

サラワクの泥炭地とプランテーションを訪ねて 2007.12.24 ~2008.1.5

筒木 潔

Mukah への旅

- 行ってきたところは、ボルネオ島という大きな島の北西の海岸にあるムカ(Mukah)という小さな漁村です。
ここに行くためには、まずクアラルンプールに行き、そこからサラワク州のクチンという州都までジェット機で飛び、さらにその先 Mukah まではプロペラ機で飛びました。

往路は乗り継ぎにいろいろ時間がかかり、成田とクアラルンプールでそれぞれ1泊ずつしたこともあり、現地に着いたのは帯広を出てから3日目の午後4時半頃でした。

マレーシア内での移動中の印象は、とても快適でした。

クアラルンプール空港も、クチン空港も、とてもきれいで利用しやすく、特に良かったのは、他の東南アジアの空港では良く経験する強引なポーターやタクシーの客引き、さらには空港職員による賄賂の請求などは一切ありませんでした。

クチンからムカまで乗ったプロペラ機は15人乗りくらいのプロペラ機でした。操縦室と客室の間にドアが無く、操縦士が一生懸命操縦している様子がわかります。もちろん、スチュワーデスは乗っていないので、機内サービスもありません。

離陸の際にエンジンを全開にする時も、天井にあるバルブをクルクル回して燃料を調節していました。あれこれたくさんあるスイッチに絶えず手を伸ばしながらの操縦でした。まさにアナログ。飛行機に乗せていただいているという実感がありました。

行きはスコールの中での運行であり、内側の座席だったので窓の外の景色を写真にとることはできませんでしたが、帰りの飛行機ではいくつか景色の写真を撮ることができました。

原生林の間を、川が自由に蛇行している様子を見ることができました。

現地はちょうど雨期の最盛期で、川への土砂の流出のため、川の水は赤茶色に濁っていました。さらに、海の水の色も泥色でした。

原生林はかなりの部分が切り払われオイルパームのプランテーションになっています。碁盤の目のように排水路と道路が張り巡らされ、その部分は茶色がかった色に見えます。

現地で見せていただいた印象では、ひとつのプランテーションの大きさは、日本のひとつの都市と同じくらいあるのではないかと思います。

私たちも現地のあるプランテーションでお世話になり、そのオフィスの1室を貸していただき、そこで全ての実験操作を行ってきました。

そのプランテーションの大きさは南北が30キロメートル、東西が10キロメートルほどありました。

そこではオイルパームのみを栽培しており、その実は食料油として、さらには、最近もてはやされているバイオ燃料の原料として、莫大な収益をもたらし、その恩恵で小さな漁村だったムカにも繁栄がもたらされています。

原生林がどんどん伐採されて、その見返りとしてエネルギーや繁栄がもたらされているということは、多少なりとも心の痛むところですが、同じことを先進国の民族や北海道十勝の農民たちも今までやってきたわけなので、サラワクの人たちに、それは問題ですよりは、なかなかいえる立場ではありません。

Mukah での生活

- 私たちは12月26日の午後にムカに着いて、その日に現地でお世話になった農業省の研究員さんの妹さんのご主人の実家に招待されました。その家族は、サラワクのネイティブな民族出身で、宗教はクリスチャンなので、クリスマスをお祝いしていました。クリスマス前後1週間くらいは、お互いに訪問しあって祝うのだそうです。

その家庭にもたくさんの親戚やご近所さんが集まり、ごちそうを囲んで賑やかに談笑していました。

宗教的な戒律もそれほど厳しくなく、イスラム教徒がクリスチャンのクリスマスのお祝いを訪問したり、中国人が祝う旧正月にはクリスチャンも招待されたりと、各宗教のお祭りを皆で楽しんでいるそうです。

その家庭の集まりのなかにもいろんな民族があり、いろんな言葉が行き交っていました。マレーシアもサラワクも多民族国家なのです。

マレー人、中国人、現地出身のイバン、メラナウなどの民族、インド人、インドネシア人などさまざまです。

宗教もさまざまで、多数派はイスラム教ですが、中国人は仏教や道教が多く、現地民族はカトリックが多いそうです。

それぞれの宗教の年末年始のお祭りの日にちも、異なっており、それぞれの宗教の暦で祝われるので、西暦上の新年は、大晦日に多少騒いで1月1日がお休みとなる以外は、他の通常の日と全く変わりませんでした。

ですから、私たちのような旅行者も全く困りませんでした。

ところで、私が現地で食べたものをいくつか紹介しましょう。

初めて食べたものとしては、サゴ虫があります。

これは、サゴ椰子からデンプンをとるために、サゴの丸太をしばらく水に漬けておくのですが、その間にカブトムシが来て、木の幹に卵を産みます。その卵がかえって、巨大なイモムシになるのです。

そのイモムシが現地の人たちの大好物で、私は油で炒めて醤油味をつけたものをいただきました。

虫だとおもわなければ大丈夫です。カニだって見方によれば巨大な蜘蛛のようなものなので、すから。

皮には歯ごたえがあり、中身はやわらかくクリーム状で、脂分やタンパク質に富んでいるなと思いました。

マーケットでは10匹5リンギット（150円）くらいで売っており、現地の食材のなかでは、かなり高価なほうです。

他に初めて食べたものとしては、マテ貝があります。ちいさな竹の棒のような2枚貝で、長細い実が入っています。

小さいので食べるのに苦労しますが、日本でしじみを食べるのに慣れているので、大丈夫でした。

他にもいろんな果物を食べました。初めてのものもたくさんありました。果物を探しに、朝の市場を散歩することもとても楽しい日課でした。

マレーシアはイスラム教が主流派の国なので、お酒が飲めない、豚肉を食べられないなどの戒律があります。

でも、中国系の食堂では大丈夫で、何でも食べたり飲んだりできます。

それで、私たちはほとんど中国系のレストランで食事をしていました。

朝食だけは特にごちそうに期待していないので、いろんな系列の食堂に行きました。

- ムカは漁港なので新鮮な魚が手に入ります。
あいにく悪い天気が続いて、漁師さんが海に出られないため、品薄だったようですが、

それでもおいしい魚をいろいろ頂きました。

魚料理の中に、「ウマイ」という料理がありました。生の魚の切り身を酢締めにして、野菜と一緒に食べるものです。サラワクの郷土料理だそうです。

日本のガイドブックでは、寄生虫がいるおそれがあるので食べないほうが良いと書いてありますが。ホストが「おいしいから是非どうぞ」というので、頂きました。とてもおいしい「ウマイ」でした。

平和な Mukah

- ムカでも、夜、ときどき星を見上げにホテル前の広場に出ました。あいにく雨期で、くもりがちだったので、はっきり星が見えたのは多分12月30日頃の一晩だけでした。ムカでは、オリオンが帯広よりもはるか高い位置に見えました。いつも見慣れない南の星座も見たかったのですが、あまりよくわかりませんでした。やはり、夜空は帯広が一番です。

夜、ホテル前の広場に出たと書いたが、そのような危険な事はフィリピンではとてもできない。

ファイブスタークラスのホテルの前でも、ぼん引きがすぐに寄ってくるし、運が悪ければナイフで脅される。

ムカではそのような心配は全然ありませんでした（と思う。あまり過信しすぎるのも良くないが）。

多民族社会というと人々の間のいざこざがありそうに思えますが、そのようなことは街をあるいていても感じられませんでした。

私も、一緒に行った先生も、「平和だね」というのが共通の印象でした。

街でもお巡りさんにはほとんど会いませんでした。一度、朝の市場で買い物をしているお巡りさんらしいおじさんを見かけたただけでした。

お世話になったプランテーション事務所でも、事務員さんたちの仕事が終わった5時以降でも、何時まででも自由に私たちにオフィスを使わせて下さいました。人々が犯罪などをあまり意識していないためだろうと思います。

商店、レストラン、銀行、ホテルなどさまざまな職場で女性たちも活躍していました。中国系レストランでは女性の服装は自由でしたが、多少格式ばった場所では女性たちはいつもスカーフを頭に巻き、髪とほほを隠していました。

どうしてムカはこんなに平和で穏やかなのだろう？
お巡りさんと兵隊が街にあふれ、それでも犯罪の絶えないフィリピンとどこが違うの
だろう？
私にはまだ答えがわかりません。

ムカは、今、急速に発展しつつあります。
オイルパームのプランテーションの恩恵もあります。
サラワク政府が、この街を文化都市として建設しようとの政策を打ち立て、
ムカの近くには2つの大学ができました。
とんでもない僻地にあるという点では、一昔前の私どもの大学ともよく似ています。
学生たちも、世の中の雑音に惑わされず、学問に専念出来るかもしれません。

政策によって、今年から、登録さえすればこの街では無線 LAN によるインターネッ
トが無料でできるようになったそうです。
しかし、私が泊まったホテルには、インターネットのできるパソコンが置いてありませ
んでした。
ムカの社会の発展が、平和なムカをどのように変えていくことでしょうか？

Mukah の川

川の写真にはあまり興味のある方も多くないことと思いますが、私自身の整理のため
でもありますのでお許してください。
川の水の色が紅茶のように茶色く色づいていることに気づかれることと思います。
これは、泥炭地で泥炭や落ち葉がどんどん分解して水に溶けてくるためだろうと思いま
す。
こんな濃い色の川の水を見たのは初めてでした。
原生林の中から流れてくる水もとても濃い色をしていましたが、濁りはありませんで
した。
原生林が伐採されたところでは、水が泥を含んで濁っていました。茶色の色は多少薄か
ったように思います。
このような茶色の水のなかにも生き物や魚はたくさん住んでいて、水面をトビハゼのよ
うな魚が走り回りますし、あちこちで魚がピチャピチャと跳ね上がります。
小さな川の河口付近で釣りをしていた少年は、40分ほどのあいだに大きなエビを3匹も
釣ったと、自慢げに見せてくれました。

原生林の伐採が進むと、これらの生き物も少なくなっていくことでしょう。
プランテーションの中は、整然として気持ちが良いのですが、花の種類も少ないし、鳥

や虫もあまり見かけず、これが本当の熱帯なのだろうかと思いました。蚊やアブに悩まされずに済んだことは幸いでしたが、畜大付近の方がわずらわしい虫たちは多いです。

サラワクの熱帯林と湿原は、まず第一にサラワクの人たちの資源なので、サラワクの人たちがそれをどう使おうと、私たちのようなよそ者があれこれ意見する筋合いはありませんが、あまり開発を進めすぎると、鳥も花も虫も爬虫類も魚も、数と種類が減ってしまい寂しいことになるだろうと思います。

- 鳥と言えば、プランテーション事務所付近でめずらしい鳥を見ました。大きさはツバメくらいで、全身真っ黒ですが、目の周りだけ赤い色をしています。事務所の屋根や塀の上にたくさん集まっておしゃべりしています。仲良く 2 羽並んで、恋を語っているのもいました。エサをくわえてきてゆずりっこをしているのもいました。この鳥たちがとても敏感な鳥たちで、建物の中から窓越しに写真を撮ろうとすると、カメラを構えただけで逃げていくのです。一度はもう少しで撮れそうだったのですが、シャッターを押す直前に飛び立ってしまいました。窓越しに雰囲気を感じているのでしょうか？

Glossy Starling

- 熱帯アジアの鳥類図鑑を調べたところ、**Asian glossy starling** という鳥のようでした。図鑑には **Philippine glossy starling** が載っていたのですが、こちらは体の色が深い緑色で目の周りだけが赤くなっていました。インターネットで **glossy starling** を画像検索したところ、もっと黒い鳥には **Asian glossy starling** という名前がついていました。また別のサイトでは **metallic starling** という名前でした。ムクドリの仲間です。お互いに近い親戚でしょう。私が遠くからガラス窓越しに撮った写真を 1 枚と、**wikipedia** に載っていた写真を転載します。

引用元 <http://www.avianweb.com/starlings.html>

なお、この鳥の和名としては、オナガテリカラスモドキというかわいそうな（失礼な）名前がつけられていました。

ムカは食べ物が豊富で、おいしく食べられるところです。

もともとは漁村なので、魚類は豊富です。

でも周りは泥炭地と森林とプランテーションなので、お米や畑作物は採れません。

ムカに住んでいる人たちは、漁業、建設業、商売、プランテーションの仕事などに携わって、食料を買っているのでしょう。

ただし、プランテーションについては、安いインドネシア労働者を雇っているようなの

で地元の雇用の拡大にはあまり貢献していないのではないのでしょうか？

マーケットに行くと、いろんな野菜や果物を売っていますが、これらはサラワクの内陸地方で採れたものです。

近くで採れるものは、魚類と、サゴヤシのデンプン、サゴ虫、湿原や森林の中で採れるワラビや野草などです。

私たちは主に中国系のレストランで食事をしていましたが、とてもおいしい食事を安く食べることができました。

多分、日本ならば鯖の切り身 1 枚くらいのお値段で立派な鯛のような魚が丸ごと 1 匹おいしく調理されて出てきます。

鳥については鶏が主ですが、日本の鶏と比べると骨が多く身が少ないとは思いましたが、大変おいしいと思いました。

多分、「ムカ地鶏」とは言っていませんでしたが、近所で走り回っていた鶏が料理されたのでしょう。

他にも、ダチョウの肉を食べました。調味料がたっぷり使ってあったので、ダチョウ本来の味がどんなものなのかわかりませんでした。

ダチョウもサラワクで飼育しているそうです。

ワラビは近くのどこでも年中採取できるそうです。出たばかりのクルリと巻いた細いものしか食べません。赤ワインで煮たものがとてもおいしかったです。ドライバーさんのおすすめでした。

豆腐料理も、ほとんど日本と同じ豆腐が使われていました。

野菜では、他にもチンゲンサイ、カンコン（サツマイモの茎と葉）、ニガウリ、もやし（豆芽という）などを食べました。

野菜料理も近くで採れる材料なので、とても新鮮でおいしかったです。

肉料理は、牛肉はほとんど食べませんでした。イスラムでは豚も禁止されているのですが、中国系のレストランでは出してくれます。

お世話してくれた現地の研究者さんが、彼女はクリスチャンで、もともと地元出身の民族なので、豚料理が大好きで、彼女と一緒にいるときは、豚料理をよく食べました。脂身たっぷりの骨付きも肉も食べました。ドイツのアイスバインはもっとあっさりした味付けですが、ムカで食べた豚肉はしっかり味付けがしてありました。

プランテーション内を車で移動していたとき、50cm くらいある大きなとかげがのっそりのっそりと排水路に向って歩いているのを見ました。ドライバーさんは、「あのト

カゲもゆでて食べると最高さ！」とっていました。

料理にはかならずチリ（小さな唐辛子）と醤油が小皿に入れて出てきます。料理のなかにも赤い唐辛子が丸ごとたくさん入っています。慣れればなんとか辛抱できる辛さでした。暑い国では、このような辛いものを食べて汗をかいて、涼をとっているのでしょうか。

同行の先生は、トウカラシが大好きで、辛い料理にさらにトウカラシを載せて食べていました。皆さんは、すごく辛いものを食べるとどうなりますか？私は、髪の毛の毛穴がかゆくなります。

ムカの人たちは地元の産物をおいしく安く食べられて幸せです。

プランテーションと蚊の話

- 私の大学の先生に私がマレーシアに行ったこととお話しました。その先生が「マラリア蚊」の研究をしておられる先生なので、サラワクでほとんど蚊に悩まされなかったことを話したところ、その理由を説明してくださいました。

一つは、私たちが訪れた季節が雨期だったため、水の流れが速かったこと。蚊は水たまりで発生しやすいので、流れが早いと発生しにくいそうです。

二つめは、プランテーションで殺虫剤を多量に使用していること。

さらに、この二つ目の理由は、恐ろしい影響をもっています。

蚊や害虫が薬剤耐性を持ち始め、薬が効かなくなること。

つまり、病気をまん延する蚊や害虫が現われても、薬で抑えられなくなります。

実際にその先生は、熱帯の訪問国で、農薬をどっぷりと流した水のなかでもボウフラが発生している様子を見たそうです。

殺虫剤ばかりでなく、除草剤もプランテーションでは多量に使われていることだろうと思います。とても人海作戦で除草できる面積ではないのに、プランテーションの地面にはほとんど雑草が生えていませんでしたから。

気温の低い帯広でも、ほんの1週間か2週間畑の除草を忘れたら、雑草だらけになってしまうのに、熱帯ならなおさらと思います。

鳥インフルエンザやエイズ、エボラ出血熱、デング熱などが、熱帯の国から発生し、人類にとって非常な脅威をもたらしていますが、このことの原因として、熱帯の森林が破壊されプランテーションとなり、そこで薬剤が多量に使用されていることが原因のひとつとなっているのかもしれない。

