

帝国書院 取材班が 行く!



2018年
9月

インドネシアの 産業と ライフスタイル

赤道をはさみ、およそ1万8000もの島からなる国、インドネシア。インドネシアではどんな産業が行われていて人々はどんな生活を送っているのか!? 2018年9月に訪問し、独自取材してきました!



えびはここから やってくる!



海沿いの町 ディパセナ



①えびの養殖池の水に酸素を供給するための水車とえさやりをする。

(二次元コードを読み取って表示されたサイトにアクセスした場合は、別途通信料がかかる場合があります。)



えびの養殖～加工の動画はこちらから!

収穫



②えびの収穫のようす。池の水を抜いて、水位が下がってきたところを網や手ですくって収穫する。

加工



③えび加工工場の内部。えびの頭を取り除いているようす。



④インドネシアからやってきたえびは、日本でさまざまな料理に使われている。

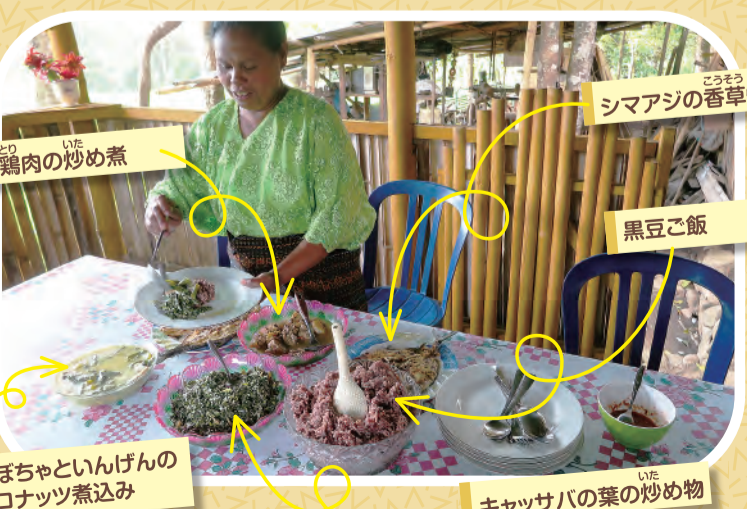
インドネシアの暮らし

フロレス島のご家庭におじゃまします



こちらが食用のタロイモ

⑦市場でバナナとタロイモを売る店。タロイモは奥のシートに置かれているものが食用で、手前の巨大なタロイモは豚のえさとして消費されている。



鶏肉の炒め煮

シマアジの香草焼き

黒豆ご飯

かぼちゃといんげんのココナツ煮込み

キャッサバの葉の炒め物



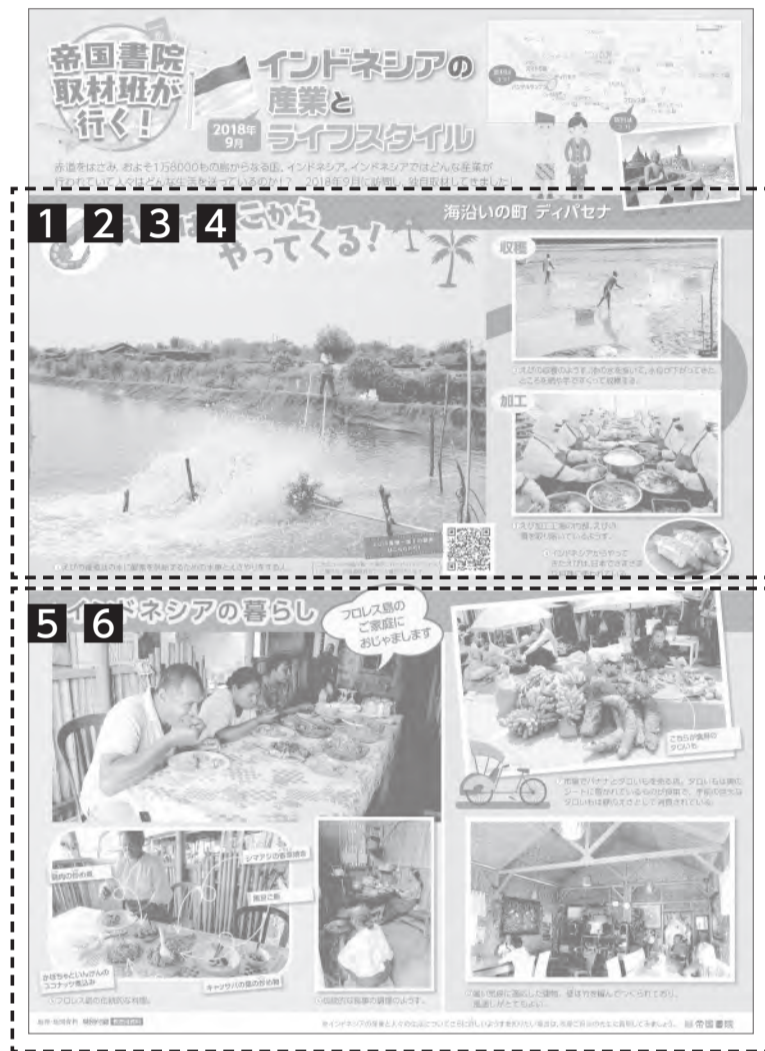
⑥伝統的な食事の調理のようす。



⑧暑い気候に適応した建物。壁は竹を編んでつくられており、風通しがとてもよい。

帝国書院では、地図帳や教科書の編集者を中心に取材班を組み、2018年9月10日から23日まで、インドネシアの取材を行いました。その取材成果の中から、今回はスマトラ島のえび養殖とフロレス島の人々の暮らしを中心としたポスター資料を作成し、お届けいたします。

別途お届けのポスター↓とあわせてご覧ください！



1 インドネシアのえび産業

インドネシアのえびの生産量は約98万t(2016年)。タイの生産量が病気の影響で2011年に激減してからは、中国に続く2位の座をベトナムなどと争っている状態である。かつては労働力の安さによる低価格がアピールポイントの一つであった。しかし、最近はより労働力の安いインドでの生産量が大幅に増加しているため、インドネシアのえびは品質の良さや環境への配慮を意識した製品づくりに移行してきている。世界中でえびの需要が高まる一方、日本のえびの輸入量は減少傾向にあるなど、えびの養殖を取り巻く環境は少しずつ変化してきている。

2 世界一のえび養殖場 動画

訪れたえびの養殖場は、スマトラ島南部のバンドルラングンから車で7時間かかるジャワ海沿いのディパセナという場所にある。ここに、山手線の内側の面積の約2.5倍の155km²の範囲に16000個の養殖池が広がり、その

規模は世界一といわれている。ここには6500世帯の人々がえびの養殖をして暮らしており、商店や学校、モスクなど、生活に必要な施設も一通り整備されている。この養殖場は大企業の経営ではなく、個人の経営体が集まり、組合を組織するという珍しい形態で運営されている。

まだ夜が明けたばかりの朝6時。えび養殖組合の本部にえびの稚魚を積んだ1台のトラックが到着した。それまで談笑していた人々も稚魚を前にすると真剣なまなざしで状態を確認していた。稚魚を放流してから出荷できるようになるまでは約90日間かかる。その間、酸素補給のための水車(写真①)を回して、1日3回化学物質を使わない自然由来のえさを与えている。

収穫は近所の家と協力して行う。池の水を抜いて、水位が下がってきたところを網や手ですくって収穫する(写真②)。収穫したえびはすぐに洗って氷で冷やし、スマトラ島内やジャワ島にあるえびの加工工場に出荷する。お茶や軽食がふるまわれ、笑顔で作業するようすはかつての日本の農作業風景と重なる。

収穫後は約30日間かけて池の掃除を行う。飼育の90日間と合わせると約120日がえびの養殖のサイクルになっていて、1年に3回出荷されている。1人あたり約3個の養殖池を所有していて、作業が重ならないようにサイクルを調整しながらえびを養殖している。

3 衛生面に配慮されたえび加工工場 動画

次にバンドルラングン近郊にある加工工場を取材した。工場内に入るために入念なボディーチェックが行われ、入室のたびに手洗いと着替えを行うなど、衛生管理には非常に気をつけていた。ここではおもに日本に輸出するブラックタイガーやバナメイえびを中心に扱っていて、えびをそのまま冷凍したものから、解凍してご飯の上のせると寿司になるように加工されたものまで、さまざまな製品がつけられている。

トラックで搬入されたえびは、人の手に触れることがほばない状態で洗浄されていく。殻むきは手作業で行われるが、手袋をはめて素早く作業することで、えびはつねに3℃以下になるように衛生面とともに鮮度にも気を

つかっている（写真③）。

ごみなどの不純物が含まれていないか、完成後のチェックも怠らない。さらに、味やにおいに関する問題がないか、大きさや重さが基準を満たしているか、尾びれが4枚付いているかなどの抜き打ちのチェックも行う。こうして安全面や品質面で厳しい条件を満たしたえびだけが日本に輸出されている。

4 アジア通貨危機の影響と持続可能な社会に向けて

世界最大規模となっているディパセナのえび養殖場だが、かつては企業所有のものであった。世界銀行やアジア開発銀行などから多額の融資を受けて1989年にえびの生産を開始したが、1997年のアジア通貨危機をきっかけに債務返済ができずに破たんした。当時は、「30歳までの独身男性」を条件に、ジャワ島を中心に養殖の作業者を募っていたという。

企業の破たん後、残った養殖業者が中心になって、2011年に個人養殖業者の組合を結成した。それまではえびを養殖するだけだったが、育てたえびをどの工場に売るかを、養殖業者が選べるようになっている。その結果、上手に経営できた人は収入が飛躍的に増えたという。養殖場内にある高校では大学へ進学を希望する人も多く、まだ貧しい人が多いスマトラ島の中では比較的恵まれている仕事のようなのだ。

今ではがんばった分だけ収入が増えるようになり、養殖業者の意欲も高まっている。また、持続的に養殖を続けるためには、品質や環境への配慮をより意識するようになった。化学物質を使うとその養殖池は1～2年で使用できなくなるため、えびの品質向上の面だけでなく、養殖業者が同じ場所で持続的に生産し続けるためにもえさにこだわることは大切だという。

5 フロレス島の自然

フロレス島はバリ島から約500km東にうかぶ島で、長野県とほぼ同じ大きさの島である。成層火山が列状に点在する火山島で、温泉も多い。フロレス島のすぐ西側にはコモドオオトカゲが生息することで知られるコモド島があり、玄関口となっているラブハンバジョの港には多くのバックパッカーが訪れていた。かつてはフロレス島にも多くのコモドオオトカゲが生息していたが、今では数が激減している。

オーストラリア大陸の上を通過した南東貿易風が当たる位置にあるため、ジャワ島やバリ島と比べると乾燥している。土地もやせているせいか、従来は焼畑によるタ

ロいもやキャッサバなどのいも類を主食にしていたが、最近では灌漑の整備によって稲作も広まり、米を食べる人が増えてきているようだ。

主産業は農業である。カシューナッツは国内有数の産地で、クローブも植民地時代からの特産品となっている。また、標高の高い地域ではコーヒー、海沿いの地域ではココヤシの農地が多く見られた。訪れた市場には、バナナやドラゴンフルーツ、マンゴー、ココナッツなど、色とりどりの熱帯の作物が多くならなっていた。また、調味料に使われるとうがらしやにんにく、パクチーなどもよく売られていた。写真⑦ではバナナと一緒にタロいもが売られているが、奥のシートの上に置かれているものが食用で、手前の巨大なタロいもは豚のえさとして消費されることが多いという。

フロレス島の建物は竹を編んだものを壁にしている（写真⑧）。この壁は風通しが非常によく、日差しの強い日中でも涼しく感じた。最近では、丈夫で強い日差しをさえぎることからコンクリートの家も多くなってきた。

6 フロレス島の食事

インドネシア料理といえば、さまざまなスパイスでご飯を炒めたナシゴレンが思い浮かぶが、一般家庭で食べられる頻度はあまり高くないようで、屋台など外食時に食べられることが多いそうだ。また、肉類は鶏が多く、ヤギもよく食べられる。圧倒的にムスリムが多いため、豚肉が食べられることはほとんどない。インドネシア料理の基本となるのは調味料で、とうがらしやにんにく、玉ねぎなどを炒めたピリ辛のサンバルとよばれる調味料が有名だ。今では現地のスーパーマーケットでも多くの調味料が売られているが、今も調味料を自作している家も少なくない。調味料は家庭ごとにこだわりの味がある。今回取材した家庭でも、料理ごとににんにくなどを刻んですりつぶして混ぜて調味料を自作していた。同じ材料を使った調味料でも、使う料理によって配合を変えるなど、約2時間の調理時間のうち約30分を調味料づくりに費やしていた。

この日の料理（写真⑤⑥）は、かぼちゃといんげんのココナッツ煮込み（左下）、キャッサバの葉の炒め物（中下）、鶏肉の炒め煮（中上）、シマアジの香草焼き（右上）、黒豆ご飯（右下）。インドネシアではご飯やおかずは大皿に盛られて出され、各人がよそう。盛り付け方はご飯を真ん中に置いて、周りにおかずをのせていくスタイル。スプーンを使うこともあるが、右手を使ってご飯とおかずを少しずつ混ぜながら食べることも多い。

地理・地図資料 特別付録 教授用資料

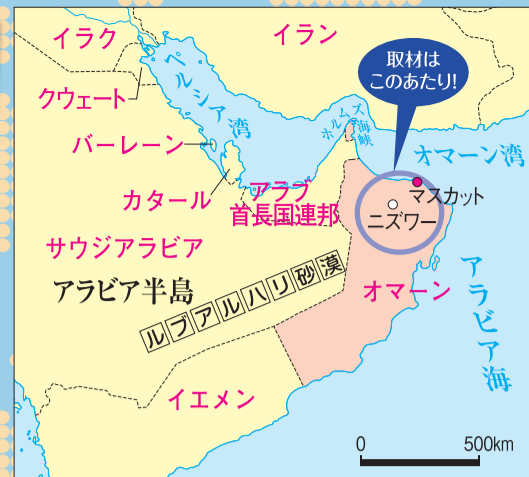
※二次元コードのリンクは予告なく変更・廃止する場合があります。

帝国書院 取材班が 行く!

2018年
9月

オマーン人の ライフスタイル

アラビア半島東部に位置するオマーン。
乾燥したこの国に暮らす人々はどんな生活を送っているのか!? 2018年9月に訪問し、独自取材してきました!



見せてください ペドウィンのお食事

ペドウィンの
昼食のようす



① なつめやしの実 (デーツ)

② 羊肉の煮込み

③ ライス

④ 小麦粉からつくられた
クレープのような料理

ペドウィンとは
アラビア半島から北アフリカにかけて生活する
アラブ系の遊牧民のこと。



オマーンのスイーツ

ハルワーは、オマーンの
伝統的なスイーツで、さ
まざまなスパイスで味付
けされたようかんのよ
うなもの。きれいな器に
入れて売られている。



⑥ ハルワー

オアシスの暮らし

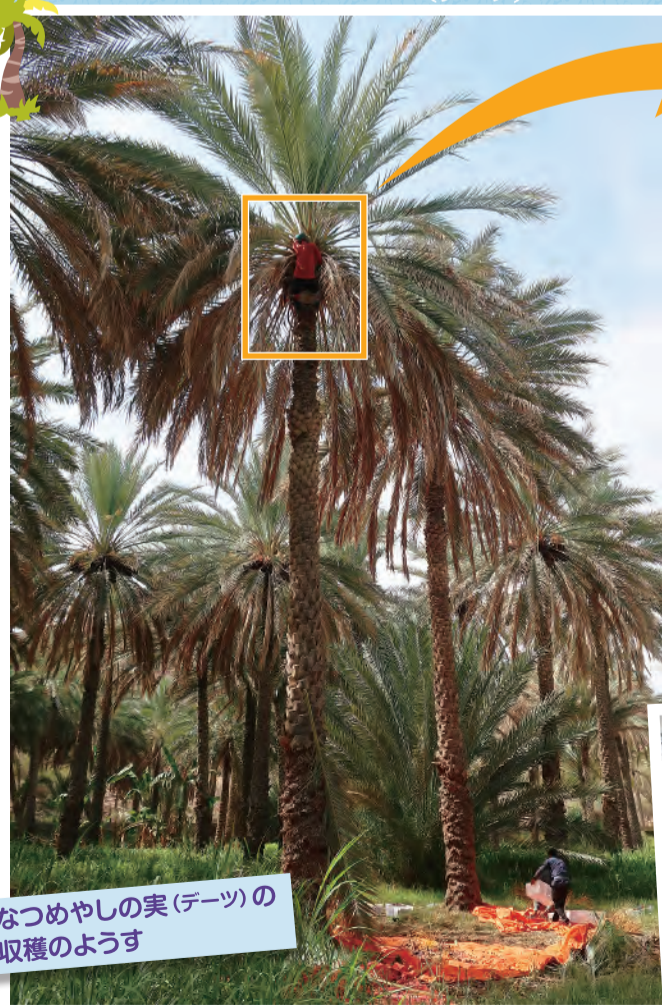


⑨ 伝統的な
衣装を着た
子供たち



⑩ オアシスの
日干しれんがの家
とワジ

なつめやしの実の収穫 (デーツ)



⑦ なつめやしの実 (デーツ)

なつめやしの実 (デーツ) の
収穫のようす

なつめやしは乾燥に強く、中東地域で広く栽培されてい
る。実 (デーツ) は甘くて、菓子の材料やドライフルー
ツとしても使われる。



⑧ スーク (市場) でデーツの
値段交渉をする店主と客



⑫ 村の貯水槽で水遊びをする人々



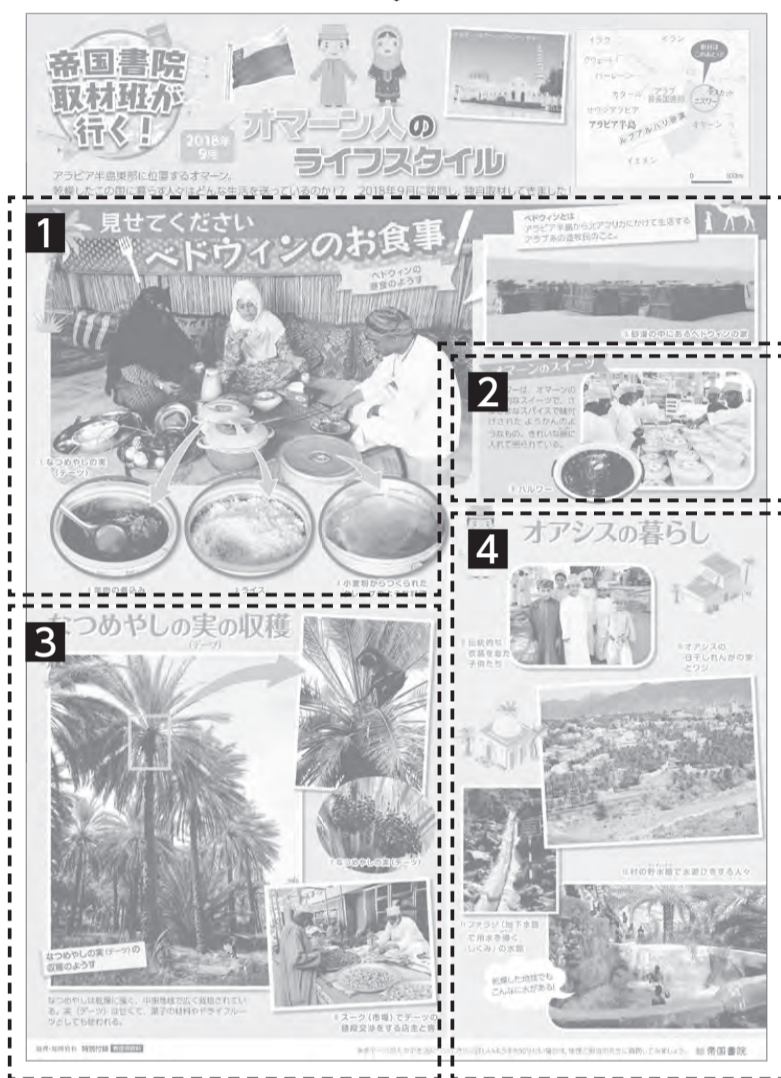
⑪ ファラジ (地下水路
みちひ
で用水を導く
しくみ) の水路

乾燥した地域でも
こんなに水がある!



帝国書院では、地図帳や教科書の編集者を中心に取材班を組み、2018年9月7日から11日まで、オマーンの取材を行いました。その取材成果の中から、今回は乾燥した地域の暮らしについての話題を中心としたポスター資料を作成し、お届けいたします。

別途お届けのポスター↓とあわせてご覧ください！



1 ベドウィンの暮らし

ベドウィンの暮らしを取材するためにオマーン北東部のワヒバ砂漠を訪れた。取材班の乗った四輪駆動車はこの砂漠に入る前にガソリンスタンドに立ち寄り、タイヤの空気を抜く作業を行った。砂漠に入ると四輪駆動とはいえタイヤが空転してしまう恐れがある。そのため、タイヤの中の空気を少なくしてタイヤが少しつぶれた状態にして接地面積を拡げることによってグリップ力を高め、砂地でも走りやすくするとのことである。町はずれから道なき砂漠地帯に入り20分ほど走ると、砂漠の中にテントのような建物が見えてきた。伝統的なベドウィンの住居である（写真⑤）。

建物の入り口で靴を脱いで部屋に入ると、ベドウィンの伝統的な衣装であるマスクとスカーフで顔を覆った二人の女性が出迎えてくれた。本来女性が客人の前に出てきておもてなしをしたり、食事をする姿を見せたりすることはないのだが、この女性たちが、私たちを案内して

くれたガイドの古くからの知人姉妹ということもあり特別に取材させてもらうことができた。

デーツとオマニコーヒー^{※1}によるおもてなしから始まり、香料で味付けしたライスの上に煮込んだ羊の肉をのせたものや焼いた魚を香辛料で味付けしたもの、新鮮な野菜のサラダなど、ここが砂漠の真ん中であるとは思えない料理が出された（写真①～③）。これらはごく日常のメニューで、魚以外は自給であるという。調理などに使用する生活用水は町から運んできて屋外に置かれたタンクに貯めて使っている。これらの料理はそのまま手でつかんだり、小麦粉からつくられたクレープ状のもの（写真④）に包んだりして食べる。テーブルやいすではなく、床の上に広げた敷物の上に直接並べた鍋や皿を囲んで食事をする。

なつめやしの木や葉、布などを使って建てられているベドウィンのテント風の家は風通しもよく、40℃をこえる砂漠の中でも過ごしやすかったが、最近は砂漠と町の境界のあたりにコンクリート製の近代的な家を建てて住んでいるベドウィンも増えている。取材した姉妹も近代的な家を所有しているが、羊やらくだなどの家畜を飼育しているために砂漠の中にある家での生活も捨てられないとのことで、町に近い家と砂漠の中にある家との間を四輪駆動車で行き来している。

2 オマーンのスイーツ

イスラームは飲酒を禁じている。そのためかどうかはわからないが、スイーツ好きな人々が多いようである。おもてなしの場面で必ず出されるドライデーツも干し柿のような甘さがありおいしいが、オマーンにはハルワーとよばれる伝統的なお菓子があり、よく食べられている（写真⑥）。オマーン東部にある古くから栄えてきたニズワールの街にあるスーク（市場）のハルワー専門店にはたくさんの種類のハルワーを品定めする男性が集まっていた。店頭でしばらくようすを見ていたが女性が購入していく姿は見られなかった。ハルワーは陶器や金属製のきれいな容器に入れられたようかんのよう食べ物で、黒糖としょうがのほかさまざまなスパイスで味付けされ

※1 香料の入った独特の風味があるオマーンのコーヒー。

ていて、オマニコーヒーともよく合う。

オマーンはイスラームの中でも自由で寛容なイバニー派が70%を占めており、飲食に関しても割と自由なようである。一般的な飲食店では酒類は提供されないが、ホテルのバーではムスリム以外の宿泊客向けにお酒を提供している。取材班が宿泊したホテルのプールサイドにあるテラス席で私たちを案内してくれているムスリムのガイドがビールを飲んでいたので驚いた。飲んでよいのかと聞いたところ、ほろ酔いのガイドは「個人とアレルギーとの契約の問題さ」とウインクしてグラスを掲げた。

3 なつめやしの実(デーツ)の収穫

なつめやしは乾燥地域でも生育し、その実は栄養価が高く昔から「生命の木の実」とよばれてきたそうである(写真⑦)。オマーンの人々にとっては身近で大切な木で、子供のころからなつめやしの木の育て方を大人たちから教わるそうだ。なつめやしの木には雌雄があり、人の手によって受粉されている。ちなみに雄の木は全体の15%程度であるとのこと。収穫期の7~9月にかけて、ひと房におよそ300粒の実になる。取材した時期が9月であったので、デーツ農園ではちょうど収穫作業が行われていた。収穫作業をしているのはインドやパキスタン出身の出稼ぎ労働者であるという。

4 オアシスの暮らし

乾燥地域で降水量が少ないため、水はとても貴重な資源であるが、オアシスの村にファラジ^{*2}(写真⑪)を通して供給される水は基本的に無料である。必要以上に使用したいときのみ有料となるそうである。ちなみにマスカットなどの都市部の水道は有料であるが、政府が水道料金の4割を負担してくれるという。オマーンの水事情を聞くと、ファラジを通して供給される山ろくからの湧水のほか、海水を淡水化した水や、近年はアメリカ合衆国の資源探査衛星によって砂漠地帯に発見された地下水源から引いた水を浄水場で浄化して供給しているとのことである。

オアシスの村を流れるファラジの水路をのぞくと小魚が泳いでいるのが見える。靴を脱いで水路に足をつけるとドクターフィッシュのように足をつつかれてくすぐりたい。ガイドによると、この小魚は昔から水路で自然繁殖していたが、1950年代の食料難の時代に村人が捕獲して食べてしまいほとんどいなくなってしまうことがあった。するとマラリアやコレラが流行し多くの人々が命を落とすことになったという。実はファラジの水路に

*2 山ろくなどから地下水路で用水を導くしくみ。

生息する小魚たちは蚊の幼生であるボウフラをえさにしており、伝染病を媒介する蚊の繁殖を抑えていたのである。そのことがわかるとオマーン政府は数百万匹の小魚を全国のファラジに放流して再度繁殖させた。その後は伝染病の流行は抑えられているとのことだ。オマーンは自然環境を大切にしており、害虫の駆除に殺虫剤などを使わない手法を用いているそうで、オアシスの小麦畑がイナゴの大発生によって被害を受けた際にもイナゴの天敵であるインドカワセミをインドやパキスタンから20~30万羽緊急輸入して畑に放して駆除したそうである。オアシスの畑や木陰には青くきれいな羽をしたインドカワセミがよく見られるのはそのためだという。

オマーン北部にあるハジャル山地の麓にある水源地からファラジを通してオアシスの村に運ばれてきた水は生活用水や灌漑農業用水として大切に使われている。村の中には共同で使える水浴び場もあり、村人たちの憩いの場になっている(写真⑫)。

オマーンの子供は人懐っこく、取材班のカメラを見つけると自分たちを撮ってくれと笑顔でポーズを決めてくる。写真⑨の子供たちは、村の広場で行われていた結婚パーティーに参加していた子供たち。刺繍で飾られたクンマとよばれる帽子やマサッルとよばれるターバンのように頭に巻いて使う布、ディシュダーシャとよばれるワンピースの服に足元はサンダルというのがオマーンの男性の正装である。水色のディシュダーシャを着ている子供はハンジャルとよばれる三日月形の短刀を腰にまとっている。大人の男性が手にしているのはアッサとよばれるついで、実用性というより儀礼的な装飾品として手にしている。新郎の親族や友人が集まっていたが、子供から老人まですべて男性で、新婦をはじめとする女性たちはどこにも見当たらない。女性たちは人目に触れない屋内でパーティーをしているとのことであった。

取材をおえて

今回はオマーンのほか、アラブ首長国連邦の取材も行った。事前の準備でオマーンについてはほとんど情報が得られず、不安な気持ちもあった。しかし、その不安もオマーンに暮らす人々のようすを取材したり、話をしたりするうちに消え去っていった。オイルマネーや海外からの投資で急速に開発を進めるアラブ首長国連邦に対して、石油・天然ガスなどの豊富な資源をもちながらも急速な開発を行わず自然環境に配慮しながらゆっくりとした発展をめざしているオマーンという対照的な2か国を体感することができ、とても有意義なものであった。