

アマゾンの風物詩

仁科

雅夫





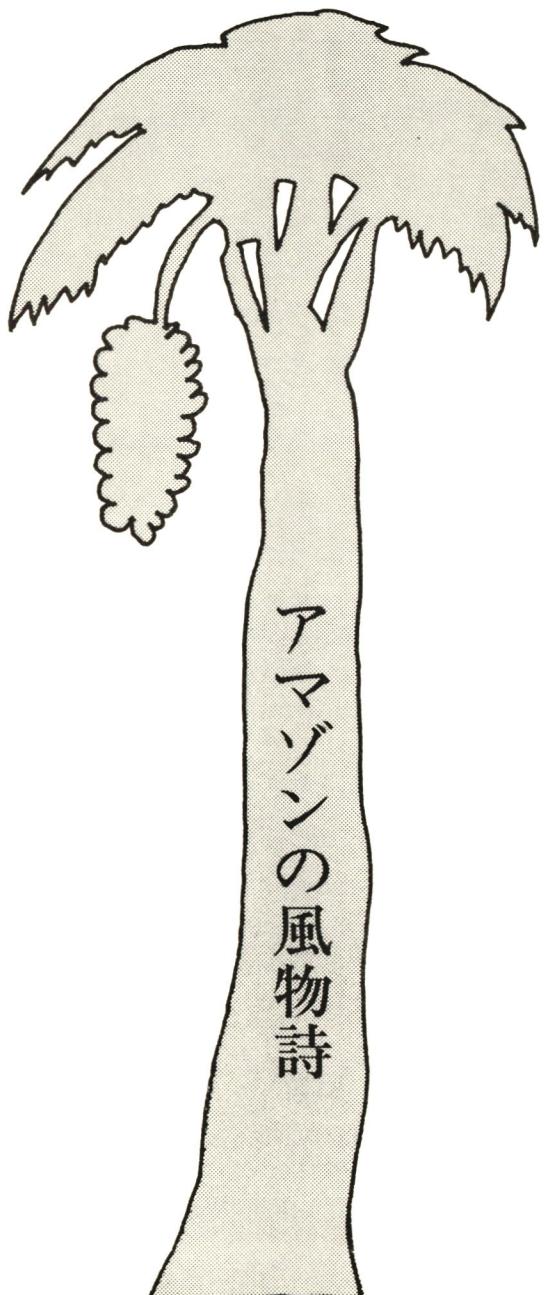
- アマゾンの湿润熱帯雨林地帯は、最も樹木の繁茂している地方である。ここは、400万Km² 以上の森林面積をもち、他の熱帯地方より植物の種類がきわだつことが多い。アマゾン流域では、どの地方も川を利用して奥地へ入っていく以外に方法がない。

(写真提供 駐日ブラジル大使館)

表紙 バルゼア（湿地）を飛翔するサギ

(写真提供 駐日ブラジル大使館)

☆ 目 次 ☆



アマゾンの風物詩

はじめに

社団法人海外農業開発協会 理事 仁科 雅夫

3

「仁科化」する私

ノンフィクション作家 山根 一眞

4



◎

世界最大の淡水魚ピラルクー

7

カラー・フォト

◎

密林を蛇行するアマゾン川

6

『アマゾンの風物詩』

ゴシック様式の密林 8・9

何しろ大きい 10・11

緑が失われている? 12・13

焼き畑農業 14・15

16・17

美しい環境 18・19

森の人 20・21

水位変化二題

ワニ狩り大騒動 22・23

24・25

ワニは住民数の百倍 26・27

猛魚二種、毒と電気 28・29

30・31

32・33

小さな虫 34・35

期待の薬草 36・37

ピラニア 28・29

悲しいサル 30・31

毒蛇

32・33

34・35

期待の薬草

36・37

成熟した恋の味	38・39	サフロール不足	40・41	夢のサフロール植物	42・43	郷土料理	44・45
老人天国	46・47	物価上昇四五%	48・49	出稼ぎ	50・51	「日本は素晴らしい」	52・53
ファッチマさん嘆く	54・55	ブラジルの親切	56・57	日本の果物	58・59		
借りものでない意見	60・61	今はなし、甘い風俗	62・63	エネルギー	64・65		
ヤシの実で製鍊	68・69	アマゾンの魅力	72・73	宝の山	66・67		
		暑さ比べ	70・71				
私とアマゾンの歩み	...						

はじめに

平成六年四月、四度目のアマゾン暮らしから帰国したところ、旧知の夕刊フジ編集長・斎藤富夫氏、サンケイ新聞特集部・兼子昭一郎氏等のお勧めがあり、同年七月二十一日から八月二十七日までサンケイ新聞夕刊に「アマゾンの風物詩」として、同地の自然を中心として三十三回にわたり一回三百字の拙文を連載した。

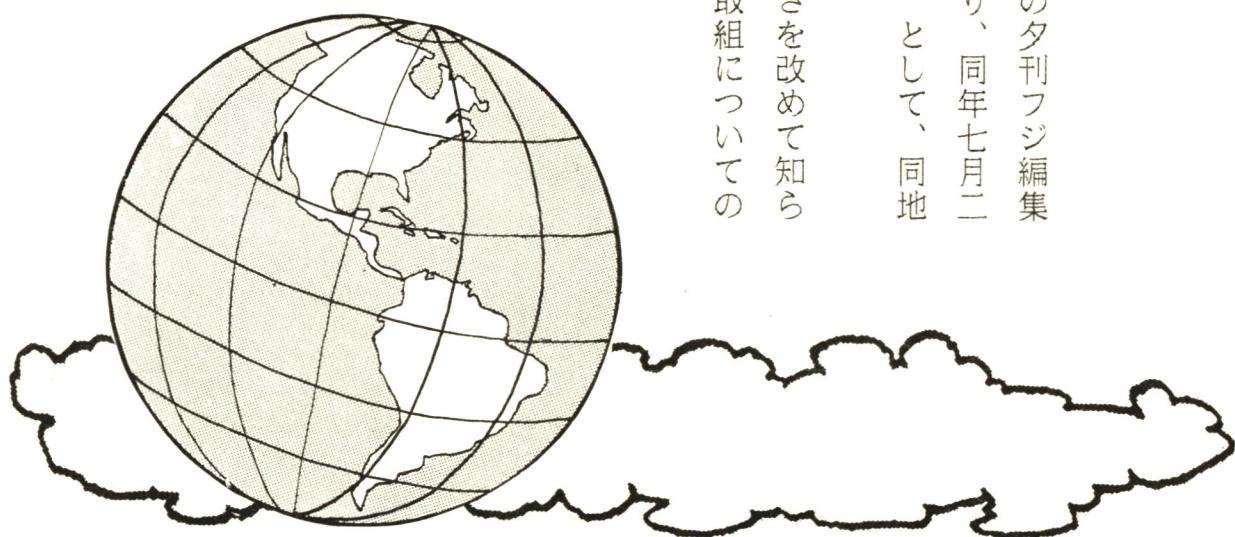
その間、多くの読者からお便りをいただき、アマゾンへの関心の高さを改めて知らされたが、同時に音信のなかつた友人たちから感想やらアマゾンへの取組についての希望を頂戴できたのもうれしい結果であった。

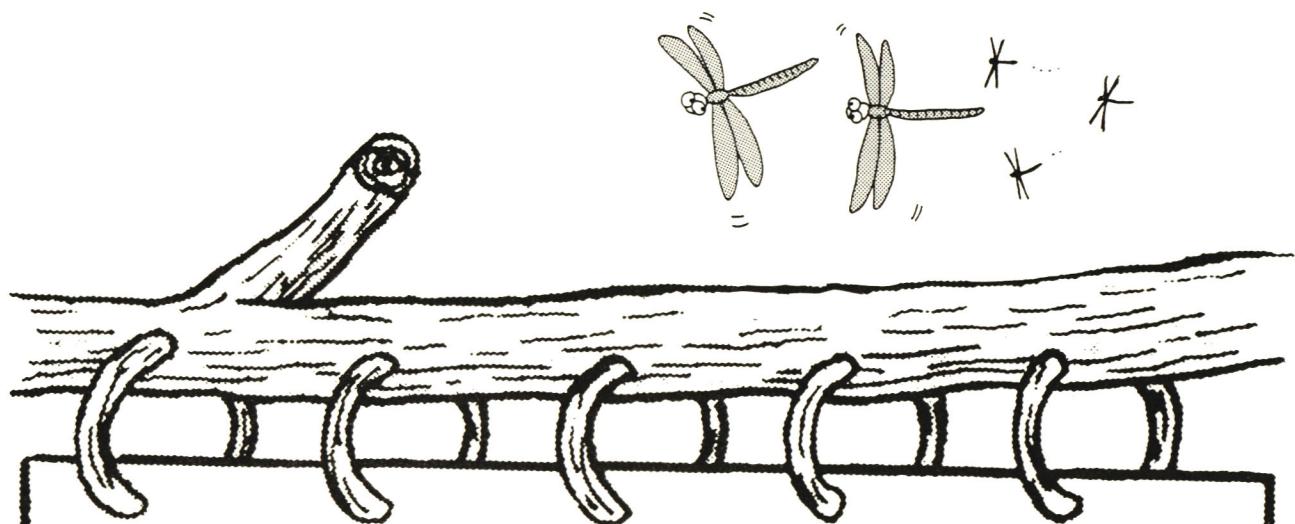
本書は、当初これらの方々にお礼の意味で掲載文を一括印刷し、かつ私自身の「覚」とするつもりであったが、(社)海外農業開発協会の小林一彦専務理事のご意見もあり、与えられた新聞紙面では表現に限度のあつたメモ、図、写真などを新たに加え、肩の凝らぬ読みものとして再編集することにした。

アマゾンの一面を知るよすがとしていただければ幸いである。

一九九五年三月三日

社団法人 海外農業開発協会 理事 仁科雅夫





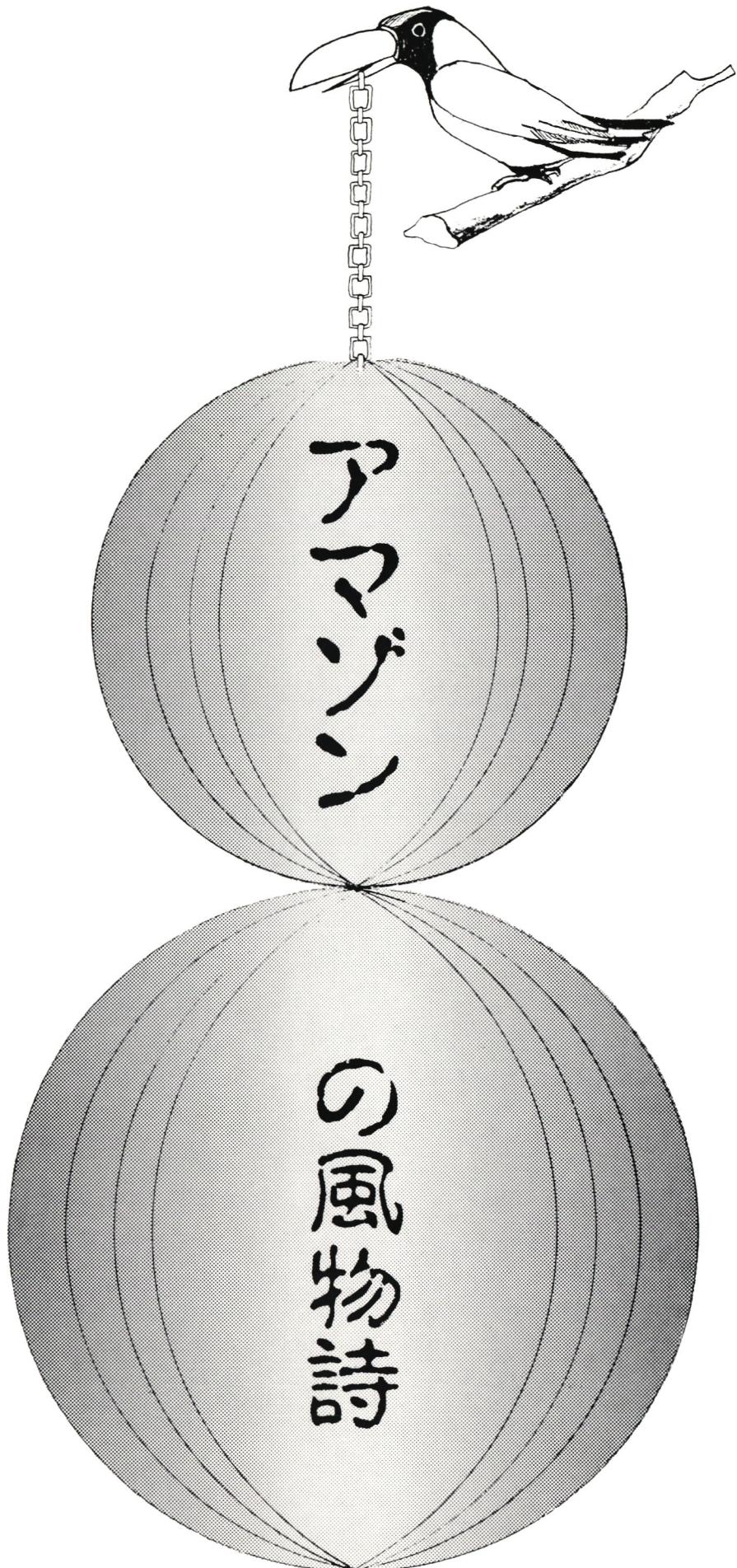
「仁科化」する私



山根一眞

(ノンフィクション作家)

アマゾン河口の町、ベレーンで仁科さんと初めて出会つてから、もう十五年になる。その初対面の日に仁科さんは、「アマゾンの正しい理解をきちんと広めなくてはいけない」と熱弁をふるつた。だが、気づくと、話題はいつしかアマゾンならではの巨大蛇の噂話に移つていた。つまり、仁科さんはアマゾンが大好きでアマゾンの魅力を知り尽くしている人である。私はたくさんのことを仁科さんから学び、いつしか「仁科化」してしまつたのだった。二年前に同じベレーンの町で仁科さんと再会したが、今度は「アジアとアマゾンの熱帯雨林の大きいなる違いの発見」を聞かされた。そうか、なんだか膝を打つた私は、アジアの熱帯雨林を見に行くという「第二次仁科化」を目論んでいる次第であります。



世界最大の淡水魚ピラルター



(写真提供 駐日ブラジル大使館)

密林を蛇行するアマゾン川



(写真提供 駐日ブラジル大使館)

① ゴシック様式の密林

初めてアマゾンの原始林の前に立った時、私はジャングルについてのイメージを修正しなければならないと思った。ジャングルといえば、足を踏み入れようとする人間を断固として拒む巨大な厚さの樹木の壁と予想していたからである。アマゾンではすらりとした木々が、空に突き刺さるように背伸びして立ち並んでいた。ゴシック式寺院建築の行列である。その高さ約四十メートル。所々に高さ五十メートルの大きな高木が尖頭アーチのように突き出し、その下方には高さ二十メートルの樹木が勢ぞろいし、そのまた下に低木が生え、下草は少ない。山刀があれば中に入れる。落ち葉のたい積も少ない。雨期の終わりに落ちた葉は高温多湿と微生物の働きで腐植が早い。緑のドームに開く窓に青空が見える。



原始林の有用樹

原始林内には、胸高直径50～60cm、中には1mを超える大木が多い。今ではたとえ軟質材であっても合板に加工するので、太く、まっすぐなものはすべて利用される。しかし、建築用材、家具材などは、セードロ（日本の杉材に似ている）、モギノ（マホガニー材に似る）などが用いられ、マサランドウーバ（硬質材）は鍬や斧の柄などに用いられる。アカプー（南米黒檀）、パウアマレーパ（材が黄色）は床材に組合せて用いると実に美しい。特殊なものとして、パウサント（南米鉄刀木）は、ステッキや木刀、または花器に用いられる。その他、アンジローパ、クビウーパ、イッペー、カスター・ニヤド・パラー、等々有用材は豊富である。

有用材だけを伐って運び出すと、原始林内に局所的に日光がさし込み、それまで育たなかつた同種の幼木が伐採跡地に急速に成長してくるので、全面伐採は避け、必要とする樹だけを伐って行けば原始林の自然を残してゆける。

昔から、1ha当りの有用材は5～6本

といわれてきたが、

必要な樹をこの程度

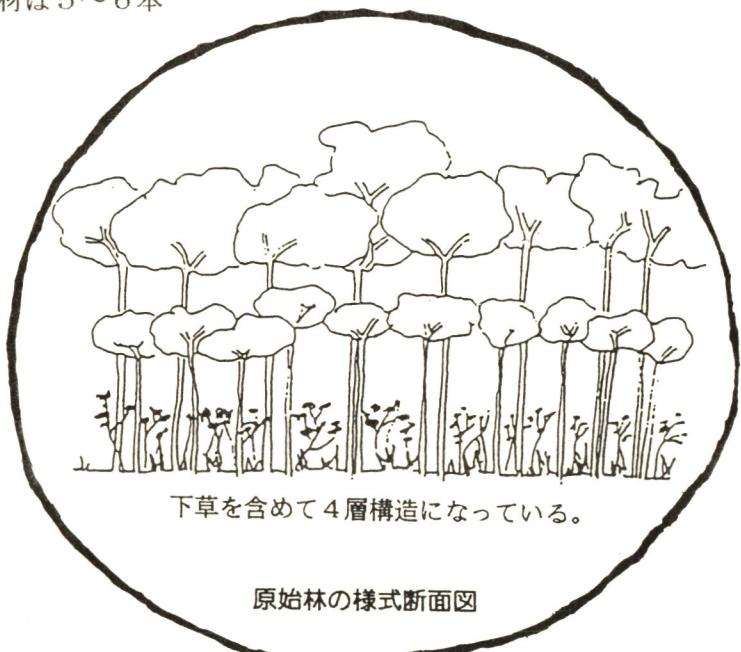
伐採・利用するなら、

自然と生活が調和す

るのではないか、環

境保全と持続的開発

の一例である。



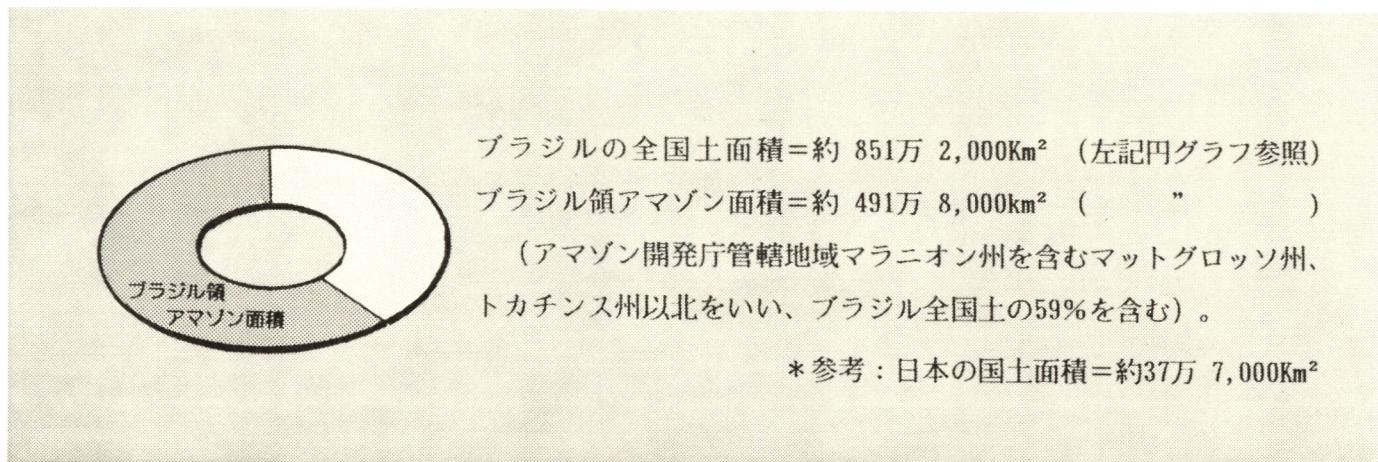
原始林の様式断面図



② 何しろ大きい

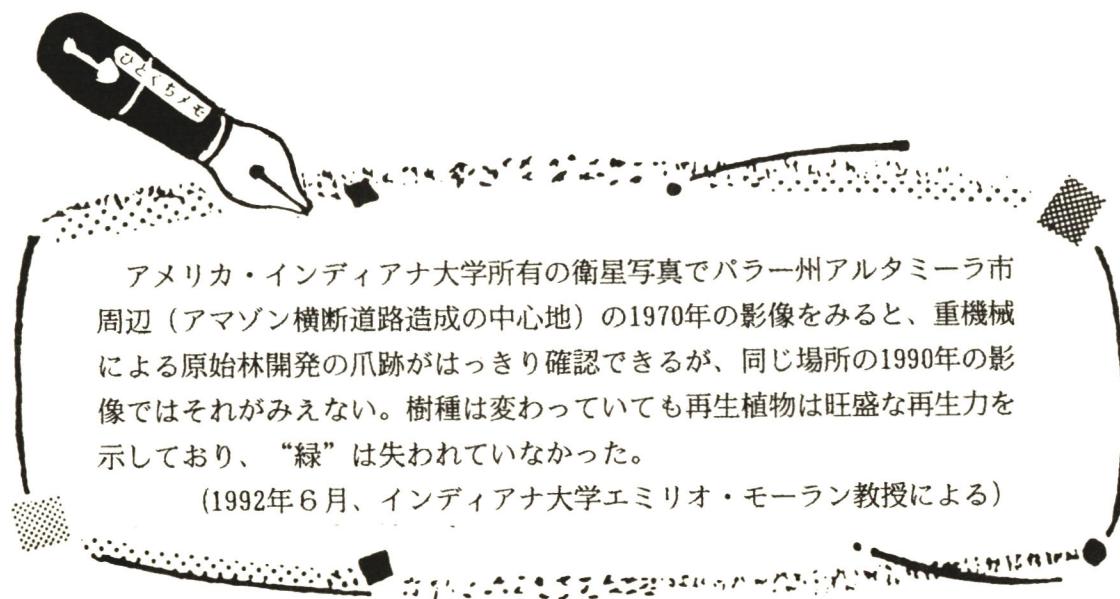
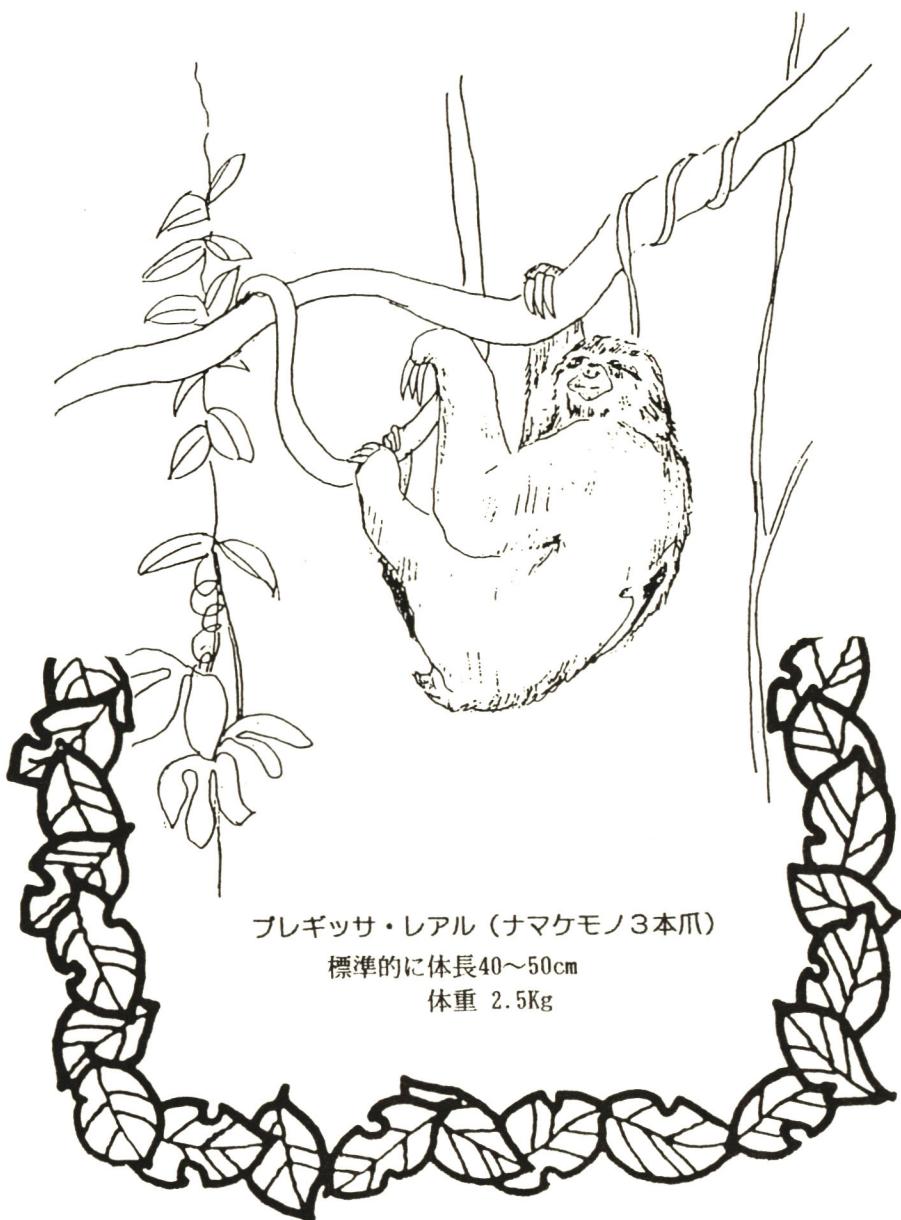
空から見ると、アマゾンは果てしなく広がる緑の絨緞である。絨緞というと薄っぺらになるから、大きさにすき間もなく連続的に並ぶ緑一色の六、七階建ての高層ビル群といった方がよい。その中をゆうゆうと銀河のようにアマゾン川が貫流する。アマゾンの自然を形容しようとすると、どうしても日本の物差しを使うことができなくて困る。何しろ大きいのだ。アマゾン開発庁の管轄区域を法定アマゾン地域といい、総面積約四億九千万ヘクタール。ブラジル全土の約60%を占める。日本の広さの十三倍になる。アマゾン川の全長は六千三百キロ。ナイル川に次いで世界第二位。ところが流域面積を比べると、アマゾン川は七億ヘクタールで、ナイル川が三億ヘクタール余だから、大関と幕下の差である。

ブラジル領アマゾン



③ 緑が失われている?

アマゾンの緑が毎年、日本の面積の約半分の割合で失われているとある本にある。これは実態を無視した記述だ。確かに原始林を伐り拓いて農業が営まれている。まず比較的低い木を伐り払った後、高木を倒す。樹冠はつる性植物でつながっているので、一本ずつ倒すのは危険を伴う。そこで木の根本近く、幹の両側に一ヵ所ずつ地面からの高さを変えて切り傷を入れる。ある範囲内の高木に同様の処置を加えたら、一番隅の木を伐り倒す。高木は傷が入った箇所で一定の方向に次々に倒れていく。葉が枯れたところで風下から火を放つて倒木を焼き、農民はここに作物の種子をまく。焼き畑農業である。問題は二十年後、この畑に高さ三十メートルもの樹木が密に茂るということ。再生林である。



④ 焼き畑農業

焼き畑農業は大ざっぱで大陸的だ。例えば一年目に陸稻の種子をまく。伐り株は避けるが、大きな焼け残りも片付けはしない。これらは暑さと湿気で腐食する。その上に灰がたっぷりあるから、外見は荒々しく日本のような美的な畑とはいえないが、地味は肥えており実質的だ。二年目にはトウモロコシをまく。肥料を多少施す。地面から雑草や木が盛んに伸びて来るが、多少の除草をする程度。三年目にはマンジョカを作る。これはこの地方の重要な食用作物で一年ちょっとおいておく。これらの栽培期間は足掛け四年になる。五年目には隣接する原始林を同様に伐採して焼き畑農業に入る。これを五回繰り返し、二十年後に最初の畑、再造林に戻る。畑と森林の輪作である。

先住民の標準的な土地利用

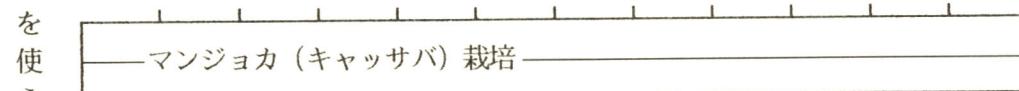
森と畑のローテーション



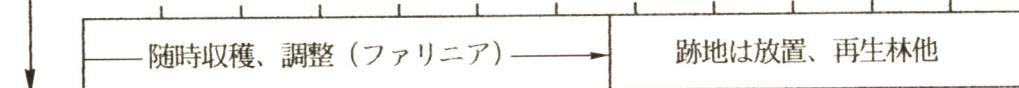
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月



豆類、野菜を作り、鶏、豚の放し飼いなど食糧確保を図る。



澱粉、繊維の入ったマンジョカの粉をファリニアといい、アマゾン住民の主食の一部に組入れられている。



20haの原始林を4haづつ4年おきに伐って焼き、圃場として5回使う。21年後には最初の畑が巨大な再生林となる。



21年後、再生林を伐って圃場とするので、焼畠は使い捨てにはならない。



⑤ 地球に優しい環境

一九九二年にリオデジャネイロで開かれた国際環境会議に出席した何人かの日本人に訪問され、「地球に優しい環境」を訴える人と議論した。「なぜアマゾンの木を伐るなというのか」「地球の温暖化の原因の一つだからだ」「アマゾンでは森林と畠の輪作をやっている。一千四百万人の生活問題だ」「温暖化は地球上の五十億人に影響する」「アマゾンの再生林を知っているか」「知らない」「原始林を伐った後再生する密林をいう。では一つの密林の光合成力は調べてないね」「ない」「私も調べてないが、専門家と議論して育ち盛りの再生林の方が活発だろうという点で意見が一致した」「…」「地球にとつて最も優しい環境は、人間が原始の生活に戻ることではないか」

クワッヂ

洗いグマの仲間
人によく馴れる
体長は尾まで含めて 1m
体重 3.5Kg

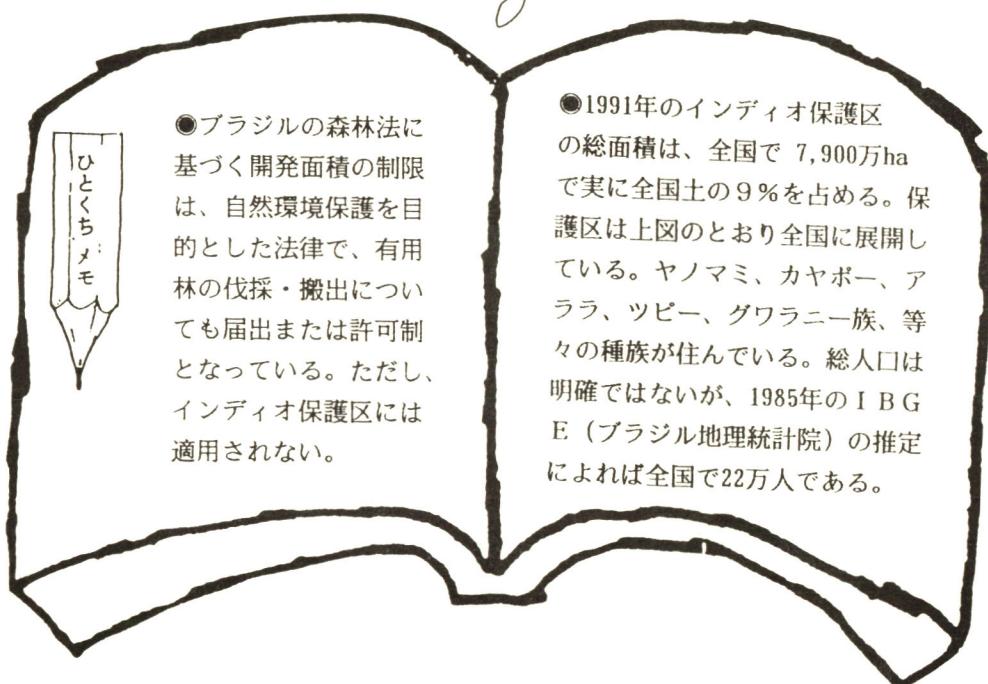


ひとくちメモ

アマゾンの環境問題といえば、“木を伐るな”という論になりがちだが、国立パラード大学環境研究室（ジェラルド・ギマランエス博士等）によれば、アマゾンは今や先進国と同じく、水銀汚染や不燃ゴミの投げ捨ての方が問題だそうだ。パラード州の金採掘量は全国で 1～2 位を競っているが、砂金は水銀を使って凝集させて、余った水銀が周辺に投棄される。現状をなんとかしないと大河の汚染につながりかねない。また、中小支流の港、ベレーンの港でさえプラスチック類のコップ、容器、缶などが風によって吹きだまり、いずれは大海へ流れ出そう。この対策こそ最優先させなければならないという。

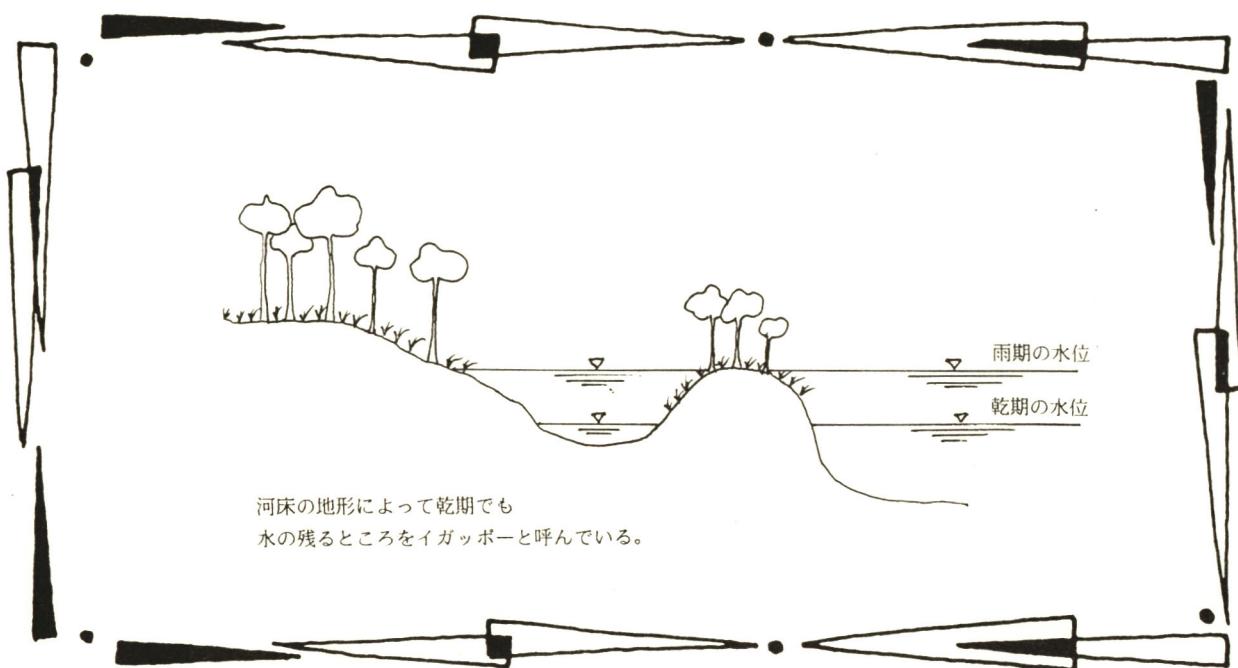
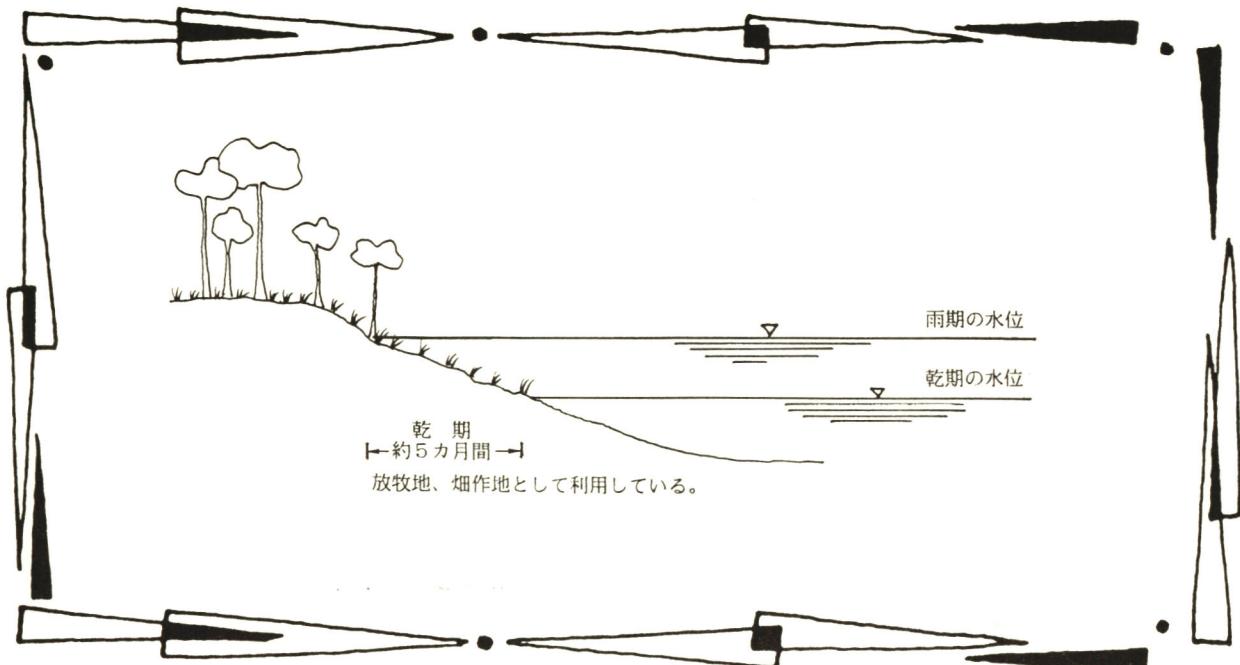
⑥ 美しき「森の人」

ブラジルの人口一億四千万人のうち三、四十万人といわれるインディオは「森の人」という美しいニックネームで呼ばれている。環境破壊の犠牲者として保護されるべき人とされているのだ。これにはちょっと腑に落ちないことがある。彼ら等はインディオ保護局が指定した広大な土地に住んでいて、そこには森林法の規制が及ばないから、自由に木を伐ることができ。その場合、焼き畑農業方式で作物を作るローテーションを行えば、森は再生して問題が生じないが、有用材だけを伐り倒して白人に売る。有用材が少なくなるとさらに広い土地を求める。ある酋長はこれで年間七千万ドルを稼ぐ。環境を保護するか破壊するかは、やり方一つで決まる。耳に優しい言葉ではない。



(7) 水位変化二題

潮汐によるアマゾン川の水位変化は河口の上流二百五十キロに及ぶ。とくに雨期の終わりを一ヶ月後に控えた三月の大潮の時には、川の流れを押し返し、猛烈な逆流現象を起こす。大きな津波が住民に被害を与える。これをポロロッカとう。これと反対に乾期と雨期における水位変化は住民に恩恵を施す。川岸が水面と接している所は、乾期と雨期で中流付近では水位十メートルもの差があつて、乾期の間は露出している。このような所をバルゼアといい、本支流を合わせると日本の面積よりやや狭い三千万ヘクタールに上がり、乾期における農耕、牧畜の場となつてている。ただ、乾期から雨期に変わる時、急に水位が上昇して牛が溺れる事故があるので、最近は粗食で病気に強い水牛の導入が盛んだ。



⑧ ワニ狩り大騒動

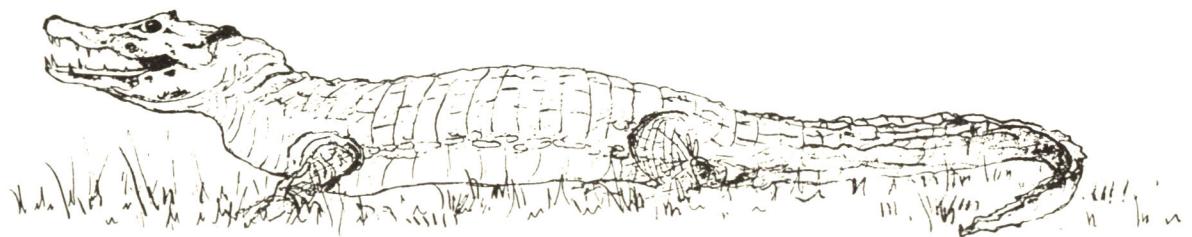
アマゾン川中流の左岸にニヤムンダという小さな町があつて、ワニ狩り騒動で脚光を浴びたことがある。三年前の九月のこと。パンツ一枚の男が二、三人あるいは五、六人のグループを組んでそろりそろりと川に入り、水面に鼻先を出しているワニに近づくと、それぞれ手にした長さ二メートルほどのもりを繰り出して突く。ワニは大きな口を開けてあばれ回る。男たちはもりの柄じりに付けてあるロープを引き寄せてワニをおかに引き揚げる。テレビ画面に映し出された風景について、あれはやらせ番組だ、いや本物だとにぎやかに意見が戦わされたが、迫力のある映像だったことに間違はない。捕まえたワニはしばって木にぶら下がたが、環境庁が調査に入つて放すことになった。



ひとくちメモ

普通大型のワニはジャカレーアスー、小型のワニはジャカレチンガと呼ばれる。アマゾンに生棲するワニは超大型に成育し、最も数の多いアリゲータ種、2m位になるカイマン種、そして小型のメガネカイマンの3種である。1945年頃からアリゲータ種の皮革用としての需要が伸び、乱獲したため一時大変少なくなったがワシントン条約の発効以来増加している。

現在これらのワニの養殖が始まっており、環境庁は、養殖の3代目のワニに限り同庁の証明書があれば殺して売っても良い、としている。



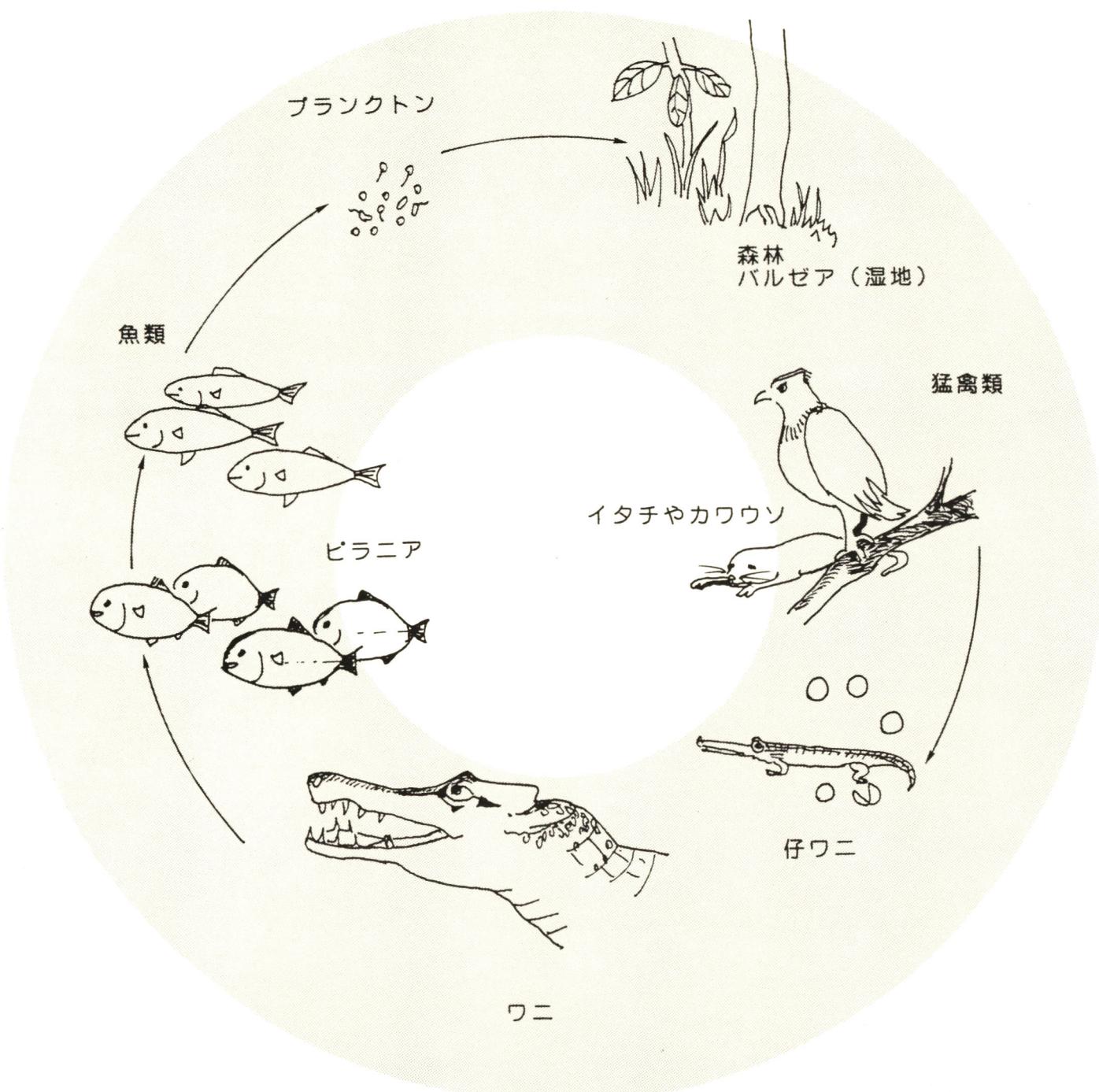
ジャカレー（ワニ）
カイマン種、体長2mに達する。



⑨ ワニは住民数の百倍

ワニはよくピラニアを食べる。ピラニアは集団生活をしているから、えさとするには都合がよい。反対にワニの天敵は何かというと、ワニの子を襲う猛禽類やイタチが考えられるが、ニヤムンダの町も人口が二万人ともなると、鳥も獸も姿を消してこの辺りからワニの天敵はいなくなる。唯一の天敵は人間である。ところがワシントン条約が発効してからは、その人間も怖くなくなった。天敵不在のあたりでワニの数はいつの間にか二百万頭になつた。住民の百倍の数である。ピラニアで足りず、住民の生活の糧である高級魚まで食い、川からおかに上がつてニワトリを襲うようになり、子供の生命まで危ぶまれた。ワニ狩り騒動は、食物連鎖を断ち切つた人間の誤りの象徴である。

食物連鎖



(10)

猛魚二種、毒と電気

アマゾン川には二千種を超す魚類がすんでいて、有名なピラニアのほか、美しいネオンテトラや世界最大の淡水魚ピラルクーなどがある。多くの種類中、毒と電気を自衛の武器とする猛魚二種をスケッチしてみよう。毒を持っているのは、エイの仲間のアハイアだ。八角形の黒い体に黄色いしま模様を持つ。細長い尾の基部に毒針があつて、これで刺されると激痛に苦しむことになる。また電気ウナギがいる。厳密にいうと南米にはウナギはないので、正しくはなまずの類だ。うつかり魚体をつかむと、しごれがくる。夜、山刀を使つて夕食の魚を獲つている時、誤つてこの通称電気ウナギをたたいたため、山刀を飛ばした。この電流で人間が死ぬことはないが、馬は倒れる。

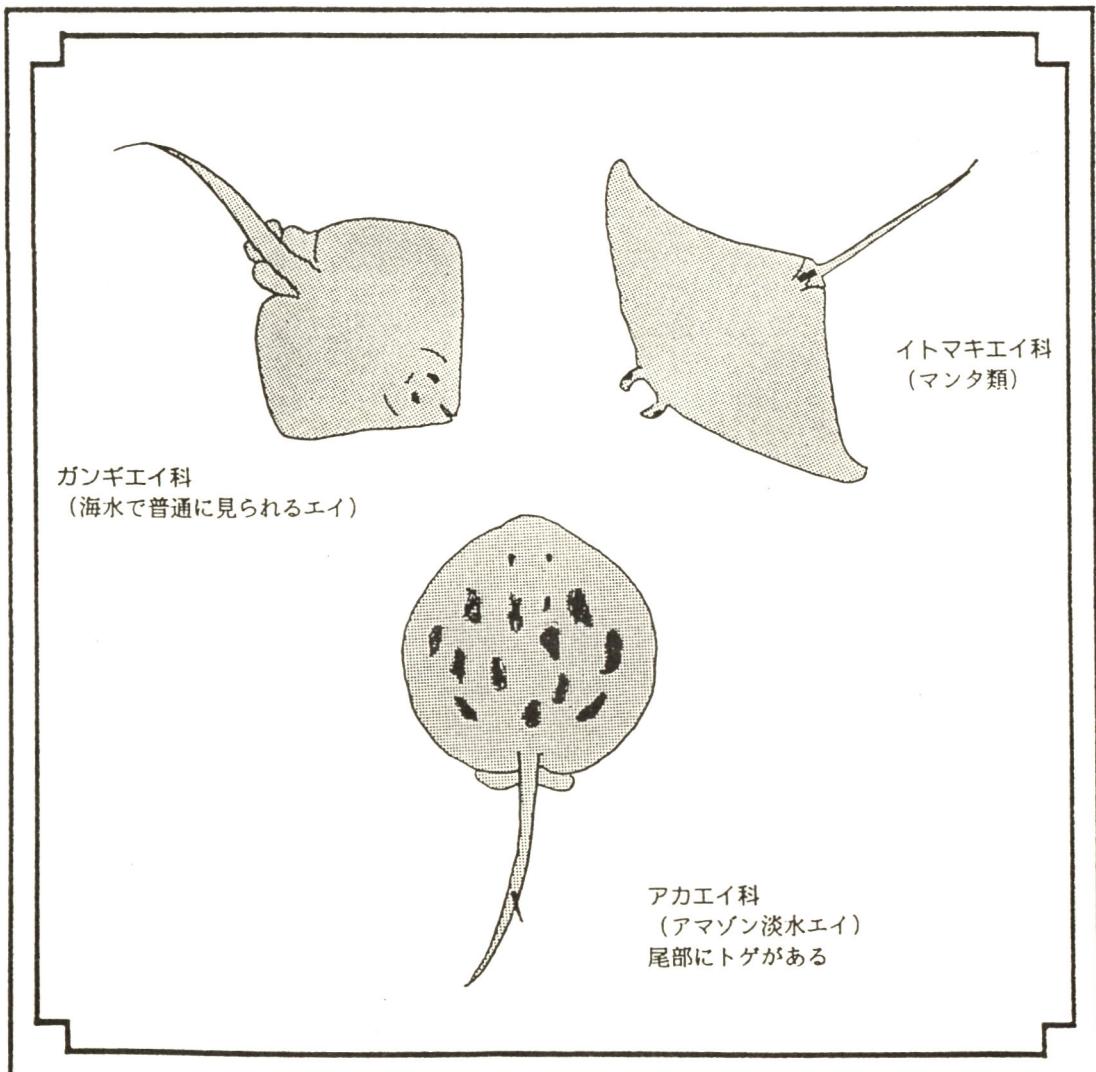
エイ

エイ類 (Skate and ray) は、軟骨魚類の仲間で、ノコギリザメ、カスザメに近い魚である。

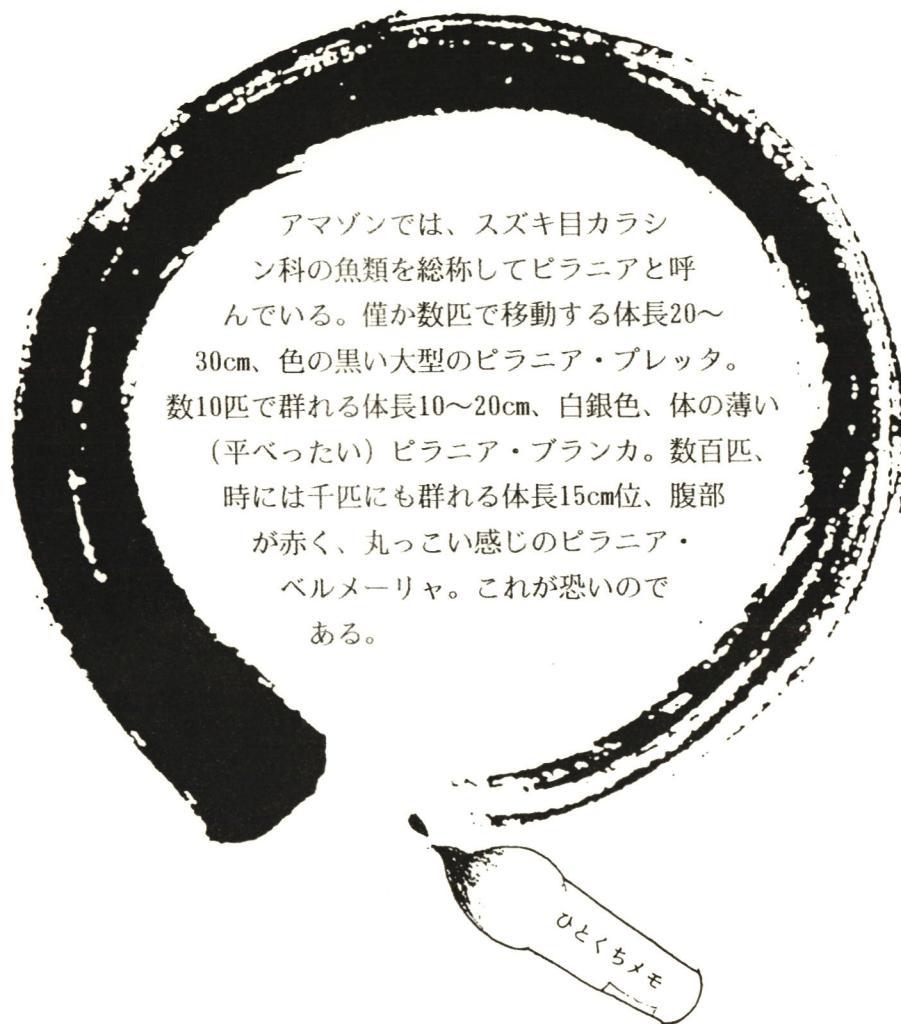
エイ目 (Batriformes) は、7科50属、約 318種が知られており、ほとんどが海水域に生息するが、このうち2属は南米大陸の淡水域に生息している。

この2属 (ボタモトリゴン *Potamotrygon*・ディスケウス *Disceus*) は海水では死ぬ。アマゾンの淡水エイはこの仲間である。太古、アマゾン川に陸封されて淡水に適応するようになったものであろう。

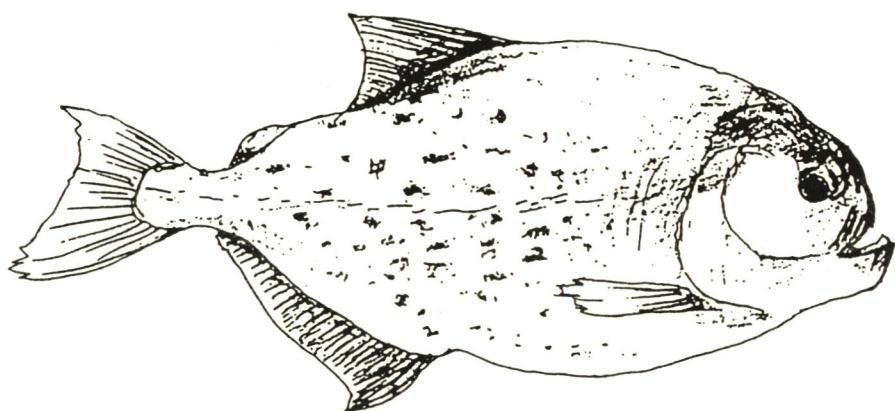
アマゾンの淡水エイは、尾端まで入れて全長 1m 前後で、エイの仲間 (全長 7m にも達するマンタのようなエイもいる) としては小形で、体形は円形に近く全体に斑点やしま状の模様がある。泥にもぐって浅いところにひそんでおり、尾部に有毒なトゲがあるため、現住民にはおそれられている。



ピラニアは日本では恐るべき魚にされている。例えば百科事典や辞書に川を渡る人間や家畜を襲つて、骨を残して皮まで食い尽くす、と書いてある。あたかも凶悪犯人の代名詞のように使われている。私の小さな経験では、そういうことは一度もなかつた。ただ一口にピラニアといつてもピラニア・プレッタとかピラニア・ブランカとかいろいろの種類がある中で、腹の赤い俗称ピラニア・ベルメーリヤには気をつけねばならない。川で水浴中に襲われたという話を聞いたことはないが、血のにおいに敏感なために、体のどこかにけががある場合、女性が生理中の時には、危険な魚になる。また乳児を川に入れることも禁物である。乳のにおいをかぐと、群れをなして襲つてくる。



アマゾンでは、スズキ目カラシン科の魚類を総称してピラニアと呼んでいる。僅か数匹で移動する体長20~30cm、色の黒い大型のピラニア・プレッタ。数10匹で群れる体長10~20cm、白銀色、体の薄い(平べったい)ピラニア・ブランカ。数百匹、時には千匹にも群れる体長15cm位、腹部が赤く、丸っこい感じのピラニア・ベルメリヤ。これが恐いのである。



ピラニア・ベルメリヤ
腹は赤色
下アゴが出ている
上下にするどい歯がある
体長10~15cm

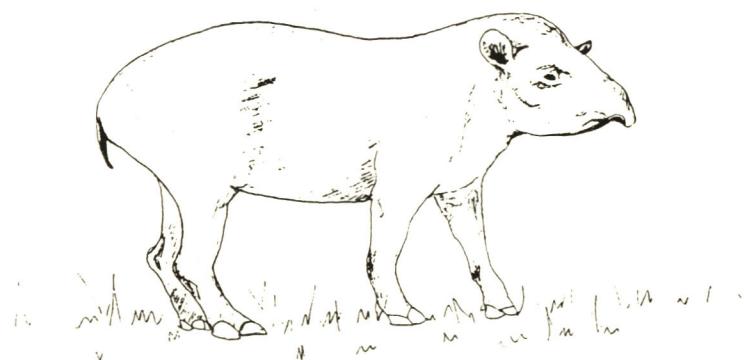
アマゾンは珍獸見本市のような所だ。人の悪夢を食うというバクはアンタといい、アマゾンにおける陸上動物中、最も大きい。猛獸ではジャガ（オンサ）、ピューマ（ブーマ）がいる。アリを専門に食べる歯のないアリクイ、硬い甲をまとう穴掘りの名手アルマジロ、おどかすと死んだまねをするオポッサム、木にぶら下がって生活するナマケモノなどがいてにぎやかだ。ガリバーというサルは一名ホエザルといって、あごの下にある大きな共鳴袋を使つて、さまざまの鳴き声を上げる。このサルは常に十数頭の群れをつくつていて、夫婦仲がよく、銃でつがいの一頭を仕留めると、その連れ合いがどこまでもついてくる。獲物が二倍になる。うるわしい夫婦仲を裂く人間が許せない。

アンタ（バク）

体長 2m

体高 1m に達する。

分類上は象の仲間。



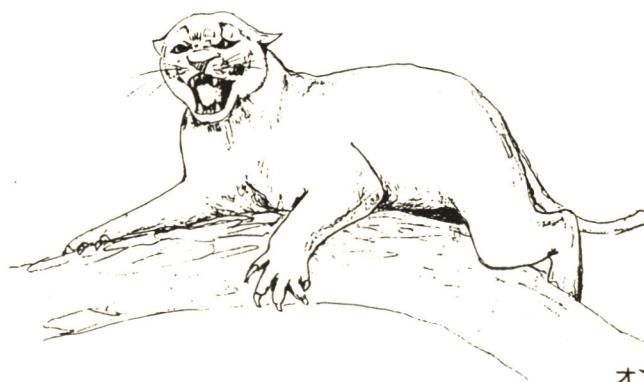
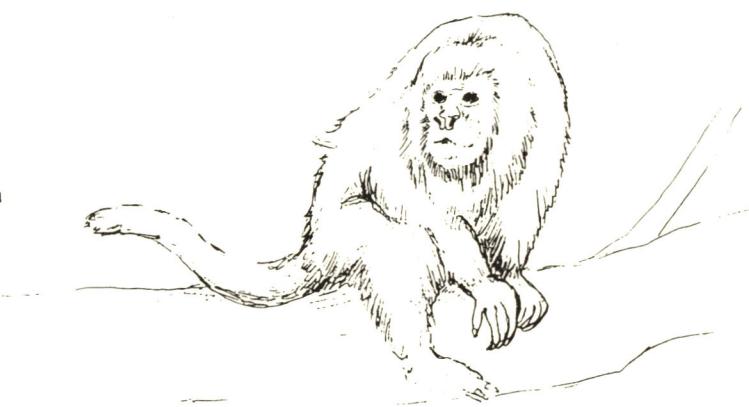
ホエザル（ガリバー）

標準的

体長 70cm

体重 7~9kg

尾の長さは 40cm



オンサースクアラナ（ピューマ）

標準的に

体長 1.2m

体重 120kg

尾の長さは 65cm

オンサ（ジャガー）より頭部が小さい。

アマゾンの蛇は種類が多い。巨大な蛇としてはスクルジュー、ニシキヘビなどが多い。長さは十メートルにもなる。毒蛇としてはスルククー、ジャララッカ、カスカベールなどが知られている。このように蛇が多いため、ブラジルの毒蛇研究は世界最高水準で、各州の地域ごとにどのような種類の毒蛇がいるか、調べがついていて、さらにそれらに対するワクチンの種類が用意されている。私が初めてアマゾンに入った時、サンパウロの毒蛇研究所に行き、毒蛇対策をご伝授願いたいと頼んだところ、研究者は私の入植地パラーチメアス郡への混合ワクチンを即座に提供してくれた。そのおかげで、蛇にかまれた事務所の女性従業員の一命をとりとめることができた。

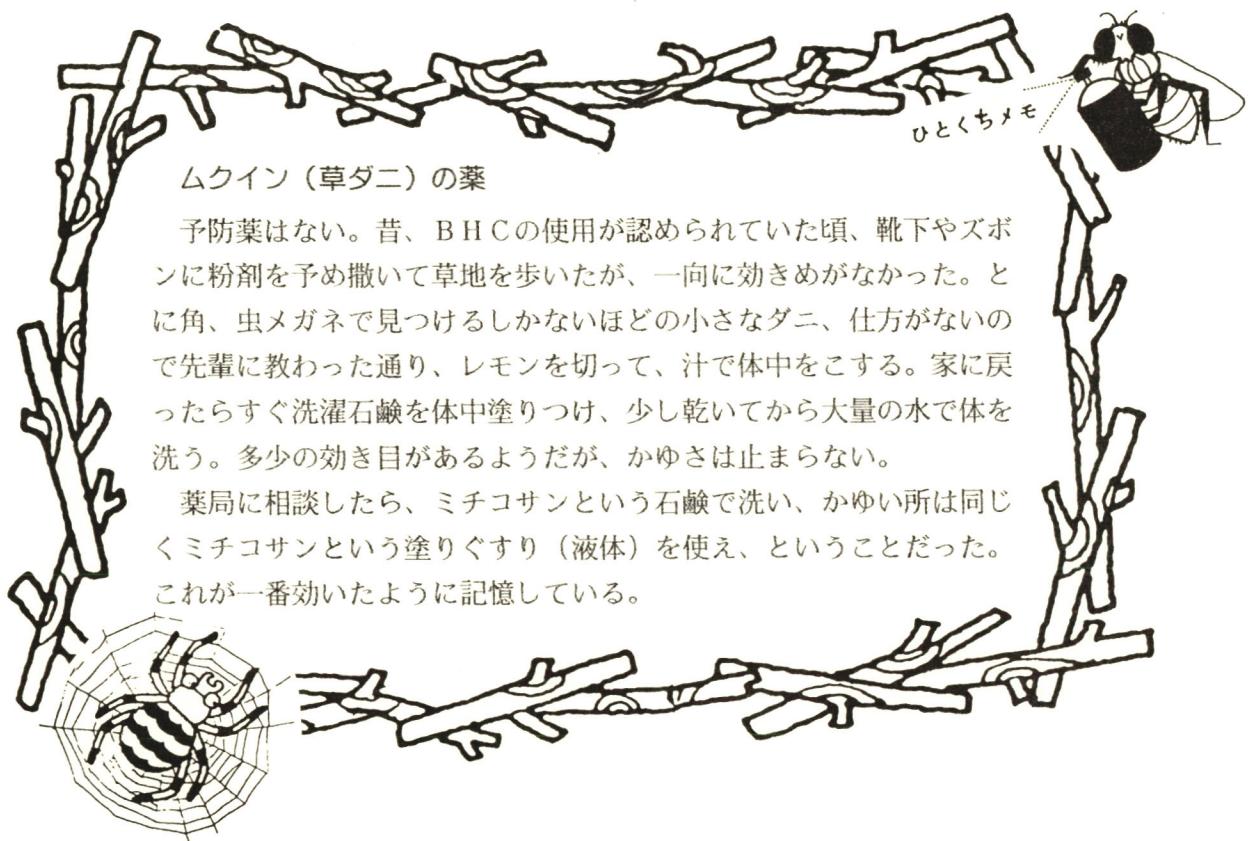
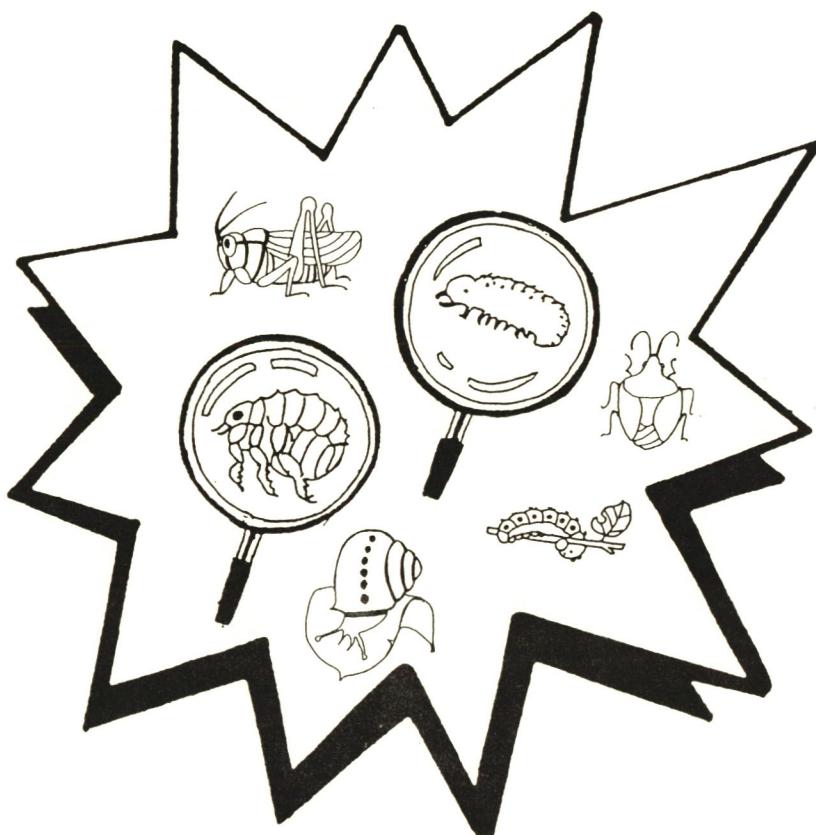


サンパウロにある「ブタンタン」毒蛇研究所

ヘビ（爬虫類、有鱗目、ヘビ亜目）の種類は、南極や北極を除いて全世界に分類しており、その数は 2,389種（11科 417属）に及んでいる。このうちアマゾンには、1科（トゲオヘビ科 8属44種）を除いてすべての種が生棲しているといわれるが、2,389種のうち約65%にあたる 1,562種（ナミヘビ科 292属）は無毒蛇である。しかし、無毒といってもジボイア（ニシキヘビ）やスクルジュー（大型の水蛇）などは、時に鹿や野豚などを丸のみにするそぞだかに少々危険である。

アマゾンの農民は、貯蔵穀類のネズミの食害を防ぐため、ジボイアの幼令期（1 m位のもの）にこれを捕えて穀物貯蔵庫に放しておく、放されたジボイアは庫内のネズミを食べて成長する。4～5 mに育ったジボイアは原始林に戻される。アマゾン農民の知恵というべきか。

アマゾンでは大きな動物よりもクモ、サソリ、アリ、といった小さな動物の方が氣味悪く困りものである。だが、これらに刺されても、毒蛇にかまれたのと違つて死ぬことはないから怖がる必要はない。大きな毒グモ、タランチュラにかまれても大丈夫だ。トカンデーラという長さ三センチ、チョコレート色のアリにかまれた日本人移住者が、私の所に戸板に乗せられて運ばれてきた。痛さで目が見えなくなつたと騒いでいたが、鎮痛剤一本で納まつてしまふ。ただ、ムクインというダニには音を上げた。虫めがねでやつと見えるくらいの虫で、草についていて、牧場や草原によくいる。体中に猛烈なかゆみが広まり、とくに股間のかゆみには参つた。氣も狂わんばかり。アマゾンの拷問だ。

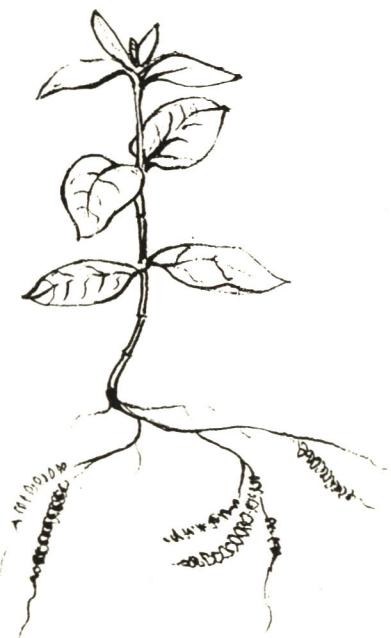


アマゾンには昔からインディオが用いた薬用植物がたくさん存在する。その一つ、グワラナは種子に多量のカフェイン、タンニンを含み、興奮性飲料、神経強壮剤などに使われている。ガラナと呼ばれる清涼飲料水は、種子を水で煮詰めたエキスを炭酸水で溶かし甘味を加えたもので、ブラジル人に人気がある。種子は日本にも輸出され、ドリンク剤などに使われている。アマゾン川流域に自生するマイラップアマは、根部に苦味質、精油などを含有し、生薬エキスは精力減退、神経衰弱に効果があるという。需要によつては早期栽培が期待される。イペカクアニヤはアーバ赤痢の特効薬で、栽培試験が行われている。二十一世紀の健康時代を開く資源の宝庫である。

イベカクアニヤ

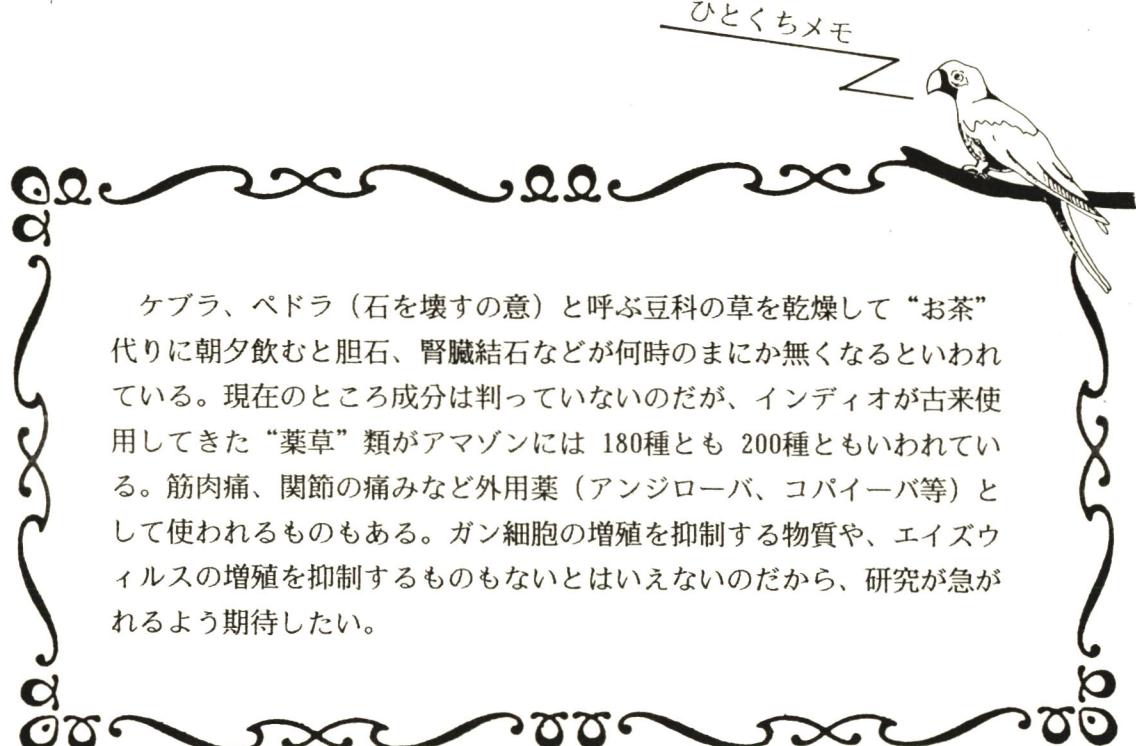
日本名 吐根（トコン）アカネ科

根の貯蔵根にエメチンを含む。エメチンはアーベバ赤痢の特効薬として現代医学に用いられる。



グワラナ（ムクロジ科）

小指頭大の黒い実をつける。実の中にカフェインを多く含んでいる。カフェインの他タンニンや微量成分（サポニン類）を含み保健、強壮剤に用いられている。



ケブラ、ペドラ（石を壊すの意）と呼ぶ豆科の草を乾燥して“お茶”代りに朝夕飲むと胆石、腎臓結石などが何時のまにか無くなるといわれている。現在のところ成分は判っていないのだが、インディオが古来使用してきた“薬草”類がアマゾンには 180種とも 200種ともいわれている。筋肉痛、関節の痛みなど外用薬（アンジローバ、コパイーバ等）として使われるものもある。ガン細胞の増殖を抑制する物質や、エイズウイルスの増殖を抑制するものもないとはいえないのだから、研究が急がれるよう期待したい。

一九八〇年代に日系入植地で開発されたアセローラは、オレンジジュースの十倍のビタミンCを含むというので、ブラジルではよく飲まれ、日本にも輸出されている。これと違つて日本人になじみは少ないが、目下日本への輸出が模索されているクプアスーという果物を紹介しよう。これは密林に自生するカカオ属の中高木で、最近栽培が行われるようになつた。苗の定植から収穫まで三、四年かかり、ヘクタール当たりの収量は多くはないが、果肉は製菓用のジャムにしたり、アイスクリームの原料にしたりする。果肉をチョコレートで包んだ菓子は空港土産の人気商品。ジュースは独特的の芳香に酸味があり、初恋の味の向こうを張つて私は「成熟した恋の味」と宣伝している。



クニアスー

アオギリ科

カカオ属

果実 長さ15~35cm

径 10~15cm



種子を包んでいるバルプ（果肉）白色

種子はバルプを除かないと現われない。

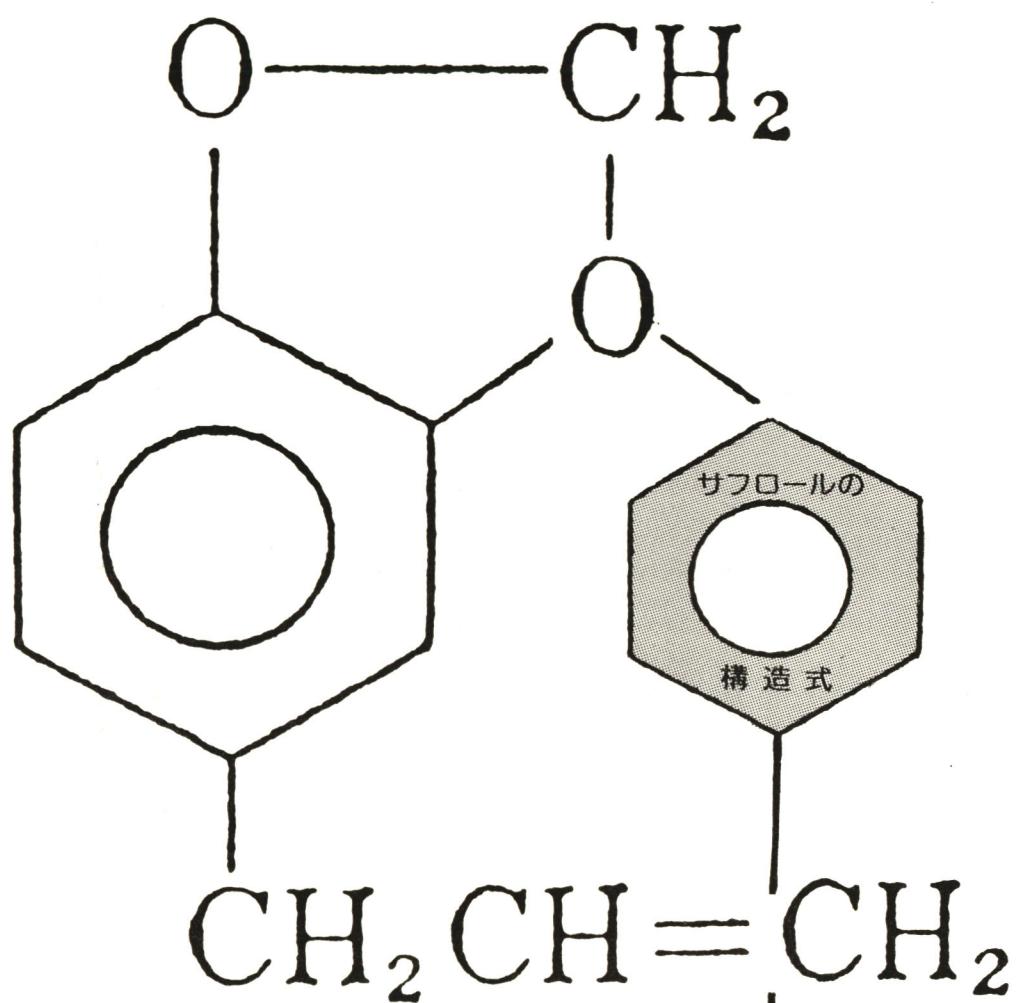
種子はホワイトチョコレートの原料になる。

外果皮は堅く、褐色、
平滑で木質化している。

(17)

サフロール不足

現在ほとんど栽培されなくなつた除虫菊はピレトリンという殺虫成分を含んでいて、即効性で人畜無害、残効性がないため環境・健康により殺虫剤として見直されている。ところが合成ピレトリンを元にして作つた殺虫剤は効力が弱く、ある種の薬剤を添加して効力を増強しなければならない。その原料にサフロールという成分が必要になつてくる。それを大量に持つてゐるのがクスノキ科のササフ拉斯樹である。ところがブラジル政府は資源保護のため、この木の伐採を禁止した。世界のこの系統の殺虫剤メーカーにとつては大きな痛手で、日本ではこの木に代わる原料植物を探しているが、成功していない。サフロールは僅かに中国からの輸入で間に合わせているのが現状だ。



昔の蚊取線香は良く効いた。100%除虫菊乾花を使っていたからである。今は合成ビレトリンに増強剤（ビペロニール・ブトキサイド）を加えて何とか往年の効力を維持してそのブトキサイドの原料がサフロールである。強力な殺虫剤が使われにくい現在、農薬としての合成ビレトリンはますます重要となろう。

夢のサフロール植物

パラー州ベレーン市にあるエミリオ・ゴエルジ博物館は、イギリスの資金援助を得てパラー州における香料植物の経済的可能性というテーマで研究をしていた。殺虫剤の増強剤の原料となるサフロールは香料の原料でもあるのだ。その課題に取り組んでいる時、館長がアクリー州リオ・ブランコ市空港付近に自生するピメント・ロンガというコショウ科の植物を見つけた。調べてみると、この植物の葉に含まれる精油中に九八%のサフロールがあることを発見した。そこでピメント・ロンガの成育条件、栽植密度、収穫量などを調べ栽培の可能性を検討した。技術体系が決まったわけではないが、パラー州が世界のサフロール供給地帯になる希望が開けつつあるということである。



ピメンタ・ロンガ

自然形で成長した2年木（高さ約1.8m）
なんの変哲もない灌木にみえる。



ピメンタ・ロンガは1980年、アクレー州都のリオ・ブランコ市空港付近に自生していたものをギレルメ・マイヤー氏（現、エミリオ・ゴエルジ博物館長）が有用植物として見出したもの。アマゾンの大自然の中には、まだまだ利用できる有用植物もある、という一つの例だ。

灌木で乾燥に強く、ヤセ地にも育つ、苗を定植後1年で収穫（桑のように台刈りして小枝とともに葉を収穫・蒸留する）以降年2回の刈り取りができる。

種子は小さく1gで4,500粒とれるので繁殖は容易、ただし、苗床の段階で葉の成分の変化している不良苗を除くことが大切。香りが悪いものは葉を指先でもめばすぐ判るのでこの苗は捨てるのだ。不良苗は2~3%程度である。



お祭りがくるとブラジルの人は郷土料理を作つてお祝いをする。アマゾン料理は「マニソバ」「パット・ノ・ツクピー」「タカカ」が有名。どれもマンジョカが使われる。「マニソバ」はマンジョカの葉を擦りつぶし四日から七日の間とろ火で煮る。煮詰めた葉に豚の脂身などを入れて一日中煮続ける。コショウ、ニンニク、その他の香辛料を入れる。どろりとした液体をご飯にかけて食べる。「パット・ノ・ツクピー」はアヒルをツクピーで煮た料理の意味。ツクピーは前に説明したようにマンジョカの汁液で、天火で丸焼きにしたアヒルのぶつ切りやジャンブーという香辛野菜をこれに入れれる。「タカカ」は熱いツクピーに固練りのマンジョカ澱粉、干しえび、ジャンブーを入れる。

マンジョカ料理のいろいろ



①バット・ノ・ツクピー

③カスキニヨ・デ・カラシゲジョ
(カニ)

ムスワン（小型のカメ）の甲殻に味付けしたムスワンの肉、内蔵を入れファリニャを乗せたもの。

②ファリニャ

④カスキニヨ・デ・ムスワン
(亀)

カニの殻に味付けしたカニの肉を入れ、上にファリニャを乗せていく。

ブラジル料理、というものは聞いたことがない。僅かにシュラスコ（最近日本でも専門店ができ若者に人気）、フェジョアーダが知られているが、丸ごと焼いて串ざしにした肉はよその国にもあるし、昔アフリカから来た人々が主人の余り物を豆と一緒に煮たフェジョアーダをブラジル料理というのはいささか寂しい。多民族国家であるから日本料理を含め、イタリー、フランス、スペインまたはドイツ式料理がなんとなく渾然一体となったような料理が多い。アマゾンの郷土料理は、先住民インディオの料理だから、これらの料理こそブラジル料理といえるのではなかろうか。

ブラジルは老人天国である。ほとんどの年寄りが息子や娘と世帯を別にしているが、決して寂しく暮らしているわけではない。だいたいブラジルでは子だくさんだから、土曜、日曜には息子と娘夫婦が孫を連れて、どつと遊びにくる。親戚縁者だけがくるのではなく、息子や娘が自分らの友人を引き連れてきて、大騒ぎをするのである。要するに陽気な国民なのだ。といつても孤独な老人がまったくいないというわけではなく、貧しい独り暮らしの老人で慈善病院やカソリックの養老院で余生を送る人もいるが、ボランティアの歌や踊りなどで楽しそうにやっている。ブラジルで長年生活して私たち日本人がうらやましいと思ったことが一つある。相続税に苦しむことがないのだ。



第6回世界ゲートボール大会で、入場するブラジルチーム

写真提供 財団法人日本ゲートボール連合

1994年10月、鹿児島で第6回世界ゲートボール大会が開催され、世界の11の国と地域から腕自慢の年配者達が集まった。またま10月下旬、南米出張の帰途、サンパウロ空港でブラジル代表(129名)の方々と成田まで同じ飛行機に乗り合わせた。日系人ばかりだった。

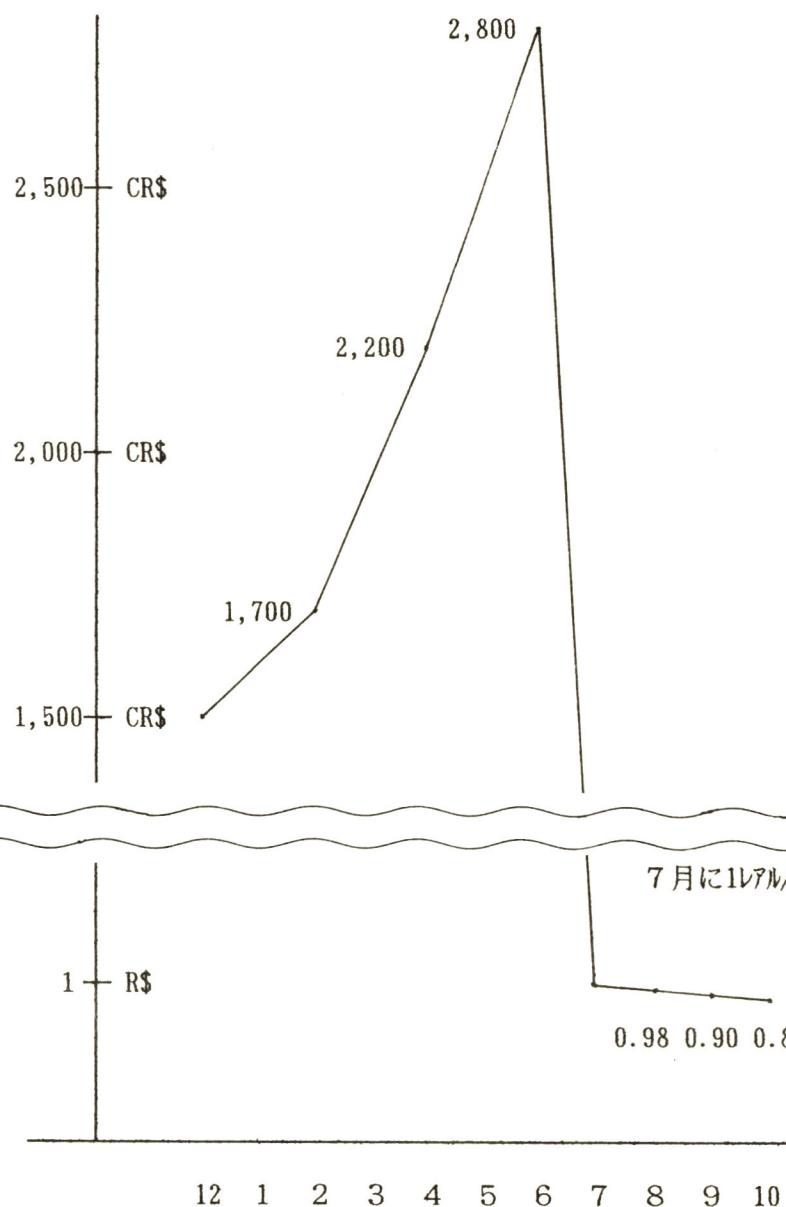
ブラジル年配者は、集団で行動するのは団体旅行ぐらいなので、朝夕の散歩、音楽や手芸、園芸などの趣味、そして親しい人達との語らい、時にはトランプをするなど比較的個々に生活を楽しんでいるように思える。しかしお祭りは好きである。

私が日本に帰国した今年四月、物価上昇率は月に四五%であった。労働者の賃金を月百ドルとすると、賃金支払日の月末には実質で約六十ドルになつてしまふ。農業では短期の作物は種子をまいてから収穫までに三カ月はかかる。今これに百万クルゼイロレアル (C.R.\$) を投じたとすれば、価値下落分を計算すると利益こみで生産物を四百万C.R.\$で売らないと成り立たない。指数1の物が三カ月後、4に売れる保証はない。ところが百万C.R.\$を銀行に預けると政策上、実質的な価値修正が行われ、本日設定の定期預金は一ヶ月もの三八%あるいは四〇%という方法があり、銀行に預けた方が安全・確実になる。危険を冒してまで農業に投資する人がだんだん少なくなるわけだ。

為替レートの変化

ブラジルは平成6年7月から通貨をクルゼイロ・レアルからレアル貨に変えた。レートを1 US\$ = 1レアルとした。8月以降ドルに対し、レアル高となり推移している。

インフレ指数は為替下落を上まわっていた。4月は対前月比 $\approx 45\%$ に及んだ。

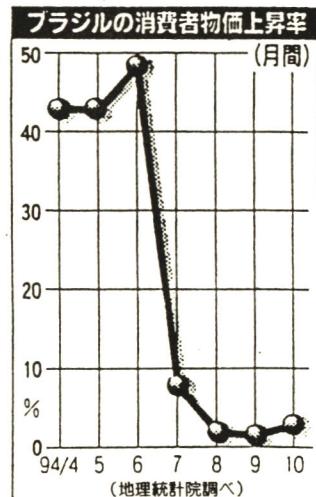


7月に1レアル/US\$となる。

0.98 0.90 0.89

最近のインフレ率

平成6年7月から
インフレは終息した。



ブラジル人の平均的労働賃金は六月上旬で二十万クルゼイロレアル (CR\$) ぐらいである。一ドルが二千三百五十CR\$だから八十五ドルだ。地域によつて賃金には高低があるが、実質的な最低賃金は六十四・七九ドルになつてゐる。七月から貨幣単位がレアルに変つて一ドル＝一レアルになり、政府は将来の最低賃金を百ドルにしようと計画している。ところで百ドルを円に換算すると約一万円だ。日本で一万円は日当に相当し、ブラジルの月給とほぼ同額となる。そこで日本への出稼ぎが激増するわけである。出稼ぎは結構だが、金を稼ぐことだけではなく、日本で得た技術、知識、文化を本国で生かすことを私は期待したい。同時に日本人も彼等を通じてブラジル理解を深めていただきたい。



現在ブラジルにいる日本人、日系人は 180万人といわれる。厳密な数字は判らぬが、今日本で働いている日系人は20万人、ピーク時は30万人ともいわれた。（ブラジルの邦字紙で最大発行部数のサンパウロ新聞による。）平成6年11月12日、上田市のスーパーに立寄ったおり、たまたまここで働く2組の日系二世夫婦と立ち話しする機会を得た。日本とブラジルと、どちらが暮らしやすいか、と質問したところ、ブラジルの方が“心の通いがある”ので、といった答えが返ってきた。



「日本で働く」方々の
御相談と御世話は……
永年の経験と実績のある
□□産業で

サンパウロ事務所
RUA DA GLORIA 3□2, 4階, □□□
T. □□-□□□ 代理人□□
(□□産業株式会社)

いわゆる“バブル”がはじけるまで数年間、ブラジルの日本語新聞・雑誌等の広告欄には、出稼ぎ斡旋事務所と日本で人手を必要とする企業の「直接雇用」と呼ばれる種類の募集広告が多くみられた。某誌に掲載されたもの。

日本での就労は□□工業で
三年の実績が信頼の絆です。

詳細は下記へお問い合わせ下さい。

□□工業サンパウロ事務所 電話 □□-□□
Rua: Barão de □□ 212 - s/12 - Liberdade - São Paulo - CEP □□-□□

(23)

「日本は素晴らしい」

私たちの農業試験場で働いているブラジル人の研究者を日本に派遣して、日本の技術を研修してもらう制度がある。目的は日本人派遣専門家のカウンターパートとしての技術研修にあるが、日本とブラジルの文化を相互に理解する側面も大切だ。この制度で日本に行つた研究者が日本から試験場の私あてに手紙をくれた。「あなたの国は実に素晴らしい。研究者のレベル、研究態度、町の清潔さ、非の打ち所がありません」。褒め過ぎの嫌いはあるが、日本人としては鼻が高くなつた思いがする。アメリカで学位をとつたアメリカびいきの研究者が、日本に宗旨変えしてくれるのは嬉しい。中にはシルバーシートに賛辞をおくるトンチンカンもあるが、日伯親善を生めばいいと思つてゐる。

文化の違いもあって、ブラジルの研究機関では一般的に研究者、テクニコ（テクニシアン）、雑役、とおのの仕事の分担が決っている。研究者が圃場に出てデータを取ったり、培地を作ったりはしない。研究者はテクニコがまとめたデータを分析、考察するのが普通である。そのため、当国の中の研究者が日本に来て自分で培地を作ったり、圃場で自ら手を下したりしているのにまず驚く。しかし、材料の準備や、データを他人に任せずに集めることが結果の考察に役立つという点を知るようになる。身分制度のようなものもなく、研究者自身で手を下す研究態度に感心するのである。

平成5年度の政府ベースの研修員受入数は、6,144名（第三国研修等を除く）、中南米諸国からは1,350名となっている（ODA白書）。ブラジルからの研修員受入数はここ数年間毎年約200名となっている。

ブラジルからの研修員受入数
(国際協力事業団による)

1990年	204
1991	190
1992	226
1993	193
1994（推定）	200

ファツチマさんという女性研究家が研修のために日本に出張した。ブラジルに帰ったところをつかまえ「日本はどうだったか」と聞いたら「素晴らしいかった」という。「悪いことはなかつたのか」ともう一度質問したら悲しそうな顔で語り出した。朝、新宿駅の階段で足を踏みはずして転げ落ち、踊り場でとまつて横倒しになつた。立ち上がり歩こうとしたが足首が痛い。ねんざしたらしい。大勢の乗客が横目で見ながら通り過ぎて行く。恥ずかしさと情けなさで涙が出そうになつた。どうして日本人は素知らぬ顔ができるのだろう。みんな忙しいのかもしない。それよりも、医者に足首を診てもらわねば…。どこか病院はないかしら。だれも教えてくれそうもない。どうしよう。

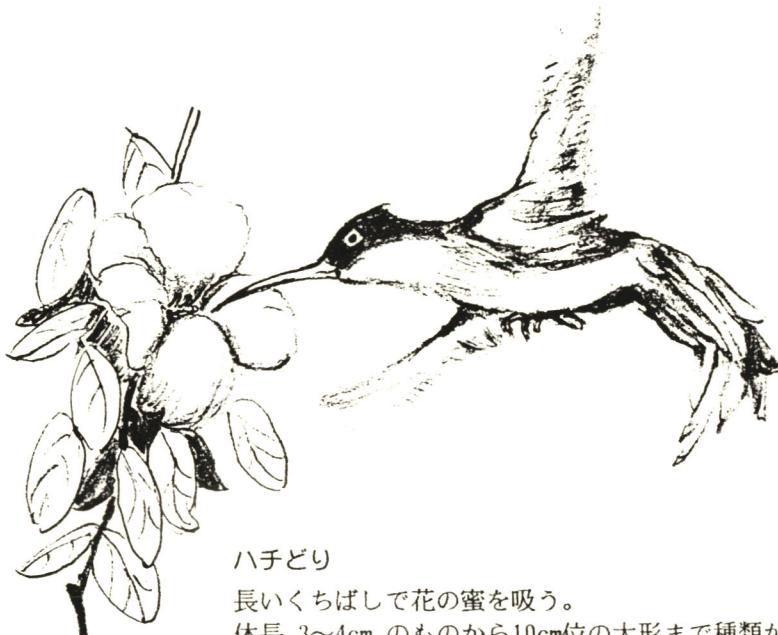


ファッチマさんのその後
ファッチマさんは、やっと
公衆電話から調整員に連絡し
て医者に診てもらったところ
特に異常はなく軽いねんざと
診断された。あれから一年、
今は楽しい思い出を語れるよ
うになっている。親切に指導
してくれた研究者達、研究所
や工場の清潔さ、時間を守る
日本人達、一度知り合いにな
れば本当に親切で優しい人達
だった。そして畠の部屋で肩
を寄せ合い歓迎パーティーを
してくれたアミーガ（女友
達）が懐かしい、と。

三年ほど前、家内がベレーン市のスーパーマーケットから出てきたところ、足を滑らせて道に転んだ。周りから人々が駆け寄ってきた。彼女を助け起こすと口々に尋ねた。「セニヨーラ、どこか痛い所はないか」「腰を打たなかつたか」いろいろのことを聞く。「手が痛い」というと「それでは病院に行こう。かかりつけの病院はどこだ」と聞かれて、これこれの病院と答えると、一人の男が手早くタクシーを止めた。礼をのべて車に乘ろうとしたら、二人目の男が痛くない方の腕をとつてシートに座らしてくれた。左手首が折れていたが、ともかく彼等は親切だ。日本ならおせつかいと思われそうなことを気さくにしてくれる。治安は良いとはいえないが、一般市民は優しい。

ペレーンのアマゾニア病院は、日本移民援護協会（ブラジルの法定福祉団体）が経営する日本語の通じる病院である。日系医師が25名（すべて日本での研修を了えている。）が各科に配属され、ブラジル人からも頼りにされている。現状であえて残念なところをあげるならば、病床数が少い点か。僻地の日系社会への巡回診療に経費がかかる、最新医療機器が足りない、等の問題もあるが、アマゾンに根を下ろした日系人、ブラジル人のために日夜頑張っている姿は頭の下がる思いである。

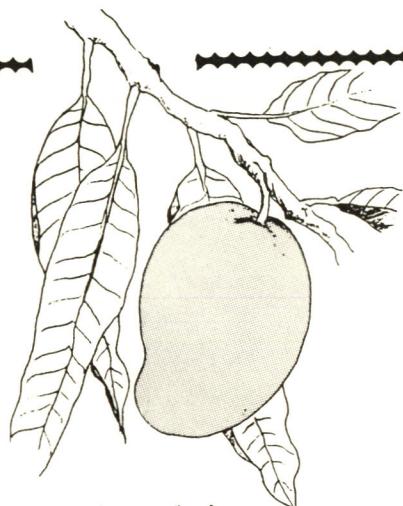
AMAZON



ハチドリ

長いくちばしで花の蜜を吸う。
体長 3~4cm のものから10cm位の大形まで種類が多い。
羽色は赤、青、黒とりどりである。
翼を細かくふるわせ花の前で空中停止して蜜を吸う。
ブラジル全土に分布するが、アマゾン地域に種類が多い。

今年の一月末から二月初めにかけて、東京で行われる会議に出席するために一時帰国することになった。久しぶりに温州ミカンとリンゴが食べられるのを楽しみにしていた。ブラジルの濃厚な味に慣れてきたから、さわやかな味に期待したわけである。ところがそれは裏切られた。まず、これが多汁と美味で世界的になつた日本特産のミカンかとあきれた。次にリンゴだ。リンゴはブラジルにもある。日本人の専門家が指導してブラジル人が栽培した「フジ」だ。食べ比べてブラジルの方がうまかった。四月、本格的に帰国して、くやしまぎれに手当たり次第に果物を試食した。熱帯の果物に対抗できる日本の果物を探すつもりだ。全部、落第。及第はサクランボ、ただ一品であった。



マンガ（マンゴー）

有名なベレーンの街路樹は

マンゴーだ。

11月～12月が最盛期。

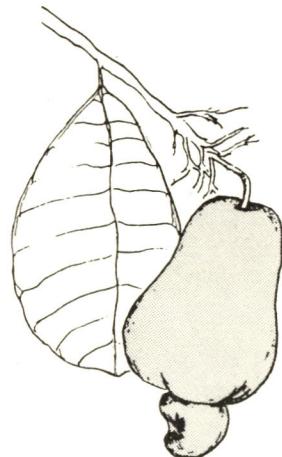
カジュー（カシュー）

種子がとび出る。

中の種はビールのつまみ、

堅い皮のヤニ（樹脂）は塗

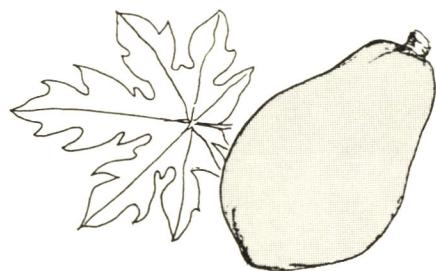
料（うるし代用）にする。



マモン（パパイヤ）

1970年代にハワイパパイヤ

（果肉が赤い種類）を導入した。甘味が多く、パパイヤ特有の臭いが少く、周年収穫可能。



ビリバー

果実は黄色、縦に切ってス

プーンで喰べる。果肉（パ

ルプ）は白、種子はパルプ

に包まれている。僅かな酸

味あり、さっぱりした味。

原産地はアマゾン。一個の

目方は1kg前後になる。



インガ

サヤの中のたねの周囲が甘

い。



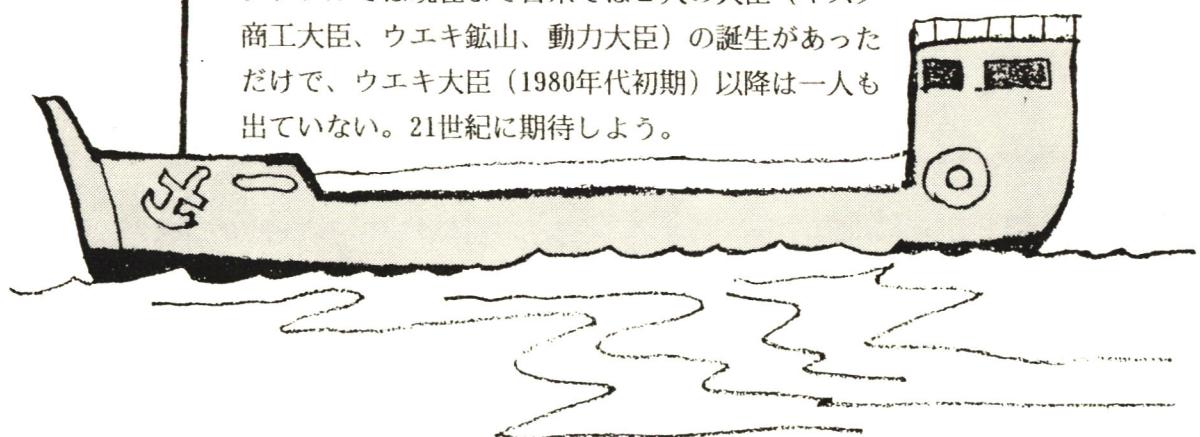
借りものでない意見

フジモリ大統領がペルーの政権を担つた時、私たちは農業試験場の職員や研究員から、「フジモリ曰系一世は大したものだ」という賛辞を受けた。ところが後に憲法を停止して国会を解散した時には、非難ごうごうのありさまであつた。

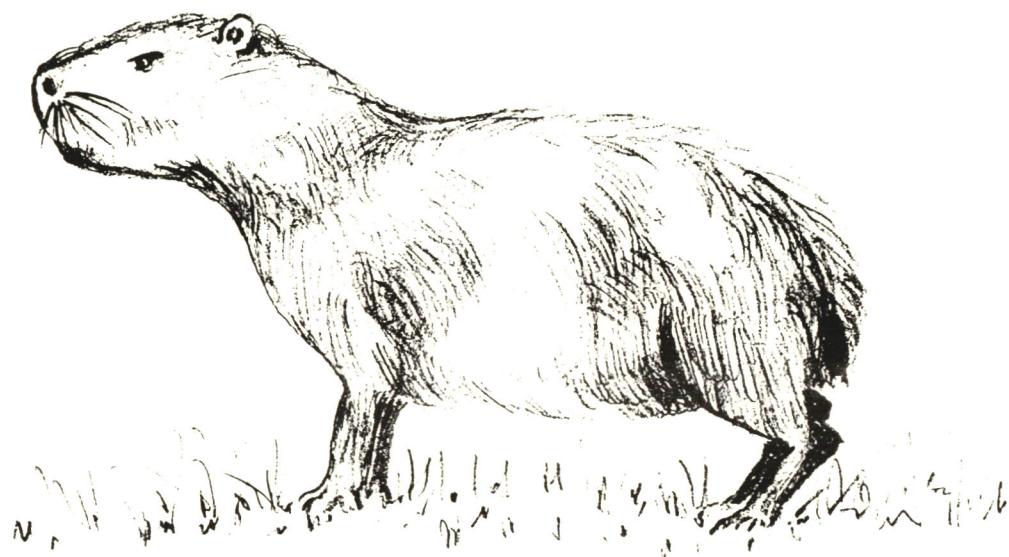
「混乱した国をまとめるためには、ある程度の強権はやむを得ない」と反論したいところだが、多勢に無勢から口をつぐんでしまう。自分の意見がいえない。やはり私は日本人なのである。こういう場合、ブラジル人は決して遠慮したり恐れたりしない。構わず独自の意見をぶつけてくる。それもマスコミの借りものではない。中東戦争の際、日本人の論調が一本であつたのに、ブラジル人は人によつて考え方が違うのには感心もし驚きもした。

1995年は日伯修好条約締結から 100年、日本人移
移住者が最初にサントス港に着いてから87年になる。

ペルーのフジモリ大統領の次はブラジルの日系人
から大統領が生まれる、と一時邦字紙を賑わしたが、
ブラジルでは現在まで日系では2人の大臣（ヤスダ
商工大臣、ウエキ鉱山、動力大臣）の誕生があった
だけで、ウエキ大臣（1980年代初期）以降は一人も
出でていない。21世紀に期待しよう。



AMAZON



カピバラ

ネズミの仲間では世界最大、南米大陸だけに生棲する。

体長1m、体重50Kgに達する草食動物。

草原特に湿地を好み群をなす。

大きな群は20頭位になる。

日本の海外移住者を援護するために、サンパウロに入った昭和三十四年ごろの
ブラジルは、ロマンスのただよう別天地であった。夕方になると、家々の窓ぎわ
に立つセニヨリータに、青年がギターをつま弾きながら恋を語りかける風景が見
られたものだ。公園では土曜日の夕方、母親や兄弟に付き添われて娘たちが円を
かくようにゆっくり歩くと、その外側を若い男たちが反対方向に歩いてお見合い
をするというシーンもあつた。そのような甘い文学的風潮は、それ以降急に衰え
始めて今はまったく見られなくなつた。情熱の国だから自由奔放の恋が芽生え、
結婚へと実を結ぶ時代になつてゐるが、知識階級では友達から恋人を経て婚約者
に発展する順序は、厳しく守られている。

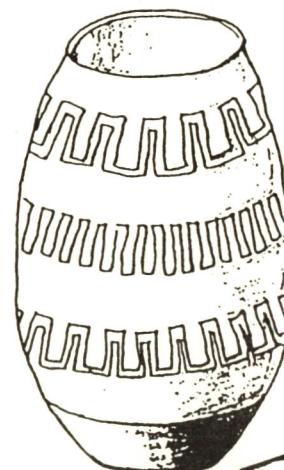
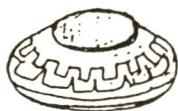
ひとくちメモ

マラジヨー焼

アマゾン河口のマラジヨー
の島で出土した素焼の壺



アミーゴ（男友達）アミーガ（女友達）は誰
れ彼なくつき合ってもよい。ナモラード（男）、
ナモラーダ（女）の関係（恋人）になると他の
友達は2人に遠慮する。しかし、この段階では
両者の合意で解消となることが間々ある。ノイ
ボ（男）ノイバ（女）即ち婚約者となるには、
夫々の両親の了解が必要だ。自由奔放のように
見えるが、夫々親御さん達の見る目は今でも厳
しいようだ。



「ブラジルからサッカーとカーニバルを引くと何が残るか」というクイズがある。答はゼロである。それくらいサッカーとカーニバルに情熱を注ぐ国民によつて、ブラジルは成り立つているということになる。私がブラジルに行つた三十年前には、カーニバルが終わると急に人口が増えたというゴシップが語られたほどだ。軍事政権になつてからは民政の現在もそれほどの大騒ぎは行われなくなつたが、金持ちクラスのカーニバルには一種異様なムードがある。激しく血が騒ぐのだろう。それは音速の貴公子といわれたセナの葬儀に百五十万人の人が集まつた熱っぽさだ。猛烈なインフレによる生活の苦しみを払いのけるだけのエネルギーをサッカーとカーニバルは蓄えている。

★ベレーンのカーニバル



各地で盛んなカーニバル

リオのカーニバルといえば世界的に有名なため、カーニバルといえばリオ・デ・ジャネイロのお祭り騒ぎだけが国外に宣伝されるくらいがある。しかし、国内いたるところの町や村で住民はそれなりに祭りを楽しんでいる。サンパウロ、ペロオリゾンテはいうに及ばず、アマゾン地域のベーレンでも盛大に行われる。

クリスマスが過ぎ年が替る毎週土日には、空き缶やナベ底をたたいて町内やグループが、その年に決まったカーニバル音楽（サンバ）を練習し、市や町のコンクールに出場する準備をはじめる。これらの人々の姿をみると練習というより楽しんでいるといった方が正しいかもしれない。

日曜日の昼さがり、どこからともなく聞こえてくるサンバのリズムに、今年はどのグループがどんなテーマで踊るのかを想像するだけでも楽しくなる。

ブラジルからサッカーヒカーニバルを引いて、果たしてゼロになるか。私はそうは思わない。大密林をはじめとする豊かな資源がある。これらは将来のブラジルの発展を約束する。しかしそれにはこれの使い方を間違わないことだ。例えば資源の一つに良質の鉄鉱石が、ベレーン南西の山塊にある。その埋蔵量は一千億ドル以上といわれる。時価に換算すると現在のブラジルの外債残高に見合う。ところがブラジルは国内に石炭を持つていないために、製鍊用の燃料に木炭を使わねばならない。木を伐採すれば自然破壊につながるという批判を受ける。そういう攻撃をするのは大抵、途上国の苦労を知らない先進国の人々だ。環境問題に巻き込まれないようにして、宝の山を掘り起こす工夫がいる。

金の産出量

アマゾンのパラ州セーラ、ペラーダ（ペラーダ山塊）の金堀り最盛期は1989年であった。この年の政府統計にみられる全国（州別）の金産出量を次に示す。

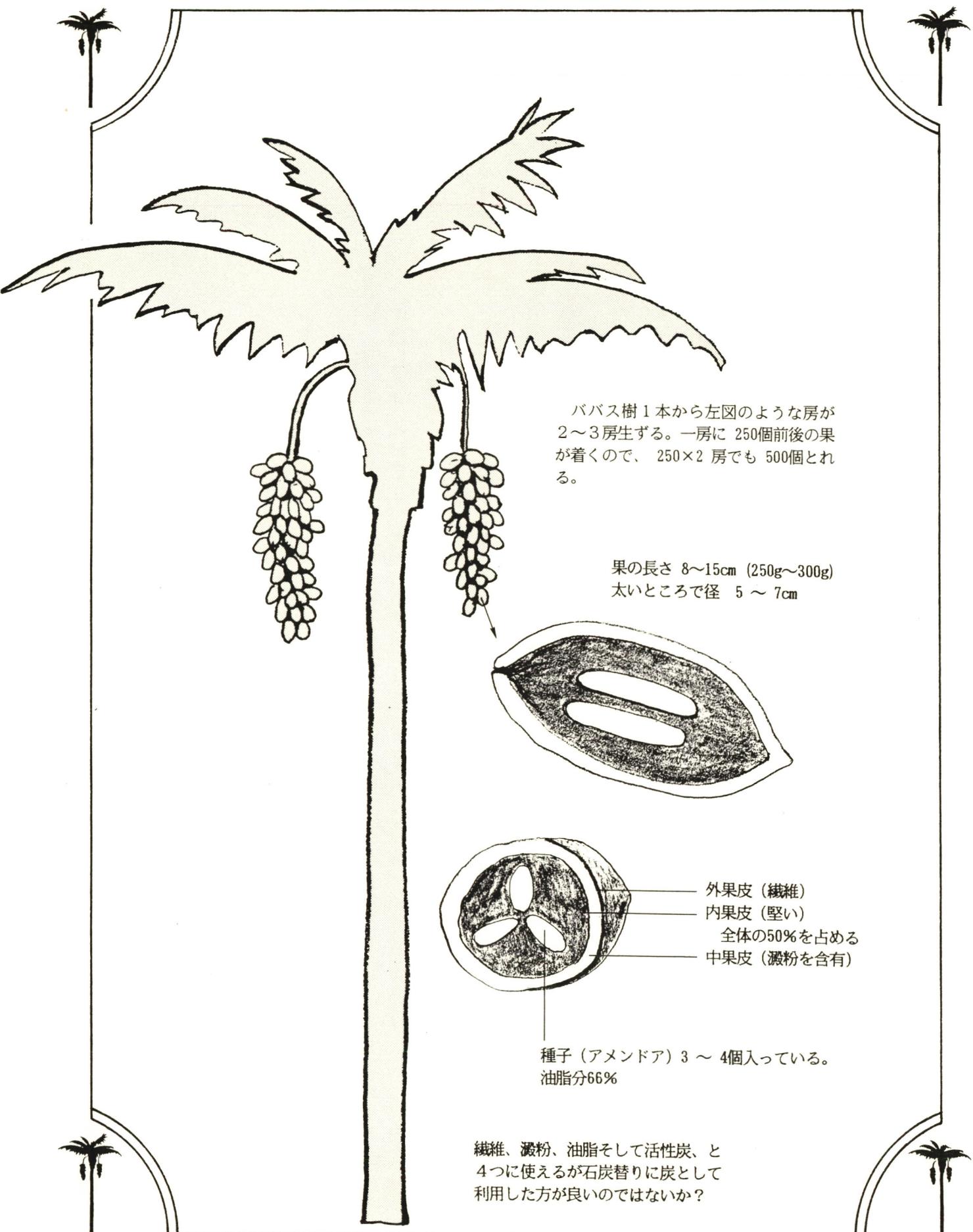
州 別	産出量（精製したもの）
○ロ ン ド ニ ア	5,337 Kg
○ア マ ゾ ー ナ ス	325
○ロ ラ イ マ	3,527
○パ ラ 一	16,240
○ア マ パ	3,244
○マ ラ ニ オ ン	45
リオ・グランデ・ド・ノルチ	436
バ イ ャ	3,296
ミナスジェライス	14,105
リオ・グランデ・ド・スール	26
○マ ッ ツ ゴ ロ ッ ソ	6,381
ゴ ャ ス	<u>1,551</u>
計	54,513

I B G E（ブラジル地理統計院）による

○印は法定アマゾン地域内の州

これら各州の合計産出量は3万 5,099Kg。全国の64.4%がアマゾン地域で産出されている。砂金等、金の微粒子を水銀によって凝集させるので、不用意な水銀廃棄は絶対に避けなければならない。

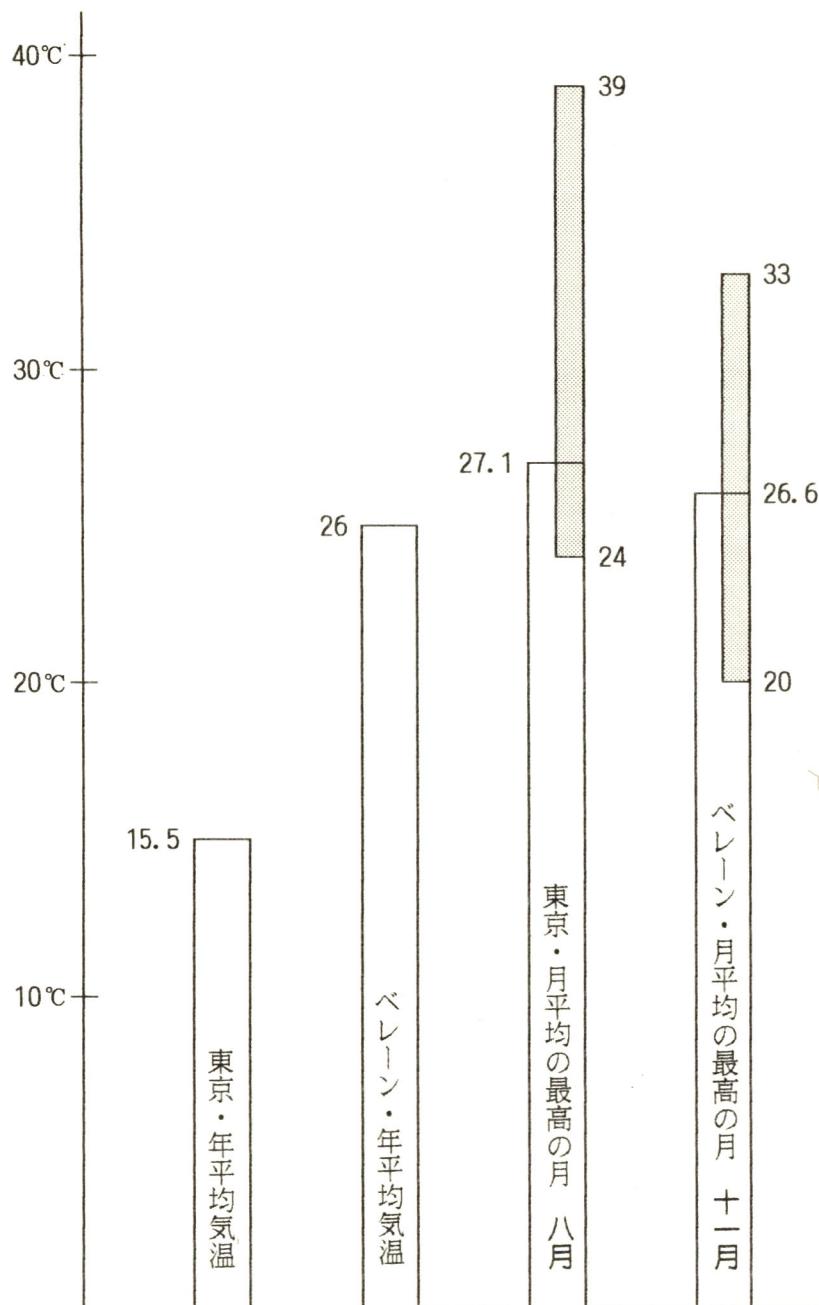
鉄鉱石製鍊用の燃料に、木材以外のものを使えば前回の問題は解決できる。私はババスヤシの果実を代替燃料とすることを提案したい。ババスヤシはパラオ州南部からマラニオン州西部、トカンチンス州、ゴヤス州に至るまで広い地域に自生し、成木から毎年五、六百個の果実が得られる。核果の中の種子は油脂を含むので、これは利用されているが、核果の外側の纖維部分とその内側の硬質部は捨てられている。ところがこれを炭にすると熱量の大きい炭が得られる。自生樹を二十億本、一本当たりの核果数を五百個とし、採集割合を四割とすると、一千万トンを燃料にすることができる。私の計算では硬質部の良い所だけを炭にした場合、百七十七万トンの石炭の熱量に相当する。



アマゾンは暑くて住みにくかろうと、よく同情される。ほとんど赤道直下にあるから、間違いなく暑い。年平均気温はベレーンで二十六・〇度。最高月平均は十一月の二十六・六度である。最低が二、三月の二十五・五度で、年間通して大きな変化はない。これに対して東京の年平均気温は十五・六度であるからベレーンより約十度低温だが、最高月平均の八月では二十七・一度となり、ベレーンを抜く。問題は湿度である。年平均湿度はベレーンで八七%で、東京の蒸し暑さといい勝負だ。しかし私の長いアマゾン生活で、今年の日本列島を苦しめた四十度に及ぶ暑さ、連続的な熱帯夜を経験したことはない。確かに日中は暑いが、樹木が多く木陰では暑さを忘れる。夜は涼しい。日本より過ごしやすい。

暑さ比べ

■は1994年夏の東京、24~39℃
ペレーンの最も暑い時期（10~11月）20~33℃



ペレーン、東京の平均気温は
理科年表（1994年）による。

南米での生活は通算すると十九年になる。そのうちアマゾンには四度十五年間住んだ。この間にマラリアとアメーバ赤痢を患つた。とくに高熱が出るマラリアには参つた。それでも私はアマゾンが好きである。確かに気温は高い。しかし日本よりしのぎやすい所だ。乾期と雨期の単調な季節のなかに、微妙な自然の変化があつて魅惑的である。雨期の終わりに落葉がある。葉が落ちて、すぐ新しい芽が伸びる。季節と季節のはざまをつけた時、熱帯という激しい自然に愛着を感じた。人懐こいブラジル人も魅力的だ。アマゾン移住を決めた日本人は、人生に何かを賭けて来ただけあって、付き合つていて楽しい。また行けといわれば、喜んでいく。



アマゾンの物産

パウ・ローショ (赤紫色の木)の器

人工的な着色をせず、材質そのままの色や木目を生かした果子皿、お盆などが作られている。これら木工製品の皿で、赤紫色のものがあればパウ・ローショか、パウ・ブラジルとみてまちがいない。径30cm位の木を輪切りにして樹皮を付けたまま外辺を残していく。それでいていたる果子皿はアマゾンの自然美を表現している。

ピラニアの剥製

今にも食いつきそうに口を開けた剥製、頭だけの剥製を付けたキーホルダーなどはいささかグロテスクに見えるがすべてメード・イン・アマゾン。各地で売られているのは、当地産である。

マラジョー焼

アマゾン河口に位置する九州とほぼ同じ広さのマラジョー島で出土した素焼きの土器類の表面には素朴で東洋的とも思える幾何学的模様が刻み込まれていたり、壺の柄などには蛇、蛙などを形どった飾がみられる。これらの形の特徴と模様を手本にして、イコアラシー(ベレーン近郊)を中心にして素焼き器や皿が作られている。いつのころからか、これらの焼物をマラジョー焼きと呼ぶようになった。

ピラルクーの舌と鱗

世界最大の淡水魚ピラルクーの身は焼いて食べるのが普通だが、干物にすると干鱈のような味になる。その堅い舌は乾かしてヤスリ代りになるが、“うろこ”も乾かして外側を爪磨きに利用できる。うろこの内側は滑らかなので靴べらに使うという話もあるが、筆者は確認していない。そんなことをすれば外側の細いヤスリ目で靴を台なしにしてしまうのではないか。

ガラナ(グワラナ)

古くからインディオが健康食品として利用している。今では清涼飲料原料や健康食品としてその実が商品化されている。精力剤として珍重する向きもあるが、効能の方は筆者にはわからない。



私とアマゾンの歩み

平成六年四月、アマゾン農業研究協力計画、国際協力事業団（JICA）、派遣専門家としての任期を了え、三年八カ月ぶりに帰国した。

三十代から四度び、アマゾンには都合十五年間生活したことになる。はじめは昭和三十五年二月～三十八年七月まで、専ら原始林の事業所（第二トメアス）暮らしだった。次回は昭和四十四年七月～四十七年七月（旧海外移住事業団ベレーン支部）、三回目は同じくベレーン支部（JICA）に昭和五十二年八月～五十七年六月まで。そして今回は平成二年八月～六年四月までEMBRAPA-CPATU（ブラジル農牧研究公社、東部アマゾン農林研究センター）で、薬用・色素植物の同定と利用、組織培養技術の利用による品種改良、特定熱帯果樹の栽培技術の開発、コショウ油およびオレオレジンの抽出と利用などについて、分野別におのの日本の専門家の指導協力を得ながらブラジル人研究者と共に仕事をさせていただいた。四度びの勤めはいづれも職場の発令（または委嘱）によるものであるが、同じアマゾンに数年おきに三～五年づつ生活できたことは大変な幸運であつたと思つていてる。

激しく移り変る日本の社会とアマゾンの日系社会、ブラジルの社会の変化、そして今も変わらぬアマゾンの自然、この動・植物の営みだけは昔のままに残しておきたいものである。これからもあの大自然を想い浮べながらお世話になつたブラジル人、日系人と永くよいおつき合いを続けてゆきたいと念じている。

装
幀
・
さ
し
絵

仁
科

雅
夫

アマゾンの風物詩

●著 者／仁科 雅夫

発行元／社団法人海外農業開発協会 東京都港区赤坂8-10-32 アジア会館 ☎03-3478-3508(代)

●印刷／日本印刷株式会社

1995年3月3日 発行

非売品