

緑のじゅうたんが広がるアマゾン川流域で行われるビメンタ
(コショウ)の収穫。アグロフォレストリー農法により、熱帯作
物のカカオやアサイー、樹木のマホガニーが混植されている

地球ギャラリー vol.38

Brazil

[ブラジル]

写真・文=久野 真一 (JICA広報室)

もう一つの日本
—日系社会の夢—





「日系ブラジル人」と聞いて、日本に暮らすわれわれが一体どれだけの歴史を知っているだろう。地球の反対側にあり、日本ではニュースで報じられることも少ないブラジル。しかしそこには、世界で一番大きな日系コミュニティが存在する。戦前の1908年から戦後にかけて、ブラジル全域に入植した日本人が築いたものだ。

7月、アマゾン川中流域にある人口約180万人の街マナウスを訪れると、入植地50周年パーティーが開かれていた。1960年代にこの地に渡った男性は、「初期の入植者には農業に適した平坦な土地が与えられたが、それ以降の入植者はアマゾン奥地の条件の悪い土地しかなかった。それでも、疫病や差別と闘いながら開墾し、電気、水道、ガスもない生活を10年間続けた」と話す。次に向かったのは、河口の町ベレンから車とフェリーで5時間ほどの街トメアス。日系一世の小長野夫妻は、日本の農業の知識を生かし、疫病に強い持続的な農業経営

「アグロフォレストリー農法」※を実践している。入植後、苦労しながらこの農法に取り組んできた夫妻。広く共有したいという思いから休日は農業指導を行い、今では、周辺から多くの人々が小長野氏の農園に研修に訪れるようになった。約束を守り勤勉に働く「日系人は、現地の言葉で「ジャポネース・ガラランチード（信頼できる日本人）」と呼ばれている。日系人の保証人がいれば銀行からお金を借りられる、そんな時代もあったという。

※ 林業と農業を同時に行い、森を守り育てながら農地としても活用していく環境配慮型の農法。

d. 船でアマゾン川を渡る。以前はベレンからトメアスまで船を乗り継ぐしかなく一日かかったが、今は橋が架けられ道も良くなったため、農作物の出荷も便利になった
e. マナウスで行われた入植地50周年パーティー
f. 現在は農業から離れて街に暮らす日系人も多い。記念パーティーで同期の入植仲間と再会し盛り上がる
g. 日系の小学校。日本の道徳を教育方針に据え、日系人の子弟のみならず、地元の子どもたちも学んでいる



カカオの収穫。広い農園、熟した実を見定め、次々と刈り取っていく

a. 虫も大好き！化学肥料・農薬をほとんど使わず、バランスのとれた生態系の中で元気に育つ果実
b. 1950年代、日系農家に躍進をもたらした「黒いダイヤモンド」と呼ばれる黒コンショウ。その後の不作・不況の反省から新農法が進められ、現在もアマゾンで代表する作物となっている
c. トメアスに暮らす小長野夫妻





首都：ブラジリア
 面積：851.2万km²(日本の22.5倍)
 人口：約1億9,500万人(2010年)
 公用語：ポルトガル語
 宗教：キリスト教など
 1人当たり国民総所得(GNI)：9,390ドル(2010年)
 経路：日本からの直行便はなく、アメリカ各都市での乗り継ぎが一般的。
 通貨：レアル(BRL) 1BRL=約41.9円(2011年10月現在)
 気候：地域によって亜熱帯性気候、半砂漠型乾燥気候、温帯性気候などに分けられる。北東部が最も乾燥しており、降水量が多いのはアマゾン地域。5~11月が乾期、12~4月が雨期。



ピリンガム湖の前でサッカーをする青年たち。都市化に下水システムが追いつかず、湖の汚染が問題になっている



夕日に沈む高層ビル群。巨大なサンパウロの中心にリベルダージはある



サンパウロの日本人街、リベルダージ地区。地下鉄駅前の広場に店が並び、賑わっている

ブラジル料理 ブラジル流揚げ餃子 「パステウ」



ブラジルの日系社会では、味噌汁、白飯、漬物、豆腐、マグロとタコの刺身といった日本食がよく食べられる。一方、ブラジル料理も一般的で、定番はガーリックライス、「フェジョン」という名の豆シチュー、牛肉、サラダが添えられた定食。豚の足や耳、チョリソ、ベーコンなどと豆を煮込んだ「フェイジョアータ」は代表的な一品だ。ほとんどのメニューにタマネギとニンニクが入っているブラジル料理。塩とコショウのみで味付けすることが多く、味は至ってシンプル。またブラジルは、海外からの移民が多い多文化国家のため、イタリア、スペイン、ポルトガル、中国、韓国など、さまざまな料理が家庭でもよく作られている。おやつとして人気の揚げ餃子「パステウ」は、週に一度のフェイラ(路上市場)などで1年中いつでも手軽に買うことができる。皮は小麦粉、塩、サラダ油、卵、酢、水、ピング(サトウキビで作られた蒸留酒)で作られ、揚げるとパリッとした食感。中身の具は、ひき肉、チーズ、鶏肉、パウミート(ヤシの芽)、パカリヤウ(乾燥タラ)などを好みで入れる。具を変えればさまざまなパリエーションが楽しめる。



皮に具を乗せて包む。皮は市販されており、日本ではブラジル食品専門店などで購入可能

- 【材料(10~15個分)】**
 パステウの皮(30×10センチ)10~15枚／牛ひき肉300g／タマネギ小1個／ニンニク小1片／パセリ大さじ1／油大さじ2／塩コショウ少々
- 【作り方】**
1. フライパンに油をひき、みじん切りにしたタマネギとニンニクを炒め、香りが出たらひき肉を入れてカラッとなるまで炒める。塩コショウし、パセリ(みじん切り)を合わせて火を止める。
 2. パステウの皮に1を乗せたら半分に折って周りをフォークで押さえて閉じる。
 3. 180度の油で一つずつ両面を揚げ、いき、キツネ色になったら出来上がり。
- ☆皮は餃子の皮でも代用可能。具はチーズとハム、シナモンシュガーとバナナ、ツナとタマネギ、チーズとトマトなどでもおいしい。

編集協力：山形エレナ(財団法人 海外日系人協会)

1100万人を擁するブラジル最大の都市サンパウロ。ここには、約100万人の日系人が暮らしている。街の中心にあるリベルダージ地区は「日本人街」として親しまれ、日本建築を模したビルが建ち並び、一角では、日系人が日本風の民芸品を売る。

しかし近年、中国や韓国からの移民が増え、2004年ごろからは「東洋人街」と呼ばれるようになった。ブラジルに限らず多くの移住先に共通することだが、日系四世や五世の世代になり非日系人との同化が進んだ結果、たとえ日本語を話すことができても、読み書きは苦手という人が増えている。

日本へ出稼ぎに行ったことがあるといふ日系三世の30代の若者と出会った。日本にルーツを持ちながらも、日本ではブラジル人として見られ、期待した仕事には就けなかったそうだ。しかし、日本で日本人の優しさに触れた彼の「今でも日本を誇りに思う」「東日本大震災をとても心配している」という言葉が心に重く響く。

長年、現地でブラジルとの懸け橋になってきた日系社会。日系人は、日本に暮らすわれわれ以上に祖国を愛している。日本はいつまでも「夢」のある国であり続けなければならぬ。もう一つの日本を訪ね、そう思った。



広場でつめヤスリを売る日系人。ハンドメイドでご自慢の一品



片側三車線の道路に架かる「大坂橋」はリベルダージのメインストリートになっている

医療と人材育成に力を入れ 日系社会を支援

長い歴史を持つJICAのブラジル日系社会への支援。時代のニーズに合わせ、高齢者福祉と人材育成、そして日本に暮らす日系人児童への支援に力を入れている。



[上]九州で行われた日系研修「地域活性化コース」では、その土地にしかない特産品を生産して地域振興につなげる大分の「一村一品運動」を視察
[下]大阪では日系研修「鍼灸学コース」を実施。実際に研修員同士で、はり・きゅうの練習を行っている



高齢化対策のため、日系団体「サンパウロ日伯看護協会」が実施している巡回診療をJICAが助成

現在、北米・中南米を中心に、全世界には290万人を超える日系人が暮らす。そのうちブラジルの日系人は約150万人を占めるといわれる。ブラジル社会への日系人の進出は目覚ましく、農業、医療、司法、政治など、あらゆる分野で活躍。日系人は日本との「架け橋」となり、二国間の親密な関係を築く重要な役割を果たしている。

JICAのブラジル日系社会への支援は、戦後の国策で移住した人々への土地購入や営農資金などの貸し付け、土地の造成・分譲などのほか、農業指導や日本独自の制度である農協の組織化、医療衛生の確保や継承日本語教育※の充実など、現地での安定した生活基盤をつくることから始まった。時代を経てブラジルの日系社会に変化が生まれ、抱える問題も変わってきている。

現在、ブラジル日系社会が直面しているのは、移住者の高齢化や、海外への出稼ぎの増加による日系社会の空洞化などの課題。さらに三世以降になると親世代が現地で生まれ育った家庭も多く、価値観や文化がブラジル社会に根付いたものとなる一方、日系社会のニーズとしては、同世代に日系人としてのアイデンティティーを持ってほしいとの期待感もある。

また、出稼ぎなどで日本にやって来た日系人の子どもたちは日本語でのコミュニケーションが難しく、日本の学校制度にもなじみづらい。

こうした日系人が抱える課題に対応するため、JICAはさまざまな支援を展開。特に高齢者福祉と人材育成の分野に重点を置いている。高齢者福祉の分野で行っているのが、日系団体による巡回診療への助成。医療機関が遠い地域に医師と看護師がレントゲン車両で回り、日系人の高齢者の診察に当たっている。また、日系団体の高齢者施設などにリハビリや介護、ソーシャルワーカーのJICAボランティアが派遣されている。

人材育成の分野では、日本の地方自治体、NGO、大学、企業などとの協働でブラジルから日系人を受け入れ、各組織が持つノウハウを生かした研修事業を実施している。研修分野は医療、福祉、農業、品質管理、コンピューター技術、地域活性化など多岐にわたり、日本の特色を生かしたものも多い。ブラジルへ帰国した後に、この研修で学んだ経験を日系社会や地域の発展に生かしてもらおうのが目的だ。

そして現在、特に力を入れている支援として、日本各地に住む日系ブラジル人児童への教育支援が挙げられる。1990年以降、出稼

ぎなどで来日する日系人が増加する中、日本語を十分話せない子どもたちは日本社会になじめず、不登校や学力低下といったさまざまな問題が生まれている。そこでJICAは、2008年の「日本ブラジル交流年(ブラジル移住100周年)」を契機に、公立学校の現職の日本人教員をブラジルの正規教育機関に派遣する「日系社会青年ボランティア現職教員特別参加制度」を文部科学省とともに立ち上げた。これは、日系社会に派遣された日本人教員が約2年間現地で日本語教育などに携わることで、日本語や情操教育、日本の教育制度やカリキュラムなどを学びたいというブラジル側のニーズに応えると同時に、教員自身もポルトガル語やブラジルの文化・生活習慣・学校教育などを学ぶことができる制度だ。運動会や文化祭といった学校行事の企画・運営、委員会活動の活性化などにも、日本人教員の経験が大いに生かされている。

この制度に参加した教員は現地で培った経験を生かし、帰国後、日本に暮らす日系人児童の適切なケアに当たっている。また、他の教員や日本人および日系人保護者との間をつなぐ重要な役割も果たしている。

※日本語と日本文化の継承を目的とした教育。



[左]「日系社会青年ボランティア現職教員特別参加制度」で、サンパウロ市の日系人が運営する学校、平成学院で日本語を教える馬場康文教員(左)

[右]ブラジルの日系人が運営する学校で約2年間日本語教育などを行った伊藤志須雄さんは、現地での経験を生かし、帰国後は生徒の約半数が外国籍の愛知県の小学校で指導に当たる