

KANSAI GAIDAI UNIVERSITY

イペロアメリカ研究センターニューズレター vol.8 (2018年度)

IMÁGENES DE IBEROAMÉRICA

EL CENTRO DE ESTUDIOS IBEROAMERICANOS



© diegocardini / 123RF

目次

公開講座

2018年 関西外国語大学連続公開講座

「新大陸からの贈物 ―カカオ、ジャガイモ、トマトの文化論―」（全3回）

第1回（2018年11月6日）

加藤 隆浩（関西外国語大学外国語学部）

「これがジャガイモですか？」

KATO, Takahiro (College of Foreign Studies, Kansai Gaidai University)

Really? Is This a Potato?

1

第2回（2018年11月13日）

鈴木 紀（国立民族学博物館）

「チョコレートとチョコラテ ―カカオを楽しむ2つの伝統―」

SUZUKI, Motoi (National Museum of Ethnology, Japan)

Barra de chocolate y bebida de chocolate: dos tradiciones para degustar el cacao

7

第3回（2018年11月26日）

沼田 晃一（関西外国語大学短期大学部）

「アンデス原産スーパー野菜 ―トマトの魅力―」

NUMATA, Koichi (Kansai Gaidai College)

La fascinación por el tomate: el súper vegetal oriundo de los andes

13

関西外国語大学公開講座（2018年6月12日）

魚住 真司（関西外国語大学外国語学部）

「新聞・テレビ離れの時代にジャーナリズムを再考する —公開対談「ジャーナリズムの世界に生きる」を通して—」

UOZUMI, Shinji (College of Foreign Studies, Kansai Gaidai University)

Legacy Journalism Revisited: Some Thoughts through the Open Discussion “Live in the World of Journalism”

..... 20

スペイン語教授法研究会例会

第11回スペイン語教授法研究会（2018年10月27日）

KONDO PÉREZ, Clara Miki (Tokyo University of Foreign Studies)

Una Gramática por Niveles. Problemas del español en el Nivel B

コンドウ・ペレス, クララ・ミキ（東京外国語大学）

「レベル別文法 —CEFR B レベルの諸問題—」（要約 和佐敦子）

..... 29

2018年 関西外国語大学連続公開講座
新大陸からの贈物 –カカオ、ジャガイモ、トマトの文化論– (全3回)

第1回

これがジャガイモですか？

加藤 隆浩 (関西外国語大学外国語学部)

Really? Is This a Potato?

KATO, Takahiro (College of Foreign Studies, Kansai Gaidai University)

ABSTRACT

About 500 years ago, a special product in the Central Andean region spread to Europe: the potato. Nowadays it is cultivated all over the world as a common ingredient, but its European début was not as food but as a plant for appreciation of its flowers. Europeans who saw the potato for the first time called it the "devil" without ever imagining eating the potato growing under the ground. However, this plant later saved lots of Europeans from starvation. Also, as the poor harvest got worse, a good many people began to emigrate to the United States to escape from serious hunger. Looking at history through potatoes, it turns out that it has been a big driving force to move world history.

1. はじめに

ヒトは「食」を抜きにしては生存できません。しごく当たり前のことですが、あまりに分かり切ったことなので、その明白な事実が軽く扱われ、すべての事柄がすでに解決済みであるかのような錯覚を覚えてしまう方もおられるかもしれません。しかし、「食」はただ単に栄養の問題に関わっているだけではなく、食物、食品のバラエティつまり何を食べるかといったレパートリーの問題、またそれをどのように調理し食卓にのせるかという料理の問題、できあがった料理をどんな流儀で口に運ぶかというマナーの問題等々、人と「食」の関係を考えはじめると、このテーマは、栄養学や生理学の領域を越え、社会性、文化性を帯び、その問題はきりなく広がっていきます。

以上述べたことは、自分の社会や文化と他の社会や文化とを具体的に比べてみれば直ちに合点がいくでしょうが、同じ社会で生活している者同士の「食」を比較してみても、社会階層、男女、老若、おかれた状況、感情などの差によりまったく異なる姿が顔をのぞかせることは容易にご理解いただけると考えます。また、同じ人物の場合でも通過儀礼、年

中行事に注目すれば、日常とは全く別の食文化にあずかることにもなるでしょう。要するに、「食」の問題には、社会、価値観、謂わば人間の関わる森羅万象が埋め込まれているので、「食」を見れば、そこから、食（事）を用意したり、利用したり摂取したりする人々の文化、行動、それを構成している諸要素を読み解く鍵を探し出すことができるでしょう。

では、この講演で取り上げるジャガイモの問題にはどのように接近すればよいのでしょうか。それに答えるには、2 段構えでジャガイモにアプローチする必要があります。一つは、ジャガイモがその原産地アンデス地域でどのように扱われてきたのか、であり、もう一方は、16 世紀に入って、その塊茎がどのようにヨーロッパに導入され、いかに定着していったかです。ジャガイモは、今でこそ世界中に広がり、圧倒的に多くの人々の主食、お



やつとなっていますが、実は、16 世紀初めまでは、南米アンデス山脈の高地でだけで栽培される地域色の強い産物でした。1 万年以上も前から栽培されていたにもかかわらず、中央アンデス地域から他へ出ていくことはなかったわけです。その結果、栽培地は長期にわたって限定的で、その上、耕作地にも大きな変化はなかったため、ジャガイモは、その故郷アンデス世界から欧州・アジアに伝播した後も、生まれ故郷の環境に近い耕作地であればどこでも高い生産性を誇示することができました。

加藤氏 呪術師の正装での講演

2. アンデスのジャガイモ

では、ジャガイモの発祥地はどのようなところだったのでしょうか。新大陸の栽培植物研究の第一人者、山本紀夫氏によれば、ジャガイモの野生種は、ペルーとボリビアの国境をまたぐチチカカ湖畔に分布し、私たちがここで問題としているイモはどうやら、その地方周辺で改良（後述）を加えられ、そこから現在の耕作地に広がっていったと考えられるようです。現在のジャガイモ栽培地の大半は、自然環境と品種によるバリエーションがあるものの、原生種の育った地域と同じく、おおよそ標高 3,500m から 4,000m 位の高地におさまっています。富士山よりも高地で、酸素濃度も低いその場所は、一日の気温較差は大きく、日中は温暖でも、朝夕は冷え込み、冬の明け方ともなれば氷点を大きく下回る寒冷地も多い。しかも、そうした厳しい自然環境だけにとどまらず、乾燥、痩せた地味といった悪条件も加わります。こうした劣悪ともいえる環境でも生育できるジャガイモを見ると、ある程度の気温、適切な湿度、肥沃な土壌を生育条件とする他の一般的な有用植物と

は違っていて、ある種のたくましさ、生命力を感じざるを得ません。

3. ジャガイモの欠点

とはいえ、ジャガイモの卓越した生命力は認めるにしても、そのイモははじめから人間の口に入るようにできているわけではありませんでした。それが人間の食物となるためには、その塊茎の持つ致命的な弱点を解消しなければなりません。その欠陥とは、それが野生種時代から受け継いできた強烈な苦みであり、そのえぐ味のもとになるソラニンの毒性でした。つまり、私たちが問題としているイモは、そのままでは中毒を引き起こす毒イモであり、それを大量に摂取すれば、嘔吐、腹痛、めまいなどの害をもたらすというものでした。したがって、ジャガイモを食用に変えるためには、まずは毒抜きが不可欠であり、問題はそれをどのように行うかということでした。

古代アンデス人は、その解決に向けて2つの対処法にたどり着きました。一つは、より苦くないジャガイモをだけを残して栽培し続け、最終的には毒素が気にならないイモだけを育て新しい品種を作ることでした。この作業の結果の良否は、収穫物の中からうまく可食のイモが見つかるかどうか偶然に左右され（しかも、1年に1回しかない）賭けの要素も多分に入るので、品種改良には忍耐と根気、さらにまた幸運を味方に付けねばならない難しい作業だったと思われまます。

これに対して、もう一つ別の方法もありました。それは、苦み（ソラニン）はジャガイモに初めから組み込まれている成分なので、それはそれとしてそのままにしておき、ひとまずイモを収穫し、その後、毒（ソラニン）抜きを考えるような手法でした。この技術を誰——アンデス地域の先住民（ケチュア人）の祖先であることは間違いなしだけれども——が、いつ、どこで、どのように始め、その技術をいかに発展させたものであるのかはよくは分かっていませんが、その手法はいまなおアンデス高地の農民の間で広く受け継がれています。そしてその過程を観察すると、機械も薬品も使わず意外なほど簡単に毒抜きができるということに驚かされます。鋭い観察眼と経験知に支えられた古代アンデス人の技術としか言いようがありませんが、ジャガイモの毒抜きの過程は以下のように進みます。

毒抜きを必要とするジャガイモの品種は、ルキ（ケチュア語で「苦い」の意味）と呼ばれます。ルキは収穫を終え、一年で最も寒い時期（5月～7月）がやってくると、倉庫から外に運ばれ直射日光の当たらない家の陰や岩陰に広げられ、水で濡らされます。夜明け方になると気温は氷点下まで下がるので、ジャガイモは芯まで凍ります。ところが昼間になり気温が上昇し氷が溶けると、凍ったイモもそのまま解凍された状態になる。夜になり冷え込みが再び厳しくなればイモは凍り、そのままにしておけば、ルキは翌日の午後にはまた解凍状態になる。冷凍と解凍のこのサイクルを何度も繰り返すと、1週間ほどで、ジャガイモに大きな変化が起こります。イモの水分が表面に浮き上がってきて、指で少し押し

えるだけで中の水分が飛び出てくるような状態になります。イモがそうした状態になるのを待って毒抜き作業がいよいよ再開されます。農民は素足になって、ブヨブヨになったジャガイモを足で踏みつける。そうするとジャガイモは水を含ませたスポンジのように水をどんどん吐き出します。水を十分に絞られたイモは、今度は、日当たりの良い場所に運ばれ、乾燥の工程に入ります。すっかり乾燥すると、高野豆腐のような乾燥ジャガイモ、チューニョの出来上がりとなります。有毒物質ソラニン、凍結と解凍を繰り返す時にできる水分に溶け出てくるので、それを絞り出せば、有毒成分も一緒に排出され、ルキは無毒化され人間の食材チューニョに転ずるわけです。

ただし、この加工技術の功績は、単にジャガイモをチューニョに変え、人間が安全に食べることのできる食材のレパートリーを増やしたというだけではありません。ジャガイモを乾燥させることで、重量を軽減し運搬しやすくするという利点もあります。また、イモ類にはありがちな欠点ですが、そのままでは腐敗しやすく、さらには発芽や表皮の緑化（いずれも有毒成分ソラニンを含有する）を引き起こし、長期保存が難しいのですが、乾燥することで、毒抜きはもとより、長期保存も可能になります。チューニョは調理も簡便で、一晩水に浸けておけば、翌日には適度な歯ごたえの食材になっています。しかも毒抜きのプロセスを考えてみれば、ルキのチューニョ化には、特別な器具も薬品も無用で、ただ彼らの生活圏で生起する日常の自然現象を利用しているにすぎません。

結果的に、ヨーロッパに持ち帰られたジャガイモは一般に、初めから苦くない品種に改良されたジャガイモの方でしたが、古代アンデス人がジャガイモにかけた思い入れがすこぶる大きなものであったことがうかがわれます。

4. ジャガイモのヨーロッパ・デビュー

さて、以上がヨーロッパ・デビュー前の、ジャガイモのアンデス世界での略史です。アンデスでの熱い思い入れと需要に比して、欧州でのジャガイモの扱いは、当初、冷淡なものでした。欧州への本格的な出荷が始まる前、ジャガイモを試食したヨーロッパ人がおり、彼らは「トリュフ」や「栗」のようだと一応好意的なコメントを残していましたが、実際、食べ物としてのジャガイモの評価は惨憺たるものでした。どうやら、いざ欧州に到着してみると、そこでは、それまでほとんど例を見たことのなかった塊茎——収穫するまで地中で生育し、形状はゴツゴツしていて瘤のよう——だったので、何やら特殊な食材と考えられ、また、地下＝悪、地獄、悪魔という根拠のない連想から、「食べれば病気になる」とか、「毒気にあたる」といって食わず嫌いを通し、はじめからそれを忌避する人も多く、またそうしたネガティブな風評をすすんで流す人々も少なくありませんでした。

その意味で、ジャガイモを食材として欧州に導入する試みは、初めのうちはほとんど失敗に終わりました。ただ興味深いことに食物としてではなく別の役割を持つものとして珍重されたことを忘れるわけにはいきません。まずは、物珍しい観賞用の花として人気を博

しました。時代は少し下がりますが、マリー・アントアネットがジャガイモの花飾りをつけてベルサイユ宮殿の夜会に出席したという逸話が残っているほどです。さらにもう一つの使用法は、ジャガイモが薬として利用されたということです。とりわけ、痛風、精力減退に薬効があるとされ、これは、ジャガイモによる民間療法としてすぐに知られるようになりました。そして、そのイモは普通に食されるようになってからもその効能は信じられ、現在もそうした民間療法の重要な要素として各地で利用されています。

ところが、ヨーロッパ全体では初め不評だったジャガイモもしい見直され、地域によってはわずか100年足らずのうちに、主食の座を占めるようになりました。観賞用草花、摩訶不思議な薬といわれていたあの塊茎が、です。いったい何が起こったのでしょうか。大きく分けて理由は3つあります。第1に、欧州では大航海時代で経済的に沸いた階層があったことは確かですが、同時に、貧しい農民層も存在し、彼らは気まぐれな自然に左右される飢えと戦わねばなりません。彼らにとっては、空腹を満たせるものであれば何でも、ということだったのでしょう。彼らは、山がちな寒冷地、生産性は低く、小麦や他の穀物の栽培には不向きな土地にジャガイモを栽培してみた。結果は、期待通り空腹を満たすに足る収穫が上がった。ヨーロッパで比較的早くジャガイモ栽培を導入したスペイン・ガリシア地方、アイルランドの人々の例が、まさにその例です。穀物栽培が困難な土地——ジャガイモの故郷を思い浮かべてください——こそ、ジャガイモが活躍できる場所だったわけです。ジャガイモ栽培急増の第2の要因は、17世紀から激しさを増すヨーロッパの戦争でした。たとえば、神聖ローマ帝国を中心とする戦争では、国土は荒廃し兵糧にも事欠くありさま。国民を飢えさせないため、国王は勅令を出し、国民に有無を言わずジャガイモを栽培させ、またイモの有用性のPRに努めました。第3の理由は、戦争の次に人々を襲った飢饉です。1770年代は、世界的に異常気象で、欧州も例外ではなく、飢饉が人々を苦しめました。しかし、その時、他の穀物は全滅しましたが、ジャガイモは耐え、農民の期待に応えました。

こうなると、寒冷地に強く、痩せた土地でも生産性が高いというジャガイモに頼るのが一番、とばかり、ジャガイモの人気は急上昇し、それが貧農の唯一の食材になってしまい、ついには、主食の座を小麦、麦、米から奪ってしまうほどになりました。おかげで、食糧の供給は安定し、ジャガイモを生産している地域では、飢餓が解消され、人口が急増しました。しかし、ジャガイモに良いことばかりは起こりませんでした。そのイモに依存することが、ついに裏目に出て「ジャガイモ飢饉」と呼ばれる悲劇に転じました。皆が生産性の高いジャガイモを栽培し、その結果、他の穀物を生産しなくなったわけです。一見それは、悪くはないようですが、それが大きな落とし穴になりました。

もし、ジャガイモが全滅したらどうなるのでしょうか。ジャガイモ以外は何も耕作していないわけですから、収穫はゼロということになります。そして、実際、その最も恐ろしいシナリオが現実となりました。1845年から1849年、欧州でジャガイモの疫病（葉が黒く

なり、植物全体が急激に腐敗する)が大流行します。数年間、ジャガイモがほぼ全滅し、そのイモに依存していた人々は、食べる物を完全に失いました。その大飢饉でヨーロッパでは、数百万人の餓死者が出たと言われています。被害がもっとも大きかったのはジャガイモが最も深く浸透していた地域です。たとえば、アイルランドではその飢饉で100万人以上の餓死者が出たと言われています。もちろん、アイルランドからアメリカやイギリス、オーストラリアなどに移住した人たちも多数いました。その中に後に米国の大統領を出すケネディ家があったことはよく知られています。

こうした一連の事実を突き合わせてみると、ジャガイモは単なる食べ物とだけでは言いつくせない広さと深さがあることに気づくでしょう。

参考文献

山本紀夫

1988『インカの末裔たち』NHK ブックス。

2008『ジャガイモが来た道—文明・飢饉・戦争』岩波新書。

2017『コロンブスの不平等交換 作物・奴隷・疫病の世界史』角川選書。

第2回

チョコレートとチョコラテ —カカオを楽しむ2つの伝統—

鈴木 紀 (国立民族学博物館)

**Barra de chocolate y bebida de chocolate:
dos tradiciones para degustar el cacao**

SUZUKI, Motoi (National Museum of Ethnology, Japan)

RESUMEN

El cacao es la semilla de una planta de la familia Malvaceae originaria de América Latina. Lo domesticaron en la región centroamericana, y se utilizaba principalmente como bebida ceremonial en las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica. En el siglo XVI el cacao fue llevado a Europa por los españoles que llegaron a las Américas, y en el siglo XIX el chocolate de barra se inventó en Inglaterra. Como resultado, en la actual América Latina hay dos tradiciones de chocolate como barra y chocolate como bebida. Hablaré sobre cada forma de disfrutar el cacao y la cultura relacionada con ella.

カカオはチョコレートの原料だが、カカオの味わい方はチョコレートばかりではない。中南米諸国では、カカオからさまざまな飲み物が作られる。こうした飲み物は「チョコラテ」と呼ばれ、菓子としてのチョコレートよりもはるかに古い歴史がある。中南米諸国で私が出会ったいろいろなカカオの味を手掛かりに、カカオを楽しむ2つの伝統であるチョコレートと「チョコラテ」について紹介したい。



マルチメディアホール (中宮キャンパス) にて

(1) 新大陸からの贈り物：カカオ

2005年11月、メキシコ南部、チアパス州のトゥストゥラ・チコでという集落でカカオを栽培するフランシスコ・エルナンデスさんのお宅を訪ねた。家の周囲にカカオの木が植えられ、その上は直射日光をさえぎるための背の高い樹木で覆われていた。こんもりとした森の中の一軒家のようなフランシスコさんの家で、カカオ水をご馳走になった。ガラスのコップの底に、実から取り出したばかりのカカオ豆が5、6個沈んでいて、冷たい水が満たしてある。チョコレートの味や香りはまったくせず、むしろうっすらと甘酸っぱい果実のような味がする。蒸し暑い中カカオ畑を歩き、のどが乾いていたので、その味はことさら美味しく感じられた。

*

カカオは中南米原産のアオギリ科の植物で、その学名 *Theobroma cacao* の前半は「神々の食物」という意味である。南北の緯度20度以内、平均気温27度以上、年間降水量2,000mm以上の高温多湿地帯を好んで生育する。中南米では、メキシコからボリビアまでの国々とカリブ海諸国で栽培されている。

カカオの木はとても風変わりに見える。白や薄ピンクの小さな花が、木の幹の表面に無数に咲く。そのうち結実するのは1~3パーセント程度しかない。カカオの実は15~20センチくらいの大きさで、ラクビーボールのような形をしている。実の中には、白い綿毛にくるまれた黒い種が30~40個ほど詰まっている。カカオ豆といわれるのは、この種のことだ。

(2) 「チョコレート」とチョコレート

メキシコのオアハカ市は「チョコレート」の本場として知られている。街には、客の好み通りに「チョコレート」を調合するチョコレート屋が存在する。2001年8月、私はそんなチョコレート屋の店先で、小さな男の子の悲鳴を聞いた。この店では、客は必要なカカオ豆の量を



を告げ、シナモンやアーモンドなどの香料と、砂糖を加えるかどうか指定する。店員は、これらの材料を混ぜて、電動の臼で挽く。できあがるのはお湯やミルクでとかして飲む「チョコレート」の素だ。チョコレートではないので、そのまま食べても舌触りがざらざらで、あまり美味しくない。男の子は、砂糖抜き「チョコレート」を試食した。甘いどころか、苦い味にびっくりしたのだ。

鈴木氏 カカオの実物を使っでの解説

*

オアハカだけでなく、メキシコ全土、あるいは中南米の多くの国で「チョコラテ」といえば、飲み物を意味する。カフェのメニューには、コーヒー、紅茶とともに「チョコラテ」があることが珍しくない。「チョコラテ」もチョコレートも、実は **chocolate** と綴る。違いは「チョコラテ」がスペイン語、チョコレートが英語の発音である点だ。それではスペイン語で、チョコレートのことをなんというのだろうか。答えは、やはりチョコラテだ。ただし飲み物の「チョコラテ」と混同しそうな時には、チョコレートの方を **barra de chocolate** (板チョコ) と呼んで、飲み物でないことを示すのが普通だ。

カカオから作る飲み物といえば、日本ではココアが一般的だろう。しかし日本のココアと中南米の「チョコラテ」は同じではない。ココアは、カカオ豆から脂肪分を人工的に取り除いたものだが、「チョコラテ」は自然の脂肪分がそのまま入っている。したがってココアが比較的軽い飲み口だとすれば、「チョコラテ」はもっと重く、「こく」がある。

(3) 「チョコラテ」の歴史

1986年から87年にかけて、私はメキシコ東部ユカタン州のマヤ民族の村、シスビクチェンで文化人類学の調査をしていた。熱帯の暑さが少しだけ和らぎ始める11月、「死者の日」がやってきた。これは日本のお盆のような慣習で、亡くなった家族の霊が家に帰ってくると信じられている。「死者の日」はメキシコ中で祝われるが、霊のもてなし方は地方によって異なる。この村では、家いへの祭壇に木の椀になみなみとつがれた「チョコラテ」が供えられていた。何軒もの家を訪問し、いった先々でお下がりの「チョコラテ」をご馳走になった。お湯でうすくとした「チョコラテ」には、砂糖がたっぷり入っていた。

*

カカオは、現在のメキシコ南部で紀元前1200年～紀元前400年頃まで栄えたオルメカ文明の時代にすでに知られていたと考えられる。この地方の先住民族の言語でカカオに相当する言葉を比較すると、その起源はミヘ＝ソケ語族の言語にあると推定される。そうした言語はオルメカ文明が栄えたメキシコ湾岸地方で話されていたからだ(八杉 2004: 157-158)。その後、紀元5～9世紀のマヤ文明古典期後期の遺跡からは、カカオの成分が残る土器が出土している。また土器に描かれた図柄から、カカオが飲み物として利用されていたことが明らかだ。マヤの貴族たちは、胸の高さに掲げた壺から、床においたもう一つの壺に「チョコラテ」を注ぎ入れた。こうして泡だった「チョコラテ」が好まれていたらしい。さらに時代は下り14世紀から16世紀にかけて栄えたアステカ王国の時代にも、「チョコラテ」は飲まれていた。そればかりか、カカオ豆は貨幣として使用され、アステカの市場ではカカオ豆1粒でトマト1個を手に入れることができた。

私がマヤ民族の村で「死者の日」に飲んだ「チョコラテ」は、もちろん古代マヤ人の「チョコラテ」と同じではない。昔のマヤ人は砂糖など知らなかったからだ。「死者の日」が11

月に祝われるのも、スペインから伝わったカトリック教の影響による。しかし、重要な儀式や、遠来の客 – 死者の霊は遺族にとっては客のような存在だろう – をもてなす時に「チョコレート」が欠かせないという感覚は、もしかしたらマヤ人の間に長く伝わる習慣なのかもしれない。

(4) ヨーロッパで誕生したチョコレート

2007年1月、エクアドルのアンデス山中にあるサリナス村を訪問した。村でただ一軒のホテル・レフヒオに投宿すると、歓迎の印に、村でつくったチョコレートが出された。金色の紙で一粒ずつパッケージされたそのチョコレートは香りがよく、口どけもなめらかだった。あとでチョコレート工場を訪ねてみたが、白い作業着を着てマスクをつけた村の若者が数人、チョコレート作りをしていた。カカオの焙煎から粉碎、攪拌、チョコレートの型入れ、パッケージづくりまで、一通りの工程をすべて彼らがこなしていた。

*

カカオは、16世紀にスペイン人によってヨーロッパに伝えられると、王や貴族、僧侶など、社会の特権階級の人たちが「チョコレート」に夢中になった。しかし飲み物だった「チョコレート」が食べ物のチョコレートに変わったのは、19世紀から20世紀にかけての一連の発明による。

焙煎したカカオ豆を挽いたものをカカオマスと呼ぶ。それをお湯やミルクでとかせば「チョコレート」だ。まず1828年、オランダのバンホーテンがカカオマスに圧力をかけてカカオバター（カカオ豆の油分）の抽出に成功した。1847年には、イギリスのフライ社はそのカカオバターをカカオマスに加えることで、やわらかい固形の菓子を売り出した。つづいて1867年、スイスのダニエル・ペーターが、カカオマスとカカオバターに濃縮ミルクを混ぜることでミルクチョコレートを発明し、同じくスイスのルドルフ・リンツは1879年にチョコレートを高温で長時間攪拌するコンチングという技術を考案して、チョコレートの口どけをなめらかにするのに成功した。そしてアメリカ合衆国のミルトン・ハーシーが1903年に大規模な工場でチョコレートを大量生産する方法を試み、チョコレートは大衆的な菓子になった。やがてこうした技術は中南米各地に伝わり、サリナス村のような山村でも、一通りの道具を揃えればオリジナルなチョコレートを作れるようになったのだ。

(5) 現代ラテンアメリカの「チョコレート」文化

2005年から2012年にかけて私はメキシコのチアパス州の農村開発の研究に携わった。毎回、グアテマラ国境に近いタパチュラ市に数週間滞在し、そこから方々の村に出かけていった。タパチュラでの楽しみは、市場の食堂でとる朝食だった。よく食べたのはタマレスだ。トウモロコシの粉にラードを混ぜ、鶏肉やオリーブと一緒にバナナの葉で包んで蒸したものだ。そして飲み物は決まって「チョコレート」だった。食堂を経営するテレシータ

おばさんが、モリニージョという攪拌棒で、手際よく「チョコレート」を泡立ててくれる。タマレスのねっとりとした食感と、「チョコレート」の甘い香りがよくあった。

*

スペイン人が来る以前からマヤやアステカの人々が親しんでいた「チョコレート」を飲む習慣は、植民地時代以降もメキシコや南米のアンデス地方を中心に、中南米各地で続いている。タパチュラの食堂で飲めるのは大衆的な「チョコレート」だが、もっとおしゃれな「チョコレート」もある。たとえば、エクアドルやコロンビアのカフェで「チョコレート」を注文すると、チーズと一緒についてくることが多い。チーズは「お茶請け」ならぬ、「チョコレート請け」だ。またメキシコ市の「チョコレート」専門店、ママ・サリート（Mama Sarita）では、チョコレート・メシーカ（アステカ風チョコレート）が飲める。「チョコレート」にリュウゼツランからつくるメスカルという酒を少し入れ、スモーキーな香りがする。

（6）現代ラテンアメリカのチョコレート文化

中米、コスタリカのカリブ海沿岸に位置するタラマンカ地方もカカオの産地として知られている。2014年2月、カカオのフェアトレードについて調査していた折、カリビーンズ（Caribbeans）というチョコレートショップに立ち寄った。オーナーはアメリカ合衆国出身のポール・ジョンソンさんで、店の裏山にカカオ農場を持ち、カカオ栽培からチョコレート製造まで、一貫して行なっていた。近隣の農場からもカカオ豆を仕入れて、何種類もの「ツリー・トゥ・バー」チョコレートを作っている。これは、カカオ豆が生った木がわかるチョコレートという意味で、農場によって異なるカカオの味を楽しめるように、どのチョコレートもカカオ分を72%に統一するという徹底ぶりだった。カリブ海を臨む丘の上の気持ちのいいラウンジでは、そのいくつかをテイスティングすることができた。

*

中南米諸国では「チョコレート」の伝統が続く一方で、新しいチョコレート文化も育っている。キーワードはスペシャリティとフェアだ。大手のチョコレートメーカーが大量生産で画一化した製品を製造するのに対し、中南米では小規模ながら高品質のスペシャリティ・チョコレートを販売するメーカーが登場してきている。カリビーンも正にそのようなチョコレートメーカーだ。一方、フェアとは、カカオ生産者の生計向上を重視する発想で、フェアトレードや倫理的貿易という仕組みを通じて実践されている。カカオのフェアトレードは、ボリビアのエル・セイボ、ドミニカ共和国のコナカド、ベリーズのTCGAなど、中南米の生産者組合が牽引してきたといってもよい。

もし中南米に行く機会があれば、まずはカフェに入って「チョコレート」を試してほしい。紀元前から続く中南米のカカオの伝統に親しむことができるだろう。そしてチョコレートを買うならば、街のスーパーや空港のお土産物屋などで、ローカルブランドのチョコレ

トを選んでみたい。ヨーロッパで発明されたチョコレートが、カカオの故郷の中南米に戻って新たにできあがった伝統に触れることができるだろう。

<カカオとチョコレートに関する参考文献>

キャロル・オフ『チョコレートの真実』英治出版、2007年

ソフィー・D・コウ／マイケル・D・コウ『チョコレートの歴史』河出書房新社、1999年

佐藤清隆・古谷野哲夫『カカオとチョコレートのサイエンス・ロマン：神の食べ物の不思議』幸書房、2011年

武田尚子『チョコレートの世界史：近代ヨーロッパが磨き上げた褐色の宝石』中公新書 2088、中央公論新社、2011年

八杉佳穂『チョコレートの文化誌』世界思想社、2004年

第3回

アンデス原産スーパー野菜 — トマトの魅力 —

沼田 晃一 (関西外国語大学短期大学部)

La fascinación por el tomate: el súper vegetal oriundo de los andes

NUMATA, Koichi (Kansai Gaidai College)

RESUMEN

Con una producción de 130 millones de toneladas en el mundo, el consumo global del tomate ha alcanzado niveles sin precedente. Su valor nutricional ha sido reconocido y eso ha incrementado su demanda significativamente. De hecho, la industria del tomate se concentra en zonas tropicales con una altitud de 30 a 40 grados. Sin embargo, esta situación será muy difícil de sostener en estas zonas debido a la gran competencia por recursos económicos contra otros productos agrícolas. Por otro lado, el proyecto ASKA hecho en colaboración con la industria local del tomate y una universidad peruana ha tenido mucho éxito después de que ICATOM se hiciera cargo del proyecto en forma privada. En esta presentación, las características en términos de salud, nutrición y preparación de alimentos serán clarificadas para entender porque el tomate puede ser considerado un ‘súper vegetal’.

1 トマトの起源 (来歴)

ナス科に属するトマトは、南米の高冷地のアンデス高原 (ペルー、ボリビア、エクアドル) が原産地という説が現在主流である。その後アンデスの野生種トマトは南米アンデスからメキシコへ渡ったといわれているが、メキシコへの移動については二つの説がある。一つは鳥や獣によって移動したという説である。もう一つはアンデスの民が移動に関与したという説である (橘, 1999:60)。アンデス地域からメキシコ近辺にトマトが鳥によって伝えられたという指摘を Benaba Cobo が *Historia del Nuevo Mundo* (1653) のなかでおこなっており、トマトの原産地がアンデスであり、鳥によって運ばれたという説が優勢と考えられる。

アンデスで生まれた栽培種型の原種トマト (学名: *Lycopersicon pimpinellifolium*) から栽培種トマトの祖先種 (学名: *Lycopersicon esculentum var. cerasiforme* 「食べることができるチェリーのような形をした狼の桃」という意味) が生まれ、移行期トマトを経て、現在世界で使われている栽培種トマトへと改良されてきている。(橘, 1999:72)。

15~16 世紀のアステカ王国 (現在のメキシコ) ではトマトの栽培が盛んに行われており、Bernardino de Sahagún が *Historia general de las cosas de Nueva España* のなかで

も「先住民たちはトマトをトウガラシと一緒にすりつぶしたり、混ぜ合わせたりしてソースをつくり、いろいろな料理の調味料にしている」と記述されている（橘, 1999:24-25）。

トマトはコロンブスの新大陸発見後、16世紀初頭にスペイン人によってヨーロッパに渡り、当時はあくまで果実を楽しむために鉢植えにして観賞用として使われていた。やがて世界各地へ広がり、17世紀以降日本や北米に伝播されたとみられている。（赤堀, 2003:35）。

アステカの人々が野生のトマトを栽培化していったと推定されている。この栽培トマトの品種が、アステカの人々のナワトゥル語でトマトの語源といわれている TOMATL という語尾をもつ一連の言葉によれば、ホウズキなどのいくつかのナス科植物に対する呼称でもあった。このことは、栽培種トマトはアステカ文化圏で一元的に成立したことを暗示する。またペルーには、トマトに対する呼称がないことと、古い栽培トマトの種々な型がペルーに存在しないことから、ペルーにおいてトマトに対する積極的な利用はされていなかったことがうかがえる。そのような理由から、メキシコ中央部の東海岸のベラクルスを中心として栽培種トマトが成立したと推定されている（田中, 1981:213-214）。さらにトマト研究の世界的な権威である C. Rick 博士は、ヨーロッパで広がった初期のチェリータイプのトマトとメキシコに分布するチェリータイプのトマトの遺伝子や酵素を解析し、栽培種トマトの先祖が栽培種トマトのセラシフォルメであることをつきとめた。以上のことから現在ではメキシコがトマトの栽培種の発祥地とみられている。



沼田氏

2 トマトの栄養価値

トマトは中米からヨーロッパに伝播された後、食用だけでなく薬用としても使用されたという記述が Francisco Hernández の *Historia Natural de Nueva España*（1580）に残っている。20世紀に入って野菜の機能性物質が発見され、その中で癌をはじめとする生活習慣病を引き起こす活性酸素の消去能力が最も高く、老化抑制にも大きな効果を発揮するリコピンを多く含有するトマトが脚光を浴びることになった（赤堀, 2003:1）。また、トマトにはリコピン以外にもさまざまな機能性物質が含まれており、トマトの赤色の色素であるカロテノイドにはベータカロテンが、一定量含まれている。さらに、胃潰瘍に対して効果があることで知られているビタミンU（科学名メチルメチオニンスルホニウム）や、血圧を下げるといわれているガンマアミノ酪酸（GABA）が含まれている。それだけにとどまらず、抗酸化物質として循環器系疾患の予防が期待されているフラボノイドのケルセチ

ンや、癌予防効果があるといわれているクロロゲン酸が存在することも判明しており、トマトは、さまざまな機能性物質を豊富に含み、いま最も期待されている野菜といっても過言ではない。(石黒・稲熊・坂本, 1999:140-141)。

トマトの栄養的な特徴の一つは、微量栄養素の組成がよいことで、トマトはビタミン B1、B2 などのビタミン B 群やビタミン E も含んでいる。またミネラルについては、野菜に多いカリウム、マグネシウムのほか、カルシウム、鉄、亜鉛、セレンをバランスよく含んでいることが特徴となっている。さらに、他の食品に比べて非常に低カロリーであること、栄養的なバランスがよいこと、満腹感が得られることなどから、ダイエット食として非常に適しているといわれている。また、便秘や生活習慣病の予防に重要な食物繊維も含んでおり、毎日の食事に取り入れるのには最適な健康野菜ということが出来る (石黒ら, 1999:138)。

世界の需要の 70%は生食用トマトであるが、生食用トマト以上に加工用トマトが高栄養であることが「カゴメ」などの研究機関により明らかにされている。この加工用トマトを使って作るケチャップ、トマトジュース、トマトソースは、日常不足している栄養素を手軽に補うことができる食品である。(赤堀, 2003:6)。

3 トマトにまつわる食文化

16 世紀前半に新世界のアメリカからヨーロッパへもたらされたトマトは、旧世界のヨーロッパで、毒があるとか媚薬かもしれないといういかがわしい噂から、なかなか食用の「野菜」としては認められなかった。観賞植物として栽培されていたトマトをはじめて食べたのは、イタリア人であった。スペイン人が新しい植物をヨーロッパへ持ち帰った当時、イタリア・ナポリ王国はスペイン領であり、その経緯で、ジャガイモもトマトもまずはイタリアの地で食用とされた。(21 世紀研究会編, 2007:37-38)。

1765 年の百科全書 (Diderot “Encyclopedie” (1765) 国立自然史博物館中央図書館 (パリ) 蔵) には、ようやくトマトが「食用野菜」として、少しずつ各地に普及している様子が記載されているが、1760 年のフランスの植物年鑑では、トマトは「野菜」の項目に分類されているものの、「一年生の観賞用植物」という定義扱いで、まだ食用野菜としての地位が確立していなかった。(橘, 1999:125-128)。

ヨーロッパのなかでも比較的早くからトマトが食用として受け入れられていたのが、スペイン²⁾とイタリアである。まず、18 世紀末のスペインでは、トマトは何よりもまずソースとして煮込みに使われ、その後、生で食べられたり、油で揚げる、炒めるなど、多彩に料理されて食べられることが明らかになり、トマトは一部の金持ち、特権階級だけでなく、貧しき人々の朝、昼、晩の食卓にもぎわせる愛すべき野菜になっていった。このように、スペイン人が発見した新大陸の珍奇なる植物トマトは、旧大陸にもたらされてから 250 年の長きを経て、ようやく普通の家庭でも、ごく一般的に食べられる食材になっていった(橘,

1999:137)。

一方、トマト先進国イタリアでは、1780年代にはすでに多彩なトマト料理が生まれていた。典型的なイタリアのトマトの煮込みでは、トマトは煮込み料理のベースとなるソースとして使われており、このトマトソースが現在のトマトの調味料使用の先駆けとなっている(橘, 1999:140-148)。トマトに植物学者が「狼の桃: *Lycopersicon*」, {「狼 (lycos)」+「桃 (persicon)」} という学名をつけたのと比べて、トマトを喜んだイタリア人はこれをポモドーロ「黄金のリンゴ」と呼ぶようになった。

イタリア語でポモドーロ(黄金のリンゴ)といわれるトマト、パスタの原料となる小麦の穂はスピガドーロ(黄金の穂)、オリーブオイルは別名「液体の黄金」で、これらの3つの黄金の食材からつくるトマトソースパスタは、生活習慣病を予防できるイタリアの風土が生み出した料理といえることができる(石黒, 2001:19-21)。

加工用トマトには、昆布などに大量に含まれ、いわゆる「味の素」などのうま味調味料の主成分であるグルタミン酸が多く含まれており、よく熟した加工用トマトには未熟な生食用トマトの倍ぐらいのグルタミン酸が含まれていることが知られている。特に世界一のトマト消費国・イタリアの代表的なトマトであるサンマルツァーノ種には、生の昆布を上回るグルタミン酸が含まれていることがカゴメ等の研究で証明されている(赤堀, 2003:36)。

トマトが食べても大丈夫なことが知られるようになると、イタリア人は積極的にトマトを料理に使いはじめ、トマトがさまざまな料理のうま味だしのベースに使えることもわかってきた。こうしてトマトソースをベースとする現代のイタリア料理が誕生したのである(石黒, 2001:70-71)。

地中海沿岸諸国にトマトソースを調味料ソースとして使うトマトソース文化圏とでも呼ぶべき独特の食習慣が生まれたのは、16世紀からトマトが辿った歴史の蓄積があったからだといわれている(橘, 1999:125-128)。

4 世界におけるトマトの消費と需要

トマトは世界中で最も消費され広く親しまれている野菜の一つであり、毎年需要が増え続けている。2005年時点では世界で1.3億tのトマトが生産され(FAO, 2005)、生鮮用に0.9億t、加工用に0.4億tが使用されている。2005年時点の世界の人口が65億人であることから、年間1人あたり生鮮トマトを12.3kg、加工用トマトを7.7kgの合計20.0kg食べている計算になる。先進国では人口の伸びが静止して消費量が頭打ちになっているが、新興国や開発途上国では若年人口の伸びにともない消費量が急増している。特に中国の消費の伸びが際立っており、2005年から2010年の間に0.1億t消費が増え、国内の需要が今後とも急増すると予測されている。2011年版「世界人口白書(The State of the World Population 2011)」によれば、2050年には人口が90~100億人になると予測されており、

1人あたり平均 20kg 以上を消費するとすれば、世界のトマト消費量は 2 億 t を超えると考えられる。

5 世界のトマト露地栽培状況

FAO の統計値に基づく世界の主要なトマト生産量（1 億 3,000 万 t, 2005 年）の上位 6 カ国のシェアは以下の通りである。中国（19.5%）、アメリカ（9.5%）、トルコ（6.9%）、インド（5.7%）、エジプト（4.8%）、イタリア（4.6%）。上位 6 カ国で生産量全体の 51% を占め、しかも上位 6 カ国は、北緯 30~40 度、南緯 30~40 度に集中している。すなわち、世界のトマト露地栽培は、緯度 30~40 度のトマトベルト地帯（主に地中海性気候帯）に集中しており、とうもろこし、大豆、小麦をはじめとする穀物の主要な栽培地と重なっていることがわかる。昨今、新興国で食用並びに家畜用穀物需要が急増しており、さらにバイオエタノールの原料としてとうもろこし需要が増加してきていることから、この地帯での穀物と野菜との競合が毎年激しくなっている。

しかも野菜の中ではトマトは栽培技術がむずかしく、ha あたりの単収が安定しないトマト栽培を好まない農家が増えており、この地帯でのトマト露地栽培を増やすことはきわめて困難と考えられている。

一方、緯度 0~30 度に位置する熱帯低地でもトマト露地栽培が行われてきたが、熱帯低地特有の不安定な気候、病虫害の発生と農薬の多用、灌漑用水の不安定な確保、塩害によるトマト成長不良などの問題が克服できず、トマト露地栽培の拡大はブラジルやメキシコで一部の成功事例はあるもののむずかしいと考えられてきた。

6 ペルーでのトマト露地栽培

同じ緯度 0~30 度にあり、トマトの原産国といわれているペルーの海岸砂漠地帯でも商業的トマト露地栽培は 1970 年以降行われてきたが、上述した熱帯低地に特有の原因から成功には至らなかった。例えば、1980 年代にペルー政府がペルー北部海岸地帯につくった大規模灌漑施設（水源：アンデス雪解け水）を有する農業地帯が出現したことで、商業的トマト露地栽培を手掛ける民間企業が現れ、アメリカ式ピボットによる大規模灌漑設備を使ったトマト露地栽培を実行したが、失敗に終わった。これ以降も 6 社のペルー企業が商業的規模のトマト露地栽培を行ったが、2000 年までは失敗の連続であった。フンボルト寒流を有する海とアンデス山脈に囲まれ、熱帯低地のなかでは年間の気温が 15~35℃と比較的安定しているペルー海岸砂漠地帯でのトマト露地栽培が失敗したことで、ペルーでのトマト露地栽培は危機的な状況に直面した。

しかし、2000~2002 年に産学が一体となって行ったペルー ASKA Project での商業的規模のトマト露地試験栽培が成功した。一方、1995 年チリ資本の民間企業 ICATOM 社は、トマト事業に失敗したトマト加工企業を買収してトマト栽培とトマト加工事業を始めたが、

他の企業と同様に 2002 年まではトマト栽培で失敗を繰り返していた。2003 年以降、ASKA Project の成功体験に学んだ ICATOM 社が、トマト露地栽培での増産に成功したことで、ペルー海岸砂漠地帯でのトマト増産の可能性が高まった。さらにこの成功体験を応用することで、ペルーと同じ緯度に位置する熱帯低地、特に開発途上国（例えば、アフリカモザンビーク）でのトマトの増産の可能性が広がるものと考えられる。

注

- 1) イタリアは 1520 年代から 1590 年代の間にひどい飢饉に何度も見舞われた。当時のイタリアの人々は繰り返し襲う飢饉により、飢えを癒すために様々な植物に手を出した。そうした植物のなかにトマトも含まれていた可能性がある。当時、トマトは有毒植物だと信じられていた。しかし人々は一度トマトを口にすると毒ではないことがわかり、日常的に食べる食材と捉えるようになった(橘, 1999:38-39)。
- 2) Don Joseph Quer “Flora Española” (1784) 王立植物園図書館 (マドリッド) 蔵の中で、「我々スペイン人のあいだでは、トマトは一年中を通して豪華に洗練された食卓に、最高級の美味なる料理を提供し、煮込みや他の料理の味に深みを与える上品なソースとして用いられ、他の野菜とトマトを比較することはできないほどだ」と書かれている。トマトはスペイン料理に合う調味料として認知され、浸透していったと推測される。
- 3) 地中海性気候のイタリア南部では、トマトとオリーブ、さらにパスタの原料である小麦栽培に適しており、イタリアの風土が生み出した料理と考えられる。

引用・参考文献

- 赤堀博美(2003)『リコピンパワー美味しい活用レシピ トマト大好き！健康生活。』株式会社素朴社。
- 石黒幸雄・稲熊隆博・坂本秀樹(1999)『続・野菜の色には理由がある』毎日新聞社。
- 石黒幸雄(2001)『トマト革命』株式会社草思社。
- 橘みのり(1999)『トマトが野菜になった日—毒草から世界一の野菜へ』株式会社草思社。
- 田中正武(1981)『栽培植物の起源』NHK ブックス。
- 谷洋之(2010)「高付加価値農産物の輸出を梃子に過疎地を甦らせる—メキシコにおける温室トマト産業」田中祐二・小池洋一編『シリーズ〈「失われた 10 年」を超えて—ラテン・アメリカの教訓〉第 2 巻 地域経済はよみがえるか—ラテン・アメリカの産業クラスターに学ぶ』新評論, 279-295。
- (2012)「メキシコにおけるトマト生産—NAFTA 後の変化を中心に」『開発学研究』日本国際地域開発学会, 第 22 巻第 3 号, 9-16。
- 遠山柁雄(1993)『沙漠を緑に』岩波新書。
- 21 生起研究会編(2007)『食の世界地図』株式会社文藝春秋。

- 沼田晃一・板垣啓四郎(2011)「低投入型農業による露地栽培トマト増産の事例研究——ペルー海岸沙漠地帯での挑戦」『FFI ジャーナル』三栄源エフ・エフ・アイ株式会社, 第 216 巻, 258-263。
- 藤山英保(1997)「メキシコ・バハカリフォルニアの自然と農業開発」日本砂丘学会市民公開講座テキスト。
- 溝辺哲夫・朽木昭文(2011)「農業・食品加工産業クラスターへのフローチャート・アプローチ・モデルの適用——モザンビーク国ナカラ回廊地域を事例として」『開発学研』日本国際地域開発学会, 第 22 巻第 1 号, 1-11。
- A.Casas(2010), Jefe Dpto. Horticultura, Univ. Nac. Agraria La Molina, Comunicacion Personal.
- FAO(2011), The State of Food and Agriculture 2010-2011, Rome.
- E.Heuvelink ed.(2005), “Tomatoes”, CABI Publishing, UK. Instituto Peruano del Esparrago y Hortalizas (IPEH) (2006) , Manual del cultivo de Paprika.
- F.Delgado de la Flor, R.Ugas and A. Casas(2000) , “Datos Basicos de cultivos Hortalizas”, Univ. Nac. Agraria La Molina.
- Francois-Xavier Branthome (2010), Trends in tomato products consumption compared to total tomato consumption ,Study prepared for WPTC.
- L. G. James (1988), “Principles of Farm Irrigation System Design”, John Wiley and Sons, USA.
- R.Angelini(2010), “il Pomodoro”, ART Servizi Editoriali S. P. A., Italia.
- Stephan J. Goetz et all (2004), Agricultural and Food Industry Clusters in the Northeast U.S.: Technical Report, USA, pp.5-13
- Tomato News (2011), World consumption survey 1999-2009.

関西外国語大学公開講座

新聞・テレビ離れの時代にジャーナリズムを再考する
—公開対談「ジャーナリズムの世界に生きる」を通して—

魚住 真司（関西外国語大学外国語学部）

Legacy Journalism Revisited: Some Thoughts through the Open Discussion “Live in the World of Journalism”

UOZUMI, Shinji (College of Foreign Studies, Kansai Gaidai University)



TANIMOTO HALL（御殿山キャンパス）にて 一般市民を含むおよそ 100 名が参加

ABSTRACT

The Ibero-America Research Institute held an open discussion on June 12th at the newly built Tanimoto Hall on the Gotenyama Campus that was just opened to the public in the spring of 2018. Two distinguished alumni from the field of journalism were invited as speakers: Yuka Obuno from the Mainichi Shimbun, one of Japan's oldest newspapers (est. 1872) , and Ryosuke Oda from the Ehime Shimbun, also known as the oldest newspaper in Shikoku (est. 1876) .

An audience of approximately 100 people, including students who are interested in becoming journalists/reporters in the future, listened to and asked questions on topics such as: how these two speakers became journalists, how they spent their college life, and the competence required to being a journalist. Obuno told them that journalists need to be curious and patient. Oda said that one should be able to share the pain of others. As for the highlight of their past work, Obuno told of her efforts in covering the aftermath of the J.R. Fukuchiyama-line derailing accident of 2005. Oda explained how he found the story about an old man who entered his local high school at the age of 75 and finished the course at 79.

I. はじめに

1971年、米国の連邦最高裁は歴史に残る判決 (*NYT v. US*, 403 U.S. 713) を言い渡した。

"The press was to serve the governed, not the governors."

「報道は政府に奉仕するのではなく、人々に奉仕するものである。」

当時、米国はベトナム戦争の泥沼化にあえいでいた。米社会は反戦派と戦争継続派で分断され、各地で人々の衝突が起こった。そのような中、ニューヨーク・タイムズ紙とワシントン・ポスト紙は機密文書 (=ペンタゴン・ペーパーズ) を入手し、それまでの政府発表とかけ離れた戦争の実態を報じ始めた。慌てた米政府は裁判所に掲載差止請求を行ったが、最高裁はこれを却下したのである。ヒューゴ・ブラック判事は判決文で、「政府は説明責任を果たしていない」とも述べた。これにより米国では「報道の自由 (the freedom of press)」の重要性が確認され、かつそれを担保する司法府の行政府からの独立性は、民主主義の基本原則であると改めて認識されたのである。

ところで、これら一連の出来事を活写した映画『ペンタゴン・ペーパーズ—最高機密文書』(スティーブン・スピルバーグ監督) が日本で公開されたのは2018年春のことである。既存メディアへの風当たりが強まる中、「ジャーナリズムの成功体験を今に伝える」として授業でもこの映画を紹介していた筆者に、さらに嬉しい依頼が本学イベロアメリカ研究センター長の林美智代教授からあった。開学を迎えたばかりの御殿山キャンパス・グローバルタウンに本学OBの新聞記者を招いて、「ジャーナリズムの世界に生きる」と題した公開対談を開催するというのである。山森靖人准教授による総合司会のもと、筆者は「対談コーディネーター」、つまりは現役記者たちとの対談役をおおせつかった。

刷り上がった、美しい告知ポスターに高揚したが、筆者は報道現場を後にして既に15年が経過している。その間、既存メディアをめぐる環境は激変した。今や「メディア不信」が新聞・テレビを覆っているとの指摘もある。これについて、筆者個人が質問してみたいことは山ほどあるし、問題提起もしてみたい。しかし対談の主役はあくまで話をしてくれ

る記者と、それを聞きに来てくれる学生たちである。報道の第一線に立つ若手記者との対談に、はやる気持ちを抑える必要があった。

II. スペイン語学科卒のジャーナリスト

2018年6月12日、2名の新聞記者を新キャンパスの TANIMOTO HALL(谷本ホール)に招いて、「ジャーナリズムの世界に生きる」の公開対談を実施した。

対談者 1 生野(おぶの) 由佳記者(毎日新聞社大阪本社社会部阪神支局)

対談者 2 小田良輔記者(愛媛新聞社編集局整理部)

対談コーディネーター 魚住真司(本学外国語学部准教授)

司会 山森靖人(本学外国語学部准教授)

生野さんは2003年に本学スペイン語学科を卒業し、現在は毎日新聞大阪本社社会部所属で、普段は阪神支局で地域ネタを追う。福島支局を経て2006年に阪神支局赴任後、JR福知山線脱線事故を継続して取材している。小田さんは、2009年にスペイン語学科を卒業し、現在は愛媛新聞社編集局整理部で紙面の見出しやレイアウトを担当している。以前は本社運動部のサッカー担当として、Jリーグ2部愛媛FCの番記者も務めた。本学在学時にはメキシコのモンテレー工科大学に留学したことがあり、筆者の「メディア学」も受講したことがあるという。

開演は17:10で、18:30には全てを終了させなければならない。80分間の内、質疑応答などに30分確保すると、実質50分の対談であった。

III. ジャーナリストの資質とは

山森先生による開演あいさつに続き、筆者がジャーナリズムの歴史を簡単に紹介した後、対談は2人へのオーソドックスな質問から始まった。①ジャーナリストを目指そうと思った「きっかけ」、②ジャーナリストになるためにした勉強や努力、③ジャーナリストになって良かったこと、などである。

生野さんは「きっかけ」について、阪神淡路大震災をあげた。生野さんは15歳の時に神戸市北区の実家が被災し、電気・ガス・水道が止まってしまった。そんな中でも、地元の神戸新聞が懸命にライフライン情報を届けてくれたことに、新聞を身近に感じたのだという。②の勉強については、生野さんは新聞社でのバイトも経験したが、就職活動では新聞社から内定が取れず、一年間マスコミ塾に通って文章力の向上に努めた。③について、初任地の福島県では雪と慣れない仕事につらい思いもしたが、人生の先輩たちに桃の収穫の苦労話などいろいろな話を聞けて、自分も頑張らなくてとは逆に励まされた逸話などが披露された。

次に小田さんは、メキシコ留学から帰国した4年生の夏、商社か？メーカーか？と就職活動を始めた折、とある新聞社・人事担当の元記者の話がおもしろかったことが記憶に残り、卒業後一年経ってから現在の愛媛新聞に就職が決まったという。在学中、以前から中南米への留学を果たしたかった小田さんは、普段から図書館に通い、新聞を通して情報収集する習慣がついており、ジャーナリストを目指して特別な勉強をしていたわけではないようだ。記者になって良かったことは、名刺一枚で誰とでも会って話が聞けることだという。森羅万象、自分の興味があること全てにおいて、当事者に話を聞くことができるのは新聞記者ならではの語った。



生野氏

次に、2人のこれまでの取材活動の中から代表的な記事を紹介してもらった。生野さんは、阪神支局赴任1年前に起こったJR福知山線脱線事故（2005年）について、その継続取材の中で出会ったある被害者についての話をあげた。事故に巻き込まれ、車椅子生活を余儀なくされた女性は、高機能障害とも闘いながら今も自立を目指してリハビリに臨む毎日であるという。そんな、不自由ながらも「奇跡の生還」を前向きに生きる女性に、生野さんが寄り添って話を聞くことができた成果がこの記事である（『なぜ私は車椅子なの』『毎日新聞』2015年4月26日）。また、被害女性の家族が生野さん個人を受け入れてくれたからこそ実現した取材であることも忘れてはいけないだろう。



小田氏

その記事中、情緒豊かに描写された季節や風景の雑感には、会場の参加者も感銘を受けたようだ。「上司の助言があった」と生野さんは謙遜するが、助言をものにするのも才能の内に違いない。コンクリート壁面の傷が「風化されることを拒絶するようにそれは生々しく、当時の衝撃のすさまじさを今に伝える」と生野さんは書いたのであるが、まさにこの記事自体が事故の風化を拒絶している。

小田さんからは、2つの記事が前もって筆者の手元に届いていた。1つが「79歳、向学心貫く」と題された記事で、戦後の混乱期に高校進学のを逃した男性が、無遅刻無欠席で定時制高校の卒業を果たした話である。知り合いの地元で70才をこえる高校生がいると耳にして驚いた小田さんは、人をつたって男性本人にたどりついたという。話を聞くうちに、12歳で終戦を迎えた男性は、食べるにも困る状況下で働く以外に道が無かったこ

とを知る。何事も始めるのに遅すぎることはない—そんなメッセージを読者に伝えることができたらと、小田さんは筆をとった。（『79歳、向学心貫く』『愛媛新聞』2013年1月29日）

もう1つの記事は時間の制約上、対談の席では触れることができなかつたが、ここではぜひ紹介しておきたい。地方の市立病院が、医師不足を理由に救急搬送の受け入れを拒否せざるを得ず、たらいまわしにあった患者が死亡に至る事案が発生したのだという。小田さんは、その背景として「若手医師の都市部志向が強まった結果、地方の医療現場の人材確保が厳しくなった」（小田さんの記事より）点を記事で指摘。研修医制度の自由化は、必ずしも日本の医療全体に恩恵をもたらさない実体を告発する重要な取材となった。（「救急受け入れ断られる」『愛媛新聞』2013年4月18日）

小田さんは他にも、現在の所属である整理部の仕事について話をしてくれた。スポーツ面の見出し文字の配置を事例に、工夫次第で読者の目を引いたり、思い切ったメッセージを伝えることができるというのだという。（たとえば『愛媛新聞』2016年4月17日のスポーツ面の見出しは「ガンバレくま本」のメッセージが浮かんでくるように出来ており、被災地熊本にエールを送った）

ところでこういった記事が世に出るためには、まずはネタ探しから始まるのだが、それには普段からの人脈作りがものを言う。筆者自身も、かつては寝ても覚めてもネタ探しの毎日を送っていた。持ちネタがないと、急にお鉢がまわってきたときにデスクを困らせることになる。そこで2人に、どのような人がジャーナリストに向いているか、欲しいと思う部下はどのような人なのか聞いてみた。生野さんによると、「記者は『なぜ、どうして』



と疑問に思うことを、専門家にたくさんの質問をして、読者にわかるように伝える」のが第一だという。それには「関心を持ったことを調べるのが苦痛でない人」、「明るく元気で、すぐあきらめてしまわない人」、そして「締め切りを守る人」であって欲しいそうだ。小田さんは、「フットワークの軽い人」、「人と話すのが好きな人」、そして「人の痛みがわかる人」をあげた。いたましい取材では、まず手を合わせることで欲しい、「線香をあげさせてください」と言える人であって欲しいという。

筆者（魚住）

いずれにも大きくうなずける。ここであえて筆者自身が欲しいと思う部下の像を付け加えておくと、健全な批判精神を持った人であれば、あとは少々荒削りでも良いのではないか。「愛社精神を持つな」などとは決して言わないが、ジャーナリストは最終的に社会に対して責任を感じる存在であって欲しい。高望みと笑われるかもしれないが、これらの精神

を持ち合わせていなければ、報道機関は結束して公権力に立ち向かうことができない。日本のメディアを内側から見て、筆者はそこが心許ないのだ。ついに 1,000 兆円を超えたこの国の債務に、日本のジャーナリズムには何の責任もないのか。日本がここまで財政を悪化させる前に、メディアが一丸となって戦わなかったことを、日本の納税者はどう評価しているだろうか。

さて、このあたりまで話が進むと、もはや残り時間があとわずかになっていた。そこで最後の質問として、映画『ペンタゴン・ペーパーズ』で描かれたワシントン・ポストの社主キャサリン・グラハムにひっかけて、自分が新聞社のオーナーになったら、どのような新聞を作りたいか聞いてみた。生野さんは、子供にもわかりやすく伝える新聞を作りたいという。生野さんはスペインに留学した際、現地の子供たちは、日本の子供たちと比べて政治や歴史、宗教について話題にすることが多いと感じた。日本の子供たちが自分の国のことをもっと知り、将来につなげていくには、子供にもわかりやすい新聞を作っていくべきだという。小田さんは、日本の新聞は体質が古いとした上で、これからはウェブ（ページ）を前提に新聞作りを考えていくべきだとする。紙の新聞は、物事の節目にだけ印刷するといったような方向性でも良いのではないか、そのためには若い人でも新聞社の意思決定に参加できる仕組みを作りたいとのことである。

IV. 参加者からの反応

当日、対談には一般市民も含め約 100 名の参加があった。対談後の質疑応答では 4 名からの質問を受けることができた。まずキャンパスの近所に住む男性からの質問は、「記者の仕事で危ない目に遭う事はあるのか、どのようにかわすのか？」といったもの。生野さんは「特に女性記者は痴漢対策として防犯ベルを持ったり、夜間はなるべく明るい場所を確保するといった心がけが必要」と回答した。次に、スペイン語学科で将来ジャーナリストを目指す女子学生から「自分の記事がバッシングを受けたら、どう心を保つのか？」といった質問があった。これには小田さんが「へこむが、何の反応が無いより批判される方が良い」とした上で、「事実を曲げてはいけませんが、感情のある人間の視点がある記事の方がおもしろいのでは」と、最近の「偏向報道」批判にチクリ。生野さんも「へこんでいても何も起きない、すぐ立ち直る」と、前向きな姿勢でいることの大切さを伝えた。

さらにスペイン語学科の 1 年生が、特定の事件を報じないよう「お金のやり取りなどあるのか」と質問したのに対し、生野さんが「お金で情報の操作は絶対にダメ」と強調し、小田さんも「(取材の) 謝礼は受け取らない。お金のかかっていそうな物品をもらってしまったら、お返しをしてチャラにしておく」と答えた。最後に 2 年生が「学生時代で何か後悔していることは？」と聞くと、生野さんは「外大には語学だけでなく様々な専門分野の先生がいる。もっと関心をもっていろんな勉強をしておけば良かった」とふり返り、小田さんは「(学生時代に) 好きなことをつきつめておけば、将来につながっていく」と説いた。

ところで、筆者は本学で1年生必修英語科目と自分の専門科目（メディア学）を担当しており、生野さんの指摘に学生達は十分耳を傾けて欲しいと強く思った。内容のあるメッセージを発してこそその外国語能力である。大学では、語学以外にも様々な専門科目が開講されているのだから、見聞を広げ、知識を深めることを怠らないで欲しいのだ。特にメディアの世界で活躍したければ、自分の関心分野を外国語で説明できるようになっておくべきだろう。

ところで対談当日は参加者にアンケート用紙への記入をお願いしたところ、68通の回答があった。今回の対談を5段階で評価してもらったところ、「とてもよかった」が26通、「よかった」が36通、「ふつう」が5通で「あまりよくなかった」が1通あった。おおむね好評だったようにも受け取れる数字であるが、コメント欄を見ると「時間が短い」「『メディア不信』についても聞きたかった」とある。「若い人の活躍が聞けて面白かった」が、「2人共優等生（の）受け応え（が）すぎたので、踏み込んだ裏話をもっと聞きたかった」との声もあった。

コーディネーターまでもが優等生を演じては、対談は熱を帯びようがない。2人には、やはり「メディア不信」をずばり聞くべきであったか。実は、若手記者には酷な質問かもしれないと後回しにしていたら、あっという間に対談時間が尽きてしまったのだ。詳細は省くが、既存メディアの中でも特に報道現場の労働環境は様々な矛盾を抱えており、近年それが露呈し始めている。筆者自身もまた、過去におおいなる矛盾に苦しんだ一人だ。その実体験が自らにありながら、限られた時間の中で「メディア不信」を語ってもらうことが、激務に耐えながら報道現場を支える2人をさらに追い詰めてしまうことになりはしないかと心配した。また、ジャーナリストを目指す学生たちを、身構えさせることにつながりはしないかとも懸念した。普段の「メディア学」の授業でもそうだが、メディアの負の側面をどの程度、社会経験に乏しい学生達に話せば良いのか、今も正解が見出せないでいる。研究に忌避は禁物だが、教育者でもある自分にとっては永遠のテーマだ。

さて、「あまりよくなかった」との回答に付されたコメントである。そこには「学生向けの公開講座であったのかなあとの印象」「マイクから遠くなると声が小さくなり聞こえない」とあった。後者については、恐らく筆者が立ち上がってスクリーン上の記事内容を説明した際の音声のことであろう。聴衆を置き去りにしてしまったようで反省しきりである。

V. おわりにかえて—ネット系メディア全盛の時代に

日本マス・コミュニケーション学会の会長を務めたこともある政治社会学者・大石裕は、次のように若者のマスメディア離れを懸念する。

「情報社会論の見解にしたがうならば、新聞・テレビニュース離れは歓迎すべき現象ということになる。しかし、何かが違う。この現象をそのまま受け入れられない人が多数いる。私もその一人である。」（『批判する/批判されるジャーナリズム』

p.181)

筆者自身もそれに含まれる。筆者はこれまで、米国の市民メディア制度を研究してきた。具体的には、全米各地のケーブルテレビが一定数のチャンネルを地域住民に開放し（「パブリックアクセス」と呼ばれる）、一般の人々が番組制作を通して相互理解を深めてきた史実を掘り起こしてきたつもりである。

ロバート・パットナムをはじめソーシャル・キャピタル論者が指摘するように、米国では1950～'60年代にかけて普及したテレビ放送が、人と人との交流時間を減少させ、地域コミュニティから活力を奪ってしまったとされている。その一方で、'80年代に普及が進んだ多チャンネル型ケーブルテレビについては、その双方向性により地域社会の問題が住民間で共有されることにつながったと評価されている。従来のテレビ放送は、情報の「送り手」と「受け手」の役割を固定させてしまったが、ケーブルテレビは「受け手」を「送り手」化することに成功したマスメディアである。その意味では、双方向性に欠ける放送や、あるいは新聞に魅力を感じなくなった人がいても不思議ではなかった。

その後、米国では'93年にインターネットの急激な普及があり、当初はまるでバラ色の未来社会が訪れる前夜の如きであった。インターネットの洗練された双方向機能により、人々の相互理解は一層深まるだろうと期待されたのである。しかし、あれから四半世紀経った今ではどうだろう。インターネットを介したコミュニケーションの手段は確かにバラエティ豊かになった。しかし、人々の相互理解が達成されつつあるのかと問われれば、答えに窮する人が少なくないだろう。

むしろ、インターネットを行き交うヘイトスピーチに打ちのめされたり、フィルター・バブルによる視野狭窄を実感したり、あるいは公正な問題提起が「炎上」したり、勇気ある発言がバッシングされたりするのを目の当たりにするとき、ネット社会は人々を結びつけるよりも分断する方が得意なように見えてしまう。個人の承認欲求を簡単に満たしてくれるネット系メディアは、異論に対する攻撃手段へと姿を変えるのも早い。

マスメディア時代を懐かしむだけでは救済されないのはわかっている。しかし、気に入らないジャーナリズムに対し「フェイク・ニュースだ」と SNS を使って宣伝する権力者や、それを喝采して支持する人々を見ていると、もはやペンタゴン・ペーパーズ事件は遠い過去の「お話し」になりつつあるかのようだ。これはやはり「何かが違う」と言わざるをえない。

そのような状況下ではあるものの、このたびポジティブなメッセージがジャーナリズムの世界に発せられた。国際雑誌連合（FIPP=International Federation of Periodical Publishers）の調査によると、2018年6月時点における電子版新聞の有料読者数ランキングにおいて、米国を代表する新聞が世界を大きくリードしているのが明らかになった。1位がニューヨーク・タイムズで約280万人、2位がウォール・ストリート・ジャーナルの138万9,000人、3位がワシントン・ポスト紙の100万人であるという。ちなみに4位は英国

のファイナンシャル・タイムズの72万人、5位が日本経済新聞の60万人である（ただし日経新聞の数字については『週刊ダイヤモンド』による）。ちなみにニューヨーク・タイムズは、2016年の有料読者数が150万人台だったという。それぞれの購読料が異なるため単純比較はできないものの、ニューヨーク・タイムズの会員増を「逆トランプ効果」と形容しては言いすぎだろうか。

スマホの普及が紙の新聞を駆逐しつつあるのは紛れもない事実である。米国でも日本においても新聞は、発行部数の減少に歯止めがかからず苦しんでいる。しかしながら、米国の人々がいち早く気付いたように、「優良」コンテンツは有料でもある。ジャーナリストに良い仕事をしてもらうには対価が必要なのだ。「無料ほど怖いものはない」は、情報にも通じる。タダ乗りは、めぐりめぐって社会をいつか破綻させる。

日本がこれからも民主主義を育んでいきたいならば、その糧となる情報を提供してくれ



るジャーナリズムへの投資を怠ってはならないし、ジャーナリストの輩出も忘れてはいけない。今回、2人の若きジャーナリストが、母校の後輩たちの質問に真摯に答える姿をまぶしく見つめながら、そんな思いをめぐらせた。

山森 林 生野氏 小田氏 筆者（魚住）

参考文献・番組

- ・NHK「なぜ起きた？弁護士への大量懲戒請求」『クローズアップ現代プラス』（2018年10月29日放送）。
- ・MBS「バッシング～その発信源の背後に何が～」『映像'19』（2018年12月16日放送）。
- ・大石裕『批判する/批判されるジャーナリズム』（慶應義塾大学出版会、2017年）。
- ・神奈川新聞「時代の正体」取材班『時代の正体—権力はかくも暴走する』（現代思潮新社、2015年）。
- ・日本経済新聞・社説「報道の自由が脅かされている」『日本経済新聞』（2018年12月29日）。
- ・林香里『メディア不信—何が問われているのか』（岩波、2017年）。
- ・山口圭介・他「メディアの新秩序」『週刊ダイヤモンド』（2018年10月27日号）。

スペイン語教授法研究会例会

第 11 回スペイン語教授法研究会

Una Gramática por Niveles. Problemas del español en el Nivel B KONDO PÉREZ, Clara Miki (Tokyo University of Foreign Studies)

Crear en una gramática pedagógica supone atender a las necesidades de los destinatarios, lo cual implica, evidentemente establecer niveles. Sin embargo, esto no significa que cada nivel sea un compartimento estanco y que un contenido determinado tenga que encerrarse en un solo nivel. Al contrario, la visión de los niveles de referencia del PCIC suponen que una gramática pedagógica es progresiva y procesual, es decir, un contenido, en este caso gramatical, evoluciona y va creciendo a lo largo de los niveles, de manera que se puede presentar en un momento determinado pero no termina en ese momento, sino que continúa a lo largo de todo el proceso de enseñanza/aprendizaje, creando una especie de efecto de bola de nieve. Por lo tanto, a la hora de abordar cualquier contenido tenemos que tener en cuenta cuándo se presenta por primera vez, cuándo se trata gramaticalmente, cuándo se profundiza y cuándo se termina (la mayoría de ellos empiezan en el A y terminan en el C). Ahora bien, es lógico que nos preguntemos si existe algún criterio para secuenciar los contenidos. Lo cierto es que sí que lo hay, o, mejor dicho, sí que los hay, pues no es uno, sino varios. El primero que nos viene a la mente es el criterio de dificultad. Por supuesto, este criterio siempre está presente, pero ni es el único ni el más importante. Otros criterios que hay que tener en cuenta son el de la frecuencia de uso, el de la rentabilidad (si con un solo contenido el hablante logra cumplir muchas funciones, eso significa que dicho contenido es altamente rentable), el criterio de la extrapolación también ha de ser tenido en cuenta, puesto que si una determinada estructura se puede aplicar a diferentes casos, le será muy útil al no nativo. Todos estos criterios tienen que ser valorados, pero, si nos damos cuenta, siempre hay uno que constituye la prioridad absoluta: las necesidades comunicativas. Es por eso por lo que, si un contenido gramatical constituye una necesidad comunicativa en el nivel A, aunque el alumno no esté aún preparado para tratarlo de forma explícita, sí se lo presentaremos, de forma léxica, aunque no entremos ni en reglas ni en explicaciones.

El nivel B es, dentro de esta bola de nieve, el epicentro. Es el nivel más nutrido y

donde se abordan ya todas las cuestiones complejas del español, puesto que el usuario de la lengua se define ya como un usuario independiente. ¿Cuáles son esos grandes problemas gramaticales y cómo podemos abordarlos? Solo asomarnos a cualquiera de ellos ya nos llevaría muchas horas y muchas páginas. No obstante, sí podemos como profesores tener un par de ideas claras que se pueden aplicar a cualquier contenido. Lo primero es que no basta con intuir o afirmar que un tema es difícil; debemos saber por qué lo es, debemos detectar dónde radica su dificultad para poder atajarla y tratarla de forma adecuada.



Profesora Kondo Pérez

La mayoría de las grandes dificultades se deben a idiosincrasias de la lengua, pero no debemos olvidar que todo depende de quién sea nuestro destinatario. Como tampoco debemos olvidar que a veces somos los propios profesores los que creamos la dificultad. En este sentido, existen contenidos eternamente considerados difíciles: *ser* y *estar*, los tiempos del pasado, el subjuntivo... Es indiscutible que se trata de grandes dificultades del español, pero frecuentemente estos “monstruos” nos subyugan y nos olvidamos de otros contenidos, no menos importantes y no menos problemáticos, máxime si nuestros destinatarios son japoneses, como son el artículo, los pronombres, o los adverbios.

Si centramos bien la dificultad y no divagamos, el problema de *ser/estar* radica en un uso: *ser/estar* + adjetivo en los casos en los que el adjetivo puede ir tanto con un verbo como con otro sin que cambie su significado. Respecto a los tiempos del pasado, sin duda el sistema verbal del español es farragoso, pero si existe un tiempo realmente complejo, ese es el imperfecto de indicativo. Este tiempo es tan sencillo formalmente como complejo funcional y semánticamente. Nuevamente, podemos acotar aún más su dificultad y cerciorarnos de que no son un problema los llamados “usos no rectos”, ni tampoco en general la descripción de personas, objetos, lugares o hábitos en el pasado. Lo que realmente cuesta trabajo concebir es que también describamos situaciones. Dos son los casos de los que derivan los problemas del imperfecto: el imperfecto para describir situaciones y el imperfecto que se debe a un estilo indirecto implícito. Será en estos dos aspectos en los que tengamos que centrar nuestros esfuerzos.

Pensemos ahora en el gran terror de las aulas: el subjuntivo. ¿Realmente es tan

terrorífico? No tanto, eso es lo que nos ha parecido y lo que consciente o inconscientemente hemos transmitido. Es un contenido muy amplio, puesto que estamos hablando de todo un modo verbal, y algunos usos son más complejos que otros. Si el subjuntivo es obligatorio, la dificultad se difumina y hasta desaparece. Los casos realmente conflictivos son aquellos en los que se produce la alternancia entre indicativo y subjuntivo. No son tantos estos casos: algunas sustantivas (relacionadas con la negación), las relativas, algunas adverbiales propias (que realmente se comportan de manera análoga a las relativas) y dentro de las adverbiales improprias, las condicionales y las concesivas. Si seguimos un enfoque funcional para su explicación, fijándonos más en qué queremos decir que en el tipo de construcción o tipo de subordinada, la tarea será más sencilla y más pedagógica.

Identifiquemos ahora la dificultad en otros temas más desatendidos. En el caso del artículo es doble; está en la ausencia o la presencia del artículo y también en la distinción entre determinado o indeterminado. ¿Y esto de qué depende? De si es primera o segunda mención, del concepto de concreción o no concreción, de si algo se ve como específico o no específico, de si el sustantivo es contable o no contable, de la actitud del hablante y, para colmo, también de si tiene o no un valor enfático.



多目的ホール（中宮キャンパス）にて

El pronombre es también un serio problema, sobre todo porque a menudo no se sabe identificar cuál es su referente, lo cual crea un bloqueo en la comprensión y en la comunicación mucho mayor que si se usa indicativo por subjuntivo (para no hablar de los múltiples usos del pronombre “se” o el saber discernir qué lleva pronombre y qué no).

Otro ejemplo de contenido altamente denostado es el adverbio, pues tendemos a creer que solo expresa tiempo, modo, lugar, negación, afirmación y poco más... pero no es así. De hecho, una misma forma puede tener distintos significados. Hay adverbios que afectan al enunciado, adverbios que afectan a la enunciación, adverbios discursivos, focalizadores, intensificadores,... ¿Qué es *encima*? Evidentemente un adverbio de lugar: *el libro está encima de la mesa*. ¿Siempre? ¿Y en *encima de antipático es vago*?

En conclusión, el profesor debe tener claro dónde está la dificultad, perder un poco el miedo ancestral a los grandes monstruos y reflexionar sobre lo que realmente es complejo por qué lo es. Con ello abordaremos de forma mucho más eficiente el nivel B y cualquier nivel, destruiremos algunos mitos y prestaremos más atención a aquello que muchas veces damos de lado.

要約

レベル別文法 —CEFR B レベルの諸問題— コンドウ・ペレス, クララ・ミキ (東京外国語大学特任教授)

セルバンテス協会のカリキュラムプラン (PCIC) の A1~C2 レベルの文法は、各々別個に存在するものではなく、教育・学習の全過程を通して進展していくべきものである。また、教育内容の配列に際して何よりも優先されるべきは、コミュニケーション上の必要性である。

B レベルは、最も盛りだくさんで、スペイン語の複雑な問題のすべてが扱われるレベルである。なぜなら、B レベルの学習者は自立した言語使用者とされるからである。我々教師はある文法項目がなぜ難しいのか、その難しさは何に起因するのかを知り、適切に対処しなければならない。

大部分の難しさはスペイン語の特性によるものだが、全ては学習者が誰かによるということ、また、教師自らが難しさを作り出していることがあるということを忘れてはならない。したがって、*ser* と *estar*、過去時制、接続法といった常に難しい項目のみならず、学習者が日本人であれば、冠詞、代名詞、副詞などの見落とされがちな項目も重要である。

Ser と *estar* の難しさは、形容詞が両方の動詞と意味を変えずに共起することにある。直説

法線過去の難しさは、状況を描写する用法と現在・未来の事柄を表す用法にある。

接続法の難しさは、直説法と接続法の交替が可能な用法にあるが、機能的アプローチを用いれば、よりシンプルな説明が可能になるだろう。

教師は、難しさがどこにあるか、また、何が複雑でその原因はどこにあるかを見極めなければならぬ。そうすれば、いかなるレベルであれ、より効率的に取り組むことができ、見落とされがちな項目にも注意を払うことになるだろう。 (要約 和佐敦子)

編集後記

今年の講演会を振り返ると、奇しくも「ルーツ」がキーワードとなった。秋の公開講座は、私たちの食文化を豊かにしている食材の「ルーツ」をアメリカ大陸に求めた。コロンブス以後、同大陸原産の栽培植物が世界史を塗り替えながら流布して、現在に至っている。今この一瞬でも、世界中で発生している出来事。その「ルーツ」は人間の心理や意識と行動である。春期の対談では、市井の人々に寄り添いながら事件を追うジャーナリストのたちの心意気が伝わった。そして、日西の血を受け継いだ近藤氏が語るスペイン語文法の妙味。人で始まり、化成して人に帰着するこの世界の諸側面が明らかになってきた。中南米の大地に眠る豊かな天然資源のように、2019年も湧き出るスペイン語圏の魅力を伝えていきたい。

イベロアメリカ研究センター長 林 美智代

2019年2月発行

発行 KANSAI GAIDAI UNIVERSITY

イベロアメリカ研究センター

〒573-1001 大阪府枚方市中宮東之町 16-1

TEL.072-805-2801 (代表)

<http://www.kansaigaidai.ac.jp>