

タイ北部山岳少数民族アカ族女性への食品加工技術支援と課題

昭和女子大学 ○粕谷 美砂子

元京都府中丹西農業改良普及センター 乾 多津子

1. 研究の背景と目的

女性の社会的経済的地位の向上については、1975年第1回国連世界女性会議（メキシコ）を契機に重視されるようになり、1980年第2回（コペンハーゲン）、1985年第3回（ナイロビ）と続き、1995年第4回世界女性会議（北京）でより高まりをみせ、国連特別総会「女性2000年会議」（ニューヨーク）を経て、2015年現在「北京+20」と継続されている。その潮流の中で、WID（Women in Development：「開発における女性」）、WAD（Women and Development：「女性と開発」）、GAD（Gender and Development：「ジェンダーと開発」）へと、考え方は転換してきた。

報告者らは、日本の特定非営利法人の活動のひとつとして実施されている、タイ北部チェンライの山岳少数民族アカ族の女性の経済的自立等を目的とした食品加工技術支援プロジェクトに参加した。本プロジェクトでは、日本の元生活改良普及員が、現地の農産物を活かした食品加工技術及び食品衛生について、継続的に支援・指導を行ってきた。本研究の目的は、第1に、日本の戦後の生活改善普及事業の展開方法を活用した本プロジェクトの支援プロセス、課題を明らかにすること、第2に、日本の農業の6次産業化との類似点・相違点を把握すること、第3に、山岳少数民族の持続可能な生活経営及び情報アクセスの方法と手段、困難性を明らかにすることである。

2. 調査方法

調査日時：2013年10月21日～22日（この時は豪雨のため村まで行けず、コーディネーター役の1人である日本人宅にて実習を実施）、2014年2月22日～23日、9月5日～7日、2015年7月17日～19日、計4回、タイ北部チェンライ県のアカ族のP村を訪問し、村民に聞き取り調査を行った。

3. 食品加工技術支援の内容

上記期間中に行った食品加工技術支援の内容は、主に下記のとおりである。

- ①食品加工実習：筍の瓶詰、ジャム（マンゴー、グミ、スモモ、タマリンド）、梅干し、ふりかけ。
- ②食品衛生管理教育：割烹着・三角巾の作成、布巾、履物、手洗い、加熱消毒、HACCPの一部等。
- ③販路の検討：ナイトバザール、観光地で外国人観光客向け、店頭で土産物、原材料に付加価値。
- ④食品加工施設の建設（2014年6月完成）：設計図の作成（衛生管理を考慮）、水道、網戸。
- ⑤食品加工のための設備備品の使用方法の実演：冷蔵庫、冷凍庫、ガス、食品乾燥機、シール機等。
- ⑥付加価値を高めるための農産物栽培の提案：赤紫蘇（現地の作物による代替可能かの確認）。
- ⑦技術習得者の限定：講習を誰でも受講可能とせず、親族にある程度限定。役割分担の明確化。
- ⑧保存容器の選定：密閉度、価格、輸入コストの課題との関連。
- ⑨手作りラベルの作成：表示すべき内容の確認、デザイン、言語、大きさ、バージョンアップ。
- ⑩PDCAサイクルによる問題点の確認：梅の貯蔵方法、乾燥機の使用法、瓶詰表面のカビ、味等。

4. 山岳少数民族アカ族の暮らし（概略）

標高約 500~1200 メートルの山々がゆるやかに連なる山岳地帯で、ミャンマー・ラオスの国境近くに位置している。古くは焼き畑農業で暮らしており、現在は、トウモロコシ、茶、梅などを栽培している。P 村の若い世代は山を降りて、進学、就職、結婚する者も多く、タイ東部チョンブリー県のパタヤなどの観光地で土産物の販売等をしている者もいる。伝統的な住居は茅葺で高床になっており、床下では鶏を飼っている。台所は、主にかまどを使用するが、ガスコンロも導入されている。新しい家屋は、浴槽、洗濯機などもあるが、頻繁に使用している様子はなかった。主な交通手段はバイクであるが、車も所有している。テレビ、携帯電話（スマートフォン）も使用している。

5. むすび：今後の課題

本プロジェクトの食品加工技術支援は、日本の戦後の生活改善普及事業の展開方法を活用したものであった。従って、このプロセスは、現在の日本の農業の 6 次産業化の方法を援用可能ではあるが、目的、習慣等には違いが見られ、日本の場合と比較すれば、初動の段階であると考察する。

今後の主な課題は次の点である。第 1 に、食品加工と販売がセットとなって継続的に行われるかどうかという点である。本プロジェクトは、女性の経済的自立を目的とし、その手段として食品の加工技術を習得し、販売につなげるというものであった。しかしながら、P 村では、村のリーダー的存在である発案者とその親族の男性が関心を示し、当初女性の参加は積極的ではなかった。その理由としては、特に若い世代の女性の中には、既に観光地での土産物等の販売の仕事をしている者もあり、時間をかけて食品加工を行ったとしても、果たしてそれに見合う収入に結び付くのかという懐疑的な要素があるようであった。とはいっても、山の畑で栽培している梅を、子どもを背負ったままで収穫し、山の道を担いで運ぶ重労働と、その労働に対する販売価格の低さについては、実際に女性から話が出た言葉であり、改善したいとは考えていた。今後、加工リーダーの若い世代の女性が、仕事や結婚によって村を離れるということもある。これらのジェンダーに関連する状況を、どのように解決し、食品加工・商品化と販売を継続させるかが今後の課題である。第 2 に、加工技術の定着と品質の安定化の問題である。実習時には翻訳した説明書を用意したが、必ずしも識字率が高いわけではなく、またマニュアルを見る習慣もあまりない様子であるため、説明書の再確認がなされるとは限らず、実習あるいは口頭による再確認が多くなった。第 3 に、販路拡大の可能性についてである。豊富なフルーツを原料としたジャムの加工方法を実習したが、米が主食であり、パン等常食とはしていないためジャムは日常的には食さない。食文化の違いがあった。そのため販売先は地元住民よりは、外国人向けとなる。実習時の興味は、ジャムよりも筍の瓶詰に向けられたようであった。マーケティングを含めた課題である。

本プロジェクト期間中に、P 村の暮らしに変化がみられた。村までの山中の道路は次々に舗装され、リーダーの伝統的な様式の住居、かまどの台所は壊され、2 階建ての西洋風の住宅が建てられた。これまでは、原材料の販売のみであったが、観光地での商売（時には国境を越えて）を通じて、付加価値を付けて販売するという情報を得たといえる。これら生産活動への女性の関わり方、収入の配分がなされる段階まで到達するのか、持続可能な生活経営の観点から、今後の展開に注目したい。

本研究は、科学研究費助成事業（学術研究助成基金助成金 基盤研究 (c)）「日本の農山漁村における持続可能な生活経営と女性農業者の情報アクセスに関する研究」（2012 年度～2015 年度、課題番号：24500906、研究代表者：粕谷美砂子）の一環として行われたものである。

謝辞：特定非営利活動法人「ファーサイ タイ・日本」理事長青木信雄氏（元龍谷大学教授・現美山診療所医師）に謝意を申し上げる。通訳・コーディネーターのアリヤ ラッタナウイチャイクン氏（A Bu-Ari Education and Community Development Project 代表）をはじめ、調査協力者の皆様に感謝する。