



# Komborgânica



野菜が描く、鮮やかな未来



有機農業協会(AAO)主宰の有機野菜市場。ブラジルの有機野菜ブームの根底には、日系移民の活躍がある



市内にはオーガニックレストランも増えている。若者に人気の「ハイジス・ゼン」はビュッフェスタイル。サラダや手の込んだ野菜料理がずらりと並ぶ



AAOの有機野菜市場には全粒粉のパンなども並ぶ。ラベルの右下には、「ブラジル産有機農産物」のロゴが誇り高く掲げられている

移動有機八百屋「コンボルガニカ」の店主、マリオ・ジュニオールさん。よりエコで人間的な生き方を求め、脱サラしてこの商売を始めた



AAO有機野菜市場でさまざまな調味料を扱うお店の主人。どの店も自慢の品を美しく並べて、お客に気さくに呼び掛けていた

一年中、太陽の光が降り注ぐ気候の恵みだろうか。ブラジルの野菜の鮮やかな色からは、あふれる生命力を感じる。都市部の人たちが野菜を買いに出掛ける先は、もっぱらフェイラと呼ばれる生鮮食品の青空市だ。それぞれに自慢の品を勧める生産者とお客との会話、スーパーでは味わえない独自のにぎわい、そして人と人との触れ合いが、フェイラの魅力だろう。この国の豊かさを実感する風景だが、実はブラジルの野菜栽培の歴史はそれほど古くはない。よく耳にするこんな言葉がある。「昔は野菜が少なかった。日

本人が来てから、ブラジルの食卓は豊かになったよ」。日本からの移民は農業の分野で大いに活躍し、その子孫たちも彩り豊かな日々の食卓に貢献を続けている。

サンパウロ市内に800カ所以上立つというフェイラのうち、有機農産物を専門に扱うフェイラは10カ所ほど。その中でも最も長い歴史を誇るのが、1991年から続く「アグア・ブランカ公園(AAO有機生産者市)だ。主宰する「有機農業協会(AAO)」は

生産者の共同体で、政府が法整備を始める以前から独自の有機認証制度に取り組んできた。創設者の一人である故・続木善夫さんは戦後にブラジルへ移住し、有機栽培の技術指導に尽力した人物だ。

ブラジルの有機農業は、まだ全耕作面積のわずか1%を占めるにすぎない。しかし、消費者の関心はとも高く、ここ数年は全国で消費量が年間30%前後の伸びを示すほどだ。



モンチアズール住民協会の特約農家。ここで育った野菜は子どもたちの食習慣を変え、健康な生き方につながっていく



「アルマゼン・ド・カンボ」店長、ホドリゴさんのおすすめの品は、向かって左から牛乳、米、コーヒー

ブラジルの有機農業の発展には、農民による組織「土地なし農民運動（MST）」も大きな役割を果たしている。MSTは小作農や大農場の労働者たちが耕作実態のない大農場を占拠して、憲法に基づく農地改革の対象とするよう政府に交渉し、耕作権が認められた後は協同組合などの形態で生産活動に取り組み、という活動を全国各地で展開している。

MSTが2016年にサンパウロ市内に開いたアンテナショップ「アルマゼン・ド・カンボ」（畑の納屋の意）には、全国の占拠地で生産された多種多様な有機農産物がずらりと並んでいた。穀類やコーヒーに始まり、お菓子やパック飲料などの加工品も豊富で、中にはサトウキビの絞り汁から作られるブラジル特産の蒸留酒、カシヤツサもあった。もちろん、野菜や果物も並ぶ。

占拠地の一つで育ったという店長のホドリゴ・テレスさんに「店で一番のおすすめは？」と尋ねてみた。答えは、お米。米はブラジル人の主食で、MSTはラテンアメリカ最大の有機米の生産者なのだ。主にブラジル南部の占拠地で、農業機械を駆使した大規模水田稲作を実現している。

「有機農業をより発展させたアグロエコロジーに取り組んでいる」と、ホドリゴさんはMSTの農業理念を解説する。アグロエコロジーは、耕作地とその周辺の自然環境を丸ごと一つの生態系として捉え、それを守る農業の在り方を指す。例えば、米の栽培



スラムの保育園で給食を配膳する保母さんと、それを待つ子どもたち。貧困層の食習慣を変える、斬新な取り組みだ



ブラジル  
サンパウロ

では、「有機の水田環境の維持が、田と水系でつながる河川や湖沼の環境保全にも役立つ」というわけだ。とはいえ、有機農産物はまだまだ価格が高く、庶民層には高根の花。そんな中で、貧困地域の子どもたちには有機野菜たっぷりの食事を出している場所を訪ねた。市内3カ所のスラムで保育園や学童保育などの教育活動を行う「モンチアズール住民協会（ACOMA）」は、特約農家が作る野菜を毎日の給食に提供している。刻んだ野菜を炊き込んで野菜嫌いの子にも食べやすくしたごはんを一緒に食べた。とても滋味深かった。

貧困層の食卓は米、煮込んだ豆、肉がメインで、皿の上の色合いも乏しくがちだ。野菜を交えて栄養バランスの良い食事を取る習慣がない家庭が多く、高血圧や糖尿病、肥満などの問題が増えている。だからこそ、保育園や学童保育の給食を通じた食育には大きな価値がある。

人々が農家を応援して、生態系を守り、食文化を育む。そして、貧困層の子どもたちの栄養改善を実現する。社会のさまざまな課題が有機の野菜でつながって、そこから豊かな世界が生まれる未来が見えてくる気がした。

下郷さとみ（しもがら・さとみ）

ジャーナリスト。1992年から2年間、サンパウロのスラムに住み込んで子どもたちの教育に携わる。現在はリオデジャネイロのスラムに通って住民運動を追う他、アマソンの森と先住民の暮らしを守るNPO法人「熱帯森林保護団体（RFJ）」にも協力。2015年から毎年、先住民「コミュニティー」への視察訪問に同行している。著書に『平和を考えよう』（あかね書房）、「抵抗と創造の森アマゾン」（共著）現代企画室 など。



「土地なし農民運動」のアンテナショップ「アルマゼン・ド・カンボ」。店の手前にはカフェも併設されている

## 世界最大の多様性イベントといえば

### サンパウロLGBTプライド・パレード



大通りを埋め尽くす参加者たち。今やLGBTだけでなく、全ての人のお祭りとなっている

性的少数者(LGBT)の文化を讃えるために世界各地で行われているイベント、プライド・パレード。ブラジルのサンパウロで1997年から開催されているLGBTプライド・パレードは、参加者およそ300万人を誇り、2006年にはギネスブックが世界最大規模のプライド・パレードと認定した。毎年6月には、全長2.7キロのパウリスタ通りを参加者が埋め尽くす。

自らが性的少数者である人々やその友人や家族、彼らとの連帯の気持ちを示す人々はもちろんのこと、とにかく楽しく踊りたいという人たちも集まり、共に歩き、歌い踊りながら、違いを認め合う巨大な祝祭空間を形づくる。サンパウロのLGBTプライド・パレードは重要な観光資源ともなっており、市や州政府、多くの企業が積極的に後援しているのも特徴だ。

ブラジルではトランスジェンダーの性別適合手術を2008年に公的医療制度の下で無償化し、2013年には同性婚も認められた。これは当事者が自らの存在を社会に公表し、尊厳を社会に訴えてきた成果であり、その裏ではLGBTパレードが大きな役割を果たしている。

一方で、近年ブラジルの政界では性的少数者に不寛容な宗教的保守派の台頭が著しく、当事者たちは危機感を強めている。社会に広がる不寛容の空気を反映してか、同性愛者や性転換者に対する憎悪殺人も後を立たない。こうした状況を踏まえて、昨年(第21回)のパレードでは「政教分離の国」をテーマに掲げた。

6月3日に開催予定の第22回パレードのテーマは「選挙」。10月に大統領選挙を控え、お祭り騒ぎと政治的なメッセージを融合させて社会を動かす力を生み出す姿が、とてもブラジルらしい。



カメラを向けると笑顔になる参加者たち。LGBTのシンボルとなった虹のフラッグの由来は、バイセクシュアルだった米女優ジュディ・ガーランドが映画で歌った「虹の彼方に」という

## 地球ギャラリー

### ブラジルの文化を 知ろう!

写真・文：下郷さとみ

#### 先住民の伝統料理といえば

### ベイジュ

ブラジルの屋台で定番のベイジュ。タピオカの材料ともなるキャッサバのでん粉だけで作られる、外はカリッとして中はモチモチの薄いパンケーキだ。熱々の焼きたてに、客の好みに応じてバターを塗ったり、チーズなどの具を挟んだりするが、チョコシロップや蜂蜜を塗ったスイーツ風味も人気がある。

ベイジュはもともと、先住民の伝統的な主食だった。焼畑で栽培したキ

ャッサバをすりおろして絞り、沈殿したでんぷんが材料だ。まきの火と平たい土鍋で焼き上げたベイジュを、先住民たちは味付けせずに食べてきた。それがスタイルを変えて、ブラジル社会にすっかり定着した。

そんな庶民のおやつ、ベイジュだが、最近はパンをベイジュに置き換えたサンドイッチとなって、おしゃれなカフェやレストランで人気を呼んでいる。家庭で作りたい人のために、でん粉を湿らせてパックにした商品もスーパーに出回るようになった。

ベイジュの作り方はいたってシンプルだが、焼く前に粉を程よく湿らせる水加減が難しい。焼きたてのカリッ、モチツとしたベイジュにお好みの具材を挟んでホットサンドにするのが今のブラジル流だが、練乳やジャムを塗って、細巻きのようにくるくる巻いて頬張るのもいい。



焼きたてに好みの具を挟むのが今風だ

#### 【RECIPE】

##### ●材料(直径20センチ大2枚分)

キャッサバでん粉180cc/水90cc

##### ●作り方

- ① でん粉に少しずつ水を加えながら手で細かくほぐす
- ② 粉を目の荒いザルで濾して湿った顆粒状にする  
油を引かずに熱したフライパンに粉を均等に広げて、表面全体を軽く指で押さえる
- ③ キツネ色になる前に裏返して両面を焼く
- ④ 好みの具材を挟んで出来上がり



ベイジュの伝統的な焼き方は、まきの火に掛けた大きな土鍋を使うものだ