

## 水牛だけが歳をとる国，フィリピン

富山県厚生連 大浦 栄次

昨年、1996年5月、旭川市で第7回アジア農村医学会が開催された。会員発表のトップは大浦、続いて日本農村医学研究所の浅沼信治さんであった。私は、中国河南省と富山県で行った農薬中毒の臨床例の実態調査比較、浅沼さんは、日本における農薬の使用実態と農薬中毒及び生体内残留について報告された。

我々の発表に続いて、フィリピンのIIR（国際農村復興研究所）のフォルトゥナ先生が、フィリピンの農民自身が昔から行ってきた農薬に頼らない農法を丹念に聞き取り、農民自身のものとなるよう普及活動をされている様子を報告された。

我々二人は、以前より輸入食品の安全性について関心を持っていた。特に、日本はフィリピンからバナナをはじめパイナップルなどの果物やマグロなどの多くの食料を輸入している。人々はどのような苦勞をしながら、我々日本人のために食べ物を生産し、農薬の

使用実態はどのようなものであろうか。一度は訪れたい国であった。

会員発表後、早速、フォルトゥナ先生に当たりをつけ、「来年行きたい。バナナの収穫を見るにはいつがいいか」と尋ねたところ、4月がいいとのこと。4月にフィリピンでの再会を約して別れた。

1997年3月中旬、フォルトゥナ先生に、「バナナ、パイナップルの生産現場、出荷の様子、エビの養殖池、稲作現場を見たい、ついでにはアドバイスを下さい」の手紙を出すも、一向に返事が来ない。電話もファクスも通じない。4月20日、ついに何の当てもなく、ただただ慌ただしく6日間のフィリピンの旅に成田を発った。後はエスコートの通訳さんだけが頼りである。

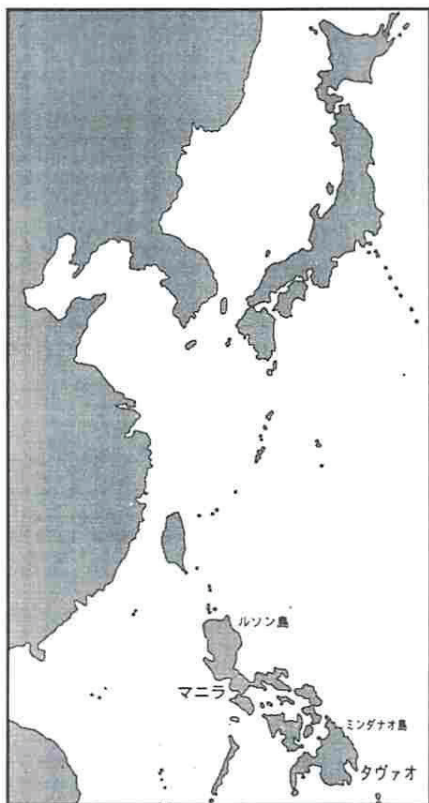
### I. 人々の生活

#### エネルギーな足

成田を発ち飛行時間4時間余り、ルソン島・マニラに近いニーノ・アキノ国際空港に到着。空港の外に出たとたん、38度の熱風が意識を一気に熱帯に運ぶ。出迎えた通訳さんは、68歳の高峰富子さん。今まで通訳という若い人とのイメージがあり、一瞬不安がよぎる。が、沖縄県出身で結婚してフィリピンに35年もいる彼女のバイタリティあふれるエスコートのおかげで、結果的に期待以上のすばらし



マニラ湾の夕日。手前は船で生活する人達



い旅行ができた。

ホテルに落ち着いた頃は、すでに夕方である。世界的にも有名なマニラ湾の夕日を見ようと出かける。自転車の横に人間を乗せる車を接続した「パチャック」と呼ばれる人力車に乗る。乗っている横で汗水垂らしつつ自転車をこぐ人を見ながら、少しばかり後ろめたい気持ちがある。ちなみに、同じ様な形で自転車の代わりにバイクをつけたものは「トライシケル」と呼ばれる。わずかな空間に多くの人に乗る。ある時などは20人近くの人を鈴なりに乗せ、坂道をあえぎつつ上って行くのを見た。

フィリピンの人々の足で最も一般的なのは「ジブニー」である。アメリカ軍の払い下げジープを改良して作られたのが始まりである。カラフルなボディを揺すりながら、決められた路線を走る。乗り合いタクシーとでも言うのだろうか。ジブニー同志の鉢合わせはしょ

ちゅうである。4キロ2ペソ（1ペソ≒5円）。クーラー付きだと料金は倍近くになる。人々は後ろから乗り込み、料金は運転手自らが後ろ手にもらう。マニラ市内では見なかったが、ミンダナオ島の郊外では屋根の上にも人を乗せるジブニーをよく見かけた。取りあえずは違反だそうだが、人々のエネルギーを感じる。以前は列車の屋根に上る人もいたそうだが、危険なので屋根に三角形の帽子状のものを取り付けられないようにしたそうである。3年前のタイで、田舎へ向かう列車の屋根に大勢の人達が涼しげに風を切っている姿が懐かしく思い出される。

### マニラ湾の夕日

ヤシの葉陰をかいくぐりながら沈み込むマニラ湾の夕日は一幅の絵画である。

「夕日が大きく赤いのは大気汚染がすすんでいるからなんだよね」と浅沼さん。空気中のチリやほこりが多いほど光が屈折し、赤く大きな夕日が浮き上がる。

マニラで2泊の後、ミンダナオ島のダバオで4泊、再びマニラの同じホテルに泊まる。出発の朝、窓の外を見ると遠景をかき消すスモッグの大群が、市内からマニラ湾をめがけて漂う。これぞ「世界的夕日」の正体かな。

スモッグの原因が何なのか我々には分からなかったが、「最近政府もようやく『マスクをしなくても過ごせるマニラを』などと環境対策に乗り出したよ」と高峰さん。車の排気



カラフルな「ジブニー」



街頭のお店。ずらりと酢が並ぶ

ガスも無視できないのかもしれない。

しかし、台北では、バイクに乗る多くの人々がマスクをしたり、タオルで口を覆っていたが、マニラではたまにハンカチを口に当てている人を見かける程度である。言われるほどでもないのかもしれない。それでも気流の関係などで、スモッグがマニラ湾に滞留し、「世界的な夕日」を演出しているのかもしれない。

「死の行進」で有名なバターン半島に漂い沈む夕日を見ながら、いつの日か、マニラ湾が夕日の名所から消える日を密かに願った。

## 酢の食文化

「おっ、酢の味だ」最初にフィリピン料理を口にした夕食の第一印象である。この第一印象は、旅行中変わることがなかった。肉や魚、野菜などを米のとぎ汁で煮込んだ酸味のきいたスープのシニガン。同じような材料でココナツ酢を使うアドボ。バナナの花の酢の物のプースナサーゲン、タマリンドウの酢っ



どの料理も酢のきいたもの

ぱい絞り汁を様々な料理にかける。発酵させたカミアと呼ばれる木の実と肉とを一緒にしたもの、等々。

そう言えば、マニラの南方60キロ余りの二重火山で有名なタガイタイへの道沿いに並ぶ何百とも知れない果物のお土産屋さん。その店頭には、必ず白いポリタンクに入ったココナツ酢がずらりと並べられていた。ココナツ酢のみを売る露天もある。精製はされておらず、乳白色をしている。

酢は「夏ばてで食欲が無いとき、消化を促し、食欲をそそる働きがあり、また疲れをとり、イライラを沈める効果がある。その他、殺菌作用もあり、食べ物の殺菌にもなる」とは、日本の料理本の御託宣である。

それぞれの国に単に美味しいだけではなく、気候風土に培われた、知恵ある食文化が根づいている。

## パサパサの米、ネチャッ・グチャッの米

米は、あのパサパサの長粒米である。確かにこれだけで食べると、いわゆる「うまい米」にならされている日本人には、口に入れづらい。2度目の中国旅行の時、同じ長粒米を食べる中国の人々を見ると、ご飯の上に様々な料理を乗けて食べている。以後、中国、タイ、そして今回のフィリピンと長粒米を食べる時には、必ず他の料理を乗けて食べる。これが結構いける。日本では、「猫マンマ」として行儀が悪いとされるが、長粒米には実に合う。うまい、まずいの前に、食習慣を理解する必要があると思う。

タイで、一度寿司を食べたことがある。米はタイ産コシヒカリ。ネタは日本も輸入する新鮮な魚介類。米そのものも悪くない。しかし、気持ちが悪い。外は40度前後。あの暑い中で日本米の「ネチャッ、グチャッ」がおぞましい。正直、「日本人はなんてまずい米を食っているのだろう」と思った。帰国後の寿司と熱燗。これが何とも言えず日本の気候に

合っていて心地よい。

タイへは、ちょうど93年の大凶作の翌年の4月に行った。地元NHKでタイの様子を中部圏向けに放送したいと言う。「タイにはタイの、日本には日本の、それぞれの国の気候風土に根づいたすばらしい食文化がある」が結論であった。しかし、NHKのチーフアナウンサーは、「タイのことだけ喋ってください。『日本』はカットして下さい」である。押し問答の末、タイ、日本の固有名詞をはずし『それぞれの国には、それぞれのすばらしい食文化が』と妥協した。しかし、本放送ではこの部分が削除されていた。当時、政府は米の在庫率を自ら極端に少なくした責任を放棄し、緊急輸入のタイ米の宣伝に躍りになっていた時期である。

### 水は、天からもらい水

フィリピン滞在3日目の22日の朝、マリブルーのサンゴ礁に縁取られた島々を眼下に見ながらルソン島から果物の島、ミンダナオ島に飛ぶ。いよいよ、バナナやパイナップルのプランテーションの見学である。

23日、ミンダナオ島、ダバオの朝。夜中の2時過ぎからかなり強い雨が降っている。これでは見学がダメかもしれないとあきらめかけたが、明け方には止んでいた。

「現地の人に聞いたら、この雨、初めてだそうです」と高峰さん。「今週、初めてですか」と聞き返すと、「いいえ、今年初めてです」とのこと。何と、4ヶ月近く全く雨が降っていなかったのである。

ルソン島である稲作農家を訪ねた。大人も子供も一族郎党全てが仕事もせず、のんびり外で談笑したり、ゲームをしている。「いつ田植えをするか」と聞くと、「今度雨が降ったら」との答えである。いつ降るかも分からないと言う。まさに水は天からもらい水である。

タイでは、4月13日に「ソン・クラン」と



水牛による荒耕し

呼ばれる水かけ祭りがある。乾期の終わりに雨を乞い願い、雨期を待つお祭りである。この日は、国中が水かけをする。タイの旅行中にこのお祭りに出会った。水路を船で行くと、両側の家々から子供たちを中心に、ビニールに水を入れた水爆弾をピュンピュン投げつけて来る。両サイドから投げつけられるから、到底避けきれものではない。船から下りる頃には爆発した水爆弾で頭から全身ずぶぬれである。中には、ホースで水をブッかけるものもある。観光客であろうと容赦しない。町に出ると、若者たちの水かけ隊の車が走り回っている。ドラム缶に水を入れ、所かまわず人々に水をかける。街の角々にも水かけ隊が待機し、ちょっとでも車の窓が開いていると、バサッと水が飛んでくる。かける方もかけられる方もお互い楽しんでいる。

「フィリピンに水かけ祭りのようなものがありますか」と聞くと、やはり「サン・ファン」と呼ばれる水かけ祭りがあるという。発音が、タイの「ソン・クラン」に実によく似ている。ただし、日にちは6月24日。フィリピンではこの頃が乾期明けとのことである。なお、水のかけ合いは、フィリピンでは被害甚大で禁止されてしまったとのことである。

「日本の4月8日の花祭り、きっと水かけ祭りに関係があると思いますよ」とは高峰さんの卓見である。

水の豊富な日本、つい水の有り難さを忘れがちになる。最近、大都市や西日本のあっち

こっちで水不足が問題となる時、やはり、水は天からの授かりものであることに変わりないことに思いを馳せる。

## 気になるコーラ

東南アジアは概して、水事情がよくない。基本的には、湯冷ましや、ミネラルウォーターで水分を補給する。フィリピンもその事情に変わりない。一度、浄水器をセールスする女の子たちに出会った。1台2～3万円もするという。フィリピンの人達には高価な買い物である。金持ちの人々が買うそうである。

ところで、気になることがあった。昼食時、我々はどの渇きをフィリピンの地ビール「サンミゲール」で潤すが、運転手さんやミンダナオ島を案内してくれた現地旅行社のジョンさんはコーラを注文した。冷たい飲み物としては、どこでもコーラである。

通りにはコーラを満載した大型トラックが乾いた埃を巻き上げて行き交い、コーラ会社やコーラの大型看板がやけに目立つ。

「フィリピン、タイ、マレーシア、シンガポールでは炭酸飲料、特にコーラの消費量がかなり高い。なかでもフィリピンの消費量が多いのは、コカコーラが始めて海を越えてきた国であり、その当時はアメリカの植民地であったことを考えれば当然であろう」と前川健一氏が述べている。

それにしても、こんなにコーラを飲んでも健康に影響がないのだろうか。自身は、約30年前、高校時代に京都で始めてコーラなるものを飲み、なんとも薬臭いとの印象を持った。また20年位前だったろうか、婦人科のある先生の「コーラを飲むとインポテンツになる」とのご高説をうかがって以来、まずコーラを飲むことはない。が、本当のところはどうであろう。

一方、マニラやダバオのスーパーや大きな店では果物のジュース類が豊富に置かれており、店のかなりの部分を占めている。生の果

物が豊富な東南アジアでは、少し前までは、果物ジュースはほとんどなかったそうである。が、簡便さのみが追求される世の風潮は、果物豊富なフィリピンにも寄せているのだろうか。

気になるのは、コーラだけではない。ファースト・フード店の多さもかなり気になる。ダバオ滞在中の夕食は、町中の普通の食堂でとることにした。なかなか、適当な店が見つからない。代わりにファーストフード店には意識せずともすぐにぶつかる。その多くは若者たちで一杯である。アメリカ植民地の今日の影響は、様々な分野で続いているようだ。

## 美味しい「ふ化直前の卵」

ダバオでの夕食は、3日のうち2日間は町中の食堂でとった。フィリピンの匂い、人々の息づかいが間近に感じられる。お茶がわりにコーラを片手にご飯を食べる親子。焼き鳥などをつまみにヤン酒を飲み交わしながらのんびりと談笑する男達。勤め帰りだろうか、ラーメンをすすめる二人連れ若い女性。まだそんなに慣れていないのだろうか、一生懸命お店の手伝いをする、12、3才位の女の子。

ダバオ、最初の夜。高峰さんと共に3人で330ccのサンミゲールを11本もあけ、腹一杯食べて、208ペソ。約1,000円である。ビールは確かスーパーで値段を見たとき、約15ペソ、ビールだけでも750円位するはずだが。

支払いを済ませようとした時、「卵のふ化



ふ化直前のタマゴ、バロット

したのを食べてみませんか」と高峰さん。

店にいた男の子に2ペソ(約10円)を渡し何事かを言っている。男の子は、外に出ていくと、まもなく何の変哲もない卵を持って帰ってきた。

高峰さんがそっと割ると、卵の黄身がゴツゴツと何らかの形を成そうとし、その表面を血管らしき筋が何本か走っている。ふ化直前の卵である。頭になる部分だろうか。黒く白い目だけがやけに目立つ。貴重な1個を自分が食べるようになった。ちょっと躊躇したが、思い切って口に入れると、結構こくがある。

「フィリピンに来て、3年も経って、目をつむってやっと口に入れることが出来たのに、大浦さんは！」と驚く高峰さん。昨年、富山の薬膳料理のお店で、セミが地面からは違い出し、木にのぼり羽化しようとする寸前の幼虫の天ぶらを食べたことがある。色は黄緑で、十分柔らかいが、姿形はすっかりセミとなっている。これが、なんとも芳ばしく、うまい。それに較べたら特別ゲテモノという訳でもない。

バロットと呼ばれるこの卵。通常は24日でふ化するのを18日目までゆでて食べる。高峰さんによると、フィリピンは暑いので、特別孵化器が無くても、籾殻の中に伏せて管理するとふ化すること。

隣でヤシ酒を飲んでいた男性の一人が、面白がり、近寄ってきて、「ビタミンC、ビタミンC」と食べているところを盛んに囁し立てる。高峰さんは、カルシウムが豊富と言い、この男性はビタミンCが豊富と言う。いずれにしても単なる珍しい食べ物ではなく、暑さの中で体調を整える何らかの働きをするのであろう。

## ゴミと資源の境目

東南アジア各国では、衛生上生水をそのまま飲めない。沸かし水やお茶、そして市販のペットボトル入りのミネラルウォーターが頼

りである。日中35度以上の世界、我々も幾度となくペットボトルを買って求めた。

マニラ市内でたまたま飲み干したペットボトル。付近を捜してもゴミ箱がない。とまどっていると高峰さんが受け取って、道路脇の植え込みの中に差し込まれる。「あの～、いいんですか、そんなところに捨てて」と言う、  
「いいの、いいの」との答え。なんとも、すっきりしない思いで立ち去りがたい。と、後ろから来た男性が「サンキュー」と声をかけ、そのペットボトルを持って行く。

「ここでは、ペットボトルが色々な利用されるから、ゴミじゃないの。だから目立つように置いて置くと、ちゃんと誰かがもっていくの」と高峰さん。子供達がペットボトルをわざわざ集めて、しかるべき所へ持って行って小遣いにもしていると言う。

そういえば、二年前、中国三大石窟の一つ、洛陽郊外の龍門石窟を見学した際、その横を流れる黄河の支流、伊河に流れるペットボトルを拾っている人達がいたのが思い出される。ペットボトルはここでは決してゴミではない。

道路際のお土産屋さんの前に容器がある。蓋を開けてみるとゴミ箱である。「これタイヤで出来ているのよ」と高峰さん。日本では花壇代わりになっているのはよく見るが、実用的なゴミ箱に変身しているとは。

石油資源が皆無に近い日本。リサイクルは進んでいるとはいえ、そのほとんどがゴミとなる。フィリピンなどでは、特別のシステムを作らなくとも、物は右から左へと次々と人々の手をわたり、ゴミとの名前の付くのは先の先の話である。

## おおらかなフィリピン

日本古来の家指着して、「紙と木と薬の家」と言われる。これをフィリピンに当てはめるとさしづめ「ヤシの家」と象徴的に言えようか。

さすがマニラやダバオなど大都市の中では

見られないが、ちょっと田舎に行くと、ところどころヤシの葉で屋根を葺いた家が点在する。柱もヤシ、壁もヤシの繊維か何かで編んである。何とも涼しげである。ただ、怖いのは火である。年間の前半は乾期。全く雨が降らない。この時期には、ちょっとした火の粉でもたちまち一家全焼となると言う。

マニラ湾に陸から竹の細い橋を渡し、水上生活者の家が点在する。「台風でも来たらどうするのだろう」と聞くと、「家財道具をまとめて陸に避難し、台風が過ぎ去ったら、そこらの板きれを集めて、2、3日もすればもう家が出来上がっていますよ」とのこと。なんとも逞しい生活力である。

こんな人達の戸籍は、全くない。ある時高峰さんが結婚の仲人をしたが、娘の方の出生証明がない。正式な結婚をあきらめさいと返したが、三日ほど後に、出生証明を持って再び現れた。「どうしたの」と聞くと、「病院に言ったら『産婆さんが忘れていたのだね』とその場で書いてくれた」そうである。日本では、相当の調査をしなければ簡単ではなからうに、何ともおおらかである。

我々二人は、時計を秒単位に正確に合わせている。それでも、2～3日すると時報と違いが出てくる。久しぶりに会うと、お互いの時報の「ピッ」となる電子音にズレが生じている。大浦は富山、浅沼さんは長野、それぞれの土地の温度の違いがタイミングを少しずつ狂わせているのだろう。今回、6日間の旅



水上生活者の家

行では行動を共にしているので、ズレが生じない。合唱のごとく互いの電子音を刻む。

ところが、朝起きがけに時刻を正確に合わせようと、テレビをつけた。何と、フィリピンのテレビ局が示す時刻と我々の時計とに2分30秒前後もの違いがある。我々の時計は、どれだけ狂っていても数秒である。事実、帰国後、日本の時報との差は4秒余りしかなかった。

ダバオの田舎では、少し歳をとった人に「お幾つですか」と聞くと誰もが「シンコエネタ」と、答えると言う。シンコエネタとは50歳と言う意味である。「人間は、あまり歳を考えない。水牛だけが歳をとる」とのことである。なんともゆったりとした国である。

## 豊かな心、貧しい心

高峰さんに、フィリピンの魅力を聞いた。

「そうね、食べ物の心配がいらないわね。ヤシの木は80年から100年なり続けるし、マンゴー、パパイヤ、バナナ、果物が豊富。後は、米だけあればいいのだけれどね」。

しかし、「田舎では、『今日、食べ物がない』と言うと、隣りの人が『どうぞ』と分けてあげる。お互い、助け合うのを当たり前にしていきますから。」

この話を聞いて、若月俊一先生が紹介されているマザー・テレサの話思い出した。

マザー・テレサがカルカッタで「8人の子供を持つヒンズー教徒の家族、長い間食べ物を口にしていない」と聞いた。米を持ってその家に行くと、子供たちの顔は空腹にゆがんでいた。母親は、米を受け取ると半分に分け、外に出ていった。彼女が帰ってきたので、どこに行っていたか聞くと、「隣りのイスラム教徒の家族にお米を分けてあげた」と言う。彼らもまたお腹を空かしていたからだ。

「私はこの母親が米を分け与えたことに驚きはしなかったが、自分の苦しみの中で隣人の苦しみをも知っていたことに驚いた」とマ

ザー・テレサは語った。

インドだけではなく、フィリピンでもお互いを助け合う心が、今も息づいている。

ふっと、40年も前の子供の頃を思い出した。隣りの家に風呂が沸くと、「入りに来られ」と、特別のお礼もせずらい風呂していた。近所の子供が腹を空かして、我が家に来て、お釜の飯を食べて行く。母が、わざわざおにぎりを握って渡したことも度々である。違和感なく当たり前のことであった。物はなく貧しくとも、心は豊かであった。

日本はいま、本当に豊かなのであろうか。

佐久病院の「まごころ市」は、「私の家のものを少し隣りの人にも『おすそわけ』をして上げよう」と始まった市だ。そんな心ももっとも広がればと願う。

## II. 農業・農薬のこと

### II R Rの訪問

1996年、旭川市で開催された第七回アジア農村医学会で、我々と同じ農業に関する発表をされたフォルトゥナ先生はフィリピンのII R R (International Institute of Rural Reconstruction 国際農村復興研究所)の所属である。出発前の予定では、先生にフィリピンの農業や農薬の使用実態を教えていただく予定であったが、先生とはついに連絡が取れなかった。

そこで、フォルトゥナ先生にいただいた名刺を頼りにII R Rを直接訪ねてみることにした。また、先生に会えなくても、「ダメで元々」を覚悟して、自分達で農村を駆けめぐりながら、フィリピンの農業や農薬の使用状況を垣間見ることにした。

II R Rは、マニラ南方40キロのカビテ州にある。門前で先生の名刺を尋ねると「先生は今、現地指導に出ておられる。ただ、奥さんが官舎にいらっしゃる」とのことである。

あまり広くない門をくぐり抜けると、中は豊かな緑により、ありらこちら涼気が漂う広大な敷地であった。出迎えてくれたのは、赤ちゃんを抱いた、ふくよかで優しい目の奥さんであった。

「大浦さんから手紙を3月にもらって、主人はすぐに返事をだしたのですが」とのこと。「来られるという事でしたら、全ての予定をキャンセルしてでも出迎えたい、と言っていましたのに」といかにも残念そうである。どうやら、何かの理由で先生の手紙がこちらまで届かなかったようである。とにかく、いずれかの機会に是非会いたいとの思いを託して、宿舎を辞した。

構内で会った職員の方や資料によると、このII R Rは1960年に中国人学者、Y. C. James. Yenにより設立された。彼は、1920年代、中国における文盲追放運動に大きな成果を上げ、特に、その運動において民衆の持っている力を信頼することがいかに大切かを学んだと言われる。

このII R Rの基本的理念は、貧しい諸国の発展にとって最も大切なことは、外部からの持ち込みの知識や資財ではなく、民衆のもっている農業や生活における科学的な知識や経験を民衆自身の中から学び、体系化し、それを普及していくことであり、それが持続的な農業や社会の発展にとって最も重要なことであるとされている。

活動は、バングラデッシュ、カンボジア、



草を運ぶ水牛





I I R Rの入口 (左・大浦, 右・浅沼)

中国, インド, ネパール, フィリピン, ベトナムのアジア諸国, またケニア, エチオピア, ガーナ, ウガンダなどのアフリカ, さらにはラテンアメリカのエクアドル, グアテマラ, ホンジュラスなどの発展途上国を中心に展開されている。活動の中心になる研究所は, フィリピンとニューヨークにあり, 過去, 世界各国で100以上のプロジェクトを成功させてきている。

なお, この組織は非政府組織・NGOであり, 活動資金はフォード財団・ロックフェラー財団・ドイツアグロアクション・USAID, およびアメリカの様々な組織などの民間組織に頼っている。しかし, USAIDからの資金援助は, 2年前から半分に減らされ, かなり苦しい状態とのことであり, フィリピンにおけるスタッフも160人から128人に減らされているとのことである。

具体的な活動の生の姿は十分には分からなかったが, 展示されている写真や資料から, 住民の生活に根ざした実践的な有機農業や活動が展開されている様子がうかがえた。

ところで, I I R Rの活動スタイルを垣間見つつ, このような活動は, 何も発展途上国だけでなく, 日本のように数千年の農耕の歴史を持つ国にとっても必要なことではないかと思った。特に今日の日本の農村は, 高齢化が進み, その土地その土地の気候風土に根ざした, 過去何百年にもわたって築き上げられ

てきた貴重な知恵や経験が, 若い世代に受け継がれず断絶しようとしている。

21世紀は, 間違いなく食料不足の時代と言われる。近代的農業は, すでに多くの破綻を来しつつある。過去から積み上げられてきた知恵こそが, 21世紀の食料問題を解決する鍵であろう。I I R Rのように組織的に先人の知恵を集約し, 体系化し広める活動は, 今の日本でも緊急に必要な活動だと思える。

I I R Rの構内には, 数万個は下らない無数の実がぶら下がるマンゴーの木があった。通訳の高峰さんも, このように大きなマンゴーの木は35年間フィリピンに住んでいて初めて見たという。I I R Rの活動もこのマンゴーのように, 一つひとつは小さいが, 無数に世界各国で豊かに実って欲しいものである。

## フィリピン農業の概観

I I R Rのフォルトゥナ先生に会えなかったので, 具体的にフィリピン農業がかかえる問題について直接聞くことが出来なかった。そこで, 各種資料からフィリピン農業について概観してみる。

フィリピンの総面積は約3,000万ヘクタール。うち耕地面積は1,230万ヘクタール。47%である。人口は約6,200万人。うち58%が農村に住み, 直接に, あるいは間接的に農業にたずさわっている。主な作物は, 稲350万ヘクタール, トウモロコシ370万ヘクタール, ココナッツ310万ヘクタールである。

ところで, フィリピン農業にとって最大の問題は, 大土地所有制度であり, 大地主と小作農民・小農民との対立である。戦後幾度となく農地解放, 農地改革が行われたが, いずれも不徹底に終わっている。外資系のプランテーションに全く手が着けられなかったり, 米, トウモロコシ以外の農地は, 農地解放が免除されたり, 農地改革の度に様々な格差を産んでいる。農地改革省によると, いまだに20%の人により, 農地の80%が支配されてい

るとのことである。

さらに、急速な工業開発が進められ、優良農地が次々に工業用地に転換され、日本やドイツ、カナダなどのODA（政府開発援助）により、住民の生活に根ざさない大規模開発が進められている。

一方、農業技術に関しては、1960年代の後半にいわゆる「緑の革命」が始まった。季節や日照時間に左右されず、短稈、耐肥性で高収量品種「IR8」が導入され、米の生産量は飛躍的に増大した。1982年には、ついに米の自給が達成された。

しかし、このミラクル・ライスとも呼ばれる新品種の導入により、肥料や農薬も急激な増大を招いた。さらに「近代化」の名のもとに水牛が減少する一方、農機具費がかさむな



数万個の実がなっているマンゴーの木

ど、いわゆる多消費型農業への転換を余儀なくされた。例えば、肥料は1960年代と比較し1980年には3倍にも増え、農薬も80年と比較し87年には3倍に増えている。また灌漑施設や圃場整備に多額の資金を要した。これらの投入資材の増加は、農民により多くの負担を強いることになった。

また、農業や化学肥料の大量使用は、土壌の荒廃、水質汚染を引き起こし、さらにカエル、昆虫、淡水魚など伝統的な食料源の多くを失う原因にもなっているという。さらに、緑の革命により、化学肥料や農薬を使用する近代農法に適応した高収量品種の普及により伝統品種が失われ、稲の品種の多様性が失われている。

フィリピン農業で最も条件のいい所の農民ですら「近代的農法は利益が上がらず、かえって伝統的な農法の方が純利益が多かった」と証言するに至っている。

このことは、IIRRのような、気候風土に根ざした技術の普及こそが、真の豊かさを作り出す原動力であることを十分に示唆している。

### ホルマリン処理の野菜

「以前マニラで、腐らないようにとホルマリン処理されたイチゴやゴボウなどが北の産地から来て、中毒が大発生して大変なことがありました」と通訳の高峰さん。

この種の話は、これで四度目のビックリである。

94年にタイへ行った時、現地に10年以上住む日本の方に、「スイカは色が薄かったら赤い色の注射をしています。気をつけて下さい」と言われた。これと同様の話は、我家に泊まられた中国ハルビン医科大学名誉学長の于維漢先生から「中国では、スイカに赤い色の注射をするだけでなく、腐らないように、抗生物質のストレプトマイシンを注射する例もあります」と聞いた。さらに、2年前の中国・



肥料を撒く人（マスク・手袋をちゃんとしている）

西安の街頭で売っている桃を買おうとしたところ、同行の通訳さんから「この桃は、色が薄かったら赤い色の注射をしていますから、買わないで下さい」と言われた。

こんな話のある講演会でしたところ、70歳を過ぎた方から、「戦争中、主人が上海にいて、後から私も行ったのですが、『スイカには赤い色が注射してあるから買うな』と言われました」との話。もう、50年以上も前から続いていることなのかと、驚く。

東南アジア・中国など発展途上の国での衛生意識は、まだまだとの感を覚える。そのような国から、日本は今、大量の食料を買い漁っている。

しかし、日本も様々な食品に色をつけ、防腐剤をまぶしている。それも法律で保護してである。他国のことを言えたものでもない。

### タニシ、そしてカタツムリとのたたかい

ミンダナオ島の農村を走っている時、大きなタニシの絵が描いてある看板があった。タニシの駆除のための農薬の宣伝らしい。「Porsnail」と大書されており、その横の農薬の箱らしきものには「For the Control of Golden Apple Snail (Kuhol) in transplanted and directed seeded rice」と書いてある。「稲の直播きや田植え後にゴールデンアップルスネール（クホール）の駆除のために」とでも

訳するのだろう。

ルソン島の農村で、ちょうど田んぼから上がってきた農家の人に実際の農薬の使用状況について聞いた。年の頃は35前後だろうか。

「タニシによる被害が大きい。このタニシはお腹に5～60匹の子供を持っている。こいつは、俺の小さい頃からいた。駆除しても駆除しても上流のダムから流れ込んでくるんだ。毎年『アクアテン』と呼ばれる農薬を田植えをする前に撒いている。ただし、これを撒くときはしっかりとマスクと手袋をしなきゃだめだ。手に傷があると大変だ。爪が死んでしまう。爪がとれたこともある」

「タニシの駆除以外では、除草剤、殺虫剤を撒く。マスクなどせずに撒いていて、身体の具合が悪くなった人もいる。しっかり、防護をしなきゃダメだ」

ところで田坂興亜氏の「アジア輸入食品汚染」にフィリピンにおけるカタツムリの被害の話が載っている。

「フィリピンでは1980年代の中頃に低所得層の国民の蛋白供給源として、カタツムリを導入し、その養殖を始めた。このカタツムリは、赤い卵を次々と産んで非常に早さで増殖する。ところが、この繁殖力の強いカタツムリが水田で増殖するようになり、稲をかたっぱしから食べ始めた。そして、現在カタツムリを殺すため、有機スズ化合物が用いられている。この有機スズが川から海に流れ込み魚



タニシ駆除を呼びかける看板

介類を汚染し、日本に来る可能性もある」と述べられている。

我々が会った農家の人はタニシと言い、田坂さんはカタツムリが稲に被害を与えていると言われる。タニシは、英語で nud snail とか pond snail river anail とか呼ばれる。snail だけだと確かにカタツムリである。

たまたま数日前、浅沼さんが帰宅後、何気なく点けたテレビで、フィリピンにおけるカタツムリの被害が報じられていた。わずか十数秒であったが、稲の葉に這いずるカタツムリ。真っ赤な卵が200個ばかりもあろうか、キイチゴのごとく盛り上がって、葉に産みつけられている。間違いなくカタツムリである。

我々が見た看板の絵はタニシであり、かつ農家の人が、駆除してもダムから次々と流れてくるという。と言うことは、水に住んでいるのでタニシと考えられる。タニシの害もカタツムリの害もあるのだろうか。いずれにしても、フィリピンでは今後とも終わらなき戦いが続きそうである。

## 色別農薬の危険度表示

ミンダナオ島のダバオ港は世界有数のマグロの水揚げ港である。ここから日本に向けて大量のマグロが輸出される。残念ながら我々の滞在中にはマグロ漁船の入港がなく、ただ南国の漁港風景を見るに止った。

今回は、気心の知れた2人旅、そして特に予定に縛られない旅行だったので、自分たちが見たいものが車窓を横切る旅に、「ストップ」と叫び、車を降り人々に話を聞いたり、見たりしてきた。

その車を走らせながらダバオ港に行く途中、ショーウィンドに農薬らしき瓶を並べる店が目のかすめる。「ストップ、ストップ」。

その店には、ずらりと農薬の瓶が並んでいる。Newday Marketing と名付けられた店の、人のよさそうな主人にどんな農薬を売っているか見せてもらう。マラソン、キャプタン、

ラウンドアップ、トレボンなど日本でもなじみの農薬もある。

「農薬の瓶に『危険だ!』のマークが無いのだが」と問いかけると、農薬の瓶の底近くを指さす。底近くに帯状の色が塗ってある。この色の違いで危険度を示すのだと言う。

その帯の色が緑、青は、一般の農薬販売店でも販売できるあまり毒性の強くないもの。黄色、赤は毒性が強く、一般の農薬販売店では販売できないそうである。日本で言う、普通物、劇物が緑、青であり、毒物、特定毒物が黄色、赤なのだろうか。

一目で農薬の毒性の程度を誰でもが見分けるには大変簡単で、有効のように思われた。

翻って、日本の農薬の毒性表示は、極力小さく、分かりにくくしている。農薬中毒を防ぐ前提は、農薬が「毒物」だとの認識を使用者自身が意識するようにすることが大切である。そのためには、農薬の袋に「毒」と大書するぐらいのことは当然必要である。

過去に大量の農薬中毒患者を出しつつ、いまだに農薬容器の表示さえ使用者の安全を中心とするように変えようとしぬい我が国の現状が情けない。

最後に「フィリピンで除草剤のパラコート剤は使っているか」と聞いたが、知らないとのことである。富山県農村医学研究会では、昭和55年より県内の全ての内科、外科、小児科、眼科、皮膚科を対象に農薬中毒の臨床例調査をしているが、その半数近い原因農薬は



進化した水鉄砲式農薬散布機



脱穀する人達

パラコート剤である。自殺でよく使われるが、救命薬剤がなく、死亡率が極めて高い。長野県の南佐久農協や福井県の敦賀農協では、「このような危険な農薬は販売できない」と、農協での取り扱いを止めている。

農薬店主の話しだけではフィリピンにパラコート剤が導入されているか否かは正確には分からなかった。しかし、もしフィリピンに未だにパラコート剤が入っていないとするなら、今後とも、このような危険な農薬を「効率、効果」のみを錦の御旗に導入しないでもらいたいものである。

### 進化する水鉄砲式農薬散布機

93年7月、中国広州の農家で、「農薬を撒く機械を見せて欲しい」と頼むと約1mの棒きれを持ち出して見せてくれた。「いや、棒じゃなくて、農薬を撒く機械なのだけれど」と言うと、「これでいいのだ」とばかり、近くにあった洗面器の中の水を吸い上げ、水鉄砲よろしくビューと吹き出す。つまり、水鉄砲式農薬散布機と言う訳である。

95年7月、やはり中国の河南省鄭州の農村で農薬散布機を見たいと言うと、先に見たのと同じような水鉄砲式農薬散布機。ところが、手元が手動式ポンプとなっており、その先にホースが延びており、農薬の入った容器につけるようになっていく。農薬の噴出する先端は、ノズルとなり穴が一つ開いている。農薬の散布飛距離が格段に上昇したものであった。

フィリピンの先ほどの農薬販売店で「何か農薬散布機はないか」と言うと、箱から棒状のものを取り出し、セットしてくれる。手元がポンプ式となっている。思わず「フィリピンの水鉄砲式農薬散布機だ」と叫ぶ。この散布機によると3mぐらいは飛ぶとのこと。その先端のノズルの穴は2つ。水鉄砲式散布機も次々と進化していく。

ただし、農村で実際に見せてもらったのは、背負いの「手漕ぎ式散布機」。このタイプが広範に使用されており、「ナップザック」と呼ばれている。

ところで、「水鉄砲式散布機」にしる「ナップザック式散布機」にしる、使用する農薬は液剤である。液剤だと、農薬の稀釈は農家まかせである。そのため、稀釈倍率はより効果を高めようと、どうしても基準濃度より濃くしがちであり、粉剤に比べ農薬中毒が起りやすい。

農薬販売店の店主は、「農家の人でマスクをしない人も多いですよ」とのこと。農薬中毒の発生が懸念される。

### 原始的な土壌消毒

フィリピン滞在2日目。農村を走っていると。ネギを収穫している人達がいる。シャクシ菜もある。「虫がついたらどうする?」と聞くと、「トウガラシの汁を散布する」と言う。トウガラシの汁を撒くと虫が寄ってこず十分防除できるとのこと。化学合成した農薬は一切使わないとのことである。「I I R Rの精神がここでちゃんと生かされているのだね」と2人で背き合う。

ネギを収穫している人達の所から、道路を挟んだ向こう側にハウスが何棟も建っている。同じドイツ人のオーナーのものだという。

勝手に入って覗くと、なんとイチジクの木も植わっている。

さらに奥に入っていくと、数人の人達が小屋の中で、鉄板の上に土をのせ、下から薪を



後ろの煙のあがっている所が薪を焚いて土壤消毒をしているところ、手前の8袋は昨日消毒し終わった土

燃すように焚いている。子供達が土の山で遊んでいる。

「何しているのですか」と尋ねると「土に熱を通して、ハウスに使う」と言う。つまり、ハウスに使う土壤の消毒をしているところなのである。一回の処理時間は約6時間、一日2回。30分に一回ずつ切り返しをする。一日に仕上がる土の量は、一回につき4袋、計8袋のみ。そばにあった土の山は、2ヶ月もかかって処理するとのこと。何とものんびりした話である。が、実に環境に優しい土壤消毒である。

今、日本ではハウスの土壤消毒の殆どは臭化メチルを使っている。この臭化メチルは、オゾン層破壊の原因物質の一つとも言われ、すでに国際的には規制の対象ともなっている。2010年には全廃の予定であり、さらに前倒しで使用制限が強化されている。しかし、日本は土壤燻蒸を始め、輸入食品の燻蒸のために大量に使用し、規制強化はかなり困難な状況にある。ちなみに、日本はアメリカに次いで世界第2位の臭化メチル使用国であり、全世界の使用量の約1割を使っている。

さらに、この臭化メチルは発ガン性も指摘されている。事実、富山のハウス農家での調査では、臭化メチルによる土壤燻蒸作業前後のリンパ球の染色体の異常、SCE（姉妹染色体交換）によりDNAの損傷の可能性を調べたところ、明らかに作業後において、SCE

値が上昇し、癌などの発生の可能性を否定出来ない結果が得られた。

ところで、日本ではこの土の山の処理は、臭化メチルでさっさと終わり、とてもフィリピンの人達のようにのんびりと作業する人はいないのであろう。しかし、皮肉にも、日本人がコマネズミのように効率よく働けば働くほど「豊かに」にはなるものの、一方で地球環境を悪化させる物質を放出し、地球の健康を蝕んでいるのである。

### 水牛が担う地球の健康管理

春、日本の農村風景は、季節の歩みと共にその色づきを次々と変えいく。厳しさを耐えて来た冬枯れの大地。荒起こして黒光りした土が一齐に地表に解き放される。続く代掻き。銀色に光る田。水面が夕日にキラキラと輝く。その銀盤も数日間の田植えで、一気に緑の大地に変化する。視界の届くかぎり、緑である。

フィリピンの4月。田起こし、田植え、除草、畔草刈り、施肥、稲刈り、脱穀、精米など稲作に関わる作業が、何でもありである。日本では、順次訪れる春、夏、秋。フィリピンでは、田の一区画毎に別々の季節が宿る。

ところで、フィリピンでは水牛は少なくなったとはいえ、未だにあちらこちらに見かける。同じ時季に、様々な稲作作業が同居するフィリピン。水牛の姿も様々である。鋤をつけて荒起こしする水牛、草を山盛りに積んだ荷車



草とりをする人



農薬散布のスタイル（ナップザック）

を引く水牛、重い脱穀機を田圃に運び込む水牛など、まさに水牛百態。

稲刈りをしている人達がいた。早速、田に降りて、「アイ・アム・ジャパニーズ・ファーマー、鎌を貸して」と英語と日本語のチャンポンで話しかける。鎌を受け取り、稲株を下から刈り取りとる、8株を一つの束にし、藁で縛る。鎌を貸してくれた少女が笑いながら「違う、違う。そんなに下から刈るのじゃないの。穂首だけ刈るのよ」とタガログ語で言う。穂首を約2〜30センチの長さで素早く刈りとって見せてくれる。同じ百姓同士、通じないはずの言葉も通じる。再び、鎌を借りて言われたように刈る。結構、難しい。それでも、そのうち「うまい、うまい」と少女たちが拍手をして囁きしてくれる。

このように、フィリピンのみならず長粒米を生産するところでは、稲は株元から刈らず藁をかなり残して高刈りする。これを直接脱穀機に藁ごと放り込み脱穀する。

そして、この残った藁をのんびりと水牛が食べている姿があちこちの田んぼに見える。この田んぼには、水牛の糞が散らばっている。この糞尿は、肥料となり、稲の栄養となる。稲は藁を残し再び水牛が食べる。地球を傷つけることなく、ゆったりゆったりと水牛も土も稲も循環している。

日本人のようなあくせく人間から見れば、地球が止まったのではないかと思われるほど

のんびりしている。しかし、過去から営々と受け継がれてきたこの伝統的な農法。これこそが、これからの地球の健康管理に最も大切なものではなからうか。

### Ⅲ. 日本が輸入する食べ物

#### 果実の島、ミンダナオ島

世界最大の食料輸入国、日本。飢餓で苦しむ隣の国、北朝鮮より穀物自給率が低い。幸か不幸か、日本は札束を持っている。その札束のお陰で、世界各国から食料を買い漁る。自給率は低くても飽食を謳歌する。

フィリピンからもバナナやパイナップルなどの果実類を大量に輸入している。その生産現場はどうなっているだろう。とりわけ、熱帯のフィリピンから輸送中腐らないようにするためのポストハーベスト農薬処理はどのように行われているだろう。

滞在3日目の4月22日、マニラから一時間半、南へ約1,800キロ、果実の島ミンダナオ島に飛ぶ。ここは、世界有数のバナナの産地である。台風の進路からはずれており、気候に恵まれ、かつ土壌がバナナの栽培に適している。

が、これだけでミンダナオ島が世界有数のバナナの産地になった訳ではない。

昭和38年、日本はバナナの輸入を自由化した。それと軌を一にして、ドールやデルモンテ、さらにユナイテッド・プランズ社などアメリカ大資本によるミンダナオ島におけるバナナ栽培が始まった。その際、アメリカ資本が行ったミンダナオ島における土地の取得方法は、狡猾を極めた。その間の事情は鶴見良行氏の「バナナと日本人」（岩波新書）に詳しい。戦後、米軍は日本で行った農地解放をフィリピンでは行わず、大土地所有制度を温存させ、外国資本の大土地所有を容易にしている。これら外資系の大資本によりバナナ・



バナナの収穫

プランテーションが定着し、安定した生産が行われるようになった。

マニラから飛行機でミンダナオ島ダバオに到着すると、現地ガイドのジーンさんが出迎えてくれた。彼女は大学で観光学を学び、現在の旅行社に入ったという。到着後、昼食を一緒に食べながら、「当てはないが、バナナの栽培現場、出荷場、そしてパイナップル畑など見ることができるだろうか」と尋ねた。

「オーケー、ノー、プロブレム」。問題ない、とのことである。幸いなことに彼女の旅行社のオーナーがバナナ園、パイナップル園を経営しているとのことであり、すぐに交渉するという。

### 日本にやって来たバナナ

日本に商品としてバナナが初めて来たのは明治36年、1903年日露戦争の前年である。日清戦争で植民地となった台湾からのものである。戦後1950年から約20年間台湾バナナの黄金時代が訪れる。

しかし、台湾は台風の進路に当たり生産量にムラが多く、また生産者が大規模農園ではなく個人の栽培農家であり品質も統一されなかった。1970～73年には台湾が台風の被害に遭い、エクアドル産が日本市場の中心を占めるようになってきた。

バナナの交代は激しい。輸入量トップの座は台湾バナナから1970年に入りエクアドル産へ、さらに3年後の1973年にはフィリピン産へと交代する。1994年現在、バナナの輸入量は年間約93万トン、うち73.7%がフィリピン産である。なお、バナナは日本の全輸入果実の50.2%を占める。

ところで、このバナナは日持ちがしない。売れ残るとすぐに腐る。そこで、柴又の寅さんふうの「バナナのたたき売り」が行われる。九州の玄関口、門司がその発祥の地である。しかし、最近このバナナのたたき売りが見られなくなった。腐らないようにポストハーベスト処理（収穫後に、農薬などをかけ腐らないようにする）をするようになったからである。

今回のフィリピン旅行の大きな目的の一つは、このバナナのポストハーベスト農薬処理の現場を見学することであった。

### バナナの「木」

ミンダナオ島2日目の23日、現地ガイドの



バナナプランテーション。行けども、行けどもバナナ、バナナ



ジーンさんが、前日にバナナプランテーションに連絡し、見学OKを取ってくれていた。

案内されたのは、ダバオの中心から北へ約40キロのパナボのバナナ園である。入口ではすでに、案内の実直そうな男性が待機してくれていた。プランテーションに入ると、行けども行けどもバナナ、バナナ、バナナである。なんとここだけで、6,000ヘクタールの広さである。

ところで、我々はバナナは「木」と思いがちである。が、巨大な草、すなわちバショウ科に属する多年草である。木に見える部分は葉鞘である。なお、バナナプランテーションで栽培されている品種は、キャベンデッシュと呼ばれる品種である。これは、もともとフィリピン国内のローカル品種とは違い、南米から持ち込まれた病害虫に強い品種である。

バナナのジャングルに入ると、6人の男性がバナナを収穫している。バナナの房には、雨や虫の害からバナナを守るため「バナナ・ Condom」と呼ばれる青いビニールがかぶ



バナナの花。花卉が開くと、その下にバナナの房がついている

せてある。この青いビニールがそここのバナナの「木」にぶら下がっている。数メートルの高さにぶら下がるバナナの房。よじ登って取るのかなと思っていると、一人が2～3メートルの長さの槍のようなもので、房の少し下の幹の部分を何度か突つき始めた。棒の先には、扁平にした鋭い金属が取り付けられている。幹は折れ、バナナの房が地上にゆっくりと降りてくる。これを背当てを担いだ人が、肩で受け止める。4～5キロはあるだろうか。房が4～5段ぐらいついている。これを、バナナ園に張り巡らした滑車につり下げる。バナナは、この滑車にぶら下がって、集荷場に運ばれる。

収穫の終わったバナナの木は、「ボロ」と呼ばれるナタで切り倒される。その横には、次のバナナの「木」が顔を出している。これが、次の世代のバナナの「木」である。

バナナの花は、一抱えもあるような大きなものである。その花卉（花苞）が1枚開くと、その下には、十数個の小さなバナナの房が顔を出す。順次花卉が開き、約10ヶ月で収穫できる。

### バナナの集荷場

集荷場に案内された。先ほどの滑車にぶら下がったバナナが、発動機に引かれ次々と集荷場に入ってくる。これを集荷場に待機している人達が、手で集荷場の建物の中に引き込む。

中にいる女の人達がビニールシートを剥がすと、5～6段に重なった青いバナナの房が現れる。さらに、バナナの先端の小さな柱頭をむしり取る。

段重ねの房の最も下に1～2本の小さなバナナがちょこんとくっついている。これは、虫の侵入などをこのバナナが犠牲となってくい止めるのだそうだ。

その小さなバナナの先に青や赤など様々な色のテープがぶら下がっている。案内の男性

によると、同じ時期に開いたバナナの房に同じ色のテープを着ける。フィリピンでは、バナナはいつでも開花する。一斉に花開き、一斉に収穫ということがない。そこで、このようなテープを着け、収穫時期の同じものの表示をしているとのことである。

このバナナが軸から切り取られ、幅2メートル、長さ10メートルの水槽の中に放り込まれる。向かい側には、10人くらいの女性が並んでいる。バナナの房を水槽から取り出し、バナナの大きさを測る簡単なスケールで、太さを確認する。スケールの幅より小さいものや、少し熟れたものは、彼女たちの前面を走るベルトコンベアに放り上げられる。これは、なんの処理もされずフィリピン国内向けとなる。特に熟したものは家畜用にされる。

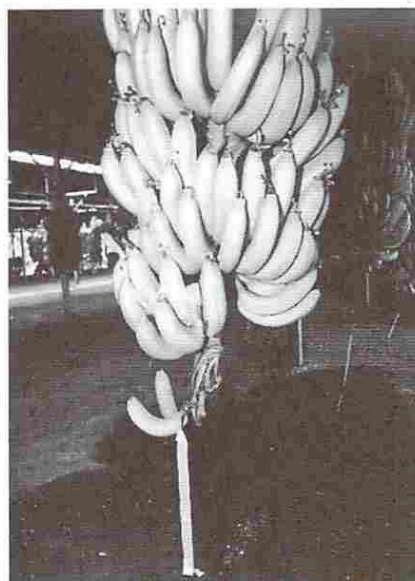
一方、一定の太さ以上のバナナは、彼女たちが並ぶ後ろの大きな7~8メートルの長さの水槽に投げ入れられる。これが全て日本向けである。この農園の約8割は日本向けである。この水槽のもう一方の端で、別の女性達が流れてくるバナナを取り出し、バットに入れて計量する。

### バナナのポストハーベスト処理

次が問題である。バットに乗ったバナナは、農薬とおぼしきシャワーの中をくぐり抜ける。処理場の中の監督官は、我々2人の行動を鋭



ビニールをかぶったバナナが、次々と集荷場に運び込まれる



房の先端に、虫よけの小さなバナナが2本。さらに、収穫時期を区別するテープがぶらさがっている

い目で監視している。「これが、例のポストハーベスト処理の現場か」と、2人は目で肯きあう。監督官は、しきりにトランシーバーで何かを話している。どこかに、我々の行動を逐一報告しているように思える。

監督官は、しきりに「ここで、シャワーのようにかけているのは、ワックスのようなのですよ」と繰り返し話しかけてくる。が、ワックスだけで、バナナが腐らないように出来たとの話は聞いたことがない。明らかに、ポストハーベスト農薬を含んでいると思われる。

シャワーを浴びたバナナは次に箱詰めされる。これまでの行程の作業員達は、素手でバナナを扱っていたが、シャワー後の箱詰め作業をしている女性達は、全てビニールの手袋をしている。やはり、シャワーされた何かの薬物から手を保護するためではないかと思われる。

我々は、どこでもやって来たように処理場の人達と誰かれの別なく、声をかけながら握手をした。ここで働く彼らも、底抜けに明るい握手を返してくれる。



バナナの大きさなどを選別する人達。大きいものは、後ろの水槽に投げ込まれる。これが日本向け。上に乗っているものは少し小さ目のもの。処理されず、フィリピン国内向けや家畜用となる

この握手、後ろから話し合ってみると、実は期せずして2人とも同じ思いであった。つまり、薬物使用による手荒れがないか手を握りながら調べていたのである。幸い、特に症状はなかったのだが。

### バナナ・キング・ジュニアと出会う

一通りの見学を終えた頃に昼食となった。バナナ園の食堂のVIP室に案内される。特に立派な部屋という訳ではないが、何となく飛び込みで見学に来た者に対して、何とも丁寧な待遇である。

我々の食卓が、大いに盛り上がってきた時、40過ぎの背の高い男性が数人の男達を従えて入ってきた。ジーンさんと案内の男性が緊張した表情でさっと立ち上がる。そして2人は別室に呼ばれて行った。



バナナの計量

通訳の高峰さんが小声で「今のが、ここのオーナーよ」と教えてくれた。えっ、こんな所でオーナーに会うなんて。我々2人も一瞬緊張する。ここの初代オーナーはフィリピンのバナナ・キングと呼ばれ、彼がその息子とのこと。普通二代目はボンボンが多いのだけど、彼はこのように週何回も専用機でマニラから通い、しっかり管理監督しているそうである。そして、彼の奥さんはミス・ユニバースとなったフィリピン人とのこと。高峰さんが手短かに彼のプロフィールを教えてくれた。

2人が帰って来ると、バナナ園を案内してくれた男性の顔が凍りついたようにこわばっている。ジーンさんの顔つきも心なしか曇っている。2人ともオーナーに何か、こっぴどく言われたようである。

やはり、先ほどの処理場の監督官が我々の行動を逐一報告していたようである。私は、テープレコーダーを回しつつ、カメラバックから何種類ものレンズでメモを取りながら所かまわず写真を取りまくる。浅沼さんは、ビデオカメラで、脇目も振らず処理場内を隅から隅まで舐め回る。気前よく、処理場内を見せてくれたが、当然ポストハーベスト処理の現場は、あまり見せたくないはずである。それを、徹底的に映像化する行為に不審を抱かないはずがない。

戻ってきたオーナーと取りあえず名刺交換をする。2人とも、名刺には英語で「健康」



バナナが農薬とおぼしきシャワーの中をくり抜ける

とか農村「医学」とかの言葉が書かれている。彼は、名刺をじっと見ている。彼の顔面に友好的でない表情がさっと浮かび上がる。「もう、駄目だ」。内心、フィルムを没収され、抜き取られることを覚悟した。せっかくはるばるフィリピンまでやってきて、ようやく念願のバナナのポストハーベスト処理の現場を撮ることができたのに。土壇場で一貫の終わりか……。」

が、彼はそのまま儀礼的な挨拶を交わし、他の5～6人の人達と、同じVIP室の隣のテーブルにつき、そして食事を始めた。

こちらのテーブルでも、食事を再開し努めて陽気に振る舞うが、我々を案内してくれた男性はうつむいたまま食事をする。会話は空しく宙を飛び、気分は完全に針のむしろである。ようやく食事を終わり、外に出た。

早速、ジーンさんにオーナーに何を言われたかを聞く。ジーンさんによると、我々がマスコミ関係の人間ではないか、彼は強く疑ったそうである。しかし、ジーンさんは我々2人は、単にフィリピン農業の実際を見に来ただけだと強調したそうである。

そう言えば我々2人は、朝ホテルを出てここへ来るまで、水牛や耕耘機作業、脱穀作業、養鶏などにぶつかる度に車を止めて聞きまくり、撮りまくった。別にジーンさんを騙した訳ではないが、正直、彼女には、我々2人は酔狂な百姓の片割れであり、マスコミなどの生き目を抜くような存在には到底映らなかったようである。それが、幸いしたようである。

### バナナ・プランテーション

ところで、我々の出会ったオーナーの父は、フィリピンの大地主アントニオ・フロイレンド、通称フィリピンのバナナ・キングと呼ばれる。彼はマルコス元大統領と同郷、ルソン島イルコス地方の出身である。

フィリピンでは日本のバナナの輸入自由化に合わせドール社やデルモンテ社がミンダナ



プランテーション内の病院、全て無料

オ島での土地取得をいち早く進め、バナナプランテーションを開園した。これに対して、ユナイテッド・ブランズ社は一步遅れた。が、ミンダナオ島の大地主フロイレンドと手を結び、フロイレンドが生産するバナナの納入契約を結んだ。1969年のことである。ユナイテッド・ブランズ社のブランドの「チキータ」バナナである。

フロイレンドは、ダバオの北5～60キロのダベコ流刑地に隣接する土地を所有し、タデコ農園を開いていた。パナボにある我々が見学したバナナ園である。彼は、さらにただ同然で流刑地の開発と、受刑者の労働力を使用する権利をも取得し、バナナ園を拡大していった。

現在、彼が所有するバナナプランテーションは、9,200ヘクタール。そこに住む人は4万人。その他の土地を含めると優に1万ヘクタールを越える。マニラ湾で見た水上生活者との落差が思われる。

ところで、1982年刊の先の鶴見氏の著書によると、彼の農園は4,500ヘクタール、農園で住む住民2万人とある。つまり、その後も農園は急速な拡大を続けてきたことを意味する。しかし、フィリピンバナナは中東や韓国への輸出が順調に伸びているとは言うものの、日本のフィリピンバナナの輸入量の伸びは鈍っている。

企業は食うか食われるかの闘いである。フ

ロイレンドの農園では、3年前に納入先をユニテッド・プランズ社からデルモンテ社に全て切り替えている。少しでも有利で、販路の広い企業への乗り換えをはかったのであろう。

ところで、プランテーション内にはオーナー自らが建てた小・中・高等学校がある。学費は全て無料。大学も優秀な者の学費は農園が全て負担してくれる。家も、無料である。役職が上がるに従い、より広く快適な家が与えられる。

### バナナ園の農薬中毒

病院、これも無料である。ちょうどお昼の時間で休憩中であり、案内する人もいなかったがちょっと覗いてみることにした。

入口に「アントニオ・フロイレンド病院、タデコ」とある。玄関に、母乳保育の大切さを細かく書いた大きな看板が立てかけてある。中に入ると、ロビーにもお母さんが赤ちゃんに母乳を飲ませている大きな看板が立ててある。日本と同様、母乳保育の見直し運動をやっているのかもしれない。

さらに奥に進むと、簡単な検査室、薬局、病室がある。8ベット一部屋となっている。

入院患者の月別の概要を示した看板が吊してある。ベット数は80床。病床利用率は90～100%近くである。入院患者の病因のベスト5は、第1位、気管支炎、以下、脱水性の急性胃腸病、上気道の感染症、気管支炎、胃炎の順とある。少し古い資料であるが、88年のフィリピン全体の罹患状況は、最も多いのが気管支炎、次いで下痢、インフルエンザ、肺炎、結核となっている。両者とも呼吸器系の疾患の多いが目立つ。赤道近くで、呼吸器系の炎症が多いのはどういう理由であろうか。何となく奇異な感じがしないでもない。

一瞥の見学を終えてでようとしたところへ、ちょうど食事を済ませた院長先生と看護婦さん達が現れた。我々2人とも、ポストハーベ

スト農薬や、バナナ園に散布される農薬による農薬中毒が気になっていた。

「農薬中毒の臨床経験は無いか」と尋ねたが、特にないと言う。故意に、取り繕っている様子はない。繰り返し確認したが、「ない」との答えである。

バナナ園における農薬散布やポストハーベスト農薬処理により、かなりの農薬被害が出ていることが、これまで報告されている。それに比べると拍子抜けの感じがしないでもない。フィリピン全体のバナナ園で、作業条件がどんどん改善されているのかもしれない。あるいは、外資系のドール社やデルモンテ社が直接経営するバナナ・プランテーションに比べ、フィリピン人であるオーナーが同胞との摩擦を避けるため、より改善を徹底しているのかもしれない。あるいは、我慢しているのか、もっと隠れた事情があるのかもしれない。

いずれにしても確たることを言うのは管見、旅行の範囲を越えている。

### パイナップルのポストハーベスト処理

翌日、同じオーナーが経営するパイナップル畑とその集荷場を見学した。前日のバナナ・キング・ジュニアとの出逢いにより、パイナップルの処理場は見学出来ないかもしれないと危惧した。が、オーナーに対するジーンさんの我々の素性の説明が良かったのか、特にお



濃度の濃い農薬の槽。この中にパイナップルが漬け込まれる

とがめが無く、問題なく見学できた。

今度は、丘陵地帯にパイナップル、パイナップル、パイナップルである。面積540ヘクタール。

世界のパイナップルの生産は、年間約1,000万トン。そのうち約2割をタイが占める。次いで、フィリピンの約120万トンである。日本は生鮮物の99%、約11万3千トンをフィリピンから輸入している（94年）。

農場で収穫されたパイナップルが、大きな箱に積まれトラックで運び込まれてくる。男性がヘタの部分をナイフで切り落とす。小さいもので熟れたものは、地元の市場に出荷される。また、大きくて熟れたものはフィリピン国内向けである。残り全て日本向けである。

ヘタの部分を切り取られたパイナップルは、真っ白で相当濃度の濃い薬剤の中にドボンと漬け込まれる。それをすくい上げ、そのまま次の人が、新聞紙にくるみ箱詰めする。薬剤の濃度が低下すると、次々と新しい薬剤を補給する。

「ベリー、デリシャス、日本で必ず、このパイナップルを食べてね」と、段ボール箱のデルモンテ社の「ゴールデン・パイナップル」という商標の文字を指しながら、人なつこそうに作業中の女性達が声をかけて来る。「サンキュー」と答えながら、複雑な思いに駆られる。



パイナップルのポストハーベスト農業処理。パイナップルのヘタを切り、タンクの農薬の中に放り込む。これを右の台にすくい上げ、そのまま新聞紙にくるみ日本向けの段ボールに入れる

## 食は四里四方から

「ポストハーベスト処理などはもってのほか。ちゃんとしたバナナを持ってこい」との意見もあろう。しかし、日本から2,000~3,000キロのフィリピン。バナナなどは、ダバオ港から一週間の船旅を経て日本に到着する。腐って当たり前、腐らない方が不思議である。腐らないようにするにはポストハーベスト処理以外どんな方法があるだろう。我々がバナナを食べる権利があると言うなら、腐らないようにするポストハーベスト農薬も一緒に食べる義務もあるのではなからうか。バナナやパイナップルを一生懸命生産する人達を見ながら、ふっとそんなことを思った。

それではと、生協などでは「無農薬、無処理バナナ」の現地での生産、輸入を行っている。しかし、これは現地の人たちの低賃金を前提にして初めて成り立つ。もし、日本人と同じ給料を支払ってこんなに安いバナナなど、まして無農薬バナナなどが手に入るだろうか。日本人は、札束を持っているから、当然買う権利があると言い続けるのであろうか。

秋にはたわわな柿が赤く色づく。柿は日本、朝鮮半島、中国が原産地と言われる先祖伝来の果物。「柿が赤くなれば医者が青くなる」とまで言われ、様々な薬効を持つ。干し柿の表面に出る白い粉。中国では、皇帝がわざわざかき集めさせ、献上させていた。甘味料として、また生薬として使っていた。また干し柿にも薬効がある。

柿は、最も安心、安全な果物である。しかし、最近では、この柿も取られずに雪の中で熟柿として落ちているものが目立つ。この熟柿を踏みつぶしながら、日本人はいつまでも、「どこかに、無農薬バナナはありませんか」と、言い続けるつもりであらうか。

日本の四季。春は芽のもの、夏は葉のもの、秋は実のもの、冬は根のもの、新鮮、安全な旬の食材が我々の食卓を豊かに彩る。食の安全を、もう一度身近な四里四方から、考え直してみたいものである。