

海外情報

続 旅の空、時々 地のいも モルディブ共和国編

青年海外協力隊員（野菜栽培） 金田 考示

モルディブって？

モルディブと聞いて何を想像されるだろうか。「インド洋の真珠」と呼ばれるモルディブ（正式名称:モルディブ共和国）は、インドの南約500kmに浮かぶ島国である。サンゴ礁でできた白い砂浜、青く透き通った海を持つモルディブは、いうまでもなくリゾート地として有名で、世界各地から多くの観光客が訪れる。日本の方々にとってもハネムーンで行きたい国として有名だ。モルディブの人口は約30万人にすぎないのに、年間にそのおよそ3倍の90万人もの観光客が訪れるという。

モルディブの国土面積を見てみると、海を含めた国土面積は90,000km²もあるが、地表面積はそのうちの300km²しかない。およそ淡路島の約半分である。これが1,190もの島に分かれているのだから、小さい島々の散在する国だということがわかる。これらの島のうち、人が住んでいる島は約200島である。それぞれの島はとても小さく、住んでいる人も少ない。10万人もの人々が生活している首都のマレは1.7km²の小さな島で、その人口密度は世界一だと言われている。

モルディブ全体では26ある環礁を20の政

治区に分けて行政を行っており、各区に環礁都と言える人口が多くにぎわっている島が1つずつある。一方、観光客に人気のリゾートは1つの小さい島に1つのホテルやその施設が建っているという形になっていて、100以上ものリゾートがある。観光客は島を独り占めにするような楽しさを味わえるだろうが、実際にモルディブ人が住んでいる島、いわゆる地方島とは別になっている。

最高海拔は2.4m

このような島国であり、高い山もないことから、国全体の最高海拔が2.4m、平均海拔が1.5mと世界で最も低い。そのため、海面が1m上昇すると国土の80%が失われるといわれている。また、標高差がないため、気候の違いはほとんどなく、国土全てが熱帯モンスーン気候地域に属している。

赤道をまたぐ熱帯モンスーン気候では、季節は2つに分けられる。地域によっても違いがあるようだが、およそ5～12月は南西からモンスーン（季節風）が吹き、雨季になる。逆に、1～4月は北東からのモンスーンによって乾季になる。雨季と言って

も毎日、それも一日中雨が降りつづけるというわけではなく、スコールが数回ある程度であることが多い。日本の梅雨や秋の長雨とは違ったタイプの雨季である。また、雨季であっても晴れる日もある。一方、乾季も約4ヵ月間雨が全く降らないということはなく、軽いスコールが時々ある。近年は気候変動の影響のためか、雨季と乾季の時期にも少しずれが生じているといわれる。

気温は変動が少なく、一年中27～30℃で、1日の温度差もかなり少ない。年間降水量は1,900mm。気温はそう高くないものの、日差しはかなり強く、日中は痛みを感じるくらい突き刺さるような強い日差しがある。そのため、農業に携わる人々は朝と夕方の、比較的日差しが弱く、暑くない時間に外での作業を行う。熱い日中、たとえ畑に行っても人影はなく、道端にいる人も少なくなる。

日本との関係

モルディブと日本とは時差が4時間ある。日本からならマレーシア、シンガポールもしくはスリランカを経由し、およそ12時間のフライトである。人気のリゾート地でもあり、日本人観光客が年間3万人以上訪れているという。それだけではない。日本はモルディブの最大の二国間援助供与国であり、1985年から援助がはじまり今に続いている。例えば、2004年に発生したスマトラ沖地震の津波はモルディブも襲い、人的・経済的に大きな被害をもたらしたが、日本の援助で設置されていた防波堤により、首都マレへの被害がほとんどなかったといわれる。逆に2011年の東日本大震災の

折には、多額の寄付金とともに、モルディブの主要生産品である魚の缶詰が多数、日本に送られた。

観光立国

モルディブの産業は観光業がその大部分を占めていて、次いで漁業が重要である。観光業を中心としたサービス業がGDPの83%を占め（2010年）、輸出のほとんど（95%）が冷蔵・冷凍魚、缶詰、燻製、塩漬けなどの魚の加工品である。一人当たりのGDPが6,600ドルで、アジア24ヵ国の中で8番目に多い国になっており、世界銀行の分類によると中進国に位置している。大きな産業も無い南の島国に見えるが、立派に、観光立国している。

その一方で、農業はあまり盛んではなく、GDPは全体の2%を占めるだけである。農業就業者も人口の3%に過ぎない。農村を歩いていても、主婦を中心に比較的年配の人が農業をしている印象を受ける。島々の中には農業が盛んなことで有名な島もあるが、その数は限られている。自給しているのは、主に夏野菜で、カボチャ、ナス、トマト、トウガラシ、キュウリ、スイカ、ヘチマ、ゴーヤ、キャベツなどがマーケットに並ぶ。また、島によってマンゴー、パイヤ、バナナなどの果物も多く穫れる。ココナツは、どの島でも簡単に手に入り、モルディブ人の生活において欠かせないものになっている。

小麦・米のような穀物はほぼ100%を輸入に頼っている。また、畜産関係も盛んではなく、いくつかの島で鶏とヤギが飼われている程度である。モルディブ人はイスラム教徒であるために豚肉は食べない。また

多くの島では輸入される牛肉も手に入りにくい。しかし、鶏肉は休日の金曜日に食べる習慣があり、消費量が多い。また、子供向けやコーヒー用に粉ミルクを使っている。しかし、それらを自給できてはおらず、畜産関係の多くも輸入に頼っている。食糧自給率は日本以上に低い。

昔から栽培があまり行われてこなかったせいか、モルディブの人々には野菜を多く食べる習慣がない。逆に魚を食べる量が多く、統計によると1日1人当たり381gもの魚を食べていて、この消費量は世界一であるとされる。ちなみに世界平均は51g、日本は155gで6位とのこと。

モルディブのいも類

モルディブの市場などでよく見られるイモは、タロイモ（現地語名：alaアラ）、サツマイモ（kattalaカッタラ）、キャッサバ（dhandialuviダンディアルウィ）である。FAOによると、2011年の生産量はタロイモ38t、サツマイモ37t、キャッサバ3t。ジャガイモ（aluviアルウィ）も食べるが、国内で栽培されておらず、全て輸入されたものだという。観光客用にホテルやレストランではジャガイモ料理が多く供されていることから、おそらく、ジャガイモの輸入量も相当なものと考えられる。FAOによれば2010年のジャガイモの輸入量は4,407tとなっている。

主食は、米、パン、そしてタロイモやパンノミ

モルディブの主食は米とロシ（小麦粉を原料としたインドのナンのようなもの）。そのほかに、タロイモやパンノミ（ブレッ

ド フルーツ）という木の実も主食とされる。しかし、タロイモやパンノミを栽培していない島もあり、栽培していない島ではそれほど頻繁にタロイモなどを食べていないようである。

筆者はフォームラク島という人口約12,000人の島で活動している。この島には多くのタロイモ畑があり、住民が各自の畑で栽培して自給している（図1）。タロイモは一般に、湿地帯に植えられている。栽培するのは比較的簡単なようで、いもを収穫する際に、いもだけを切り取り、残りの地上部の一部を挿木にして植え直す。基本的に灌水や、施肥をするなどの世話をすることはなく、放置して自然にできるのを待っているという感じである。農業というよりは、それ以前の営みを思い起こさせるものがある。

タロイモを栽培するような島では、簡単に栽培できることもあって、タロイモは買うものではなく、自分で収穫して食べるものという意識があるように感じられる。しかし、首都マレの野菜市場ではタロイモが売られているのを見ることができる。値動



図1 タロイモ畑

水はけの悪い、粘土状の畑で栽培されている。イモを収穫し、余計な葉を除いてまた畑に差し込んでいく。これでまた次のイモができる。

きはあるだろうが、1 kgあたりのタロイモの値段は50ルフィヤ（約275円）、サツマイモは35ルフィヤ（約190円）、キャッサバは20ルフィヤ（約110円）、ジャガイモも20ルフィヤくらいである。ちなみに米と小麦粉の値段は同じで、1 kgあたり5ルフィヤ（30円弱）で、キロあたりの値段は大安い。

タロイモ料理

タロイモは蒸かして潰し、これをご飯の代わりとして、ガルディヤ（魚のスープ）やカレーをかけて食べることが多い（図2）。ガルディヤはモルディブを代表する伝統料理の一つで、魚の身をタマネギやカレーリーフと長時間煮て、塩味をつけるだけのとてもシンプルなものである。このガルディヤは、ほぼ毎日食卓に並ぶほど一般的なメニューなのだが、鮭茶漬のイメージが近いと筆者には思われる。一方、カレーであるが、近隣のスリランカなどでは、一食に数種類のカレーが出てくる。しかし、モルディブでは、一食に一種類のカレーが出されるのが普通である。そのカレーも、

日本のように色々な野菜を入れた具たくさんカレーではなく、タマネギと魚に野菜を一種類入れたものである。例えば、タマネギと魚にジャガイモだけを加えたもの、ナスだけを加えたもの、あるいはパンノミだけを加えたものというように。また、とろみが少ない、スープカレーとなっていて、これがつぶしたタロイモによく馴染むことになる。

タロイモの他の調理方法としては、薄くスライスして揚げたタロイモチップスがある。家庭でも食べるが、街中でも店（フィハーラ）やマーケットで売られているのが見られる。キャッサバも同じようにして食べるようだが、筆者はまだ出合ったことがない。なお、ジャガイモはカレーや、ヘディカの材料として使われている。ヘディカというのは、モルディブの一口サイズのスナックのことで、揚げたもの、焼いたものが10種ほどある。魚やココナツ、タマネギ、トウガラシを使ったピリ辛のものや、甘いケーキのようなものがあり、夕方のお茶の時間に食べられている。

農業のこれから

首都マレでは、野菜マーケットに行けば、各農業島から送られてきた野菜を買うことができる（図3、図4）。しかし、輸送面の整備が遅れており、多くの野菜が収穫できる良い土地が島にあったとしても、首都やリゾートから遠いために販売ができない場合も多い。そのため、市内の高級スーパーマーケットでは、インド、スリランカやオーストラリアから輸入された野菜が並ぶことになる。

一方、小さな地方島では、他の農業島か



図2 ガルディヤ（上）とタロイモ（中左）、ココナツの実（中右）を削ったもの
タロイモを潰し、ココナツの実をふりかけ、ガルディヤと魚を加えて混ぜ合わせて食べる。



図3 首都マレの野菜市場
売られている野菜・果物の種類はそれほど多くない。



図4 市場のいも類

ら来た野菜や、マレを経由して輸入された野菜が商店に並ぶ(図5)。一般的に品揃え、品質は決して良くなく、タマネギ、トウガラシ、キュウリ、トマト、ナス、キャベツ、ニンジン、ニンニク、ショウガが置かれているくらいで、どこの店も代わり映えしない。

筆者が出会う若い人を見ても、農業に関心を持っている人は少ない。それは、リゾート勤務や漁の方が多く稼げることや、汚れ仕事を嫌う国民性によるものと思われる。実際、農業をしているのは、年配の人達、それも女性が多い。そのため、ある日、島の小学生に、私が「畑で働いている」と



図5 地方島の雑貨屋
他の島から運ばれた野菜が、少しだけ並べられている。

言ったら笑われてしまったことさえある。農業が大の男、あるいは若い男が従事する職業とは思われていないようである。それどころか、畑仕事を含め、汚れ仕事、力仕事、雑用などは、主にバングラデシュからの出稼ぎ労働者が行っていることが多く、労働者の4割が海外からの出稼ぎ労働者であるというデータもある。そのため、地方島には特に仕事に就かず、ブラブラしているだけのいわゆるニート状態の若者も多く見受けられる。家族で助け合うという良い(?) 伝統があるために、仕事をしていなくても生活にはそれほど困ることがないのかもしれない。農業振興で仕事や収入を作り出すという考えも、日本人には当然であっても、モルディブでは受け入れられ難いのではと感ずることが多い。

しかし、観光だけに依存しない国作り、あるいは、外貨流出を減らすための食糧自給の重要性、あるいは、野菜を取り入れたバランスのよい食生活の必要性などから、農業の重要性は否定できない。実際に、首

都マレや若い人を中心に、野菜を多く食べようという考え方を持った人が増えているという。また、無人島で農業ビジネスを始めた例も知られており、農業の発展について追い風になるような事柄もある。今後も、農業の発展は容易とはいえないかもしれないが、いも類を含めモルディブらしい農作物が栽培、利用されることを願っている。

著者紹介

金田考示；1986年生まれ。東京農業大学森林総合科学科を卒業後、派米農業研修に参加。現在、青年海外協力隊（平成23年度3次隊、職種：野菜栽培）としてモルディブで活動中。