

国際協力海外レポート

濱田 昌大（はまだ まさひろ）【JICA 青年海外協力隊】

赴任地：フィリピン共和国 イフガオ州ラガウエ町
職種：コミュニティ開発
赴任期間：2015年7月～2017年7月（予定）



○イフガオ州ティノック町について

イフガオ州のティノック町は、イフガオ州内の 11 町の中でも、屈指の高地に位置している町です。標高 1500 メートルぐらいのところに町があるので、気温は涼しいのを通り越して、寒いぐらいです。ティノック町の住民は、日中から防寒対策としてダウンジャケットやセーターなどを着込んでいます。夜間は、10 度を下回り、吐く息が白くなります。以前、イフガオ州の住民から聞いた話ですが、イフガオ州の中でも、高地のとりわけ寒い地域では、時々、霜が降るそうです。常夏のフィリピンで霜が降るなど、中々想像できないことです。フィリピンと言えば、日本人の多くが「常夏の国」を想起すると思います。実際に、赤道直下に近く、海に面した島国であるフィリピンは、年中蒸し暑く、台風などの自然災害も多いです。しかしながら、フィリピンの中でも、海から離れた山岳地域などでは、地域の伝統的な文化が今日まで継承されているだけではなく、山岳地帯特有の気候、つまり、天気が変わりやすかったり（朝、快晴でも昼にはゲリラ豪雨が降ったりする）、気温が低くて涼しく過ごしやすかったりします。特に、私の任地であるイフガオ州のマユヤオ町やティノック町などの高地や、同じく高地でフィリピンの避暑地として有名なベンゲット州のバギオ市や、洞窟探検などで世界的に有名な観光地として知られるマウンテン州のサガダなどは、いずれも、ルソン島北部の山岳地帯に位置しており、気温は 10 度を下回ることが日常茶飯事で、フィリピンの常夏の国のイメージを払しょくさせます（写真 1 を参照）。

昨年度、配属先のイフガオ州政府の文化遺産事務所のプロジェクトに同行して、ティノック町を訪れました。文化遺産事務所では、イフガオ族の伝統的な生活文化を次世代に継承するプログラムを実施しており、今回は、ティノック町の住民（参加者のほとんどは農家）に対して、藤の木や樹皮を活用して、イフガオ族の伝統的な工芸品を作る研修を実施しました。このプログラムでは、伝統的な工芸品を作れるだけの熟練した技術を持っている地元住民を技術指導の先生としてお招きし、プログラム参加者である地域住民を指導してもらいます。今回のプログラムでは、1 週間かけて、藤の木や樹皮から伝統工芸品であるかごや入れ物などを作りました。このプログラムでは、イフガオ族の伝統的な生活文化を次世代に継承するだけではなく、伝統工芸品を観光客に土産物などとして販売することで、農家の現金収入向上にも寄与します。プログラム初日、最初は、ぎこちない手つきで、参加者が工芸品を作っていましたが、作業を進めるうちに、どんどんと参加者の腕が上達していくのが感じられました（写真 2 を参照）。

ところで、ティノック町は、「野菜王国」と言われるほどの野菜の一大生産地です。イフガオ州は、棚田で有名な観光地ですが、ティノック町は、寒冷な気候を活かして、棚田で高原野菜を栽培しています。具体的には、ティノック町の一面に広がる棚田を稲作から野菜栽培がで

きる野菜畑に変更して、ニンジンや白菜、キャベツなどを栽培。収穫した野菜は、地元のマーケットで消費されるほか、その大部分は、近郊の大都市であるベンゲット州のバギオや首都マニラのマーケットに出荷されています。もし、フィリピンのマニラを観光する機会がありましたら、マニラにある大手スーパーマーケットの生鮮食品売り場を覗いてみましょう。野菜売り場に並んでいる野菜の産地表示を見ると、その多くは、野菜の一大産地として知られる「バギオ産」となっていますが、バギオ産に交じって「ティノック産」も見かけるでしょう（写真3及び4を参照）。

最後に、ティノック町の可能性と課題について記述します。イフガオ州都のラガウエ町（私の配属先がある町）や一大観光地であるバナウエ町などと比較すると、まだまだ開発が遅れているティノック町。ラガウエ町からティノック町に通じる山の一本道は、アスファルトやコンクリートで舗装されていません。ラフな山道なので、距離にしては短いものの、ラガウエ町からティノック町まで、移動するのに車で3時間ぐらいかかります。今後、ティノック町での道路建設などのインフラ投資が期待されるところです。また、驚いたことにティノック町には、ドジョウが生息していることが分かりました。現在、マユオヤ町に青年海外協力隊が派遣されて、ドジョウ養殖を行っています。かつて、イフガオ州内全域で見られたドジョウ養殖ですが、今となっては、マユオヤ町などわずかな地域でしかドジョウは生息していません。一説には、棚田での稲作が、かつての有機栽培から化学肥料による稲作へと変更されたことから、化学肥料に弱いドジョウは、棚田で生息できなくなったと言われます（実際に、マヨヤオ町では、まだ稲の有機栽培が行われています）。一度、マヨヤオ町の青年海外協力隊と一緒に、ティノック町のドジョウやドジョウ養殖の現状がどうなっているか、調査する価値はありそうです。また、先ほど、ティノック町の野菜栽培について述べましたが、収穫された後に残る野菜の廃棄率が高いのが問題だと考えています。収穫後のニンジン畑を観察すると、バギオやマニラなどのマーケットへの出荷基準に満たない、小さいニンジンや生育途中で実が二つに割れてしまったニンジンなどが畑で放棄されていることが分かります。これらの野菜の廃棄率を下げたり、農家の現金収入を増やす手立てとして、野菜の栽培方法を工夫したり、廃棄されたニンジンをジャムなどの加工食品として付加価値を付けて販売したりすることが考えられます（写真5を参照）。



写真1 ティノック町の子供の様子。寒いので日中からダウンジャケットを着込んでいる。この地域では、ごくごくありふれた光景。



写真2 プログラム参加者による伝統工芸品の制作風景。まずは、工芸品の原材料である藤の樹皮を削り、樹皮を柔らかくするところから始めた。



写真3 ティノック町の棚田の様子。棚田を野菜畑に変更して、ニンジン栽培。



写真4 収穫された白菜はトラックに積み込んで、一大市場であるベンゲット州バギオ市に出荷された。



写真5 ニンジン畑の様子。商品の出荷基準に満たないおびただしい数のニンジンが廃棄されている。