

## タイの稲作は、今

富山県厚生連健康管理課 大浦 栄次

### 大早魃の中部タイ

大凶作と米の備蓄政策の失敗で緊急輸入された外米。中でもタイ米の評価は「まずい」「異物混入」など惨々である。だが、この米を一粒一粒作った農民の苦労や、そのタイ米で育てられたタイの食文化については、全く聞こえて来ない。

タイの本当の姿が知りたい。そんな思いでタイの稲作事情に詳しい協同組合経営研究所、山本博史先生、および食の問題と一緒に取り組んでいる長野県の日本農村医学研究所の浅沼信治先生ら5人とタイの農村を駆け巡った。

タイは雨期(5~10月)と乾期(11~4月)に分かれ、雨期作、乾期作の稲作が行なわれている。ただし、乾期作、つまり一般に言われる「二期作」はタイ全土で雨期作のわずか8%の面積しかない。灌漑施設が3割程度しか整備されておらず、乾期の水を十分に供給できないためである。

それでも、中部タイでは灌漑施設は87%普及し、例年だと2割以上の水田で二期作がおこなわれているはずである。

ところが、バンコクを起点に北へ百キロ、行けども行けども乾期作をやっている所がない。替わって工場団地や住宅団地があっちこちに林立する。さらに、アシやヨシが生い茂る耕作放棄田が虫食い状態で農地に食い込んでいる。その面積は3割に近い。西へ百キロ、南東へ百キロ、東北へ二百キロ走り回ったがこの光景に基本的な差はない。

今、タイは3年続きの大早魃である。昨年は40年ぶり、一昨年は25年ぶり、その前の年も大早魃。水がないのである。ようやく探し当てた二期作田。灌漑用水は使えないので、水は3キロも先の川から、発動機等を使って引いているという。

タイは「平ら」である。タイ北部のダムの水が枯渇すれば、乾期には水を確保する術はない。

ダムの水位が異常に低下した。

ついに、タイ政府は、日本が米の部分解放の受入れを表明したわずか10日前の12月4日。「灌漑用水を用いての乾期作を禁止する。違反した場合は、2万バーツ(東北タイの農民の年収に当たる)の罰金、または5年以下の禁固刑」との決定をした。

中部タイの優良農地が次々と侵され、水不足で乾期作が出来ないでいる。それが、世界一の米輸出国の穀倉地帯である中部タイで、今起きている。

### 塩が吹き出す土地

—枯れ果てた東北タイ—

東北タイの水不足はさらに深刻である。

ここでは早魃常襲地帯である。この地方の水田面積は、全タイの5割を占める。が、米の収穫量は全タイの4割にも満たない。水田の灌漑比率も1割、乾期作の出来る余地はほとんどない。やせた土地が多く、地下に岩塩層が広がる。

1950年代、東北部の森林面積は6割を超え

ていた。しかし、今はわずかに14%程度残るのみである。特に1960年代から70年代半ばにかけ、森林面積は激減した。

ベトナム戦争当時、アメリカ軍の北ベトナム空爆の80%はタイから出撃している。特に出撃拠点とされた東北タイは、ゲリラの温床になる可能性があるとして、森林は焼き払われ、伐採され、入植政策が進められた。

もともと降雨量の少ない東北部。年間降雨量はわずかに1200ミリ。それもほとんど雨期に降りきってしまう。森林の消失により保水力が著しく低下した。

車窓に、ところどころ白い地表面の土地が現れる。地下に残る水が炎天にあぶられ、地表に上昇する。その際、地下の塩分を地表と一緒に運び出すのである。手に取った土はひからび、固く締まっている。これらの土地の多くは耕作放棄されていく。

数十キロにも広がり、地図にも載っている大きさのダム湖。異常に水位が低下し、岸辺の灌木が湖底に向かって、その支配面積を拡大している。2～3百メートル四方の溜池も干し上がり、カラカラに乾いた池の底に塩が白く吹き上がって広がっている。

この東北タイで、今ユーカリの植林が行なわれている。ユーカリはやせた土地でも生育し、5年でパルプ材となる。が、この植物は土地の栄養分を吸いつくす。雨のない土地で、このユーカリを2回も作ればその土地はやせ果て、耕作放棄される。

ところで、北部タイの住民の半分、東北タイの8割の人達はもち米を常食とする。タイでは最も貧しい農家の人達である。

日本の米不足。日本はタイから9万3千トンものもち米の緊急輸入を決定した。タイのもち米輸出量は年間わずか10～13万トン。

東北タイに長く住む日本の人が嘆く。「日本の緊急輸入で、もち米が2、3割も値上がりし、多くの東北タイの人達が常食のもち米すら買えなくなっているのですよ。」

「米の輸入」は日本の農家のみならず、タイの農民や、人々をも苦しめている。

**タイにはタイの米、日本には日本の米**

輸入されたタイ米に「クズ米や粳が多い」との苦情がある。タイ米の選別基準はどうなっているのだろうか。

タイでは、粳を直接精白米にする。米が長いいため、精白の過程で「碎米」が出る。米の途中で折れた米であり、その長さは、日本米の長さに近い。これを流通段階で混ぜる。

タイの精白米の選別基準は11段階もある。今、日本が輸入している「白米100%B」は、第2段階のものである。「白米100%A」と呼ばれる第1段階のものは4%の碎米、粳キロ当たり5粒まで混ざったものを言う。「クズ米が多い」というが、これがタイ米の選別ルールである。

ところで、日本に帰国する前の晩、日本人が常食している「短粒米」で作った寿司を食べた。

ところが、造り方もあるだろうが、まずい。「日本人は、何とまずいものを食べているのだろう。」率直な感想である。日中、連日40度を超える暑さ。日本のごはんのネチャネチャした感じを思い出すだけでも気持ち悪い。

それに比べて、タイ米のさらっとしておいしいこと。ヤシ油等を用いて炒める。一緒に入れる具も野菜、魚介類など豊富である。圧巻は、パイナップルやマンゴー入りのチャーハン。いろいろな果物が日常的に使われている。

これらの果物にはカリウムが大量に含まれる。カリウムは体温を冷やす強力な冷却剤である。熱帯の猛暑の中を生きる知恵が、長い歴史の中で風土にあった食文化を築いている。

ところで、タイ料理は中華料理と同様、いろいろな料理を、みんなでつつく。大勢で食べれば食べるほど、多くの料理を楽しむことができる。基本的に「孤食」はない。

さらに、「この国では、残ったものを持って

帰るのですよ。おいしいから、他の者にも食べさせてやろって。無駄がなくてすばらしいですよ。」食事をごちそうしていただいた、ある会社の日本人責任者の方の弁である。

4月17日、桜の花の舞う日本に戻った。気温15度。タイとの温度差約2～30度。

久しぶりに熱燗と一緒に食べる寿司の何とうまいこと。日本の気候風土で育まれた味は、

しっかりと体に合う。

タイにはタイのすばらしい食文化があり、日本には日本の食文化がある。それぞれの国に、それぞれの気候風土にあった食文化が築かれている。

「平成米騒動」、「うまい」「まずい」の前に食は命であり、文化であり、それを一粒一粒作った人々がいることをもう一度考え直してみたいものである。