

# 世界展開力強化事業 ブラジル長期留学 第四回報告書

国際食料情報学部 国際バイオビジネス学科 4年 川村怜

## 1. はじめに

「あと何回の日曜を過ごせば帰国できる」と指折り数えていたのが、いつしか「帰りたくない」と一日一日を惜しむようになっていく。

留學生活も10ヶ月目に入り、滞在中の報告書もこれで最後だ。想像より遥かに早く過ぎる時に驚きを覚える。

前回とは打って変わり、新しい環境にも慣れ、心も安定し充実した日々を過ごせた。

それでは早速活動報告を始めたい。

## 2. 活動報告

ルームシェアしているペルー人とヒッチハイクで旅をした。ヒッチハイクは雨だと難しい。そのため滞在日数も天候次第だ。また、目的地は島とだけ決め、あとは出会ったドライバーのオススメした所へ行く。先が見えない如何にも旅らしい旅だった。

私は、海洋生物学を先攻する彼女から海の色々なことを教わった。生まれて初めてシュノーケルとフィンを使い、魚と泳いだ。海は本当に美しかった。

島はブラジルとは思えないくらい安全で、温かい人に溢れ、普段と違った時が流れていた。人間は自然と離れれば離れるほど心が貧しくなると私は考える。これはアマゾン滞在中や多くの農業実習を経て思っていたことだが、今回は改めてそれを実感した。このような所に赴く度に、こんな生活こそ人間のあるべき姿なのではないかと思う。が、都市へ帰ると忙しい日々が待っており、すぐに流され忘れてしまう。人間忘れてしまうのは仕方がない。社会に出てもたまたまに自然に触れ、この気持ちを思い出す努力を怠らないようにしていきたい。

最後に車に乗せて頂いた男性の言葉はとても印象的だった。「ブラジルは地域によってまるで国が違う。それがこの国だ。」各地で違う一面を見せられる度につかめなくなり、この国を何と日本の皆に伝えようか悩んでいたが、このまま伝えれば良いのかと安堵に近い気持ちを描いた。この国を一概に表すことは出来ない。州を跨ぐだけでまるで異国だ。天候、植生はもちろんのこと、言葉も人の性格も異なる。私の知らない一面もまだまだあるだろう。それがブラジルだ。

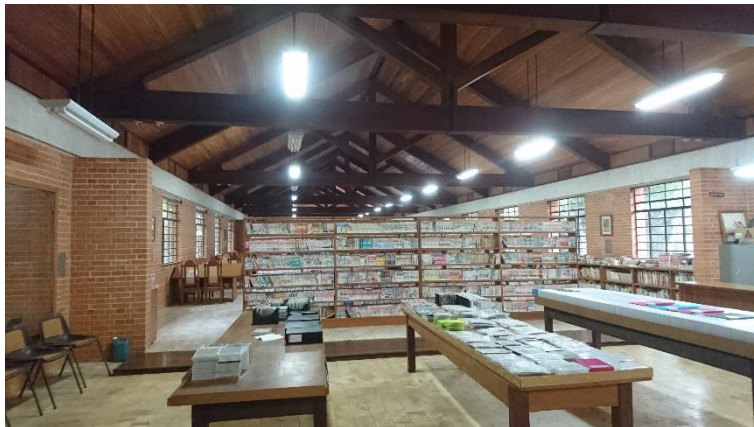


住まいから 150km ほどのところにあるピラルドスーという町にある高木さんのお宅を訪れた。高木さんは、24ha ある敷地のうち 7ha を農用地として使い、柿数種、アテモヤ、ギンナン、桃、ゆず、オレンジなどを育てている。雑草は土の保湿と通気性のため敢えてそのままの状態にしている。大規模農場が一般的なブラジルで、高木さんのような小農は大変珍しい。小農は、売り上げが少ない為そこから新たにお金を作ることが難しく、更には日本にはある政府からの支援も頂けない。よってブラジルでは大農でないと生きていけないのだ。日本とは違い、小規模で高品質な青果を育てる農家はほんの一部で始まったばかりで市場はまだ整っていない。富裕層が増えるまでもう少し時間がかかるということだ。ではどのように高木さんは成功を納めたのか？大農と真っ向から勝負しても勝てないと考えた高木さんは、収穫物の一部をドライフルーツやジャムに加工することにした。ドライフルーツはブラジルではまだ珍しく、健康志向が高まりつつある今ならうけると思ったそうだ。この”あっても無くても困らない商品”は貧しかった一昔前ではあり得なかったと言う。ジャムは奥さんの手作りで、高木さんは従業員を雇っているがこれは他人に任せず、また作り置きもしないこだわったものだ。販売方法はどちらも主にインターネットで、注文量が少ない個人のお客さまには郵便で、逆に多い店などには片道 3 時間近くかけ配達をする。直接販売しているのは、店にとって無くても痛手にならない商品だからこそ、話すことで相手との信頼を築き、関係を大事にしているとのことだった。またプロモーションもないため、配達に行っては自分の商品の棚の配置を整える。このような地道な努力が大きな成功を支えていると学ばされた。以前高木さんの元には大手から商品を扱いたいという依頼が来たらしい。すごく美味しい話ではあったが、自らが販売する中で市場の未熟さを感じ、まだ早いとこれを蹴った。今でもいくつかお話が来ていて、消費者まで浸透するのはあと少しだとおっしゃっていた。経営者には先見の明と、観察力と、決断力が如何に大事かと思ひ知った。

他にも有機農業に関するお話も伺った。今ブラジルではオーガニックの時代を迎えている。メディアが一部の過度に農薬を使用している情報だけをかき集め、番組を作り、世論をそう仕向けた。有機には日本のように認証機関があり、それをクリアしなければそれを名乗ることが出来ない。日本と違う点は、規準がとても厳しく、必要な書類量が異常だということだ。認証は、有機かそうでないかの 2 つしかなく、日本の特別栽培農産物のような易しいものは設けていない為とても厳しい。必要書類が多いのは、いわばブラジルのひとつの特性であり、あらゆる逃げ道を未然に防ぐ為にある。例えば、私たちは外国人登録をするために連邦警察に何度足を運び、時には領事館に資料を頂き、幾つの書類を集めたか知らぬ。その為この認証に如何に多くの書類が必要かは容易に想像出来た。そな有機農業は、小農では不可能だ。大農なら、専門の方を雇い収入で人件費を薄めさせることが出来る。農業の問題も国によって全く違うと思った。また、ブラジルという国を信頼していなかった訳ではないが、オーガニック監査が厳しいという事実が意外で(彼らは賄賂で働くこともない)、店頭に並ぶ有機は本物だと知り、安心した。



また、高木さんのご厚意で天野さんのお所にもお世話になった。天野さんは、一言でいうならば、資産家だ。お金を”使う”人とはこういう方かと知った。私もお金に振り回されるのではなく、上手に使いこなす大人になりたいところだ。広大な敷地に宿泊施設、図書館、武道館、ゴルフ場などを設けている。”一番良質なモノ”にこだわり、使用している木材、煉瓦、屋根もそれはこの上ないものであった。お年召されているが、会話の速さ、内容、その働きぶりはとてもお若く、今年も新たに学校を開校させるなどお志の高い方である。ブラジルという国がこのような自立した方を作っていると思った。同様の方が日本にいるのはとても想像がつかない。唯一無二の存在だ。ブラジルに行く機会のある方がいたなら、是非お会いして欲しい。私はこの方とお会いできただけでも留学した意味があると思った。天野さんは本当に温かく迎えて下さった。この方と農大間にある話の詳細は分からないが、間違いなくこの資産は素晴らしく、頂戴して何の不利益になるのか疑問だ。



南さんのお宅にも伺った。南さんは 40ha に柿や桃、マスカットを育てる農家だ。従業員は 20 人、桃の収穫繁忙期には 40 人雇う。販売方法は、市場には出さず仲介業者に販売する。近くに他の農場が多くあるため彼らは少量でも買い取ってくれる。ブラジルは国土が広いため流通はひとつの大きな課題であるが、遠い市場まで自ら行かぬとも来てくれるのは生産者としてとても有難いと思った。南さんは入植後 10 年のパトロンの元での農業を経て、独立した。初めはトマトと柿を育てていたが、売上を考え現在の作物に変更した。

マスカットは初めの収穫に4年かかるため、移行期間は野菜で生計を立てていたと言う。

住まいからバスでおよそ9時間の位置にある弓場農場を訪れた。弓場農場とは1935年に弓場勇さんを筆頭に開かれた日系人の共同体だ。弓場さんは自由に憧れ20歳で渡伯し、仲間と共に原始林だったこの地を開拓した。80年以上経った今も20家族50人が自給自足で生活しており、中には農大のOB農大の方もいらっしゃる。

この共同体の特異的な点は、バレエやピアノ、演劇などの盛んな文化活動があげられるだろう。クリスマスの劇が成功したことがきっかけとなり、コロニア全体の習い事としてバレエが始まったそうだ。その劇は今も続いており毎年200人以上ものお客さんが来る一大イベントになっている。アマゾンで訪れたブラジル人コロニアは宗教活動で調和を保っていたが、弓場農場では文化活動で調和をつくっていた。どのような形にせよ、ひとつの集団の結束力を強めるには共通した認識や目的が大事なのかも知れないと思った。

また共同体という閉鎖的なイメージであったが、弓場農場は外部交流が積極的にされていた。演劇の際はもちろん、一年を通して旅行者は農作業をする代わりに無料で宿泊させてくれる。実際に滞在中は世界一周中の方ともお会いできた。日本語を話す温かい人々、薪で焚いたお風呂(!)、美味しく栄養満点の三食のご飯、、長期旅行中の日本人には堪らないこの環境は、自然と旅人を集め、情報交換にも有益な場となり、素晴らしい所であるのは間違いなかった。弓場農場に住まわれている方で、2週間の滞在のつもりだったものの気付けば一生になっているという方もいた。

弓場農場の収入源は9割が町での野菜売り、1割が手作りのジャムや佃煮などの加工品である。野菜のうち7割が外部から買い取ったもので、あとは弓場の野菜だと言う。特にオクラは重要な品物であり、年間を通じて収穫出来るように工夫した。

「祖国を忘れた移住はその意味を失う」これは農場を作った弓場勇さんの言葉であるが、本人が亡くなっても尚コロニアの理念として消えずに続いているのはいいなと思った。とはいえ、弓場で生まれた子供たちの祖国として行ったことのない日本を思うのは、かなり難しいことだと思った。弓場農場での今抱える一番大きな問題は、弓場で育った若者が外に出てしまい少子高齢化が進んでいることらしい。

歴史あり青いオウムも飛び交う美しい弓場、今後の更なる発展を祈る。



長距離バスを利用してアチバイアという町を訪れた。高速道路でバスが故障するハプニングが起きたが、ブラジル人らしさを一杯に感じ面白い経験になった。私たちは炎天下の高速道路に何時間も放置されたが、不平を言う人はいたものの仕方ないと思っている人がほとんどなのは態度から明らかであった。一時帰国で日本の記憶が鮮明だったこともあり、10分の遅延で苛立つ彼らならどのようになるだろうかと思った。

のりおさんのお宅を伺った。日系2世で日本で20年間の出稼ぎの経験があり、日系世の妻をもつ。この方とは10月に栗農家さんの会食で出会ったが、偶然高木さんのお友達だったことでこの運びとなった。

のりおさんはバナナ4種類、パッションフルーツ、パイナップル、ほおずき、ブルーベリー、ジャックフルーツ、ジャブチカバ、ハーブ、コーヒー、食花、しそ、キャッサバ、オレンジ、唐辛子、ブドウ、アボカド、サツマイモ、サボテン、アロエ、ネギ、サトウキビ、ナス、陸稲、などを育てているが農家ではない。どう言うことか？それは、これらの作物を育てているのは勉強をして生産性のあるものだけを育てるのは環境に悪いと知ったからであり、確かに朝市に出すこともあるが、それを目的とした農家とは違うということであった。なるほど畑を見ても、かつて見てきた農場とは違い生産性を求めていることが直ぐに分かった。食用にならない植物もある。その点今までで訪れたどの農場とも違い、特異的で大変に面白かった。

お願いして豚の屠殺を見学させて頂いた。理由は①食の生産から消費の流れを学んでいる中で、アルバイトで野菜の生産は実践的に学んでいた一方、食肉の現場を知らないのはひとつの課題だと思っていたため。②ブラジルは肉を取って食べない人が多く、毎日の学食にも必ず彼ら専用のメニューがある。ベジタリアンになった理由は人によって様々だが、友達は食肉の生産プロセスに反対して始め、それがずっと疑問としてあり、彼女の気持ちを少しでも理解したかったため。③どんな人種、性格も受け入れる懐の大きさが感じられるブラジル。私は食事の際に少しの日本文化を持ち込み「いただきます」と言っている。様々な友達と食べる毎にどういう意味か聞かれ、答えるが、自身は食べ物に対する感謝よりただ言う習慣だけが残っている気がし、彼らに嘘を付いているようで嫌だったから。この3点だ。

屠殺は男性6人がかりで行われた。刃を入念に磨ぐ音、草木を燃やす音、煙たい臭い、あの光景を忘れることはない。ブラジルでは動物を押さえつけて殺すと押さえた人の命までいってしまうという言い伝えがあり、縄で縛られ行われた。その後熱湯をかけ、毛を丁寧に剥いでゆく。これにかなりの時間を要する。顔も含め全体の毛を削いだ後は解体し、部位で分けてゆく。さっきまで生きていた豚がすっかり姿を変える衝撃よりも、一匹の豚を食べる状態にするまでに、こんなにも手間と技術と時間を要することが意外であった。命を頂くことへはもちろんだが、食べられる状態にして下さった方々への感謝も忘れてはならないと思った。のりおさんは子供に「いただきます」を教えるために一度これを

見せたという。凄い人だと思った。

今後の展望は、畑にレストランを開き、一般の方に野菜を収穫しそれを味わうという体験を広めること。野菜の賞味期限をお客さんに聞かれたことがきっかけだという。のりおさんは、都市化が進み畑と住まいが遠くなることに危機感を覚えている。その面日本の小農は、人と畑を近くするはたらきがあり利点もあると感じた。人々に土を触ってもらい、普段我々が食べている野菜が何処から来たのかを知って欲しいと言う。



### 3. 終わりに

活動報告には記載していないが、都市部に引っ越してからは、日本企業の工場やときには事務所に出向き、多くの駐在員の方々のお話を伺っている。日本がビジネス展開していく上でこの国を別視点で見ることができとても勉強になる。

更に私情につき約一週間ほど一時帰国させて頂いた。この機会により日本という国の特殊さ、及び慣れてしまったブラジルの特徴も再認識できとても良かった。

またブラジルでは感じにくかった自己の成長も強く感じた。「強くなりたい」と一心に行動してきたが、留学前と同じ環境に再び身を置くことではっきりそれに気付くことができた。

話は少し逸れたが、そのような訳でこの期間はかつて最も日本という国そしてブラジルという国について考える機会が多かった。

残り僅かとなってしまったこの留学生活、スケジュールは有り難いことに全て埋まっている。着いた当初の空欄でいっぱいの手帳が懐かしい。日々をしっかりと味わいながら感謝を胸に、最後まで駆け抜ける所存だ。