

# 村の救世主 サトウヤシ

原田 一宏 (ほらた かずひろ)  
財 地球環境戦略研究機関 研究員

## 樹液から砂糖を精製

インドネシア・西ジャワに位置するスダダ人の村はうっそうとした森林に囲まれ、水田の畦や畑にはサトウヤシが生えている。スダダ人は、周囲に自生する多くの植物をじつじつとまき暮らしに役立てているが、なかでもサトウヤシは、村人にとってなくてはならない植物である。特に、花柄から出る樹液は、グラメラと呼ばれる砂糖の原料として大切にされている。

村では、サトウヤシをたくりズミカルな音が、朝夕響きわたる。村人は花柄の根元を、一週間に一回たいて刺激しているのだ。その後、村人は、花柄の先端を切り落とし、三日間ほど放置しておく。すると樹液が流れ出てくる。それを長さ一メートルほどのロトンと呼ばれる竹筒の中に受けて、たまった樹液を毎朝回収する。樹液を大きななべに入れて火にかけ煮詰めた後、容器に流し込んで固まれば、砂糖のできあがりである。

崩れ、舌ざわりは少々粗いものの、控えめな甘さが口の中にひろがる。もともと、村ではあまり食されず、貴重な現金収入源となっていた。この砂糖は、甘辛いアナンと呼ばれる漬物など、都市によくみられる料理の材料として欠かせない。そのため、市場で出回っている白砂糖に取って代わられることはなく、いまだに重宝がられている。

## 村おこしと森林保全を両立

村人は自分の農地にサトウヤシがあるかどうかは自然任せで、意図的に植えようとはしていない。村人一人あたりの農地には、自生したサトウヤシが一本から、せいぜい五本ほどあるだけだ。村の慣習では、他人の畑にある雑草や樹木を勝手に取ってもよいことになっているが、サトウヤシではそれが許されない。一方で、水田の利用者には、収穫した稲をすべて自分のものにするから、畦に生えているサトウヤシから精製された砂糖は、所有者と利用者の



実をつけたサトウヤシ

## サトウヤシ (学名: Arenga pinnata)

ジャワではアレン(Aren)またはカウン(Kawung)と呼ばれ、東南アジア全域に広く分布。低地から標高1,000mにかけての二次林や農地に自生している。樹高は10m以上で、幹の太さは50cm前後の雌雄同株の植物である。サトウヤシは多目的な利用植物である。根は、強壮剤や産後の薬の原料になる。葉柄は家の屋根葺き材として利用され、10年以上もの間、村人を雨風から守り続ける。葉はタバコとして、果実は食用として利用される。また、樹液は砂糖の原料として利用される以外に、取れたての樹液はジュースとして、木の幹に吊り下げられた容器の中で自然発酵した樹液は、ヤシ酒として飲まれる。

間て折半しなければならぬ。村人にとって、サトウヤシはそれほど貴重なものなのだ。近年、地元の研究者やNGOが、このサトウヤシを使って、村おこしと森林保全を両立しようとしている。研究者は、村人に苗を配って、村人が苗を植える活動を支援し、NGOの人びとは、精製した砂糖を海外で販売する支援をしている。両者ともに、このような活動を通じて、村人の現金収入が増加すると同時に、それによ

つて、彼らの森林への依存が減り、村の周りの森林破壊が食い止められることを願っている。村の人びとの現金獲得と、村を越えた地球環境保全とが、同時に実現できる新たな試みが始まっている。



山の斜面に広がる見事な棚田と畑には、サトウヤシが自生している



村人は高いサトウヤシに登って、株で丁寧に花柄の根元をたたく



透明な樹液は、6時間ほど火で煮立てると、赤茶色のどろどろとした液体になる



精製された砂糖は、ラタンの葉でひとつずつ丁寧に包まれ、市場で売られる(ムルヤティ・ラハユ撮影)



赤茶色の液体を、半球状にくりぬかれた容器ダンバックモニョンに流し込んで固めると砂糖になる(ムルヤティ・ラハユ撮影)