

ウガンダ国アチョリ地域で感じたスーダンとのつながり

2023年7月に約1ヶ月間、JICA 北部ウガンダ生計向上プロジェクトフェーズ2の流通担当として、参画する機会を得た。主な業務は、前任者の流通調査から考案された野菜の販売戦略の強化等である。学生時代からこれまで、砂埃が多く乾燥したナイル川の中・下流域の国々、エジプトやスーダンには、何度か滞在した経験があったが、ナイル川の源流となるビクトリア湖があり、水と緑が豊かなウガンダは、私にとって未知の地域であった。

今回が初めての現地業務であったので、プロジェクトが活動対象としているアチョリ地域全8県の野菜市場や農家を訪問した。車窓から見る川、湿原、緑あふれる大地は、魅力に富む世界で私にとってとても新鮮だった。アチョリ地域の人々と触れ合う中で、地理や気候条件という点で不慣れではあったものの、食文化や多様な民族が共生しているという点で、海外協力隊時代に滞在していた東部スーダンのカッサラ州を思い出す場面が何度かあった。本稿では、主食と言語という点で、スーダンとのつながりを紹介したい。

1つ目は、主食についてである。同地域の主要民族であるアチョリ族は、16世紀ころに現在の南スーダンのナイル川流域から少しずつ移り住み広がったと言われている。古くからアチョリ族は、ソルガム、シコクビエ等を主穀として栽培しており、ウガンダでカロと呼ばれるそれらの練粥がよく食べられている。一般的にサブサハラや東アフリカは、練粥が食されている地域であるが、東部スーダンのカッサラ州でもアシーダと呼ばれるソルガムやトウジンビエ等の練粥が食べられており、食される練粥の材料と主食の選択肢が似ていると感じた。一方、カッサラ州のハウサ族の居住区では、食用バナナが主食の1つであり、アチョ

リ地域ではメジャーではない。トウモロコシ粉でつくるポショと呼ばれる練粥（ウガリやシマと同じ）は、アチョリ地域では

食されているが、カッサラ州では見たことがない。嗜好、降水量や気候条件など様々な要因で、練粥の材料が変化していると考えられる。パン食は、カッサラ州ではアラブ系民族を中心に、平焼きパンやグラーサ、キスラと呼ばれるクレープ状パンが食される。アチョリ地域には、平焼きパンのチャパティがあるが、主食として食されている印象ではなかった。トウモロコシ粉の練粥とパンの分布の境界線がこの辺にあるのかもしれない。

2つ目は、アフリカ大陸のアラブ文化圏の匂いをわずかに感じる点ができた点である。数週間のアチョリ地域の滞在で、複数人のアラビア語話者に会う機会があった。アチョリ地域は南スーダンが近く、スーダン全域で話されている口語、アラビア語スーダン方言を話せる人との出会いは、心理的距離がぐっと近く感じる出来事だった。さらに話を聞くと、南スーダンにはアラビア語ジュバ方言があるようで、彼らからするとスーダン方言は、ハルツーム方言というカテゴリーになるとのこと。ウガンダでアラビア語の新領域を知るとは思わなかった。

短期間の滞在ではあったが、アチョリ地域がナイル川上流の遠い地域という私の印象が少し薄れたとともに、今後の渡航でも新たなつながりをみつけられることを楽しみにしている。

(2023年11月 中村)



左：アチョリ(カロ)と

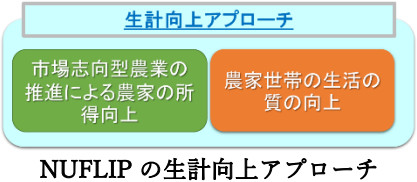
右：カッサラ(アシーダ)の練粥

農業技術普及に社会的アプローチが与えた影響＜その 1＞

はじめに

途上国の農業技術普及プロジェクトにおいて、ジェンダーや栄養改善など社会的アプローチが組み入れられることがある。貧困削減や持続的な開発という視点から取り入れられることもあるし、農村住民の生活の向上という視点からも、社会的な側面に取り組む意義はあると考えられる。

国際耕種が 2015～2021 年にかかわった北部ウガンダ生計向上支援プロジェクト（NUFLIP）では「市場志向型農業」と「生活の質の向上」を「生計向上アプローチ」の 2 本柱と定義して、活動に取り組んだ。



「生活の質の向上」分野の活動は、「市場志向型農業」で得られた収入をよりよく家族のために使うために取り組んだ活動であった（下表参照）。「家族の幸せのために」というスローガンを掲げ、コロナ禍中でも活動を止めることなく、70 か月にわたって活動を実施し、北部ウガンダの 8 県で 2,300 人超の農家に研修し、野菜生産面積は約 135acre (54ha) 増、生産量は 527.4 トン増、農家の家計収入は 75% 向上した。研修 2 年後に実施したエンドラインサーベイでは、63% の農家がプロジェクトで学んだ活動を継続しているという結果を得た。

国際耕種は当プロジェクトにおいて、市場志向型の野菜栽培技術の確立と普及に従事し、「生活の質の向上」分野はプロジェクトの主幹会社である株式会社 JIN のメンバーが取り組んだ。一緒に活動を進めているうちに「生活の質の向上」という社会的側面に取り組むことによって、野菜栽培技術の定着と普及に対しても正の効果があると実

感する場面が多くあった。そこで本シリーズでは、農業技術普及に取り組むにあたり、社会的アプローチが与えた影響を NUFLIP の事例をもとに考察していく。この視点は、プロジェクトの本来活動の目的とはなっていなかったことから、これらを評価するようなデータは収集していない。したがって定量的なデータ分析は困難であるが、プロジェクトに従事した国際耕種の社員の経験と現場での実例を紹介しながら、できる限り客観的に定性的な情報を分析したいと思う。

NUFLIP で取り組んだ市場志向型農業は野菜栽培が対象であった。対象地域は、1986～2006 年まで内戦状態が続き、その間は、思うように農作業ができなかったことから、対象農家のほとんどは、かろうじて食糧作物を自給することができて、販売を目的とした野菜栽培に取り組んだことがある農家は少なかった。そのため普及技術のベースとなる現地の慣行農法もなかった。

こういった状況下で市場志向型の野菜栽培技術を確立・普及・定着させるには、①適正技術の確立、②推奨技術の実践、③マーケティングの実践、④作付体系の確立、⑤栽培資金の確保、⑥モチベーションの維持、⑦農家間普及、といった課題があった。国際耕種は、当分野の担当として、これらの課題に技術的な側面からアプローチしたが、同時に社会的アプローチがこれらの課題解決に如何に影響を与えたか、次稿より詳しく説明していく。

NUFLIP 農家研修（45.0 時間／15 回）の主な内容

市場志向型野菜栽培分野	生活の質の向上分野	オリエンテーションなど
市場調査	ジェンダー・弱者配慮	イントロダクション
野菜栽培技術概論	作物生産のための営農計画	研修実施にかかる注意事項
播種実習・定植実習	家族の目標設定	アクションプラン作成
土壌肥料・生育診断	栄養改善	農家間普及
病虫害防除	食料備蓄管理	アクションプランの見直し
野菜マーケティング概論	現金管理	フィールドデー
野菜栽培のための営農計画	食事と衛生	
計：18 時間	計：13 時間	計：14 時間

スーダンの有用植物＜その 8＞

名脇役のハーブ類

スーダンの都市部の道路や路地裏の木陰には茶屋（カフェ）が数多く存在する。こうした木陰茶屋は、都会の喧騒のなかにおいて静かで落ちついた雰囲気をもつ時空間である。炎熱のスーダンの気候下で強い日差しをさけて木陰にはいると、いくぶん涼しさが感じられ、気分がやわらぎほっとするものである。そこは市民の憩いの場として機能しており、スーダンの喫茶文化として都市景観の重要な構成要素となっている。

木陰茶屋では、一般的に、紅茶、コーヒーが主役の嗜好品として飲まれている。コーヒーには、各自の好みの分量でショウガがはいり、紅茶には、朝一番や夜に寝る前にはミルクが加えられることが多い。さらにスーダン人は砂糖を入れ、うんと甘くして飲んでいる。さらに木陰茶屋では、脇役メニューとして、カルカデ、ヘルバ、アルジャルなどのハーブティーがそろっている。今回は、これらハーブ系植物に着目し、効用に関するスーダン人の言説とあわせて、木陰茶屋で提供される代表的な3つの有用植物を紹介する。

第一のカルカデ（*Hibiscus.spp*）とは、本シリーズの第3回でもとりあげたアオイ科ハイビスカスのお茶のことであり、木陰茶屋では紅茶、コーヒーとならぶ人気の飲み物である。カルカデ茶は、乾燥した花びらからつくられ、赤い色と酸味のある風味が特徴である。温めて飲む場合と氷をいれて冷やして飲む場合とがあるが、文献によると、カルカデには豊富な抗酸化物質が含まれ抗酸化作用があるとされる。また高血圧症管理に効用ありとする科学的研究もあるようである。筆者は風邪をひいて喉を痛めたときなどに、症状の緩和のため、ショウガ入りのカルカデ茶を飲むことをスーダン人にすすめられたこともある。

第二はヘルバである。ヘルバとはマメ科のフェネグリーク（*Trigonella foenum-graecum*）のことで、日本での知名度はまだそれほど高くないが、スーダンではまず知らない人はいない植物で

ある。木陰茶屋では、ヘルバ種子を煎じたり、その粉末を濾したりして提供される。ヘルバ茶は、特有の風味と香りを有し、わずかな甘みと同時に苦味や渋みも感じられ、あじわい深い飲み物である。個人的には大好きであるが、ここは好みがわかれるかもしれない。わたしの経験からは、下痢をした際など胃腸を正常化させていくときなどに効用があるようにおもう。車での移動の際での突発性の腹痛にてきめんで、そういうときには木陰茶屋にかけこんで生薬として飲用する。

第三に紹介するのは、キョウチクトウ科のアルジャル（*Solenostemma alge*）の葉を煎じた飲料である。この植物も日本では一般的に知られていない。文献では、腹痛、食欲不振、胃もたれなどの効用が認められているようである。周囲のスーダン人からよく聞くのは、ヘルバとは正反対の働きで、お通じをよくする整腸作用である。便秘気味の方にはおすすめかもしれない。

木陰茶屋は、第一に憩いの場であることはまちがいなく、筆者もリフレッシュのため、さらにスーダン人のカウンターパートやナショナルスタ



スーダンの木陰茶屋（リバーナイル州）

ッフらと技術協力活動の談義のため、立ちよる喫茶店として利用している。ただ、そこは単なるカフェではなく、スーダン人は、注文する飲み物をその日の体調に応じて選択し、組み合わせていることに気づくのである。スーダン人の砂糖のとりすぎは別の問題としてあるが、木陰茶屋のサイドメニューが彼らの体調を整える「生薬」となり、意識的かつ積極的な日常の健康飲料として、名脇役の植物たちが生き生きと活躍する場になっているようにおもう。

農園を訪ねて＜その4＞

佐倉 小さい農園

日本の農園を紹介する不定期シリーズの4回目は、千葉県佐倉市八木地区にある「佐倉 小さい農園」を紹介する。八木地区は佐倉市の市街地を少し外れた農村地域で、印旛沼流域の一級河川、高崎川沿岸の整備された水田と「谷津田」と呼ばれる丘陵地の狭い谷筋の水田が幾筋もある稲作地帯だ。「小さい農園」は水田 1.8ha、畑 0.8ha、果樹 0.1ha、林地 0.7ha の農地で、無農薬・無化学肥料の農業に取り組んでいる。訪問した8月25日は、今年の稲刈りの初日だった。残暑の中、稲刈りの手伝いをしながら話を聞いた。

園主の小川道夫さんは、県内の非農家の出身だが、子供の頃は近所の田んぼで、魚やカエル、昆虫などを捕まえて遊んでいた。あるとき、農薬や生活排水のためにタガメやゲンゴロウなど水田に住む昆虫が絶滅の危機に瀕しているという新聞記事を読み、大人になったら、農薬を使わない生き物が住みやすい田んぼを作りたいという夢を抱いたという。その後、大学の農学部を卒業し、青年海外協力隊や NGO で、海外の農村での活動を経験、さらに、県内の無農薬栽培農家で修業をしたのち、2011年にこの地で農家住宅と水田、畑、山林など約 2ha の農地を得て新規就農した。

小さい農園の稲作では、化学肥料の代わりに、米ぬかと貝化石由来のミネラル資材を施用している。田植えは通常よりも大きく育てた苗（成苗）を植える。農薬を使わないことにより田んぼの生物相が豊かになって、害虫も益虫もバランスよく生息していることや、米ぬかとミネラルの施用で、イネの栄養状態がバランスよく保たれていることによるものか、イネの害虫や病害で困ることはほとんどないという。特に、米ぬかの施用は土壌中の微生物層を豊かにしているのではないかと小川さんはいふ。微生物を肉眼で見えることはできないが、ミミズが増え、タニシ、カワニナなどの貝類が増え、オタマジャクシ、カエルも増えている状況を見るとそのように思えるということだ。

一方、無農薬栽培にすることで、課題となるのは除草作業で、大変な重労働だ。雑草が酷い田んぼは株間を狭く田植えをして、草との競合に耐えられるようにしたり、動力除草機も導入したりしているが、除草が間に合わなくなることも時々ある。一方、近年、ザリガニが多く生息する田んぼでは、雑草を繁茂させず、ほとんど除草作業をしなくてよい状態に管理できるようになった。ザリガニは畦に穴をあけたり、成長するとイネを食害したりと、あまり、ありがたい生物ではないが、雑草も食べるため、除草効果がある。水位を上げ下げする時期を調整し、繁殖を促したり抑制したりして、上手に共存できるように工夫している。他の田んぼにもザリガニを放流したらよいのではないかという人もいるが、小川さんは生き物を人為的に導入することには否定的だ。

当日は、昼過ぎまでに3枚の田んぼの稲を刈り終え、午後は裏山と近隣の谷津田を案内してもらった。小川さんが就農した頃から、耕作放棄地が増えており、荒れた畑や谷津田が散見された。上流の谷津田が放棄されると水の流れが悪くなり、下流に影響がでる。小川さんは、何枚かの谷津田の栽培を受託し、荒れた上流の水路の草刈りなどしている。水の流れがよくなると、水路でメダカが観察できるようになったり、山の中の田んぼでホタルが飛ぶようになったりと生き物が再生してきているという。

平地の水田や谷津田での稲作の他、果樹やシイタケの栽培、裏山の管理まで、小川さん一人でこなすのは苦勞が多いだろうが、小川さんの話を聞きながら、里山を歩いてみると多様な生き物と農家の営みが共生している、楽しみの多い農園と感じられた。



コンバインで収穫作業をする
小川さん