



オーストラリアの地誌

佐賀県立塩田工業高等学校 高橋 武

ウォーミングアップ!

オーストラリア大陸は Gondwana 大陸から比較的早く分離したこともあり、カンガルーやコアラ、ユーカリなど独自の進化をとげてきた動植物がみられる。コアラがユーカリを食べている映像をよく目にするが、ユーカリは揮発性の油分を含んでおり、ユーカリの森が火事になることは多い。シドニーからほど近い山岳地帯には、ユーカリから揮発した油分によって一帯が青くかすんでみえたためブルーマウンテンズと名づけられたといわれている、世界自然遺産の地域があるほどである。またユーカリには殺菌作用があり、風邪予防のアロマオイルなどとしても使われている。

恐竜全盛期の中生代から続く世界最古の森といわれている、オーストラリア北東部の世界自然遺産クインズランド湿潤熱帯地域（写真3）は、季節風の風上側となるグレートディヴァイディング山脈東側に位置しており、オーストラリアでも降水量が多い地域である。グレートバリアリーフに沿ったこの地域は、19世紀にさとうきびのプランテーションが始まった。ケアンズは砂糖の積出港としてスタートしたまちであり、現在もこの地域はオーストラリアにおけるさとうきび生産の中心地である。オーストラリアの砂糖輸出は世界3位（2013年）をほこる。以前は熱帯雨林や沿岸部のサンゴ礁などの生物多様性に影響を与えることが問題となってきたが、近年は自然との共存を図るための取り組みが進められている。

2004年に放映されたテレビドラマ『世界の中心で、愛をさけぶ』をみて、エアーズロック（写真5）に行きたいと思った日本人は多かったのではないだろうか（実際には、エアーズロックとアリススプリングスの中間に位置するキングスキャニオンという場所で撮影された）。一般的にはエアーズロックといわれるが、アボリジニーの聖地であることもあり、現在は先住民がよびつづけてきた「ウルル」という名前が正式に使用されている。ウルルは写真5上部に写っているカタジュタ（オルガ岩群）とともに世界複合遺産に登録されている。晴れた朝夕に赤く輝く光景が美しいエアーズロックはオーストラリア楯状地に位置し、侵食から残った砂岩からできている。

海に沈んだ時代を経て、酸化鉄を多く含んでいるからこそその美しさでもある（オーストラリアの鉄鉱石について取り扱う際には、エアーズロックの話題を加えると生徒の興味・関心が高まる）。

2011年2月22日、ニュージーランド南島のクライストチャーチ付近を震源とする地震によって、語学学校のビルが倒壊し、日本人28人が亡くなった。そのすぐ後に発生した東日本大震災の規模が大きかったため影をひそめてしまっているが、2016年11月にも大きな地震が発生するなど、ニュージーランドはインド・オーストラリアプレートと太平洋プレートの2枚のプレートにのっているため、日本と同様に地震が多い。

北島は近年でも活発に活動している火山が存在し、温泉や地熱発電所がみられる。ワイラケイ地熱発電所（写真4）は世界で2番目に古い商業用地熱発電所であり、その近くの日本企業が受注・建設したヌアワプルーア地熱発電所は、1基あたりの発電量が世界最大級である。そのためニュージーランドの使用電力の約1割は地熱発電でまかなわれている（水力発電が約5割）。

南島はサザンアルプス山脈が中央に走り、偏西風の影響で西側と東側では降水量が異なる。ミルフォードサウンド（写真2）には、南島の南西部に位置する氷河地形に海水が入り込んだフィヨルドがみられる（サウンド（sound）は入り江の意味）。南アメリカ大陸南部とともに南半球の偏西風帯に位置するため山脈の西側は多雨地帯となり、氷河がみられる。また東側はフェーンにより乾燥しており、とくにサザンアルプス山脈東側では牧羊がさかんであり、ニュージーランド約450万の人口より羊の数が多というの有名な話である（ニュージーランドの羊の頭数は3079万頭）（2013年）。ちなみにウェリントンは「風のまち」という意味であり、年間を通して偏西風の影響を強く受けていることがわかる。

ステップアップ!

シドニーのオペラハウスの近くに開拓時代の古い建物が建ちならぶロックス地区がある。1788年、イギリスからの移民船がシドニーに上陸して以降、シドニーは発展していくが、ロックス地区は19世紀後半にはスラム化し、

そしてペストが大流行したことによって街の大部分が焼き払われた。しかし、ロックス地区は修復型の再開発が進み、現在多くの観光客が訪れている。

司馬遼太郎の作品に『木曜島の夜会』というものがある。この木曜島はオーストラリア大陸北端のヨーク岬の沖合に位置する島である。明治時代以降多くの日本人が、貝や南洋真珠をとる潜水作業をするために、木曜島やウェスタンオーストラリア州のブルームに渡った。しかしこの仕事は生命の危険と隣り合わせであり、多くの日本人が亡くなった。1901年、移民制限法の制定により、日本人を含む非白人の移民を制限したが、この潜水の仕事は、日本人が得意としている仕事だということもあり、その後も日本人は特別に受け入れられたという。ちなみに、魏志倭人伝には「今倭水人好沈没捕魚蛤」という一節があるほど、日本人は昔から海とともに生きてきたことがわかる。

ジャンプアップ!

イギリス人の入植と同時にメリノ種の羊もオーストラリアにもちこまれ、オーストラリアの風土にあうように改良されていった。依然として羊毛の世界的産地であることは違いないが、オーストラリアの羊の頭数はこの20年で半分以下に減少している状況である。

小麦はオーストラリアの全耕地面積の半分を占め、スノーウィーマウンテンズ計画によって灌漑されたマリー川流域やパース付近などにおいて栽培されており、世界4位(2013年)の輸出量をほこる。ちなみに、日本の小麦輸入先(2015年)はアメリカ合衆国(50.5%)・カナダ(29.2%)・オーストラリア(16.3%)の三国からがほとんどである。小麦は日本政府が国家貿易として、さまざまな種類の小麦をこの三国から買いつけているが、オーストラリアから輸入している小麦は、うどんやそばなどの麺に使われるものが多く、さぬきうどんの90%はオーストラリア産のスタンダード・ホワイトという小麦を使用している。

生乳は、牛乳だけではなくチーズやバターなどの乳製品も含まれる。日本のチーズ・同原料輸入先(2015年)はオーストラリア(31.7%)、ニュージーランド(21.1%)、アメリカ合衆国(16.8%)であり、私たちが普段食べているナチュラルチーズの多くはオーストラリアから輸入されている。ヨーロッパ各地からの移民が流入してきたオーストラリアにはさまざまなチーズが流通しているが、やはりチェダーチーズは外せない。チェダーとはイングランド南西部サマセット州のまちな名前であり、オース

トラリアにイギリスからの移民が多いことを象徴している。ちなみに、バター・脱脂粉乳は先述した小麦と同様に国家貿易として政府が買いつけている。近年日本国内産の家庭用バターの品薄と価格高騰が続いている。ニュージーランドなどから日本へ輸入されるバターは業務用バターであり、政府は業務用バターの輸入増で国内の生乳を家庭用バターにまわそうとしているが、家庭用バター不足解消にはつながっていない(2016年11月、政府の規制改革推進会議が示した生乳流通改革に期待する)。

牛肉はオーギービーフとして、日本人にも浸透している。2000年代初めにアメリカ合衆国でBSEが発生した際には、アメリカ産のショートプレート牛肉を使用していた牛丼チェーンの吉野家のメニューから牛丼が消えた。また多くの外食チェーンがアメリカ産牛肉からオーストラリア産牛肉、いわゆるオーギービーフへと変更した。日本の牛肉輸入先(2015年)はオーストラリア(58.4%)、アメリカ合衆国(33.5%)と、BSE問題以降はオーギービーフがアメリカ産を逆転し、リードを保っている。おもにアメリカ産牛肉は穀物で飼育され、肉の白い部分が多く、オーストラリア産牛肉は牧草で飼育され、肉の白い部分が少なく赤身が多いといわれている。しかし、日本人の嗜好に合わせた穀物飼育もオーストラリアでさかんに行われるようになってきている。また、アジア各国ではオーストラリアで飼育された和牛がWAGYUという名前で人気を集めている。WAGYUは和牛同様に霜降りが入り、日本から輸出されている各ブランドの牛肉より安く販売されていて、味も悪くないとシンガポールなどでうけている。今後はチームジャパンでの輸出戦略も検討が必要であろう。

図8と同様に、かぼちゃやそばなども端境期に南半球産がでまわる。そばは夏から秋にかけて栽培され、日本では涼しい北海道で多く生産される。そのため真夏のそばは、いわゆる新そばとは程遠いものだという。それを解決するために、ある製粉会社が日本と季節が逆で、北海道と緯度もほぼ同じである南半球のタスマニア島でそばの栽培・輸入に成功させ、年中そば粉を供給できるようになった(マンガ『美味しんぼ』に「真夏のそば」という話がある)。

問4(2)の表をみても、サッカーやラグビーなどで日本の前にいつも立ちただかるオーストラリアに対して、日本はさまざまな鉱産物・農畜産物を依存していることがわかる。オーストラリアはそれだけ地理的にも魅力的な場所であることは間違いない。