



写真 3-13 デトロイトの多くの建物が廃墟になっている (©Atomazul / shutterstock.com)



写真 3-15 ベルリンのポツダム広場に完成したばかりのソニーセンター(中央) 右下の箱状の建物は地下鉄入り口(2000年)



写真 3-30 ゴミの横で遊ぶ子供たち このスペースは政府によって強制撤去された住宅跡(2015年)



写真 3-34 ナイロビのスラム街、キベラ(2002年) 線路沿いにスラム街が発達した。写真右上に見えるのが中心街のビル群

写真 3-1 ポーランド上空から見た列村あるいは路村

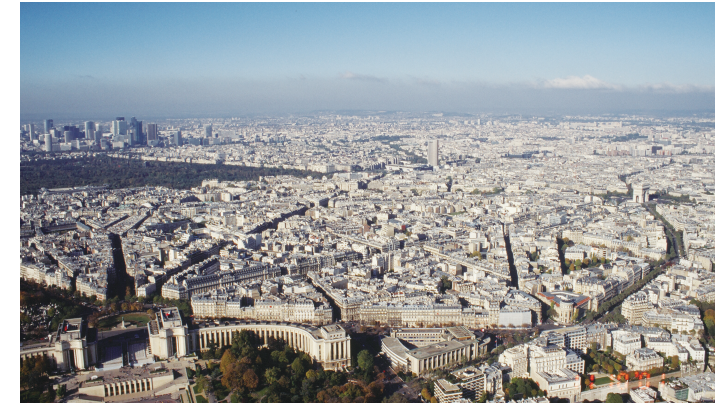


写真 3-6 パリの街並み
左下がシャイヨー宮、右上が凱旋門。遠方に見える高層ビル群が都市再開発地区のラ・ディファンス



写真 3-7 ボリビアの首都ラパスの夕方の渋滞



写真 3-8 ラパスの交通渋滞解消のため、2014年に盆地の底にあるラパスの中心街と盆地の上部のエル・アルト市が3本のゴンドラで結ばれた

農作物と原産地

気候から見た主産地

農作物と原産地の関係はいかに？

私は世界のあちこちを旅しているが、楽しみはやはり旅先の伝統料理である。その地域の原産食物を事前に知っておくと、よけいにその料理に対して愛着がわく。また、たいていの場合、地域の最もおいしく特徴的な料理は、そこが原産地となっている農作物を利用していることに気がつく。原産地の農作物は、もともとその地域にあつたものなので、長い歴史を経て、その農作物の特徴を生かして、いろいろな料理法が編み出された。

私がペルーのクスコに行ったときは、そこにあるレストランのオーナーが、アマゾン川源流域で自生していたカカオを使ってチョコレートを作ってくれたが、その味は何とも言えない香りと風味であつたことが忘れられない。ボリビアのラパスから車で3時間かけて高度を2500m下つた標高1500mくらいのところに、コロイコというアマゾン川源流の町がある。そこでも町のマーケットのあちこちでカカオの木の葉で包まれたチョコレートが売られていたが、手に取るだけで強いカカオ



写真 1-1 地元住民がアマゾン川源流域で採集されたカカオから作ったチョコレートを売っている（ボリビア、コロイコ）

の香りが漂う（写真1-1）。しかし、あとで食べたら苦かつた。砂糖が入っていないのである。カカオだけから作る本来のチョコレートは苦いことがわかつた。また、チチカカ湖の湖畔にあるプーノの町のレストランで食べたジャガイモ料理は、とてもおいしかつた。

アフリカ諸国ではコーヒー豆は輸出され、地元住民は西欧諸国の大企業が生産したインスタントコーヒーを飲んでいる。そのなかで、エチオピアだけは、伝統的に食後にコーヒーを飲む儀式が行われるが、炒つたコーヒー豆をすり粉木こぎですつて、湯に入れて生み出されるコーヒーの香りとは格別である。これらはすべてその地域原産の農作物である。日本が原産地である農作物はどうであろう。中国東北部からシベリア、そして日本が原産地であるダイズは、