

「シニア海外ボランティア」

吉見 慎太郎 さん

YOSHIMI Shintaro

日本の教育現場で
“農業人”を育てた40年

塩をまぶした白いごはんを手際よく「ぎゅつ、ぎゅつ」と握る。その動作に沸く「おおー」という歓声。おコメを包んだ「黒いシート」が海藻からできたものだと分かれると、再び興奮。そして、恐る恐る口に運ぶ。今度はそのおいしさに「おおー」と沸き返る。日本人にはなじみ深いおにぎりにこんな驚きの声がかかる。オーストラリアの北に位置するパプアニューギニアの地方都市マダン。ダニツプ農業工科職業訓練学校で、シニア海外ボランティアの吉見慎太郎さんが、同僚の先生たちにおにぎりを振る舞ったときの様子だ。「初めての味にみんなビックリでした」と笑う。

JICA Volunteer Story

PROFILE

1949年山形県西川町出身。71年に大学卒業後、山形県の県立高校教員、県教育委員会などを経て、県立農業大学校副校長、県青年の家所長、県立高校校長、山形県産業科学館館長を歴任。2010年3月から、農業教育を担当するシニア海外ボランティアとして、パプアニューギニアで活動中。



校内の農場では陸稲栽培が行われている。効率のよい種もみのまき方を実践して見せる吉見さん

「おいしいおコメを
たくさん作れるようになってほしい」

元来、パプアニューギニアの主食はイモだ。しかし近年、貯蔵性が高く、おいしいコメを食べる習慣が定着しつつあり、需要が急速に伸びている。効率的なコメ作りなどを伝えるため、長年、日本で農業教育に携わってきた吉見慎太郎さんがシニア海外ボランティアとして奔走している。



大学卒業後、農業科の教職に就いた吉見さんは農業高校、山形県教育委員会、山形県立農業大学校などに勤務。高校では農業技術の基礎から応用までを指導、山形県教育委員会では教育課程の編成や新高校建設を担うなど、約40年間、日本の教育現場で農業の担い手の育成に力を注いできた。そして定年を迎えた2009年。地元で農業を営みながら地域に奉仕する道もあったが、思い切ってグローバルに開発途上国のために貢献することを考えていた。数年前に新聞記事で知ったシニア海外ボランティアで、これまでのキャリアを生かしてみたい。その思いとともに、世界の食料不足や人口増に対処するには、途上国で食料生産性を高めることが重要だと痛感していたことが、応募を決意した大きな理由となった。

言うてだめなら見せてみよう！
ゼロからの挑戦

2010年3月にパプアニューギニアへ赴任してすぐ、吉見さんは大きな課題に直面する。パプアニューギニアではコメを食べる習慣が定着しつつあり、近年コメの需要が増加、自給率の向上が求められている。しかし、農地が傾斜地であること、農具の改良が進んでいないこと、一農家の陸稲の栽培面積が小さいこと、堆肥など肥料を使わないことなどが原因で、単位面積当たりの収量がとても少ない。「農家の人たちは、ずっと変わらない伝統的な農法で種まきや植え付けなどを行い、それがベストな方法だと思っているんです」。しかし、常に改良を続けている日本の農業から見れば、この国の農業は驚きの連続だったという。

配属先のダニツプ農業工科職業訓練学校でも問題は山積していた。校内の農地面積を把握していない、コメやタロイモなど作物ごとの栽培計画が立てられていない、作物の成長記録や収穫量、気象などのデータを取っていないなど、日本の学校ではとても考えられな



a.「YOSHIMI's GARDEN」に植えたナスの生育状況を確認。「土壌や気温、乾燥などは作物の成長に大きく影響するので、観察とデータ収集が大事です」
b.夕食準備のため、主食のタロイモの皮をむく学生。学校は全寮制のため、校内で収穫した作物を使って生徒たちが当番で食事を作る
c.日本食を体験してもらおうとおにぎりを作った吉見さん。「最初は不安そうでしたが、一口食べたら「Good!」と言ってくれました」
d.稲作普及を行っている青年海外協力隊員と一緒に村を訪れた吉見さん。コメ作りに興味を持ってもらい、農地があれば誰でもできることを村人に分かりやすく説明

いことだった。さらに、適切な教科書がないことや座学と実習の内容が一致しないことも、吉見さんにとっては衝撃だった。「日本で実践してきた指導法や、より効果的な栽培の進め方について同僚の先生たちに提案してみましたが、「現状が一番良い」と、反応はありませんでした」と振り返る。

それならば、言葉で説明するより、やって見せたほうが興味を持ってもらえるのではないか。そこから栽培方法を改善しようという意識が生まれ、ひいてはそれが食料増産にもつながっていく。そう考えた吉見さんは「YOSHIMI's GARDEN」と名付けた畑を設け、コメ作りや野菜栽培を始めた。そして、日々の生育状況や作業内容を記したレポートを校長や教員に渡すようにした。「この国では、太陽が照りつくと地表の温度が55度にまで上昇し、粘土質の土が乾燥して固くなる。雑草の生育が速いので早めに除草し、種をまいた後にもみ殻で覆って高温乾燥の障害を避けたりと、試行錯誤しています」と吉見さん。

また、「YOSHIMI's GARDEN」で収穫した作物を調理し、文化の紹介も兼ねて先生たちに日本食を体験してもらっている。おにぎりの実演もその一環だったのだ。こうした取り組みを続けるうち、徐々に先生や生徒たちが日本について関心を持つようになっていった。「現状が最良だと考えて質問や改善をしない先生もいます。ですから、何でも実践して見せて、興味関心を持ってもらうことがスタートライン。『啐啄同時』の関係を築くことが大切なのです」。

パプアニューギニアの人々は、まじめで几帳面。農業に取り組む姿勢も一生懸命だ。「だからこそ、今後の支援によつては、彼らは食料増産に向けた頼もしい存在になり得る」と吉見さん。任期は残り約8カ月。おいしいコメや野菜がたくさん作れるよう、人々の意識に変化を起こすべく、地道でも着実な挑戦が続いていく。