

第1回 準備編 ～取材前の準備が成否を分ける

長谷川 清美

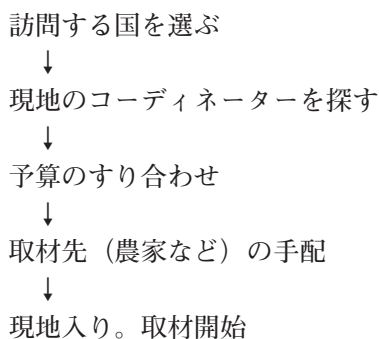
創業は昭和元年、北海道遠軽町で在来の豆を中心とする穀物商を営む「べにや長谷川商店」。その長女として生まれ、現在は販売会社「(有) べにやビス」の代表取締役を務める長谷川清美さんは、“在来種の豆の掘り起こしと普及”をテーマに活動をされています。2009年に初めて刊行した『べにや長谷川商店の豆料理』（PARCO出版）をはじめ、出版を機に本格始動した料理教室（「お豆サロン」「お豆の学校」）の運営など、その活動は多岐にわたります。今回の連載では、そのなかでも「海外の豆」にしばり、4回にわたってお話をいただきます。

6年目に入った世界の“豆探検”

私は、当商店の中心テーマである“在来種の豆の掘り起こしと普及”の一貫で、国内外の取材を続けています。海外取材が6年目となった今、訪問した国は53カ国にのぼり、学生時代からの経験も含めると62カ国に及びます（2018年1月現在）。今のような、コーディネーターをつけてテ

マに沿った“取材旅行”をするのは、2013年刊行の『べにや長谷川商店の豆料理 海外編』（PARCO出版）がきっかけです。取材の回を重ねるごとに、人里離れた山間地へ赴くことも多くなりました。まさに“豆探検”の様相を呈し、興味が尽きません。

この第1回ではもっとも時間を要し、重要で成否を分かつともいえる出発前の大仕事、「取材の準備」について、現地入りしたあとのエピソードも交えてご紹介したいと思います。下記のフローは出国前の段取りです。



私の場合、国の研究機関から派遣されるわけではないので、これらの準備をほぼ一人で、予算のことも常に念頭におきながら進めていきます。一度取材に出ると途中で日本に戻りませんから、昨年（2017年）

は約2カ月丸々、日本を不在に。周囲のスタッフもその間、よくがんばってくれていると思っています。

ここで豆取材のテーマについて触れておきましょう。「在来種の豆」「豆料理」「伝統的農業」を大きなテーマにすえていますが、豆のみならず「在来の豆を育んできた人々の暮らし」も含めています。というのも、在来の豆は自給のためにつくられてきた作物。それだけに、人々の生活と切っても切れない関係にあります。“食べるためにつくる”、そんな日常の暮らしのなかで、連綿と種がつながれてきた生活史は、とても重要なのです。

海外、特に途上国で、豆は大切な“たんぱく源”として主食とセットで食べられ、日常の食事に欠かせません。節目節目の行事にもしばしば登場します。たとえば日本で祝儀の際に「お赤飯」を炊くように、グアテマラでは“セマナサンタ”というキリスト教の宗教行事には「ひよこ豆の甘煮」を、ネパールでは“ヤナイ・プルニマ”というヒンズー教のお祭りには「クワティ」という9種の豆のスプラウトスープを食べます。日本のみならず海外においても、行事に食べられる豆と豆料理は「その土地の在来豆を見つけ出す、鉦脈に通じる」といっても過言ではないのです。

コーディネーター探しは、苦労の連続

先に挙げた“出国前の段取り”でいうと、「現地のコディネーターを探す」ことは、海外取材でもっとも時間と労力を必要とす



ネパールでは、ヒンズー教のお祭りに「クワティ(9種の豆のスプラウトスープ)」を食べる

る最大の難所です。この壁を乗り越えなければ、海外取材は成り立ちません。行き先を選んでからコーディネーターを決める場合と、その逆の場合とがありますが、ゆうに1~2カ月はかかる、たいへん骨の折れる大仕事です。

取材先の国を選ぶのは、たいてい豆の原産地や豆消費量の多い国からあたっていきませんが…その国のコーディネーターが見つからない場合は「縁がなかったのだ」と断念し、別の国を選ぶことにするほど。知人はおろか、行ったことも・どんな国かもよくわからない国での人探しは、まさに“海に落ちた指輪を拾うがごとく”で、ひと筋縄ではいきません。

手順はまず、国の情勢も含めて、各国大使館の広報へ問い合わせることから始まります。取材目的、プロフィールを用意し、適した研究者や専門家や団体などを紹介し

てもらえないか相談します。といっても、すぐに見つかるケースはまれ。紹介のさらに紹介…というように数名を介して、ようやく現地コーディネーターにたどりつのが定番です。

私の場合、とりわけ「小農（家族で営む程度の小規模農家）」をターゲットにしていることから、農村開発に携わるJICA（（独）国際協力機構）の現地ネットワークに助けられることが多く、機動力のあるスタッフに巡り合えるケースもしばしばで、大変頼りになる団体です。

ほかには、各国の日本人協会、大学や研究機関も心強い協力者となっています。特に中南米は現地日系協会があるので、コーディネーターのみならず通訳をお願いすることが多々ありました。

その一方で、一見頼りになりそうな現地の旅行会社は、残念ながら予想に反して期待する結果を得られないことが多いのです。“観光”が業務の中心で、それ以外の情報を持ち合わせていない、農家を探すのはその会社にとってゼロからのスタートで予算の折り合いが付き難いなどの理由からです。

それでも日本のテレビや雑誌など、マスコミと仕事をしたことがあれば、それなりのルートをもっていますが、まだ安心はできません。農家といっても、何度も取材を受けている農家であったり、取材が入るといことで（先方は良かれと思ってですが）ハレの日のしつらえと料理を用意してくれて、日常の生活からかけ離れた場面しか見

ることができなかつたり。苦い経験を何度もしてきました。

ただし後者については、私の説明不足が原因とすぐにわかったので、依頼をするときの重要事項に「普段の料理（豆料理、伝統料理、家庭料理）と生活」「ごちそうの場合は、料理にまつわる背景を教示してほしい」という条件を付け加えることにしました。

大規模農家よりは小農に取材する

コーディネーターが見つかりそうになったら、次に大事なのがその方の専門分野です。初めは農業畑の専門家を探しましたが、どうもしっくりこない。なぜなら豆は、たしかに農作物ですが、私の取材ターゲットは自家消費や地元の市場、露店など、小さなマーケットで流通する在来種の豆。輸出や国内向けに大量に作付けしている大規模農家に話をきいても、あてが外れてしまうのです。

農業畑の専門家は概して大規模農家とつながりがあり、いかに自国の農業は近代化に取り組んでいるかを自慢したい意図もあるため、こちらが希望しない限り小規模農家を紹介することはほとんどないどころか、そもそも彼らと付き合いがないといってもよいかもしれません。

そもそも大規模農家は、伝統的農法に対して批判的です。「手間のかかるわりに効率が悪く、お金にならない」「これからの農業ではない」と、貧困層の多い小農を蔑む傾向があります。特に現役の若手農家の

大半はこうした考えで、親がやっていた古臭い伝統的農業からの脱却を目指していました。ボリビア、サンタクルスの日系農家が、車でないと見てまわることができないほど、広大な遺伝子組み換えの大豆畑を、誇らしげに案内する姿が印象的でした。

一方、こうした大規模農家による近代化の弊害も、取材を通して見えてきました。“農業のグローバル化”が進む今、その影響力は小さな農村へも及んでいます。「豆の種は買うのが当たり前。肥料、農薬も使わないと作物がとれない」と、近代農業の手ほどきをうけた農家は口をそろえています。さすが、確実に生態系を壊していることに気づいていません（気づいていても、経営的に一歩足を踏み入れたが最後、抜け出すことができないのでしょうか）。研究者もこの点については専門外であるのか、墓穴を掘りたくないのか、触れようとしません。

南米ブラジルで、数キロに及ぶ広大な遺伝子組み換え大豆畑の近くに住む日系農家を取材した際には、農薬“ラウンドアップ^(※)”に耐性のある、“モスカブランカ”という害虫が大量発生し、長くつくっていた果物や野菜が食われてひどい目に遭っていると嘆いていました。

^(※) ラウンドアップ：米企業“モンサント”が品種改良した「遺伝子組み換え大豆」とセットで販売されている農薬。

コーディネーターとのやりとり後、やっと現地入り

ようやくコーディネーターが見つかる

と、メールでのやりとりが始まります。こちらの要望を詳しく伝えるには、電話よりも文章で伝えることにしています。まずなにより「いった、いわない」のトラブルが避けられるからです。特に予算交渉は必ず文書でもらうよう心掛けます。

このやりとりは、現地取材での要となる、とても重要な取り決めのため、こちらの要望を細かく伝えることが必要です。とはいえ、専門家の守備範囲を超えてのリクエストは慎むようにしています。それは、専門家の普段の仕事の一貫でお願いしているので、彼らの仕事の邪魔をしてはならないという配慮からです。

すると、どんな取材になるかといえば…コーディネーターである先方の行程にこちらの要望をすり合わせ、私が入る余地のあるところだけを選ぶというスタイルにならざるを得ません。

たとえば中国黒竜江省にて、大豆の育種研究者にコーディネーターをお願いしたときのこと。彼の手がけている大豆の生育調査に同行するかたちで、取材の許可を得ました。案の定、栽培種の大豆畑しか見られませんでした。しかし、「料理デモだけは外せない」という私の要望を伝えていたので、昼食は訪問先の農家でとることができました。

その結果、農家の台所に入って料理デモを拝見することができ、中国の大家族農家の暮らしの一端という、貴重な情報を得ることができたのです（写真）。大規模農家といえども、大きなかまどを持ち、薪をくべた伝統的で旧式のキッチンを見られる機



中国黒竜江省の大家族農家の伝統的なキッチンにて。薪をくべて料理をする

会はめずらしく、大変ラッキーでした。

「欲張らず、慮（おもんばか）らず」が鉄則

このように、農家の台所や料理など、取材先の生活に踏み込んだ取材を頼むので、現地のコーディネーター（研究者が多いです）からはよく、「high demand（要求が高い）！」といわれることも。でも私にとっては、二度と訪れることができない場所ばかり。チャンスを逃すわけにはいかないので、こちらも必死です（笑）。

さらに大学の研究者は、大豆、小豆、インゲンマメなど、豆の種類ごとに専門が異なるので、研究者一人にいろいろな豆の情報を求めることはできません。しかも彼らはたいがい、品種改良による生産性向上を研究目的にしているため、彼らの研究意図と真逆ともいえる伝統的農業について話を広げてもらうのは、いささか無理があります（伝統的有機農業についての素養があれ

ば別ですが）。その代わりといっちはなんですが、原産地や野生種についてはかなり詳しい情報が得られるので、“餅は餅屋”ということで、欲張らずにいくしかありません。

また、出国前につくってもらう「取材行程表」も波乱の源（笑）。これに予算と必須内容が盛り込まれているかを確認→問題なければ大枠で確定→農家や関係者と連絡をとってもらう→現地到着後、細かい打ち合わせ→を経てやっと翌日から取材が始まります。

ですが、往々にして初日から頭を抱える問題が浮上してきます。というのも、肝心要である在来種をつくる農家あるいは一般家庭への訪問を彼らは嫌うことが多く、一日の訪問件数が少ないのです。そんなときは譲歩せず、訪問先の農家や知人ルートから紹介を受け、あるいは飛び込みもいとわれないという、“妥協を許さない姿勢”を貫き、取材を取行することになっています。

しかしながら価値観の違いは国によって様々。こちらがいちいちいわなくても、相手の望むものを押し測りながら進める「日本式仕事の流儀」を期待すると大いに裏切られます。こうした日本的「慮り」は求めないようにしています。

“郷に入れば郷に従え”。習慣の違う国で共同作業を円滑に進めるのに、小競り合いは避けられませんが、「取材の段取りができていない！ などとイライラしても始まらないので、現地の流儀を受け入れることにしました。すると最初は戸惑っている彼

らも、こちらが寛容になると、不思議なことに私の意図や姿勢を理解してくれるようになり、ようやくベクトルが同じ方向に進み出して、予想以上の収穫と実り多き取材を実現することができます。

伝統的農法は、過去ではなく今だった！

こうした経験を重ねていくごとに、在来種をつくっている小農家にたどりつくには、「農業畑ではなく日常の生活をフィールドとする専門家（民俗学や文化人類学など）の協力を仰ぐのが得策である」とわかってきました。加えてインタビューのターゲットを、“現役の若手農家より、伝統的農法をむかしから実践してきた”、“経験知に富む、60代以上の農家”に絞り込むという、軌道修正が入るのですが、それを決定づけたのが、メキシコ南部の農村チアパスでの出来事でした。



メキシコ南部の農村チアパスにて。「ルナカレンダー」で播種や収穫のタイミングを判断する

インタビューで、「むかしから継承されてきた伝統的農法はあるか？」ときくと、30～40代の農家の大半からは「わからない」という答えが戻ってきました。そこで年代を変え、その親や祖父世代である60～70代以上にきいても、やはり同様に「特にない、わからない」というのです。

「農薬や化学肥料もなかった時代なのに、そんなはずはないだろう」と、質問を変えて「むかしやっていた農業のこと、あるいは今も続けている農業の話をしてほしい」と、もう一度きいてみました。すると出るわ出るわ！これぞ生き字引、知恵の宝庫でした。さらに驚いたことに、この60～70代の方々は今も、自家用作物をいわゆる“伝統的な”有機農法で栽培していることがわかりました。つまり彼らにとっては、“伝統という過去”ではなく、“今つくっているという現在”であったわけです。

彼らは「ルナカレンダー（陰暦のカレンダー）」に基づき、播種や収穫のタイミングを月の満ち欠けで判断していました。これを機に、インタビューターゲットを60～70代に絞り込み、さらに「伝統的農業」ということばをあえて使わずに、「今実践している、あるいはむかしやっていた農業」という言いまわしに変更。

さらに取材を進めていくうちに、伝統的農法を継承している人たちには、土着の先住民が多いことが明らかになっていきます。こうして取材開始後の試行錯誤を経て、今に至るフィールドワークのスタイルができあがっています。