

パネラ（有機栽培砂糖）

会員 黒澤信之（三井物産OB）

2013年4月からJICAボランティアとして、ペルー北部のピウラ州政府貿易観光局に籍をおき農産物輸出促進の仕事をしている。ペルーの国土は日本の3.4倍、南北海岸線は約3000km。隣のブラジルが巨大なので、ペルーが小さく映る。標高6000m級アンデス山脈のペルー側に、大河アマゾンの源がある。ピウラは南緯5度で赤道直下、年中日差しが強い。真冬は7月、8月で朝晩の最低気温が15－16度C、日中最高25－26度C。真夏は34－35度C、年中空気が乾き過ぎしやすい。



中央 黒澤様

ブドウ、マンゴ、バナナ等トロピカルフルーツの他、今取組中は、有機栽培サトウキビから採集される砂糖。沖縄でも栽培されるが、当地栽培の歴史は16世紀前半スペイン征服に遡る。スペインに滅ぼされたインカ帝国はサトウキビ砂糖を知らなかった。ジャガイモ、トマトは南米原産。ジャガイモは当地山岳の代表的な食材だ。ジャガイモは寒冷に耐久力ありかなりの標高でも育つ。冷害に強い特性に着目したドイツは数百年前、ジャガイモを輸入、冷害対策は成功、以後ドイツの国民食となる。

有機栽培砂糖の主産地はコロンビアだが、ペルー北部山岳地でも生産される。一般砂糖より鉄分、リン、カルシウム、カリウム含有に富む健康食品。地元では粒状で消費するほか、蒸留酒を作り楽しむ。近年“一村一品”村おこし運動の対象商品に指定、取り組み中。今世紀に入り、フランス、イタリア向け輸出が始まる。欧州でも有機砂糖はまだ一般に知られてない。価格は一般砂糖のほぼ5倍。これから日本向け輸出を考案する。

先日、生産地モンテロを視察。急斜面の畑地に栽培され、1年半の生育後、採集。鎌で刈り取られたサトウキビはロバの背中に積み、精製工場へ持ち込まれる。乾燥地なので、定期的な散水、施肥は怠れない。ここはエクアドル国境から数十キロ南にあり、標高1000m前後、夜中でも安心して街を歩ける長閑な村だ。