



公益財団法人SAJ

SAJ Farm 通信

vol.92
2018年 3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>

3月カンボジアの特産品！！

みなさんこんにちは。3月のカンボジアは日中気温がどんどん上がり、気温は38度を越えます。この季節は水が無ければ作物を栽培することはできませんが、マンゴーやカシューナッツ、タマリンドウといった果樹類は実を大きくして収穫されるのを待っています。今月は農場内だけではなく、郁文館夢学園の生徒さま来場の様子や、カンボジアの胡椒農園見学ツアーについて紹介したいと思います。



農場に見学に来た郁文館夢学園の生徒さまたち

◇郁文館夢学園の生徒さま来場

3月日本から21名の生徒さまが農場見学に来ました。農場に来るのは初めての方が多く、現地スタッフの紹介から、農場の設立・活動の目的・レモングラスの栽培・堆肥場・蒸留等について農場内を回りながら説明しました。レモングラスがどれくらい取れるのか？精油を作るのにどれくらいのレモングラスが必要になるかなどの質問があり、農場を回りながら質問に答えていくと、見学の1時間はすぐに過ぎてしまいました。今回のツアーで、多くの生徒さまにSAJの現地の活動・思いが少しでも伝わることを願っています。

◇レモングラスティー製造

3月日本からレモングラスティーの注文が入りました。今回の注文では6月までに715kgのお茶を製造し出荷します。レモングラスティーは収穫、選別を行った後、ビニールハウスの中で4日以上乾燥させます。葉の中に水分が残っていると、日本へ出荷している間にレモングラスが腐ってしまうからです。葉を十分乾燥させた後、1~2cmの長さに裁断し、再度ゴミや長い葉が混入していないか選別して袋に詰めて出荷します。日本の多くの人々が、レモングラスティーのスッキリとした爽やかな香りを楽しんでもらえるよう、レモングラスティーが日本に広まることを心より願っています。



乾燥したレモングラスを裁断しているところ



SAJFarm のマンゴー。まだ青いうちに出荷します

◇SAJFarm マンゴー

3 月農場のマンゴーの実が大きくなってきました。昨年度は収穫時期が遅れて出荷が遅れたこと、さらにカンボジアでたくさんマンゴーが採れたため、売ることができず全て孤児院の子供たちに食べてもらいました。マンゴーはプノンペン卸業者に 1kg500 リエル、およそ 13 円で買い取ってもらえます。農場近くの市場では、巷にマンゴーがあふれているため、なかなか買い取ってもらえません。採れたてのマンゴーはまだ青くて甘くありませんが、卸業者さんが運搬、保管している間に実が黄色く熟し、とろけるように甘く美味しくなります。カンボジアに来た際には是非一度マンゴーを召し上がってみてください。日本ではなかなか味わえない甘さが、ロ一杯に広がります。



農家さんたちと農場を廻って案内しました

◇農家さん向け講習会

3 月の講習会は、農場に契約農家さんや近隣の農家さん呼び農場内を見学してもらいました。今回は大人 8 名子供 7 名が参加しました。農家さんたちにレモングラスの収穫から乾燥、裁断までの作業を説明し、日本、カンボジアへお茶や精油に加工して販売していることを伝えました。次に農場を歩いて案内しました。灌水している畑や、ビニールハウス、蒸留等を廻って説明しながら案内しました。最後に精油を使った新製品を紹介しました。石鹸から蚊除けスプレー、マッサージオイル、リップバーム、などサンプルを渡し、使い方や原料に使っているものを説明し、実際に使ってもらいました。今回女性の参加者が多く、リップバームや石鹸に興味を持つ人が多かったです。



見学したコッコン州にある胡椒畑

◇胡椒農園見学

3 月、カンボジアにある胡椒農園見学ツアーに参加しました。胡椒農園は日本人の方が経営されており、カンボジア南西側海沿いのコッコン州にあります。コッコン州は雨がが多く、主に熱帯性気候に属するため、胡椒の生育に大変適しています。カンボジアは昔世界一美味しいと言われるぐらい胡椒の生産地として有名でした。しかしクメールルージュの時代に胡椒畑はほぼ壊滅。かろうじて生き残った 3 本の株からこの胡椒畑は作られたそうです。胡椒は完熟すると赤くなり実を食べることができます。畑で実際に食べてみると辛さはほとんど無く、ほのかに甘みを感じました。胡椒畑でしか食べられない味を堪能しつつ、新鮮な胡椒の香りを楽しみました。