

## カリブの風と光の中で

寺 神 戸 曠

ベランダから、そしてテラス状になった芝生の背後の石組の上から、ほとぼしり、なだれ落ちる瀑布を思わせて咲き誇る、真紅、朱、淡紅、白のブーゲンビリア。その花の滝が続いていく彼方、色とりどり形さまざまに咲き乱れる花々と、それらから漂い出るほのかな芳香。

手入れのよくゆきとどいた芝生に目を閉じてねそべり、ハミングバードの羽音に耳を傾けていた私は、私を呼ぶ声に我にかえった。ジャマイカ、UCC コーヒー・クレイトンハウスの庭園一まさに楽園の午後である。

広いベランダには乾いた風がここちよく吹きわたり、クレイトンハウスといわれるこの古い大きな家を清潔に、そして堅実に守っている頼れる雰囲気いっぱい、ジャマイカ版胆っ玉かあさんメイドのBさんが、本場ブルーマウンテンコーヒーを実においしくいれてくれた。

コーヒーと一緒にのみながら何とない会話をかわすK嬢は、日本から来ている写真家のM氏がモデルを頼んだキングストンのゼロックスに勤めるジャマイカ娘。眼と齒が非常に綺麗である。

「日本で、君の写真が、技術をもったボランティアとして海外で働こうという青年向けの雑誌の表紙になるのだけれど、どんな気持？」

「とても素敵！ 日本へ行ってみたい」

彼女の黒い大きな眼がキラキラと輝きを増した。

今朝早く、私は UCC のスタッフと、そしてK嬢も一緒にここへ来た。写真家のM氏は夜明けとともに山に入り、ここよりも更に山系の奥深く、ブルーマウンテンと総称される山波を紅に染めるであろう日の出を撮りに行った。

M氏が帰ってきて撮影が始まるまでと、私達はコーヒー園をみてまわった。山の斜面にはカリブ松が植栽されており、それを間伐してコーヒーが植栽されている。

松に近いところでは競合が顕著にあらわれているという解説をきき、さらに、松はコーヒーの被蔭樹としてはどうなのだろうかと尋ねられるが、私にはよくわからない。この種の被蔭樹というものは普通にはマメ科の植物なのだけれども。

私は、今回のタイトな出張日程の中で、降って湧いたようなこの自由な時間の愉し

さを享受するよろこびにひたっており、コーヒーの白い花をかいでは、その匂いを胸いっぱい吸いこみ、昔、ボリビアで小面積ではあったがコーヒーを栽培したころを懐しく思い出した。

1969年、私はブラジルのアマゾン地域に住んでいた。

北ブラジル、パラ州の首都ベレンから直線距離にして130キロ、しかしそこに到る道路はなく、河船で10時間、樹海の中の胡椒生産地。俗にいう陸の孤島であった。

一杯のみ屋も常設の映画館もなく、テレビジョンも受像できなかった。

雨季には、夕刻5時頃になるときまって、1時間程のスコールがあった。私達は、雨が降り出すと外から駆けもどって、皆でワイワイと、そして時には、しぶきをあげて地面を叩く両足に見入ったりしながら、冷えたビールを飲んだ。

そこでは、酒をのむことと食べることが楽しみであった。だから、そのことには誰もが大きな関心を持っており、アマゾン河口のマングローブ地帯にいるカニを大きな籠一杯買ってきて、外で大鍋でボイルしてたらふく食べたり、ジャンプーという植物(*Spilanthes oleracea*)の入ったアヒル料理とか、山の中にしてはなかなか豊かな感じの日々なのであった。

そして夜になると、楽しみは本であった。日本にいとそうはいかないのだが、私はこの頃、さかんにいろいろな本を読んだ。

本は読書家である隣人の蔵書で、驚くべきことには、私が読みたいとする本がすべてそこにあった。かねてより思いつつそれまで果たせなかったものもこの時読むことができた。

一方、サスペンスのある読物が、妻と小学2年になったばかりの息子を日本へおいてきている私のやりきれない思いを紛らしてくれた。“八点鐘が鳴るとき”、“ナポレオンの嵐”などアリスティア・マククリーンの冒険小説は、半日、ひょっとすると一日も待たされるセクサー機での旅の時間待ちにはもってこいだった。

何冊かの“007シリーズ”を流し読んだのもこの時期である。主人公のジェームズ・ボンドは何によらず最高級趣味で、一杯やるとすればビール一点ばりの私などとは違って「コート・ド・ムルソー、1848年」などの凝りよう、そしてカスピ海産のキャビアを、とくる。またアマゾン・チョンガーの私などとは違って、かたわらにはいつもセクシーな美女がいるのだった。

しかし、小説の当の作者であるイアン・フレミングとはいえば、ジャマイカの物淋しい海岸にひとり住いして、ヨーロッパ産のワインにもキャビアにも縁遠い粗末な暮らしをしていたという。そのほのぼのとした豊かな気分さえもたしてくれそうな食べものや女性の描写は、作者のおかれていた環境からくる願望の筆致と思われ、それが私自身の現実的状況とダブって、私は作者に対しある種の共感を覚えていた。

そのためか、彼の住むジャマイカの海岸の荒涼たる風景が、想像の印画として私の心に焼きつけられたのである。

アマゾンでの私の仕事は胡椒栽培に関することであり、特に病害の原因究明と対策樹立であった。私の赴任が決ってまもなく、アマゾンの胡椒にウィルス病が発生し、3年半のアマゾン滞在中私は主にその新病害対策に追われた。

また胡椒には以前から根腐病というフザリウム菌による病害があり、更に、折しも胴枯れの症状が蔓延するに及んで、胡椒栽培は今までの価格下落とは異なる意味の危機を迎え、その栽培法に関してさまざまな論議を呼んだ。

そのひとつは、嘗ての有機質肥料本位の施肥法から変ってきてしまった近年の化学肥料一辺倒に対する批判であり、もうひとつは木材支柱によるプランテーション方式栽培への疑問であった。

胡椒は蔓性の植物で、節から付着根を出して他にまつわりながら垂直的に伸びていく。このことから、胡椒という植物はもともと他の木にまといつきながら、つまりその葉蔭で生育していく性質のものとの推測は難くない。現に、東南アジアの胡椒生産地では、生木を支柱としているところが多い。しかもその場合、病害はほとんど問題にはならないとされている。

当時私も人工的な仕掛けによって、被蔭の試験を行なった。それによると30%ぐらいの被蔭度というのが収量上最も効果的であり、露地のものに比して葉色がよく、何にもまして土壌の状態が素晴しかった。

アジアでは、胡椒の生木支柱としてエリスリーナ (*Erythrina indica*) が用いられているといわれているので、私も、ブラジルのカカオ栽培で使われている *Erythrina* spp. の種子を導入したりして、生木支柱による試験栽培に意欲を燃やした。だが、既に帰国の時期が近づいており、自分でそれを行なうには時間がなかった。

昨年1月末、私は胡椒栽培専門家としてドミニカ共和国に派遣された。期間3週間、国はドミニカのほかパナマそしてジャマイカが含まれ、目的はそれぞれ異った。

本来の目的をはなれてみたとき、行く先の国々に対してはまたそれぞれの興味と期待があった。特にジャマイカについていえば、他と同じようなカリブ海の島であるのに、オールスパイスをはじめ種々の香辛料の特産国であること、そしてイアン・フレミングの海岸の情景を今までのような想像ではなく、現実のものとして行うことができるかもしれないのであった。

ドミニカでのひと仕事を終えたのちマイアミを経てジャマイカへ入った私は、到着の翌日、A. ジョンソン農業大臣の昼食会に招かれた。一昨年初、大臣夫妻が訪日の際、筑波の私のいるセンターを訪れ、昼食をともにしたり、大臣の要望にしたがって私が近隣の農家を案内したりして、既に私達はお互いに知己であった。そして今回ジャマイカにおける私の目的が香辛料作物の視察だったので、この昼食会にはジャマイカ官民の香辛料関係者が席を連ねていた。

このような好意に溢れた処遇というのは、国外で、特にこんどのような一人旅の場合に、自分だけでは何をやるにも大変なのでとても嬉しい。このあと私は、ジャマイカ特有の香辛料作物の栽培状況を容易にみてまわることができた。

最大の目当てであったオールスパイス (Allspice: *Pimenta dioica*) の大木をみたときの 気持のたかぶりはいうまでもないが、さらに感動的だったのはナツメグ (Nutmeg: *Myristica fragrans*) である。

首都キングストンの北方、ストーニヒルを経てさらに行くと、道路近くにバナナやパンノキが出現する。近くに人家があることを意味している。

パンノキは18世紀にサトウキビ労働者の食糧とするために、英国政府の命令をうけてキャプテン・ブライがタヒチから運んだものだ。労働者の食糧というその目的は当時失敗に終わったが、パンノキは現在、ジャマイカの主要果樹のひとつとなっている。

バナナやパンノキの、形に特徴ある葉の高い空間へのひろがりから下方へ、もっと低位置をよくみると、その樹間あるいは樹下にはコーヒーやカカオが混植されている。そしてナツメグは、柑橘類やアボカドやその他の果樹によってさらに多種多様化した植栽が、質的にも深められたところに栽培されていた。

このひとつの栽培植物が、それが当然であるかのように作物然としているのではなく、なんとなくあたりの自然に溶けこんでいるさまに、私は心をうたれた。

\*

さんご礁の中の静かなエメラルド・グリーンの海。

遙かリーフの彼方に騒ぐ波の音。

ドミニカのカリブ海に面した海岸の白砂に横たわり、私はアマゾンで空想したイアン・フレミングの物淋しい海岸には今回はお目にかかれなかったことの感慨にふけり、次にはあのナツメグを思い出していた。

ナツメグの果実は大きめのビワほど、あたたかみのある淡黄色で雪のような形をしている。それがさかんに木からぶらさがったところはなかなかの景観である。そしてまた不思議なのはその実だ。香辛料としてナツメグ (Nutmeg) と呼ばれる黒い種子、それを覆う赤い網のような仮種皮メース (Mace)。赤と黒のコントラストがいろいろもなく美しい。

それにしても、印象的だった農家の作物の栽培のしかた——

新しい場所で作物をつくるということは、どうしても今ある自然を一度破壊する。しかし、主として木本性の多種の作物をそこに混植することによって新しい生態系が出現し、時を経るにしたがい、この新生態系はもとあった生態系の中に次第にとけこんでゆき、渾然として成立する。

私はドミニカの胡椒栽培を、単一の作物をその作物のみからの利潤追求の原理で植栽するアマゾンでのやり方の繰りかえしや模倣ではなく、ドミニカのコーヒーやカカオ栽培で現に被蔭樹として用いられている *Erythrina* spp. や、ふんだんにある *Gliricidia sepium* の生木支柱による、ドミニカ独得の方法をとることにさまざまな思いをめぐらせた。

そして陽はようやく傾き、風が椰子の葉蔭を吹きぬけていった。