＜第 85 号＞2014 年 5 月 1 日

AAINews

国際耕種株式会社
〒194-0013 東京都町田市原町田 1-2-3 アーベイン平本 403
TEL/FAX ： 042-725-6250　　E-mail ： aai@koushu.co.jp
Home Page： http://www.koushu.co.jp

トルコ・ガジアンテップあれこれ

2011 年に始まった騒乱・内戦の長期化に苦しむシリアを支援するための方策を検討するために、トルコ・ガジアンテップに約1ケ月滞在した。仕事の内容については別の機会に譲るとして、ここではガジアンテップあれこれを紹介する。

ガジアンテップはトルコ・シリア国境から約 50km、シリア第 2 の都市・アレッポからは直線距離にして約 100km という近さであるのに、内戦によって多くの難民を出しているアレッポとは、対照的に平和なガジアンテップ、両者の間のあまりの違いに改めて複雑な思いがこみ上げてくる。

ガジアンテップ城の外観

古くは Aintap（Antep）と呼ばれ、名前にアラビア語の「泉“Ain”」が含まれることから、水や農業が連想される町である。ガジアンテップの人口は約 130 万人、トルコで 6 番目の大都市である。街中には路面電車も走っているという近代的な一面もあれば、ローマ時代のモザイクを集めた博物館もある。また、6 世紀ビザンツ帝国の時代に建設されたというガジアンテップ城や、城の周辺にあるハマムと呼ばれる公衆浴場や歴史を感じさせる旧市街の街並み、打ち出しで銅製品を作る職人さんたち、お土産屋さん等々、シリアのアレッポに通じる部分が多く見られる。

ところでこの程度の規模の都市ならば、中華料理店の一つや二つはありそうなものだが、何と一軒もない。あるのはケバブ等のトルコ料理店がほとんどである。トルコ料理は世界三大料理の一つと言われるほどで、いろいろとおいしい料理がたくさんあるが、その中でも大衆食堂で食べる定食の「煮込み料理」がとてもおいしくて、毎日食べても飽きない。煮込みの中身はオクラ、豆類、ジャガイモ、ナス等の野菜をトマトで煮込んだものが多い。羊肉や鶏肉の入っているものもある。サラダやご飯（ピラウ）、アイラーン（飲むヨーグルト）もついてくる。

煮込み料理とサラダ、アイラーン

他に食べ物としてはガジアンテップ名物のバクラヴァというスイーツが有名で、街中の至る所に専門店がある。また、ピスタチオも名産品で、アーモンド、クルミ、干しブドウ等と一緒に並べているナッツ屋さんも多い。

ナッツ屋さんの店先にて

屋上の太陽熱温水器

ところで、ガジアンテップに限らず、建物の屋上によく見られるのは「太陽熱温水器」で、トルコでは衛星放送のアンテナ、煙突と並んで「屋上 3 点セット」と呼ばれているようだ。トルコでは、水力、風力、地熱等の再生可能エネルギーの利用を進めようとしており、2023 年までに全エネルギー量の 30%にすることを目標としている。一方、石油は輸入に依存していて、ガソリン代は 5ﾘﾗ/ﾘｯﾄﾙ（約 250 円）と日本以上に高い。太陽熱温水器も自然の恵みを日々の暮らしに活かしていこうという知恵の表れである。

さて今回の滞在中には、ガジアンテップの街からアレッポや他のシリアの街並みや、そこでの生活を思い出すことが多かった。シリアの国内や街並みが、このような平和な日々を取り戻すのはいつになるのだろう。

ガジアンテップのシンボル、
モザイク博物館の“Gipsy Girl”

ちょっとうれしくなる EFES の看板
（お酒屋さんです）

(2014 年 5 月湖東)

新シリーズ

インターフェースを考える ＜その１＞

はじめに

これまでに AAIN57 号等でもすでに触れた「試験研究と現場ニーズの乖離」は、世界各所で大きな問題になってきているように感じる。昨今の農業研究者（特に若手研究者）は高度化・細分化されたテーマのもとでの試験研究を実施せざるを得ない状況にあり、必ずしも多様化した農家のニーズにこたえきれない場合が多いことはすでに述べた。また現場ニーズに基づいて成果の見えにくい研究をおこなうより、「評価」を上げるためにより成果の出やすい研究で論文数を増やす必要がある、ということも背景にあるのだろうか。さらに途上国（シリア等の事例）では、研究者が現場の農家を訪問しても農家の問題点を探し出せないといった傾向があり、研究者の現場調査によるニーズの発掘が適正に行われない状況に陥っていると言える。

こうした状況については、日本も決して例外ではないが、我々が接する途上国の研究者において特に顕著で、その特徴を要約すると、①研究者が現場に出る機会が少ない、②エリート意識から農家の言うことをバカにする、③普及組織との連携が薄い、④利用困難な最先端技術や機材に目が行きがち、⑤論文生産が自己目的化する、などの問題点が研究者の通弊として指摘できる。①と②は論外であろうが、現実には問題として存在し、これら①から⑤が複雑に錯綜するなかで試験研究と農家ニーズの乖離に拍車をかけていくのではないかと危惧される。

もちろん現場ニーズがわかれば研究者が即それにもとづく研究を開始できるというほど問題の構造は単純ではなく、両者の溝を埋めることがそうたやすいものではないことは容易に想像がつく。

なかにはこうした課題に対して真摯な目を向けようとする研究者も存在しているがまだ少数派であり、問題の改善や克服の余地はたぶんにあるものと思われる。まずは研究者自身の努力が第一であるが、国際耕種はコンサルタントとして海外現場で両者のインターフェースの役割を果たすべく、調査、調整、問題解決等の能力に磨きをかけようとしてきた。今後、こうした農民と研究者の間のインターフェース的な役割を演じる個人なり組織の重要性がますます高まってくると考えられる。

JICA が途上国で実施している多くのプロジェクトにおいても、「ファーマーズ・フィールド・スクール（FFS）」、「農民研究グループの導入」、「農民参加型の共同研究」、あるいは「普及と研究の連携」といった活動を通して、離れすぎてしまった試験研究現場と農家生産現場の距離を縮める努力をしている。本シリーズにおいては、これまでに我々がかかわったプロジェクトにおける事例を一つひとつ検討する中から、その実態や背景あるいは距離を縮めるための有効な手法について具体的に考えてみたい。

本シリーズにおけるキーワードとしては『つなげる』、『ネットワーク』、『コミュニケーション』等を念頭に置いている。また「インターフェース」という点では“農民と研究者”に限定せずに、もっと広く、たとえば海外のプロジェクトで日本人が“インターフェース“になって異なる機関や部署の人たちをつなげる、環境教育における“インタープリター“が自然と人をつなげる等の事例にも目を向けていきたい。

農民への普及活動の例

さまざまな部署とのワークショップ

自然と人をつなぐインタープリター

新 シリーズ

スーダンかっさら随想録 ＜その1＞

アフリカとアラブの文化要素の混淆

スーダン共和国（以下、スーダン）はアフリカ東北部に位置しており、人口約 3,400 万人、国土面積は日本の約 5 倍、アフリカでは 3 番目に大きな国である（2011 年 7 月に南スーダン共和国が分離独立するまではアフリカで一番面積の大きな国であった）。

ソルガム

石焼き羊肉

南北分離前のスーダンについては、アフリカ系諸民族で構成されキリスト教徒（および伝統宗教およびアニミズム）の多い「南部」に対し、アラブ系イスラーム教徒が多数を占める「北部」という二分法的図式で説明されることが多い。他方、「北部」のスーダン共和国においても、ベジャ族、ヌビア族、フール族など非アラブ系の多数の人々が存在しており、北部＝アラブ＝イスラームとして単純な対照でわりきれない側面があるのも事実である。

アカシア

タマネギ畑

アラビア料理マンディ

果物の生ジュース

しかし、これまで中東のシリア、パレスチナ、ヨルダン、エジプトなどいわゆる「アラブ」の国々で仕事をする機会の多かった筆者にとってアラブの延長の匂いを感じることは確かなことであり、スーダンをアフリカとアラブの両方の文化要素が混淆した不思議な空間であると考えてきた。

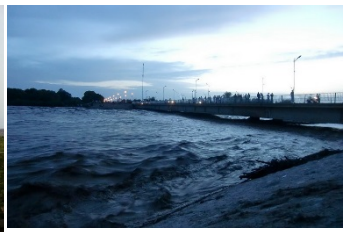
スーダンという名前は「黒い人」というアラビア語に由来するが、アラビア半島および北方からアラブ化を受けいれてイスラーム教徒になった黒人たちの国がスーダンということであろうか。こうした南北の交流軸に東のハバシーヤ（現エチオピア国、エリトリア国）との東西軸がかさなり、アフリカ大陸の土着文化にさまざまな物産複合の交流が加えられ、色彩豊かな文化が歴史的に形成されてきたとみられる。

公設のスーク

特産のライム

筆者は、2011 年 1 月以来、スーダンのカッサラ州における JICA 技術協力プロジェクトにかかわってきた。プロジェクトでは、州農業省の普及サービスの能力向上がおもな目標であり、農民・女性を対象にしたパイロット活動の協働をとおした普及員の人材育成をはかってきた。

トーティル山



季節河川ガッシュの水流

本シリーズ（6 回）では、本来業務からはなれたところで、スーダン・カッサラの日々の生活世界のなかから紙幅のゆるす範囲で、この魅力に富んだ国の文化的・社会的な側面を随想風に紹介してみたいと考えている。それこそ、気のおもむくままに、農民、農業技術、食品加工、食文化、植物などに関するトピックスをとりあげていくが、次回は乾燥地における伝統的な天水農業における生産上の課題と農民・牧畜民の生業の取り組みについてふれる予定である。

ミニシリーズ

乾燥地域の植物あれこれ ＜その 5＞

シリーズの第 5 回目としては、ナツメヤシを紹介したい。日本ではあまり馴染みのない植物かも知れないが、アラビア地方ではオアシスといえばナツメヤシ、ナツメヤシと言えばオアシスといった具合にオアシスとは切っても切れない関係にある植物といえる。

AAINews では度々顔を出すアラブ首長国連邦の内陸部に位置する古都アルアイン。このアルアインを翻訳すれば「The 泉」ということになり、実際に市街地のまわりにいくつかのオアシスが分布している。こうしたオアシスには必ずナツメヤシが茂っている。ナツメヤシに覆われたオアシス内部は外部の高温乾燥そして強風条件から守られており、ナツメヤシを被陰樹としてアルファルファ等の牧草や果樹が栽培されている。オマーンとの国境に連なるハジャール山地の山間のオアシスにも、ルブアルハリの一画である移動砂丘の中に点在するオアシスにも同様にナツメヤシが茂っている。

アルアインオアシス

オアシス内部

山間地のオアシス

砂丘地のオアシス

私がアラブ首長国連邦で仕事を始めた 1970 年代中頃には、沙漠の中にベドウィンのテントをかなり見掛けた。そうしたテントを訪問すると結構もてなしてくれて、大抵はカルダモンのはいったちょっと苦いコーヒーを振る舞ってくれる。これを飲んでいると、やおらビニル袋に包まれたナツメヤシを出してくれるのだが、この苦いコーヒーと甘いナツメヤシの組み合わせが実に絶妙。こうした時、ベドウィン特有の「おもてなし」の文化みたいなものを肌で感じたものである。

ベドウィンのテント

ベドウィンのおもてなし

ナツメヤシの果実は英語ではデーツと呼ばれ、アラビア語ではその熟度によって様々に呼ばれるが、完熟した果実を天日で乾燥したものはタマルと呼ばれる。日本ではオタフクソースの原料としても使われている。ナツメヤシには極めて多くの品種があり、果実の色は黄色から赤色まで様々だ。湾岸地域にいる間、私は Khalas という品種が好きでよく食べた。名前が気に入った品種は Lulu で、これはアラビア語で真珠という意味。

スークのタマル売り場

オマーンのニズワオアシスの野菜スーク探索中に奇妙なものを発見した。左下の写真にあるように、一見刀の形をしたようなものが他の野菜と並べて売られている。AAINews13 号でも既に紹介したように、これがナツメヤシの「おしべ」だ。開花したナツメヤシの木に登って受粉作業を行っている光景は、春先のオアシスの風物詩でもある。右下の写真はニズワのオアシスで売られているタマル。

スークで売られるおしべ

オアシスのタマル売り場

このところ私はパレスチナでの農業普及プロジェクトに参加している。西岸のヨルダン渓谷地域はナツメヤシの栽培に適しており、近年その栽培面積が飛躍的に増大している。主に栽培されている品種は Medjool と呼ばれるものであり、湾岸地域で見慣れた Khalas や Lulu に比べて果実のサイズが一回り大きい。当初この大きさに抵抗があってあまり食べなかったが、食べてみると結構おいしい。最近では日本への土産に持ち帰ることもあり、かなりの人気だ。つい先日、ヨルダン渓谷の農家を訪問した際、ちょうどナツメヤシの受粉作業に出くわした。一緒に行ったドライバーが農家から「おしべ」をもらって、大切そうにビニル袋に入れて持ち帰って来た。彼も自宅にナツメヤシの木を持っているのかと思って聞いてみたところ、「おしべ」は夜の生活に効くとの答。次回は、料理方法を聞いておくことにしたい。

ナツメヤシの雄株

受粉用おしべ