

旅の空、時々 地の芋

－インドネシア編－

東京農業大学国際食料情報学部 夏秋 啓子

・大島国インドネシア

スマトラ沖大地震の衝撃は、誰にとっても大きいものだった。同じ地震国として、とても他人事とは思えない災害だったが、震源地となったアチェのあるスマトラ島は、世界で6番目に大きな島でもある。インドネシアにはこの他、世界で3番目に大きなボルネオ島をマレーシアとブルネイとで分割し、さらに9番目のスラヴェシ島、11番目のジャワ島を国土に含んでいる。東西約5,000キロメートルにわたって、合計13,000とも18,000とも言われるたくさんの島々が広がっているのが、インドネシアなのである。そして、そこには、それぞれの言語を持つ多数の民族からなる2億人を超える人々が住んでいる。国民のほとんどはイスラム教徒で世界最大のイスラム教国として知られる。しかし、日本からの観光客に絶大な人気のあるバリ島はヒンドゥー教徒が多く、バリ島独特の文化を持っている。このように、一口にインドネシアと言っても、地域や民族、そしてそれぞれの宗教などによって多様な暮らしを見ることができ

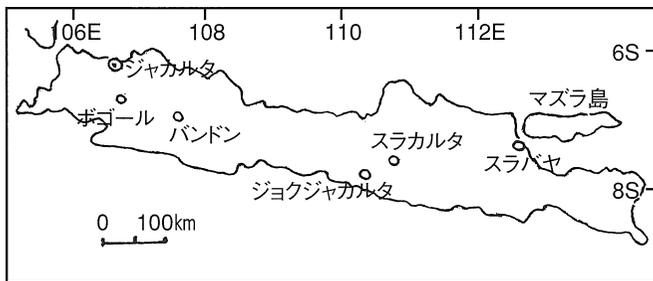
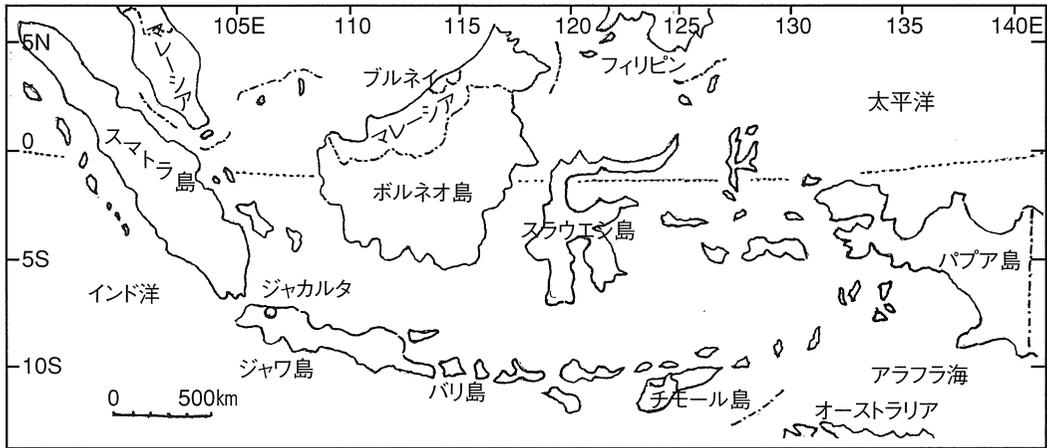
セレベスという里芋は、親イモも子イモも食べられる美味しい品種として知られているが、その名はセレベス島（現在のスラヴェシ島）に由来するらしい。実際のところ、インドネシアでは様々なタロイモが作られており、地域によって中心となる品種は異なっている。たとえば、ジャワ島のボゴールではタラスボゴール（ボゴールのタロイモ）と呼ばれる品種が有名だ。

ボゴールはインドネシアの首都ジャカルタから車で1時間半ほどの街である。猛暑のジャカルタから比べるとやや涼しく、また、雨の街とも呼ばれるように雨と緑の多い落ち着いた雰囲気がある。ここには、王宮や世界的に有名なボゴール植物園、さらにボゴール農



図1. マーケットのタロイモ（ボゴール）
市場で見かけるタロイモ。このような店が並んでいるのを見ると、その売れ行きが心配になる。

・多彩なタロイモと加工品



ケージデザインを改善しようというのだ。インドネシアでは地元料理として鶏の唐揚げ「アヤムゴレン（揚げた鶏）」という料理がある。複雑でスパシーな味わいが魅力だが、特に、庭先で飼われていた鶏を使ったものは肉質が締まり何ともいえず

に美味しい。しかし、インドネシアの若者の間では、アメリカから来たフライドチキンのチェーン店の方が人気だとのこと。タロイモの snacks も似た運命にある。頑張らなくては、ポテトチップス、あるいはフライドポテトの影に隠れてしまう日がくるのかもしれない。

業大学もあって、植物に関心のある観光客、さらに農業や農学に興味のある研究者がよく訪れる。このボゴールの街の中心にある市場を歩くと、様々な熱帯野菜や果実を見ることができて楽しいが、道路傍にはずらりとタロイモ、すなわちタラスボゴールを並べて売っている（図1）。見事に育ったタロイモが、同じように切り揃えられて並んでいるのは、中々壮観でもある。これらのタロイモはいろいろな料理に使われるが、また、ポテトチップスのように揚げたスナックとしても加工される。しかし最近では、地元産のタロイモチップスの人気低下しているらしい。ボゴール農業大学の教員も売れ行き増大のための技術的助力を求められたと聞いた。品質やパッ

・増産がのぞまれるジャガイモ

さて、このフライドポテトの原料にもなるジャガイモは、オランダ人によって18世紀にインドネシアに渡来したとされる。最初、西ジャワにもたらされたジャガイモは、その後、インドネシアの各地に広がった。日本では、ジャガタラ（ジャカルタ）から来たとい



図2. 急斜面にあるジャガイモとキャベツの段々畑（東部ジャワ）急斜面を開いた畑。畝はときに立て畝となっている。ここに、ジャガイモやキャベツを植える。

うことでジャガイモと呼ばれるが、インドネシアでは当時、「オランダ人のイモ」とジャガイモを呼んでいたらしい。熱帯に位置するインドネシアでも、標高800~1,000mを超える高原や山地であればジャガイモの栽培が可能となる。そこで時には、驚くような急斜面を利用して段々畑を作り、ジャガイモを、キャベツやニンジンなどとともに栽培しているのを見ることができる（図2）。主要な品種はグラノラで、インドネシアの気候でも栽培も容易とされているが、フライドポテト用には別の品種が好まれるとのことであった。また、日本のJICA（独立行政法人国際協力機構）の支援で優良ジャガイモ増殖のためのプロジェクトが行われ、多くの日本人が貢献してきたことも良く知られている。それでもまだ、ジャガイモは不足気味のようなのだ。生産量も、キャッサバやサツマイモに及ばない。スラヴェシ島南部でジャガイモを栽培し、これを、ジャガイモが不足しているカリマンタン

島（ボルネオ島）で売るビジネスをしている商人を訪ねたことがある。数百キロの距離をトラックと船とで、農家から買い集めたジャガイモを運ぶという。生活が洋風化し、また、中産階級、あるいは都市住民が増加するにつれて、さらにジャガイモの需要は増大するに違いない（図3、4）。

・発酵食品となるキャッサバ

さて、インドネシアはイスラム教徒が多いので、アルコール類はご法度である。パーティなどでも、女性だけでなく男性陣もメロンジュースやオレンジジュースなどを手に歓談している。暑い時に、冷えてはいるものの甘い、それも、おそらく砂糖を入れて甘さを増強してあるジュースより、冷やしたビールの方がいいと思うのがたいていの日本人ではないだろうか。このように、一切の酒類、加えて調味のためであってもアルコールを使わないお国柄であるが、しかし、例外といえる食べ物もある。それは、タペである。タペとは発酵させたキャッサバ芋、あるいはもち米などから作られる伝統的な食べ物。西ジャワでの病害調査中に、キャッサバで作ったタペの屋台が並ぶ道路を通りかかり、立ち寄ったことがある（図5）。白く、遠目には皺のよった細いダイコンのようにも見える。ちょっと恐る恐る食べてみると、しっとり湿った耳無し食パンといった感じの食感で、甘酸っぱく、そしてややアルコール臭がある。発酵が進みすぎていても美味しくな

いということで、同行したインドネシア人に良さそうなものを選んでもらったが、乾き過ぎ、あるいは、しっとりし過ぎ、中には黒カビが生えているものもあり、最初はちょっと勇気がいるかもしれない。アルコール分が少しあるようだが、どのインドネシア人に聞いても、これはアルコールでは無いので食べてもイスラム教の戒律を破ることはない

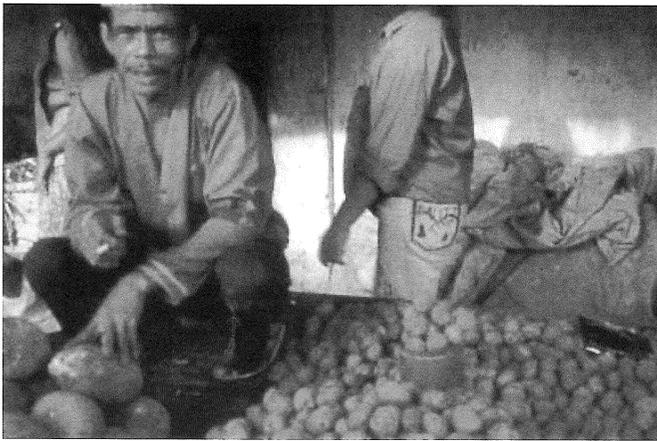


図3. ウジュンパンダン市（スラヴェシ島）のジャガイモ売り
スラヴェシ島南部もジャガイモの生産が多い。ローカルマーケットで売られているジャガイモ。大きさも品質も様々だ。



図4. ジャガイモ畑で農薬散布をする農民。
インドネシアでも、疫病、青枯病などが発生する。

とのこと。このあたりの判断は、私たちには伺い知れないものがある。なお、ヒンドゥー教のお祭り「ガランガン」などの機会にもタペを食べる習慣があるが、こちらはもち米のタペで、ひな祭りの白酒といった感じだろうか。また、インドネシア人の好きな甘い氷入りフルーツ蜜豆「エンチャンプール」などのデザートにも、キャッサバのタペが入っていることがある。やや固めのゼリーといった感じである。この他にもキャッサバは、葉は野菜としてよく料理に使われており、キャッサバチップスにしたり、インドネシアの人々の日常生活に密着した芋である。

・サツマイモから健康飲料

インドネシアにおける芋類、特にジャガイモ以外の芋類の地位は、あまり高いとはいえない。価格も安いし、一部は家畜の餌としても使われる。イネの作れない乾季の代替作物というのが現状で、サツマイモも同様である。しかし、このサツマイモからシロップやアルコール飲料を使って村おこしをしようとしているのは、インドネシアウダヤナ大学教授のデワ先生だ。鹿児島大学に留学して芋焼酎を味わった経験を生かしたのか、家畜の餌にしか使えなかったサツマイモを加工して売り出し

ている（図6）。自らボトルのラベルもデザインし、大統領のパーティでも飲んでもらったというアイディアマンの彼は、村おこしに貢献したということで大統領から表彰もされた。味見をさせてもらおうと芋焼酎より穏やかな味で、紫色も美しい。また、含まれているポリフェノールは健康にいいということも意外に健康マニアのバリ人に受けているらしい。これからは、バリ島の新しいお土産品として日本人にも人気が出るかもしれない。

さて、インドネシア人の口癖の一つは、ティダ アパアパ。何でもないよ、大丈夫、気にしない、といったニュアンスだろうか。先方に謝って欲しいような状況でも、先手でティダ アパアパと言われてしまい、戦意喪失という経験も無いわけではないが、穏やかな人間関係のためには有用なフレーズである。しかし、インドネシアの人々も、ティダ アパアパとばかりは言ってもらえない。厳しい経済状況の中で、どのように国づくりをしていくか、今まで以上の

取り組みが求められている時期だからである。多様な生物資源のあるインドネシアの中で、芋類について考えてみても、アイディアと熱意で、多くのビジネスチャンスがあるのではないかと考えている。



図5. キャッサバのタペを売る屋台（西ジャワ）
独特の発酵臭が漂う。



図6. 紫色のサツマイモを利用して開発されたシロップとアルコール飲料