
バンドンからの便り

インドネシア優良種子馬鈴薯増殖・研修プロジェクト 田中 智

北と南とまん中

人生50余年、長いこと北半球に住んでいて南半球に来たのはこれで2回目である。最初は1978年の暮れから半年ほど南緯30度近辺の南米のウルグアイに暮した。わが故郷兵庫県の北緯35度のちょうど丸い地球の裏側で、いろんなことが反対であることに驚いたり、感心したりしたものであったが、今回は南半球でも赤道直下（南緯6～7度）のインドネシア、ジャワ島に来て1年が過ぎた。今度はどのような違いがあるか興味深々でやってきたが、やっぱり地球は丸く、広がったことを知り、また、驚いたり、感心したりしている。

若干、自己紹介をさせていただくと、小生は農林水産省に勤務しているが、技術屋であり、30年余の公務員生活のすべてをジャガイモの種子生産に関する仕事で過ごしたので、地球の南とまん中にもジャガイモ技術指導という仕事で行き、また来ている。したがって、それぞれ異なる場所での生活もジャガイモという植物をとおして見るという習性が身につけてしまったことにまず驚いている次第である。

人間も動物であるから、生活する環境、とくに気候と食べ物についてはもっとも違いを感じるものであるが、気候の違いは北と南では季節が逆であることであるに対して、まん中は季節がないのである。この現象はこちらに来るまでにすでに知識として頭にインプッ

トされているつもりであったが、1年中同じ様な気温、そして周辺の植物環境（緑）がまったく変わらないことは、植物の育ち方で大きな生活のリズムを作ってきた小生の体が一種の拒否反応を示したのである。住んでみて半年以上経つところになっても、熱帯の高温の影響ばかりでなく、なんとなく体が“だるい”のである。当然、頭の回転も鈍ることになる。

でも、いま住んでいるのはインドネシア、ジャワ島の高原都市バンドン市である。熱帯でも標高が700mあり、年平均気温は22.6度と、夏の北海道のような状況が続き、年中ブーゲンビリアの花が咲き、蝶が舞う何ともうらやましい気候ではあるが、温度の高い熱帯低地に比べて過ごしやすいとはいえ、いつも同じ環境はわが身にも影響を及ぼしてきたようで、午後3時頃になると本当に眠たくなるのである。こちらの公務員が7～14時の勤務時間となっていることが分かるような気がする。

なお、ご存じのように季節はないが、1年は雨期と乾期に分かれており、当地では10月から翌年4月頃までが雨期、5月から9月頃までが乾期である。この期の違いは雨のみで、雨期には毎日午後15時頃にスコールが来る（襲う）。その後は涼しくなるが、日平均気温は変わらない。しかし、1日の気温の変化は大きく、ここバンドンの場合では夜に15度ぐらいに下がるかと思うと日中は真上から太陽が照りつけ30度を越える。すなわち1日で春、夏、秋を経験することになり、節制しないと1年に

2～3回は風邪を引くことになる。この1日の変化に体がついて行けるようになれば、例の体の“だるさ”も克服できると考えている。しかし、午後の睡魔は1年経っても襲って来るのは気の緩みのなにもものでもない。そんなわけで午後の眠気に打ち勝って、バンドン地方はスンダ族の中心地なので、スンダに住んだイモ野郎のたわごとを書き続けられるとうれしいかぎりである。

ジャワで見たイモー1

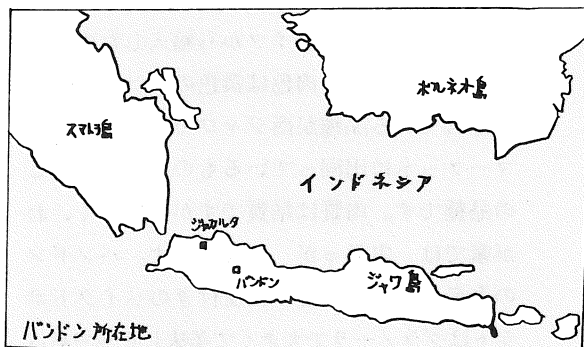
インドネシア、ジャワ島で、どんなイモ類がみられるか楽しみにしてきたが、実際に住んで、市場などで見たイモ類の種類はそんなに多くはなく、日常一般にはジャガイモ、サツマイモ、タロイモそれにキャッサバぐらいがよく見られるものではないでしょうか。これらのイモはそれぞれ植物学的には別々のものですが、イモを作ることと栄養体で繁殖するという共通点があります。また食糧として比較的多く利用されているものです。小生、ジャガイモは少々詳しいと自認しておりますが、その他のイモについてはまったくの素人です。この点はお許し願いたいと思います。

庶民の市場で最も多く山盛りにされて売られているのは、さすが暑さに強いサツマイモ

(イ語でウビ ジャラルール)です。サツマイモの肌は私たちが日常見る白や紅色がそのほとんどですが、その形の悪いことといたしません。サツマイモは根が太ったものですから多少は我慢できるにしても水道のホースを4～5本束ねたようにごつごつしており(おそらく病気を持っている)、決して旨そうには見えません。中の肉色は白、黄、橙色など様々ですが、私たちが食べたサツマイモはなぜか甘くありませんでした。食糧としてお腹いっぱい食べるには甘くない方がよいのかもしれません。

しかたないので大学イモにしましたが、結局、メイドの口に納まった(妻談)そうです。食べる方法は国柄が出ており、こちらの人は煮る、蒸す、揚げるが調理方法で、焼芋は見られません。インドネシアは世界第2位の生産国だそうですが、澱粉は後で述べるキャッサバからとられており、干イモやチップなどの加工品もほとんど見かけないことから、煮るか、蒸すか、揚げて食べているものと考えられます。通勤途中の畑(標高800m)、おそらく家庭菜園と思われる所で、ある日サツマイモの収穫が見られました。その数日後その場所にまたサツマイモが植えられたのです。その苗は収穫前にとったものか、別の場所

とったものか見当がつきませんが、同じ農家が予め用意したものと思われます。このように1年中栽培可能な気候条件下では苗の調達方法として連続栽培は普通ようです。そういえば種屋さんでは苗は売っていないので、いわゆる捨て作りが必要のようです。これらは栄養体で繁殖するイモ類の宿命かも知れません。種は自分でとるのが原則、理由は簡単、買えば高い。それだけ



でした。

サツマイモに負けず劣らずどこにでも植えられる、食べられているのがキャッサバ（シンコン）です。食べものとしては煮て主食とされる他に澱粉（タピオカ粉、パチ シンコン）が有名です。若い葉はカロチン、ビタミンCの多い野菜として、油でいためて食べます。イモはシンコンゴレン（油で揚げたもの）が美味しく、でも、イモは一般のスーパーでは売っていないことが多く、庶民的なバサールにしかないのが残念です。キャッサバチップは袋入りで、ジャガイモのそれと比較してやや色白ですが、味は澱粉そのものをから揚げたようでした。さらに、煮てこうじ菌で発酵させたものはタペと呼ばれています。そしてキャッサバはジャワでは大面積の栽培は見たことがなく、標高差、街・田舎、に関係なく、空き地、庭、田や畑の畦道、道路の土手には必ずキャッサバの独特の姿が見られ、食べ物欠乏したときの緊急非常食となるようです。

ジャワで見たイモー 2

よく見るイモ類でジャガイモのみが熱帯の高い温度を嫌う作物です。なぜ、このジャガイモが熱帯のジャワ島にあるかという疑問が生じますが、これは全く簡単で、育つ環境があるからです。ジャワには高い山があり、標高1,000～2,000mの高所は平均気温も18～20℃と気候的に贅沢なジャガイモにもびったりの場所なのです。加えるに日本とジャワとの関係で最も分かりやすい説明として、日本のジャガイモはジャカトラ（現在のジャカルタ近郊の地名）からオランダ人によって17世紀初頭ごろ長崎に持ち込まれたイモなので、日

本での呼び名はジャカトラのイモからジャガイモとなったというのは有名な話です。

というわけで、ひょっとしたら日本のジャガイモの先祖に会えるかも知れない、と考えたほど甘くはないですが、とにかく、こちらにある在来種に大いに期待してきました。そして市場にいてジャガイモ探検を試みましたが、期待に反して見たものはヨーロッパ、アメリカの輸入品種ばかりでインドネシア固有のおもしろい種類はありませんでした。考えてみますに、300年以上もこの熱帯でジャガイモを作り続けることは、栄養体繁殖するジャガイモでは考えられないことでした。今回小生がこちらに来たのはヨーロッパやアメリカ産の品種の種（たね）の増殖を、日本の技術でインドネシアに根づかせようと願って、といえは格好はよいのですが、300年前のジャガイモに会えるかも……といった夢も捨てないで、頑張りたいと思っています。

ジャワ島のジャガイモは思っていたよりきちんとつくられ、また相当に品質のよいものが市場にも出回っています。品種はあまり規制なく輸入できますので多く、西ジャワ州、レンバンの園芸試験場近くの市場には、皮色が赤や紫のもあり、もしかして在来の珍しいものかと考えましたが、どうも試験場からこぼれ落ちたものか、輸入品種のようでした。最近はおランダ、ドイツから輸入した少し楕円形で皮は黄白、肉色は黄色のグラノーラと呼ばれている品種が西ジャワでは多くなり、マーケットに出回っているものはほとんどこの品種です。肉質は粘質ですが味はよく、わが家では肉じゃがになります。バンドンの有名なホテルで食べた皮付きのベイクドポテトはグラノーラで大きくて美味しそうであっ

たが、冷えていたのと粘質なのとでがっかりでした。乾期につくられたものは電子レンジで焼いても美味しく食べられました。

インドネシアでは3種類のイモ料理を経験しました。その1つは、3から5グラム程度の小イモが市場でもビニール袋に入れて売られており、これは丸のまま皮付きで煮て肉料理に添えられるもので、とくに変わっておりませんが、この小イモの上にインドネシア風ソース（多種類のスパイスが入っている）をかけたものは小生にはトウガラシの辛さのみが舌に残っただけでした。同様にサイノメに切ったものや少し大きなものを煮て、同じソースをかけたものは、平皿に入れられ、何度も出されましたが、味は同じでした。さらに、煮てつぶしてコロッケ状に揚げたもの（ブルケデル、味はさつまあげ風）はミンチ肉の入ったものもあり、けっこうな味がしました。何でも油で揚げて…ゴレンとしてしまうインドネシアで、なぜか丸揚げジャガイモは見あたりませんでした。全く不思議です。

ジャワで見たイモー 3

仕事上ジャガイモ植物を見るには、標高1,000m以上の山の上に行くことになる。すなわち、このことは避暑に行くことと同じ意味となり、みんなに羨ましがられる。ジャガイモの生育環境は前にも述べたように暑からず、寒からずの気候であり、ジャガイモを仕事の対象とできたことを感謝しなければならぬだろう。

毎回ジャガイモを見るには標高800mのバンドンからさらに4～500m以上の峠を越えて、舗装してあるとはいえ、曲がりくねった山道を登ると、たいていは視界が開けた高原

に出る。そこは野菜栽培地帯で、湿度が低いせいか日本の秋を思わせる気候になる。しかし、日中の直射日光は真上からジリジリと頭を焼く感じがする。従って、そのときの自分の影は真下である。そんな中でみたジャガイモの育ち方は、北国の北海道とも違いし、南の長崎県のそれとも違うことが分かってきた。

最も違うのはその生育の早さである。最初植え付けて1カ月たったのでせいぜい10cm程度のイモを想像して行ったところ、背丈は30～40cmでつぼみの頃となっているのには驚いたものであった。またイモの着生も早いのである。日本だと背丈の伸び具合は春に植えるイモに似ており、イモの着き具合は秋に植えるイモに似ている。それでまた勝手な推測をすることになると、イモは日中のジリジリ光線による高い温度に刺激されて背丈はグングン伸び、一方この光線も12時間程度と短い（イモは日中が短くなると着き始める）ためイモもちゃんと着く。また昼と夜の温度格差は15℃以上あり、上手に育てると澱粉ののったうまいイモの収穫も可能であると、まことに都合のよい環境といえそうである。ジャガイモの原産地であるアンデスの高地もこのような気候条件であったと考えれば、ジャワのジャガイモは先祖の地と勘違いして伸びているのかも知れない。それから考えると、北半球の高緯度でビニールなどで保護されて、むりやり伸ばされているジャガイモは不幸ということになる。そしてまた、ジリジリ光線の後には毎日襲うスコールにより、乾期の一時期以外はどんな山の上にも野菜（ときにイネ）の栽培が可能なジャワでは、段々畑が山の頂上までつくられ、耕して天に至っている。この光景は、食糧がこのようにとれるので、人

口が増えたのか、はたまた人口が増えたので、山に木がなくなるまで食糧生産が行われるのか——小生には、人および段々畑ともに、桁はづれに多いことのみが見えるだけである。

もう1つのイモ、タロイモはアジア原産である。タロイモはここインドネシア、ジャワでは野菜的な扱いで市場に並べられているに過ぎないが、太平洋の島々では主食の1つである。タロイモはその種類が何百もあるといわれているが、小生にはよく分からない。ジャワで見たイモは日本のサトイモとは大いに異なり、太い茎に大きなイモがついたまま店頭に並んでおり、どうして食べるものか心配になったものである。ぬめりはあるが、皮をむいて煮ると、ポクポクとしたジャガイモ風の舌ざわりとなり、美味しいという。

サンマは目黒にかぎるというように、タロ（イ語でタラス）はボゴール地方（ジャカルタからバンドンへ行く途中の高原にある有名な農科大学や植物園のある街）にかぎると言われている。

熱帯の木々に年輪はあるか

ジャワ島で1年が過ぎた。ジャカルタの避暑地としてオランダ人が開いたここバンドンは比較的緑が多く、街路樹も大きく育っており、建物もオランダ調で、庭には熱帯の花々が咲いており、なにかしっとりとした感じがあり、好ましく思っている。しかし、このような町においても人間の多さは桁はづれで、庶民のショッピングセンターや食料品の市場などは品物の数より人の方が多いのではないかと思うほどである。また夕方涼しくなると、どこからとなく人が湧いて来る感じがするのである。

朝通勤の途中に公園風（公園ではない個人の広いお屋敷）の小高い丘の木々をいつも車の中から眺めている。しかし種類は全く分らないが、年中緑色をしている。同様に賃貸しのわが家の庭にも大小の木々があり、花と緑に囲まれたよい環境といえる。しかし、掃除を担当するメイドは毎朝、毎夕方、庭の落葉の掃き掃除を日課としているのを見るにつけ、木は毎日少しずつ成長し、下葉が落ちていくことが分かる。また、同じ種類でも木個々によって新芽の時期、花や落葉の時期が違う点に気づいた。街路樹もしかりであり、街路樹全体が一斉に芽ぶき、開花、落葉することはなく個々の木、さらに、1本の木でも右側のみという場合も多い。また、ほぼ1年に1回、芽ぶきが生じているようであることから、木個々に生物時計を持っているようである。

では、木の方は何の指令によりこのようなことを繰り返すのか大変興味深い。これを自己流の解釈をこころみるに、まず、指令の引金になる自然現象があるはずである。その引金が温帯のように気象条件であるとすれば、春になれば全ての木が一斉に芽ぶくというのが普通であり、肥料などの土壌条件だとすれば木により少しの違いがあるかも知れない。しかし、1本で枝により異なることになるほとんど推察不可能になる。でも、木は自身の中に相当巧妙な時計を持ち、個々の枝に指令を発し、自身としては全体的なバランスを取っているようである。小生のこんな疑問をよそに熱帯の樹木は日々成長を続けている。

さて、これらの木に年輪はあるかについての疑問は、聞くより見た方が早いというわけで材木屋さんに行きました。やっぱりありました。1年では成長の早い雨期と遅い乾期に

より、生じたのではないかとされます。また元に戻って、雨期に成長が進むとすれば、この時期に新芽の出る木が多いはずであるが、必ずしもそうになっていないところが不思議であり、新たな疑問が湧いてきたのであります。

同じように木になる果物は、枝により成熟期が異なることが普通であります。これはまた収穫可能な時期が伸び我々には都合がよいと解釈することにしました。しかし、果物も種類により大まかな時期があり、1年中出回ることはありません。有名なドリアンも雨期も中頃にならないと出回りません。木個々による差はありますが、その種類の成長の節目の時期は幅をもって存在するようです。結局、結論として熱帯の木々はそれぞれ自己主張が激しいのであると考えることにしました。

食べ物比較ろん—1

熱帯のインドネシアにきて誰もが経験し、まず感想なり、意見をいいたくなるのは気候のことと食べ物のことである。前者は日本にも夏があり、どのくらいかを予め頭にいれ、これと比較して日本より暑いとか寒いとかの感想を述べるにとどまる。もし暑くて大変な場合にはクーラーの厄介になるしか方法がない。まずは受身で気候に適応するように自分を改造する方向に向かうのではなからうか。これに対し、食べ物は日本と比較することもできるし、自己主張もできる。むしろ後者の方が強く、まったく受身で出される物を美味しく食べ、順応できる人は私に言わせれば特殊な人となる。そんなわけで、食べ物に対してはほとんどの人が意見をいい、自己主張することになるのではなからうか。

さて、私は食べ物に対して、最初は全く受

身で、ホテルでは出されるものや注文したものを美味しく食べ、インドネシア料理に順応しているかに見えた。がしかし、暑い国であるからスパイスのきいた食べ物が多いのは仕方がないにしても、ホテルから賃貸しの方に引越した途端、メイド料理となり、メイド得意の100%インドネシア風となってしまったのである。それでもまだまだ、1週間程度は美味しく、このまま順応するかに見えた。

が、しかし胃を壊して、下痢をも併発してしまったのである。同時期に家内も経験したことのない痛烈な下痢に見舞れたのである。小生は既にホテルで強い下痢を経験しており、今回の原因はどれもトウガラシの辛さ、とご飯のかたさが考えられるが、家内のは、胃が弱ったと共に十分気をつけていたにもかかわらず、外部からの細菌の侵入によるいたずらと考えられる。別の機会に書きたいと思いますが、この国の衛生状況は極端に悪く、ほとんどの人は来イ数日ないし1カ月以内に強烈な下痢に見舞れる。これを我々は腸内細菌の入れ替わる過渡期現象で、誰もが経る儀式といっている。このとき以来、食べ物に対して自己主張が始まり、インドネシア料理に対して様々な注文をすると共に、わが家の食事はインドネシア風日本料理（意味はインドネシアの材料を使って日本の味付けをした）と化してしまったのであります。

では日本とインドネシアではどの様に違うか、また似ているか具体例をあげてみると、まず、ご飯（イ語でナシ）がおおいに異なる。こちらの米は長粒種で、粘りけがないのは想像できたが、短粒種もあり、ご飯にすればすべてパサパサでかたいのである。ここバンドン地方の一般家庭やレストラン、わがオフィ

スのある、西ジャワ州農業部の食堂（カンテイン）でも、現地の人はお皿にパサパサのご飯を盛り、同じ皿に多くて3、4種類のおかずを盛り合わせて（かげの声、猫ご飯）、手でそれも右手のみでうまそうに食べるのである。このご飯は日本流に炊くのではなく、蒸すのである。炊飯器または鍋の底に水をいれ、すのこ板の上に米をおいて蒸すのが香ばしくてうまいことになっている。米は研ぐものであるが、当地風は洗う。そのためか、ご飯の香りは相当強い。メイド料理のみで頑張っている独身のわが同僚は食べ物に対し順応しており、小生から見れば特殊な人であるが、ご飯がたかくてか、しょっちゅう胃薬の世話になっている。ちなみに、わが家ではカリホルニア米（国宝）を研いで、炊いている。その後、ご飯に原因がある障害は生じていない。

食べ物比較ろん—2

1ではご飯について若干考察したが、ここではどちらの国でも一般大衆の食べ物として食されるラーメンについて比較したい。イ語で麺をミーというが、ミーを使った食べ物（ラーメン）は日本と同じようにスープの種類や入れる具の種類で多くの名前があり、値段も屋台では500～1,000ルピア（25～50円）と手ごろでランチメニューの定番となっている。特に郷愁を誘うのは、時代劇に出て来るような、よなきそば屋さんよろしく、天秤棒を担いだおじさんがあちこちの露地裏を売り声高らかに、ミーバツ！、ミーバツ！（バツとは魚のミンチを丸めた、カマボコ風のものが入っているラーメン）と歩くのはまことに興味深い。小生はまだ天秤棒のおじさんのミーを食べていない。

おそらく、情緒たっぷりでうまいと思うが、なにせ食べる容器を洗う水を持ち合わせていないのである。肩に掛けた雑巾とも布巾とも知れないもので拭くだけでは何とも不潔で、試みもしていない。が相当に汚いが中華風レストランではうまいミーに出会うことも多い。1で話題にした食べ物では特殊な人も、露地裏でミーを食べると5回に3回（6割）の確率で下痢をするそうである。ミー売りには天秤棒の人の他にリヤカーをひいた、実際はおしているおじさんもおおい。これは日本では焼芋屋さんに似ている。こちらは天秤棒より若干お金がかかっているようであるが、移動をとまなうということで容器の洗浄は不十分である。さらに、もう1段昇格すると移動しない屋台（ワルンという）が街角いたところにある。ここではバケツに水が汲んであり、少しは衛生的であるが、まだ試みる気にはならない。あまり多くの種類は試していないが、自分では鳥がらスープのみのミークワがうまいと思っている。種類への挑戦はあとの楽しみにしたい。

こちらには有名なやきめし、ナシゴレン（ゴレンは油であげる意味がある）がある。来る前の研修でインドネシア語の先生からナシゴレンはぜひ食べてみるようにとの強い推薦があり、当地に着くやいなやナシゴレンを食べた。感想は相当に油っぽく、色は焦げ茶色で食欲をそそるものではなかった。当然、とうがらしが入っており、辛いこともあり、最初のご推薦された先生には悪いがこんなものかと思った。しかし、ご飯はまことにやきめしにぴったりで、サラッとした舌ざわり、香ばしさはやはりと思わせた。なお、ナシゴレンはやきめしと比べて具の種類が少なく、

ソーセージ、前述のバソがぼろぼろと入っているのみである。それになんといってもソースが独特である。醤油にカルメラを入れたような黒っぽい茶色で（さしみ醤油とは違う）、現地の人は具なしのナシゴレンをソースのみで作るという。当然、スーパーにはナシゴレンの素が売られているが、まだ試みてはいない。

通常のレストランでナシゴレンを注文するとゴレンに使う油によって小生には相当味が違うような気がする。ヤシ油がもっとも多く使用されるが、ヤシ油のそれは余り推奨しかねる。それになぜかナシゴレンには米（もち米）で作ったあげ煎餅が、それも大きいのがついている。油であげたやきめしに油であげた煎餅では日中の暑い時のランチには向きそうにない。しかし、現地では肉、魚、野菜の多くはゴレン料理である。油はこちらのスタミナ源である。

お茶の大木を見た

テー（Teh）、インドネシアではお茶をこう呼ぶ。もちろん緑茶ではなく発酵した茶、紅茶である。こちらでは熱い紅茶をテーパナス（パナスという形容詞が後にくる）といい、レストランなどでは熱い紅茶が磁気製の茶碗でなくガラスコップに入れて出されることが多く、沸騰させているので変な細菌は大丈夫であるが、熱くて手でもって飲めないこともある。

ジャワのお茶はどんな味？ と聞かれば、ジャワを弁護したい小生にはどう答えたらいいか困るのである。仕方がないから本当のことをいうと、特徴のないのがジャワ茶ですとしか答えることができない。日本でもジャワ

茶は売られており、その宣伝文句はどういうているのでしょうか？ 全く知りません。こちらでの茶は相当豪快に入れるのだけは確かです。大きなやかんに湯を沸かし、それに茶をぶっ込む方法が一般的で、従って、お茶を入れるといった風情は全くなく、ガラスコップに見られるようにお茶はジュースと同じように飲むものである。急須やポットで緑茶や紅茶を立てたり、入れたりはいしない。テーはやっぱり、あまりうるさい決まりがない大衆的な飲料水の一つと思うことにしました。というわけで、薄味のジャワ茶は誰にでも合う特徴のないお茶です。

小生、仕事柄野菜栽培地帯がある高原には度々行く機会があるが、野菜地帯がそろそろ切れるほぼ標高1,500m付近の高地には茶畑が広がっていることが多い。お茶は全てがプランテーションを形成しており、国営である。

この位の高度では平均気温は17～20℃で大変過ごしやすい気候となる。しかし雨期には低地に比べて雨が多く、また年中霧がかかりやすい。これらの気候はお茶にとってよい条件であることから、オランダ人が開拓した何百年も前から茶のプランテーションが続いている。そこでまた熱帯の特徴について重ねて書かねばならないことは、もうお分りの方も多いと思うが、お茶は年中成長し続け、年中収穫可能なのである。全山お茶の広いプランテーションはいつ見ても薄緑の平原に見えるのである。茶の種類は分からないが、日本でみた「やぶきた」よりもさらに大きな葉をしている。そして茶は大木である。実際、茶園は収穫の都合があるから高さ50～60cmの所で平になっており、そんなに大きな木とは見えないが、地際は直径20～30cmもある立派

な木である。中にはオランダ人が植えた200年以上たった茶園を見たが、なるほど、茶は立派な大木でした。

ジャワは竹が各地にあり、日本のように竹林を形成しないが、直径数メートルの群落を持ち、その中から次々と竹の子がのび、盛り上がるように群落となって、点々と山の斜面に見られます。この竹で編んだ竹籠を背中にしょって茶摘み乙女よろしく収穫するのはすべて女性です。しかしズームアップしてみる

と乙女ではない人も多いようでしたが、他方、山の上のこんな田舎にも、はっとするような若い女性がいるのには驚き、さらにまた、この広い茶畑には自動車が縦横に走れる道はなく、人の歩ける道のみです。摘んだ葉はすべて摘んだ人によって工場まで運ばれているのでしょうか？多くの作業は人力によるようです。このように労働力としての若い人が田舎にも多数いる現実には喜ぶべきかまた悲しむべきか、判断に苦しむところです。

◆農業の存続と相続◆

ここに至ってコメを中心に「農業問題」が正面から論議されているのですが、もともと戦後の日本の農業の存続は大きな問題です。農業を継ぎますか？と聞いたところ、後継ぎたちは“定年後に”とか“人任せに”といった回答をした……という、いつてみれば農業先細りともいえる結果が出ています（平成5年12月／朝日新聞）。

こんな現象は、コメ問題等々の今後の農業政策にかかりますが、他方これを、農家単位で考えますと、どのように後継者を育てるかということになります。ところが戦後の民法は、この点の配慮に欠けているようです。すなわち、農家の相続は、ふつうの家庭での相続とは異なるたくさん問題を内包しているのです。

戦後の日本は、民主主義の名のもとに、長男も次男も、長女も次女も、まったく平等な「相続人」を作り出してしまったのです。農業経営や農業相続というものは、いつてみれば「農」の個性・独自性を尊重しなければなりません。農地や農業を相続人の誰か一人に継がせておいて、他の相続人をどう扱うのがベターか、という考えが必要なのです。法律だけでは単純に処理できないのです。

それはそれとして、ここでは『農業を継ぎますか』という内容を前掲の朝日新聞によってもう少し分析し紹介することにしま

しょう。

まずショックなことは、継ぎますか——に対して将来的にはやめたいと答えた販売農家の後継者が14%いたことです。（全回答者数は2,721人）。続けたいとの回答は72%ということですが、それが定年後とか、人に任せるとかいった条件つきになっているもので、この数字は農家の後継者問題にかなり深刻な問いかけをしていることになります。

*販売農家とは、経営耕地面積が30アール以上で、農産物の販売全額が年間150万円以上の農家。それ以外は自給的農家という。

上の数字をもう少し詳しく記しますと、以下ようになります。

①続けたい——72パーセント

- ・勤めを辞めてでも……10パーセント
- ・定年になったら……34パーセント
- ・農作業委託によって……28パーセント

②将来はやめる——14パーセント

ここでは耕地面積の少ない後継者、それに若い後継者の意見が多く、農業に意欲をなくしている現状がうかがい知れます。

③その他——13パーセント

④無回答——1パーセント



さて、全国の販売農家は約二百八十三万五千戸ということですが（農水省）、これからの農業形態については、兼業農家が主流を占めることになりそうな数字を見せつけられた結果であると思うのですが…。