



# トンガ王国の暮らしと農業

吉原久雄 \*

トンガ王国をご存知だろうか。名前は知っているが、何処にあるのか、どんな人々が住んでいるのか明確にご存知ない方が多いと思われるので、トンガの暮らしと農業をご紹介します。



## トンガ王国

トンガはキリバス、サモアに次ぎ世界で三番目に早く朝が来る国で、日付変更線のすぐ西にあり、オーストラリア（以下AU）の東約4,000km、ニュージーランド（以下NZ）の北東約3,000kmにある。トンガはハワイと同じポリネシアに位置し、人種はポリネシア人である。日本からトンガに行くには、成田空港からNZのオークランドまでが約11時間、そこで乗り継ぎトンガ ファアモツ国際空港まで約3時間かかる。しかし乗り継ぎがよくないので成田空港からファアモツ国際空港まで丸一日かかる。

国土は面積699km<sup>2</sup>で対馬とほぼ同じ、全土は169の島々から成り立ち、東西約200km南北約600kmである。人口は約10.6万人、出稼ぎと移住で同数の在外トンガ人がいる。彼らからの送金は国民の重要な収入源で生活費に充てられている。気候は熱帯雨林気候に属し海洋性であり5月～11月は涼しい時期、1月～6月は雨期で暑い。首都ヌクアロファのあるトンガタブ島はトンガ最大の島で面積259 km<sup>2</sup>、鹿児島県徳之島とほぼ同じ、人口約7.5万人。年平均気温は23.6℃、年間総雨量は1,737mmである。

治安は良く警官はピストル・警棒を持っていない。でも最近、空き巣・車上荒らし・刑務所からの脱走、ピストル強盗の話聞くことが多くなったと聞いた。

職場・教会などで着用するトンガの正装は伝統的服装である。男性の上半身はワイシャツにネクタイとジャケット、下半身はツペヌ（巻きスカート）、その上にタオバラ（ゴザのようなまわし）を巻き紐で縛り付け、サンダルをはいている。ネクタイとジャケットを着用しない場合でも、ツペヌは巻いている。女性はプレタハ（ツーピース）やワンピースの上に、キエキエ（短冊状の飾りが付いたベルト）かタオバラを巻いている。普段着

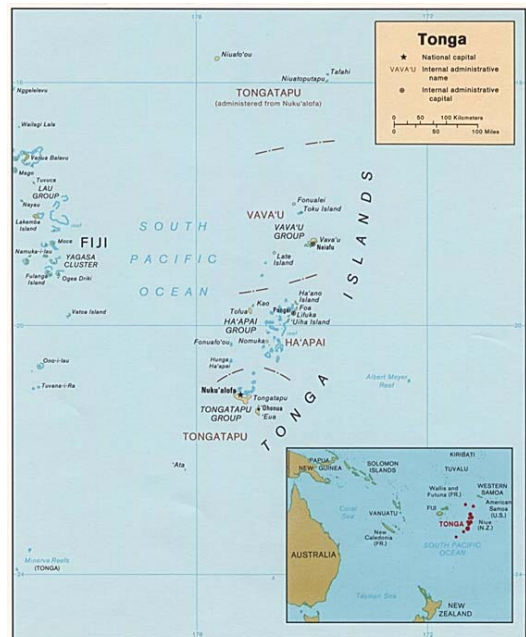


図1 トンガ全土地図

\* 元JICA シニア海外ボランティア

はTシャツにサーフパンツ・半ズボン・Gパンが多いが、女性のスカート丈は膝下までであるのが普通である。ほとんどの時期は夏物で過ごせ、7～8月の涼しい時期に朝夕のみセーターやジャンパーなど羽織る人がある。

住宅は建築材料がほぼ全てが輸入品なのでコストが高い。一般市民の住宅は質素で絶対戸数が不足しているため大家族と一緒に住んでいる場合が多い。公共の賃貸住宅は全くなく、私企業・個人のアパートや高層住宅などの賃貸住宅もない。一方、海岸沿いの見晴らしのいい場所に広大な庭園付き豪華大邸宅も多くある。外人向け一戸建て賃貸住宅が少しある。

表1 トンガの基礎データ

国名	トンガ王国
総面積	699km <sup>2</sup> (対馬とほぼ同じ)
総人口	103,036人 (2011年)
首都	ヌクアロファ 人口2.5万人 (2010年推定)
言語	トンガ語、英語
宗教	キリスト教
民族	大半がトンガ人 (ポリネシア系)
政治	立憲君主制
主産業	農業 (カボチャ・ヤム・キャッサバ)、水産業



図2 王宮



図4 郵便会社(左)と首相官邸(右)



図3 首都ヌクアロファの中心部



図5 トンガ国会議員の正装

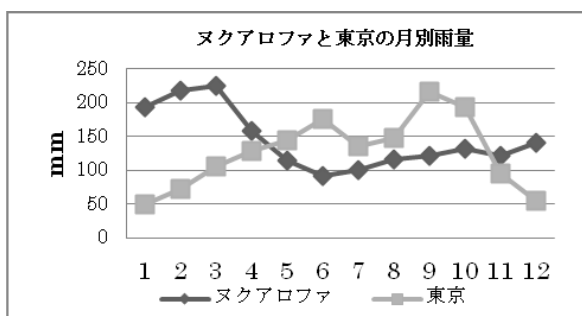
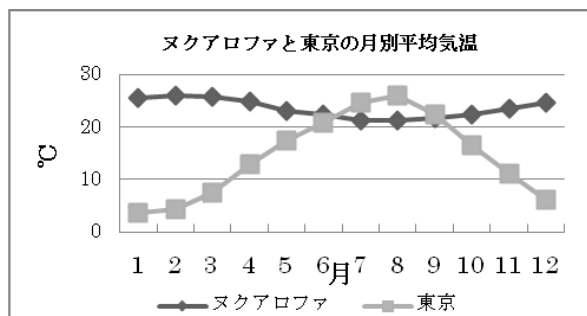


図6 トンガと東京の年間平均気温と年間降雨量



## トンガの食事

カイポーラはトンガでよく催される「会食」である。酒類は出ない。トンガ語で「カイ」は食べる、「ポーラ」はテーブル山盛りの食べ物を意味する。キリスト教の国トンガ、最大宗派フリーウェスリアンチャーチの年次総会が毎年6月に約2週間開催される。その期間中、朝昼夕にテントを張った教会敷地内で大カイポーラが行われ、一回の参加者数は約3,500人である。

料理は子豚の丸焼き・ルー（肉類・タマネギ・トマトにココナッツミルクを加え、タロの葉に包んだ焚火地中蒸し焼き）、オタイカ（魚の刺身をココナッツミルクとハーブで味付け）、鶏肉・魚・ロブスター・ソーセージのBBQ、サラダ、デザート、そしてトンガ人の主食であるヤム・タロ・サツマイモの茹でたのがデーンと置かれている。食前のお祈りが終わると会食が始まる。正に老若男女が楽しそうにフォークとナイフで、また手づかみでお料理を食べ続ける。

職場や家庭で祝いごとがあると、カイポーラがあり親戚や友人が集まり楽しむ。普段の食事はトンガ料理でイモ類が主食、ウム（地中蒸し焼き料理、ルーはその一種）、オタイカ、BBQなどがある。

これらの伝統的食事に対し、パン、コーンビーフ、マトンが良く食べられているが、トンガに導入された契機について二説がある。一は過去に巨大サイクロンの被害で食糧不足になり、NZやAUの援助で普及した。二は太平洋戦争開戦後、アメリカ合衆国艦船がトンガ諸島を防衛し、海軍が長期間にわたって駐留した。その時の兵隊たちの食事がいわゆる米国製食品で、それらがトンガ市民に普及した。



図7 教会の大カイポーラ



図8 日曜日にお隣から頂いたご馳走  
右周りにサツマイモ・ルー・ポーク・ヤム



## トンガ農業の概要

トンガの主要農産物は、主食のイモ類と、野菜類はトマト、ピーマン、トウガラシ、キュウリ、ナス、キャベツ、レタス、ネギ、ダイコン、インゲンマメ、ササゲ、スイートコーン、ピーナッツ、ペレ（アオイ科の植物、畑・垣根に植えられ、葉は緑色野菜で茹でるとぬめりがある）などがある。トンガタブ島には中華系トンガ人が約2,000人住んでおり、数ヶ所で大規模に野菜栽培・養豚・カモ飼育を行っている。日本と変わらない種類の野菜が周年栽培され、野菜市場で売られているが、他の離島ではこの種の野菜は売っていない。

果物類はバナナ、パイナップル、マンゴウ、スイカ、パンの実、アボカド、温州ミカン、太平洋ライチ、パッションフルーツなどがある。

表2 トンガの作物栽培面積

単位：エーカー

作物名	栽培面積	作物名	栽培面積
ヤム	1,395	梶の木	275
ジャイアントタロ <sup>1)</sup>	708	カバ	1,241
キャッサバ	4,502	パンの木	2,949
タロタウア <sup>2)</sup>	1,034	スイカ	2,017
スワンプタロ <sup>3)</sup>	784	パイナップル	251
サツマイモ	789	野菜類	101
バナナ	541	ペレ	31
プランチーン <sup>4)</sup>	264	ピーナッツ	63
バニラ	133	合計	17,078

出典：トンガ農業食糧森林水産省 2010年

注：1エーカーは4,047㎡

1) *Alocasia macrorrhiza* (カベ)、

2) *Xanthosoma sagittifolium* Schott.

3) *Colocasia esculenta*

4) *Musa paradisiaca* L. (料理用バナナ)

トンガ特有の工芸作物としてヒアボ（和名：梶の木）がある。樹皮を剥ぎ水に晒し、砵で叩いて伸ばし、糊付けして大きなンガタ（装飾用敷物）を作る。これは冠婚葬祭に使われる。

輸出用作物は、西洋カボチャ、ココナッツ、スイカ、バニラ（加工してバニラビーンズ・バニラエッセンスになる）、ヤム、タロ、キャッサバ、カバ（コショウ科の灌木の根を乾燥粉碎した粉、水に溶かして飲む、弱い幻覚作用がある）、香木の白檀（ビャクダン）などがある。今後注目される作物として、アラビカ種コーヒー、日本種サトイモなどがある。

日本向けカボチャの生産は1980年代末に始まり、ピークの2003年には約21,100トンを出し多額の外貨を稼いだ。しかしその後日本市場でトンガ産はNZ産とメキシコ産に押されて数量が減り、現在は韓国向け輸出が増えている。カボチャ産業では、ニシトレーディング（ミノル ニシ社長・日系3世）が孤軍奮闘している。2011年の総輸出量は約3,300トン、内日本向け約1,000トン、韓国向け約2,300トンであった。



図9 タラマフ野菜市場



図10 農業展示会で、手前はヤム、少女の左はカベ、右はタロ、前は皮をむいたココナッツ

トンガタブ島には河川や池がなく農業は天水に依存しており早魃の年は大変である。大農場3か所のみが地下水を汲み上げてスプリンクラー・灌水チューブ・大型散水車で灌水している。

農業機械は各種ブランドのトラクタと作業機の中古品がNZやAUから輸入されて使用されている。一般に畑はチガヤが繁茂するので、最初にディスクプラウで耕起しチガヤを粉碎し鋤きこむ必要がある。大農場は自家用トラクタを所有し請負耕も行っている。背負い型農薬散布器など小物は中国製が輸入されている。

化成肥料・農薬・野菜種子は主にNZ・AU・中国から輸入されている。



図11 トンガ人生産者の野菜畑 右は著者

表3 トンガの主要輸出農産物

単位：トン

	品名	数量	輸出先
1	カボチャ	1799	韓国・日本
2	ヤム	1249	NZ・AU
3	キャッサバ（冷凍）	994	NZ・AU
4	パンの実	660	NZ・AU
5	ココナッツ	538	NZ・AU
6	タロ	389	NZ・AU
7	ペレ（葉）	384	NZ・AU
8	カバ（粉末）	103	NZ・AU
9	スイカ	95	NZ
10	ノニ <sup>1)</sup> （ジュース）	25	日本・中国

出典：トンガ農業食糧森林水産省 2010年

1) ヤエヤマアオキ



図12 ディスクプラウによる耕起作業



図16 カボチャ選果場と輸出用箱(630kg入り)



図13 大型トラクタでの整地作業



図17 農場ヤードより冷蔵コンテナの搬出



図14 カボチャ苗の初期生育を確認するミノル社長



図15 カボチャの収穫



## イモ類が主食

トンガ人の主食はイモ類である。イモ類のランキングはヤム（ヤムイモ）が最上位で、味食感共に良い、贈答用は必ずヤム、しかも細長いタイプのヤムである。次にタロ（タロイモ）とサツマイモであるが、人によってランクが違う。そしてキャッサバが最下位である。それぞれに多数の品種があって美味しさ、固さ、食感、色が異なり、加えて栽培の難易によって値段が異なっている。

イモ類の栽培は、一般に広大な畑がココヤシの疎植縦列で区切られた間口約20m奥行き約200mの畑に、サツマイモとキャッサバは単独で、ヤムとタロは単独またはそれらの混植で栽培されている。イモ類は植え付け適期があるが、年中植え付けし年中収穫できる。

ジャガイモはNZとAUの種イモ使用し、年1作だけ涼しい時期に数か所で栽培されている。トンガタプ島の畑土壌はサンゴ礁に火山灰が堆積しているので排水が良好、日照が強く温度が適当に高いので作物の生育環境がよく、適当な降水量があれば作物が短期間で収穫できる強みがある。イモ類の栽培に灌水は不要である。

### 1) ヤム(トンガ名:ウヒ、日本のナガイモに類似)

トンガには4種のヤムがある。ヤムはトンガのイモ類中最高級品、一番好まれるが栽培に約8～10カ月かかるので高価である。長イモ型では、ウヒカホカホは古代に伝搬した一番重要な主食用イモである。トンガ人が最も好む品種で、早生、太くて長く1mを超すものが売られている。2m前後の物が展示会に出される。イモは白く味が良いが、病害虫に弱い。冠婚葬祭の贈答用によく使われる。トンガ人は生で食べないが、日本式に収穫直後の生のカホカホを摩り下ろすと粘りが強く大変美味しい。ロセは近年導入された高級品種で枕型、食味はカホカホに似ており、よく輸出されている。カウメイレは皆に好まれ食感は軟らかく味が良い。丸イモタイプでは、パホロは普段に食べる品種でやわらかい食感、煮た物はスプーンで食べる。イモはきれいな紫色。クロは固い食感でイモは白い。マホアアは固い食感でイモは白く、栽培が簡単である。トンガにヤムは80種類以上ある。



写真18 ヤム畑 支柱を使わずツルは地ばい

### 2) タロ (トンガ名:タロ、日本のサトイモに類似)

トンガには3種類のタロがある。ジャイアンツタロ(トンガ名:カペ)はタロの仲間では最大のイモで長さは1m超、直径は20cm超になる主要な主食用イモで3品種ある。タロトンガはタロの中では最小、葉柄が紫色、日本のサトイモと同類で地中に約10個の小芋ができる。タロフツナは古い時代に伝搬、イモは主食として、葉は野菜として食べられている。タロトンガ ラウイラは人気のある白い主食用イモで輸出もされ、葉は生食される。

ティノパイファームのポウシマ アフェアキ社長は10年来日本品種サトイモを栽培し、冷蔵生鮮品として日本に輸出している。トラクタで耕起し、施肥畝立て機で施肥の後に、手作業で灌水チューブ(長さ200m)を敷き、手作業で再度畝を盛り上げ、種イモを畝の脇に植えている。非常に美味しいサトイモが約5カ月後に収穫できる。



図20 タロトンガの畑



図19 収穫したヤム



図21 日本種サトイモ畑の施肥機



図22 日本種サトイモ畑 ポウシマ社長(右)

### 3) サツマイモ (トンガ名:クマラ)

サツマイモは重要な主食で、贈答用にも使われる。他のイモ類に比べサツマイモは4～5か月で収穫可能となるので、サイクロンの被害が出て回復が早い利点がある。加えて、美味しく市場でよく売れる。トンガには約40種類の品種があり、表皮の色は白・黄褐色・銅・ピンク・赤・紫、イモの色は白・黄・オレンジ・紫などがある。耐腐敗病優良品種として、アメリカ、ハラシカ、ハワイ、新品種ラファアファがある。



図23 サツマイモの畑



写真24 キャッサバの畑

### 4) キャッサバ(トンガ名:マニョケ)

19世紀前半にトンガに導入された。重要性は低いですが、栽培が簡単、病害虫の問題なしで消毒のコストなし、早魃に強い、地中貯蔵できる、収量が高い、市場で売れないイモは家畜の餌になるなどの利点がある。欠点は栄養価が低い、収穫後の保存期間が短い、強風による被害で毒素による苦みが出るなど。トンガにはマタキエウア、レカ ヒナ、マニョケ シリカ、マニョケフィジーなど12品種ある。

### 5) 特用作物

トンガ特産の特用作物として、バニラ、コーヒー、ノニがある。

バニラはランの一種で、開花した朝に人工受粉し、約6～8か月後インゲンマメのような緑色のサヤの先端が薄黄色になったら収穫する。このサヤを加工すると黒くなり「バニラビーンズ」と呼ばれ、サヤの中にある無数の微小な種が甘い香りを発する。トンガは少量であるが輸出している。



図25 バニラのなっているようす



図26 加工したバニラビーンズ

コーヒーはアラビカ種とロブスター種が約20年前にフランス人技術者によって導入された。現在各地に手入れ不十分なコーヒー園が多数あり加工業者は2社ある。味はマイルドで美味しい焙煎品が大手スーパーや土産物店で売っている。

ノニ（和名：ヤエヤマアオキ、トンガ名：ノヌ）はトンガのどこにでも自然植生している常緑小高木である。未熟な果実は緑色だが成熟するにして黄色となり、独特の匂いを発し、完熟すると白色となり落下する。この果実はそのまま食することができ、果実を搾り果汁を2～3カ月保管すると発酵しこれを濾過すると黒いノニジュースとなる。ノニジュースは健康飲料としてトンガ国内で飲まれていると同時に、在トンガの日系企業が日本と中国に輸出している。



図27 コーヒーの果の収穫

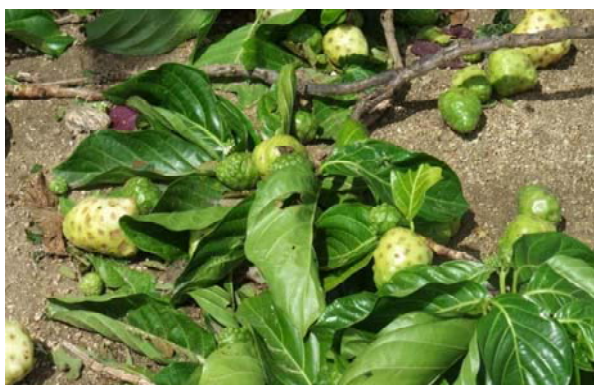


図28 強風で路面に落ちたノニの果



## トンガと日本の関係

トンガと日本の関係は良好であり市民は友好的である。前々国王ツポウ4世がソロバンに関心を持たれ、1985年トンガ人学生を日本に留学させた。学生たちは勉学のかたわら大学のラグビー部で大活躍し一大旋風を起こし、トンガ人のラグビー留学が盛んになった。現在も日本のトップリーグに10人以上のトンガ人ラグーが活躍している。大相撲にもトンガ人力士がいた。近年日本に留学したトンガ人は総数100人以上に達し、トンガの政界・省庁・教育界・経済界で活躍されている。

1973年以来、国際協力機構（JICA）は水産・ソロバン・日本語教師などの協力隊員を派遣し指導して来た。現在、JICAのトンガへの援助重点分野は、教育、経済開発、保健、環境・防災である。22名の協力隊員（算数ソロバン・日本語・幼児教育・美術・PCインストラクタ・歯科衛生士・エアロビックス・村落開発・野菜栽培など、年齢は20～39才）と、8名のシニア海外ボランティア（農産加工・マスメディア・算数・電気・水道道漏水検知・建築など、年齢は40～69才）が省庁・学校などで活躍している。日本でJICA研修を受けたトンガ人は通算500人以上で、彼らは日本のよき理解者であり、それぞれの分野で活躍されている。

2009年、在トンガ日本大使館が開設された。2010年、日本政府は離島間フェリー（1,500トン）を寄贈し、また現在は国立バイオラ総合病院の外來棟（2階建て）建設を援助し2012年3月末に竣工した。過去には大型物件としてトンガの表玄関ファアモツ国際空港ビル建設、同空港と首都スクアロファを結ぶハラツクアウ幹線道路工事（約25km）、ババウハイスクール校舎一式建設、旧水産省訓練用漁船寄贈など、小型物件では村々の水道設備、小中学校の教室・トイレ・職員住宅など多数を援助している。

著者は2010年～2012年、農業食糧森林水産省の本局で事務次官のアドバイザーとして、主に輸出農産物の開発・改善と品質向上を役所と民間企業で取り組んだ。

具体的には、

- 1) 日本・韓国向けカボチャ事業経営のコストダウン、栽培・収穫・選別梱包作業中の業



務災害予防、

- 2) NZ向けスイカの高品質の啓蒙と指導、
- 3) 日本向けサトイモ・野菜類の高品質栽培の指導と冷凍加工工場の検討、
- 4) アラビカコーヒー・バニラの栽培と製品化・品質レベルアップの指導、
- 5) 有機農業の紹介

などであった。

2011年3月、日本で東北太平洋岸大地震・津波の大被害が発生し、トンガのTVと新聞で報道された。ツポウ5世国王始め、関係省庁やJICAの関係機関などが在トンガ日本大使館を訪問され弔意が伝えられ、義捐金が届けられた。ロード ツイバカノ首相より高瀬康夫大使に高額の義捐金が渡された。また災害直後に、トンガ赤十字協会は街頭で義捐金を募り、一般市民から多額の寄付が寄せられた。私はこの募金活動に参加し、トンガ人の日本への温かい思いや日頃の援助に対する深い感謝の気持ちに触れることができ、誠にありがたく感じ同時に多くのことを学んだ。

アフエキ社長が「日本人の大好きなサトイモを被災者に寄贈したい」と日本大使館に提案して、自社の輸出に併せて4トンの生鮮サトイモを冷蔵コンテナに積み込んだ。私は彼とサトイモ袋に貼る日本語ラベルをデザインした。

1920年～30年代、約30人の日本人がトンガに



図29 トンガ赤十字協会の街頭募金運動

渡航し、トンガタブ島とハーパイ島などに住み、トンガ婦人と結婚した人もいた。彼らは雑貨商店を営むと同時に日本向け輸出用コブラ（ココナツ油脂）を買い集めた。1941年、太平洋戦争が始まりトンガ在住の日本人とドイツ人は敵国人のため「保護」の名目でNZに收容された。收容中に病気で亡くなった人や終戦後日本に帰国した人がいたが、トンガに戻った日本人が一人だけいた。今もトンガにはこの当時からの日系人が約40名活躍中である。

トンガは小さな島国であるが、亜熱帯にあり土壌は肥沃で作物栽培に適しているので、今後各種農作物の栽培と加工、輸出が増加し外貨を稼ぐことが期待されている。また、今後日本でトンガの理解者が増え両国の友好親善の絆がさらに強くなることを願っている。



図30 寄贈用サトイモ 中央は農業大臣



図31 寄贈用サトイモのラベル