

旅の空、時々 地の芋

－ ミャンマー編 －

東京農業大学国際食料情報学部 入江 憲治

・昔の面影を残す国

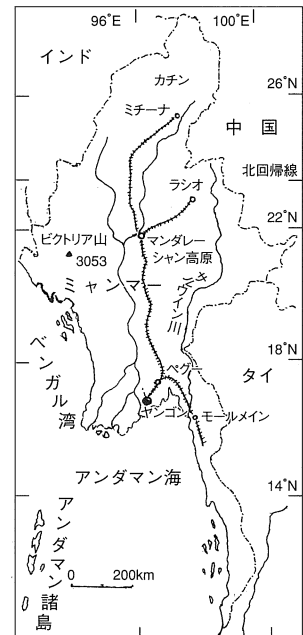
近代高層ビルが建ち並ぶタイのバンコクを後にし、わずか1時間あまりのフライトで到着するミャンマーの首都ヤンゴンに降り立つと、隣国タイとの経済発展の格差から、少なからずショックを感じる。とくに、夜に到着する便は、ミャンマーの電気事情の悪さから町全体が暗く、ここが本当に首都なのかと感じてしまう。ミャンマーは、植民地の後遺症の影響から発展が遅れているが、第2次世界大戦前までは東南アジア屈指の国で、植民地時代からの歴史のあるホテルや、東南アジアで最も古い映画館、そしてイギリス植民地時代に建てられた、裁判所などの建築物や町並みが今も残っている。首都ヤンゴンから飛行機で北上し、1時間半の距離にある古都バガンは、10世紀に栄えた王朝が作った2,000以上の仏塔（パゴダ）や寺院があり、古の繁栄を伺うことができる。ミャンマーは、東南アジアの昔日の面影を見ることができる国である。

ミャンマーの朝の風景は、托鉢に向かうボンジー（僧侶）の列にみられるように静かに始まる。しかし朝の市場を覗いてみると、そこには様々な食材や日用品を売る人と、たくさんの買い物客で賑わいを見せている。ミャンマーの市場は、都市部でみられるような常設市場や、村落部で定期的に開かれる市場が

ある。ミャンマーの首都ヤンゴンや第2の都市マンダレーでは、各地で穫れた農作物や商品と、中国、タイなど国境を経て運ばれてきた品物で溢れている。一方、村落部で5日毎に開かれるマーケットには、周辺の村から自分の畑でとれた季節の野菜や採取してきた野草など、様々な農作物をみることができる。ここでは、米やマメを用いたお菓子や揚げ物、豆腐、納豆など自家製の加工品も売られており、ミャンマーの人達の食材の豊かさに驚かされる。

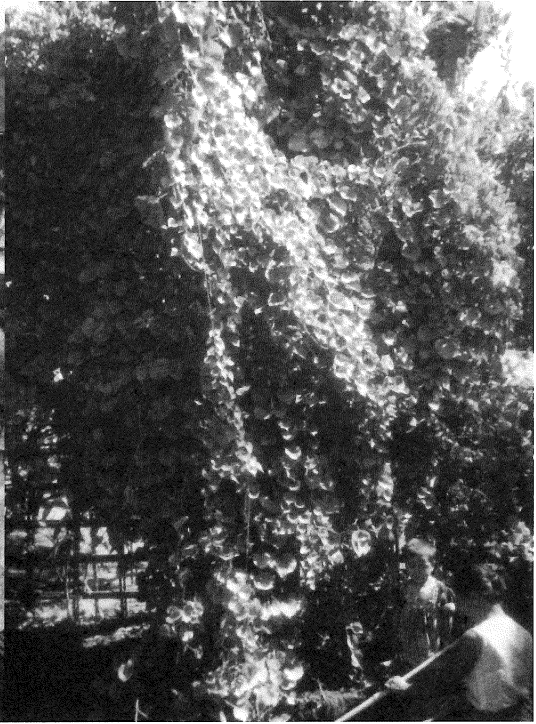
・変化に豊む地形と農業

私は国際協力事業団（現国際協力機構；JICA）ミャンマーシードバンク計画の専門家として、1998年より4年間滞在し、その間に国内の遺伝資源の探索・収集で多くの地域を調査で訪れることができた。ミャンマーは多民族国





村落部で5日毎に開かれる市場



ヤムイモが農家の裏庭で栽培されている

家で、国の中央平野部には、この国の主要民族であるビルマ族が住み、山岳丘陵地域では、シャン族やカチン族など多数の少数民族が住んでいる。地方の調査旅行に出ると、各地の農業や地方の特色のある農産物、そして民族の食文化を背景としたさまざまな料理を見ることができる。

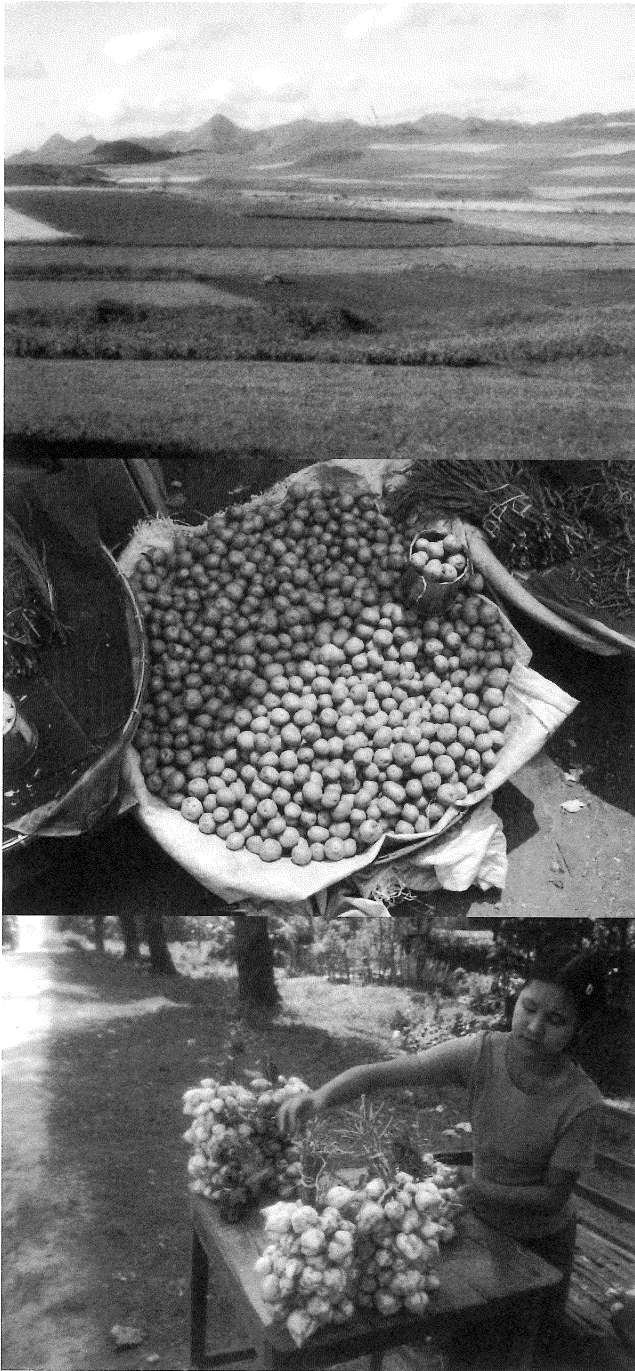
この国では各地域の気候や地形に適した農業が営まれ、平野部やデルタ地域に広がる水田稲作、山岳丘陵地にみられる陸稲や野菜の畑作、南部の海岸地域ではゴム園やオイルパームなどの永年性作物、中央部の乾燥地帯ではラッカセイやゴマなどの油料作物、そして多種多様な温帯・熱帯果樹がある。ミャンマーでは、多数の作物種が栽培されているが、もっとも主要な作物はイネである。イネは水

稲、陸稲、浮稲など様々な環境下で栽培されている。次に主要な作物は、油を採るためのゴマ、ヒマワリ、ラッカセイなどの油料作物、そして輸出作物であるリョクトウ、キマメなどのマメ類である。

・一口サイズのジャガイモ

ミャンマーのイモ類をみると、ジャガイモやサツマイモなど代表的なイモからキャッサバ、タロイモ、ヤムイモなどの熱帯性のイモ、そしてマイナーなイモであるシカクマメのイモ、チョロギ、ヤムビーン、食用カンナなど様々なイモ類がある。そして私たち日本人にとって馴染みのあるコンニャクイモもみることができる。

イモ類の中では、最も生産されているのは



上. シャン高原の農業。いろいろな畑作物の栽培がパッチワークの景観を示す。

中. ジャガイモは小ぶりだが、一口サイズで食べやすい。

下. ヤムビーンのエモが道路沿いで売られている。

ジャガイモで、ミャンマー東部に広がるシャン高原など、標高が高く比較的涼しい山岳丘陵地域で栽培が行われている。ここで収穫されたジャガイモは、ミャンマーの各都市へと運ばれる。ジャガイモは「アル」と呼ばれインドやネパール語と同じで、イモは小ぶりだが、一口サイズが好まれるようだ。シャン高原は、なだらかに広がる丘陵地で畑作に適し、ジャガイモの他にタマネギ、ハヤトウリなどの種々の野菜やナイジャーと呼ばれるキク科の油料作物、そして陸稲が栽培され、色とりどりの畑がまるでパッチワークのような景観を示す。ミャンマーの統計上の数値には表れないが、タロやサツマイモはマーケットでよく見かける。タロはいくつか種があるようで、イモの形や大きさも豊富で、ズイキとしても利用される。このタロがミャンマーでは北から南まで分布し、もっとも広い適応性がみられる。ヤムビーンは新大陸起源の作物で、いつ頃からミャンマーで栽培が始まったか分らないが、首都ヤンゴンからマンダレーに向かう幹線沿いの平野部で栽培を見ることができる。暑い日にヤムビーンのエモを食べると、水分を含んだ甘いイモは、乾いた喉の渇きを癒してくれる。シカクマメのエモは、地上部の若莢を野菜として利用し、地下部をいもとして

食べる。いもは茹でて食べるが少し苦みがある。

・多様なヤムとコンニャク

ミャンマーのヤマイモは、日本のヤマノイモ (*Dioscorea opposita* *D.japonica*) とは種が異なり、ダイジョ (*Dioscorea alata*) やドゲドコロ (*D. esculenta*) といくつかの種がみられ、ダイジョが最も広く分布している。一般的に商業的栽培はほとんどみられず、自宅の裏庭や畑の周辺で数本程度植えられている。

ミャンマー北部の山岳丘陵地域では、伝統的な焼畑農業が行われ、陸稲に混じって雑穀などとともにヤマイモやキャッサバが栽培されている。一方で、山地では、ヤマイモが自生し、収穫期になると農家はイモを掘りに行く。ヤマイモの利用は、野菜炒めやスープに入れて食べられ、精力がつくといわれて好まれている。山地ではダイジョのほか *Dioscorea* 属の近縁野生種が数多く自生し、食用としてあるいは薬用として利用されている。

コンニャクは、中国雲南省と国境を接するシャン州でみることができる。ラシオの市場では、製品化されたコンニャクの固まりが売られ、私たちが食べているような灰色のコンニャクのほか黄色のコンニャクもある。黄色のコンニャ



上. コンニャクイモは自生のものが掘られ、中国に売られる。
中. ラシオのマーケットではコンニャクが売られている。
下. 焼畑農業を行っている農家では、イネや雑穀のほかヤマイモ、タロイモなど様々な作物が栽培されている。

クは、モフィットと呼ばれる樹木の葉で色づけされたものである。また、ネギの葉を加えているものもある。

コンニャクは、ミャンマーでは、一般的な食材ではない。平野部のビルマ人には馴染みがない食べ物である。平野部では、マンナンを含むコンニャクイモはみられず熱帯性のインドコンニャクがあり、ポテトチップのようにして食べるという。シャン州でみられるコンニャクを製造して食べる習慣は、中国雲南省と国境を接し、中国系の住民も数多く住むことから、彼らと食文化を共有しているのではないかと考えられる。このコンニャクイモは、栽培しているところはほとんどみられず山採りする。最近では、中国への輸出のため、乱獲され、自生地が減ってきており、コンニャクイモの遺伝資源の消失が懸念される。

「栽培植物と農耕の起源」の著者中尾佐助先生は、その本のなかで東南アジア起源の根菜農耕文化について、タロイモ、ヤマイモなど澱粉質のイモ類が重要な農業生産であったことを述べられている。ミャンマーの山岳丘陵地域の焼畑農業を行っている農家を訪ねると、イネや雑穀類のほかタロやヤマイモが混作され、昔から栽培されている在来の作物を見ることができる。現在、ミャンマーのタロやヤマ、コンニャクなどのイモ類の利用は限られており、残存作物としての栽培でしかみることができないが、かつての根菜農耕文化の名残を伺うことができる国である。

・ミャンマーの概要

ミャンマー連邦は、東南アジアの西端に位置し、北緯9° 32′ から28° 31′、東経92° 10′ から101° 10′ の間にある。国土は、南

北に1,257km、東西に936kmにわたり、総面積は67万7千km²で日本の1.8倍、東南アジアではインドネシアに次ぐ面積を有する。ミャンマーの国土は、北部から北東部にかけては中国と、北東部から南東部をタイおよびラオスと、そして北西部をバングラデシュおよびインドと国境を接する。ミャンマーには、全人口の70%を占めるビルマ族が居住する7管区と、7つの異なる民族が主に居住する7州の合わせて14の行政区がある。地形的にはヒマラヤから続く西部丘陵地、東部丘陵地、ならびに中央平地からなり、海拔0 mから5,881mまで標高差が大きい。熱帯モンスーン、暖温帯から高山性冷温帯の気候帯を含み、気温や降水量からデルタ地域、海岸地域、中央乾燥地域、山岳丘陵地域の4つに大別される。中央平地を流れるAyeeyarwady河により作られた肥沃な土壌は、この地域に稲作農業を発達させ、とくに豊かな水量に恵まれたAyeeyarwadyデルタは主要な水田稲作地帯となっている。複雑な地形と多様な自然環境を有するミャンマーは、生物相が豊かであるばかりでなく、多数の作物種がみられる。

