

「胡椒の丸呑み」

後藤隆郎 S41 マレーシア 農業

日本に「胡椒の丸呑み」と言われる諺があり、私は海外生活の仕事でこの諺に出会いました。歯でコショウの果実を噛み砕きますと市販されている荒挽き、粉と異なり強烈な辛味と香りを感じます。物事は噛み砕きあらゆる角度から吟味しなければならない言う意味です。私たちの人生に必要な諺ではないでしょうか。

1960年ブラジルのアマゾン地域で生活したとき、日本人のコショウ栽培は世界最高の技術と聞き私は丸呑みしました。鉄木とも言われる高価な堅い支柱にコショウをよじ登らせ化学肥料、農薬を使用し雇用労働による生産費を必要とする栽培法です。その栽培で日本人移住者はブラジルの産地形成に貢献しました。

1966年JOCVのマレーシア・サバ州で水稻二期作の普及に参加、農家に苗の育て方を学びたい自助努力の意欲が出ました。1969年インドネシア・南スマトラの商社のトウモロコシ開発に参加しました。担当したのは1,000haに草丈1.4mのアランアラン草原(チガヤの一種)の開墾でした。そのとき、JOCVで習得したマレー語が到着したその日から使用出来ました。そして1,000haを6ヶ月で開墾を終えました。来場したロックフェラ財団の人が神風開墾といわれました。良く発展途上国の人には余り働かないと言われますが、彼たちに働く意欲を持たせたためです。また、マレー語が人と人との信頼関係を築くのに役に立ちました。

この地域はオランダ統治以前からコショウの生産地として有名な地域で生木の支柱(デイコ)にコショウをよじ登らせる有機農業が営まれています。生木支柱のデイコはマメ科であり枝葉が空中窒素を固定します。この方法のインドでは紀元前500年代に栽培した記録があり現在も同じ考えで栽培されています。そこで諺を思い出しコショウ栽培に堅木支柱栽培と生木支柱栽培があると熱帯農業学会に発表しました。

1975年マレーシア・ジョホール州での開発公社との合弁事業でスパイス農園を造成しました。1966年JOCVでマレーシアへ赴任した当時の官庁では英語が使用されていましたが、ブミプトラ政策(マレーシア新経済政策)が実施され書類はマレー語であり、合弁の農場で働く人たちは皆マレー人でした。マレーシアでのコショウ栽培は華僑によって営まれているのでマレー人でもコショウ栽培が出来るという自負心と誇りを持つようになりました。そして品質の良いコショウを日本へ輸出しました。

ところでコショウの黒コショウと白コショウの違いを知っていますか、黒コショウは果実の種子の部分が堅く表皮が緑のとき収穫して天日乾燥したものです。白コショウは完熟して果実の表皮が赤色となったとき水に1週間ほど浸けますと表皮が腐植しますのでみ洗いで種子の部分を天日乾燥したものです。

表皮がないので辛味と香りは黒コショウより劣りますがソフトです。このように手間が掛かり、また、料理に使用したとき見た感覚が良いので高価で取引されています。コショウは料理の前、料理中、食べるときの3回の使用方法があります。

1987年、JICA 熱帯作物専門家としてペルーへ赴任、当時のペルーは経済状態が悪くその上治安も悪いときでした。過去の海外経験から農家の生活の向上を図ることを基本に C/P に技術移転をしていました。この考えがテロ（センドロ・ルミノソ）に伝わったのでしょう、戦前移住された日本人の長老のところへ「後藤には危害を加えないので貧しい農家のために協力してくれ」との伝言がありました。

プカルパにはブラジル・マナオスから再移住された10家族の移住者がコショウを栽培していました。その中の1人が生木支柱栽培を営んでいたので私にとって幸運でした。それは堅木支柱と生木支柱の比較調査を行うことが出来たからです。後者の生産費は前者の1/8であり収益率は前者より高率の結果が出ました。従って、貧しい農家へ生木支柱栽培を普及することにしました。

1991年7月 JICA の野菜プロジェクトがテロリストの犠牲になり3名の専門家が帰らぬ人となりました。帰国して12月ドミニカ(共)の「胡椒開発計画」プロジェクトへ短期専門家の収穫後処理業務として赴任しました。国際協力としての機材供与、研修員の派遣、研究手法などは必要ですが、このプロジェクトはブラジルの農法(堅木支柱)の技術移転であり、貧しい農家を苦しめる国際協力でした。何故ならばプロジェクトはブラジル農法を丸呑みし最高の技術と自負し、インドの生木支柱栽培を無視、技術でないとの考えでした。

ドミニカ(共)の山は禿山で支柱となる木がないので牧柵に使用しているマメ科のピニョクバノを使用しただけで考え方はブラジルの栽培法でした。コショウ栽培も儲かる農業が必要であり、国際協力について各専門家、ドミニカ(共)の C/P に問いかけました。御存知のとおり1492年コロンブスがコショウを求めアメリカを発見しました。その帰路、現在のドミニカ共和国・サントドミンゴ港へ寄港し500年後の1992年コロンブス寄港500年祭りが開催されました。

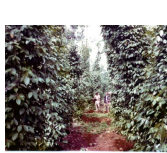
「胡椒開発計画」プロジェクトは1987年から実施され、この時期に日本の技術協力でドミニカ共和国にコショウの花が咲き、農家に笑顔が見られました。農家自身の自助努力によって農協が設立されコショウと言われる一つの作物が彼たちの生活の向上に役に立っています。私は二つの栽培法の体験から生木支柱栽培は自然環境に調和した持続的なコショウのアグロフォレストリと考えています。戦後の日本農業は肥料、農薬を使用することが技術と考えられましたが、農業も利益を上げる必要があります。

私は1972年ストックホルムで開かれた人間環境会議での地球温暖化の一因に熱帯農業の焼畑農法が一因として指摘され、当時から環境問題に関心がありました。生木支柱栽培は一時的に山焼きをしますが生木支柱の常に枝葉が繁茂しCO₂の削減となっています。枝葉が常にコショウや地表を覆い、その他の管理作業は温度を下げる技術が導入されています。

コショウの畑にいりますとヒヤッと温度差を感じました。枝葉の剪定によって畝間を覆い、腐食してコショウと支柱自身の栄養源になっています。皆さんも御存知の通り健康管理の観点から農産物の農薬残留、土壌汚染など有機農産物に対する国民の意識が変化し、さらに2005年の京都議定書の発効により環境に対する認識も深まっています。

以上が私のコショウ人生の日記です。

1. 生木支柱栽培（粗放的经营）



成木
インドネシア



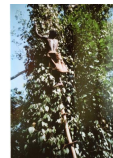
唯一の日本人
ペルー



剪定後
インネシア



収穫
ドミニカ(共)



収穫
インド



太陽熱乾燥法
ドミニカ(共)

2. 堅木支柱栽培（集約的经营）



開墾
マレーシア



定植後6ヶ月
マレーシア



成木(3年)
マレーシア



華僑系の栽培
ベトナム



サラワク
マレーシア