

XI 訪中雑感

1. 訪中雑感

北京で

中国の訪問は今回で7回目。初めて訪れた3年前に比べ、町は益々美しくなり、道行く人々の服装も一段と綺麗になったように見える。特に町からスローガンや各種のノボリの類が消え、町並みがスッキリした感じがするのが嬉しい。自転車で颯爽と通勤する女性の姿がまた一段と美しくなったような気がする。しかし、自転車の洪水は相変わらず。まさに洪水という感じの人の流れが、たえまなく中心部へと続く。今年の10月上旬の北京はまだ残暑が厳しく、スカートの裾を自転車に巻き込まない様にか、その端をハンドルを取る手につまんで走る女性もいる。

現在、交通道德を守る運動が盛んに行われ、自転車の一方交通が厳しく指導されていた。主な交差点には赤い旗を持った人（年寄りが多かった）が居り、一方通行は勿論、交通信号も厳重に守るよう、旗を振ったり大声で制止したりしていた。町の中では自転車が整然と止められていたが、これも交通道德を守る運動のひとつらしく、監視員らしき人が居て見回りをしている。

北京は近代的な大都市としての機能を整えつつあり、地下鉄も動き沢山の系統のバスも運転されているが、庶民の足はやはり自転車。基本的なタイプの自転車ならば、勤めて5～6年の公務員の給料の一月分で買えるらしいので、ここ当分は自転車の洪水が見られるだろう。その自転車も少しずつ高級化しているらしく、10台に2台ぐらいの割合に変速ギヤの

ついた高級車が見られるようになった。

道路事情は訪問の度に良くなっているが、それを上回る勢いで自動車が増えているらしく、つい昨年(?)まで天安門前広場で客拾いをしていたリンタクも姿を消したようである。しかし、北京市を大きくとりまく4環路のあたりでは、例の小柄な支那馬が大きな荷を積んだ馬車を一所懸命に引く姿がみられ、ついカメラを向けてしまった。

ハルビン及び克山

ハルビンは、かつてロシアが中国東北部経営の基地として、建設した町として知られている。そのせいか、町のたたずまいもなんとなく異国風である。特に町の一部に残された石畳は、表面がすり減り、長い風雪に耐えてきた事が想像され、1926年に建設された橋であることを示す銘板、松花江河畔のスターリン公園、いずれもこの町の歴史を物語っていた。

町は広大な東北平原の東北部に位置し、緯度的には北海道よりも北に当たるが、夏が高温になるせいか、所々に水田が作られていた。省政府の説明では、日本の商社が日本の早生



▲中華料理・中央蒸し馬鈴しょ

品種を持ち込んで試作を試みているとか。

克山はハルビンからさらに300km北。並木の美しい道路をただひたすらに走ることで6時間ようやく着く。途中幾つかの町を通過するが、我々の地図に無いような小さな町を通過するときは大変。必ず放し飼いの(?)豚が道路を我が物顔で歩いている。警笛を鳴らしてもトンと関係ございませんと言う感じで、やむを得ず車を止めたり徐行したりする。飼い主は自分の豚の区別がつくのだろうか、あるいはあの豚は夜自分の家に帰れるのだろうか、一寸心配になる。

克山は中国で広く作られている“克新”番号のついた品種の誕生した町で、この町にある“黒龍江省農業科学院馬鈴薯研究所”は私の知る範囲では、中国で最も活躍している研究所である。そして、この地帯が中国最大の種芋供給基地でもあり、是非訪問したいところであった。ここまで来ると作物は大豆、トウモロコシ、コムギ、馬鈴薯で、もちろん年一作である。特に大豆は、ここ中国東北部が原産地とされているだけにその歴史も古く、それが食文化の面にも見られ、沢山の大豆料理を賞味できたことは予想外の収穫であった。また、皮を剥いて蒸かしただけの馬鈴薯に、味噌の様な物をつけて食べる農家の常食を御馳走になったのも印象に残る。

成 都

成都は三国志の世界。そして、世界最古で最大(?)の都江堰のあるところ。中国に“蜀犬日に吠える”と言う言葉があるそうだが、成都盆地は一年中薄曇りの様な特有の天候の地とか。我々の訪問中も、連日曇り。中国総合地図集で確認したら、年間の日照時数は、ハルビンの2859時間に対し成都のそれは

1239時間に過ぎず、成都盆地全体が1400時間以下と特に少ない値を示していた。しかし、都江堰のためか水に恵まれ、平地は全て水田、丘陵地の畑はすべて甘藷といった豊かな感じのところであった。そのほか、綿、ナタネ、麦、トウモロコシとなんでも作れるし、最近では果樹も増加しているとか。さらに、標高の高い地帯では、甘藷の代わりに馬鈴薯が主役になるとの事であったが、今回は訪問できなかった。

しかし低地では、なんといっても甘藷が主役。甘藷は地下部の薯はもちろん、地上部もすべて豚の飼料として利用される。さらに、いもは主食に準ずる利用をされる一方、薯から取った澱粉はハルサメの原料となり、あるいはうどんを太くしたような麺に加工されている。町の自由市場ではこの様なかなり色の黒い太めのうどん(もちろん甘藷からの加工品)と、日本のものに比べると色が悪く、太さが一樣でないハルサメがふんだんに売られていた。

上 海

上海は古くから国際都市として開けた町で、町全体に活気があふれ北京とは異なる顔を持つ大都会と言えよう。町は他の町同様自転車の洪水であるが、その他に小型のバイク或いは一時日本でも活躍した原動機付き自転車が目についた。道路の混雑ぶりはこれまで訪れた町の中では最高。割り込み、進路妨害を気にしたら絶対に走れない感じで、我々の運転手は、その中をブレーキと警笛を併用しながらかき分けて走る。

黄浦江には一万トン級の船が浮かび、浦東地区とはトンネル或いは橋で結ばれ、古い町でありながら、近代都市へと大きく発展しつ

▼大学いも製造工場の原料



つある上海。現在では“四川の人は上海で皿を洗い、上海の人は日本で皿を洗う”という小話があるそうだが、膨大な“盲流の人々”がそれぞれ仕事にありついた時の生産エネルギーを想像すると空恐ろしい感じがする。それだけに、このエネルギーを正しく使い、中国の人々が少しでも豊かに成るようにするには、我々は何をすれば良いだろうかと自問させられる上海の熱気であった。(知識 敬道)

2. 中国に渡った沖縄100号

今年1995年は「戦後50年」ということで十五年戦争に関わる催しが全国各地で行なわれた。わたしが勤めているサツマイモ資料館でも特別展「戦争とサツマイモ」をやることになっていて、今回の訪中はその直前だった。そのため関心の一つは戦争中、中国に渡った「沖縄100号」にあった。

戦争中、日本軍は華北の主要部を占領していた。そこはもともと食糧の自給できない所で、不足分を国の内外から運び込んでいた。それが太平洋戦争末期になると入らなくなり、深刻な食糧難に陥った。

畑作地帯である華北は昔からサツマイモの多い所だった。ただ中国甘藷の収量は日本の多収いもと比べると非常に少なかった。そこで日本の関係者は日本甘藷の普及を図ることにより、食糧危機を回避しようとした。1944年から準備が進められ、45年春、現地で生産された大量の苗が華北各地に配られた。品種は沖縄100号、諸国、農林1号、同2号などいろいろあったようだが、残ったのは沖縄100号だけだった。環境への適応力が抜群で、どこでもよくできたのと、味もなんとかがまんできたからであろう。

日本で沖縄100号と言うと、あまくないベチャベチャの巨大なまずいもというイメージを持っている人が多い。ただそれは非常時の増産対策として適地でない所でも作ったのと、食用いもとしての扱い方を無視して太るだけ太らせたからだ。

このいもは1934年に沖縄県農事試験場で育成された。いもの肥大がとにかく早いのが特徴だった。味も早掘りしたり、水はけの良い乾いた畑で作れば粉質でまあまあだった。それで沖縄県では「早掘り用食用いも」として世に出したものだ。ところがその後分かったことだが画期的な「多収いも」でもあって、在来種の2倍前後もとれた。ただ味の方はがた落ちしてしまう場合が多かった。

さて中国にもどろう。華北に日本甘藷の苗が配布されたのは日本が戦争に負けた年だった。日本敗退後の中国では国共の内戦が始まったが共産側は1948年、北京を解放、1949年には「中華人民共和国」を成立させた。新中国は戦乱の中で華北に根付いた沖縄100号が有用であることを認め、「勝利百号」と改名して普及に努めた。そのため1950年代の前半に急速に普及、華北のサツマイモの主導品種になった。

江蘇省、山東省両農業科学院主編、『中国

甘薯栽培学』（上海科学技術出版社、1984）によれば、「日本品種。原名沖縄100号、1941年伝到我国。1948年北京解放後、改名勝利百号」とある。

また「在五十年代、亩産一般可達3000斤左右。超過北方各地農家品種30～50%」ともあり、如何に普及したかが分かる。なお1ヘクタールは15亩。1斤は500グラム。

ところが普及率が高まるにつれ、根腐病が多発、大きな被害が出るようになった。そこで改良のための研究が盛んになり、その中から「徐薯18」が生まれた。江蘇省徐州地区農業科学研究所が1972年に育成したもので、同上書によると「一般亩産4000斤左右。食味中等」とある。根腐病に強いだけでなく、1亩当たり1000斤もの増収になっている。そのため沖縄100号と急速に交代、全国の22省に普及した。

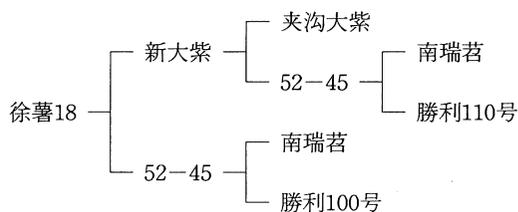
徐薯18は新中国が育成した画期的なものだったので、1979年に「農業部技術改選一等奨」を受賞した。更に1982年には「国家発明一等奨」を受賞したが、図の通りそれは沖縄100号の血を色濃く継いでいる。

ただ徐薯18も盛時はすでに過ぎている。中国のサツマイモ関係者によると最近は全国各地の試験研究機関で、その地方に一番合った品種の育成に努めている。昔のように一品種で全国をカバーする時代は終わっているという。

徐薯18ですらそうなのだからそれよりずっと前の勝利百号となると影ははるかに薄くなっている。現在中国で最大のサツマイモ産地である四川省でも、よほど不便な所に入らなければ見られないという。

日本でも沖縄100号は幻になっている。沖縄でもめったに見られない。長崎県の五島列

徐薯18の系譜



盛 家廉・袁 宝忠・朱 崇文
：「高産高抗根腐病甘薯新品種、“徐薯18”の選育」（江蘇省・徐州地区農業科学研究所、1981）より。

島で細々と作っている人が、たまにいていどだ。

ところが旅は面白い。四川の山奥には行けなかったが、中国最大の大都会、上海でそれにお目にかかれたのだから。

そこに「上海食品公司」という大企業集団がある。その中核企業に野菜を加工して即座に冷凍する「速凍工場」がある。いろんな野菜を扱っているそうだが運良くサツマイモの収穫期だったので「大学いも」を作っていた。その原料がなんと沖縄100号というのだ。工場内の広い庭にそれを入れた袋が山積みになっていた。見るとまさしく沖縄100号だった。日本でいえば2Lから3Lの「丸」で、ころころしたいもだった。



▲大学いも原料の切断

産地を聞くと「安徽省」という。ここの北部は平原だが、南部には山や丘陵が多い。沖縄100号の産地は後者で、上海から200キロほどの所という。

もっと驚いたのはここで年に1200トンも作る大学いもの全てが日本へ輸出されているということだった。しかも中国にはここと同じような大学いもの作る工場がいくつかあるが、どこも安徽省の沖縄100号を使っているという。

なにも知らないで「幻のいも」とばかり思っていたものを、日本人が惣菜感覚で食べているのだ。

ところで前出書によれば「食味」は、「勝利百号」も「徐薯18」も「中等」に過ぎない。同書で新中国が育成した新品種の食味を見ると、「好」とあるものが多い。数は多くはないが「煙薯3号」などのように「香甜」とか「遼薯224」などのように「味甜適口」などというものもある。極め付けは「栗子香」で、飛び切り優れているという意味の「優異」とある。

こういう味のいいものがいくらでもある中で、大学いもにはなんで沖縄100号が最適なのだろう。それがどうしても分からなかった。

(井上 浩)

3. 中国みたま

中国のサツマイモ

中国は世界一のサツマイモ生産国であること、また最近多量のサツマイモ加工品とくにペーストや大学いもの原料が輸入されていることから、一度は訪れて事情を見たいと思っていたので、今回の視察に参加できたことは非常な喜びであった。

中国のサツマイモ生産量は日本の約100倍で1人あたりに換算しても10倍というかなりの量である。しかし食用としては1人あたりの量は日本と中国とでさほど差はなく、とくに中国人が多く食べているわけではないようである。両国の用途の大きな違いは飼糧用の割合である。日本ではサツマイモは高価な作物となってしまう、飼糧としてはほとんど用いられないが、中国では60%と高い比率を占めている。ついででん粉用であるが、でん粉の生産規模は今回見た限り大規模工場があるわけではなく、小さな工場が多数あってこの数字になっているのではないかと感じた。

加工は上海で日本向けのペーストや大学いもを生産しているだけで、国内向けの加工食品はほとんどないのではないか。日本ではサツマイモを用いた多くの菓子が販売されており、中国でも今後は国内向けの商品が出てくるのではないだろうか。現在中国は農産物の輸出国から輸入国に転じつつあるが、サツマイモに関してはこの用途内訳からみて、国内の食用の消費が多少増加したとしても不足することはないと思える。また輸出能力も十分あるのではないだろうか。日本のサツマイモ加工業にとっては中国からの輸入いもが益々脅威となる、と感じた。

中国でのサツマイモのイメージ

最近までは日本ではサツマイモといえば「いもくさい」「いも姉ちゃん」のように「古い」とか「いなか」の感が強かった。また年配の方々にとっては戦時中にいやという程食べたせい、好き好んで食べるものではない、といった具合であまり良いイメージがなかった。しかし近年生和菓子、生洋菓子としておしゃれ感のある商品が売り出されたり、

食物繊維が見直されたりで、そのイメージが「おいしい」「ヘルシー」という具合に好転しつつある。

中国でのイメージは、日本とは異なって悪くはないと思っていたが、やはり以前の日本と同じように「いなか臭い」「粗食」とのイメージが強いようである。そして生活レベルが高くなるにつれサツマイモを食べる機会も少なくなっているようである。

サツマイモはやせ地でも育ち、干害に強いいため、どうしても食糧難時代の食物となってしまう、サツマイモ＝まずしい、となってしまうのかもしれない。サツマイモは栄養学的にみてもすばらしい、バランスのとれた食品であり、またいもだけでなく葉や茎などもビタミン・ミネラルが豊富でハウレンソウ以上の栄養価のある作物である。今後日本でも中国でも、もっとイメージがアップすることを期待したいと感じた。

器用さ世界一の中国人

訪中の間、数ヵ所のみやげ物店を訪れたが、みやげ物は手作りのものが多く、工業製品ばかりの日本からみると魅力ある商品が多く販売されていた。なかでも驚いたのは中国人の手先の器用さである。髪の毛に文字を書いたり、コメ粒に絵をかいいたり、今までにテレビでは何度か見たことはあるが、実際に目にするるとやはり感動であった。

自由市場

今回は4つの都市をまわったが、そのすべてで自由市場を見学することができた。市場では野菜、果物、肉類、魚類などの食糧品の販売が主であった。売価はサツマイモが1kgで日本円にして15～20円と日本の約1/10の価格であり、他の野菜類も同様であった。

表 サツマイモの用途内訳 (%)

用途	四川省	日本
青果	5	41
加工でん粉	} 30	6
アルコール		
種いも	5	18
飼糧	60	
その他		5

他には衣類、カバン、雑貨、電気製品など工業製品もあったが、これらは日本と比較してもさほど安くはなく、60～80%の価格であった。なかには日本のディスカウントショップの方が安いのではないかと思えるものもあったが、中国では工業製品はまだまだ高価なのであろう。逆に手造りのもの、たとえば手彫りの印鑑や竹で編みあげたものなど、日本では数万円はするであろうものが二、三千円で販売されている。このような点では両国では物の価値が逆転していると感じた。

恐るべき国中国

今回訪問したところすべてで大歓迎され、宴も幾度となく設けていただいたが、なかでも印象に残っているのが黒龍江省克山県での歓迎宴である。

中国の乾杯はほんとうの乾杯である。すなわち杯を空にする意味であり、杯の中を一気に飲み干さなければならないのである。乾杯に使う盃は日本のと同じくらいの小さなものであるが、酒はこうりゃん、コムギなどを原料とした蒸留酒で、アルコール度は50度位あり、それをストレートで一気に飲むのである。その乾杯を幾度となくやらされ、最後にはワイングラスいっぱい注がれ乾杯させられたが、中国の酒の飲み方は恐ろしいとつくづく

▼種馬鈴しょの選別状況

感じた。

中国でいちばん恐ろしいと感じたことは、勢いのすさまじさである。4都市すべてが建設ラッシュで、中国の近代化が早急に進んでいることを実感した。

中国は広大な国土をもち10億余という世界の1/4を占める人口がある。また多くの資源を産出しており、これらは強大国となる条件を十分に満たしているのではないだろうか。

このペースで中国が発展しつづけると、日本にとって中国はいろいろな面で脅威となるのではないかと感じた。

むすび

今回の視察ではサツマイモ・ジャガイモに関する多くの人と会い、話を聞き、十分に中国のサツマイモ事情を理解することができた。私は中国ははじめてであったため、毎日が感動であった。今回はいも類に関しての見学ばかりでなく、観光があつたり、デパート・自由市場でのショッピングがあつたり、と中国のいろいろな面を見ることができた。とくに自由市場は一般の中国人のマーケットであり、彼等のほんとうの生活を体験することができた。旅行会社のバックツアーではまず行くことができないところなので非常に貴重な体験であったと思う。中国はどんどん近代化が進行しており、あと2～3年でかなりの変化があるのではないだろうか。今後機会があればぜひとも訪問してみたいと思う。



(吉永 一浩)

4. 訪中雑感

いも類に関する日中農業技術交流団の一員として錚々たる先生方と共に中国へ二週間派遣して頂いた事に感謝申し上げます。先生達がどのような点に着目するのか観察させて頂き乍ら、生産者、生産者団体、産地業者と直結して加工と流通に携わっている者として、少しでも業界のお役に立てるような何かを掴んで帰りたいという一心で訪中したつもりです。

我国でもガットウルグアイランドの農業合意に伴い、甘藷や馬鈴薯の主要な仕向け先である澱粉の輸入が急増し、工業用とうもろこしの新規用途枠が拡大されるなか、いも類は極めて厳しい環境下におかれています。いも類の主要産地である南九州、北海道等の各畑作地帯では地域の土壌、気象条件、労働力等から他の作物への転換が大変困難な為、いも類の生産は継続するものの、その用途を加工

食品用、生食用に転換して行かざるを得ないという窮状です。江戸時代より飢饉の度に、国民の飢えを凌ぎ「お助け芋」として日本に定着したサツマイモ、それですら中国、タイ、フィリピン、インドネシア等発展途上国に一次加工させ、ただ安いというこの一点だけで無制限に持ち込んでくる企業の無神経さ、その為には日本で開発された優秀な品種でさえ国外に持ち出して作らせています。

かつてはアメリカの傘の下で世界的分業の一翼を担って工業製品を洪水のように世界中に輸出し、先進国として驚異の繁栄を日本経済にもたらせたことは大なる功績として認めよう、しかしその陰で工業製品輸出の見返りとして農作物自由化を押しつけられどれだけ日本の農業生産者を窮地に追いやってきた事か。否そればかりでなく土地と水の産物である農産物を外国に作らせ環境破壊を早めてきたことか。こんな想いを持ち続けている私は中国視察中、農村と都市の生活格差に特に注目し続けました。5年前に訪れた時と比較して顔つき、服装、住居までどのように変貌しているかを大変興味深くみて参りました。しかるにその格差は益々拡大したという実感を抱きました。

10月2日、北京空港に着いて5年前と比べ明るくきれいになり軍服姿が激減し、女性達の色とりどりの服装、表情の明るさ、男性達も背広姿が増え、出迎えの農業部の章正林氏は日本の商社員かと思う程の着こなしてました。車も左ハンドル右側通行と欧米並、ただ急速に車社会に成りつつある為か人も車も交通マナーの悪さはヒヤヒヤする程です。丁度国慶節の為官庁が休みなので万里の長城へ御案内頂く、ケーブルカーが出来休日を楽しむ人々

の群で一杯でした。手にカメラと飲み水を持ち華やかな服装の女性が目立ちました。市内観光でデパートへ行っても5年前はエスカレーターがあっても動かず人もまばらだったのが、店員達のサービスと笑顔が足りないだけで、欧米のブランド品が日本と同じように並び生活用品も格段と増え中国も随分豊かになったなあと思いました。

10月4日、休日明けに農業部へ、建物もみちがえる程きれいに成り、レセプション棟もありました。農業部国際合作司の甘坐富副司長曰く、中国という国は巨象をまさぐる盲人の例えのように余りに大きすぎて中央の役人達でさえ、その本当の姿を把握しきれない。中国全体の食糧生産量凡そ4千億斤（約2億トン）の内、国の扱量は1/9位だろうと言うことでした。

10月5日、農業部郷鎮企業局の薛女史案内でハルビン^{ハルビン}へ、途中飛行機のトラブルで肝を冷やしたが3時間遅れで無事到着、出迎えはこれまた女性で黒龍江省農牧漁業庁広爽女史、日本語が出来るのでひと安心。それにしても中国も女性の進出が目覚ましい。馬鈴薯主産地訥河、克山、嫩江のうち克山へ、防風林のポプラ並木が数百キロ続く一本道、長葱や馬鈴薯を国道端で売っている農家の家族、延々と地平線の彼方迄続くポプラ並木の両側にみえるのは、玉蜀黍^{とうもろこし}、高粱^{こうりやん}、黍^{きび}、粟、長葱、向日葵^{ひまわり}、大豆、ビート、馬鈴薯、亜麻等々、農家が作業しているのが見えるが農業機械がほとんど見当たらない。こんな広大な土地を人力と馬力か。相変わらずトイレ休憩は玉蜀黍畑の中。そして地方へ行く程レセプションに大勢の人が集まるのは5年前と同じ。馬鈴薯研究所の職員達は話を聞く限りかなり優秀で国

家級発明品種克新1～4号を開発したとのこと。しかし馬鈴薯の山の前に座りこんで真黒な素手で芋を選別している人々の姿は30年以上前に北海道で良くみかけた光景だと懐かしい。哈爾濱への帰途、真暗な国道を黙々と省都へ農産物を運ぶ耕運機や三輪車等の列が印象的でした。哈爾濱天鵝飯店の夜内線電話でマッサージ如何ときた。45分200元とのこと日本円にすると2400円だが当地の人達の月収からすると10日分に匹敵、驚いて丁重に断る。街角の焼芋屋、ドラム缶をタテにしてコークスが熱源、原料芋は山東省から、2斤（1キロ）で1.5元、ネットリした芋が好まれるとのこと。食事の為立ち寄った町の火鍋レストランの裏庭に経営者のものと思われるキャデラックが2台も駐車してあった。自由経済のもと所得格差に亜然。

10月9日、哈爾濱より済南経由で成都へ。経由地の済南へ降りて隔世の感、5年前は原っぱに滑走路が一本だけで、しかもタラップの下迄出迎えの人が来ていたり、形ばかりの通関所だったのが立派な空港になっていました。内陸部の四川省では菜種、牛、柑橘類の生産高は中国一、薬草四位、林業五位で人口1億1300万人とのこと。しかし農家の収入は全国平均より低いそうです。

省都成都是霧の都といわれるらしいが緑多く道がきれい。保健衛生期間中とか。夜タクシーで成都の中心街へ。ケンタッキーの店があり日本の一流ホテルに匹敵するホテルに「熱烈歓迎広島県柑橘組合様」の大垂幕ひしめにびっくり。数百米に亘って露店が軒を連ねて犄ひしめき合い店主達は胸に許可証をつけ税金を払っていると威張ってました。とにかく安い、衣類、バッグ類、玩具、装飾品から食物まで数百軒。

安いジャンパーを更に値切り倒して数十着購入した者が我々の仲間に。翌日金堂県へ案内され甘藷畑や澱粉工場を見学。高い所ですり潰した芋を沈殿させだんだん下って袋詰めしぶら下げて脱水し、カスは下の豚舎へと日本より数十年遅れてはいるが、彼等なりに効率的に考えたらしい。しかし不純物多く比較にはならない。集まってきた農家の人達の手は男女共、昔の日本の農民の手だった。何しろ機械がなく道具も粗末なので手に頼るしかないでしょう。服装も大変粗末で都市部の人達との差は歴然。北京の一般公務員の月収800～1000元、哈爾濱で500～600元、成都も500～600元、上海は1000～1500元と聞きました。5年前1元は40円、今1元は12円です。

最終視察地上海ではファッション雑誌から抜け出したような娘達が見られます。工場でも管理職はネクタイに背広です。働いている人達特に人夫のように働く人々は地方の人々で上海の人達は汚れた仕事はやらないと聞きました。地方の人々とは農村の人達でしょう。観光地では男女が肩を抱き合い、手をつなぎ、5年前には絶対みられなかった光景です。

筆の赴く俛、想い付く俛、取り留めの無い



▲万里長城にて

▼成都市街



事を書き綴りましたが、最後にこれだけ国全体特に都市部の生活水準が上り、衣食住はもとより、車やその他先進諸国並みに向っている10数億の民を抱えた中国は、10年先否数年先には農産物輸出国ならぬ輸入国に転ずるは必至とみたが諸兄の御意見は如何。

(齋藤 興平)

5. おどろいたり、感心したり

交通ラッシュ

このたび中国で訪れた北京、^{ハルビン}哈爾濱、成都、上海はいずれも大都会で大厦高樓が建ち並び、広い通りには自動車(汽車)バスがあふれ、日本の都会以上の交通ラッシュを体験しました。自動車はバスを含めて型式、大きさも多種多様で、しかも大切に用いられており、日本でしたら当然車検をパスしないような車体が錆びて朽ちているバスも立派に路線に用いられていました。朝夕は庶民の足である自転車^{カクサン}の波がこれに加わりますが、都会では自転車と自動車の通る道は分離されており、これは事故防止に役立っていると思われます。しかし信号が不備なうえ、運転マナーがかなら

ずしもよいとはいえ、車が割り込んだり、歩行者が車の直前をゆるゆると横断することなど日常で、ハッと驚くことも幾度となくありました。中国の人口問題は深刻で、一人っ子政策がとられています、交通ラッシュも結局は人が多いことが大きな原因なのでしょう。中国はいままで石油の輸出国でしたが、これからは輸入国に転ずるであろう、といわれており、この自動車の数の多さ、また自動車関

連の店舗の多さをみても、なるほど、とうなずけるものがありました。

ラッシュは道路を走る自動車に限りません。広い中国ですので空路の発達はその当然のことですが、空港はどこも人であふれ、私どもの搭乗した飛行機はすべて満席で、旅行する人の多さにもびっくりしました。飛行機の発着時刻は、北京から哈爾濱への移動が機体の不調により遅れた以外は正確でした。

哈爾濱から^{カクサン}克山へ向う途中の道路わきには煉瓦づくりの古い農家が集まっていますが、そこでの暮らしは昔とそれほど変わっていない模様で、農作業もほとんど人力によるらしく、都会との格差はかなりのものと思えました。しかし、この哈爾濱・克山間の道路は道幅もひろく、すべて舗装され、しかも両側に植えられた並木が天を突くように高く育っていました。寒地の舗装道路の施工は暖地とは比べものにならないほど難工事なのですが、これをおそらく人力を主体として成し遂げたパワーにも感服した次第です。

多勢の人々が、それぞれに生きんがためにエネルギーを発散させている、それがこの国

が今後大いに発展する可能性の一つとなり、そのために先進各国がこの国を、今後世界に残された最大の市場として目しているゆえんなのでしょう。

バナナ

中国の人たちがどのような暮らしをしているか、とくに食生活はどうか、は大きな関心事でした。今回の旅行では、食事は場所と内容を自分で選択することはなく、すべて先方で用意されており、この面では中国の一般の人たちの食生活からは離れたものであったかもしれません。

北京での朝食が洋式であったほかはすべて中華式でしたが、毎食中華料理を提供されたからといって喜んではおれません。味付は日本の中華料理とは大いに異って、大雑把にいうと北の哈爾濱ではほとんどの料理にニンニクを多く使い、野菜だけの料理も例外でなく、また四川省では極端にトウガラシをきかせたものが多く、その一種に日本の寄せ鍋に似た火鍋ホーゴとよぶ料理があり、生の野菜・肉などを調味液の中に入れ煮ながら食べるもので、その辛さといったらとび上げるほどでした。このようなわけで、とくに私は中国料理を堪能したわけではなく、わずかに甘い菓子類を供されたのが救いでしたが、食卓に果物が出されることは少なく、食後にうすく切ったスイカが出る程度でした。

果物が不足かというとは決してそうではありません。自由市場ではリンゴ・ナシ・ミカンなどがうすく高く積まれ、品質もよく量も豊富です。ただ自分で食事を選択できないので、これら果物をほとんど味わうことができなかったのですが、これが食に関しての心残りでした。黒龍江省克山県のような、中国にとって

は辺地の露店でも果物を守る店が多いのですが、自由市場でも露店でもバナナを沢山売っているのは意外でした。

そのバナナは房のつけ根の部分がまだ緑色で、おそらく輸入されてから日が経っていないのですが、売る店があることは買う人もいるわけで、辺境の地で熱帯の果物を食べることができる、その商品流通の良さと、バナナを輸入するという、中国が他の先進国と何等異なることのない経済行為をしていることに認識を改めさせられました。

南の四川省でも露店でバナナを多く見ましたが、これは房にラベルがついておらず、ときには黒ずんだ色をしたものもあり、きっと自国産のものなのでしょう。成都市内でもバナナの株を見ましたが、もうすこし南になれば経済栽培ができるかもしれません。中国の広さとともに向上した庶民生活の一端を知り、また多くの人々が好むものを作り売ることが、いかに発展性のあることかについて考えさせられました。

英語

このたびの中国訪問に、当初私が参加することをためらった一つの大きな理由として中国語を全く解せないことがあげられます。いかに通訳同行とはいえ、些細な私事にまで煩わせるのは申し訳ないことでもあるし、第一楽しい海外訪問にはなりません。

その中国で同文同種である日本語を巧みに話す人たちに出会い、いろいろと助けられ、世話になりましたが、それとともに驚き感嘆したのは、かならずしも超一流とはいいがたいホテルでも従業員の多くが英語を解し、彼等とのコミュニケーションが英語を介して細々ながら出来たことでした。ここに中国が他の

部門同様、観光業でも世界に門戸を開こうとする積極姿勢がうかがえると思いますが、中国では日本語習修熱と英語のそれとどちらが高いのか、興味のあるところです。

比較は無理かもしれませんが、先年私が滞在した南米では大都会の一流ホテル・空港のカウンターでさえ英語はほとんど通ぜず、専らスペイン語・ポルトガル語が共通語で、慣れない人は意の疎通に苦勞することと思いません。そこには外国人に対し親切で人あたりのよい、人種偏見のないラテン民族でも、過去

の栄光と誇りを忘れることができない一端がのぞいているように思われてなりません。対して、つい先年まで欧米にかならずしも好感をもっていなかった中国が、今後の発展のためには広く世界の仲間入りをしなければならぬという決断のもと、一つのあらわれとして英語教育がとりあげられたのでしょうか。

短い期間でしたが、私たちを温かく迎えてくれた中国と中国の人たちの努力に拍手を送るとともに、二十一世紀に向けこの国の繁栄を願わずにはおられません。(秋元 喜弘)

あとがき

世界の甘しょの85%を生産し、馬鈴しょ生産高でもロシアについて第二位という“いも大国”の中国ですが、その生産消費の実態はあきらかではなく、彼の地を訪れた方々の報告書、旅行記などによっていままで断片的に理解している程度でした。

このたび農林水産省ならびに財団法人亜細亜農業技術交流協会の御好意御指導をいただきまして、「いも類に関する農業技術交流団」にはからずも加えさせていただき、短い期間ではありましたが中国を訪ねることができ、たいへん幸せに思っております。ここに御高配に対し厚く御礼申し上げる次第でございます。

中国は広く、交流対象が南の甘しょ、北の馬鈴しょの両方で移動に時間を要し、訪問先でも決して時間が十分でなく、また資料も国際馬鈴しょ研究所(CIP)中国支部から提供を受けたのが唯一で、ほとんどが短時間の聴き取り調査に終始した感で、しかもその内容は概括的なものであり、したがってまさに巨象のごく一部に

触れてみた程度でしたが、それでも中国のいもの担当者、権威者から直接に話をきくことができ、また僅かな機会ではありましたが、生産加工などの現場を見学できたことにより、彼の国のいも事情についての認識が一挙にふくらんだ感じがしました。

この報告書には今回交流に参加した団員各位の見聞事項、所感等を登載しましたが、交流団の編成が多彩で、それぞれ異った着眼点をとおしての記録です。すでに彼の地を訪問され、また滞在された方々は、あるいはこれとはまた別のご見解をお持ちかとは存じますが、既述のように中国のいものすべてを網羅したものでなく、さらに編集の都合上、一部割愛しなければならなかったことを御了承いただきたく、お願い申し上げます。

この報告書が中国のいもに関心をもっておられる方々に少しでもお役に立てばたいへんに光栄であり、今後とも両国の農業技術交流がますますさかんになることを念願してやみません。

(秋元 喜弘)