

次に取り掛かったのは、農家への栽培技術の指導だ。いくら種子が良くても、きちんと育てられなければ意味がない。JICA専門家の吉野倫典さん（日本工営株式会社）を中心に、5つの郡の約500農家を対象に技術移転を行うことにした。「これまでは、雑草が生い茂る畑に、種をばらまいて栽培していました。そこで等間隔に種まきができるよう、雑草を取って畝を立てることにしたのです」。そうすれば栽培管理がしやすく、作物は日光を十分に浴びることができる。

吉野さんたちはINIAやカハ



紫トウモロコシの収穫量を増やし、品質を改善する方法を記した栽培マニュアル。州内の全ての農家に配布している（撮影：岡原功祐）



雑草にまみれていた紫トウモロコシ（上）が、畝を立てることで生産性が向上した（下）

巡回指導
農家を育てる

言ってきた。それは、彼らが品種改良した紫トウモロコシ。芯ごと煮込んで「チチャモラータ」というジュースにして飲んだり、ゼリーやクッキーなどにして食べる。この地域で親しまれてきた食材だ。その紫トウモロコシを目の当たりにした永代さんは、「こんなに艶がある紫トウモロコシは見たことがない」と驚きの声を上げた。従来のものに比べ、品質は別格だった。実はこれ、INIAが10年も前に開発した品種だが、資金不足で普及できていなかったという。これを使わない手はないと、その種子も農家に配ることにした。

マルカ州の職員と共に、まずはこの手法について農家に説明した。すると、ある農家から「なぜ雑草を取る必要があるのですか？」と疑問の声が。雑草が作物の生育を妨げることを知らなかったのだ。「この言葉には驚きました。地元の人々の意識を変えるのはそう簡単ではない」と。吉野さんは、これは時間と根気がいる作業だと気を引き締めた。

まずは技術を確実に定着させるため、集団指導から個別指導に切り替えた。畝の立て方に加え、肥料の利用方法や病害虫から作物を守る方法、植林をして傾斜地の土壌の流出を防ぐ方法なども伝えた。INIAのアリシア・オヨスさんは、「日本人専門家から知識を学び、地元の人たちに技術を普及できてうれし」と話す。

さらに今、新たに挑戦しているのが収穫した作物をより高く売ること。市場調査の結果、加工商品のニーズが高いことが分かった。優良種子から育っているため、当然、品質も良い。

たため、紫トウモロコシの製粉などの加工に取り組み始めた。目指すは商品化だ。「生産量が上がったことで農家は自信を付け、もっと収入を増やしたいという気持ちが強くなったようです」と、吉野さんはうれしそうに話す。加工に使う機械の操作方法の習得や、作業効率の改善にも積極的に取り組んでいる。農家のエディルベルト・アバントさんは、「新しい栽培技術を学び、人生が大きく変わりました」と笑顔を見せる。

優良種子を効率よく育て、高く売る。彼らは自らの力で未来を切り開いている。

10年間秘蔵された紫トウモロコシ

南米大陸を縦断するアンデス山脈。その一角にあるペルー北部のカハマルカ州は、富士山8合目に相当する標高約3000メートル



紫トウモロコシの病害虫被害を減らすため、INIAが持つ食用油を使って駆除する方法を検討する吉野さん（左）。日本とペルーが互いに知恵を出し合い、地元の農家を支援している（撮影：岡原功祐）

に位置する。

そんな場所にも、人々の生活がある。「ほとんどの人が農業で生計を立てていますが、山岳地帯で傾斜地が多く、雑草の処理などが行き届いていません」。そう話すのは、2010年にこの地を訪れ

売れる作物で収入アップ

標高約3000メートルに位置するペルー北部のカハマルカ州。傾斜地が多いこの地域で農業の生産性を高めるため、ペルーの農家と日本が挑戦を続けている。



紫トウモロコシの皮を裁断して粉に加工。がんや糖尿病、肥満などの抑制効果があるといわれ、健康食品としての需要も期待できる



INIAに10年間眠っていた紫トウモロコシの優良品種。紫色の成分であるアントシアニンは体にも良い

た永代成日（よしよ）JICA国際協力専門員。主要作物であるエンドウマメでさえ、収穫量は1ヘクタール当たり1.5トンで、日本の約5分の1。人々は1日1.25ドル以下の生活から抜け出せずにいた。収穫量が増えれば、生計向上に

つながるはず。永代さんは、育ちが良く高値で売れる優良品種を導入しようと考えた。対象はエンドウマメとニンニクだ。

さらに、共に活動するペルー国立農業研究所（INIA）の職員が、永代さんに見せたものがあると



from
PERU
ペルー