



公益財団法人SAJ

SAJ Farm 通信

vol.48
2014年 7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

SAJ Farm今後の方針について

日本では夏本番となり暑くなってきたと思いますが、カンボジアでは雨季に入ったため、日中は暑くなるものの、午後から雨が降るので夜は過ごしやすくなっています。もしかしたら7,8月は日本よりカンボジアの方が過ごし易いかもしれません。皆様、夏休みの避暑地にカンボジアはいかがでしょう。

6月にはプノンペンに大型ショッピングモールがオープンし、その中にある日本食レストランにレモングラスの出荷を開始したこと、SAJ Farm の今後の方針についてご報告をさせていただきます。

① 日本食レストランへレモングラス出荷

6月28日に日系の大型ショッピングモールがオープンし、その中にある日本食レストランへSAJ Farm からレモングラスの出荷を開始しました。現在、レモングラスはサービスのお茶として使用してもらっています。緑茶とのブレンドですが、レモングラスの風味を感じることが出来る非常に美味しいお茶になっています。日本では輸出する関係で乾燥して出荷していますが、乾燥するとどうしても風味が減少してしまうので、カンボジアでは生のレモングラスを裁断してお店に出荷し、お店で冷凍保管していただくことで風味を保ち、美味しいお茶にしています。今後は野菜も出荷できるように野菜の試験栽培も行っています。

皆様もカンボジアにお越しの際は是非SAJ Farm のレモングラスを使用したお茶を飲んでいただければと思います。

② 農場の現状と今後の方針について

レモングラスは今まで収穫作業に力を入れていたのですが、収穫作業がレモングラスの生育よりも早くなってしまい、レモングラスを早刈りする状態となってしまいました。今のままだと収穫もその後の作業も効率が悪くなり、売上也伸びない状態になっています。そこで今回、一部の畑では収穫を中断して11月まで養生し、大きくしてから収穫することにしました。そして、作業の中心を収穫作業から除草などの管理作業に切り替える



レモングラス裁断の様子。日本出荷用と違い、生で裁断します。生のレモングラスをお茶にすることで風味があり美味しくなっています。



現在のレモングラス畑。早刈りしているので草丈が低いです。

ことで、品質の良いレモングラスを多量に生産できるようにしていきます。また、出荷量が増えた際には精油して製品化することも考えていきます。SAJ Farm の最大の使命は就労支援と雇用の拡大ですが、SAJ Farm 自身が収益化しないことには現地の人への説得力に欠き、地元の人と協力していくという形になりにくいのが現状です。その為、農場で作るもので一番付加価値の高いレモングラスに注力し、レモングラスの生産量を増やすことで収益化を目指していきたいと思えます。

水稲でも未だ収益化できていないため今回、付加価値の高いジャスミンライスの試験栽培を行うことにしました。ジャスミンライスとは香りのするインディカ米のことをいい、カンボジアのジャスミンライスでマリスという品種は世界的に評価が高く、カンボジア政府が輸出に力をいれようとしています。付加価値の高い品種を作ることで収益化できるか試験したいと思えます。

野菜は上記したように日本食レストラン向けに作っていきますが、レモングラス第一で行うために小面積で品目を絞って行うことにしました。小面積にする代わりにハウスを建設し、効率よく栽培できるようにしていきます。品目は今のところ一番見込みのあるナス・トマト・オクラと唐辛子にしました。

以上の方針は7月にSAJ Farm に来場していただいたワタミ手づくりマーチャングダイジング株式会社門司社長、農業生産法人有限会社ワタミファーム磯野社長との打ち合わせの末、決定しました。日本食レストランへの出荷もそうですが、SAJ Farm は本当に多くの方の協力のお陰で成り立っていると感ずます。協力していただいている方々のご期待に応えるためにも何とかして収益化し、現地の方々に貢献できるようにしなければと思えます。そして、それができるかどうかは多くの方に協力していただいたとしても結局は現場の我々が地道にやるべきことをやるかどうかだけです。そのことを忘れずに地元のスタッフと共に日々の業務に励みたいと思えます。



水稲は付加価値の高い品種の試験栽培を行っていきます。



野菜栽培用にハウスの建設を行っています。

編集後記

7月20日~22日にSAJツアーがあり、20日の夕食会と21日の昼食会では飲み物を運んだり洗い物をするなど、少しだけですがお店の手伝いをさせていただきました。実は何年前には日本の飲食店で働いていたこともあり、その頃を久しぶりに思い出しながら手伝いをさせていただきました。手伝っていると美味しそうに飲食されたり楽しそうに会話をされているツアーの方々を見ることができ、改めて美味しい食事を提供することの大切さを感じました。私は農業に携わる人間として、その空間に少しでも多くの良い食材を提供できるよう、農場で日々頑張らねばと改めて感じる良い機会となりました。

早藤