

続 旅の空、時々 地のいも コロンビア編

FIS Colombia Ltda
プロジェクトマネージャー

酒井 朋子

コロンビアから

読者の方は「コロンビア」についてどのような印象を持たれているだろうか。麻薬、内戦、誘拐など確かにマイナスイメージも少なくはない。しかし、ブラジルに次ぐコーヒー生産国、あるいは世界一のエメラルド産出国という側面もある。コロンビアはラテンアメリカでは最も貿易の盛んな国のひとつでもあり、日本向けの主要品目は非焙煎コーヒー、エメラルド、石炭、エビ類、生花などとなっている。

国土は南米大陸の北西部に位置し、西は大西洋、北はカリブ海に面している。国境は東にベネズエラ、ブラジル、南にペルー、エクアドルと接しており、また北西でパナマと接し地峡で中米へとつながる要衝地でもある。国土面積は約114万km²、人口約4,200万人（2005年国勢調査結果）となっており、日本と比較すると国土面積は約3倍だが、人口は約3分の1である。首都はサンタフェ・デ・ボゴタで人口620万人、主要都市として、メデジン、カリと続く。首都であるサンタフェ・デ・ボゴタは標高2,600mの高地にあり、地元航空会社の飛行機では到着時に「標高2,600m、星空に最も近い場所へようこそ」との案内も流れ



図1 カルタヘナのサン・フェリペ城壁

る。また、海沿いの街カルタヘナにはユネスコの世界文化遺産、サン・フェリペ城塞（図1）をはじめ、スペイン統治時代からの歴史的建築物が多く残る。そして、第3の都市、カリ近郊のコリントは昭和初期に日本人移民がはじめて入植した地でもあり、現在も約1,000名の日系人がコロンビア社会で活躍している。

危険か、危険ではないのか

確かに窃盗などの一般犯罪は日本のそれと比べて高いようだ。外国人はお金を持っている、というイメージから狙われたり、市場での値引き交渉時にハードルが高いということも少なくはない。窃盗の規模も異なる。裕福層が住む地域では留守中に窃盗団が家に入り、家財道具が一切持ち去られるという例もあるし、一方、筆者の下宿先のように給料日前になると決まって電話線

が盗まれる、というものもある。これは筆者が日本人であるということよりも、換金しやすいものが置いてあったから、という点に尽きるのだが。個人的には、コロンビア人は陽気で、気さくで、前向きの人が多いように思われる。外国人だから、と特に親切にされることも多く、その理由の多くが自国を好きになってもらいたいからだと聞く。悪い人ばかりではない、というのが9年以上滞在する筆者の正直な感想だ。

コロンビアの気候と農業

コロンビアには日本のような四季はなく、約3カ月ごとに乾季/雨季が繰り返されるが、近年はその時期が曖昧になってきている。しかしながら毎年、春先のセマナサンタ（聖週間）はコロンビアのどこにいても雨に見舞われる。また、南アメリカ大陸の西側に沿うアンデス山脈はコロンビアに入り3つに分かれる。標高5,000m近い山脈が連なり、地形や気候の変化に富む。例えば、首都ボゴタは中央山脈山間部に位置しており、年間を通しての平均気温は12～18℃だが、1日を通して寒暖の差が激しく、1日のうちに日本のような四季を体感できる。標高が高い＝涼しい、低い＝暖かいイメージが定着しており、日本のような海拔0mの土地で雪が降ることに驚くコロンビア人は少なくない。

このような国コロンビアではコーヒー、サトウキビ、綿、キビ、大豆、トウモロコシ、ヒマワリ、ジャガイモ、トマト、果実などなど多種多様な農作物が栽培されている。中でも、アンデス山脈の麓、クンディナマルカ、ボジャカ、ナリーニョ、そしてアンティオキア県は特にいも類の栽培が盛んである。

アンデス特産のいも、ウジュコとオカ

ウジュコ (*Ullucus tuberosus*) はツルムラサキ科の草本。いもは、サツマイモを小さくしたような形をしている（図2）。内部は黄色く、サツマイモに比べ水分含量が高く、塊茎類だが蕪のような食感が特徴的で、サラダとして食用されることが多い。アンデス山脈が通る南アメリカ大陸で栽培されている。

オカ (*Oxalis tuberosa*) はカタバミ科の草本で、アンデスカタバミなどと称されることもあり、高冷地で栽培されている。内部は白く、水分含量が高く、サラダやスープの具として食用する。栽培農家では、収穫後の塊茎（図3）は水洗いせずに棚などに保存する。これは、塊茎は洗うと発芽しないという特性があり、種いもとして使えなくなるためとのことである。このようなアンデス特産のいも類も、日本の皆様にぜひ、味わっていただきたいと思っている。



図2 ウジュコ



図3 オカ

パパ クリオジャの生産

コロンビアでもジャガイモの生産は多い。しかし、ジャガイモだけではない。ジャガイモと同属でコロンビアが原産地であるパパ クリオジャ (Papa Curiolla, *Solanum phureja*) の栽培も全国にわたる (Cevipapa, 2004)。パパ クリオジャとは、直訳すれば自国のジャガイモの意味。まあ、コロンビアイモといったところか (図4)。日本では新しいジャガイモ品種「インカのめざめ」の作出にも用いられたアンデス原産種で、直径2-6 cmほどの小さい塊茎の内部は黄色が強く、ジャガイモに比べて甘みがある。国内約2万5千haでの作付けが確認されており、年間平均気温10-20℃である標高1,800~3,200mの高冷地で栽培されることが多い。ジャガイモと共通の害虫の影響を受けることも多く、定植時に種いもを消毒することや、5 cm程深く植えること、また土の表面に湿度を保ち、乾燥後のひび割れによる土壌侵入を防ぐことも行われている。そして、疫病 (*Phytophthora infestans*)、黒斑病 (*Alternaria solani*)、リゾクトニア病、ジャガイモに発生するウイルス病 (PVY, PVX, および PLVR) などの病害からの被害を抑えるため、塊茎残渣処理を徹底し、かつ、豆類や



図4 ジャガイモのように見えるのが「パパ クリオジャ」



図5 屋台の人気者「サルチパパ」

とうもろこしとの輪作も行われている。コロンビアにはFEDEPAPAというジャガイモ専門の機関があり、他の農業研究機関とともに改良された新品種を農家に普及したり、栽培管理のアドバイスを行ったりもしている。

パパ クリオジャはha当たり約12tの収穫があり、収穫された塊茎はジャガイモのように料理の付け合わせや郷土料理でもあるスープの中によくみられる。輪切りにしたソーセージ (サルチーチャ) とともに塊茎の形そのままに油で揚げた「サルチパパ」 (図5) は、どの屋台でもたいてい販売されており、こどものおやつに、またビールのお供にと、国民的な軽食として親しまれている。

コロンビアにおけるキャッサバ

キャッサバ (*Manihot esculenta*) はアフリカ、アジア、南アメリカの90以上の国で栽培されており、コロンビアでも大西洋側地域を始めとしてその栽培は盛んだ。FAOの統計 (1997年) では、世界第16位の作付面積を有し、1 ha当たり平均9.95tの収穫がある。

キャッサバはコロンビアの食卓には欠かせない (図6)。キャッサバパン (Pan de

yuca) は、その名のとおりキャッサバの粉末がパンに含まれており、モチモチとした食感でコーヒーによく合い、ボゴタでは一般的な朝食となっている。また、キャッサバを短冊状に切り、油で揚げたもの(Dedo de yuca) はフライドポテトのように塩味にして、食事の付け合わせとして食卓に上がる機会が多い。そして、アンデス地方の郷土料理、サンコウチョウというスープにはいも類が欠かせない。同じサンコウチョウでも地方によりジャガイモが使われていたり、キャッサバが使われていたりする。サンコウチョウは“混ぜて煮る”という意味であり、言葉が先に生まれたのだろうか、料理が先に生まれたのだろうか、興味は尽きないところだ。

いも類の育種

コロンビアにはいくつかの農業研究機関がある。ジャガイモの品種改良は半官半民間機関であるコロンビア農牧研究機構(Corpoica: Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria) が力を入れており、キャッサバは筆者も長く仕事をしてきた国際熱帯農業研究センター(CIAT: Centro Internacional de Agricultura Tropical) がそのリーダーシップをとって

いるといえるだろう。

多様性を楽しむ

コロンビアの農業においては、いも類を始めとして豆類、トウガラシ、トマト、カボチャなども、それぞれ多様な品種があり、大きさ、形、味、色など、個性的なものが多い。コロンビアにおける多様性は遺伝資源だけではない。コロンビアの国民も様々な人々によって構成されており、ヨーロッパ系移民、インディヘナ、アフリカ系、中東系をはじめとするアジア系など多様である。多様な農作物がそれぞれの特性を活かして美味しく味わえるように、コロンビアでは多様な背景を持つ人々がそれぞれお互いを尊重しあって暮らしている。私も、今日もまたコロンビアの人々と美味しい料理を味わえることに感謝したい(図7)。

筆者紹介：1979年静岡県生まれ。東京農業大学国際農業開発学科卒業後、2001年より3年間、青年海外協力隊隊員としてコロンビアで活動。2005年より2008年まではCIAT客員研究員として、2009年からは、FIS Colombia Ltdaのプロジェクトマネージャーとしてイチゴの育種に従事。



図6 キャッサバとその加工品



図7 市場の母子