

## タイで評価される「ヤマギシ」の農産物

山岸巳代蔵(1901-1961)氏が創設したヤマギシ会(本部三重県)が25年ほど前からタイに進出し、動植物と人が一体の循環農法である「ヤマギシズム」や「ヤマギシ式養鶏法」などの活動を展開していることはかなり前から聞いていた。まだ安心して食べることができる生卵がバンコクで得られなかった頃、ヤマギシの販売店まで何度か卵を買うために行ったこともあった。この5月、やっとタイのヤマギシの本部があるナコンナヨック県オンカラック(Ongkharak)に850ライ(136ヘクタール)もの農園を持つ、ヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地(Yamagishism Life Thai Jikkenchi Co.,LTD)を訪れた。多少は「ヤマギシ」の活動に知識があったはずの筆者も驚かされる各種活動に取り組んでいた。

共同生活するヤマギシズム実践所は1958年に三重県伊賀市(現在の通称「春日山」)で発足、1961年の兵庫県北条実顕地を始めとして日本各地に開設されてきたが、海外でも1984年の韓国を始め、88年には一気にブラジル、スイス、タイに開設された。現在はモンゴルにモンゴル人による実顕地が開設中となっている。タイのヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地(Yamagishism Life Thai Jikkenchi Co.,LTD)に88年に3夫婦で入植したタイ進出当初から現在も滞在中なのは上田康雄(うへだ・やすお)代表(MD)と上田師代(うへだ・のぶよ)夫妻。1990年、50年来の洪水で農場が水没したが、2011年の洪水では堤防を築いてポンプで入ってきた水を外に排水したので被害が少なかったという。1993年までは電話も無い生活だったそうだが、2011年には日本のヤマギシ会から赴任した川添正洋(かわぞえ・まさひろ)執行アドバイザー(EA)と川添裕子(かわぞえ・ゆうこ)夫妻がタイに来て、現在は2夫婦、日本人4人が農園内(実顕地)に滞在している。他はタイ人従業員だが、「今年4月から最低賃金(日給)が農業も工場と同じ300バーツと大幅にあがったため、古い従業員では400バーツほどになって大変なコストアップです」と川添正洋氏。

タイのヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地は、1990年の売上高を記録するまでタイ政府のBOI(投資委員会)か

ら認可された投資奨励企業として活動している。BOIに奨励されているプロジェクトはエビ加工品の対日輸出。淡水の「オニテナガエビ」の稚魚からの養殖を始め、1989年に初めて日本向けに冷凍食品として輸出を開始した。だがこれまでにエビ養殖は止めてタイ国内向けの魚を養殖している。BOIの認定事業はタイ国内から仕入れるエビ(ブラックタイガー)を国際的な食品衛生管理手法であるHACCP(ハサップ)を導入した農園内の工場加工している。タイ人従業員は12人程度の食品加工としては小さな工場。現在生産しているのはエビを使ったエビフライ、エビカツ、エビクリームコロッケなどを揚げる前の冷凍状態にした製品、枝豆、マンゴーなどの冷凍製品も加工している。

ほとんどが日本への輸出だが、一部はバンコクの日系のフジスーパー4店、伊勢丹、タイの高級デパートであるエンポリウムに冷凍庫付きの自社保有の保冷車を使って、農園で生産しているトマトなど各種野菜と一緒に週4回の発送をしている。「このところ店の販売高が伸びているので毎日の配送になりそうです」と川添氏。「去る4月のソングラン(タイの正月=水かけ祭り)は駐在日本人の多くが日本に帰国するなどバンコクにいなかったはずなのに、バンコクで扱っていただいている各店での売上高が過去最高を記録できました。これは当社の製品が日



上田代表夫婦



川添夫妻



農園の正門

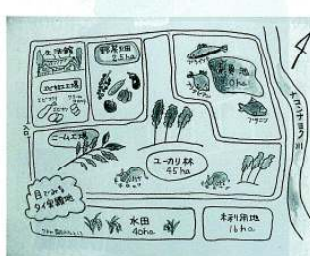
本でなくタイ人に売られているということになりますので、うれしいです。最低賃金がアップして工場経営は苦しいですが、消費市場が拡大しています」(同)と感じている。

農園の入口にあるこの工場を含め、ヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地社の農園は850ライ(140ヘクタール)と広大。その中でユーカリ林が45ヘクタール、コメの水田が40ヘクタール、養魚池10ヘクタール、日本人共同住居がある生活館や16ヘクタールほどの未利用地もある。

最大の面積を使用している(45ヘクタール)のユーカリ林では、5年前に植林したユーカリの初の収穫期となり、製紙会社系のトラックがユーカリの収穫とトラックへの積載作業を日々続けている。現在収穫

中なのは約20ヘクタール分。すでに伐採した木の親木のほとんどにすでに新しい芽が出てきている。「1回目の収穫が終わるとユーカリ植林に投資した土地や水路など整備費用のほとんどが回収できますので、次回からは利益が出ます」と川添氏。

ユーカリ林の付近など農園のあちこちにインドでは聖なる木の扱いを受けているニームの木(neem、タイではサダオ)が多く植わっている。20年前に植えたニームの大木もあるが、ほとんどは数メートルほどの小さなニームは近年植林したもの。日本のヤマギシ会から堆肥に混ぜるためのニームの注文がニームを植え始めたきっかけ。これまでにコンテナで3回の輸出を終え、今後も日本でのニームの需要が増える」とみて、農園内にさらにニームを植林する。



上田代表が描いた農園全景のイラスト



タイ国内への配送冷凍保冷車



冷凍食品製造のHACCP工場

野菜については、現在はトマトが中心で大中小のタイプのトマトをハウス栽培している。トマト生産のコストを削減させて生産量を高めたい計画。それが成功すれば添加物ゼロのトマトジュースの生産を計画。2012年にはバンコクから「ミニトマト狩り体験ツアー」も受け入れ成功した。他に、ナス、小松菜、オクラ、ピーマン、ネギ、三つ葉などの野菜も栽培しているが、バンコクに沖縄料理店もあることからゴーヤの栽培も開始する。

養鶏については有名な「ヤマギシ式養鶏法」に基づく大きな鶏舎が3棟並んでいるが、現在は使われていない。もともと2年に一度、「オールイン・オールアウト」の方式でヒヨコから2年間をこの鶏舎で育て卵を採り、2年後には鶏肉業者にすべて引き取ってもらって同時にすべて鶏を入れ替える方法で運営していた。しかし6、7年前に鳥インフルエンザがタイではやっとなかったが、その機会に鶏卵を中止し

たまになっているが、現在、バンコクの日系スーパーの仕入れ担当から高級食卵を仕入れたいと強く希望されているため、鶏卵の再スタートを検討している。

「卵を採るだけでなく、実は鶏糞がほしいのです」というのが川添氏の養鶏再スタートに向けた狙い。ニームの木を使っているタイの木工場からニームの大鋸屑(おがくず)も買ってきました。「日本にニームの乾燥葉を送った後に残る枝などもぼかし肥料にすこしだけ入れて使い始めています。ニームは防虫効果が高いと言われていたので、ぼかし肥料の中にまずは少しだけ入れながら様子を観察しています」と川添さん。農園に使っているぼかし肥料は、鶏糞、もみ殻、コメぬかなどを混ぜたものに好気性菌主体の微生物資材である「バクラーゼ」を使って発酵させる方法で内製している。

ヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地(Yamagishism Life Thai Jikkenchi Co.,LTD) :  
1/2 M 3 Tumbon Ongkharak Amphur Ongkharak Nakornnayok 26120, Thailand  
FAX : 037-392-885

(アジア・ジャーナリスト 松田 健)



ユーカリの収穫



養魚池

たままになっているが、現在、バンコクの日系スーパーの仕入れ担当から高級食卵を仕入れたいと強く希望されているため、鶏卵の再スタートを検討している。

「卵を採るだけでなく、実は鶏糞がほしいのです」というのが川添氏の養鶏再スタートに向けた狙い。ニームの木を使っているタイの木工場からニームの大鋸屑(おがくず)も買ってきました。「日本にニームの乾燥葉を送った後に残る枝などもぼかし肥料にすこしだけ入れて使い始めています。ニームは防虫効果が高いと言われていたので、ぼかし肥料の中にまずは少しだけ入れながら様子を観察しています」と川添さん。農園に使っているぼかし肥料は、鶏糞、もみ殻、コメぬかなどを混ぜたものに好気性菌主体の微生物資材である「バクラーゼ」を使って発酵させる方法で内製している。

ヤマギシズム・ライフ・タイ実顕地(Yamagishism Life Thai Jikkenchi Co.,LTD) :  
1/2 M 3 Tumbon Ongkharak Amphur Ongkharak Nakornnayok 26120, Thailand  
FAX : 037-392-885

(アジア・ジャーナリスト 松田 健)