

続 旅の空、時々 地のいも トンガ王国編

JICA シニア海外ボランティア 吉原 久雄

カイポーラ

カイポーラは、トンガでよく催される「会食」である（図1）。酒類は出ない。トンガ語で「カイ」は食べる、「ポーラ」はテーブル山盛りの食べ物を意味する。キリスト教の国トンガ、最大宗派フリーウェスリアンチャーチの年次総会が毎年6月に約2週間開催される。その期間中、朝昼夕にテントを張った教会敷地内で大カイポーラが行われ、一回の参加者数は約3,500人である。料理は子豚の丸焼き・オタイカ（魚の刺身をココナッツミルクとハーブで味付け）、ルー（肉類・タマネギにココナッツミルクを加え、タロの葉に包んだ炭火地中蒸し焼き）（図2）、鶏肉・魚・ロブスター・ソーセージのBBQ、サラダ、デザート、そし



図1 カイポーラ。ごちそうに集まった人々。



図2 ルーはトンガ料理。肉・タマネギ・ココナッツミルクを入れタロイモ葉で包む。これを、いも類、子豚などと一緒に、炭火で地中で蒸し焼きにする。

てトンガ人の主食であるヤム・タロ・サツマイモの茹でたのがデーと置かれている。食事前のお祈りが終わると会食を始める。正に老若男女が楽しそうにフォークとナイフで、また手づかみで料理を食べ続ける。職場や家庭で祝いごとがあると、小規模のカイポーラがあり関係者親戚縁者が集まり楽しむ。

トンガ王国の今

トンガは、キリバスに次いで世界で二番目に早く朝が来る国で、日付変更線のすぐ西にあり、オーストラリアの東、ニュージーランド（以下NZ）からは北東3,000kmに

ある。成田空港からNZのオークランドまでが約11時間、そこで乗り継ぎトンガタブ島ファアモツ空港まで約3時間。しかし乗り継ぎがよくないので丸一日かかる。

国土は面積699km²、対馬とほぼ同じ、169の島々から成り、東西約200km、南北600kmである。人種としてはポリネシア人、人口は約12万人。さらに同数の在外トンガ人がおり、彼らからの送金は重要な収入源である。

気候は熱帯雨林気候に属し海洋性であり5～11月は涼しい時期、12～4月は夏である。最大の島であるトンガタブ島は面積259km²で鹿児島県徳之島とほぼ同じ、人口約72,000人。年平均気温は23.6℃、年間総雨量1,737mmである。

治安は良く警官はピストル・警棒を持っていないが最近、泥棒・車上荒らし・刑務所からの脱走の話聞く。食はいも類が主食のトンガ料理。しかし、過去に巨大サイクロンの被害で食糧不足になり、NZの援助でパン用小麦粉、マトン、コーンビーフなどが入ったのでそれらも、よく食べられるようになった。住宅は建築コストが高く絶対数が不足しており、大家族が一緒に住んでいる場合が多い。

トンガの農業

トンガの主要農産物は、主食のいも類と、野菜類はトマト、ピーマン、トウガラシ、キュウリ、ナス、キャベツ、ダイコン、インゲンマメ、ササゲ、スイートコーンなど、果樹類はバナナ、パパイヤ、マンゴウ、パイナップル、パンの実、アボガド、太平洋ライチなどである。輸出用作物として、西洋カボチャ、ココナツ、スイカ、バニラ

ビーンズ、ヤム、タロ、キャッサバ、カバ(Kava; *Piper methysticum* F. コシヨウ科の灌木の根を乾燥粉碎した粉。水に溶かして飲むと弱い幻覚作用がある)、香料植物のビャクダンなど。今後はアラビカ種コーヒー、日本種サトイモなども注目されそうである。農業は天水に頼っており旱魃の年は大変である。

いも類が主食

トンガ人の主食はいも類である。いも類のランキングはヤムが最上位で、味食感共に良い、贈答用は必ずヤム、しかも細長いタイプのヤムである。次にタロとサツマイモであるが、人によってランクが違う。そしてキャッサバが最下位である。それぞれに多数の品種があって美味しさ、固さ、食感、色が異なり、加えて栽培の難易によって値段が異なっている。いも類の栽培は一般に、ココヤシの疎植縦列で区切られた間口約20m奥行き約200mの畑に、サツマイモとキャッサバは単独で、ヤムとタロは単独またはそれらの混植で栽培されている。当地の畑土壌はサンゴ礁に壤土と火山灰が堆積してできていて深く排水が良好。日照が強く温度が適当に高いので、作物の生育環境がよく適当な降水量があれば作物が短期間で収穫できる強みがある。基本的にいも類の栽培に、灌水は不要である。以下、それぞれのいもについて概説する。

1) ヤムイモ (ウヒ Ufi) ヤムはトンガのいも類中最高級品、一番好まれるが栽培に時間が掛かり掘り取りが重労働なので高価である。トンガには4種のヤムがある。長いもタイプでは、ウヒカホカホ (Ufi Kahokaho; *Dioscorea alata*; 英名Greater



図3 大きいヤム カホカホ

yam) は古代に伝播した一番重要な主食用いも。トンガ人が最も好む品種で、早生、太くて長く1mを超すものが売られている(図3)。2m前後の物が展示会に出される。いもは白く味が良い。冠婚葬祭の贈答用によく使われる。病虫害に弱い。トンガ人は生で食べないが、日本式に収穫直後の生のカホカホを摩り下ろすと、粘りが強く大変美味しい。ロセ(Lose; *D. alata*)は近年導入されたカホカホに似た高級品種で、よく輸出されている。カウメイレ(Kaumeile; *D. alata*)は皆に好まれ、食感 は軟らかく味が良い。丸いもタイプでは、パホロ(Paholo; *D. alata*)は普段に食べる品種でやわらかい食感、煮た物はスプーンで食べる(図4)。いもはきれいな紫色。



図4 市場のいも類。中央の丸いいもがヤム パホロ。

クロ(Kulo; *D. alata*)は固い食感でいもは白い。マホアア(Mahoa'a; *D. alata*)は固い食感でいもは白く、栽培が簡単である。害虫はハネカクシ(*Adoretus versutus*、英名Rove beetle)、塊茎カイガラムシ類(*Asphidiella hartii*、英名Tuber scales)、イモムシ(*Spodoptera litura*、英名Army worms)、病気は炭疽病類(*Collectotrichum gloeosporioides*、*Glomeralla cingulata*、英名Anthracnose)などがある。

2) タロイモ(タロTalo)トンガには3種類のタロイモがある。カペ(Kape; *Alocasia macrorrhiza*、英名Giant taro)はタロイモの仲間では最大のいもで長さは1m超、直径は20cm超になる(図5)。主要な主食用いもで3品種あり、病気には強い。害虫はたまにヨトウムシ(*Spodoptera litura*)の大発生が起きる。タロトンガ(Talo Tonga; *Colocasia esculenta*、英名Swamp taro)はタロイモの中では最小、葉柄が紫色、日本のサトイモと同種で地中に約10個の小芋ができる(図6)。病気はある種のモザイクウイルスが広く蔓延しているが被害は少ない。根腐れ病(*Athelia rolfsii*)は通常は問題にならないが、雨が少ない時に過熟いもに発生する。タロフ



図5 中央は巨大なタロ カペ、両脇はタロ トンガ。



図6 輸出梱包のタロトンガ（スワンプタロ）

ツナ（Taro Futuna; *Xanthosoma sagittifolium* Schott.）は古い時代に伝播、いもは主食用、葉は野菜となる。タロトンガラウイラ（Talo Tonga lau'ila; *C. esculenta*）は人気のある主食用いもで、輸出もされる。いもは白く、葉はルーに使われる。

3) サツマイモ（クマラ Kumala; *Ipomoea batatas*）はトンガ全土で栽培され消費される重要な主食で、贈答用にも使われる。他のいも類に比べ、4～5か月で収穫可能となるので、サイクロンの被害が出て回復が早い利点がある。加えて、美味しく市場でよく売れる（図7）。トンガには約40種類の品種があり、表皮の色は白・黄褐色・銅・ピンク・赤・紫、イモの色は白・黄・オレンジ・紫など様々である。耐腐敗病優良品



図7 市場のサツマイモ

種として、アメリカ（Amelika）、ハラシカ（Halasika）、ハワイ（Hawaii）、新品種ラファアファ（Lafalafa）がある。病気は腐敗病（*Elsinoe batatas*）と、天狗巢病（Witches broom; phytoplasma）がある。害虫はゾウムシ類（*Euscepes postfaciatus*, *Cylas formicarius*）、エビガラスズメ（*Agrius convolvuli*、英名 Sweet potato hornworm）、ハネカクシ（*Adoratus versutus*、英名 Rove beetle）、カメノコハムシ亜科（*Asphidomorpha spp.* 英名 Tortoise beetle）などがいる。

4) キャッサバ（マニョケ Manioke: *Manihot esculenta*）は19世紀前半にトンガに導入された。重要性は低いが、栽培が簡単、病虫害の問題なしで消毒のコストなし、旱魃に強い、地中貯蔵できる、収量が高い、市場で売れないいもは家畜の餌になるなどの利点ある。トンガにはマタキエウア（Mataki'eua）、レカヒナ（Leka hina）、マニョケシリカ（Manioke silika）、マニョケフィジー（Manioke Fiji）など12品種ある。

トンガと日本の関係

トンガと日本の関係は良好であり市民は友好的である。前国王ツポウ4世がソロバンに関心を持たれトンガ人学生を日本に留学させた。学生たちは勉学のかたわら大学のラグビー部で大活躍し一大旋風を起こした。近年日本に留学したトンガ人は総数100人以上に達し、トンガの政界・省庁・教育界・経済界で活躍されている。

1973年以来、国際協力機構（JICA）はソロバンと日本語教師などの協力隊員を派遣し、小中学校で指導して来た。筆者も農

業食糧森林水産省で事務次官のアドバイザーとして、主に輸出農産物の開発・改善と品質向上に取り組んでおり、日本向けサトイモ・野菜類の栽培指導と冷凍加工工場の検討などを行っている。2009年には、在トンガ日本大使館が開設された。

トンガのいも類、そしてその利用は多様で、将来の発展が期待される。また、トンガと日本は、長く温かい絆で結ばれてきた。今後も、多くの皆様がトンガについての理解を深めていただけることを期待している。

参考文献

Diseases of tropical vegetable crops, AICAF, Tokyo Japan. 1995.

新版オセアニアを知る事典（監修 石川栄吉他）. 平凡社. 2010.

著者紹介

1944年生まれ、東京農業大学農学部農業拓殖学科卒。総合商社で国内及び海外業務に従事。現在、トンガ農業食糧森林水産省の農業政策アドバイザー。

トピックス

なると金時版「甘藷百珍」の発行

平成23年3月、徳島県の鳴門藍住農業支援センターから、なると金時版「甘藷百珍」が発行された（A4判、67頁）。副題は、～おいしい食べ方教えます！～（100種類のレシピ集）である。

本の構成は、Ⅰ「なると金時」の産地の歴史、Ⅱ「なると金時」の栽培の1年、Ⅲ「なると金時」の栄養、保存、調理のこつ、Ⅳ甘藷百珍レシピ集、の4章から成る。勿論、“なると金時”を使用した101種類のレシピ集が主体であることは言うまでもない。

1782（天明2）年、大坂の文化人グループが料理書「豆腐百珍」をまとめ、大坂、京都、江戸で発売した結果、たちまちベストセラーとなった。その後、1品だけを主材とする類書が続出した。123種類に及ぶ甘藷の料理名とその作り方をまとめた「甘藷百珍」もその一つで、1789（寛政1）年、大坂の珍古楼主人が編者となって世に出したものである。

一方、なると金時版「甘藷百珍」は、料理研究家、パティシエ、フードコーディネーター、地元のJA女性部、生活改善グループなどから提案された“なると金時”（「高系14号」の派生系統）を使用し、＜材料＞と＜作り方＞を示した現代版のサツマイモレシピ集だ。カラー写真なので、見ても楽しめる。（狩谷 昭男）

□問い合わせ先□

徳島県鳴門藍住農業支援センター 〒771-1220 徳島県板野郡藍住町東中富拙傍示29
TEL：088-692-2515 FAX：088-692-0355