



公益財団法人SAJ

# SAJ Farm 通信

vol.27  
2012年 10月号

公益財団法人  
School Aid Japan

〒144-0043

東京都大田区羽田 1-1-3

TEL: 03-5737-2773

FAX: 03-5737-2793

<http://www.schoolaidjapan.or.jp>

sajinfo@schoolaidjapan.or.jp

## 4つの出来事

日本では10月は秋も深まっている時期ですが、カンボジアには秋という季節はありません。しかし雨季も終わりに差し掛かり、朝晩は涼しくなってきました。秋は運動会等々イベントごとの多き季節ですが、SAJ Farmも今月は4つ大きな出来事がありましたので報告させていただきます。

### 1.カンボジア視察ツアーが開催されました。

SAJの活動に協力してくださっている方々が、実際にカンボジアに来国され視察をされました。渡邊代表理事も参加され、また、別日程でワタミ手づくりマーチャンダイジング株式会社の方々もいらっしゃいました。カンボジアの現状の背景にある、ポルポトの虐殺時代を知るためにトゥールスレイン博物館やキリングフィールド(虐殺場)などの施設を回っていただいてその過酷さを知って頂いたり、孤児院で元気に成長している子どもたちの様子を見て、触れ合っていたいただきました。私もホテルにて下ごしらえを手伝いましたが、MDの方たちには今回子供たちにお雑煮を作っていただきました。

また、SAJ Farmにも来場され、ワタミで使用予定のレモングラスの匂いを実際に嗅いで頂いたり、モデル区と設定して注力していた水田のお米の収穫量がようやくカンボジアの平均に達したことをお伝えしました。また、昨年起きた水害の対策に今回作らせていただいた水路や、雨で壊れてしまった水田を見て頂いて、現状の問題点もお伝えしました。古くからツアーに参加されている方からは、最初に比べると緑が増え農場らしくなってきたというお言葉を頂きました。うれしいお話ですが、実際にはまだまだです。視察ツアーは年に2回開催されますので次回開催時にも何か目に見える成果を出し、支援者の方々にお見せできればと思っています。

### 2.2 回目の田植えを実施しました。

孤児院の子どもたち全員が一月に食べるお米の合計量はだいたい1.2t(1200kg)程度です。それを賄うためには、SAJ Farmの田んぼの面積ですと全部の田んぼでカンボジアの平均の収量である10aあたりモミで200kgとれたとしても半分程度しか賄うことはできません。そこでお米の2期作に取り組み出しています。年間を通して温度があることと、3か月でお米が出来る品種を育てている

ツアーの直前に生まれた鶏の雛。皆さんにも見て頂きました。



田植え終了後の水田



ので、水の管理が出来れば1年に2回お米を作ることが出来ます。

9月に稲刈りが終了した田んぼは、雨季まっただ中ということもあって、水がたまっていてトラクターは入ることが出来ませんでした。試しに入ってみたところトラクターはタイヤがはまってしまい、抜け出せず、ツアーの際には水田ではまったままのトラクターを皆さんにお見せすることになってしまいました。耕運機で何度も起こし、ようやく稲の刈り株が目立たなくなったあたりでFarmスタッフのチャンダー君と管理人さんと一緒に田植えをしました。私自身手で田植えをするのは20年ぶりです。小学生のころは祖父が機械を持っていなかったのので、親戚総出で田植えをしていました。現地スタッフの早さになかなかついていけず慣れてきたころには田植え自体が終わってしまいました。

上手くいけばSAJ Farmのお米を一年間通して子どもたちに食べてもらうことが出来るようになります。SAJ Farmの設立目的の一つが食料支援ですので、まずは孤児院のお米を自農場で賄うことを目標の一つに掲げています。そのためにも土づくりと並行して、2期作の技術を習得し、今後につなげていかなければなりません。

### 3. 宿舎兼作業場の建設が始まりました。

皆さんから頂いている寄付金を使わせていただき、SAJ Farmの敷地内に日本人スタッフと管理人さん一家が住むための宿舎と作業場、倉庫を兼ねた建物の建設が始まりました。現状日本人スタッフは1km程度離れたところにある、周辺一帯の地主さんの家の部屋を借りて生活しています。宿舎と作業場、倉庫が出来ることでも私たちが仕事をしやすくなりますし、管理人さん一家の家も老朽化が進んでいて雨漏りもひどいそうで子どもたちも家を待ち望んでいるようです。完成の予定は来年1月。次回のSAJ視察ツアー時には完成した姿をお見せできると思います。



### 4. レモングラスの収穫が始まりました。

SAJ Farmでは現状田んぼや畑にあまり適さないところにレモングラスを栽培しています。来場された方には必ず紹介し、実際に香りを嗅いで頂いていますが、手でもむとレモンに似た香りがします。川魚のにおい消しに良く使われていてタイ料理のトムヤンクンにも入っています。

これをワタミの外食店舗や手づくりマーチャンダイジングの方々にご協力いただき、お茶の原料にすることになりました。

1日に生で50kg前後収穫しています。天日に当てて乾燥すると約5分の1まで軽くなります。それを1cmの大きさに細かく切ると原料の完成となります。

試供品の段階では皆さんおいしいというお言葉を頂いていますので、是非お店で販売される際には一度飲んでみてください。よろしく願いいたします。



## 編集後記

飯島さんと隔月でSAJファーム通信を書かせて頂くことになりました。これからも皆様にSAJ Farmの状況をわかりやすくお伝えしていけたらと思っています。 上井