

第4回 農作業と暮らしにまつわるエトセトラ

長谷川 清美

60カ国余りの国を歴訪してきた本連載も、いよいよ最終回。今回は豆を語る上で欠かせない生産の現場、豆農家の日常について取り上げました。草ボーボーの畑で作物の都合にあわせた栽培をしたり、家で飼う家畜糞を堆肥にして循環型農業をしたりと、小農ならではの工夫が随所にみられます。そんな農作業や日々の暮らしについて、まとめました。

作物のペースに合わせると、畑は草ボーボー？

連載最終回は総括編として、豆農家の農作業や日々の暮らしについて取り上げてみようと思います。

わたしが訪ねた海外の農家は、自給中心に作物をつくる小規模農家です。しかもその大半が有機農業を実践する人たちですが、“積極的な推進派”と、“消極的・経済的理由による実践派”の二つに分かれるとあってよいでしょう。

前者は日本の有機JAS農家のように、環

境や健康問題に感度の高い農家がこれにあたります。おもに欧米、韓国、そして途上国の一部の農家で見られます。一方、後者は、アジア、アフリカ、南米で見られる農家です。自分たちが食べる分を中心に、せいぜい地元で販売する程度の量を耕し、種蒔きから収穫まですべて手作業で行います。「農薬や化学肥料は高いから買わない」あるいは「必要がないから買わない」としていました。

8月下旬の西アフリカ・ベニンで、農作業が始まる季節に訪れた際のこと。タイミング良く、種蒔きをする農村を訪ねることができました。畝切りも鋤で手作業し、20~30cm間隔で1粒ずつ（人によっては2~3粒ずつ）種を落とし、リズミカルに足で土をかけていました。そして素足にパンツやスカート、シャツといった普段と変わらないいでたちのなか、一人トップレスの女性がいました。でも面食らったのは日本人のわたしだけ。近くにいる男性ですら、特段気にもとめていないふうでした。

韓国のジェジュ島では、畝切りもしていない草の茂ったところへ、適当に種を落としていく……というか、ばらまかれる種。



韓国のジェジュ島の種蒔き

ベニンよりももっと、おおざっぱな蒔き方でした。

畑には豆、野菜、果物など、たくさんの種類がつくられていましたが、たいていが草ボーボー。どれが雑草か作物かわからないほどで、畑はあたかもジャングルのように鬱蒼としています。毎日、今が食べごろのものを探し出しては、その都度、刈り取っている感じでした。おそらく在来品種なので収穫時期はまちまちなのですが、彼らにとってはその方が都合が良いようです。

さらに平地のみならず傾斜地でも、豆は栽培されていました。斜面に沿って、豆の支柱を糸でこしらえているコロンビア中部・クンディナマルカの農家や、傾斜地にトウモロコシと豆を混植するメキシコの農家など、条件が悪く狭い場所でも多数の作物を栽培していました。「この光景はどこかで見た覚えが……」と思ったら、日本にあり

ました。在来いんげん「銀不老」の産地、高知県大豊町で見たのと同じ光景でした。

家畜の糞は宝。堆肥にも家の資材にも

自給中心の小農はたいてい数頭の家畜を飼っており、その糞を堆肥にします。糞はほかにも利用価値があり、乾燥させて燃料に、さらには乾燥した植物と混ぜて家屋の資材にも使っています。

ネパール東部、イランの政府職員の自宅では、床や壁に牛糞と泥土を混ぜたものを使っており、トタンに比べてはるかに涼しいということです。また糞から発生するガスを火力に利用する、いわゆるバイオガスは20～30年前からすでに利用していたそうです。

さらに、牛糞の驚くべき使いみちもありました。コロンビアのアマゾン川流域の町、ポルト・カレーニョで「チーズのまわりに牛糞を塗って保存した」と話す、70代男性。にわかには信じられず、現地コーディネーターに「本当なの？」と質問してみると、植物民俗学専攻の彼いわく、専門家には割と知られている話だといいます。「塗った糞は乾燥するし、チーズは洗って食べるから問題ない」と。

もうひとつはブータンの例です。酒の原料となる麴を保存する瓶に牛堆肥を塗って、蓋にしていました。通気性が良いので長く保存できるということです。

考えてみれば日本でも、人糞や家畜の糞を堆肥にして畑に蒔くのは当たり前の光景でした。今の目線で勝手に、「糞は不衛生だ」



ブータンにて。蓋として牛堆肥を利用した瓶と目の敵にする方がおかしいのかもしれない、と思い直したエピソードでした。

虫除けや肥料は自然素材でつくる

自然素材からつくる肥料や除草剤の例もあります。エクアドルのコタカチに住む先住民は、さとうきびの汁を30日間発酵させたものを肥料にし、毛虫の防除には木の灰を水で希釈し散布後、ニンニクを置くか植えるというやり方をとっていました。

アフリカのコンゴでは、枯れ草とそれを燃やした灰を30~40cmくらいの高さに積んで肥料と乾燥防止に、コロンビアでは煮出したタイムを除草剤代わりに利用していました。またインドでは、樹豆(リュウキュウマメ)とソルガムを混植し、虫を防除していました。樹豆は実をつけるまでに5年かかるので、成長速度の違いを利用しているのでしょう。成長が早く、背の高いソル

ガムが、豆を虫から守ってくれるわけです。さらに除虫を目的としたニームやマリゴールドは、世界各地で見られました。

このように、小さな畑で多様な作物を栽培することが、土壌の劣化や害虫発生を抑える力になることを、農民たちは古くから知っています。

さらに先に挙げたネパールの政府職員いわく、苦みや酸味、香りのある植物は、除虫効果があるのだそうです。ヨモギ、ショウガ、ウコンほか、数種の野草(名前を聞きましたが、日本語に訳せませんでした)をすりつぶして密閉、15日間置きます。そのエキスと水を、1:4の割合で薄めて希釈し、作物に散布していました。ヨモギは、頭痛にもきくそうです。

またアフリカのベニンで草ボーボーの畑を歩いていたとき、エクアドルの先住民が「蛇が嫌うこの草を持つといい」と、「蛇除け」になる野草の効能の数々を説明してくれました。ほかにも樹豆の新芽を煮だした汁(キューバの「ピナル・デ・リオ」)は腹痛に効くなど、種類があまりにも多く、しかも日本名がわからないものもあり、聞いた話を全てはメモに残せなかったことが悔やまれます。

食事にもおやつにも豆が大活躍

畑の風景といえば、気になるテーマは「食事」です。まず朝食について。早朝起きたら、なにも食べないか、お茶やミルク、あるいはコーヒー、紅茶などのドリンクを飲んでから畑に出るのが多数派でした。ドリ

ンクは、豆乳、豆や穀物の粉をミックスしたものの、乳製品、発酵飲料、薬草など国や地域によって実に様々です。

そして早朝の農作業のあと、7~8時頃に自宅にもどって朝食。朝食といっても、前の日の残りを食べるのが圧倒的で、朝から豆を食べるのは、ベネズエラ、グアテマラ、メキシコ、ブラジルなどの中南米で多く見られます。

トルティーヤやアレッパといったトウモロコシのパン(ブラジルではご飯でしたが)に、「リフライドビーンズ」という豆のペーストをつけて食べていました。

昼食は、たいていは自宅に戻ってとりますが、雇われている人は弁当を持参します。インドのニューデリー郊外の農場で見せてくれたベジタリアンの男性のランチは、ゴーヤのサブジ(野菜の蒸し煮)、ダルカレー(豆カレー)とご飯、間食用にヒヨコ豆の-snackと、実に質素でした。

snackといえは、海外の農村で多かったのが豆菓子です。ミャンマーでは、ラペーという発酵した茶葉と数種のフライドビーンズ、ピーナッツなどがお茶請けに出されます。日本の漬物のような位置づけでしょうか。

インドではヒヨコ豆が姿形を変えて、様々なsnackに加工されていました。ほか、樹豆、緑豆、ケツルアズキなどの菓子は、都市でも農村でも、腹もちの良いsnackとして、特にベジタリアンの多いインドでは欠かせません。

また素朴なところでは、炒った小粒のエ

ンドウ豆をポケットに入れ、ポリポリ食べていたエチオピアの農家。ポリビアの露店で実演販売していた数々の炒り豆。なかでも「ポッピングビーン」と呼ばれるアンデスのいんげん豆は、日本と違い、炒るとなぜこんなにサクサクした食感なのか不思議なくらい、格別においしい豆でした。ちなみに日本のいんげん豆はふくらまない(ポップしない)ので、残念ながら炒ってもこうはなりません。

遊びにも使える！ リマ豆

豆は食べるだけではなくありません。ユニークな豆の使いみちもありました。エクアドルの北部・コタカチで、27種類もの豆をつ



インドのヒヨコ豆のsnack



ポリビアのポッピングビーン

くる先住民のホセ・マニュエル・チャウエズさんが見せてくれた豆を使ったゲーム。「昔はこうして遊んだんだ」と、日本のメンコ遊びによく似たゲームを実演してくれたのです。

ゲームに使う豆の選び方もまたユニークでした。リマ豆が青く若いときにかじってみて、苦いものはゲーム用に、甘いものは食用にするのだといいます。

さらに、エクアドルの豆の研究者の友人から教わった例も。サイコロを回して、中央に積んだ豆を取り、最後に一番多く持っている人が勝ちというゲームです。これもリマ豆を使いますが、今となってはすでに幻の、知る人ぞ知るゲームになってしまったそうです。

考えてみたら、小豆でつくる日本のお手玉しかり。世界には、探してみればまだまだ、豆遊びが残っているのかもしれない。

アルゼンチンのいなご豆

話は変わって、アルゼンチンのいなご豆について。この豆は日本や欧米では、粉にしたものを「キャロブパウダー」として、またカフェインレスコーヒーの材料としても知られています。

北部サルタ州のカチという地域に住む、先住民ジュリエッタ・ヤネズさんから聞いた話です。いなご豆には、黒と白の2種類があり、さやも実も樹液も使うとのこと。その伝統的な利用法は、こんなにたくさんありました。

その1・おやつ：いなご豆の粉は甘いの

で、おやつにそのまま食べます。

その2・ドリンク：乾燥後、粉にして水や牛乳で割って、ほんのり甘いドリンクに。人間のみならず、家畜の飲料にも。

その3・お茶：いなご豆の木の皮を煎じてお茶に。

その4・発酵飲料：30度以上になる夏につくる、「アロハ」と呼ばれる発酵飲料です。乾燥した白いなご豆に水を加え1日置いたのち、いなご豆をつぶしてさらに1日置き発酵させます。ほんのり酸味がついたら完成。

その5・菓子：黒いなご豆の粉を広げて、オーブンで焼きます。パタイと呼ばれる伝統菓子ですが、白いなご豆ではつくらないそうです。

その6・染料：いなご豆の樹液を煮てから、酢、塩を加えた中に、糸を浸けます。

その7・解熱剤：風邪をひいたとき、生の黒いなご豆を煎じた汁を飲むと、熱冷ましになるそうです

その8・子供の出ベソ治し：いなご豆の木が青く、若いところに、子供の足をくっつけると、出ベソが治ります。先住民の言い伝えだそうです。

最近の商品では、いなご豆の粉を入れたクッキー、ケーキなどの菓子や、ピザ、ニョッキ、そしてビールなどもあるそうです。

さらにコロンビアのカスアリットで、コーヒーの代用にするマメ科植物を発見しました。「ブルスカ」という木の実と、もうひとつが現地名「ネスカフェ（日本でいうナタマメ）」です。ともに焙煎して粉にしますが、この地域の農家では、コーヒー



アルゼンチンのいなご豆

というところから出てきました。ブルスカには男性の生殖機能に関与する薬効成分も含まれており、薬としての効能もあるそうです。ナタマメは白と黒の2種類あり、黒い方をコーヒーに使うということです。

たかが豆、されど豆

以上、4回の連載を通じて、世界の豆事情を駆け足でお伝えしてきましたが、いかがだったでしょうか。

わたしが訪れた60カ国余りの国々で、小農たちが営んできたからだを使い、伝統や体験に裏打ちされた知恵からなる農業。これこそ、今や葬り去られようとしている「ほんもの」の有機農業であることを、はっきりと確信することができました。

今のわたしには、文献でしか得られない情報なのに、彼らはともすると、活字にすらなっていないような多くの情報を、日々

の暮らしから習得していました。それは間違いなく、現代人が持ちあわせていない「生きて知恵」にほかならず、頭でっかちの知識よりもはるかに絶大な効力があります。

ところが一方で、世界の“ほんもの”の暮らしに触れたからこそ、抱えてしまった疑問もありました。

生活に必要な食べ物や薬は家のごくまわりにあるもので間に合わせ、貯蓄がないことを憂いもせず暮らす彼ら。お金のかからない生活をする姿を見て、「将来の備えというけれど、お金のあなしを気に病むのは不安の裏返しでしかない。でも今の日本ではお金がないと暮らせないのも事実だし……」というお金パラドックスから抜けられず、わたしの中で折り合いがつけがなくなってしまったのも事実です。

「たかが豆、されど豆」。人間にとって豆はまさに、この言葉に集約されるでしょう。世界各地で、豆は常に人間に寄り添いながら、家の畑の片隅で確実に命をつないできました。

在来の豆は、完熟すれば勝手に莢がはじけて、種を飛ばします。だからこそ草ボーボーの、あまり手入れもしない荒れた畑でも、たくましく生き延びてくれるのです。豆は穀物のなかでも縁の下の力持ち。主人を支える肝っ玉母さんのように、人間の良きパートナーとしてこれからも、人々の生活にパワーをもたらし続けてくれることでしょう。こうした脈々と続く命の息吹を、わたしは世界の国々を訪ねて、これからも探してまいります。