

サンパウロ大学への協定留学（交換留学） 月例報告書（5月分）

留学先大学：サンパウロ大学

氏名：深町彰真

【はじめに】

みなさん、こんにちはブラジル・サンパウロ大学に留学中のふかまちです。日本の方は春も後半に差し掛かり温かくなってきたのではないのでしょうか？ブラジルは南半球のため日本とは季節が逆です。つまり、ブラジルは日を経るごとに寒くなっています。また、サンパウロは標高が高いので、5月下旬時点ですでに10℃まで冷える日もあります。寒い。私はもっと温かいと思っていたので、半袖やロンT等の薄着しか持ってきていませんでした。失敗しました。最近の講義では、ブラジル人学生はみんなマフラーをしています。

さて、今回はサンパウロ北部の田舎 Atibaia（アチバイア）に行き、農作業の手伝いをしながら田舎生活を満喫した様子を紹介します。

【Atibaia（アチバイア）の概要】

アチバイアは人口14万人、面積478km²、サンパウロ州北部にある基礎自治体で、約70年前に日本の農協が土地を買い占め、日本人に分譲したことにより、現在まで日系社会が発達し、日本文化が盛んな地域として成長しました。どのくらい日本文化が盛んかというところ…。お祭り等があると、ブラジルの太鼓（サンバとかで鳴っているような、所謂バテリア）ではなく、和太鼓で盛り上がるくらいに日本文化が根強く残っています。日本語も少し残っていますが、日本語を話すのは日系2世までで、その世代以降の方はポルトガル語しか話せないという人がほとんどです。日系社会だから「ポルトガル語は少し休憩して、日本語を話せるぞ～いえい」と思っていたふかまちですが、そんなことはありませんでした。THE日本人みたいな、なんなら近所の団地とかで会いそうな顔のおじちゃんが、日本語を話せず、めちゃめちゃ流暢なポルトガル語を話すんですから。すごい違和感というか、新鮮でした。

【Atibaia（アチバイア）の栗農園】 Sitio das Castanheiras

サンパウロにある日本県人会の人との繋がりから、アチバイアの栗農園を紹介してもらいました。今回はそこで農作業の手伝いをしながら、ブラジルの田舎生活について良い点や悪い点など在住者の人の話も絡めて話せたらと思います。

～アチバイア栗園の紹介～

アチバイア栗園は2013年に田中規子（たなか のりこ）さんという日本人の方がVicente Murakami（ヴィセンテ 村上）さんという日系ブラジルの方と共に有機農法、化学農薬を使わない信念のもとブラジルで、ゼロから始めた農園です。栗だけでなくケールやレタスなどの野菜栽培、サンパウロ市内に有機野菜や調味料などの配達、月に数回、収穫作業や

和牛シュラスコが体験できるイベントの企画・運営など多岐にわたって手掛けており、ブラジルにいる日本の駐在員の方を中心に多くの信頼を集め、「大人も子供も楽しめる愉快的な農園」として知られている印象を受けました。

～農家さん紹介～

・田中規子さん

学生時代から環境問題に関心を持っており、アマゾン熱帯雨林の消失の問題を知った際に「環境問題は結果であって、原因である産業や農業の在り方を考えなければならないのでは」と考えた。規子さんは、大学では農学を専攻し、ポルトガル語がままならないまま単身でブラジルを訪れ、その現状を把握するための調査を行った。アグロフォレストリーという環境保全型農業について学び、帰国後、北海道大学院で論文を書き、博士号を取得した。その後は委託研究員としてブラジルに派遣され、日系農家の調査を行ったという。そしてアチバイアに移住を決意したというのが農園立ち上げまでの経緯である。記述したことからわかるように非常に好奇心旺盛な方で、ふかまちの考えや行動に多角的な質問をしてくれるので、ふかまちが見落としそうなことや、知ったかぶりにしていたこと等に気付かされたことが何度もあります。「何事もやってみよう精神」をお持ちの方なので、非常に頼もしいオーラが漂っています。



・Vicente Murakami (ヴィセンテ 村上) さん

ヴィセンテさんは名前からもわかるように日系ブラジル人の方で、ポルトガル語はもちろん、日本語も堪能です。学生時代は、ふかまちも通う大学であるサンパウロ大学に入学し経済学や文学を学んだと言います。卒業後はJICAで働きながら通訳などの仕事をしており、日本からブラジルにイベントで来た力士の通訳をしていたらしいです。(その中には、『E テレ日本語であそぼ』こにちゃんでお馴染みの小錦もいたそうです。) ブラジルのジャーナリストや日系のジャーナリストとも繋がっており、日系社会について沢山の知識を持っており、話をきくと非常に勉強になります。ヴィセンテさんはおっとりしていて、マイペースな性格です。働き者で、なにより仕事後の飲酒が大好きな楽しい人です。



【栗園での仕事】

栗園での仕事と言いつつ、栗の収穫時期ではないので収穫などの業務はしていません(汗) 行った業務としては「ゆずの皮むき」「焼き栗の皮むき」「栗クリーム作り」「配達商品のピ

ツキング」「イベントの手伝い」でした。製造系の仕事では衛生管理もあるのでスマホで写真を撮りながら作業はできませんでしたが、野良仕事やイベントの手伝いは写真を交えながら話します。



～1日目～

「ゆずの皮むき」「焼き栗の皮むき」では帽子、マスクをして給食当番みたいな格好で、ゴミなどに細心の注意を払いながらこまかく作業しました。(みなさん、ゆず、栗の皮をむいたことがありますか？えっとですね、本当に神経使いますよ。大根のかつら剥きの4倍くらい。)それを5時間ちょっとです。一次加工業者の大変さというのをこの作業を通じて痛感しました。

「栗クリーム作り」は、家で暇つぶしがてら料理をするふかまちなら、皮むきより楽な仕事だと思っていましたが、そんなことはなく、皮むきよりも神経を使う大変な仕事でした。栗の風味を生かすために一定のリズムでじっくりかき混ぜなければいけないし、砂糖などの調味料を入れるタイミングも重要で、それを10kg作るのだからもう大変でした。規子さんのこだわりはふかま치의計り知れない程でした。

～2日目～

2日目は主にイベントの手伝いで、敷地内の清掃からお客さんの見送りまでをしました。

イベントの流れ

- ① 清掃・準備
- ② お出迎え
- ③ 野菜収穫体験(ケール、レタス、ピーマン、ルッコラ、キャベツ)
- ④ マンジョッカ堀り体験(キャッサバ芋)
- ⑤ 和牛焼肉(カイピリーニャ飲み放題)
- ⑥ マンジョッカフライ(掘った芋でポテトフライ)
- ⑦ 焼き栗(旬の時期に収穫した栗を超急速冷凍したものを使うためいつでも美味しい)
- ⑧ コーヒー農園見学
- ⑨ お見送り
- ⑩ 片付け

イベントにくるお客さんは日本の駐在員の方がほとんどで、子どもに野菜収穫体験をしてほしいと訪れるお客さんや和牛を食べたいと訪れるお客さんが多いです。人気なプログラムはマンジョッカ堀りで、「芋掘り」というのが子どもたちにとって収穫した達成感がとても感じられるからだと思います。大人の方は、都会から離れたアチバイアの街並みや

雰囲気、和牛が好きだという方が多いように感じました。

右の写真は、焼肉をする会場で、この場所にテーブルを出せるだけ出して35人くらいで焼肉パーティをします。→



ふかまちは、主に体験中のお客様の手伝いや、お子さんのお世話、焼肉中のホール業務などをしました。

野菜収穫中に「お兄さん、どうやって収穫するの?」と聞かれることが多かったのですが、詳しくはわからなかったので子どもと話し合ったり、ヴィセンテさんに聞いたり、調べたりしながら一緒に収穫をしました。これがとても勉強になることが多く、収穫方法だけでなくブラジルの地質・土壌と日本の地質・土壌の違いやそれに伴う栽培法、栽培できる作物について知識が深まりました。少し紹介すると…

- ・マンジョッカ芋は茎を切って植えるとどこに植えても生える(≒どこでも栽培可能)
- ・ケールの葉は茎が伸びきった後、その茎を切って植えるとまた生えてくる
- ・ブラジルのキャベツは冬キャベツの方が育てやすい など。

コーヒー農園見学

栗農園の近くにはFAZENDA(ファゼンダ)と呼ばれる歴史的なコーヒー大農場があり、その面積は約1000ヘクタール(東京ドームで例えると210個分)でその広大な敷地に加え、18世紀から続く長い歴史を持っている農場でもあります。イベントではこのコーヒー農園見学がプログラムに含まれています。この農園の所有者は長者番付けにのるくらいのブラジルの大富豪で、農園敷地内でリゾートを経営しているくらいです。



その財力を生かした設備投資や、大量生産を行っており、ここで生産されるコーヒー豆は数あるブラジル産のコーヒー豆の中でもベスト4に選出される実力を誇っています。上の赤い機械も選別から焙煎までを行う機械なのですが世界に3台しか出回っていない貴重な機械です。

この大富豪のすごい話は更にあり、知り合いから機関車を買ったらしいのですが(この時点でびっくり)、ついでに、その機関車に対応する客車をエコノミークラスから、ファーストクラスまで作り、最後には約3億円をかけて豪華な駅舎を作ってしまうほどで

す。規格外の大富豪がブラジルにはいました。この農場を見たお客さんはさすがに驚いた様子で、子どもたちのテンション上がっていました。



※ブラジルこそ話

この農場の辺りは、昔からコーヒー農場として栄えており、他にも長く歴史をもつ農場があります。18世紀から続く建物があったりもします。その時代、ブラジルでは奴隷制により奴隷が暮らす部屋のついた豪邸が多かったようで、（しかし、奴隷は狭い部屋にたこぼ状態）そのような豪邸が今も残っています。昔から大富豪がいた反面、過酷な労働環境、待遇のなかで酷使された奴隷の跡も今のブラジルに残っているのが事実です。歴史的建造物は後世にその記憶を伝えるために保全が大切だと改めて感じています。噂ですが、今もその奴隷部屋が残されているため、幽霊の目撃情報や不可解な現象が報告されているそうです。歴史的な豪邸は文化財として保存され、映画やドラマの撮影に使われたりするそうですが、心霊現象なしではロケできないそうです。ふかまちは靈感とかはないので知ったこっちゃないのですが、ロケをする人たちは大変だし、夜の撮影なんていったら気が気ではないですよ。

このような感じで、お客さんは楽しんで頂けたようで、コーヒー農場の見学の後、お見送りをしてイベントは成功に終わりました。右の写真は農場見学の後に機関車の客車でアチバイア栗園特製の栗プリンを振舞っている様子です。



【仕事終わり～打ち上げ～】

仕事終わりには、魚の刺身、和牛丼を食べ、栗園にあるドラム缶風呂に入ります。

魚の刺身はスズキ、サーモン、マグロが出ましたが、1か月半ぶりの生魚はさすがに感動しました。ブラジル人はマグロのトロの部分をあまり食べないらしく、トロも安く手に入ります。そのため、安く仕入れたマグロのトロをみんなで贅沢に食べました。しかし、ブラジルの魚は少し処理不足なところが多く、青臭いです。余計に日本の刺身、寿司が恋しくなりました。

ドラム缶風呂は、お湯を入れ、火を焚くところから始まります。(今どきドラム缶風呂に入ったことがある若者はいるのだろうか…) ドラム缶半分まで水を入れ、ひたすらに火を焚き、60～70℃くらいの温度になったら熾火になるように薪をくべます。お湯が温まったら水を入れ、入浴可能になるくらいまで温度調整し、後は、服を脱ぎ、底板を敷いて入ります。※底板はドラム缶風呂を沸かすときは蓋のような役割をはたしますが、風呂に入る際にはドラム缶風呂の底に足が直について火傷することを防ぐ役割をはたします。そのため、風呂が沸いても蓋(底板)はとらず、その上に足を乗っけて底板ごと沈むようにして入るのが、基本です。もし、人生でドラム缶風呂に入ることがあったら、ふかまちの助言を忘れないでください。「風呂が沸いても、ふた取るな。」



【おわりに】

長かったのに、ここまで報告書を読んでいただきありがとうございます。

いつも生活しているのはサンパウロ市内で、地下鉄が走り、高層ビルが建ち並ぶ都会ですが、このように田舎で太陽と共にスローライフを送ると、ブラジルの田舎の魅力にも気付くことができます。今回お世話になった田中規子さんはサンパウロ、とくに日系社会、駐在員の方々の間では、とても有名なので、もしサンパウロに行くことがあれば尋ねてみてほしいです。必ず勉強になるし、良い経験ができます。その辺の大学生であるふかまちが書いた報告書だとはいえ、不特定多数の方が閲覧するので、規子さんの連絡先は載せることはできませんが、もしサンパウロに留学が決まって尋ねてみたいという方がいれば、連絡はふかまち経由で可能なので、ぜひっ👍。 また来月の報告書でお会いしましょう。