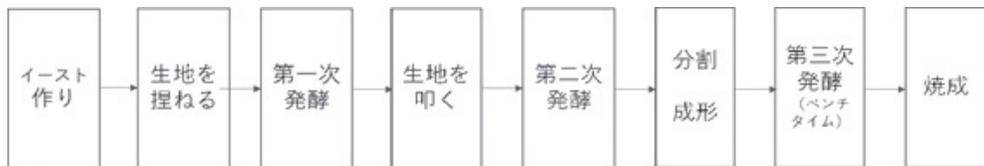


図4 エイシュ・シャムスイの製パン工程図

出所：筆者作成

「ハミーラ（酵母）を一から作るのを見たい」という筆者の要望に応じて、村長夫人が前夜から仕込みをしてくれた。「酵母」を意味するハミーラ (*khamira*) は、「*ikhtimār*（発酵すること）」と語源が同じである⁵⁶⁾。パンの発酵に最も適するとされる酵母の一種「イースト菌」とは異なり、家庭のハミーラ（いわゆる天然酵母）は必ずしも発酵力が強かったり安定しているわけではない。それが家庭の味の自由なところでもあろう。酵母種を採る穀物や



写真 16 マフラブと小麦粉を温かい牛乳に混ぜて一晩寝かせる（酵母種）。



写真 17 翌朝左の酵母種を小麦に混ぜ、またしばらく寝かせる。



写真 18 大きな容器に全材料を入れて、かき混ぜる。これは家族分で 20 枚程度分。結婚式等で客人が多い場合は、捏ね機を使う。



写真 19 およそ 30 分捏ねた後で、蓋をしてしばらく寝かせる（第一次発酵）。

【酵母作り～生地作成～第二次発酵まで：2016 年 2 月 20 日、筆者撮影】

果物等にもバリエーションがあり、日本などでは林檎などを用いるところもあるが、この村長宅のレシピでは、マフラブと呼ばれる粒（サクラ科の種で香辛料として用いられる）を温かい牛乳と少しの小麦粉に混ぜ合わせ、瓶の中で寝かせていた（写真 16）。翌朝 6 時半に電話がなり、「ハミーラができたので、いらっしゃい」と起こされる。12 時間程で酵母種ができたことになる。この酵母種にさらに小麦粉を混ぜ合わせ、元生地を作成し、さらに数時間発酵させる（写真 17）。

そこから先は実働部隊である長女の出番である。極めて大きなアルミの深鍋で全ての材料を全身の力で混ぜ合わせる。段々と生地が滑らかになってくると、今度は生地をひたすら叩きつける（写真 18）。生地を滑らかにし、ふっくらと発酵させるため、この叩きつける作業の大切さは、世界のパン作りに共通しているだろう。その後蓋をして寝かせる（写真 19）。

生地の第一次発酵を待っている間に、朝食を頂き、パン焼き釜や穀物容器等を見せてもら



写真20 旧式の焼き釜。藁や枝等を燃料にする。手の跡は農村部でみられる魔除け(預言者ムハンマドの娘ファティマの手)の意味。



写真21 農村部の富裕層の家庭で普及するガス釜。火力が強くと早く焼きあがる。



写真22 穀物を保存する容器の一種。

【新旧のパン焼き釜、穀物の保存容器：2016年2月20日、筆者撮影】

う(写真20-22)。村の富裕層に属する村長宅であるため、焼き釜も昔ながらのタイプと新しいガス・オープンタイプの両方が設置されている。

次に生地形成から焼成に入る(写真23-26)。寝かせておいた生地を適度な大きさに丸め、ふすまを敷いた丸い台の上に載せ、太陽の下に並べていく。ナイル・デルタ地方や他のアラブ諸国のように棒で平たく伸ばすのではなく、手で優しく抑えながら形を整えていく。太陽の下で1時間程度置いて発酵が進んだ頃に、生地が膨らみすぎて破裂しないように、切り目を入れていく。この切れ目が、場所によって異なるという。この地域では、生地の側面に三か所の切り目を入れるが、場所によっては円形の側面全体に切り目を入れたり、上部に切り目を入れるという。側面に三か所入れるのはムスリムの家庭、四か所入れるのはコプト・キリスト教徒の家庭の印であるというのは、奥野氏の研究で観察されていたのと同じであった。コプトの人々は十字架の形のエイシュ・シャムスイを教会に寄付するともいう⁵⁷⁾。



写真 23 まずは丸く成形して、太陽の下に置き、優しく押しながら形を整えていく。



写真 24 切り目を入れてしばらくすると、日陰に移動して、さらに寝かせる。



写真 25 ガス・オーブンで20~30分焼く。「こちらの方が断然早い」と村長夫人。



写真 26 保存は涼しいところに。食べるときは、各自がちぎって食べたり、食べやすいように予め薄くスライドして食卓に並べる。

【生地成形～完成まで：写真 26 は 2014 年 11 月 2 日、他は 2016 年 2 月 20 日、筆者撮影】

4.2 スローフードの原点、女たちのパン

エイシュ・シャムスイ（太陽のパン）というネーミングは、この伝統的パンの作り方を体現し、かつ太陽の日差し強い上エジプト地方の風土を感じさせてくれる。非常に弾力のある歯応えで腹持ちがよく、長持ちもする。焼き釜のある家庭では、大体週に2回程この太陽のパンを焼くという。ほぼ一日がかりの作業であり、まさにスローフードである。全ての工程が女性たちによってなされる。中央政府の補助金付きエイシュ・バラディがパン職人の男たちによるパンであるとすれば、こちらは女たちのパンである。

そして、全ての過程がほぼ手作業であり、機械化されたファーストフードの補助金付きエイシュ・バラディの製造より重労働であるとさえいえる。しかも家庭内での無賃金労働であり、家族から当然のように期待される永遠の仕事である。補助金付きエイシュ・バラディの普及は、こうした女性たちによって支えられてきた主食に一つの選択肢が加えられた、とい

うことでもあり、日々のパン作りの重労働から女性たちが若干なりとも解放されたということではないか、と考えられる。

5. 結びに代えて

以上、中央政府の補助金付きエイシュ・バラディと上エジプト地方のエイシュ・シャムスイの対比を通じ、「バラディ」の意味を考察してきた。同じ「エイシュ・バラディ」でも、実は全く異なるという点を確認してきた。各々の文脈において機能している役割も表象している内容も違う。しかし特に都市部においては、こうした側面に意識的になることはほとんどない。それは、この「政府のパン」が都市部の日常生活にしっかりと定着し、改めてその由来を問うまでもない程に当然の存在になっているからだろう。

一方、地方に元々存在してきた多様な伝統的なエイシュ・バラディは、人々の生活やその土地の風土や歴史により根差したものであった。特に、小麦 100%ではなく、伝統的にはそれぞれの地元で生産される雑穀（主に、ソルガムやトウモロコシ、大麦）を配合したものであったと考えられる。パン配給制度の維持と小麦の輸入量を減らすために、政府は小麦を耕す農民に小麦生産と供出を推奨し、代わりに「政府のエイシュ・バラディ」の購入を勧めてきた経緯がある。こうした状況を前に、自分たちには「自分たちのエイシュ」があるとして、「食料主権」を主張するような農村部での人々の動きはあっただろうか？管見の限りで、そうした「抵抗」は認められないように思われる。

確かに、人々は中央の補助金付きエイシュ・バラディを「エイシュ・フクーミー（政府のパン）」と呼び、各自の地域の伝統的パンを「エイシュ・バラディナー（私たちの土地のパン）」と呼ぶ。しかし、中央のエイシュ・バラディに挑戦したり、「自分たちのエイシュ」に固執しているわけではない。「政府のエイシュ」も日々の選択肢の一つとして受け入れ、ある意味、異なる機能と表象を内包する「エイシュ・バラディ」が共存しているかに見える。

この背景には、さしあたり三点ほど理由があると考えられる。一つは、エイシュ・シャムスイの作り方で確認したように、機械がない場合のパン作りは重労働であるという理由である。中央の「政府のパン」は女たちを重労働から解放した側面がある。また別の理由として、本稿では詳しく考察できなかったが、これまでの調査の中で印象として、「小麦 100%のパンは栄養価が高い」、「小麦 100%のパンの方が美味しい」という「小麦信仰」ともいうべき人々の嗜好や主食に関するある種のイデオロギーの問題があるのではないかと筆者は考えている。この点については、本稿では触れなかった対外的要因——米国の食糧援助政策による対エジプト小麦支援の歴史——と併せて、稿を改めて考察してみたい。

最後に重要な理由として、家計の支えになっているという側面もあるだろう。エジプトの貧困は都市よりも地方でのほうが深刻であるとされる。「地域格差の是正」の一環として進められてきた補助金付きパンの配給制度が特に自宅にフォルンを持たない地方での経済的弱者の救済に貢献してきたという点は否定できないと思われる。

しかし、各地のパン食文化や穀物消費パターンへの影響というより長期的な観点から、中央政府によるパン配給制度の全国化を振り返ってみるとどうだろうか。本稿で取り上げた上エジプトの事例はエジプト全土での変化を代表することはできない。しかし、このエイシュ・シャムスイは、確かに中央の「政府のパン」とは異なるレシピや食文化を維持はしているが、同時に小麦 100% への嗜好の影響も受けている。つまり 中央の「国家のレシピ」を通じて製造された「政府のパン」の配給制度は、地方に存在してきた雑多な穀物を配合する多様な伝統的「エイシュ・バラディ」を均一化し、「小麦 100% のパン」という標準化に近づけていくプロセスであった、とも理解されるのである。

中央政府の介入の結果として、小麦の消費、国内生産、そして輸入は大幅に増加した。外貨や土地・水資源の限界のあるエジプトにとって、国内の小麦消費の約半分を輸入に依存せざるを得ないという構造は、財政的観点からエジプトを脆弱にしてくただけではない。パン配給制度を通じた「小麦 100% のエイシュ・バラディ」という主食の均一化を通じて、主食穀物の単一化、あるいは小麦への過度の依存を高めてきたともいえる。そしてこの傾向は、おそらくエジプトだけではなく、「緑の革命」以降進んできた、世界的な主要穀物（コメ、小麦、トウモロコシ）生産の単一化の流れと並行しているのではないかと考えられる。

エジプトのパン配給制度は、「安定した価格と量の確保の時代」を経て、より長期的で持続性のある食料主権／食への権利という観点からも、問い直される時代を迎えている。

[付記 1] 2014 年～2016 年の間に実施した 4 回の現地調査のうち 3 回はアジア経済研究所での研究会調査費によるものである。記して謝意を表す。

[付記 2] 訪問先の開拓が進まない筆者に対して、今回の調査地の一つであるルクソール市クルナ村の村長宅を紹介して下さったのは、現地に 20 年来通ってこられた嶋津智恵氏（エジプト考古学）である。嶋津氏と村長御一家に対して、ここに記して深謝する。

[付記 3] 有益なコメントを下された二名の査読者に深く感謝する。

註

- 1) エジプトにおけるパンの価格を抑えるための施策は、通常は英語やアラビア語で「bread subsidy system (*manzūmat al-khubz al-baladī al-mudda'm*)」（「パン補助金制度」や「パン価格補助制度」）と表記される。本稿では、単なる価格補助だけではなく、生産から消費に至る全流通過程でのエジプト政府の介入の大きさを重視し、敢えて「パン配給制度」と表記する。日本語の「配給制度」は「ration system」の訳語とされることが多いが、元来「配給」は「生産から消費に達するまでの生産物の社会的流通過程全体」を指し、「分配給付」や「分配供給」の略語とされ、特に「一定量の割当」という意味はない。しかし第二次世界大戦下の独特の国家統制的流通を想起させるため、現在は「流通」の語がより一般的に使われるようになった経緯がある（小学館『日本大百科全書（ニッポニカ）』を参照）。エジプトの「パン配給制度」の起源は戦時中の「（量的割当を含む）配給制度」であり、制度としては 50 年代後半から 60 年代の「アラブ社会主義」時代に

拡大・定着した。本編では、こうした統制経済体制の含意を重視し「パン配給制度」と表記する。なお、インド等の「食糧配給制度」は *ration system* の訳語としてそのまま用いる。

- 2) 3月の決定の背景について補足する。2011年1月25日革命を経たエジプトでは、暫定諸政権を経て、2014年7月、軍部出身のスィーサー政権が樹立した。予算削減や効率化を目指す食料・燃料補助金制度改革は革命前から準備されてきたが、現政権樹立以降、特に燃料補助金の大幅削減が実施された。2014年春以降、食料補助金制度にも電子スマートカード導入を含む制度改革が進められている。3月の決定は、販売所での補助金付きパンの一日の販売割当を3,000枚から500枚に減少させるという内容であった。かつて誰でも購入できた補助金付きパンにも徐々に制限が課されてきている状況にある。
- 3) 例えば、ロイター通信 (<http://www.reuters.com/article/egypt-protests-bread/fearing-bread-subsidy-cuts-egyptians-protest-idUSL5N1GK5RF>) (2017年3月8日アクセス)。
- 4) <https://www.youtube.com/watch?v=diug9qKyPg4> (2017年9月2日アクセス)
- 5) <http://www.middleeasteye.net/news/egypt-bread-riots-hundreds-take-streets-after-subsidies-cut-715780862> (2017年3月8日アクセス)
- 6) アンドレ・クロッペンシュテッド & モーリス・サアデ & ガマル・M・シアム (2006) 「エジプトにおける食糧安全保障と小麦政策」国際連合食糧農業機関 (FAO) 『農業の役割プロジェクト・政策ブリーフ』2006年10月第二号。
- 7) エジプトの一人当たり年間小麦消費量には複数の推定がある。ここではFAOSTAT (<http://www.fao.org/faostat/en/#search/Wheat%20%26%20Wheat%20Flour>) を参照。米国農務省や豪穀物輸出センターの2013年推計は180~200kg強とみているが、これは家畜用飼料やその他の消費分を含むと考えられる。ちなみに日本は同時期で約32kg。近隣トルコやイランでの小麦消費量も200kgを超えて高く、小麦食文化圏である。
- 8) 2007~2008年の世界食料危機の際にもエジプト国内でパン行列が問題となった。この時の詳細な分析は、土屋一樹 (2008) 「エジプトのパン行列再来」『現代の中東』No. 45、36-42頁を参照。この影響が2011年の「1月25日革命」に繋がったという評価もある。
- 9) メディア等では「アラブの春」とも呼ばれた。
- 10) 「肥沃な三日月地帯」の範囲は、この地理的概念の提唱者であるエジプト考古学者ブレストッドの狭義の範囲（現在のペルシア湾からチグリス川・ユーフラテス川を遡り、シリアを経てパレスチナまで）とエジプトを加えた現代史的広義の理解がある。James H. Breasted (1916), *Ancient Times—A History of the Early World* (Boston: The Athenæum Press), 101-103；屋形禎亮・佐藤次高『西アジア (上)』、朝日新聞社、1993年、6頁を参照。
- 11) 一般的に「食糧」は穀物を指し、穀物を含む食品全般を含む場合に「食料」と表記される。本稿でもこの表記を踏襲する。
- 12) 例えばインドの食糧配給制度は、経済的弱者層に対する「規制価格」での穀物（コメ・小麦・雑穀）の配給や「最低支持価格」を通じた国内農民支援、穀物の管理・貯蔵に留まっており、エジプトのようなパン配給制度は存在しない。近藤則夫「岐路に立つ公共配給制度」佐藤創・太田仁志編『インドの公共サービス』アジア経済研究所アジ研選書45、2017年、27-64頁を参照。一方、メキシコでは近年主食のトルティーヤ（トウモロコシ）の補助金支出から貧困層への条件付き現金給付へと移行してきている。
- 13) 高度経済成長を経た1981年まで存続した日本の食糧管理制度は、農民保護を目的としたもので、消費者に対する販売価格の補助はなかった。

- 14) パンを含む食料品の価格や供給量の安定を目的とした施策を示す総称として、通常は「食料補助金 (*al-da'm al-gidhā'i*)」が用いられる。「食料補助金」は2部門に分けられ、①配給券を通じた世帯毎の基礎食料品の配給、②配給券なしでも購入できたエイシュ・バラディが存在していた(その後の政策の変化については注2参照)。
- 15) 外国に対する「土地の」、「地元の」に加え、カイロの市井人を示す「イブヌル・バラド」のように、「伝統的な都市の習慣・人々の」という意もある。ここから「大衆の」という意味も派生し、文脈によって意味が変わる言葉である。Sawsan El-Messiri, *Ibn Al-Balad—A Concept of Egyptian Identity*, (Leiden: E. J. Brill, 1978) を参照。
- 16) 1977年1月、当時のサダト大統領は、国際金融基金(IMF)の提言に従って補助金付きパンの値上げを発表し、インフイターフ(門戸開放)政策により経済格差が大きくなっていった背景もあり、国民の怒りが爆発した。当時の状況についての詳細な記録として、藤田進「エジプトの『1月デモ』とサダト体制の危機」アジア経済研究所『中東総合研究』第10号、1977年、58-67頁がある。
- 17) 2011年「1月25日革命」については既に多くの研究があるが、ここでは長沢栄治『エジプト革命 アラブ世界変動の行方』平凡社、2012年を参照。
- 18) 長谷部史彦「14世紀末-15世紀初頭カイロの食糧暴動」『史学雑誌』97編1号、1988年、1631-1680頁。本研究はマムルーク朝政府の経済的役割についての民衆倫理を確認した上で、暴動の直接的原因(穀物・パン価格の変動)について考察を行っている。
- 19) 歴史学でのモラル・エコノミー論について、E. P. Thompson, “The Moral Economy of the English Crowd in the Eighteenth century,” *Past & Present* No. 50, (1971), 76-136; 山根徹也『パンと民衆 19世紀プロイセンにおけるモラル・エコノミー』山川出版、2003年を参照。
- 20) 長谷部史彦「中世エジプト都市の救貧——マムルーク朝するターンのマドラサを中心に」長谷部史彦編『中世環地中海圏都市の救貧』慶応義塾大学出版会、2004年、45-89頁、および Adam Sabra, *Poverty and Charity in Medieval Islam: Mamluk Egypt 1250-1517*, (Cambridge: Cambridge University Press, 2000).
- 21) 清水学編『アラブ社会主義の危機と変容』アジア経済研究所研究双書 No. 419、1992年、3-36頁。
- 22) 近藤(2017)前掲、27-64頁。
- 23) 他の周辺アラブ諸国においても、アラブ社会主義の拡大を通じてエジプトの制度の影響はあったものと推察される。権威主義体制下での現地調査の制限を主たる要因として、管見の限りで配給制度の系統だった実証研究は存在せず、今後の研究が待たれる。
- 24) その他の要因としては、人口増加も挙げられる。
- 25) Richard H. Adams Jr, “Self-Targeted Subsidies: The Political and Distributional Impact of the Egyptian Subsidy System,” *Economic Development and Cultural Change*, Vol. 49-1, (2000), 115-136.
- 26) 補助金漬けの国民生活の様子を具体的に紹介しつつ、1960年代経済システムの崩壊を分析した研究として、長沢栄治「エジプト——食糧補助金と都市貧困層」宮治一雄編『中東の開発と統合』アジア経済研究所、1984年、113-136頁を参照。
- 27) 2000年代の改革の詳細な考察として、土屋一樹「変革期を迎えたエジプトの小麦流通——小麦流通構造と食糧補助金制度の変遷——」アジア経済研究所『現在の中東』1月号、2004年、36-53頁; 土屋一樹「1円のパンが意味するもの——見直される補助金制度——」鈴木恵美編『現代エジプトを知る60章』明石書店、2012年、364-368頁を参照。

- 28) 例えば野党による当時の制度批判として、左派タガムウ (Ḥizb al-Tajammu‘ al-Waṭanī al-Taḳaddumī al-Waḥdawī: 国民進歩統一) 党『富裕層の補助金、貧困層の補助金 (*Da‘m al-aghniyā’ wa da‘m al-fuqarā’*)』(Cairo: Jarīdat al-aḥālī, 1985)がある。90年代の財政問題と食料補助金制度に関しては、Gouda Abdel-Khalek & Karima Korayem, *Fiscal Policy Measures in Egypt: Public Debt and Food Subsidy*, Cairo Papers in Social Science Vol. 23, No. 1 (Cairo: AUC Press, 2000)等を参照。
- 29) 初期の体系的調査として、Harold Alderman & Joachim von Braun & Sakr Ahmed Sakr, *Egyptian Public Food Program Study: Report on Task I-Egypt’s Food Subsidy and Rationing System: A Description*, Project No. 931-1275, (Washington, D.C.: International Food Policy Research Institute/IFPRI, 1982)。
- 30) 包括的な調査として、例えば、A. U. Ahmed & H. E. Bouis & T. Gutner & H. Lofgren, *The Egyptian Food Subsidy System Structure, Performance, and Options for Reform*, Research Report 119, (Washington, D.C.: IFPRI, 2001)を参照。中央統計局のCAPMAS, *dirāsāt al-khubz al-baladī al-mudda‘am fī misr (Study on the subsidized baladī bread in Egypt)*, reference number 2014_23421_80, March, (Cairo: CAPMAS, 2014) (in Arabic)も参照。
- 31) ミーンズテストに関する研究として、Akhter U. Ahmed and Howarth E. Bouis, “Weighing what’s practical: proxy means tests for targeting food subsidies in Egypt,” *Food Policy* 27 (2002) 519–540。
- 32) サミーフ・アブドゥル・ガッファール・シャアラーン『大衆民話におけるパン』(Dr. Samīḥ ‘Abdul-Ghaffār Sha‘lān, *Al-khubz fī al-ma‘thūrāt al-sha‘biyyah*, (Cairo: Ein for Human and Social Studies, 2002), 376)を参照。
- 33) Fawzeya et Kamel Rizqallah, *La Préparation du Pain dans un village du Delta Egyptien (Province de Charqia)*, (Institut Français d’Archeologie Orientale du Caire)。
- 34) 「エイシュ・シャムスイ」をめぐる様々な側面の詳細な観察を通じて「共食の文化」について考察した貴重な研究として、奥野克己「エイシュ・シャムシー——太陽のパン」『季刊民族学』113号、2005年、26–42頁、および奥野克己「食文化の形成と世界化——エジプトのパン」河合利光編『世界の食に学ぶ』時潮社、2011年、78–98頁を参照。この他、ナイル川流域のエジプトとスーダンのエイシュ全体を考察した、大塚和夫「ナイル河谷——生命の糧としてのパン」大塚和夫編『世界の食文化10 アラブ』農文協、2007年、181–230頁も参照。
- 35) 調査の制約として、エジプトではパン配給制度は元々政治的に機微なテーマであるが、筆者の調査時期が革命後の不安定な時期に重なってしまったことは否めない。筆者が単独の外国人研究者であったこともあるが、調査許可を申請した配給・国内通商省や配給庁からは結局許可は下りなかった。民間企業代表の穀物産業会議所の会長等との面談は実現したが、警戒心露わの対応を受けた。ロイターは、製パン所の小麦粉の不正問題を調査していたある弁護士が銃で撃たれたという衝撃的ニュースを伝えているが、筆者も現地調査期間中、業界全体からの警戒心を感じた。
<http://www.reuters.com/investigates/special-report/egypt-wheat-corruption/> (アクセス: 2017年8月10日)
- 36) 写真3「フィーノ」は元々補助金対象であったが、1992年に補助金が廃止された。歩留まり率72%の小麦粉を使用し、柔らかい食感の細長いパンであり、日常生活でエイシュ・バラディと並んでよく食されている。より高級な「アフランギ」(注41参照)と補助金付きエイシュ・バラディとの間の「準庶民のパン」と認識されていると考えられる。
- 37) 奥野(2005)前掲。
- 38) 同上同頁。
- 39) 例えば、A. F. Ghoneim, “The Political Economy of Food Subsidy Reform in Egypt,” UNU-WIDER,

Working Paper No. 96, (2012).

- 40) この状況は2014年の制度改革で変更されつつある。かつて誰でも購入できた補助金付きエイシュ・バラディはスマートカードを通じた購入へと制限される途上にある。以前は国民の8割以上が保有していたとされる紙の配給券が普及していたが、スマートカード導入により保有者の基準に合わない国民層は対象外とされる。
- 41) エイシュ・バラディが「労働者／庶民の連帯意識」を表象してきたのではないか、という理解に示唆を与える先行研究として、注15で既述のEl-Messiri (1978)や Evelyn A. Early, *Baladi Women of Cairo—Playing with an Egg and a Stone*, (Boulder & London: Lynne Rienner Publisher, 1993)がある。El-Messiriはカイロ市井人のアイデンティティを「イブヌ・ル・バラド」の概念で抽出したが、これを援用し、Earlyはカイロ庶民の女性たちに注目し、社会人類学的手法で、1970年代後半から1980年代初頭にかけての彼女たちの日々の生活を記録した。この中で「持たざる者（カイロの庶民）」と「持つ者（元々は外来のママルーク、フランス、イギリスの支配者たち、独立後はエジプト人の富裕層の人々）」の間の社会経済的格差を観察し、前者を「バラディ」、後者を「アフランギ」として対比させて議論している。
- 42) 2014年10月2日、ルクソール市クルナ村村長宅にて聴取。
- 43) 配給・国内通商省未刊行資料「アル＝ムシュリク：配給・国内通商省法令集 (*Al-Mushriq: Mausū'at qawānīn wizārat al-tamwīn wa al-tijārat al-dākhiliyya*)」配給・国内通商省調査行政部、1984年、461-497頁。
- 44) 同上 462-463頁。
- 45) 同上 464頁。
- 46) 2014年10月14日、現地調査での聴取による。
- 47) 図2の参考文献は次の通り。土屋一樹(2004) 同上(注27)、40頁；Mylene Kherallah, Hand Lofgren, Peter Guhn, and Meyra M. Reeder, *Wheat Policy Reform in Egypt—Adjustment of Local Markets and Options for Future Reforms*, (IFPRI, 2000), 7; Wallace Tyner & B. Adair Morse & M. Ragaa El Amir, *Wheat Subsector Baseline Study, Impact Assessment Report No. 6*, (Abt Associates Inc: Monitoring, Verification and Evaluation Unit Agricultural Policy Reform Program, 1999), 42.
- 48) 2014年10月17日、農業協同組合関係者からの聴取による。
- 49) Harik, Iliya, *Economic Policy Reform in Egypt*, (Cairo: The American University in Cairo Press, 1998).
- 50) パン職人はファッラーンと呼ばれる。パン焼き釜のフォルン *form* から派生した用語。
- 51) 厳密には、政府系製粉会社で取り扱う小麦の歩留まり率は82%、72%であり、配給省後任製パン所では両方の種類の小麦粉でエイシュを焼く。両方「補助金付き」といえるが、通常「補助金付きエイシュ・バラディ」とは82%の方を指す(1枚5ピアストル。ピアストルは既に使われておらず、20枚で1ポンド＝約16円の単位で販売)。72%の方は「エイシュ・タバキー」と呼ばれ、3枚1ポンドで売られている。タバキーは販売価格を維持したい配給省と収益を上げたい製パン所間の交渉の成果よるものという。
- 52) 2014年10月14日、カイロ市内ブラック・ダクルールの製パン所での聴取による。
- 53) 2016年2月28日、東京でのシンポジウムに招聘され来日中であったゴータ教授より聴取した内容。
- 54) 2014年10月14日、カイロ市内ブラック・ダクルールの製パン所での聴取による。
- 55) 配給省月報各号 (<http://www.msit.gov.eg/ar/index.php/2013-02-20-08-51-24/2015-06-17-11-50-18>) (2017年2月12日アクセス)

- 56) アラビア語の3つの子音（語根）「kh-m-r」には「熟する」の意味があり、ここから動詞の「*khamara*（発酵させる）」、名詞の「*khamr*」や「*khamra*」（いずれも酒、ワインの意）」に派生する。同じ語根から派生する「*khamira*（ハミーラ）」はパン酵母の意味である。前述の奥野氏（2005）の観察によると、店で販売される「生イースト」を人々は「ハミーラ・ビーラ」と呼んでいたという。「ビーラ」は英語の「*beer*」であり、発酵段階でアルコール分が発生することを知識として知っているがアルコールを禁止するイスラームとの関係において問題視はしていなかったという（注 34、37-39 頁参照）。筆者のルクソールでの参与観察の中でも同様な呼び方と認識が確認された。
- 57) 2014年10月3日、現地での聴取による。