

今日は7時半にホテルを出発し、農業協同組合畜産開発局へ、表敬訪問に伺いました。畜産開発局では、家畜の管理や育種を地域ごとの研究所で取り組んでいます。局長さんに一人一人、英語で自己紹介を行い日本で練習してきた成果を発揮することができました。畜産開発局の方からしおりとタイのお菓子を頂きました。20日に実際にタイの畜産の現場を視察できるので楽しみです。



畜産開発局の方から頂いたしおり

次に私たちは、王室開発研究センターへ行くためにチャンタブリへと向かいました。バンコクから254km程離れているため三時間ほど車に乗っていました。チャンタブリへ近づいていくと道路脇の風景はガラッと変わりました。高い建物は消え、小さな商店や家の前で屋台を出す人々の姿が目につくようになりました。また、ところどころには道路脇の土が赤くなっていました。現在、タイは雨季な為、大粒の雨が突発的に降り日本とは違う環境に驚かされました。途中で、大型のスーパーマーケットに寄りましたが、店内には日本料理店や日本のチェーン店が見られました。試に、ミスタードーナツを食べてみましたが、とても甘く、日本の味とはだいぶ違っていました。どこの企業も、食文化の違いを考え、その国ごとに微妙に味付けを変えていることが身を持って体験することが出来ました。



スーパーマーケットの果実売場

スーパーマーケットで、各自昼食を済ませた後は3時間ほどバスに揺られ、王室開発研究センターに訪問しました。王室開発研究センターとは、タイ全土に6か所設立されており、その地方ごとに適した開発を行っています。今回訪問したコンクラベイ王室開発研究センターはバンコクの東、中部の海岸線に位置するチャンタブリ県にあります。このセンターはマングローブの保全と利用、持続的な養殖技術の普及、さらに養殖を組み込んだ農業システムの促進普及を行っています。センター長のタコン・カカイ・キタワッタさんが、私たちにセンターの具体的な内容を説明して下さいました。王室開発研究センターでは、山と海に恵まれた環境から農作物、海産物を自然の循環によって生産しています。海産物は生産が多くハタやカキの養殖等を行っています。マングローブは山からの栄養素を少しずつ海へ還元するのに役立っています。その栄養素はカキや他の生物の栄養となり人間へと循環します。昔、マングローブを伐採してしまった時はカキが不作だったとタコンさんはおっしゃっていました。一つでも欠けると循環は途絶え機能なくなるのだと感じました。特に印象的だったのは、エビの養殖から発生する汚泥を蓄え、2年おきに回収し肥料として安く米農家に売るというシステムです。養殖から発生する汚泥には、プランクトンが多く存在し、赤潮の原因になるため排水路に流すことを禁止しているとのことでした。そのため、沈殿物はため池に二年間に貯留され雨による自然の力で塩分を流します。残留した固

形物は稲ワラと尿素，酵素を加え攪拌することで堆肥を作り，副産物を循環させています。タコンさんは日本で学んだ技術をタイに還元しているだけとおっしゃっていましたが，知識を持たない農民に，このシステムの有益性を理解してもらうまでには大変な苦労があったのだろうと感心するばかりでした。

説明を聞いた後，センターの広報担当であるアンさんにマングローブ林を案内して頂きました。アンさんの説明では，マングローブは湖中に溜まった塩分を吸収するため，葉が塩分を含み食べると塩気が感じられるとのことでした。実際にマングローブの葉を食べてみると驚くほど塩気があり，漬物を食べている様でした。それほど，水分中に塩分が溜まっているということです。このような，マングローブの働きがこの地域の自然を守っているのだと実感しました。最後に，海岸沿いの養殖地を見学し，魚の給餌を体験させていただきました。夕暮れ時で，太陽が海へ沈んでいく風景が美しく印象的でした。



魚の養殖場から見た夕日