

トンガのカボチャ

近畿大学資源再生研究所助教授 田中尚道

カボチャ栽培の始まり

南太平洋に浮かぶ171もの島からなるトンガ王国。彼らの主食は、タロイモ（サトイモの仲間）、ヤムイモ（山芋の仲間）、マニオケ（キャッサバ）やクマラ（サツマイモ）などのイモ類であり、カボチャはほとんど食べない。副食は野菜や魚介類やシビといわれる羊のばら肉をココナッツミルクで煮て食べる。彼らにとって日本の品種のカボチャはここ数十年前に出現した新しい作物である。もともと、ヒナ（カボチャ）という言葉がトンガ語の中にあるので、西洋カボチャはあったと考えられる。それが、今では、毎年1万5000tから2万tものカボチャを11月から12月にかけて日本へ輸出しているのである。

カボチャ栽培のはじまりは、1980年代後半に遡る。南太平洋に位置するトンガ王国は、日本とは気候がまったく逆であることに着目したある日本の商社マンが、日本でカボチャの収穫できない時期、すなわち11月から3月までの間、海外で日本と同じ品種のカボチャ（エビスカボチャや栗味など）を現地で栽培し、日本へ輸入することを思いついたのがはじまりである。したがって、日本の端境期には、トンガ王国をはじめとしニューカレドニア、メキシコ、米国アリゾナ州およびニュージーランド、最近ではロシア連邦などからもカボチャを輸入しているのが現状である。その中で先駆的にカボチャ栽培を始め、一番早い時期に日本へカボチャを送っているのがトンガ王国である。その量は日本人が食べるカボチャの約6%に当たる。

カボチャ栽培とその仕組み

トンガ王国における栽培法は、一口でいえば粗放栽培である。灌漑施設のまったくない雨水に頼る天水栽培で、播種は7月上旬から8月上旬（トンガでは冬の終わりから春先にあたる）まで行われる。あとは雨が降って芽が出るまでは天候を頼みに悠然と過ごしている。体の大きなトンガ人の気質は、何事も悠然と構えて、決してあわてず騒がずである。

まず、種を蒔く前に草だらけの畑を耕さなければならぬ。一部ではこの草を燃やして灰にして畑に鋤き込み、天然の肥料として利用している。最近では草が生えたままプラウで起こし、畑にすき込み緑肥として利用する人も増えてきた。つぎにディスクといわれるもので畑を耕し、元肥を施肥するのである。当然、肥料を播くのも人力で30kgもある大きな袋を抱えて、適当に畑にまいていく。肥料や農薬はニュージーランドやオーストラリアから輸入したものを使用している。

すなわち、カボチャを作るためにはすべて輸入品を使わなければならないため、膨大な資金を必要とするのである。この資金は一部の貴族や特権階級である輸出業者がトンガ開発銀行から借りて、自分の組織の農家に貸し出しをする。そして、収穫物を販売し、元金と金利と諸経費を差し引いて支払われるが、農家へ支払われる代金は微々たるもので、輸出業者のみが莫大な利益を上げている。

芽が出たら、適当に除草し、実を結び収穫できるまで待つのみである。この間に、病気や害虫が出現したら、高価な農薬を背負い式の散布機でせせせと散布していくのである。輸入野菜の農薬問題が取りざたされているが、トンガ王国では残留農薬の問題はまったくないといっても過言では



粗放栽培のカボチャ畑

ない。なぜなら、日本では10a (1000m²) 当たり散布する量は100ℓあるいは200ℓであるのに対し、彼らが散

布する量は20ℓから40ℓとごく少量しか散布しないからである。

収穫は、10月上旬から11月下旬まで続く。収穫されたカボチャは、木蔭で2、3日乾燥させ、1個ずつ布で磨きながら、傷んだものや日焼けしたもの、それに1kg以下の小さなものは出荷できないため選別しながら、ビンといわれる木箱へ詰め込まれる。廃棄される量は生産量の約25～35%、ひどいときには50%近くが廃棄される。廃棄されるカボチャの量を減らすために、日本式の集約栽培の指導を行っており、この栽培方法が現在トンガ王国の農家に広く浸透しつつある。この木箱もフィジーやオーストラリアからの輸入でビン代、集積地までの輸送費もすべて農家の負担となる。集荷場に集められたカボチャは農家ごとに数量がチェックされ、港へ運ばれる。港ではトンガ政府の検疫を受け、カボチャ運搬専用船にて日本へ運



ビン（木箱）に入ったカボチャ

カボチャの輸出と人々の暮らし

トンガ王国における外貨の獲得高の40%はカボチャが占めており、その他、バニラや魚介類なども主要な輸出品の一つである。しかし、トンガ人の生活の向上のもう一つの要因には出稼ぎや移民による仕送りがかなりのウエイトを占めていることも忘れてはならない。

カボチャの輸出により得た外貨により、中古自動車（おもに日本から）や食料品の輸入の増大、主食の変化（直接の原因はハリケーンによる災害）、携帯電話の普及など目を見張るものがある。とくにイモ類を主食としていた彼らが、ハリケーンの被害による食料危機のときにニュージーランドやオーストラリアからパンや羊の脂身の支援を

受け、それ以降、彼らのパン食が増え、とくに羊の脂身はほとんどのトンガ人の大好物となってしまった。伝統的な食事を食べていけば太っていても健康であったトンガ人が、これらの食の変化で糖尿病を患う人が急増しているのも大きな問題である。

一方では、トンガでは犯罪はほとんど起きないといわれていたが、近年、貧富の差の拡大による治安の悪化も大きな問題であり、殺人や強盗という凶悪な事件も増えつつある。また、環境の悪化、



収穫の合間の伝統的な食事
（ウム料理）風景

すなわち中古自動車の増大による大気汚染や化学肥料による地下水の汚染や他にも目に見えない環境汚染が引き起こされている。

すべてが繋がっている

狭い島国では、より環境の劣悪化が鮮明に浮き彫りにされる。トンガにおいても排気ガスによる酸性雨や、大量消費によるごみの氾濫、カボチャ栽培による化学肥料の大量使用が地下水やラグーンといわれる深い入り江の富栄養化などを引き起こしている。これら、トンガ王国における環境の劣悪化は連鎖的に起こり、益々増幅しながらトンガの素晴らしい自然環境を破壊していく可能性が極めて強いであろう。生活の向上は必要であるが、便利さを追求するがゆえに、世界有数の美しい空



見渡す限りのごみの山

と海がなくなろうとしている。トンガのかけがえのない自然を守るための支援が急務であろう。