

NGOトーク
理事が聞く

シナモンとセイロン瓜で めざすもの

(特)タランガ・フレンドシップ・グループ 理事長 アーナング・クマールさん、理事(愛知支部担当) 田中 實さん & (特活)名古屋NGOセンター 副理事長 山崎真由美

職業訓練から 始めて

山崎 お久しぶりです。10年以上の付き合いになりますね。

クマール そうですね。TFGを設立したのは1993年です。始めの頃はスリランカの低開発地域である北西州のクルネーガラで職業訓練をやっていました。そこでは貧しい農家がどのようにしたら自立できるかをめざしていました。

例えば、ヤシ農園では通常はヤシしか植えません、ヤシの木の間に早く収穫できる野菜を寄せ植える技術を伝えていました。他にも農耕用の牛の排出物を発酵させて発生したバイオガスを家庭の燃料にして、残ったものをたい肥にするという循環型農法に取り組んだり、長期的なスパンで考えて、貧しい農家の敷地内にチークやマホガニーのような20年程度で大きくなって高く売れる木を植えることで、子どもが独立した時の資金にするような指導をしていました。

山崎 以前にも、この会報で紹介したことがあります。

シナモンの栽培

クマール 職業訓練の一環でシナモンづくりを始めたところとても好評です。8ヘクタールのシナモン農場を確保して、段階的にシナモンを栽培する予定です。スタディツアーで3回ほど苗木を植えて、いま100本くらいありますね。北西州がシナモンに適していないとされている地域だったのですが、TFGの成果により現在は適していると認定され、政府も当地域において

シナモン栽培普及に力を入れています。

田中 シナモンはスリランカがオランダの植民地だった時代にヨーロッパから持ち込まれたものです。そのため当時オランダ人が多く住んでいたスリランカ南部地域に植えられていたのです。

山崎 喫茶店でコーヒーや紅茶を注文した時にシナモンスティックは出されることはありますが、シナモンは実際どのように作るのですか。

田中 シナモンの木の表皮をめくった内側の、中の白い皮を何回も剥ぎます。それを天日乾燥して作ります。シナモンの木は3~5mまで生育しますが、2m程度の若い木を使います。剥ぐのは機械ではなく真鍮の棒を使って手作業で行うので、品質の高いものができます。

クマール 栽培したものを日本に持って帰りたいですね。シナモンは高血圧を防いだりコレステロールを下げる効果がありますが、日本ではシナモンパイやコーヒー用スティック程度しか使わないので、その効能などを考慮すると、より多くの量が摂取できるようになれば良いと考えたいです。

山崎 ソーシャルビジネスですね。

クマール そうですね。収穫までには5年かかりますがその後は数十年間収穫できます。また残った木の芯も、輪切りにして入浴剤にしたり、チップにして枕に入れたりすることを考えられます。

セイロン瓜とは

クマール またセイロン瓜の普及にも努めています。セイロン瓜は、スリランカでは病気になったら食べさせられる、誰でも知っている野菜です。前任の鈴鹿国際大学で大学と地域社会の連携を考えて、セイロン瓜を思いつきました。私たちは国際協力という活動は先進国から途上国にするものだと思いますが、実はその逆もあると思います。

山崎 へえ、日本の地域づくりにセイロン瓜を活かすとはおもしろい着想ですね。

田中 蔓性の植物でゴーヤのように簡単に育てることができます。最近広まってきたグリーンカーテン(日光を遮って室温を下げる建物緑化)にもいいですね。実の長さは2mにもなります。トウガンのような食感で、味はありませんが独特の香りがあります。日本ではヘビ瓜という名前前で約100年前から沖縄などの地域でありましたが、「ヘビウリ」という名前が与えるイメー



シナモンの苗を植える

やまざき
まゆみ
山崎 真由美



この数年、シナモンやセイロン瓜の栽培に取り組んでいるタランガ・フレンドシップ・グループ(TFG)。理事長のアーナンダ・クマールさんは鈴鹿国際大学学長補佐を経て名城大学経営学部国際経営学科の教授をしています。理事の田中さんとともに名城大学の研究室でその取り組みについてお話を伺いました。

アーナンダ・クマールさん



たなか
みのる
田中 寛さん



ジが悪いので、スリランカの旧国名(セイロン)からセイロン瓜と名付けて、最近商標登録もしました。

クマール どのように広めようかと思っていたところ、鈴鹿は産学官交流会に熱心に取り組んでいる地域でしたので、企業・大学・行政と小中学校や一般市民も巻き込んでみんなで楽しく進めました。カレーにも入れてみました。

山崎 瓜をカレーにすると味がしみておいしそう。瓜を通してスリランカにも関心が向きますね。鈴鹿の他に扶桑町でも広まっています。

クマール 鈴鹿短期大学の食物栄養学の先生にお願いして、セイロン瓜のレシピ集も作りました。かき揚げ(天ぷら)がオススメみたいです。他にもゴーヤチャンプルのゴーヤの代わりに入れたりとか。丼物は一般にカロリーが高いのですが、セイロン瓜どんぶりは低カロリーで290kcalしか

ないのも特徴です。

スリランカ内戦が 終わって

山崎 シナモンは現地で作っているのだから、買って食べることが現地の生活支援につながり、フェアトレードといえます。ところがセイロン瓜は種さえあれば日本で栽培できて自己完結するので、スリランカを支援することにつながらないという疑問がわきます。

クマール いい質問ですね。しかし日本でセイロン瓜が広まったことがスリランカで知られると、1kg15ルピーだった価格がゴーヤと同じ値段となり、現在100ルピー以上になっています。

田中 セイロン瓜は日本では7月から10月までしか収穫できないので、その他の季節に食べてもらおうとシナモンとセイロン瓜を乾燥して細かくした「ふりかけ」を試作しています。これは一年中セイロン瓜の栽培可能なスリランカで作ることになると思います。血圧とコレステロールを下げるシナモンと血糖値を下げるセイロン瓜を組み合わせることで、健康意識が強い日本人にも受け入れられる

ことを期待しています。

クマール エジプト原産のモロヘイヤがだいぶ長い時間かけて日本に広まったように、セイロン瓜も広めたいですね。ただ、きちんとスリランカとの接点を持ちながら広めたいと思います。

田中 スリランカでは内戦が2009年に終結して、かなり状況が変わりました。ひとつは政府の予算に余裕ができたので、私たちが活動していた職業訓練などを政府でも行うようになりました。また市民の思いが豊かさを求め、また豊かになったためにカロリーや血圧を気にする方が増えてきました。そのため、私たちの活動も職業訓練からシナモンやセイロン瓜をキーワードとした活動に移ったのです。

山崎 外務省の国際協力は発展途上国での活動に限られており、国内の活動は対象になりません。TFGさんのように、日本でシナモンやセイロン瓜を広めることで現地の支援をすると同時に日本の地域づくりや健康づくりをすすめ、その成果を生かしてスリランカでの健康志向を高めて地味な存在だった瓜の価値を高め農業振興につなげるという循環型の先駆的な取り組みが丸ごと対象になりにくいのです。グローバル化している中で一体的に考える必要があると思いました。今日はありがとうございました。

(担当:丹羽)



セイロン瓜

団体概要

特定非営利活動法人 タランガ・フレンドシップ・グループ

〒468-8502 名古屋市天白区塩釜口一丁目501番地
名城大学 クマール研究室内

電話: 052-838-2556 ホームページ: <http://tarangafg.info>

Email: office@tarangafg.info