

続 旅の空、時々 地のいも タイ王国編

タマサート大学科学技術学部 ソムチャイ チャカタカーン
(Dr. Somchai Chakhatrakon)

タマサート大学東アジア研究所 桑野 淳一

2011年の雨季。タイ王国（以下、タイ）は大きな水害に見舞われた。7月から数か月にわたった洪水は、多大な人的被害、経済的被害をタイにもたらし、深い傷跡を残した。工業団地の浸水は日本の企業にも大きな被害を与えた。筆者の勤務するタマサート大学もキャンパス全体が2 m近い水の下に沈んだ。このような中、経済的にも脆弱な農村の人々の苦労は想像に余りある。そのような人々にも思いを寄せながら、タイのいも類について紹介したい。

1. 農業を大切にする国 タイ

タイは、日本の約1.4倍にあたる51.3万km²の国土面積を持つ。その40.7%、即ち20.8万km²が農地として利用されている。森林が25.3%、住宅、工場用地などが34.1%であるから、利用される土地の中では農地が最大の比率を占めている。また、全人口（6,231万人）の約45%にあたる2,779万人が農業就業人口であり、日本とは対照的な数字である。そして、このことから、現在でもなお、タイは農業大国であり、タイを考えると、農業は避けて通れない重要な産業であるといえよう。

2. タイの農業

タイの農業は、1960年代以前までは自給的複合農業を行い、自立的な小農社会が形成されていた。人々の営みは生態系によく調和しており、収量は低くても自給自足が可能で、長年、安定した収穫が得られていた。また、伝統的に農村の協力態勢が確立されており、収穫時期などの農繁期には互いに協力するのが恒例となっていた。

しかし、国際稲研究所による「緑の革命」がタイにも導入され、タイの農業は一変した。化学肥料と農薬の投入、高収量品種の導入、単一栽培により農作物の収量は飛躍的に増加した。農業機械も導入され、効率化が進んだ。農作物は国際商品化が進み、新たな農業技術が次々と導入され、タイの農業は近代農法へとシフトしていった。

このような農業の変化が、タイの経済成長に大いに貢献したのは事実であるが、タイの伝統的な農業の姿とともに、タイの自然環境が失われるという事態を招き、様々な問題が生じた。タイの農業は多投入農業へと移行し、農家は借金体質となり、その上、環境破壊をも引き起こした。農村の文化や習慣も破壊されるままであった。また、多くの農業従業者が都市部へと出稼ぎに行

くという社会問題をも生むことになった。一方、丁度この時期にバブルが崩壊し、失業者が増えた。ようやく1993年に国王自らが提唱した「New Theory」が、農業者自身による農業者のための新しい農法として普及しはじめている。

このような紆余曲折を経てきたタイ農業ではあるが、現在でも地方を旅すればそこには豊かな農地が広がり、多くの人々が力を合わせて農耕に従事する姿が見られる。それでは、タイのいも畑を訪ねてみることにしよう。

3. キャッサバ

熱帯に位置するタイらしく、キャッサバは各地で見られる。キャッサバは耐乾性があり、土壤が良くないところでも栽培が可能なことから、主にイサーンと呼ばれるタイ東北部で多く栽培されている。タイ全国のキャッサバ栽培面積は約756万ライ（1ライは約1600m²）で生産量2200万tに上り、これは1ライ当たり平均約3千kg（2010年）の収量となる。タイでは米、サトウキビに次いで重要な商業作物となっている。

主な品種は「ラヨン90」、「ラヨン572」、「ラヨン60」、「KU50」であるが、殆どが輸出され、チップやペレットにされたものはEU諸国へ、更にパウダー状にされたでん粉はアメリカ、日本、香港へと輸出されている。そのうち約半数は飼料として使用され、残る半数は加工食品用としてのでん粉となる。また、タイでは、例えば「マンハーナティ」という品種はおやつとして大いに食されている。即ち、マンパオ（焼芋）、マンチュアム（砂糖菓子）、マントウム（茹でた塩菓子）、マントウムカティッ



写真1 キャッサバ



写真2 キャッサバを使用した菓子

ト（ココナッツミルク菓子）などがおいしく食されている。

また近年では、単なる飼料や食料に留まらず、車の燃料として利用するためにキャッサバからのエタノール生産が注目されている。このようにキャッサバはいわば、タイのいもとして最も重要な位置にあると言える（写真1、2）。

4. サツマイモ

筆者も日本に留学中に、日本のサツマイモを味わい、また、いも焼酎の味も知ったものであるが、タイでもサツマイモは人気がある。近年ではサツマイモは加熱してもビタミンCがこわれにくいことと、豊富なでん粉を含み、植物繊維が多いので便秘や

ダイエットに効果が大きいとして女性にも好まれるようになってきた。否、日本でも石焼芋売りの車が来ると、そこに集まる人の多くは女性だったことを思うと、昔からサツマイモは女性に人気の作物だったと言えるか。

タイでは石焼き芋ではなく、焼きバナナが大通りで売られている。料理用のバナナは焼くと甘みが増すので、焼きバナナの人気は高い。しかし、よく見るとそこには焼き芋も売られている。更に揚げバナナ、揚げ芋もよく見られる。

さて、このような焼き芋の中には紫色をしているものも多く見られる。この紫芋にはブルーベリーと同様、ポリフェノールが豊富に含まれている。ポリフェノールは、目の疲労回復、視力回復、肝機能の向上、生活習慣病の予防と老化防止、発ガン抑制などに効果があり、さらに、活性酸素を抑制する作用もあるので、まさに紫のサツマイモを食することは即ち健康を食することと言っても過言ではないだろう。その効用を知ってか知らずか、サツマイモはカレーにも入れられるし、焼酎や食用酢の原料にもなっている。また、そのツルは牛や豚の飼料として利用されている。

サツマイモは特に暑い地域の栽培に適するため、タイでは全土で広く栽培され、年に2回収穫することも可能である。主な栽培地は中央部であるが、県別に見ると南部のナコンシタマラート県が一番多く、1ライ当たり1 t 程の収穫がある。タイのサツマイモはアユタヤ時代に中国から渡って来たといわれているが、このように現在ではタイの国民に愛されるいもとして広く全土で作られ、食されている（写真3、4）。



写真3 店頭のサツマイモ（中央）



写真4 サツマイモの出荷風景

5. タロイモ

日本ではサトイモが栽培されるが、タイではタロイモが栽培されている。しかし、上質の土壌、かつ水を豊富に必要とすることから、栽培適地は限られている。一部では米作の裏作に栽培されることもあるが、基本的には野菜と同じように畝をたてて栽培されている。また、炭水化物を供給するためには豊富な米があるため、タロイモは栽培面積、収量とも多くなく、商業作物としては成り立たない状態である。即ち栽培面積は3万ライで生産量は6～7万 t に上り、これは1ライ当たり2 t 余りの数字となる。キャッサバに比べて栽培面積も収量もずっと少ない。オーストラリア、香港方面に多少輸出されてはいるものの、サトイ

モの殆どが国内消費されている。主な栽培地は中央部で全国栽培面積の半分程を占めている。県別ではラーチャブリー県が最大の生産県となっている。

品種は「ピチット06、07、025、014」などがあるが、これらのいもは白色あるいはクリーム色となっている。また、「ピチット016、08、05」、そして「ピチット020」という品種では、白に紫色が混じる。いずれにせよタイでは、サトイモを菓子類に使うことが多い。普段食べるものだけでも、ざっと数十種類もの菓子類を挙げることができる程である。残念ながら、タロイモの「煮っ転がし」は、まだタイには普及していないが（写真5、6）。



写真5 タロイモ



写真6 タロイモから作った菓子類

6. ガウクルア

さて、最後に紹介するいもは、ガウクルアである。といっても、まだ日本ではあまり知られていないマメ科植物にできるいもである。学名は、*Pueraria mirifica*。日本で秋の七草として知られるクズとは同属である。このガウクルアは、タイ北部の森の中に自生しており、土地の人の一部にはそれを食する習慣もあった。それが近年では研究者の目にとまり、ホルモンバランスを整える植物として注目を集めるようになってきた。真偽は不明であるが、バストを大きくして、女性を魅力的な体形にする効能があるなどともいわれている。すなわち、魅力的な体形には、女性ホルモンのエストロゲンが必須であり、その促進にはイソフラボンという成分が必要になるが、このガウクルアにはダイズの約40倍ものイソフラボンが含まれているというのである。さらに、ガウクルアを食すれば、しみ、しわ、くすみなどの改善、にきびの予防、美髪などの様々な美容効果があるとされ、美容クリームなどとしての商品化がはかられている。加えて、コレステロールの増加防止、更年期障害の軽減効果もあると宣伝されている。日本でも、男女ともに有効なサプリメントとして、ガウクルア、あるいはプルラリアの名前で販売されている。一方では、その強いイソフラボン効果から、取りすぎを心配する議論も見かける。このようにホットないもとなると、野生のものを集めるだけでは供給が追いつかなくなり、タイでは栽培もおこなわれるようになってきた。今後の問題点としては、未だに栽培方法が十分に確立されていないことが挙げられよう。その効用については医学的な研究



写真7 チェンマイ県メーチェム郊外のジャガイモ畑 狭い谷あいの地も丹念に耕され、緑のベールとなってジャガイモが栽培されていた（2012年2月撮影）。

に待つところも多いが、今後大いに期待できるいもである。

7. タイのいも類のこれから

タイでは、ジャガイモも栽培され、ポテトチップスなどに加工するし、タイの古都チェンマイでは一村一品運動の商品となっている。また、ヤムイモもある。健康効果もいろいろあるとされているが、商品化はこれからの課題である。さらに、日本とは形が違うがコンニャクイモ、グローイ、マンケーオ（yam bean、クズイモ）などもあり、興味深い。タイのいも類は、多様性に富み、また、大きな可能性を秘めていると考えられる。さて、タイの農村は、様々な農作物を作っているが、稲作に向かない土地ではとくにいも類は大切である。特に北部の山岳地帯、山がちの盆地には美しい

いも畑が広がっている。このような美しい大地にタイ芋は育ち、育まれ、そして多くの人々の暮らしを支え、食生活を彩っているのである（写真7）。

筆者紹介

ソムチャイ チャカタカーン：東京農業大学農学部農業拓殖学科卒業。東京農業大学農学専攻で博士号を取得後、母国に帰り、タマサート大学に勤務。現在、同大学科学技術学部農業技術学科に所属し、熱帯作物学を専門とするとともに、総務担当副学長としても活躍。

桑野 淳一：1951年、新潟県生まれ。青山学院大学法学部国際政治専攻卒業、日本旅行作家協会会員。アジアの各地に関わる著書も多い。現在、タマサート大学東アジア研究所の客員研究員。