

東Sepik・Mushu島におけるサゴヤシ体験

豊原秀和

東京農業大学

はじめに

パプアニューギニア東セピック州，Mushu島は，州都ウエワクの北北西（南緯03.23.59，東経143.34.24），約40km，ウエワクからボートで2時間程度の所に位置している（図1）．この島は熱帯雨林気候帯に属し，年平均気温25～30℃，年間降雨量2,400mmで，雨季と乾季が明瞭である．1～5月の乾季，6～7月の小乾季，8～10月の雨季および11～12月の小雨季の4季節に分類される．同島には18の村落があり，島の中心にあるNuaibru村は，標高88～102mで地形的には小起伏の丘陵地域である（図2）．

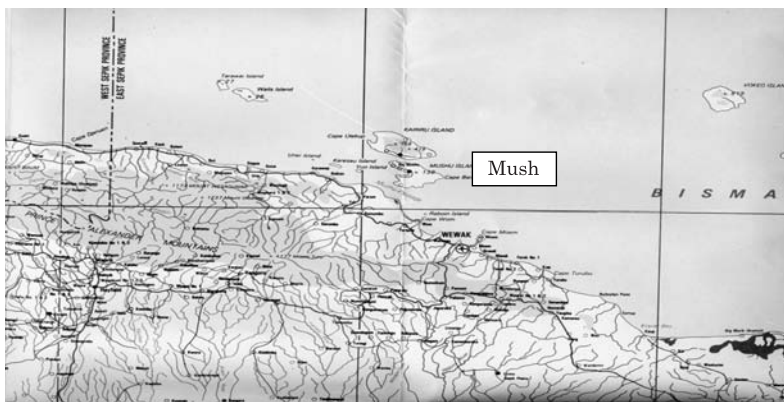


図1 東セピック州とMushu島の位置

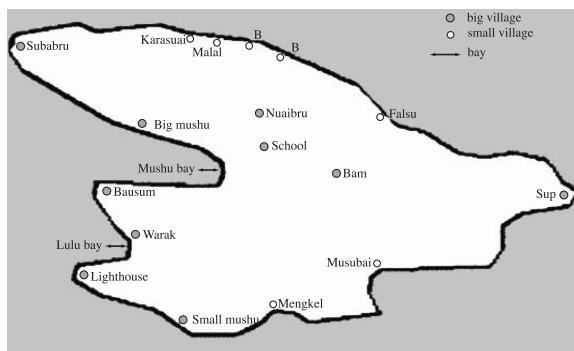


図2 Mushu島の村落

東京農業大学国際農業開発学科熱帯作物学研究室の学生は，夏期休暇を利用してMushu島における焼畑移動耕作の研修と現地食のみによる体験を行っている．特に，サゴヤシについては，伐採・デンプン採取・調理までを，自分たちだけで行っている．今回はこのことについて記すことにする．

Mushu島における農業

当地域は，人口は極めて希薄であるが焼畑移動耕作による自給作物の栽培と漁業で生計を立てている．しかし，低湿地が多く作物栽培には

不向きな条件にある．したがって，焼畑移動耕作ではあるが休閑期間が極めて短く，3～4年で移動している．州都ウエワクから近距離にあるが農産物の大量輸送が困難なため，換金作物の導入は比較的遅れている．

また，この地域では農地を5m×5mに区画し，土地を分割して利用している．その理由として年間を通じて同一農地内から収穫物を得る必要があること

と，管理作業の効率化を目指したものと考えられる．さらに，短い休閑期間を補うため開墾時に樹木の切り株を残し，二次林への回復を積極的に促すことで，土地の生産性を維持するよう工夫している．自給作物としては，料理用バナナ，豆類，サツマイモ，ヤムイモ，タロイモ，アマランサス，パパイヤなどで，パプアニューギニアの他の地域に比べて栽培作物が少ない．最近では換金作物として，カカオやバニラの栽培も見られるようになってきている．



図3 焼畑（切り株は50cm程度で残す）



図4 5 m × 5 m に区切られる



図5 ヤマイモの栽培実習



図6 混作

ウエワクまでのアクセスは、10人程度が乗船できるモーターボートであるため、大量の農産物を運搬することは不可能であるが、サゴヤシのデンプンと魚をマーケットに出している。それが唯一の現金収入と考えられる。島の若者は、仕事を求めてウエワクに出ることもあるが、ウエワクにも労働場所が少ないため、島に戻り農業を営んでいることが多い。

サゴヤシについて

1. Mushu 島におけるサゴヤシの品種

パプアニューギニアの公用語はピジン語であるが、Mushu 島には tok ples mushu 語がある。サゴヤシのことをパプアニューギニアの公用語であるピジン語で Saksak と呼ぶが、Mushu 島では Nangu と呼んでいる。島の人々の主食はサゴヤシである。種類としてはホンサゴ（11品種）とトゲサゴ（2品種）および野生種1品種が確認できた。ホンサゴには、Mushu の名称で 1) Bonangu, 2) Kafau, 3) Kafi, 4) Kangji, 5) Kantuwang, 6) Kousik, 7) Kunangu, 8) Kwar, 9) Mul, 10) Piekore, 11) Rikamul の11品種、トゲサゴでは、Jomo（短トゲ）と Jomo（長トゲ）

の2品種と野生種の Senkikunangu の13品種が確認された。

2. Mushu 島におけるサゴヤシ

栽培は種子繁殖と吸芽による移植栽培が行われているが、現地住民は種子繁殖の場合自然落下して発芽したものを移植している。種子を採取して播種したものはよく成長しないとして利用は少ない。管理作業としては受光態勢をよくするための葉の整理と植え付け後の除草作業程度である。収穫までの生育期間は放置した場合、15年ほど要するが葉の整理をし受光態勢を良くすることによって移植後7年位で収穫出来ると現地の人々は言うが、定かではない。サゴ樹の周囲にクズを匍わしているのを見受ける。その理由は、窒素の補給を行うと同時に雑草防除にも良いということである。サゴヤシは養分状態が良いと収穫期までの期間が短縮されることから、土地の条件によって工夫を凝らした栽培が見られる。

サゴヤシの栽培面積が狭い Mushu 島では、成長が早く短期間で収穫可能な早生系統の品種、吸芽の発生の少ない品種、デンプン含量の多い

品種を選抜し栽培している。

サゴヤシ澱粉の抽出から調理

Nuaibru村のサゴヤシはほとんどが栽培されたものであり、所有者が決まっているため切り倒す場合は所有者の許可が必要である。昔、Nuaibru村の人たちは、自分の植えたサゴから取れたSaksakは食べなかったが現在は食べるとのことであった。

Mushu島におけるサゴヤシの作業は、男と女の分担が明確に区別されている。男性はサゴヤシを伐採し、随部を削るまでの作業を行い、女性は粉碎された随部を水場まで運搬し、抽出する作業を行う。サゴヤシの切り倒しは、根元から60cm程度の位置で行われ、切り株はタンパク源としてのサゴゾウ虫養殖に利用している。

サゴヤシの調理は、単純でデンプンを器にとり、お湯をかけながら不純物を取り払い、その後熱湯をかけ、餅状になったものを箸状のもので団子を作ると完成である。味付けは、ココナツミルクで煮たり、アオパといわれるアマランスやアイビカ（ハイビスカス）を煮込んだ汁をかけて食べるのが一般的である。その他には、コブラを混ぜてバナナの葉で包み焼く。乾燥したサゴ澱粉を竹筒に入れて、下部から先端に徐々に焼く。（中にピットピットやココナツパウダーを入れる場合もある）。乾燥澱粉をフライパンで焼く。マリタのスープで煮る。ヘリコニアの葉で包んで蒸す。バナナと混ぜて石焼きにする。バナナを潰しコブラパウダーを入れたスープで食べる。ボール状にしたものにココナツチップをまぶして、ココナツミルクで煮る。また、最近では練ったサクサクを板状にして乾燥させ、それを油で揚げてポテトチップ状にして食べることもある。サクサクの食べ方は、地域によって多少の違いはあるが、基本的には同様である。

おわりに

東京農業大学国際農業開発学科熱帯作物学研究室では、1996年から東セピック州において、焼畑移動耕作およびサゴヤシに関する実習を2週間から長期の場合は2ヶ月ほど滞在して行ってい

る。その間、現地の主食であるサゴヤシを中心とする現地食を体験する事にしており、米を食べるのは移動日のホテルでの食事と実習期間中一日一食のみである。その他は、サクサク、ヤムイモ、タロ、バナナなどの現地食である。調理もすべて自分たちで行う。薪を使った経験のない学生が火起こしから調理までのすべてを行う。何不自由なく育った日本の学生が、電気もない、風呂もない、布団もない、トイレもない、ないないづくしの中から、何を学び、何を体験するか、大変興味深いものを感じる。ある時は、火を起こすことが出来ず、3歳くらいの子供達から教わっていたりする様は、非常に滑稽に映る。また、寝るときには蚊帳を吊すが、蚊帳の存在を知らない学生もいる。

特に興味深いのは、サクサクが食料になることに驚く学生が多いことである。そこで、サクサクの伐採からデンプン抽出までの一連の作業を経験させることにした。作業もすべて現地スタイルに従って、女性の仕事と男性の仕事を区別し、男子学生には、サクサクの伐採から削るまでを、女子学生には削った随の運搬からデンプン抽出、調理までを経験させることにした。作業工程の中で、Gun（くの字型の木の先端部分に鉄製の輪を取り付けたもの）で随を削るが、Gunを自分の足に打ち込み怪我する者やデンプンの洗い出しの時に、随の繊維が手に刺さって怪我する者が出たりする。しかし、実習が終了する頃には、現地住民になりきっている。食の大切さや人間関係など学ぶことは大きいようである。一度経験した学生が2回、3回と参加し、卒業論文などに繋げる学生もいる。

これまでの参加学生の延べ人数は、50名程度になる。島を離れる時には、現地の人々との交流を深め、泣き出す者、現地青年に求婚される者、多くのドラマが生まれ、まさにウルルン滞在記である。

付図：
男性の仕事



図7 伐採サゴの選抜



図8 伐採（根元から60cm）



図9 倒す方向に誘引する



図10 葉柄および付着物の整理



図11 2m程度の間隔区切る



図12 幹を半分に分割する



図13 随の粉碎作業



図14 粉碎された随

女性の仕事



図15 水場まで粉碎された随を運ぶ



図16 デンプン濾過器



図17 デンプンの洗い出し



図18 沈殿したデンプン



図19 調理（ぬるま湯をかけてデンプンを溶かし、不純物を取り出す）



図20 サクサクのできあがり



図22 サクサクを食べる