

スリランカのカレーと紅茶

スリランカといえばカレー、そして紅茶(セイロンティー)である。今回は今年2月から1か月半の業務でスリランカに滞在した際に出会ったカレーと紅茶について話をしてみようと思う。

スリランカのカレーの話

「何を食べても辛いから逃げ場ないよ」「一ヶ月辛いものを食べ続けて、胃を壊した」「世界中、いろんなものを食べたが、スリランカカレーが一番辛かった」。筆者の派遣が決まった時、スリランカ経験者の方々が教えてくれたことである。しかしその実、スリランカカレー自体はさほど辛くない。スリランカで「ライス&カレー」を店で頼むと、レンズマメやインゲン、ジャガイモ、ウリなど4~5種類くらいの野菜カレーが出てくるが、これらはさほど辛くない。それでは何が辛いという、別料金で注文する肉(魚)煮込みである。これがカライ!最初はほんのり甘さを感じるが、そのあとに辛さが脳天を突き抜け、毛穴から汗が噴き出る。そしてビリビリとしたイタさとも、カラさとも言えないものが口の中を支配する。この悪魔のように辛いカレーをスリランカでは「デビル(Devil)」と呼ぶ。誰が名付けたか知らないが、言い得て妙である。この辛いデビルとマイルドな野菜カレーを手で混ぜ、適度な辛さにして食べる。慣れると複雑なスパイスの取り合わせが癖になり、毎日食べても飽きなくなるのである。



たくさんのカレーの小鉢、デビル以外はお変わり自由



皿に盛りつけたスリランカカレー、右手前がチキンデビル

スリランカの紅茶の話

スリランカではキリティーと呼ばれるミルクティーが好んで飲まれる。これが甘い。筆者ははじめて農家で出してもらった紅茶を半分しか飲むことができなかった。紅茶は茶葉の大きさでグレードが分けられる。日本では比較的大きいオレンジペコーが好んで飲まれるが、スリランカではもっと細かいダストと呼ばれる茶葉を煮出して紅茶にする。水色はオレンジではなく、かなり濃い色になり、そのままでは苦くて飲めない。これにミルクを加えて、泡立ててマイルドにしたものがキリティーである。お店によってはちょっとココアのような風味がする。しばらくして聞いた話では、キリティーにミロをいれることもあるらしい。ミロといえば筆者が子供のころによく牛乳に混ぜて飲んでたカカオ飲料である。そうとわかるとこ

の不思議なココア風味の紅茶にもちょっとした懐かしさを感じる。

ところでスリランカでは「ベッドティー」という習慣があるということを知った。上流家庭では使用人が、一般家庭では母親が、朝家族のためにキリティーを作り、ベッドまで持ってきてくれるというのである。何という優雅な習慣か! 起き抜けに甘い紅茶、なるほど贅沢である。「今でもそんな習慣があるの?」と友人に聞いたところ、あるのだという。自宅においては奥さんが、実家において母親が毎朝紅茶を寝室まで持ってきてくれるとのこと。素晴らしい! しかし別の人の話では「結婚してしばらくは入れてくれたけど、今は自分で入れているよ」と苦笑いをしていた。この辺は家庭により状況は様々らしい。この「ベッドティー」について調べてみると、もともと英国の習慣らしく、使用人が主人のために、または旦那が愛する妻のために紅茶を入れるらしい。これを友人に話したところ、ニヤリと笑い「その話は妻には内緒にしておこう」ということになった。



有名な紅茶産地ヌワラエリヤ、見渡す限り一面の茶畑



スリランカミルクティーとキリティー、泡立ててさらにマイルドに

滞在を終えて

派遣前、さんざん先輩方に脅されていたことから、食生活を如何に乗り切るかを考えたが、案ずるよりは...である。結局は毎日カレーを食べ、甘い紅茶も一日2~3杯飲むようになり、それが美味しいと思うようになった。スリランカの滞在中、おいにカレーと紅茶を堪能することができた。

帰国して

筆者はもともとコーヒー党である。帰国後は紅茶を毎日飲むことはなくなってしまった。それでも紅茶を見かけると気になって目が行ってしまう。大手飲料メーカーの「〇〇の紅茶」や「紅茶〇〇」を手にとってみると「ヌワラエリア産茶葉使用」と書いてあったのには驚いた。他にもキャンディー産、ディンブラ産など、今まで気づかなかつたが、いずれもスリランカの紅茶の産地である。意外にもスリランカを身近に見つけられると知って、嬉しくなった。コーヒー党の皆様も、たまには紅茶などいかがだろうか? その紅茶はセイロンティーかもしれませんよ。

(2016年4月 澤田)

野菜栽培コースにおける研修の改善～海外と国内をつなぐ国際耕種の取組み<その3>

作物生産と灌漑技術

植物の生長にとって水は必須である。植物は自身の生長に必要な栄養の多くも水と一緒に根から吸収しており、人工的に作物に水を与える灌漑は栽培の中でも重要な技術である。灌漑で必要なことは「いつ」「どれだけ」灌漑を行うかという、タイミングと量を判断することである。この講義では、植物を取りまく水の動きについて、土壌から気候まで幅広く扱い、講義の後には作物に必要な水の量(作物要水量)とタイミング(容易有効水分量)の基本的な考え方が理解できるようになることを目標としている。

講義は1日かけて行われ、午前は座学が中心で午後は実習としている。まずは土壌について説明する。土壌は粘土とシルトと砂で構成されており、この割合によって土壌の種類やその土がどれだけ水を保持できるのかといった特性が決まってくる。これは灌漑のタイミングを決める重要な要因である。研修員はサンドやシルト、ロームといった土壌分類上の名前を知識としては知っているが、「どういう土がサンドなのか?」ということまで理解していることは稀である。そこで、この講義では各種土壌のサンプルを用意して、みんなで実際に触りながら体感してもらう。また、それぞれの国に帰ってからも使えるよう、土に水を混ぜて行う簡易な土壌分類法を紹介し、筑波センターの畑の土を使いみんなで試している。

土壌の話が一通り終わったら次は気象の話である。作物にどれだけ水が必要か?ということは気温や湿度、風速、日射量といった気象条件に大きく影響される。こういった事は、研修員たちも体感として知っているだろうが、講義では葉の気孔の働きや日射量と作物の吸水量との関係など少し具体的な説明を行い、彼らの感じている経験と知識を関連付けるように意識している。ところで、この野菜コースには南・東南アジアやオセアニア、中米、中東、北アフリカなど様々な国から研修員が参加している。毎年、筆者は講義が始まる前に研修員の出身国の月別平均気温と降水量を調べグラフを作り、講義の中で比較一覧できるようにしている。気象の話を一通り終えた後に各国の気象を比較すると、研修員たち

は自分の国の事情を熱く語りだし、毎回とても盛り上がる。研修員にとっても、お互いの国の事情を知る良い機会であると思う。特に年間を通じて平均気温が一定で雨も多いオセアニアと、乾燥地の中東や北アフリカの研修員にとってはお互い未知の世界の話だろう。生まれ育った環境がこんなにも違う人たちが一緒に学べるこの研修は貴重な機会である。

気象の話が終わったら次はいよいよ灌水量の話である。灌水量はFAOが推奨しているペンマン・モンティス法を紹介し、気象データを用いて簡易に作物要水量を推定する。ここでは研修員は電卓を使い各自作物要水量を計算してもらおう。ここがこの講義のヤマ場であり最も説明に苦労するところでもある。毎年、先に理解した研修員がまだ理解していない研修員に説明するというチームワークの良い光景がみられ、全員が計算できるまで辛抱強く待つことにしている。その後、ここで求めた作物要水量と土壌の特性による容易有効水分量とで灌漑スケジュールを立て座学は終了となる。

午後は筑波センターの圃場へ出て、用水路の流量を測定する実習を行う。これは用水路の水面に葉っぱを流しストップウォッチを使い流速を求め、水路の断面積との積で推定する。上流から葉っぱを流す人、ストップウォッチで測る人、ゴールで葉っぱを確認する人、と研修員の中で自然と役割が分担されワイワイしながら何回か測定を繰り返す。その後、教室へ戻り、用水路の流量と、応用としてその用水路で灌漑できる面積も計算してもらおう。これも、研修員の中で理解の進捗度に大きな差があるが研修員同士で教えあい、最終的には全員が計算できるようになる。毎年1日しかないが、研修員と楽しみながら講義をしている。



流速を測定中



流量を計算

パレスチナにおける市場志向型農業 <その3>

接木苗の生産と利用

ヨルダン渓谷においては高品質且つ安定的な野菜生産を目指して、また土壌病害への対策の一環として、ASAP 及び EVAP の両プロジェクトを通して接木技術の導入に力を注いできた。現場での活動としては、接木苗生産拠点の整備、接木苗の品質改善、圃場での接木実証試験に分けて実施した。

インキュベーターの導入により大量且つ安定的な接木苗の供給体制を整え、接木苗の生産拠点化と技術普及を図ることを目的として、生産拠点の整備を実施した。対象組織としては、既に野菜苗を生産している育苗会社ならびに農民グループとした。育苗会社の場合には大量生産が可能な反面、一部の接木苗に不良品質、異品種、バクテリア汚染、出荷遅れ等の問題が生じた。この結果、一部の農家からは信頼を失うことになった場合もあり、接木苗品質の改善に加えて管理システムの改善が課題となっている。一方、農民グループによって育苗会社よりも安価に生産されている接木苗は生産者にとって極めて魅力的であり、農民グループ間での接木苗の取引も促進されている。



インキュベーターの導入



接木実習の様子

生産される接木苗の品質向上を目的として、特に農民グループにおいては接木技術ワークショップを実施した。これらのワークショップにおいては、接木苗の有利性、各種接木法やインキュベーターを用いた接木苗の育苗管理、圃場における接木栽培方法を詳細に説明した。また、実際に台木と穂木を使った接木作業の実習も実施した。こうした講義及び実習を繰り返し実施することによって、各生産拠点における苗木生産技術の質的向上を図り、結果的に接木苗の品質改善を果

たすことが出来た。

選定した農民グループにおいては接木実証試験を実施すると同時に、優良事例においてはフィールドデイや研修を実施し、周辺農家への普及を図った。実証試験の結果、以下のことが明らかになった。

- 太陽熱利用の土壌消毒を実施したトマト圃場では、接木株と普通株の明確な収量差は確認されなかったが、土壌病害汚染土壌では接木効果が実証された。
- 夏作キュウリにおける接木株の普通株に対する優位性は確認できなかったが、冬作のキュウリ栽培では接木株の土壌病害抵抗性に加えて低温耐性、収穫期間の延長が確認された。
- スイカ栽培では、土壌病害抵抗性、草勢、収量において、接木株の効果が明瞭に実証され、良好な結果が得られた。この成果は、20 数年前土壌病害で壊滅状態となったスイカ産地における栽培の復活劇として現地メディアを通して広く報道された。



トマト接木株



キュウリ接木株



スイカ接木株



フィールドデイ

さらに、接木苗を利用した栽培により得られる効果と収益性についてもクroppバジェットに取りまとめた。しかしながら、データ数の不足やばらつきにより結果を一般化するには至っていない。今後、普及員や農家が接木苗の利点を正確に理解し、接木苗の利用が収益性の増大につながるよう、有効に導入されていくことを期待したい。

ミニシリーズ

乾燥地域の植物あれこれ <その6>

ザータル

本シリーズはしばらく休んでいたが、第6回目として中東地域では極めて馴染みのあるザータルを紹介したい。ザータルはアラビア語で、英名はタイム、有名なハーブの一つである。サイモンとガーファンクルが歌って有名になったスカボロー・フェアに出てくる、パセリ、セージ、ローズマリー、タイムのタイムである。ザータルは野生のタイムで、オレガノに似た香りがする。パレスチナではこのハーブのことも、このハーブを乾燥後にゴマ、スマック、レモングラス、塩と混ぜ合わせたハーブソルトのこともザータルという。因みに、スマックはうるし科の植物の実を乾燥したもので、シソのふりかけのような味がする。これも、中東地域では極めて一般的なスパイスで、様々な場面で使われる。本シリーズの第4回目で紹介したホンモスやムタッバル、あるいは野菜サラダにも振りかけることが多い。さらに、中東地域では紅茶の代わりに、ザータルやゾホラート(アラビア語で花を意味するハーブティーでレモンバームが主成分)といった飲み物が出る。紅茶を黄色っぽくしたのがザータルで、もっと鮮やかな黄色がゾホラートと思えばだいたい当たり。

私が最初にザータルに出会ったのは、アラブ首長国連邦で働いている頃、パレスチナ人の友人の家で朝食に招待された時である。例によってホブスと呼ばれるアラビアパンが食卓にのぼる。そして、上述したハーブソルト(ザータル)とオリーブオイルが出てくる。パンをちぎってオリーブオイルをつけ、次にザータルにつけて食べる。これが結構いける。飽きないので、つい食べ過ぎることが多い。これは、パレスチナでは典型的な朝食とのことだった。



左下がザータル

シリアでもザータルには大変お世話になった。シリアでよく食べたのはパン生地の表面にオリーブオイルとザータルを塗り付けて、焼いたもの。写真のようにチーズが加わる場合もある。尚、パレスチナではパン生地にチーズとザータルを練りこんだものを焼いたものもある。これらをジブネザータルと呼ぶが、チーズはアラビア語でジブネなので、単にチーズタイムということになる。単純だが、実にうまい。中東地域での私の昼食はジブネザータルで決まり。アレppoではこのザー

タルで様々な模様を描いて売っている。うずたかく積み上げた石鹸とこのザータルで描いた模様を見ると、アレppoのスークに来たなという気持ちになる。



ジブネザータル



アレppoのスークで見掛ける模様

パレスチナで最近まで関わっていたヨルダン溪谷における農業普及プロジェクトでは、ザータルの栽培を促進しようとする動きがあった。ザータルは丈夫な植物で栽培はそれほど難しいものではなく、永年性作物なので一度植え付ければ、その後はそれ程手もかからない。そのため、農村女性による家庭菜園的な小規模栽培に向いている。また、乾燥等の収穫後処理に多少手間を掛けることによって、容易に付加価値を上げることも出来る。そのため、ジェンダーや高付加価値型農業を目指すプロジェクトの目的にも極めて合致していた。プロジェクトでは女性組合にザータルを扱う業者を紹介し、試験栽培を開始した。女性組合の活動活性化につながることを祈る。



女性組合の試験地と栽培されたザータル