

# ブナカッタ(南スマトラ)の思い出

佐 保 春 芳

1983年1月末から3月末の2か月間、私は南スマトラ森林造成技術協力の短期専門家(樹病担当)として南スマトラのブナカッタを訪れた。いささか古い話になったが、その時の強烈な印象のいくつかを記してみよう。

## 1. 影のない車とスノータイヤ

仕事でジープに乗ったが、ひる休みに車の影がないのにびっくりした。よく見ると車の真下に、車の大きさの影があった。車には必ず影が斜めにあるとばかり思っていた私には、まことに不気味であった。南緯3度ではこの時期は太陽は真上にあり、影は真下にしかできないのである。この経験は今まで全くなかっただけに、まことに強烈であった。他の人達はあまり気にしないようであったが、私にはなんとも不思議で、夕方になって影が斜めに見えると、ホッとしたものである。他の風景は一向に不気味とは思わなかったが、この影のない車になれるのは、数日間を要した。

車と言えば、南スマトラ島なのにジープはスノータイヤであった。これもびっくりした事であったが、実はスコールでぬれた道路面がツルツルになり、四輪駆動とスノータイヤが威力を発揮することを知った。南の島でスノータイ



写真-1 6～7年生 メルクシマツの林



写真-2 同林内。枝に枯葉が下っている。

SAHO, Haruyoshi: Sweet Memories at Benakat, Indonesia  
農林水産省林業試験場保護部

ヤと言うのも経験しなければわからぬことであろう。

## 2. マツの生長と葉枯性病害

メルクシマツの6～7年生の林は高さ10～12mで、大量の針葉が新しい枝にはついている。年に5～6回休んでは、また伸びるとかでアカマツのように枝で年齢を数えることはできない。そして針葉も次々と新しく伸びる枝に生育し、少し古くなると枯れて行く。正確にはわからないが、針葉は1年間は生き続けられないのかも知れない。従って、上部の枝には大量の緑葉が着生し、下部の枝には、それこそ大量の枯葉が引っかかっている。強風の吹かない地帯であるので、風で落ちることもなく、次々と落葉がからみ合い、下枝はまるで枯葉を積み上げたような様相となる。これは不思議な光景と私は感じた。

勿論、大量の落葉が地上に積っているが、腐り切った落葉と落ちたばかりの針葉しなく、日本のアカマツ林の林床のように真新しい落葉から、土まで境目なく継続しているのと比較すると全く異っていた。しかも腐った針葉は少ししかなく、固い土がその下にあり、できたはしからスコールで流されてしまうことが、よくわかった。

これだけ大量に針葉が作られていると、同化作用は常に充分に行なわれていると思われる。従って、大量の落葉も実は、もう用済みになって落ちて当然なのだと思う。枝に引っかかっている落葉に *Lophodermium* と *Cercospora* が相当に頻度高く発見される。この両菌とも病原菌として著名であるが、ブナカットのメルクシマツ林を見る限りでは、マツの生育には関係ないことしか判断できない。すなわち、光合成の役目を終った葉に菌が寄生するのだと思われる。

何にしろ、ものすごい量の針葉が生産され、古い葉はたちまち新しい葉の陰に入って用をなさなくなるのであろう。従って、落葉だけを見ていると病害としか見えないが、実は旺盛に生育中で、とても「病気のメルクシマツ」とは言えない。この点が、私の今までの常識とは異っていた。たしかに病葉は多数存在するが、防除は必要ないと判断した。

## 3. ブナカットの食事

日本からの長期滞在の人もいるので、食事は、日本人に合わせてあると思った。食堂に出てくる料理は、インドネシアの女性2人が作ってくれていた。毎日の食事で、特別に変化があるわけではなく、ココナツミルクで煮たものか油でいためたものが主であったが、味の方は相当に「おいしい」と感じた。イスラム教なので豚肉は出ないで、ほぼトリ肉であった。肉の量は多いとは言えなかったけれども、好ましい味であった。

タフー (TAHU) と呼ばれている日本のトウフに近いものがあった。油いために混ぜてあったりしたが、醗酵臭がするので、ニガリではないもので固めているのであろう。タフーとトウフでは言葉もよく似ていて、語源を探れば同じかも知れない。

一般的に料理は汁気のものが1～2品あり、米飯の上にかけて食べるようである。

全般的に言って、期待していなかった食事だったので嬉しかったし、やせもせずに帰国した。出発前に、トゥガラシの強い料理と聞いていたこともあって、ブナカットでの食事は私には好ましいものであった。強烈に辛い小型のトゥガラシは別にあり、これは私には全く辛すぎて、どうにもならないものであった。小さな切れ端でも口に入ったら、それこそ口の中が火事になったと思うほど熱くて、いくら水をふくんでも収まらず、汗はダラダラと出るし、全く降参してしまった。この辛さがうまさに通じるようで、私には本式のインドネシア料理は食べられないと思わざるを得ない。

#### 4. ナシチャプチャイとナシゴレン

ブナカットとパレンバンの中にプラブムリと呼ぶ小さな町がある。ここの中国系人の経営する食堂でひるめしを食うことになっていた。店の名は忘れたがここの「ナシチャプチャイ」は忘れ難い味であった。値段はたしか600ルピア（当時で200円ほど）であったと思う。ブナカットにいて豚肉は食べられないこともあって、ここのナシチャプチャイの肉の味はすばらしかった。ナシ（NASI）とは米飯のことで、チャプチャイ（CAPCAY）は中国語が語源で、詳細は知らないが、日本で言う中華丼を皿盛りにしたものである。豚肉と野菜を強火でいためて、トロ味をつけて米飯にのせてあるのだが、絶品の味と感じたのは筆者だけではなさそうである。

ナシゴレン（NASIGOREN）もよく食べた。ゴレンはいためる意味だそうで、日本で言うチャーハンかチキンライスに当たる。どこかへ出かけて何を注文してよいのかわからぬ時には「ナシゴレン」を頼むことにした。2つの系統があるらしく、チャーハン型とチキンライス型である。これに鳥の手羽のフライと炭火で焼くとうぐーっと大きくなるペロセンベイのインドネシア版（クルブック KURUPUK）が付く。私の舌になじんでいる味であり、何回か食べたが、どこでも失敗はなかった。量の方は食べ切れないことが多かった。

最近、インドネシアからの研修生が3か月間、筑波に来ていたが、日本のチキンライスを試させたら、彼の口になじんだ味だとのことであった。チャーハンとは少々異質の味だと言っていた。

#### 5. 子 守

日本では子供を背に負うが、インドネシア式は斜めに肩から布をかけ、それに子供を入れて、体の前の方で抱く方法である。何か仕事をする時は片手しか使えないのがわかり、不便だと思



写真-3 子守をしているインドネシア職員の娘さん

ったが、子供の様子を見ながら何か仕事ができるので、この方がよいと言うことであった。この方法なら、子供の顔をいつも見て、じかに接しているようで、よい方法なのかも知れない。

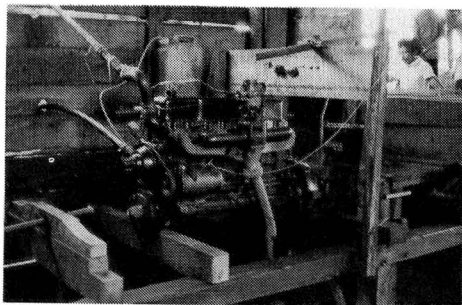


写真-4 製材所で使われていた古い自動車エンジン。冷却は屋外の水タンクを利用している。

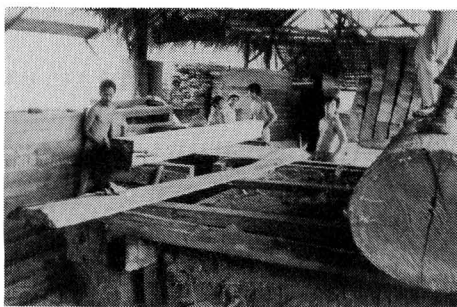


写真-5 製材所内部。左側の奥の方にエンジンを置いた部屋がある。

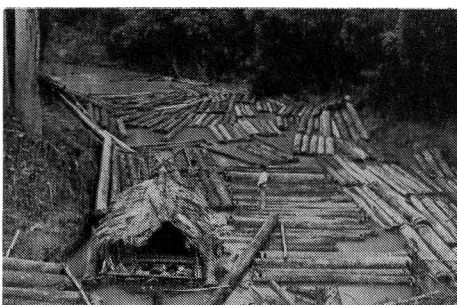


写真-6 小川にあふれた丸太。これを筏に組み、この小屋に泊って、ゆっくりと川を下ることになる。

## 6. 天然林と石油

スマトラ島内では石油が出る。それも天然林内から出るらしい。林内でディーゼルエンジンの音がすれば、そこに石油用のポンプがある。無人で24時間くみ上げ、地下のパイプで集積所に送られている。天然林内にも真直な道が走っているのは、石油のパイプラインを埋めてあるからだと言う。その道をジープも利用し、伐採木も搬出される。この道路は動物も利用するらしく、トイレットロールほどの象の糞が落ちていたりする。

## 7. 山の製材所

ブナカットより奥に 2,000 ha のインドネシア政府実行の入植地がある。この地はスンガイプングルと呼ばれていて、入植直後だけに村のはずれに直径 1 m にもなる丸太がころがっていた。製材所があると言うので行ってみた。丸鋸で切っていたが電気のない地区で、どのような動力源か見せてもらうことにした。

この製材所の動力源は古いシボレートラックのエンジンであった。エンジンをそのまま木製の台にのせ、駆動軸にブリーをつけて、ベルトで次の丸鋸と連結されているブリーへ動力を伝えるようになっていた。切る材料によって自動車と同じく回転とギヤをう

まく調和させて操作していた。製材時は丸太の両側を人間が持って人力で丸太を動かして切る方法をとっていた。何人かが組になって協同作業の型をとっていたが、実に手ぎわがよく、日常ノンビリ動いている人達にしては信じられないような素早い動作であった。

## む す び

たった2か月間では、プロジェクト開始当時の苦労はわからず、今回は食住についての苦労もなかった。ジャカルタの税関で研究用資材が20日間も止っていたが、これはインドネシアの事情によるもので、日本と同じに事が運ぶと考えるのはむしろおかしいと思った。これからも、様々な国へ研究者が出かけることになるだろうが、行った先の国の事情・やり方ある程度理解することは大切である。

今回はインドネシア政府が2,000 haの天然林を伐ってジャワ島から農民を移した現場を見た。しかし、そこから遠くない所で日本とインドネシアの協力で数年かけて2,000 haを植え、育てようとしていた。同じ時期に全く反対のことが行なわれているのは、何か納得のいかないことであった。

2か月のブナカット滞在中は、日本側長期専門家の方々には何かとお世話になった。ここに感謝の意を述べてペンをおきたい。

---

## 新刊紹介

◎熱帯多雨林の植物誌—東南アジアの森のめぐみ W. ヴィーヴァーズ—カーター著、渡辺弘之監訳、B6版、209 pp. 平凡社、1986年7月15日発行、1,700円

本誌の2号(1985.1)に“豊かな降雨林”という訳で紹介された、W. VEEVERS-CARTER: *Riches of the Rain Forest (An Introduction to the Trees and Fruits of the Indonesian and Malaysian Rain Forests)* 1984が、渡辺弘之氏と門下生たちによって翻訳、出版された。熱帯林が危機にさらされていることは近頃よく知られているが、その熱帯林がどのような森林であるか、正しい知識をもっている人は意外に少ないのではないかと思う。本書は、原著の副題(上記括弧内)が示しているように、インドネシア、マレーシア両国の多雨林の特徴を、代表的な樹木—フタバガキ科、フトモモ科、ニクズク科の樹木やラタンなど、および果実—ランブタン、ドリアン、ジャックフルーツなどの解説を通して興味深く紹介している。原著者はそのまえがきに、“これは熱帯多雨林のしろうと向けの案内書である”と述べているが、多雨林に関する多彩な内容が平易な訳文と相俟って大変楽しい読物となっている。

(浅川澄彦)