

## 【 序 文 】

日本でゴマは食卓に欠かせないものです。用途も幅広く、ゴマ油は言うまでもなく、ご飯にかける黒ゴマ、ドレッシングのベースとなる練りゴマ、料理用すりゴマ、ハンバーガーのパンに乗っている白ゴマ等々、和風・洋風を問わず食事からお菓子まで、日常生活で必ずお世話になっています。

このゴマですが、日本での年間消費量約 16 万トンのうち国産品は僅か 0.05% (鹿児島県喜界島が有名です) で、ほぼ 100% を海外からの輸入に頼っていることはご存じでしょうか。では輸入先(供給国)はどこなのか？ 日本のゴマ輸入先は多岐にわたり、かつ供給国の順位変動が激しいのが特徴ですが、地球の裏側の小国パラグアイがナイジェリアと並んで上位を占め、また、加工用を除く食用ゴマ約6万トンの 6 割がパラグアイ産ということは、あまり知られていません。

パラグアイといえば大豆や牛肉についてはすでに世界的な輸出国ですが、ゴマも金額的にはまだ少ないものの過去 10 年間で主要農業輸出品の一つとなってきました。ただその意義は輸出増といったマクロの効果だけにはとどまりません。ゴマ農業は機械化に適さない手作業中心の作物であり、先進農業地帯での生産は期待できない一方で、途上国の小規模・貧農にとっては貴重な換金作物であるからです。



(アスンシオンから約 150 キロ東方、カアグアス県のゴマ農家カンディア・ボルファアさん一家)

パラグアイでの大豆・牧畜は大規模農業中心ですが、その陰で小規模農家の存在が社会問題となり、それが治安・貧困問題とも結びついていました。今や、この貧困

農業地域にとっての主要な換金作物としてゴマ栽培が大きな地位を占めるに至り、その作付面積も 10 万ヘクタール (東京 23 区の 1.6 倍) にも達し、裨益する生産農家は約 5 万にも及ぼうとするほど伸びています。



(白沢寿一氏と刈入れたゴマ草の日干し束)

このように経済的にも社会的にも重要な意味を持つゴマ農業を、文字通りゼロ(!)から 25 年間で現在に導いた人物が、1958 年 13 才で家族とともにほるぼる

北海道から移り住んできた1人の日本人移住者—白沢寿一氏です。

白沢氏の事業内容は、「ゴマの種」の取り寄せから始まり、品種を決めるために試験栽培を行い、市場に受けられるおいしいゴマを開発し、食料として全くなじみのない当地の人々に食品としての意義を教え、さらに貧困小農(治安の悪い地域でもある)に技術・栽培法を普及し、金融をつけ、輸出版路を開拓し等々、数え切れません。この過程ではビジネスの視点だけでは収まらない社会的使命感も加わって、現在まで先頭に立ってこの分野を指導してきました。



(ゴマ脱穀を指導する指導員)

現在の国際開発援助社会にとっての最優先課題は『貧困の撲滅』ですが、さらにその先には貧困層を救済の対象と見るのではなく、むしろ開発の担い手にもなり得ると

いう考え方(例えば Bottom of Pyramid: BOP ビジネス)が広がりつつあります。氏の業績は、まさにこのアプローチを実践的に実証し、具体的な形で貢献してきたものであり、国連、AID、パラグアイ政府などを通じて幅広く紹介されています。また日本からは、1997年に通産大臣賞、2013年に外務大臣賞も受賞しています。



(農園一家と白沢夫妻や指導員)

白沢氏はパラグアイ・ゴマ輸出協会会長として現在も第一線で活躍中であり、この経緯について JICA が昨年の【国際協力 60 周年】に際し、『日系社会が育てたゴマがパラグアイの小規模農家と日本の食卓を救う』と題する記事を掲載しました。



(アスンシオン近郊「白沢商工(株)」本社工場における積み出し前のゴマ袋)

この記事はパラグアイにおける一日本人移住者の足跡をたどり、さらにゴマ産業の課題や将来の展望、こうした産業分野に係わる日本援助の具体的な内容を知るには好個の資料ですので、今回 JICA の了解を得て、本『パラグアイ便り』に転載することにします。

(上田善久 大使館 2015年5月)