

ミャンマーそば10年

ケン代わり
栽培4000戸

信大そば博士が指導

年明けに届くはずのミャンマー産の新ソバを心待ちにしている人がいる。信州大名誉教授の「そば博士」氏原暉男さん(75)(南箕輪村)だ。世界的な麻薬産地「黄金の三角地帯」にあるミャンマー北東部に、麻薬の原料となるケシの代替作物としてソバを紹介。そこで収穫されたソバを輸入して10年目を迎えた。



氏原暉男さん

ソバを収穫するシャン州の女性ら(5月撮影、アジア麻薬・貧困撲滅協会提供)

氏原さんは信州大で32年間研究し、赤い花が特徴の「高嶺ルビー」など4品種



を開発したソバ研究の第一人者。退官した1999年、「研究を世界の農村で生かしたい」と、国際協力機構(JICA)の専門家としてミャンマーに渡り、4年間を過ごした。反政府運動があり、外国人の入域が厳しく制限されているシャン州の村々を回り、暑さに強い品種「キタワセ」の栽培を指導した。



山がちな同州では、他の作物は実りが悪く、ケシが主な換金作物だった。国連や米国、日本などの支援で、ケシ生産量は激減しているが、代替の作物がなく、農家の収入が減ったり、ケシ栽培に戻ったりする例もある。地味に乏しい畑でも育つソバは、わずか60日間で

収穫でき、手もかからないため、農家に喜ばれ、今では約4000戸の約1000軒で約250トがとれるまでに広がった。転作した村ではケシ農家が皆無になった所もあるという。品質についても、氏原さんは「国産と比べ遜色ない」と太鼓判を押す。

ただ、ミャンマー産ソバの買い手は、支援する人や会社、そば店などがほとんどで、輸入量も70ト前後にとどまる。ミャンマーではソバを食べる習慣があまりなく、残りは同国内で現地企業が焼酎などに加工している。

氏原さんは「だれがどこで作っているかが見えるミャンマー産は安全性も高い」と訴え、理事長を務めるNPO「アジア麻薬・貧困撲滅協会」の仲間とともに、製粉会社や卸売会社を回り、

販路開拓に努めている。「体調も優れず、いつやめようかと考えていた。でも、やめればミャンマーの人たちが困る。執念のようなものでここまで来た」と笑う氏原さん。風景が信州に似ているというシャン州からの新ソバは1月末に到着する。