

「インカのいのち」を世界に

樹木と農産物を同じ場所で同時に栽培する、アグロフォレストトリー。その森で育ったインカインチの実からとれるオイルで、生産者、消費者両方の、いのちと生活の質を変えようとする。アルコイリスの活動と理念を紹介する。

ペルーアマゾンの恵み

インカインチは、南米ペルーのアマゾン熱帯雨林に分布するトウダイグサ科の蔓性常緑樹の実で、ペルーではサチャインチともよばれている。インチとは、先住民のことで命を意味するため、インカインチとは、インカのいのちという意味になる。

この実の油を搾った「インカインチオイル」が世界市場に出るきっかけとなったのは、二〇〇四年六月、食の都パリで開催された国際食用油コンクール「パリ・ウォール食用油サロン」だった。オリーブオイルを除く植物油部門で、アルガンオイルやヘーゼルナッツオイルなど他の油を抑え金賞を獲得した。日本市場では二〇〇六年一月に販売を開始。日本脂質栄養学会や食品化学工業学会ではその安全性や機能性を裏付ける論文が発表され、女性誌や生活提案誌、テレビの情報番組などのマスメディアが、「体に良い油」や「美容に役立つ油」としてその魅力を紹介する機会が増えた。それに伴い商品の知名度は徐々に上昇し、有名百貨店や高級スーパー、調味料、トウモロコシの蒸し物の具材や、若葉のサラダ、焼きバナナサンドなど個性豊かな郷土料理の食材としても利用されている。またオイル単体やオイルと搾り粕を混ぜ合わせたクリームを直接肌に塗布することもあり、筋肉痛やリユーマチの治療、肌の若返りや細胞の活性化などの美容効果があると考えられている。

このインカインチの製品化に取り組んだのは、発明家でありナチュラリストでもあるペルー人のホセ・アナヤ博士と、ペルー国立サンマルティン大学の生物学者セサル・ヴァジェス教授である。インカインチの栄養価値は、絶妙なバランスで構成される必須脂肪酸（オメガ3とオメガ6）と、アミノ酸が豊富で消化吸収性に優れた良質なタンパク質を多く含む点にあることから、インカインチの産業を興すことは、ペルー国内だけでなく、世界の人のびとの食生活に重要な価値を提供することになるとの認識が創業者たちを突き動かしてきた。

生産者の生活の質を高める試み

「ペルーのNGO・企業・大学と連携し、貿易の促進を基本とした相互交流による、持続可能な熱帯雨林開発の実証」をミッションとして掲げるわたしたち特定非営利活動法人アルコイリスは、二〇〇五年からホセ・アナヤ博士らのプロジェクトに参加し、インカインチの開発を分担している。インカインチの開発はその歴史が浅いだけに課題が多く、農業生産、加工生産、研究開発、市場開発と広範囲に渡り、常に持続可能な生産の確立と普及を強く意

バーのグロッサリー売り場では、定番商品としてのポジションを確保しつつある。

現在フェアトレードといえば、コーヒー、紅茶、チョコレート、オーガニックコットンなどが馴染み深いですが、ペルーアマゾン原産の「インカインチオイル」もフェアトレードの理念に基づいて生産されていることはほとんど知られていない。その理由のひとつには、インカインチが同じ熱帯の産品でありながら、バナナやカカオや油椰子などの伝統的輸出産品とは異なり、新規作物であるが故にフェアトレード認証の対象となっていないことがある。

起源は先スペイン時代

インカインチの利用の起源は古く、一六世紀にスペイン人が到来する以前から、インカインチのさやを模った星形の土器が作られており、当時から人びとの暮らしに役立てられていたことが伺われる。アマゾンの先住民による伝統的利用法として知っている。そのため、農業生産ではアグロフォレストトリーシステムや有機栽培などエコロジカルな方法による適正技術を、加工生産では高品質なオイルの生産を重視し、それぞれの目的の達成を生産地の生態系や多様性を大切にしながら目指している。

二〇〇八年から開始した国際協力機構の草の根技術協力事業では、ウカヤリ州プカルパ市周辺のアグロフォレストトリー生産者コミュニティを支援している。インカインチの加工工程においては、大量生産を目的とした産業用搾油機の代わりに、オペレーションにあまり電気を必要としない「玉絞り式手動搾油機」を畑に隣接した村の共同作業場に導入し、新鮮な原料をより低い温度で加工することで、経済的付加価値の高い「プレミアムオイル」の製造に取り組んでいる。このプロジェクトではペルー国立ウカヤリ大学との協定に基づき、インカインチから油を搾った後の「トルタ」とよばれるおから状の高タンパク原料を食材として有効活用し、地域の子どもたちの栄養改善に役立つ料理レシピの開発や、学校での料理教室・栄養セミナーなどの普及活動も実施している。今後、玉絞り手動搾油技術を核とする「マイクロビジネス」をアグロフォレストトリー生産農家が安定的に実践できるようにになれば、原料販売に依存せざるをえないこれまでの状況と比較し、生産者のえるメリットは大きい。収入増により生計が改善されるだけでなく、トルタの地産地消による子どもたちのタンパク質不足の改善と、アグロフォレストトリーによる持続的農業開発と合わせ、生産地域の生活環境レベルが総合的に高まることが期待される。



農業技術指導するアルコイリスのスタッフ



ホセ・アナヤ博士

インカインチ焼きバナナサンド



インカインチの種実(上)
インカインチオイル(下)



ナッツをすりつぶす道具「バタン」

インカインチナッツ

