

「コーンベルト」を見たことがありますか？

佐賀県立致遠館高等学校 杉本 耕一郎

1. はじめに

ずいぶん前の話だが、他教科のある先生に「地理の教員は嘘つき」といわれたことがある。確かに、教科書に載っているすべてのことを現地に行き確認したわけではないので、そういわれても仕方ない。だが、教材研究を十分にしているという自負からか、冗談だとは分かっている、やはり悔しい気がした。最近では、海外に行く機会が何度かあり、授業で教えていることを直に確認できる機会に恵まれている。その際には、教科書で見たままという点もあれば、それ以上の新しい発見も多々あった。この稿では、アメリカ合衆国の「コーンベルト」で実際に見たこと、聞いたことで、私が日頃の授業を通じて生徒に話している内容をそのまま記してみたい。

なお、記述内容は米日財団の助成で行われた「福岡教育大学米国理解教材開発プロジェクト」(<http://www.fukuoka-edu.ac.jp/~fueascd/index.html>)に参加した際、現地調査で知り得たことをもとにしている。

2. トウモロコシ畑に感動

2000年夏、ネブラスカ州オマハ（『新詳高等地図 最新版』のp.63で位置を、p.69①でトウモロコシ地帯を確認）のある農家を訪ねた。その農家は800ha（東京ドームの約170倍）の農地を持っていた。このあたりではごく一般的な農家である。栽培している作物は、丈が約3mのトウモロコシと大豆（「遺伝子組み換え」を含み、虫に害されているものと、そうではないものがはっきりしている）である。とにかく、見渡す限りの大農場である（イメージは『楽しく学ぶ世界地理B 最新版』

p.112①・②）。まさに、映画「フィールド・オブ・ドリームス」の世界そのものである。そして、これだけの農地を持ちながら、経営は基本的に家族だけで行われている。しかしながら、種子や農薬の選定、大型機械の導入やメンテナンスなどの指導は、提携しているアグリビジネスを営む企業から受けていた。周辺の農家も同様であるらしい。ちなみに、この農家の主人は4世代目であったが、その子どもたちは農業を継ぐ気はないようである。

このような広大な農地を持つ農家では、ご承知のとおり、機械化による労働生産性の高い農業が営まれている。この農家も例外ではなく、倉庫には、GPSを搭載した1台1億円の大型トラクター（下写真参照）をはじめとする農機具がたくさん



ある。総額では5億円程度になるとのことであった。農地の管理はGPSで行われており、農地の気温や降水量の違いをピンポイントで確認し、作物の生育状況を的確に把握していた（イメージは教科書p.112③、p.113⑧）。

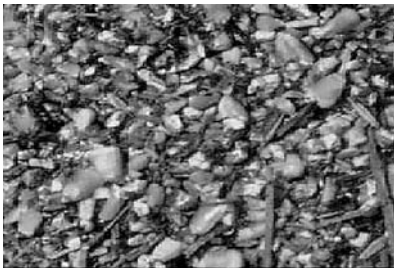
また、別の倉庫の片隅には、シカゴの穀物取引市場におけるトウモロコシの相場価格を、リアルタイムで確認できる1台のパソコンがあった。このことから分かる通り、トウモロコシは完全に投機用の商品なのである。ちなみに、私たちが訪れた時は、農家の方が甘いもの、味がそれほどしないものなど、数種類のトウモロコシを蒸して食べさせてくれたが、自分たちは減多に食べないとのことであった。つまり、現地の農家の方々にとっ

て、トウモロコシは少なくとも「食べ物」ではなく、あくまでも牛の飼料であり、換金作物なのである。

3. あなたの食べていた牛肉は…。

BSE問題のために街中の「牛丼」の看板がかすんでいる。現在、日本ではアメリカ合衆国産の牛肉がなかなか口に入りにくくなったが、ここではコーンベルトにおける牧牛について述べてみたい。

オマハでは、三十代前半の男性が経営する畜産農家も訪れた。いわゆるフィードロット（イメージは教科書p.52③）を持つ農家である。この牧場では1500頭以上の肉牛を所有しており、200kg程度の牛を購入後、600kg程度まで育てて売っている。もちろん若い牛が高値で売られ、年老いた牛はハンバーガー用の肉になる。よって年齢別に放牧場を分け、食肉用として効率よく出荷しやすいようにしている。飼料はトウモロコシとアルファルファのブレンド（下写真参照）であるが、その



配合比率は「企業秘密」のため、絶対に教えないとのことであった。彼が餌について語ってくれたのは、配合比率によってflavor（風味）が変わるとのことだけだった。飼料は、この牧場が持つ、規模は小さいがントリーエレベーター（イメージは教科書p.112④）からトラックの荷台に直接送り込まれる。その荷台の中にはローラーがあり、飼料をブレンドしながらフィードロットに運び、ちょうど工事現場のトラックが荷台から砂利を下ろすような形で餌置き場に供給されていた。

次に近隣の畜産農家を訪れた。そこは、おもに乳牛の飼育をしているのだが、牛の人工授精も行ってた。人工授精はその技術を大学で学び、

資格を持った者しか行えず、牛の精子はストロー状の棒で牛乳タンクのような入れ物に冷凍保存されている（下写真参照）。その棒は1本50～100



ドル程度で取引され、タンクには30本ほどの棒が入っているとのことであった。このような技術によって、なるべく同じ品質の牛を安定供給できるようにしているのである。

場所は離れ、東のインディアナ州では日本の企業が出資した牛肉加工工場を視察した。もちろん従業員のほとんどは現地の労働者である。そこでは、ステーキ肉はもちろん、現地の人々が基本的には食さない牛タンや内臓（レバ、ホルモン）を加工後にチルドし、西海岸までトラック輸送し、日本に船便で出荷していた。

4. おわりに

今回は、コーンベルトについての記述をしたが、先のプロジェクトでは、アメリカ合衆国を東から西へ横断した形で調査を行ったため、農業のことに限らず、アメリカ合衆国の様々な姿を見ることができた。「百聞は一見にしかず」とは、地理の授業に磨きをかける魔法の言葉である。チャンスがないとなかなか海外には行けないが、国内、とくに身近な地域の題材を授業で生かすことは十分に可能である。自分が見た場所の「におい」を日頃の授業で生徒たちに伝えることが、われわれ地理の教員の使命ではないか。なお、今回紹介できなかった写真（私が普段授業で使っているPowerPointのスライド）を私のWebサイトでアップロードしておきますので、是非授業でご活用ください（<http://www.meccb.com>）。