

# 熱帯農村の自給的暮らしはどのように営まれているのか？

## フィリピン・ボホール島の農村生活調査から

片倉和人 農村生活総合研究センター

貧しいのか、豊かなのか？

「二日間ボホール島の農村地帯を駆けまわった。見るだけ見た。垣間見ただけのボホールは不思議なところだ！という感じである。」

高床式の住宅、その床下をプタや放し飼いの犬がのんびりと行き来し、椰子の木から椰子の木に張られた一本の綱に洗濯物がびっしりと干してある。男たちは、街角やそここの軒先にたむろし、トゥバ(椰子酒)を飲み談笑している。道ばたの草むらに放心したように座り込んでいる女性。

豊かなのか、貧しいのか、……勝手に決められない何かがある。

生活改善や傾斜地農法が新しい何かに向かって動いていることは感じられる。ゆっくりとが良いのか、もう少しスピードアップが必要なのか、……良くわからない。今、漠然と感じていることを、時間をかけて見直したいと思っている。私もどうやらフィリピン式になっているらしい」

この文章は、北海道で生活経営のエキスパートとして長年普及の仕事にたずさわっている片山寿美子さんが、この夏「日本ボホール友好の輪」のスタディー・ツアーで、はじめてフィリピンのボホール島を訪れたとき書きとめてくれた旅の感想である。

私も七年前にはじめてこの熱帯の農村を目にしたとき、やはり彼女と同じように、ある種のとまどいを感じたものである。あまりに質素な暮らしぶり、人々の明るく屈託のない表情。仕事がなく、プラプラしていただけなのかもしれない。しかし、その姿はゆったりとした穏やかな日常を共有しているように見え、いつしか、時間に追われせわしない日々を送っている自分たち日本人の姿と比べていた。

その後、国際協力事業団(JICA)の専門家として、フィリピン農村生活改善研修強化計画というプロジェクトに派遣され、一九九六年から九年までの三年間を、モデル・サイトのボホール

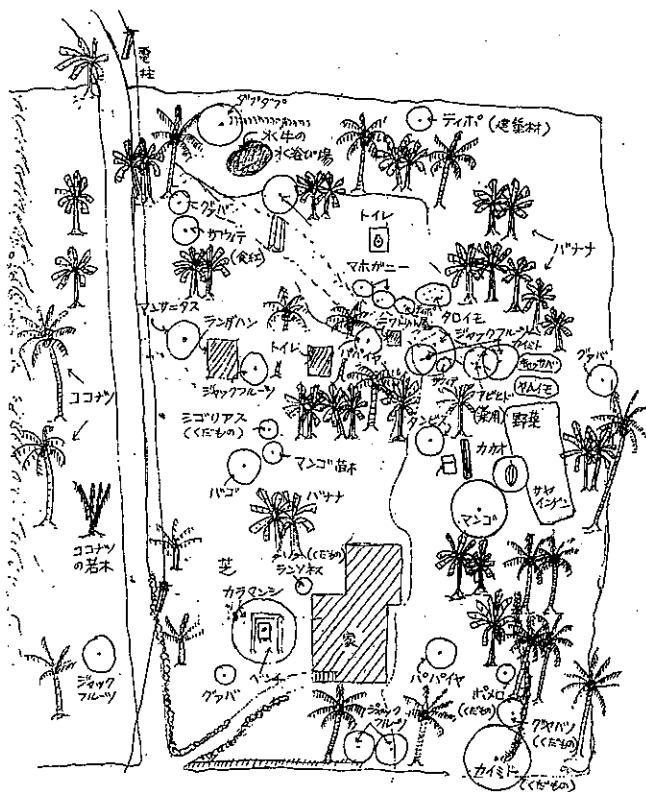
島で過ごす機会を得た。プロジェクトの相手国機関であった農業省農業研修局の職員とともに、農村の人々の暮らしを総合的に把握する調査を行った。

ボホール州の山間地、水田地帯、州都近郊、沿岸地域など条件の異なる地域から五つの村落(バランガイ)を選定し、調査員を雇って全世帯(計六百二十三世帯)を調査した上、村落ごとに数世帯(計二十三世帯)を訪問して詳しい聞き取り調査を実施した。これから記す報告は主に、そのとき、静かな驚きとともに得ることができた知見に基づいている。

### 目に映る生活の場

人々の暮らしを見るとき、まず目に行くのは家のたたずまいである。自然の素材でできた小さな家は、家というより小屋に見えるかもしれない。壁は竹を編んだアマカンという壁材で、屋根はニッパ椰子の葉で葺かれている。いかにも質素だ

熱帯の樹木に囲まれたボホール島山間部の農家



が同時に涼しげでもある。この屋根材は数年で新しいものと取り換えねばならないという。調査した六百二十三世帯のうち、約百世帯はこうした家であった。

一番多かったのはトタン屋根に外壁は木材、あるいは一部コンクリートの家である。トタン材なら屋根が広げれば、雨水をタンクに集めて飲み水に利用することができる。また、三分の一の家は、資金不足で建設途中の状態や、大きな修繕を必要としていた。総コンクリート壁のモダンな大きな

家なら、家族のだけかが海外で得たお金で建てられたものと推測できる。

五つの村落の人口は三千百人。一世帯平均五人、平均年齢三十歳であった。うち一割の世帯には、年間三カ月以上を留守にしている家族がいる。行き先は二百人余がボホール島外へ、さらに二十人は海外である。家族や親戚から仕送りがある世帯は全体の三分の一以上にのぼり、仕送り額は年平均一万一千ペソ(調査当時一ペソは約四円、現在は二円台である)に達する。ちなみに九割以上がローマカトリック教徒である。

家の周りに目を転じると、玄関へ続く前庭には、ブーゲンビリアやランなどの観賞植物が植えられ、きれいに手入れされている。家屋は強い日差しをさえぎる熱帯特有の樹木に囲まれている。なじみの少ない植物のため、自生していると思いがちだが、たいていは植樹されたものである。

ココナツ、パイア、ジャックフルーツ、グアバ、カカオ、

コーヒ、カラマンシ(ライム)などは果実をつける木々である。マホガニーや、成長の早いジメリナは、将来、家の改築や修繕に使うために植えられている。カモンガイと呼ばれる木は、新しい枝を生やすため、大きく刈り込まれている。新しい柔らかな葉を、スープに入れて野菜として食べるからである。大きさと形はアカシアの葉に似ている。柿の葉に似たバゴの木も同じように食される。

暮らしぶりをのぞいてみると

主食はコメである。コメを食べなければご飯を食べた気がしない人たちである。しかし、セブ島から移り住んだ漁民の居住区ではトウモロコシを主食にしている世帯が多い(全体の5%)。また十分にコメがとれない地域ではコメとトウモロコシとの両方を主食としているところもある(全体の9%)。トウモロコシは挽き割りにしてコメと同じように炊いて食べる。色も形も味も、なんとなく、コメのご飯と似ている。

漁業を営む沿岸地区の六十世帯を除くと、九割以上は耕作地を有し、一世帯平均の面積は約一畝である。といつても、土地面積を何畝という形で正確に答えられる農民は少ないから、当然この数字はあくまで目安にすぎない。水田の面積は播種量で測られる。籾一次(三畝)の面積が約五畝に相当する。コメを生産しているのは全世帯の七割にのぼり、面積は平均五十町である。しかし、販

売している農家は、そのうちの二割にも満たない。販売量も平均六次(粃一次は約四十五キ)と多くない。つまり、米作はほとんど自給用なのである。稲作は水さえあれば、二期作、無理をすれば三期作も可能だが、雨が少なければサツマイモを作物を植えたり、さらに少なければサツマイモを作付けしたりする。コメやトウモロコシが不足すると、主食に代わるのは、サツマイモ、ヤムイモ、タロイモ、キャッサバなどのイモ類とバナナである。トウモロコシやイモ類はコメ以上に自給用である。サバと呼ばれる品種のバナナは、茹でたり揚げたり調理して食べ、味は少し酸味があったサツマイモという感じである。バナナの栽培は手がかからないから、八割の世帯で家の周りや畑に平均十、六株植えられていた。三分の一の世帯ではバナナを販売もしている。

赤道の近くなので日が昇るのは朝六時、沈むのは夕方六時。一年を通じて昼と夜の長さがほとんど変わらない。男女とも皆おしなべて朝が早い。四時起きも珍しくない。まだ暗いが、最も涼しい時間帯である。親族間のつながりに男女差はほとんどなく、財産は男女均分相続が普通であるし、結婚後、夫方と妻方のどちらに住むかは決まっていない。しかし、家庭内の仕事には、それなりの男女の役割分担が見られる。食事の用意、洗濯、家の掃除、買い物、野菜畑の世話などは、基本的に女性は担っていることが多い。豚と鶏の世話も、多くの家庭では女性の仕事である。

台所に置かれている料理用のコンロは、カランと呼ばれる陶器製の伝統的なタイプか、鉄の棒でできたものである。かまどというよりも五徳に近い。薪の熱効率を考えて、かまどの改善を重ねてきた日本の経験からすれば、なにか改善できないかという思ってしまうほど簡単な構造である。しかし、このタイプは、山や畑で集めたどんな薪でも利用できて、逆に便利で経済的だという。薪集めはどちらかというとき女性や子どもの仕事である。飲み水の供給源は、深さ十メートル以上の深井戸、それ以下の浅井戸(構造は違うがいずれも手押しポンプで汲み上げるもの)、ポンプのない井戸、雨水タンク、自然湧水、簡易水道(引かれている地区もある)と、あらゆる種類の水源を利用している。自家専用の給水源を持つのは二割強の世帯にすぎず、多くの世帯で水汲みは不可欠な仕事である。共同水源までは歩いて片道平均約五分かかる距離である。この水汲みと牛の世話は、女性が行っている場合もあるし、男性の場合もある。

四分の一の世帯に電気が来ている一方、テレビの普及率は四割近い。畑仕事を終えた後、気の合った仲間との語らいと、夕食後、好きなテレビ番組を見るのが、日々の楽しみのひとときである。  
生活の糧を得る手だて

南の島の象徴であるココナツは、この地域の代表的な商品作物である。至る所に見える椰子の木だが、一本一本みな所有者が決まっている。ココ

椰子を所有している世帯は全体の七割に達し、所有本数は一世帯当たり平均四十六本であった。そのうちの四分の三の世帯は、ココナツ油の原料となるコブラを生産して収入を得ている。

ココ椰子の実には三カ月ごとに収穫できる。外皮を剥がし、殻から果肉を取り出し、乾燥させてコブラに加工する。雨が多い地域なので、家の近くにランダハンと呼ばれるコブラを乾燥させるための窯場を持つ。コブラは、町(ミュニシパリティ)の週一回開かれる市場で仲買人に売る。その値段はキロ八ペックくらいだから、粃一キの値段とほぼ同じである。

ココ椰子からはコブラだけでなく、トゥバと呼ばれる椰子酒がとれる。椰子酒用に仕立てられた木は、実をつけていないし、よく見ると梢に二本ほど太い竹筒が取り付けられている。本来は実をつける枝である花序を途中で切り、その切り口から樹液を採取する。一本の木には平均二本の花序があり、一つの花序から約一カ月間樹液を採取できるという。

この椰子酒づくりは、醸造するというより、毎日二回、木に登って作業するのが主な仕事である。朝一番に木に登って樹液を集め、容器に移して仲買人に売る。午後にもう一度木に登り、樹液がよく出るように切り口を薄くスライスする。椰子酒の収集人は、幹に刻まれたステップをたよりに、スルスルと高い木立の頂に登っていく。一見こともなげに見えるが、危険な仕事であるにちが

いない。毎日、現金収入があるのが魅力である。四月、五月の乾季には、ココナツの実も椰子酒も収量が半減するが、一本の木から一日平均約一リットルの椰子酒がとれる。一沼(約三・八リットル)三十ベク



## 霞が関マイク

新所得対策、時期断定できない

▼「(WTO農業交渉の日本提案が決まったが)二十一世紀の農政の基本的方向が決定される重要な意義を持つ交渉だ。コメのミニマムアクセス(最低輸入量)については、一九八六〜八八年当時の国内消費量を基準としており、減少傾向にある現状を反映していないなどおかしな点がある。今回は交渉の枠組みの提案で、日本の考えを理解してもらおうようにしたい。」

(自民党は農家所得の安定対策を二〇〇二年度から実施したいとしているが)本省としても懇談会や審議会といったものを作って検討する必要がある。時間がかかるかもしれない。実施時期を二〇〇二年度と断定的には言えない。四十万戸という対象の数字についても、よく分析・検討しなければならぬ。国民に安全な食糧を安定的に供給するのは国家および農水省の責務。農家に再生産の意欲を持ってもらうには、ある程度の所得を確保する必要がある。食糧危機に

らいてある。

椰子酒には独特の色と風味を添えるために、マングローブの木の皮を削った粉末が入っている。年間を通じて最高気温が三〇度近いので、椰子酒

なつてからでは遅い(12月8日の記者会見で谷津義男農水相が述べた中で)

自給率横ばいの評価、難しい

▼「平成十一年度の食糧自給率が四〇%と横ばいとなったが)今年三月に決定された新しい農政の基本計画が本格的に展開するのは十二年度からで、十一年度の自給率の評価は難しい。ただこれまで低下傾向をたどっていたのが一応横ばいになったというところで、これをベースに関係者が一体となって取り組めば、計画の(実現に向けた)一歩が踏み出せるのではないかと考えている。これだけでは、下げ止まったとの評価は下しがたい。」

(遺伝子組み換えトウモロコシ「スターリンク」をめぐる日米間で協議が進められているが)荷積み前の検査手続き、いわゆるプロトコルの作成を日本側が強く要請しており、先週、流通飼料課長が米國に出向いたが、現段階では合意に至っていない。しかし両国間の考え方の幅は次第に小さくなってきている。詰めの作業を急ぎ、できるだけ早期にプロトコル作成の合意を達したい(12月11日の記者会見で高木勇樹事務次官が述べた中で)

は一週間もすれば醱酵が進んで酢に変わっている。だから人々が料理に使う酢は、このトウバ酢である。

天然の素材を使った工芸品や実用品はネーティ・プロダクトという名で一括され、ボホール島の特産品となっている。調査地でも、こうしたモノ作りの技を手だてに、現金収入を得ている人たちがいた。

ブリという種類の椰子からは、干した若葉を織って、ランチョンマットや壁紙の素材になるサグランを織る。山に生えるラタンや竹、あるいはココ椰子の葉の主脈などを原料に、形や大きさの様々な籠(バスケット)を編む。モラベのような堅い木からは、家内工業として、彫刻をほどこした椅子やベッドなどの木彫家具を作っている。海岸や河口に広がるニッパ椰子からは、葉を編んで屋根材を作る。ドラム缶でココナツの殻を焼いて炭を作っている人もいる。

女性たちの中には、タブリア(カカオ豆から作る自家製チョコレットの素)、バナナキュー(大学芋のようなバナナの串焼き)、プト(カルカンのようなライスケーキ)、トルタ(大きなカップケーキ)、スマン(バナナの葉で包んだチマキ)などの伝統的な菓子を作って、近くの市場や学校の子どもたちに売って、生活の足しにしている人もいる。

農作業と収穫物の分かち合い方

水田は自分で耕作できなければ人に貸し、収穫

した耨を耕作者と分配する。地主が肥料代などの経費を負担する場合、地主と小作の取り分は半々であるが、小作がこれらを負担する場合、小作の取り分が三分の二となる。地主は町に住む人であったり、自分の親であったりすることもある。

田植えと除草には、自作はもちろん、小作の場合でも、雇用労働者を雇って一斉に行うことが多い。水牛を使って鋤で田畑を耕すから、水牛がない場合は、整地を他の農民に頼まねばならない。

また、収穫は、アグサ制度といって、稲刈りから脱穀と不純物の取り除きまでの一切の作業を請負グループに任せるのが一般的である。収穫した耨を六等分、あるいは七等分し、その一つが請負グループの取り分となる。収穫請負グループや雇用労働者といっても、たいていは親戚や近所の人たちである。

コブラ加工でも、乾燥や袋詰めなどの作業は家族労働で行うが、ココナツの実の収穫や外皮を剥ぐ作業、あるいは下草刈りなど大変な作業は人を雇って行う。

田植えや除草などは食事とおやつ付きで日当六十ペくらい。ココナツの収穫作業は百ペ、下草刈りや果肉剥ぎは少し安く七十〜八十ペほどである。人を雇う場合、食事やおやつ(間食)を付けることが多いが、ない場合は賃金がその分高めになる。賃金は出来高払いの場合もあり、たとえば一本の木の収穫につき二・五ペ、あるいは現物支給で実一個という具合である。皮むきは出来高払

いで百個につき八ペ支払う。

こうした農作業を、フングスと呼ばれる伝統的な労働の互助組織で行うこともある。メンバー間で曜日を決めて互いに労働力を貸し合うもので、日本の「結」に似ている。しかし、田植えに限らず、整地、ココナツの収穫、皮むき、下草刈りなど、ほとんどの農作業が対象となる。

フィエスタと万が一に備えて

田畑を耕し、耨をつけて荷を運ぶ水牛は、傍らに相棒の男性を従えている。もっぱら男たちが世話する役畜である。草地に繋がれ草を食む牛は、(当地で)牛乳を飲む習慣はないので、肉用として売るために飼われている。裏庭の木陰に寝そべる母豚と肥育用の子豚一匹、雛を引き連れて餌をあるさる鶏、椰子の根元に繋がれた闘鶏、わが物顔に家を出入りする犬たち。子だくさんなのは人間だけではない。家畜の頭数を世帯総数で割ってみると、一世帯平均、水牛〇・五一頭、牛〇・四八頭、豚一・二五匹、山羊〇・一匹、鶏八・六羽、闘鶏〇・四羽であった。こうした家畜たちの姿が熱帯の農村に賑わいを与えている。

フィリピンでは、大型家畜の普及に、デイスパーザル(分散)・プログラムと呼ばれる方法が取られている。行政が雌の家畜を無料で農家に貸し与えて飼育させる。無事に子が生まれたら、農家はその子を手に入れ、母親の方は別の受益者の農家に譲渡していく。

同じプロセスは私的にもよく行われる。たとえ

ば、雌の子牛を購入して、他の農家に世話を任せ、生まれてきた子牛を所有者と飼育者として平等に分配する。いわゆる牛小作である。子を産めなくなった母牛は売られ、その収入は、子牛の購入費分を所有者が取り、差額は所有者と飼育者として折半される。母牛は普通、生産年齢期に通常なら八頭くらい子牛を産むことができるという。種付け料として、牛なら妊娠したときに五十ペ、豚なら生まれた子豚一匹を種雄の所有者に支払う。

家畜の値段は、調査結果によれば、水牛が一頭九千ペ、牛は六千ペ。しかし、過去一年にこうした家畜を販売した世帯は多くない。特に水牛はめったに売らない。豚は子豚と親豚、また在来種とラージホワイトとの交配種などで大きく異なるが平均二千ペ。七割の世帯で豚を飼っているが、販売したのは飼育世帯の半数に満たない。フィエスタ(祭り)用に飼われているのである。山羊は三百五十ペ、鶏は五十ペであった。

最大の楽しみであるフィエスタでは、大勢のお客を呼んで食事を振る舞う。レチョンと呼ばれる豚の丸焼きは一番のご馳走で、水牛のスープも欠かせない料理である。衣類を新調するのは年一回、こうしたフィエスタやクリスマスのおかげだけである。

牛や豚は万が一に備えて飼っているという一面がある。家族が病気になる、治療費を支払うために大切な水牛を手放したという例があった。牛を

売ったり、まとまった現金を借りたりするのは、子どもの授業料を支払うためという場合が多かった。大学は学期ごとに数千ペソの授業料が必要で、授業料を納めないと試験を受けられず、単位の取得ができない。

### 現物払いと互助の経済

大きな町に行けば銀行があるし、近代的な協同組合もないわけではない。しかし、農村で、貯蓄や融資など住民の金融組織の役目を果たしているのは、ホグホグと呼ばれる、日本の頼母子講や無尽講のような集まりである。たとえば、毎月百ペソずつ積み立て、集まったお金を、希望するメンバーに一定の利子で貸し出す。月五〜一〇%の利子なので、返すのが楽だという。こうした相互扶助組織がない地域では、高利貸から、もっと高利で借りなければならない。満期には出資者に払戻金があり、運営して得た利益はメンバー間で分配する。

こうした伝統的な互助組織は十人前後で運営され、なかには掛け金を現物で支払う形のものもある。ソシオやテイボと呼ばれる組織は、年に一度のフィエスタのための貯蓄を目的としている。メンバーは毎週決まった曜日に一口一ろの椰子酒を拠出し、集めた椰子酒を売って現金に換えて蓄える。やはり、その収入は希望するメンバーに貸し出され、月々の返済と利子は毎月の定例会のときに徴収される。フィエスタのときに、この資金で

水牛一頭を調達し、皆で肉を分け、余ったお金はメンバーの間で分配する。豚を購入して、豚肉を受け取るものもある。

水田地帯では、借りた現金の利子の部分を収穫した初で返済する習慣がある。灌漑施設の水利費も、収穫ごとに初で支払う。また、コメの収穫期に、漁民と農民の間で、たとえば小魚一キと初四割という比率で、物物交換を行っているところもある。

現金収入を集計すると、一世帯平均年間三万ペソにすぎなかった。しかし、この数字の背後には、以上述べてきたような自給と現物払いの経済の世界が広がっている。労働と生産物をめぐる分配の仕組みをたどっていくと、一枚の田や一本の椰子の木に、実は多くの人々がかかわっていることがわかる。複雑に入り組んだ関係から、人びとの互いに分かち合う精神や、社会の懐の深さを窺い知ることができる。モノの豊かさとは便利さにおいて私たちの社会と比すべきもないが、私たちが失った人間関係が残っていて、それが彼らの生活を充足させているのだろう。

(注)調査が行われたのは一九九七年で、この調査と一緒に担当したのは、JICA専門家であった山田環子、千頭聡、板垣啓子、農業研修局ボホール州研修センター研修官のグラシアナ・B・フェメンティラ、リディア・L・ボンカヨ、アルテミア・A・ゴタルドなどの諸氏である。調査対象の方々とともに、以上の方々に深謝の意を表したい。

### 中国加盟交渉、来年1月に再開 知的所有権などで進展―WTO

中国の世界貿易機関(WTO)加盟に向け多国間交渉が続けてきたWTOの作業部会は、二〇〇一年一月十七日に改めて再開することを決め、終了した。

今日五日から始まった同部会では、知的所有権の保護強化や、サービスの一部分野で中国が改善策を示し進展が見られた。年明け以降は、残された交渉テーマで対立点を解消し、米クリントン政権が退陣する一月二十日までの実質合意を目指す。

中国は今回の作業部会で、これまで対応が不十分と指摘されていた、著作権や特許権をはじめとすると知的所有権の保護強化を目的とした細かい法制度の改正方針を提示し、加盟国はこれを基本的に了承した。

また、サービス分野のうち、外国企業が参入する際の許可手続きなどの透明性を高めることもほぼ合意に達した。

しかし、中国側が強く主張している「開発途上国の地位」を加盟後に認める問題や、補助金を含めた産業政策、反ダンピング措置の見直しなど多くの難題があり、次回作業部会ではこれらの項目が大きな焦点になりそうだ。

(ジュネーブ時事)