

ケンタッキー州レイビルのファームシヨウに行ってきた。行きは成田経由だった。以前、千歳の雪の影響で搭乗する飛行機の出発が遅れ、無駄に成田に宿泊したことがあったので、この15年は同日出発を諦め前日には東京に入り、冬の関東の空とカリフォルニアの空とどちらが青いかなと、どうでもよいことを思いながら成田に向かった。

普通体形CAなら燃料どれだけ節約？

そういえば成田で米国の入国審査ができるという話を聞いた。カナダの主要空港から米国内線の飛行機に乗る場合、カウンターから中に入ると「ようこそアメリカへ」の案内があり、そこで入国審査を受けると搭乗する飛行機は米国内線と同等になり、到着後は手続きなしで荷物を引き取ることができる。

そのようなことが成田などでできるのだから、文部科学省推薦の英語はできるが、金髪・ブルーアイが話すイングリッシュがまともにできない多くの大和民族にはありがたい話だ。という話を聞こうとカウンターに向かったが、残念ながら成田ではいつもと変わらない出国審査のみだった。

まっ、いいかと諦め、大陸ピー

ポーが段ボール5個に買ったものを入れる爆買いなるものを目の当たりにしたが、こちらはパックの玄米茶のみという経済格差を味わいながら機内に向かった。

きやわいいCAがいるかなと見渡す。通路のアームレストを擦りながらテキパキ動いてはいるが、普通の体形のCAだったら年間どのくらいの燃料が節約できるのだろうかと考えながら食事をして、歯磨きして、耳栓、目隠しをして映画も見ないで到着まで寝ることになった。2年ぶりのLAXだ。20回以上来ているので、道に迷うことなくスムーズに入国審査に向かう。

参った。いつもはデルタを使うが、今回は魅力的な価格で取れなかった。当然、到着はアメリカンのターミナルだと思っていた。普通、米国内線空会社の場合、LAXでは専用ターミナルで入国審査をしているが工事中だかなんだかで、着いたのはLAXのど真ん中にある元市長の名前を

Vol.99 アミーゴと牛肉



宮井能雅

1958年3月、北海道長沼町生まれ。現在、同地で水田110haに麦50ha、大豆60haを作付けする。大学を1カ月で中退後、農業を継ぐ。子ども時代から米国の農業に憧れ、後年、オーストラリアや米国での農業体験を通して、その思いをさらに強めていく。機械施設のほとんどは、米国のジョンディア代理店から直接購入。また、遺伝子組み換え大豆の栽培を自ら明かしたことで、反対派の批判の対象になっている。

頂戴したトム・ブラッドレイ・ターミナルだ。旅慣れた人たちが利用するターミナルではない。初めて米国内に来る渡航者が集まるので猛烈に混んでいる。「キオスク」とどこかで聞いた自動のパスポートコントロールで手続きしても、入国審査で時間を食らう羽目になる。結局ターミナルから出るのに90分かかってしまい、時差ぼけの目をこすりながらレンタカー会社のバ

オレにも 言わせる!

北海道長沼発 ヒール・ミヤイの憎まれ口通信

スに乗り込んだ。

ビーフは高嶺の花だった FTA以前のメキシコ

30年の付き合いになるレストラン経営者の若杉さん夫婦と休みの日にランチに出かけることになった。家族経営のメキシカン・フードの店に行きたいという、わがままを聞いていただき、近所の20人も座ればいっぱいになるアミーゴのソウルフードに舌鼓を打つことになった。

場所はちよいとセレブに人気のスーパリーのトレーダージョー向かい。コケージャン（白人）客はまったくいない。驚くほど目鼻立ち私は私にそっくりな人たちがたくさんいる。当然イングリッシュは耳に入らない。あく他民族を受け入れるカリフォルニアだ〜♡と感じる瞬間だ。

日本で言うところのカーちゃん、とーちゃんやとて一般食堂の雰囲気だ。ただスープは口をとがらせ、ずーずーと音を立てて食べる文化のない雰囲気（日本との大きな違い）だ。

メヒコで書かれたメニューに見入っても、よくあるチェーン店のタコ（ス）、ファヒータはない。たとえばメヒコを読めたところでどんなものが出てくるのか見当がつかない。

近くのテーブルには道路作業をい

ままでやってきた感じで、薄汚れたシャツの袖をひざまでたくし上げたブルーカラーのアミーゴが、おいしいそうなスープっぽいものを食べていたが、若杉さんから「あれはメヌードでモツのスープだ」と教えてもらい、ためらうことにした。

私のすぐ隣の若い二人組はトマト系のいい匂いをするスープを食べている。「あれはトルティーヤ・スープだ、日本人受けする味だ」ということでそれにした。サイドメニューでビーフ・ブリーを頼んだが、その大きさは長沼のセブン・イレブンのものの3倍くらいはあった。

若杉さんが「アメリカだからビーフ・ブリーが食べることができなんだよな」としみじみと語っていた。メキシコの田舎に行ったときに似たような家族経営の食堂に入り、ビーフ・ブリーを頼んだところ「ない」と言われ、なんか肉っぽいものを頼んだがパサパサのひどいものだったらしい。つまり貧しいメキシコ本国ではビーフは高嶺の花でビーフ・ブリーが主流になる。

およそ30年前の話らしいが、いまでは米国・カナダ・メキシコでは北米自由貿易協定が結ばれ、米国から安いコーンがメキシコに渡り、その結果、畜産業が発展しておいしい肉が食べられていると聞く。

LAのコリアン・フードも同じだ。現地のコリアン・ビーポーによると肉の質や量、そして野菜の新鮮さは本国よりも高いそうだ。

輸入価格は安い牛タンが 焼き肉店ではなぜ高い

じつは米国の日本食も同じ傾向だ。どう考えてもこんな料理、日本にはないよな、っていうのが存在する。でもカリフォルニア・ロールは多方面のバッシングを受けながら生き延び、いまでは北海道の回転寿司の定番になっている。日本の多文化を受け入れる寛容性よりも米国の多文化から生まれる豊かな発想のほうが今の日本の農村社会においても有益であることは間違いないだろう。

帰りに先ほどのちよいとセレブに人気のスーパリーのトレーダージョーに寄り夕食の買い出しをした。ポンド当たり12ドルのフレイミニオンは安いなーと思いつつ、好物の牛タンを探した。見当たらない。たまたま若いブッチャーがいたので聞いてみた。「牛タンはないの?」。アミーゴ系の人相の彼は予測をしていなかったであろう質問に驚いた表情を見せた。「取り寄せになります。普段は購入する人はいないので…」
ふーんと思ったが、立て続けに価格を聞いてみると「4ドルくらいだ

ったような」。牛タンがあまり売っていないようなのは確かだ。

若杉さんの自宅に帰る途中で先ほどの牛タンの話で盛り上がった。若杉さんの「アミーゴとアジア人しか食べないからな」で納得したが、ポンド当たり4ドルってことは100g当たり100円になり、先ほどの最高級ステーキ用と比較すると4分の1の価格だ。

ネットで調べてもと驚いた。TPPで牛肉の関税が現在の38・5%から27・5%になり、16年かけて9%になると決まったが、それでも多方面で影響があると言われる。

驚愕の事実には牛タンの関税だ。現在でも12・8%しかないことだ。それがTPP締結後は半分になり、11年目にゼロにするらしい。

ちよととおかしくないか? 原産地100g、100円の牛タンが関税（運賃別途）を付加しても消費税なしの横浜着で200円になることではないのに、国内の焼き肉店では普通の牛肉よりも高いのはなぜ?

熊本阿蘇出身の若杉さんは「いろいろな人たちが関与するからな」と慎重な指摘。でも、これから牛タンもいろいろな人たちに関与されなくなつて安くなりますね。TPPを推進したオーストラリア政府に感謝の気持ちをお伝えください♡