



その8

バナナが支えるフィリピン農家のくらし

日本農業新聞編集局

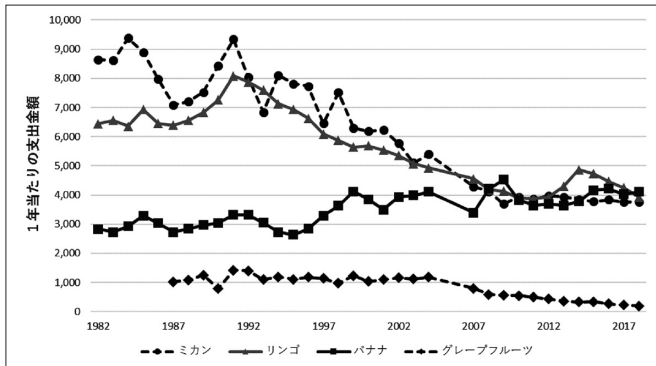
北村碧

日本人にとって身近な果物、バナナ

南国の果物、バナナ。手で簡単に皮をむいて食べられる。皮が厚く、弁当や遠足のおやつに持つていくことも容易だ。種がなく、かぶりつくことができる。価格は1年を通して安定し、安くて庶民の味方である。カリウムなどの栄養が豊富で、小腹を満たしてくれることから、ダイエット食としてブームになったり、朝食代わりにしたり、

離乳食に使われたりと幅広い層に好まれている。いつでも気軽に食べられて、健康を支えてくれるバナナは、私たち日本人の生活にすっかり溶け込んでいる。

近年、日本の食文化は変



果物の1世帯当たりの年間支出金額の推移（総務省のデータを基に筆者作成）

化し、果物の消費量は減少傾向にある。特にミカンとリンゴは、国内で作られ、日本の食卓に馴染み深い果物にもかかわらず、消費は右肩下がりである。総務省の家計調査によると、一世帯当たりのミカンの支出金額は、1982（昭和57）年に8648円だったが、2018（平成30）年には3766円と半分以下になった（総務省 2019）。リンゴも同様に、6446円から3928円と4割減になっている。一方、バナナは2837円から4113円に増加。ミ

カンを追い抜き、日本人が最も購入する果物に成り上がったのだ。一方、バナナと同様に輸入が大半を占めるグレープフルーツは、バブル期に消費が増えたものの、近年は衰退傾向にある。バナナがここまで愛される果物になったのは、おそらく、冒頭に述べたバナナの特徴が日本人の消費者のニーズに合致したからだろう。

では、バナナはどこからやってきたのか。バナナを栽培する人たちにとって、どのような役割をしているのか、考えてみたい。

日本でのバナナの歴史とバナナの種類

そもそもバナナとはどんな植物なのか。バナナは東南アジアが原産とされる、バショウ科バ

ショウ属 (*Musa spp.*) の多年生草本。「バナナの木」というが、実際は大きな草なのである。植え付けから収穫までに9カ月以上かかる。食用バナナの多くが三倍体（注1）で、種を作らず、根から出た吸芽を移植して増やされてきた。現在はアジアやラテンアメリカ、アフリカなどで栽培されている。

バナナが初めて日本にやって来たのは、1903（明治36）年で、110年以上も前になる（日本バナナ輸入組合 2019）。最初のバナナは台湾からやって来た。輸入会社の設立により、台湾からのバナナの輸入が本格化。しかし昭和の初期までは、庶民にとってバナナは高級果実だった。日中戦争や太平洋戦争が始まると、バナナの輸入は一時減少するが、戦後は輸入自由化を受けて、台湾以外からバナナの輸入が始まった。量が増えて価格が安くなり、庶民の手が届く果物となった。

輸入自由化後のバナナの輸入量は、一時はエクアドル産が1位となったが、現在に至るまでフィリピン産が約9割を占め、首位を維持している（財務省 2019）。日本がフィリピンに近いだけでなく、米国の多国籍企業が戦後の日本の市場成長に注目し、米国の植民地だった

フィリピンでプランテーションを展開して栽培に取り組んだことが背景にある。

2017年の世界のバナナの生産量は1億1392万^トで、インドの生産量が最も多く、全体の4分の1を占める（FAOSTAT 2017）。次いで、中国、インドネシア、ブラジル、エクアドル、フィリピンと続く。インドで生産されたバナナはほぼ国内で消費され、輸出されることが少なく、バナナ大国というイメージはないだろう。

日本の米に「コシヒカリ」や「あきたこまち」という品種があるように、バナナにも多くの品種がある。日本で流通するバナナのほとんどは「キャベンディッシュ（*M. acuminata* Cavendish Subgroup）」という。フィリピンは916万6334^トのバナナが生産されている（CountrySTAT Philippines 2017）。そのうち、キャベンディッシュは484万^トで、全体の半分以上を占める。その多くがフィリピン南部に位置するミンダナオ島で、大規模なプランテーションで栽培されている（Oxfam 2013）。

それ以外は、フィリピン国内で消費されるローカルな品種（国内消費用の品種）が作られている。主要品種の「ラカタン（*M. acuminata* Lakatan）」「ラトゥンダン（*M. × paradisiaca* Latundan）」「カルダバ（*M. balbisiana* Cardaba）」など、約90種類がある（Valmayor et al. 2000）。ラカタンとラトゥンダンは、キャベンディッシュと同様、生のまま食べるバナナである。一方、カルダバは、ゆでたり、揚げたりして料理に使われる。

味も用途も異なるバナナ品種

筆者は2014～2016年にかけて複数回フィリピン・ミンダナオ島を訪れ、それぞれの品種の栽培と役割について調査した。国内に流通する品種を確認するため、ミンダナオ島最大の都市ダバオで、露店が並ぶローカルマーケットとスーパーマーケットを訪れた。ローカルマーケットではラカタンとカルダバの品ぞろえが豊富だが、キャベンディッシュは売られていなかった。カルダバは果皮が緑色で未熟なものと、熟した黄色のものが売られていた。包装はされておらず、そのまま並べるか、ひもでつるされていた。スーパーマーケットでは、訪問した4店舗のうち、キャベンディッシュを取り扱っているのは1店舗だけだった。その店舗では日本と同様にポリ袋で包まれていた。

ダバオの友人や聞き取り調査をした農家によると、キャベンディッシュは日常的に食べないという。その理由の多くは「甘くないから」だった。一方、フィリピンで人気の品種はラカタンだった。

ラカタンは甘みが強いのが特徴。果肉は濃い黄色で、こくがあり、芳醇な香り^{ほろじみん}が口に広がる。



露店で売られるバナナ。手前がラカタン、奥にカルダバがある（ダバオ市で、筆者撮影）

甘いものを好むフィリピン人にとっては、たまらない品種だという。小ぶりで皮が薄いラトゥンダンは、白い果肉が特徴。酸味が強く、さっぱりとしていて、リングゴのような風味も感じる。整腸作用があるといわれ、胃腸の調子が悪い時に食されることがある。

料理用バナナのカルダバは、露店や飲食店でさまざまな調理がされ、頻繁に食べられている。果皮が緑色の未熟なものは、包丁で皮をむき、スープなどの具材に使われる。用途はイモと同様で、食感や味もサツマイモに近い。果皮が黄色く熟してきたものは、皮ごと蒸して軽食にする。熟したカルダバを油で揚げて砂糖をまぶし、串に刺したものは「バナナキュー（banana cue）」と呼ばれ、露店などで人気のおやつである。他にも、カルダバを春巻きの皮で巻いて揚げた「トゥロン（turon）」や、小麦粉の衣につけて揚げたお菓子もある。また、バナナチップスやバナナケチャップの原料もカルダバである。果実だけでなく、花（雄花）も、ゆでてサラダなどにして食べられている。

以上から、日本で一般的に流通しているキャベンディッシュは、フィリピンではほとんど消費されていないことが分かる。一方、国内消費用の品種は、日常的にさまざまな用途で消費されていた。

企業と契約栽培する「キャベンディッシュ」

バナナのプランテーションが多数存在するバナボ市で、キャベンディッシュの生産者に聞き取り調査を行った。対象の生産者は、15年契約

でキャンベンディッシュの単一栽培をしていた。フィリピンでは、バナナは1年を通して収穫できる。契約栽培では1週間に1回収穫し、収量と品質に応じた金額が支払われる。1週間の収量は250^{キログラム}前後で、約2500ペソ(約5350円)(注2)の収入を得ていた。房1^キ当たりの単価は、高品質なA級で、9・4ペソ(約20円)だった。

栽培にかかる農薬や肥料などの資材は、出荷時の金額から天引きされる。契約期間中はバナナを栽培する農地に他の作物を植えることができない。企業との価格の交渉も難しい。契約栽培の生産者は農業に従事し、他の仕事をしていない場合が大半である。また、キャンベンディッシュはフィリピンで一般的に消費されないため、規格外品を家庭で食べることはなく、豚などの家畜の餌や堆肥にされていた。あくまで海外へ輸出される「製品」として割り切った栽培をしている。調査した生産者は、2017年の満期をもって、契約を解除したと聞いた。



キャンベンディッシュを栽培する園地。果実は袋がかけられ、地面は除草が徹底されている(バナボ市で、筆者撮影)



家の裏庭に植えられたカルダバ(ラマナン村で、筆者撮影)



ラカタンを買い付けに来た仲買人(ラマナン村で、筆者撮影)



庭先で販売されるラトゥンダン(ラマナン村で、筆者撮影)

高単価な「ラカタン」と非常食になる「カルダバ」

国内消費用品種のパナナが盛んに栽培されるダバオ市ラマナン村の一つの集落で、生産者に聞き取り調査をした。集落内ではプランテーションのようなバナナの単一栽培はなく、他品目との複合栽培がされていた。バナナ以外には、ココヤシ(*Cocos nucifera*)やカカオ(*Theobroma cacao*)、ドリアン(*Durio zibethinus*)、ランソネス(*Lansium domesticum*)、ランブータン(*Nephelium lappaceum*)、パイア(*Carica papaya*)など、多くの果樹が栽培される。一方、米や野菜の栽培は少ない。これはラマナン村が中山間地に位置し、平坦な土地が少ないからと考えられる。生産者は農業以外の仕事に就いていることも多く、農業を副的な収入にする世帯もある。

土地を所有する20世帯のうち、全ての世帯でカルダバが栽培されていた。しかし自家消費が中心であり、収穫量が多ければ仲買人に売る。

カルダバを販売することがあると答えたのは、20世帯中10世帯だった。その他、ラトゥンダン^{ラトゥンダン}を栽培するのは15世帯で、自家消費する他、収穫量が多い時は仲買人に買い取ってもらうか、軒先で販売する。ラカタン栽培は6世帯にとどまった。ただ、ラカタンを栽培する6世帯のうち、5世帯は販売目的であり、仲買人による定期的な買い取りがされていた。

仲買人は地元ダバオの他、マニラなど大都市の市場と取引する。買い付け頻度はラカタンが1カ月に2回、カルダバとラトゥンダンは1カ月に1回が基本となっている。1^キ当たりの平均単価は、ラカタンが22・4ペソ(約48円)、カルダバが5・2ペソ(約11円)、ラトゥンダンは6ペソ(約13円)。甘くて人気の高いラカタンは単価が高く、生産者にとって大きな収入源になる。

ラカタンの生産者は、農業収入に占めるラカタンの販売金額が大きい。販売目的の5世帯のうち、4世帯は農業収入の7割以上をラカタン

が占めていた。一方、他の世帯では、ココヤシやカカオ、ドリアンなどが農業収入の大半を占める。ココヤシは3カ月に1回、カカオは1年に2

回、ドリアンは1年に1回の収穫で、収入を得る回数はバナナより少ない。金額は小さくても定期的な収入になるのがバナナなのである。ある生産者によると「バナナの収入は給料で、コヤシやドリアンなどはボーナスのようなもの」だという。

ラマナン村では2015年に甚大な干ばつが発生し、その後、栽培する作物に変化が生じた。料理用バナナのカルダバは、干ばつ前には全世界が栽培していたが、木が枯れるなどで17世帯に減った。干ばつ前まで、食べるよりも換金することを優先していた世帯でも、災害後は食用として確保することもあった。聞き取り調査では、自家消費すると答えた世帯は13世帯で、干ばつ前よりも増加。ある世帯ではカルダバを栽培する理由について「貧しくて米が買えない時に主食になるから」と話していた。

ラトゥンダンでは3世帯が栽培をやめ、販売する割合も減少した。ラカタンも6世帯から5世帯に減少した。しかし、そのうちの4世帯が販売目的の栽培を続けた。バナナは他の果樹と異なり、植え付けから1年以内で収穫できる。コヤシやカカオなど収穫まで数年を要する果樹よりも、早く収入を得られる特徴がある。他の品種よりも単価が高いラカタンは、農業収入を確保するために選ばれているといえよう。

セーフティーネットとしてのバナナ栽培

以上から、フィリピンでのバナナの役割をまとめてみよう。私たちが普段食べているキャンベディッシュは、フィリピンではほとんど消費

されず、海外へ輸出するための製品²として栽培されていることが示された。あくまで換金目的で、工業製品に近いようにも感じる（味も彼らにとって、さほどおいしくないようだ）。それでもフィリピン国内のバナナ生産量の半分以上を占めることから、大きな産業であることは間違いない。

一方、フィリピンの国内消費用のバナナは、品種によって生産者への役割が異なっていた。甘くて人気が高いラカタンは、国内市場に需要があり、換金目的での栽培が目立った。単価は輸出するキャンベディッシュよりも高く、収益性にも優れている。農業収入の主役になり得る品種である。ラトゥンダンとカルダバは、自家消費を目的にした栽培が基本だった。収穫時に余剰があれば販売に回す。特にカルダバは主食の米が食べられなくなった際に、救荒植物として役立っていた。土地を持つ世帯の多くはカルダバを植えていた。非常時の食料として、また、多くを収穫できたときには売って収入に換えられるのである。フィリピン統計局(CountrySTAT Philippines)のデータによると、2012年の1人当たりの料理用バナナ(注3)の年間消費量は、富裕層で6.5^キに対し、貧困層で9.2^キ、最貧困層で12.1^キとなっている。実際に貧しい人々は、米の代わりにバナナを食べている。

フィリピンの人々にとってバナナは、品種によつて特徴は違えど、収入源であり食料となっている。それぞれの世帯にあった品種を選び、栽培している。1年中収入を得ることができ、

干ばつなど気象災害の後に植えて、主な農業収入源の「つなぎ」としても活躍する。なにげなく庭先に植えられているバナナは、彼らにとってセーフティーネットなのだ。

近年、日本ではフェアトレードのバナナが販売されている。オルター・トレード・ジャパン社は、貧しい農家の自立を目指し、フィリピンの在来品種「バランゴン(M. acuminata 'Bungulan)」の輸入に取り組む。化学農業・肥料を使わない栽培で、生産者にも消費者にも安心なバナナを提供している。

スーパーマーケットに当たり前のように並んでいるバナナは、フィリピンの生産者が選択肢から選んだ品種の一つである。これからバナナを購入する際には、フィリピンの生産者や他の品種に思いを馳せてみてはどうだろうか。

注1 基本数の3倍の染色体数を持つ生物体。正常な減数分裂が起これず、種子が作れない場合が多い。

注2 1フィリピンペソは2・14円で計算。

注3 カルダバ以外の料理用品種も含む。

参考文献

鶴見良行(1982)『バナナと日本人―フィリピン農園と食卓のあつた』岩波新書

Oxfam, center for Trade Union and Human Rights, and Nonoy Librado Development Foundation (2013) "The Labour and Environmental Situation in Philippines Banana Plantations Exporting to New Zealand." Oxfam

R. V. Vainayor, S. H. Jamaluddin, B. Silayoi, S. Kusumo, J.D. Danth, O. C. Pascua, and R. R. C. Espino (2000) "Banana Cultivar Names and Synonyms in Southeast Asia." International Network for the Improvement of Banana and Plantain (INIBAP)

オルター・トレード・ジャパン <http://altertrade.jp/>

財務省 貿易統計 <http://www.customs.go.jp/tonkei/info/issl.htm>

総務省統計局 <https://www.stat.go.jp/>

日本バナナ輸入組合 <http://www.banana.co.jp/index.html>

CountrySTAT Philippines <http://openstatps.gov.ph/>

FAO STAT <http://www.fao.org/faostat/en/>