

## ブラジル短期留学報告書

応用生物科学部・農芸化学科・1年・井上 陽菜

私がブラジル短期留学プログラムに参加した目的は、二つあります。一つめは、アグロフォレストリーによるカカオ生産の現場を自分の目で見て理解を深めることです。私がブラジルのカカオ生産の現場に興味を持った理由は、日本で売られているチョコレートのパッケージの裏にブラジル・トメアスー産カカオの文字を見たからです。日本で人気の商品の原材料は、どのような場所で、どのような人々が作っているのか、また、彼らはどのような生活を送っているのか興味がありました。

二つめは、異文化交流とそれを通じて日本を知ることです。私は、外から日本を見ることは、面白い経験になるはずだと考えていました。他国の文化に触れて、日本との違いを感じて、初めて理解できる自国の文化は多くあると考えていたからです。また、世界の目に私たちはどのように映っているのかということに関心がありました。例えば、日本人といえど何を思い浮かべるのか、和食のイメージや、食べた感想等を聞いてみたいと思いがら日本を発ちました。

今回の三週間のプログラムの内、約一週間をサンパウロで過ごし、その後約一週間をベレンとトメアスーで過ごしました。残りの一週間は、ほとんどが飛行機での移動を含め移動時間でした。サンパウロからベレンは飛行機で三時間ほど離れていて、トメアスーはさらに車で三時間ほどかかります。三か所はそれぞれ、気候や街並み、食文化が異なっていました。サンパウロは、私が日本でイメージしていたブラジルとはかなり異なっていて、衝撃を受けました。綺麗な高層ビルが見られたからです。一方、トメアスーにはそのような建物は一つもありませんでした。一か所で三週間を過ごしていた場合、私のブラジルに対する認識は今とは違っていたと思います。

サンパウロに滞在している間は、主に **ESALQ** 大学で学生と教授により様々な研究室を案内してもらいました。大学内を見学していて特に印象的だったのは、規模の大きさです。敷地面積は、日本では想像も出来ない大きさで、施設も充実していました。また、大きいのは敷地だけではなく、大学のほとんどの研究が、企業やその他研究機関と連携していて大学での活動が社会に還元されるように組織化されています。また、学生は連携した企業や機関にインターンシップを行っていました。学生の勉強に対する意欲と、活動の幅に驚きました。

また、教授と学生にはコーヒー農園や大きな川に連れて行ってもらったり、昼食や夕食を一緒に食べたりしました。長い時間を共有する分、コミュニケーションをとる機会も多くあり、異文化交流という点でも良い時間でした。英語で会話することは、自分が想像していた以上に大変でした。相手が話していることが理解できても、答えることが出来ない

ことや、自分の思っていることが伝えられない悔しさを痛感しました。英語が話せない自分をすごく恥ずかしく感じる場面が何度もありました。最初は、正しい文を作らなければと必死になりすぎて、相手に応えることに疎かになっていましたが、とにかく言葉にしようと思い簡単な英語と身振り手振りを使っては話すようにしました。また、コミュニケーションがうまくとることが出来ないと、良い関係が築けません。現地の学生と仲良くなりたいと思い、私は、下手な英語を恥ずかしがらずに出来るだけ自分から話しかける努力をしました。私達とは違う環境で育ってきた彼らと話すのは本当に楽しかったです。特に印象に残っているのが、夕食にタピオカのレストランに行った時のことです。日本では、タピオカというと飲み物に浮いている黒くて丸いものをイメージしますが、ブラジルのタピオカは全く違います。タコスの生地に似ていて、白くて丸く少しもちもちしていました。中にはチーズや肉、野菜など様々なものを挟んで焼きます。現地の学生に、日本で知られているタピオカの写真を見せると、これはタピオカじゃないよと驚かれました。その反応に私も驚きました。

私に関心のあった、ブラジルから見た日本についても学生とたくさん話をする事が出来ました。ブラジルでは、私が想像していたよりも非常にたくさんの日本の食品やキャラクター商品が売っていました。理由としては、日本人の移民が多く、ブラジルが日本への関心が強い国だということが考えられるのではないのでしょうか。サンパウロの市場(フェイラー)では、ブラジルならではの野菜や果物の隣に大根が並んでいました。現地の日系人の方に、日本から来た移民が持ち込んだものだを教えてもらいました。現地の学生と日本の話をしていると、必ず日本のことを聞かれました。例えば、日本の農業や地球温暖化の影響についてです。私は、自分が日本のことを全然知らないということに気が付き、そして、それが恥ずかしいことだと思いました。サンパウロで、現地の学生と過ごした一週間は、自身の勉強不足に気が付かされる毎日で精神的に辛かったです。しかし、自分の足りないことを自覚する良い経験になったと今は言えます。

英語で話すことにも慣れてきたころ、サンパウロからベレンに移動し、トメアスーに移動しました。サンパウロとは飛行機から降りた瞬間から違いました。サンパウロは少し肌寒かったのに対して、ベレンは飛行機を降りた瞬間から蒸し暑い空気に包まれました。街並みも、ベレンはアマゾン川があり、ポルトガルの影響を受けたタイルの綺麗な建物が多く並んでいて、サンパウロとは異なる港町の雰囲気でした。

ここで、私がブラジルに行く前から興味を持っていた、ブラジルの食文化についてまとめます。今回のプログラムで滞在した、サンパウロ・ベレン・トメアスーは異なった食文化がありましたが共通していることは、主食は主に米だということです。ブラジルの米はタイ米で、必ずフェイジョアダなどの液体状のものをかけていました。また、パンも良く食べられていました。キャッサバがかなり多量に使われていて、食べられていることも共通点です。三カ所のどのレストランでも、ブラジルの料理にはほとんどにファリーニャ

と呼ばれるキャッサバの粉が付いてきました。現地の方をみていると、料理に大量のフェリーニャをかけていました。また、飲み物はコーヒーはもちろんだの地域でもよく飲まれていました。加えて、ブラジルのジュースはフルーツを絞ったフレッシュジュースがよく売られていました。日本ではかなり贅沢ですが、私はフレッシュジュースを毎日、三食食べる時に飲んでいました。フルーツの種類は、地域により多少異なりました。

サンパウロでの食事は、肉中心で揚げ物も多かったです。興味深かったのは、チーズやオリーブオイルガーリックなどの味付けが多いことでした。レストランのテーブルには、必ず塩、砂糖とオリーブオイルが置いてありました。現地の方から、この辺りは日本人の移民の他にもイタリア人の移民が多いということを知り、サンパウロの味はイタリアの影響を受けているのだろうと考えました。サンパウロで特に印象的だったのは、サトウキビジュースです。私の中でブラジルの農業は、コーヒーやカカオ豆のイメージが強かったのですが、サンパウロにコーヒー農園やカカオの農場はほとんどありませんでした。代わりに、広大なサトウキビ畑を見ました。サンパウロでのコーヒーの全盛期は1970年代に終了し、現在ではサトウキビや大豆、トウモロコシに代わっているそうです。日本でも売られているもので、ブラジルが発祥と初めて知ったものがあります、ポンデケージョです。

ベレンは、アマゾン川があるので魚が中心で、煮込み料理が多かったです。パクチーや舌のしびれる草など独特の植物が肉や魚と一緒に煮込まれていて、サンパウロでは食べることのなかった独特の匂いがありました。

トメアスーはブラジル料理については、ベレンとほとんど変わりありませんでしたが、日本の影響が特徴的でした。トメアスーは、日本人入植地として最も古く、この街の発展には日本人や日系人の方々が大きく貢献しています。よって、日本文化の影響を強く受けていました。日本食の店が、他の地域とは比べ物にならないほどたくさんありました。私は、色々な日本食の店に連れて行っていただきましたが、どこも非常にレベルが高くて驚きました。そばや、豆腐、茶わん蒸しなどもありました。そして、どこのお店にもあったのが大盛りの焼きそばです。また、サンパウロにはどのレストランにもオリーブオイルが置いてありましたが、トメアスーには醤油が必ずありました。ピザの店にもテーブル一つに醤油が一つ置いてありました。

三週間のプログラムの中で、最も勉強になったのは三日間のファームステイで、農場を案内していただき、アグロフォレストリーやカカオについて多くのことを教えていただいたことです。

日本で人気の大手メーカーのチョコレートのカカオを作っていたのは、ほとんどが日系人の方でした。彼らは、日本人移民の息子さんです。私は、日本の真反対の小さな村で日本人の方々が農業を発展されたことや、日系人の方々がカカオを作っていることに本当に驚きました。私がお世話になったキムラさんは、農大OBの方でトメアスーに移住された方です。現在は、キムラさんの息子さんが農場を運営されています。農場には、本当

にたくさんの種類の作物が植えられていました。日本の果樹園などには、一種類の作物がずらりと並んでいます。トメアスーのアグロフォレストリーは全く景色が違います。

今回、生産の現場を見させていただき、生産者の方の話を聞かせていただき、日本の大手食品メーカーへの考え方が大きく変わりました。日本の企業は、CAMTA(トメアス総合農業協同組合)とカカオの取引の契約をしています。トメアスーの組合員の方々の生産したカカオをCAMTAに集めて日本に輸出しているということです。企業は、トメアスーのカカオを市場価格より高い値段で買っているため、組合の方々は利益を手に入れているわけで、良いことのように思えました。ところが、現在、日本で商品の人気が高まり、企業はより多くのカカオを必要とするようになり、企業の需要とCAMTAからの供給に差があるのが現状で、トメアスーのカカオはほぼ全て日本のある食品メーカーが独占されています。私は、組合員を増やせないのか、また、カカオの生産を増やせないのかと質問しましたが、どれも難しいそうです。企業に輸出しているカカオには厳しい基準があり、これにより、少なくとも三割のカカオが不良とされてしまうそうです。日本では、よく商品に”厳しい基準を満たした〇〇だけをしようとしています”とかいてあります。私は、生産者の方の話を聞いて、品質の維持と生産の難しさを感じました。また、農家の方々が混植を行うことの原因の一つが、安定して利益を得るためです。カカオの生産面積を増やすことはリスクになるのです。以前、日本にアサイーが持ち込まれ流行しました。その、アサイーもCAMTAで取引されています。流行時には数千トンのアサイーが日本の企業に買われていましたが、今では300~400トンしか取引されておらず、アサイーを中心に生活している農家の方々は経済的打撃を受けています。日本では、流行がすぐに変わり企業も新しい商品を次々に発表します。私は、日本のこのような現状の裏側をはじめて目の当たりにしました。

また、三週間のプログラムで感じた食品・農業の課題がもう一つあります。それは、研究された最新の技術がローカルな農家に届かないことです。取引できないカカオの原因の一つに病気があります。トメアスーのアグロフォレストリーは、例えば、作物の組み合わせなど皆実際に試行錯誤を繰り返して情報を得ています。この話を聞いた時に、私は大変な苦労を想像して尊敬したとともに、ESALQ大学で素晴らしい研究を見た分少し残念に感じました。大学やその他研究機関の技術がより普及すると、農家の方々の生活も変わるように思いました。しかし、技術の普及にはコストの問題など様々なことがあるので難しい問題だと考えています。

今回のプログラムでは、様々な農園の見学やファームステイ等農業について学ぶ機会が多くありました。私は、農業や作物を育てることについて知識がありませんでしたが、三週間のプログラムで学んだことは新しいことばかりで、私の食に対する考え方が大きく変わりました。非常に良い時間だったと考えています。また、今回気が付いた課題について、私には解決する能力が身につけていません。大学生活は、まだ始まったばかりですので、これからしっかりと勉強していきたいと考えています。

三週間のプログラムが、有意義であったのは多くの方々が私たちのために時間を割いてくださったおかげです。ありがとうございました。