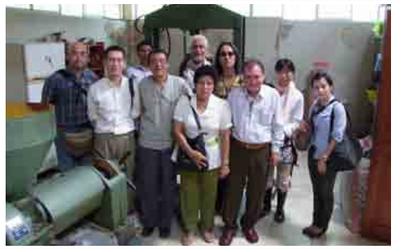
マセシア地区では、サチャインチの栄養セミナーを行っている



ウカヤリ大学でのJICAのモニタリング調査に、大学の学長や担当教授、プロジェクトメンバーが集まった

上:電気のない村で使えるようにアルコイリスが考案した機械でサチャインチのサヤをむく男性。プロジェクトサイト、マセシア地区の村で／下:これから植えるアグロフォレストリー用のボライナの苗を手にした村の生産者たち

日本で販売されているサチャインチオイル。マスメディアには「体に良い油」「美容に役立つ油」として取り上げられることも多い

右:アグロフォレストリーの考え方で、バナナやカカオ、ユカなどの植物と一緒に栽培されているサチャインチ
左上:こちらは畑に近い形で栽培／左下:熟したサチャインチの実。中から種がのぞいている

PLAYERS
国際協力の担い手たち

アマゾンのスーパーフードを世界へ

アマゾンからアンデスまで、複雑な地理と気候が生物の多様性を育んでいるペルー共和国。
アルコイリスカンパニー社長の大橋則久さんは、同国で忘れられていたスーパーフード
「サチャインチ（インカグリーンナッツ）」に注目し、地域の人々とともに栽培、加工、販売に取り組んできた。

文●久島玲子（編集部）

アルコイリスカンパニー

PLAYER'S PROFILE

2006年、「国内外の生産者と連携し、その土地の自然環境・伝統・文化とともに学び、消費者と生産者双方の生活の質の改善に役立つ商品作りと、生産地の持続可能な開発を実証する」ことをミッションにNPOアルコイリス設立。サチャインチの生産・加工に携わる。生産地との連携強化のため2011年にアルコイリスカンパニー設立。ペルーの薬用・有用植物の生産・商品開発、地域開発のほか、カナダでのヘンプ製品の開発などにも取り組んでいる。ちなみにアルコイリスはスペイン語で「虹」という意味。

■千葉県松戸市下矢切72 ■TEL:047-711-5041 ■http://www.arcoiris.jp/

アンデスの山をバックにした大橋さん（右）、アナヤさん（中央）

「サチャインチは、アマゾンの宝です！」

アルコイリスカンパニーの社長、大橋則久さんは、目をキラキラさせてそう力説する。

サチャインチとはアマゾン地域原産のツル性の植物で、星形の実が熟すると堅く茶色になる。その殻に包まれた白い種には良質なオイルとタンパク質が豊富で、近年注目されているナッツだ。ちなみに、サチャとはインカ帝国を支配していたケチュア族の言葉で「野生」、インチは「ナッツ」、つまり野生のナッツという意味なのだ。

ペルーの企業家と挑んだサチャインチの栽培

「マカ、カムカム、ヤーコン、キヌアなどスーパーフードと言われるものにはペルー原産のものが多くあります。ペルーは日本の3・5倍ほどの面積があり、その6割はアマゾン。さらにアンデス山脈があり、その東西では気候も生態系も違い、植物資源がとても豊かな国です。ペルーの人たちが衣食住などに利用している植物は4万種類もあるという説があるほどです。その中で、2003年に私がペルーを訪れた時には、大多数のペルーの人たちも知らなかったのがサチャインチでした」

唯一、サチャインチから採れるオイルに注目していたのが企業家のホセ・アナヤさんだった。しかも、アナヤさんが説いたのはサチャインチの魅力だけではなかった。森林保全と農業を両立させるアグロフォレストリー・システムで栽培をすること、栽培・加工などで地元の農家や企業が潤い生活が向上すること、そしてビジネスベースに乗せることで継続的な仕事を生み出すという考え方を熱心に大橋さんに説いた。それを聞いた大橋さんの胸にはむくむくと「サチャインチオイルを商品化し、世界の人たちの健康に貢献したい！」という強い気持ちが湧き起こったそうだ。

そこで大橋さんはNPOアルコイリスを立ち上げ、アナヤさんと一緒にサチャインチを研究していたウカヤリ大学をカウンターパートに、JICAの草の根技術協力事業に申請。ペルー東部ウカヤリ州の農村部で、自然環境を保全しながら生産者の収入向上を図るためにサチャインチの栽培やオイル製造などをスタートさせた——08年のことだ。

サチャインチは種を蒔いてから8か月ほどで収穫でき、しかも毎月コンスタントに収穫できる。現地の農家は、これまでの農業を続けながら副業的な感覚でサチャインチを栽培し、プラスアルファの収入を得ることができるようになった。「ただ、数年目から連作障害が出ました。しかもその年はエルニーニョの発生で2か月雨が降らずダブルパンチ。収穫量が激減し、栽培をやめる農家も出てしまいました」と大橋さんは無念の表情。この経験を活かし、連作障害が出ない栽培法を農家の人たちと研究し、輪作で解決することができた。また、質のよいサチャインチは高い値段で買い取るようにしたので、やる気のある農家はより多くの収入を得られるようになり、なかには収入がサチャインチ栽培前の4倍になった農家も現れた。

長期的な視点でバリューチェーンの整備に取り組む

「NPOとしてペルーでのサチャインチ栽培、オイルの商品化に道筋をつけましたが、これからはビジネスとして軌道に乗せ、長期的に利益を上げる仕組み作りが必要です。そのためには、生産、加工だけでなく、流通、販売までのバリューチェーンの整備がサチャインチオイル製造時に出る残渣（おからのようなもの）を利用した高タンパクミルクの製造に向けて、JICAの「中小企業海外展開支援事業～基礎調査～」に提案。17年に採択され、現在調査が行われている。

「健康のために体にいいものを食べることが当たり前な時代です。サチャインチだけでなく、キヌアなどペルーのほかの食品も同じバリューチェーンの中で扱えるようにしていきたいと思っています。世界中のカフェで、ペルーの食材を使ったメニューが人気になることが夢です」