

海外事情

Republic of Costa Rica



コスタリカでのボランティア活動と日常の風景

松本 仁



カキ養殖場

はじめに

Hola! : オラ Buenos dias. : ブエノスディアス (やあ、おはよう) 毎日の生活がこの言葉から始まります。私は2016年7月より JICA ボランティア青年海外協力隊の養殖隊員としてコスタリカに派遣されています。

コスタリカ共和国は北米大陸と南米大陸を結ぶ中米地峡に位置し、その面積は日本の九州と四国を合わせた程度です (第1図)。北はニカラグア、南はパナマと国境を接しており、中央には優美な姿の火山が連なる山脈が走ります。東は太平洋、西はカリブ海に面していて無数の美しいビーチを持ちます。低地部は年平均気温30度前後の熱帯気候で、首都サンホセを中心とする中央盆地の平

均気温は25℃前後の温暖気候で年間を通して過ごしやすいです。国土は変化に富んだ地形と気候に恵まれ、熱帯雨林や海、川に豊かで多彩な生態系が生まれ、地球上の生物種の約5%が生息するといわれています。環境先進国として知られており、国土の約4分の1が国立公園、自然保護区等に指定されています。人口は約500万人で大半はスペイン系白人および先住民との混血です。国民の約7割がカトリック教徒です。平和国家として有名で、大統領選挙が引き金となった1948年の内戦を経て、翌年1949年に施行された新しい憲法で軍隊が廃止されました。以降、民主主義を維持し続け中南米で政治的に最も安定した国の1つといわれています。主な産業はコーヒー、バナナ、牧畜業等であり、近年はエコツーリズムなど観光



第1図 日本とコスタリカの位置関係



写真1 鉄格子で覆われている玄関

まつもと ひとし: 青年海外協力隊 養殖隊員 コスタリカ派遣

業がめざましい発展を遂げています。国外（アメリカやヨーロッパ）からの旅行者も多いです。公用語はスペイン語、欧米から移住者や観光客も多いためか、英語も少しは通じます。時計は日本から15時間遅れています。日本が1日終わった時間から、こちらは朝を迎え1日が始まるという感じでしょうか。治安は基本的に良いです。ただ良いといっても家の入口は鉄格子で覆われています（写真1）。ちなみに強盗の発生率は日本の125倍といわれています。

私の赴任地とそこに暮らす人々

私の任地は西部の太平洋岸に位置するプンタレナス県プンタレナス市で、約5kmにわたり細長い砂洲が海に突き出している都市です。海岸は風光明媚で、週末になると観光客も多いです。大型クルーズ船も時々寄港しています。気候は蒸し暑く、年間の平均気温は約28℃で、年中半袖で生活ができます。人口は約3万人で、バナナや米、ココナツの産地でもあります。他にも漁業や観光業が盛んです。私の家はその先端に位置していますので5分ほど歩くと灯台が見えます（写真2）。



写真2 家から歩いて5分の所にある灯台

コスタリカの人々は性格が陽気で、親切な人が多く、おしゃべりが大好きです。冗談をよくいい、職場でも笑い声が絶えません。また話し声は大きく、自己主張をはっきりします。こちらでは声が小さいと生きていけないと思うことはよくあります。他人が意見をいっていてもお構いなしで、より大きな声で発言者の言葉をさえぎってで

もいます。しかも相手の目をしっかり見て。私にしてみれば怒って喧嘩しているのかと思うくらいです。しゃべりではコスタリカの人に絶対に勝てません。1日の行動時間は太陽がある時間を有効に利用するためか、みんな朝早くから行動します。ちなみに公立小学校の始業は朝7時からです。日が暮れると商店は閉まり、夜8時には、中心部にほとんど人はいなくなります。夜は家の軒先でおしゃべりをしたり、テレビを見たりしてゆっくと過ごしています。子供たちは元気なので、道路上で、追いかけてっこやサッカーをしたりします。スポーツはサッカー（こちらではフットボールといいますが）が最も人気があります。小さな町でも、天然芝のサッカー場があり、子供たちが遊んだり、休日には試合をしている様子をよく見ます。海岸では、男女問わずビーチサッカーをしています。ナショナルチームの試合がある日には、街中でレプリカのユニホームを着ている人を多く見かけます。その他には、自転車です。早朝や休日にマウンテンバイクやロード用の自転車に乗っている人が多いです。

日本人に対する印象はとても良く、よく働き、約束、時間を守るという印象のようです。日本人というだけで、覚えただけの日本語を使って（おはよう、こんにちは、などといって）話しかけてきます。また映画やマンガの影響もあって日本の文化や言葉についてもよく質問してきます。ポケモン、ドラゴンボールなどはテレビで放映されるだけでなく、フィギュアも販売されています。

青年海外協力隊の活動

青年海外協力隊のボランティア活動では、現地の職場に配属されて、カウンターパートとよばれる職場の担当職員とともに仕事をすることが多いです。私の配属先のコスタリカ国立職業訓練センターは、産業の発展を支える優れた人材を育成するために1965年に設立された組織です。首都のサンホセの本部、9カ所の地方支部、54カ所の職業訓練施設を所有しており、15歳以上の市民および法人を対象に12の分野で人材育成を行っています。具体的には旋盤、溶接、電気工事などの工



写真3 水産航海訓練所

業分野、野菜栽培、園芸、畜産、林業などの農業分野、コンピュータデザイン、理髪、ファッション、調理、ホテルサービスなどの商業分野、水質分析などの化学分野、ツアーガイド養成などの観光分野、水産分野などです。コスタリカでは民間企業の人材育成システムがなかなか機能していないため、国が多くの職業分野にわたって人材育成を行います。

その中で所属する水産局は、国内漁業関係者の生活水準向上、また水産業を通じた国の経済発展を推進することを目的としています。西部の太平洋岸にあるプンタレナス市にある水産航海訓練所では、航海、船用機関、漁業、養殖、潜水、スポーツフィッシング、ツアーガイド養成に関する職業訓練が行われています(写真3)。それだけではなく、国の試験研究、産業普及も担っており、約20トンの船や潜水機材等も所有し、サンゴの移植に関する調査や淡水魚循環ろ過式養殖の循環水を利用したレタス、パクチーなど野菜の水耕栽培に関する試験研究等も行われています。日本でたとえるならば、水産試験場や水産業改良普及センターの仕事のようなものでしょうか。

実際のボランティア活動はカキ養殖に関するものです。大型で出荷するための養殖方法の技術改良、稚貝から出荷できる成貝になるまでの生残率の向上、養殖場への技術普及などを目指して、改善点の提案および資材を改良した飼育試験を行っています。現在カキの養殖場は5カ所あります(写真4)。種類は日本と同じですが、気候条件が大きく異なっており、中身は日本のカキのように大きくありません(写真5)。稚貝は国立ナショ



写真4 養殖しているカキ(日本と同じ種類のマガキです)



写真5 中身が小さいです



写真6 種苗生産された稚貝

ナル大学で2~3mmになるまで種苗生産されたものを利用します(写真6)。それを漁業者に受け渡して、カゴに入れて海中につるし、大きさが7cm以上になるまで、約8カ月間飼育管理します。飼育管理作業は、カキに付着した生物(フジツボなど)とカキ先端部の除去です。出荷は首都サンホセの高品質なものを扱うスーパーや外国人客向けのレストランに向けて行い、価格は1個100~150円で販売されています。需要は多く、供給が追いついていない状況です。そのため生産量を増やしたい、また新規起業の希望者もいます。した

がって、国の目標として、カキ養殖漁場を3年後に20カ所まで増やしたいことがあるため、私もその目標の達成のために少しでも貢献できればと思って活動しています。

日常生活で目にするもの

これからは、日常生活で目にするコスタリカの風景について簡単に紹介します。

まず、コスタリカの食事についてです。食事のおおよその時間は、朝食7時、昼食12時、夕食19時です。この他に、15時頃にはカフェシートとよばれる時間があり、コーヒーを飲みながら、パンやクッキーをよく食べ、おしゃべりをします。

料理は油で揚げたものが多く、全体的に油っこいです。主食は米ですが、こちらの米は細長い形をしたインディカ米で、パサパサしています。炊飯は鍋に水と少量の油を入れて行います。また、トルティージャとよばれるトウモロコシの粉をこねて焼いたものをよく食べます(写真7)。肉類では、鶏肉が最も人気があり、スーパーの肉売りの半分くらいを占めています。味付けは、ウスターソースのような、サルサリサーノとよばれる、調味料がほとんどの家庭にあり、多くの料理で利用されています。またパクチーをスープや炒めものに入れることが多いです。

伝統的な料理としては、フリホーレスとよばれる小豆のような豆と、ご飯を炒めたものが有名です。他には、大きく切った野菜(ニンジン、カボチャ、ジャガイモなど)と肉を煮てスープにしたものもあります。私のおすすめプラタノマドゥロは、バナナの一種であるプラタノとよばれるもの



写真7 トルティージャ



写真8 プラタノマドゥロ

を焼いたものです(写真8)。やわらかい食感で、甘く、最後に食べます。甘くてとてもおいしく食べることができます。

市場について

次に市場について紹介をします。コスタリカでは小規模な商店が集まって毎日開店している常設市場と生産者が収穫したものを持ってきて週末に販売する、フェリアとよばれる生産者市場の2種類があります(写真9, 10)。



写真9 常設市場



写真10 生産者市場

常設市場では、魚、肉、野菜などの食物が主に売られています。日本の市場で見かけないものでは、豆類をよく食べるので、豆がたくさん売られています。他にも服、民芸品（観光客向け）、食堂、おもしろいものでは、家畜用の鶏のヒナなどもあり、あらゆるものを購入することができます。

生産者市場では、野菜や果物が主です。商品も新鮮で価格が安いので、多くの人々が訪れ、1週間に必要な分をまとめて、大量に購入していきます。店頭には多くの野菜が陳列されており、大きい袋やカゴを持って品定めをしています。

日本でもなじみの野菜

次に野菜について紹介をします。コスタリカでも、キャベツ、レタス、ニンジン、タマネギ、トマト、ジャガイモ、ダイコン、長ネギなど日本でなじみのある、おおよその野菜はそろえることができます。モヤシやカイワレダイコンはまだ見たことがありません（写真11, 12）。食べ方は細かく切ってサラダにしたり、大きく切って肉と煮たスープにして食べる人が多いです。ただ、朝食で野菜を食べる習慣はなく、サラダをつくって私が食べていると、ホームステイ先の家族からは



写真11 赴任地中心部にある野菜販売店



写真12 サヤインゲン、パプリカ、ナス



写真13 スイカやメロンなどが山積みされています

変な目で見られて、日本人は変わっているといわれました。食生活も現地に適応する必要があることを思い知らされました。

熱帯性の果物

次に果物について紹介をします。コスタリカは農業が盛んで、気候にあわせて様々な果物が栽培されています。低緯度で温暖な気候のため、おいしい果物がたくさんあります。バナナ、パイナップル、スイカ、メロン、パパイヤ、マンゴーなど日本でなじみのある果物も多いです。バナナやパイナップルは大きな商社（ドール、デルモンテなど）の大規模なプランテーションがあります。パイナップルは日本にもたくさん輸出されています。メロンは日本では高級なイメージがありますが、こちらでは山積みで商店の軒先で販売されており、70円/個とかなり安い値段で購入できます（写真13）。マンゴーは自生しており、地方では石を投げ当て、落として食べる様子を見ることもあります。熟す前の緑色のマンゴーでも、短冊状に切って塩をつけて食べます。甘くない梨を食べているような感じで、私はあまり好きではありません。リンゴなどもスーパーで販売されていますが、すべてアメリカやチリなどから輸入されたものです。

漁業と水産物

次に水産物について紹介をします。コスタリカは太平洋とカリブ海にはさまれており、海に面している地域も多いですが、水産業はそれほど盛んではありません。タンパク質供給源としては、魚介類よりも肉の方が多いです。しかし、水産物への需要は多く、内陸にある都市でも鮮度は良くな



写真14 養殖されているティラピア



写真17 網の投入 (全長 650 m)



写真15 人気のあるエビ類



写真18 目印の旗



写真16 出港前の漁港

いですが、海産魚や淡水養殖魚のティラピアが販売されています(写真14)。私の任地のプンタレナスは、太平洋に面しており、国内で最も水産業そこびきあみが盛んな地域で刺網、延縄、底曳網などで、多くの魚介類が漁獲され、国内各地に運ばれています。地元で最も人気がある水産物はエビ類です(写真15)。次に魚類ですが、タイやスズキ類が(600～800円/kg)で人気があります。キハダマグロやスマも多く漁獲され、大型のキハダマグロなどは欧米へも輸出されています。スマは日本では高級魚ですが、地元では食べないため、サメを釣る際

の餌として利用されています。同じ高級魚のハタ類なども漁獲されますが、こちらは高値で取引されています。刺身で食べる習慣はありませんが、サイコロ状に切って、酢でしめて食べるか、油で揚げて食べることが多いです。養殖業は海面ではほとんど行われておらず、淡水でティラピアやエビ類が養殖されています。

先日、エビをねらった刺網漁に同行させていただきましたので、その様子もお伝えしたいと思います。この日は、潮が動く時間に漁ができるように、潮の時間に合わせて、船外機船で漁業者2人とともに朝6時出港しました(写真16)。30分ほどで漁場に到着し、すぐに潮の流れに対して垂直方向に網を投入しました(写真17)。漁場は岸から2km沖合で、水深8mほどの場所です。網の両端には、目印の旗がついています(写真18)。網を投入した後は、漁業者が集まり漁獲場所、漁獲量などの情報の交換を行いました。その後はサッカーの試合の話題などで30分ほど談笑しました。そして網を揚げる時に、網が洋服のボタン等にひっかからないようにエプロンを着用してから、2

人で網を揚げるとエビや魚が網にからまって漁獲されます。ただし、網を海中に入れておく時間が長すぎると網にからまったエビは魚から、かじられたりするので商品の価値が下がります。また、せっかく漁獲された魚でも、小さなものは利用されず、海に捨てられるため、それを心待ちにしているペリカンがすぐ近くで待機しており、捨てられた魚を食べていました。この日は5カ所で漁を行いましたが、残念ながら、50尾ほどのエビと魚で5kgほどの漁獲しかありませんでした。港にもどってくる最中に、鮮度保持のために手間はかかりますが、内臓とエラを取り除きました。港に到着すると仲買人が待機しており、計量後、現金で買い取り、首都や大きな街に運ばれます。漁業者はその場で現金収入が得られることが最も良いと言っていました。

幸せの国コスタリカ

最後に、私は現在ホームステイをしながら生活をしています(写真19)。家族はとても親切で、困ったことがあって相談すると、解決してくれます。言葉もほとんど話せないのに気遣って接してくれ、簡単なスペイン語で話しかけてくれます。そして話をしながら、スペイン語の先生にもなってもらっています。また、海外では、ほしいものを購入したり、銀行からお金を引き出したりなどの日本では当たり前ができる、何ともないことが慣れるまではできず、ストレスがたまりました。しかし家族が優しく教えて助けてくれ、今は日常生活のストレスもほとんどなくなりました。言葉が通じなくても、人間の気持ちは通じるものだなと実感しています。海外での生活は自らが何もできない



写真19 ホームステイ先の家族

ためか、日本にいる時以上に人の優しさや温かさを感じながら、生活しています。コスタリカでは、名前の後に父方の苗字と母方の苗字の2つが一般的につきます。したがってとても長い名前になっています。私の場合はホームステイ先の家族には「ヒトシ マツモト カルーソ」と家族の苗字を1つ加え、スペイン語ネームをつけてもらいました。自分が家族の一員として認めてもらえたようで本当に嬉しかったです。

ただ、ふと我に返ってみると、今の自分には逆の立場になった時に外国人に対して、ここまでできる自信はなく、もっと人間的に成長しなければと思って生活しています。

しかし、良いところばかりではなく、街の中はゴミが散乱していたり、平気でゴミを通りに捨てる人の姿をよく見るのも現実で、そのたびに、日本人のマナーの良さを感じます。ホームステイ先の10歳の子供にゴミはゴミ箱に捨てるようにいうのですが、頭では理解しているようですが、なかなかできません。異なった文化や習慣の違いを伝えていくことはとても難しいことだと感じています。

いろいろと日本を離れて感じることもあるのですが、地球の反対側の全く想像のつかない国でも、やっぱり温かい心を持った人たちがたくさんいて、笑ったり泣いたりしながら家族や友達などを大切に、つつましく生活をしています。当たり前なことかも知れませんが、そんな当たり前の風景を見ると、何となく安心して嬉しくなります。たとえば、挨拶をすると、必ずといっていいほどみんな笑顔で返してくれることなど、日本で生活してきて忘れかけていたことを思い出させてもらっています。ボランティアといいながら、私自身が、現地の人の笑顔とか、感謝の言葉みたいな「いいもの」をたくさんもらいながら、生活し本当に貴重な経験をさせてもらっています。

コスタリカは幸福度世界一になったこともあるくらいに、みんな笑顔で生活がとても楽しく幸せそうです。皆様、ぜひコスタリカを訪ねてみてください。ほんわかと幸せに慣れる時間が過ごせるはずです。