



2024

ボルネオ研修ツアー感想文集

BORNEO SABAH

Explore - Adventure - Life

2024/10/15-20

日	時刻	行程
10 月 15 日 (火)	10:50 16:40 17:30 18:30	D7 533 便にて関西空港出発 クアラルンプール到着。入国審査 空港に近接したホテルにチェックイン 空港ビルのフードコートで夕食 Tune Hotel KLIA-KLIA2
10 月 16 日 (水)	04:00 04:55 06:55 09:45 11:00 頃 12:00 13:00 14:00 16:00 20:30	チェックアウト チェックイン AK 5198 便にてクアラルンプールを出発 サンダカン到着。入州審査を済ませ、ゲートの外へ セピロックのリゾートに到着。リゾートにて昼食前の歓談 昼食 レクチャー。チェックイン セピロック・オランウータン・リハビリテーション・センターへ RDC（レインフォレスト・ディスカバリー・センター）へ ナイト・ウォーク（18:00-20:00） リゾートに戻り夕食 ボルネオ・セピロック・レインフォレスト・リゾート
10 月 17 日 (木)	06:00 07:30 08:30 10:00 11:00 11:45 15:15 16:00 19:30	RDC にて朝のウォーキング 朝食 セピロック・リゾート出発 ハッサンの農園を訪問 サウィット・キナバル・プランテーション（アブラヤシ農園）へ出発 サウィット・キナバル到着 昼食、農園にて収穫の様子を見学、オイルミル見学 サウィットを出発し、ゴマントン洞窟へ ゴマントン洞窟 天候が良ければコウモリが洞窟から飛び立っていく様子を観察 ロッジへ 夕食 (夜はアクティビティなし) ビリット・レインフォレスト・ロッジ

日	時刻	行程
10 月 18 日 (金)		コーヒーまたは紅茶
	06:00	モーニング・クルーズ
	08:00	朝食
	08:30	サンダカン空港へ出発
	11:00	サンダカン空港到着
	12:35	AK6497 にて出発
	13:20	コタキナバル着
		ホテルへ移動し、チェックイン
	15:00	キパンディパークへ出発
	16:00	キパンディパーク訪問
		パーク内のバタフライ・ファームやウツボカズラ・ラン園を見学
	18:00	グヌン・アラブ・レストランにて夕食
	19:00	ライト・トラップ 闇夜からやってくる昆虫や蛾などを観察
	20:00	コタキナバルへ出発
	21:00	ホテル到着
		ホテル・シャングリラ・コタキナバル
10 月 19 日 (土)	09:00	ホテル出発
	09:30	プタタンのタムー（土曜市）を見学
	11:30	レストランへ移動
	12:00	昼食
	13:00	ショッピング・モールへ移動
	15:00	ホテルへ戻り、荷造り
	夕方	空港へ出発
		空港にてチェックイン
	18:35	AK5117 便にてコタキナバル出発
	21:15	クアラルンプール空港到着。
10 月 20 日 土	01:55	D7 532 便にてクアラルンプールを出発し、関西空港へ
	09:35	関西空港到着

失くしたものは戻らない

H.S

ボルネオの今を知りたくて参加しました。ボルネオにはいつもただ行ってよかったとだけでは言い切れない複雑なものを感じます。これはボルネオの問題でなく、今地球が抱えている問題の縮図だと思います。2013年1月末に、渡辺先生、安間先生のご案内で初めてボルネオを訪れた時の衝撃が大き過ぎ、今回私は何を見、何に感動し、何を思い、何を考えたのか、1週間たってもまとまらない状態です。以下は11年前の感想です。

ボルネオの声

降り続く雨。漆黒の闇を裂く絶え間ないゾウの鳴き声。明け方、ロッジのドアを開けてのぞいてみると10メートルも離れていない薄闇の中に2頭のゾウの姿が見えた。ここは、ゾウの領域だったのだ。

退職してから、シニア自然大学に入り、自然学を学んでいる。その研修旅行で1月28日から2月2日まで、ボルネオに行く機会を得た。若いころからボルネオの最奥地にまで分け入り、原住民と生活を共にし、専門の哺乳動物のみならず、植物はもちろん、民族・歴史・風俗習慣にいたるまで幅広く研究されてきた安間茂樹先生も同行された。

関空から飛行機で5時間40分。赤道直下の島である。標高4095メートルのキナバル山のふもと一帯に広がるキナバル公園は東京23区とほぼ同じ面積で世界遺産に登録されている。今では、野生と自然を求めて世界中から人々が訪れる島だが、わずか70年ほど前の、戦争のころは、日本軍もこの島に入り込み、現地の人たちを戦争に巻き込み、終戦間近になると、迷い込んだら二度と出てこられないというジャングルの谷を敗走した島である。日本の中には、憲法をかえて軍隊を持とうなどという声があるが、今も、光も届かないジャングルの中でむくろとなり、記憶からも取り残された日本兵は、無念の思いで声なき声を発しているように思えてならない。「からゆきさん」の悲しい言葉も、今では忘れられたサンダカン8番娼館は、中華系の薬屋さんになっている。「日本という国は、どうして戦争に送り込んだたくさんの方の命と、優れた技術と、膨大なお金を、同じアジアに住む国々の人たちのために使おうとしなかったのか。戦争は本当に愚かな行為です。」観察地に向かうバスの中で語られた安間先生の言葉が今もしっかりと聞こえてくる。

キナバル国立公園のフタバガキという大木の幹から幹にかけられた、地上40メートルのつり橋から見るジャングルの樹冠。鳥になった気分だ。はえがブンブン舞うラフレシアの花、森林伐採や密猟で孤児になったオランウータンを野生に返すためのリハビリセンター。キナバタンガン川のクルーズでみた川を泳いで渡るゾウの群れ。あっという間に森の中に姿を消した野生のオランウータン、立派な鼻のテングザル、日向ぼっこをしているワニ、サルのような木のように群れているカニクイザル、木のてっぺんのカムリワシ、川面に張り出した枝で獲物を狙うコウハシショウビン（カワセミ）、サイチョウの夫婦、毒を持つマングローブヘビ・・・どれもがすばらしい野生との出会いだった。

しかし、ヘリコプターで見た眼下の景色がボルネオの厳しい現実を語っていた。川岸の向こうは鬱蒼たるジャングルではなく、川の両岸に残されたわずかな森林の帯の向こうは、緑豊かな熱帯雨林を切り開いた、整然と広がるアブラヤシのプランテーションだったのだ。ボルネオの人たちは収入を得るために森林を伐採し、アブラヤシを植える。日本はその消費国だ。ボルネオの野生の動物たちは、このわずかに残された川岸の森で食べ物を求めて生き延びているのだ。

20年前、安間先生は著書にこう記されている。「・・・手つかずの熱帯雨林。…理想郷はどこにあるのだろう・・・。」と。アブラヤシの葉を食べるボルネオゾウは「害獣」として殺されている。ほんの100年前、人は自然と共にくらしていたのに。

「パオ～ン！」きっと今夜も泣いている。

・・・初めてのボルネオ訪問は、私の人生においての最大の衝撃だった。

1017年、渡辺先生や伊藤理事長と行った2回目のボルネオ・クチンの熱帯雨林研修旅行では、植物観察はもちろん、バコー国立公園のケランガス林（石英砂を母体とする貧栄養土壌）の山にも上り厳しい植物相を観察、セマンゴ野生保護センターでは、オランウータン



をはじめ、サイチョウやウンピョウなど、たくさんの保護生物と様々な保護の内容を学んだ。左の写真は密猟者によって小さい時に人間に売られ、大きくなって捨てられたピーター。彼は自分を人間と思っているから二度と野生には戻れず、死ぬまで檻の中で暮らさなければならない。セマンゴ保護センターも周りを道路が囲み、リハビリが終わった動物も森に帰っても、別の森に移動することはできない。伐採の後、日本の学生と提携して植樹をしているところにも行ったが、一度伐採されると利用できるようには何十年もかかり、元には戻らない。この時も現地の人達の生活か、野生生物の保護かとい

いう、二者択一では割り切れない問題の難しさを感じた。大きな檻からピーターは何を見ているのか？

さて、3回目の今回。クアラルンプールに近づくにつれ、地上の景色が目視できてくる。緑が多い。「マレー半島は、緑豊かやんか。」と思いきや、飛行機はぐんぐん高度を下げ、四角く区切られた緑が整然と植えられたアブラヤシのプランテーションとして目に入って来た。ショック！！飛行場の周りもアブラヤシ！ボルネオ島だけじゃないんだ。アブラヤシが悪いのではない。しかし、これまで以上にアブラヤシが頭にこびりつきそうだ。

セピロックのリハビリテーションセンターや夜、朝のキャノピーウォーク、農場訪問や収穫体験、工場見学、ゴマントン洞窟、キナバタンガン川のクルーズ、キパンディーパーク、市場やドリアンの話はきくとどなたかが書かれると思いますので、私は一番心に響いた渡辺先生の言葉について書きます。

それは、「失くしたものは戻らない。」ということです。

ボルネオに限らず、密林の代名詞のようなアマゾンでも、世界中の熱帯雨林が急速に消えて行っています。アマゾンでは1本のビャクダンを探し当てるとその1本の木に向かってジャングルが切り倒され、重機が入り、トラックが入り、森はスカスカになっていると。見つ

けた人は一生楽に暮らせるお金が手に入るので、現地の人は一攫千金を狙ってお金になる木を探しているのだとか。効能の知れた薬草も同じ。大きな製薬会社は薬の開発に薬草を買い集める。現地の人々が何代にもわたって伝承してきた植物の知識が、先端の治療薬に貢献している。

「しかし、森林が伐採されるとどうなりますか？」食事の糧としてきた草木がなくなる。たんぱく源としてきた動物がいなくなる。先祖代々暮らしてきた原住民の暮らす場所がなくなる。薬草がなくなると、どの草木がどういう効能を持っているかという知識も消えていく。製薬会社は原住民の人達の知識を学べず、一から一つ一つの植物について調べ直さなければ効能はわからなくなる。

「失くしてしまってからでは取り返しがつかない、ということを念頭に置いておかなければいけない。」と、渡辺先生はおっしゃったのだと思います。

今回、アブラヤシの作付面積をこれ以上増やすことなく、1本の木の収穫を増やす研究をしていると聞きました。それは今後の方針として良作だとは思いますが。土地の人達のよりよい生活の為にアブラヤシのプランテーションはなくてはならないものだということもわかります。

しかし、キナバタンガンの命のベルトでやっと生き延びている生物たちを見ていると、やっぱり人間は自然を破壊し過ぎだと思えます。これ以上、彼らを絶滅の道に追いやらないようにと願うばかりです。

自然を破壊すれば、結局は人間にしっぺ返しがある。地球危機はもう始まっている。今以上の便利な生活をし続けて地球危機を加速させるか、少々不便でも地球危機を減速させるか。一人ではどうしようもないけれど、とりあえず、意識に留めておきたいと思えます。

今回会えてうれしかったのは、やっぱりサイチョウ。これからもずっと夫婦仲良く、あの青い空を自由に飛び回っていただけますように！！人間と生物たちが共存できますように！！地球45億年の歴史の中で、人間が一番新参者なのだから。

行けば、いろいろ考えることも増えますが、行ってみなければわかりません。ボルネオ・・・機会があればまた行きたいです。



皆さんの鮮明な写真をお借りしてとも思いましたが、自分の目を見た感動のサイチョウさんを載せました。(ライン写真、楽しませていただいています♪)

最後に、渡辺先生、中西さん、宇埜さん、荒川さん、劉さん、新川さん、いろいろお世話になりました。全行程無事クリアできたのも、皆様のおかげです。次回の企画を楽しみにしています。ありがとうございました。

「渡辺先生と行くボルネオ研修ツアー」感想文

L

◎ 4 回目のボルネオ

2019年に3回ボルネオを訪ねてから5年も経ちまして、久しぶりの旅にワクワク・ドキドキ楽しみがいっぱいです。未だに植物の名前何一つも分からない、未知な森、やっとまた来られました。これからも、もっと、もっと、このことを知りたい、関わっていきたいと思います。

◎果実

木の実や果実好きな私にとって、ボルネオはフルーツの天国です。今回もドック、マンゴスチン、ハラミツ、ランブータン、ドリアンなどたくさんのフルーツを食べて幸せです。地元の市場でゲットしたレンブは初めて食べました。想像していた味と食感が違うけど、リンゴみたい爽やかな味で美味しかったです。

◎農業

あるきっかけで昨年6月から畑を始めまして、勉強しながらいろんな野菜を作っています。今回は、スーパーや市場でどんな野菜を売っているのか、どうやって食べるか、日本でも作れるかと今までと違う視点から情報収集できました。このきゅうりは太きゅうりが一般的で、細いきゅうりは「JAPANESE CUCUMBR」日本きゅうりとして売っています。最近日本でも推奨栽培している柑橘類フルーツ「CALAMANSI」カラマンシーが普通にスーパーで売られていました。（ハイアットセントリック KK のビュッフェランチにカラマンシージュースがありました。）

また、ハッサンの農園では、象糞と落ち葉などで堆肥を作っていることやアグロフォレストリー栽培のことに驚きました。個人的にもっとお話を聞きたかったです。（笑）

◎カメラ

今までは双眼鏡と iPhone だけで写真撮っていたが、今回は知人から譲っていただいた望遠レンズ付きのカメラで頑張ってみました。まだまだ練習が必要ですが、楽しい記録ができて満足です。

◎みなさま

最後に、スタッフらしいことは何もしていませんが、皆様と一緒に旅ができて良かったです。ありがとうございました、そして、ぜひまた一緒にボルネオへ行きましょう！（:）



↑念願のレンブ（蓮霧）、マレー語は jambu



↑ナイトウォークで出会った
Oriental Dwarf Kingfisher(ミツユピカワセミ)



無事に関空到着！（みなさま、またボルネオへ行きましょう！）

ヤシノミ洗剤を製造販売しているサラヤで勤務している私は、2001年から2009年あたりまで、業務用・消費者問わずお問い合わせのお電話に対応する管理部という部門に在籍していた。確か2002年頃だったと記憶しているが「ヤシの実のプランテーションの拡大は生産地の環境に悪い影響を与えていると聞いたが、会社としてどう思うか？」というお問い合わせを消費者からいただいた。当時私は会社の先輩から「ヤシの実のアジア学」（1996/11/1 鶴見 良行（編集）、宮内 泰介（編集））という本を手渡されざっと読んでいたので、「パームやしは現地では貴重な収入源として栽培されており、また石油由来の原料と比較すると植物性の原料は何度も繰り返し収穫でき環境に優しい」など当時知っている知識を総動員して回答したことを覚えている。

それから間もなくして2004年に、サラヤはヤシノミ洗剤の原材料生産地であるボルネオ島の環境保全問題についてテレビ番組「素敵な宇宙船地球号」で指摘を受け、看板商品の販売存続の危機にさらされることとなる。中西さんのボルネオの取り組みと活躍はここからスタートして現在に至る。

そしてその後、私は2018年から再びお客様相談部門を担当することになった。原料生産地の急激な変化のリアルを知らないまま当時受け答えしていたということがそら恐ろしく、また恥ずかしいことでもあったので、早速一般財団法人地球・人間環境フォーラムの飯沼佐代子さんが環境省委託事業として企画・実施された2019年1月の「企業のためのボルネオ保全研修」へ参加を申し込んだ。この時は、Batu Puteh 村のイスラム教を信仰している家庭へのホームステイ（パームやしの小規模農家）、森林保全に取り組むNGOのKOPEL（コペル）のEco Camp（リバークルーズでオランウータン、ナイトウォークでは昆虫たくさん）、Sabah Tea Garden（トイレの明かりにはモーレンカンブオオカブトが大量に集結）などが瑞々しい思い出として残っている。中西さんとは既知の仲ではあったがこれがきっかけで酒を酌み交わすほど親しくなり、また植物、特に樹木に詳しい劉岱さんと出会ったのもこれがご縁であった。安間繁樹先生とのナイトウォークではこれまでに見たこともないような虫がたくさんいて、なかなか先に進めなかったことを覚えている。

独特の植生とさまざまな動物や昆虫を体験できる楽しい研修である一方で、サラヤの「緑の回廊計画」（川沿いの断片化した野生動物生息地をつなぎ動物たちが行き来できるように、その間にある土地を寄付金で購入するプロジェクト）は全然完成にはほど遠く、川沿いの土地は決して豊かな土地ではなく周りの土地が開発された結果動物がそこに追いやられている悲しい現実を、この時にまさに目の当たりにすることとなった。

そんなこんなで今回のボルネオ行は私にとって2回目だったのだが、川沿いより肥沃な土壤に育まれたフタバガキ原生林とキャノピーウォーク、サイチョウ、リス、夜行性のムササビ、コウモリの飛翔など、今回は生態系が良好に保たれているエリアを訪問することができとても貴重な体験であった。オランウータンレスキューセンターも周囲の自然との関わりの中でうまく機能しており、なかなか自然に戻せないらしい日本のツシマヤマネコのレスキューセンターなどでも参考にできないものか、と感じた。パームの収穫やオイル製造の仕組みについて、生々しい臭いが漂う工場の見学とビデオ視聴にて学習できたことも大変参考になった。

ところで、今回ナイトウォークは天気の関係もあり少し虫が少なかったが、中西さんにお伺いしたところ、川沿いの痩せた土地（二次林ばかりでしかも大木がない）にあるKOPEL（コペル）のEco Campのナイトウォークは、逆に虫が多すぎて本来あるべき自然の姿ではないのかもしれない、という意見だった。是非渡辺先生にこの件はご意見をお伺いしてみたいと思っている。

ところで、熱帯雨林の保全の必要性の一方で、日本では大阪も東京も長い時間を経て広大な湿地の水を抜き、埋め立てて、平野部に耕作地と住処を作り出して来た歴史がある。カワウソやオオカミはいなくなってしまったが、日本の失われた自然についても想像力を働かせ、取り戻す試みがあっても良いのではないだろうか。私は釣りが好きなのだが、利根川、木曽川、淀川などの大河を前にすると、ダムがなくて、山にちゃんと木が植わっていて、滔々と流れていた昔は、どんな川だったのだろうといつも想像することしきりである。

渡辺先生と、そしてみんなと行くボルネオツアー

宇埜可南子

渡辺先生からこのお話をいただいたのは 2024 年の春。楽しそうな企画で、すぐに参加と返事をしたものの、話が進むにつれ、有休を使って同行するにはあまりに仕事量が多いのではないかと感じ、実は一度お断りしました。ちょうどその時期、自然と緑のホームページでもしんどい思いが重なり、気持ち的に辛かったことも原因です。

しかし折角のおもしろそうな企画なので、せめて国内でできることはと、どの飛行機の行程がスムーズになるか考えたり、チラシ作成などはお手伝いしていました。話が益々具体的に進み、やはりこれは一緒に行こう！！と考え直し、みなさんより遅れて参加表明をしました。実際に参加してみて、コロナ禍あけてすぐの旅とはまた違う体験がたくさんでき、いっぱい楽しめました。

私はコロナ直前にボルネオと出会い、コロナ期間中(どこにも行けず、時間もたつぷりあったので)アブラヤシ農園と野生動物や熱帯林、生物多様性、アグロフォレストリーなど本当に多くのことを学びました。そんなボルネオをやっと体感できると 2022 年 12 月の1か月間、勝手気ままに旅をしました。今回のツアーでも訪れたセピロックでは 1 週間ほどドミトリーに滞在。中西さんに紹介してもらったガイドのゲーリーさんにはお世話になりっぱなしでした。日中はオレンジウータンやサンベアセンター、ラブックベイ(テンクザル、シルバーリーフモンキーがいいます)、夜は RDC のナイトウォーク、そしてゲーリーの友人宅でゲーリーのお誕生日パーティーを夜中まで楽しみ、翌日は心地いい森の音を聴きながら昼まで寝たり、そのあと体調を崩したり、などなどもありました。またジュンイチ氏の奥さんの実家のダガット村(保護区のすぐそばにあるローカルな村。電気がありません)にも連れて行ってもらい、ホームステイをさせていただきました。まるで一緒に生活をしているかのような体験は非常に印象深く、心に残っています。今回のツアーはそれらをぎゅーっと濃縮、そして大規模農園で学習、かつ渡辺先生の授業を毎日現地で生で受けるというスペシャル体験を全身で堪能しました。せっかく劉ちゃんと同じ部屋だったのに、ゆっくり話すことはなく毎晩倒れるように眠っていました。

そして前回、人生で初めて食べたドリアンは、旅の前に渡辺先生ご本人から直接いただいた「果物の王様ドリアンの植物誌 天国の味と地獄のにおい」を横に置いて食しましたが、今回はなんと渡辺先生と一緒に空間で味わうことができ、これまた前回から一歩進んだ体験ができました。2種類のドリアンの食べ比べ！前回のドリアンより美味しかった！！

もうひとつ、個人的なことですが感じたことがありました。私の祖母はよく海外ツアーに行きました。友達と行くと気疲れするからと、決まって一人で参加していました。毎回旅先から船便で絵葉書を送ってくれ、そしてお土産を買ってきてくれました。絵葉書は毎回、妹と私宛の2通、それぞれに送ってくれるのですが、かなりの確率で一方しか届きませんでした。小学生だ

った私はなんでおばあちゃんはいつも一人で遠い外国へ行くのだろうか、何をしているんだろうか...そしてこの意味のわからないお土産はなんだろう、全然かわいくないじゃないか、日本で使えないじゃないかと思いながら受け取っていました。

今回の旅では、ああ祖母もこんな風に旅先で過ごしていたのかなと思う場面に幾度と遭遇し、勝手に妄想を膨らませました。そんな祖母は 95 歳、今は認知症で旅の思い出と一緒に語るとは少なくなりましたが、元気に日本で暮らしています。きっと祖母の旅の経験がどこかで私に繋がっていると思います。

振り返りの発表のキーワード、荒川さんの「つなぐ」、新川さんの「やってみないとわからない」。特に記憶に残っているキーワードです。私もみなさんとボルネオが繋がったことをその場で見て感じ、そして微力ながらお手伝いできたことを嬉しく思います。

みなさんの写真と動画を使って、旅の思い出を作成しました。

今回のツアーでも自分にできることはあるようなないような...複雑な気持ちになる場面がたくさんありました。中西さんはよくボルネオのことを話してくれるだけでもいいと仰ってくれます。ただ私は様々な感情や、旅の話をするこすう、うまくできないことが多くあります。この動画もみなさんが旅を思い出すときや、誰かに話すときに使ってもらえると嬉しいです。

ツバメの巣スープ（バードネスト・スープ）

渡辺弘之

バードネスト

多くの方が最高級の中華料理「ツバメの巣スープ」を味わったことはないだろう。今回はその最高級食材の有名な産地の一つボルネオ・サバのゴマントン洞窟を訪れ、実際のツバメの巣採取地をみた。いろいろと誤解のあるツバメの巣スープについて述べておきたい。



写真 1



写真 2

バード・ネストスープ (Bird nest soup) という言う方もある。文字通り、「鳥の巣スープ」だが、想像できる鳥の巣、ツバメやカラスの巣と食材とは結び付かない。英名のバード・ネスト (Bird nest) とは熱帯林で樹木の樹幹にくっついているシマオオタニワタリ、これはシダ植物、もう一つはセリ科のノランジンのことである。

普通には「ツバメの巣」であるが、私たちが知っているツバメの巣は泥と枯草で作ったもの、とても食べられるものではない。ツバメ (swallow) でなく、日本にはいない「アナツバメの巣」のことである。ツバメはツバメ目ツバメ科の鳥類、日本にはツバメ、イワツバメ、コシアカツバメ、ショウドウツバメ、リュウキュウツバメの 5 種がいる。アナツバメはアマツバメ目アマツバメ科アナツバメ属のツバメである。日本にもツバメに似たアマツバメ (swiftlet) に、アマツバメ、ヒメアマツバメ、ハリオアマツバメがいる。アマツバメは姿かたちや飛翔方法はツバメによく似ているが分類学的には類縁は遠いとされる。

アナツバメは岩礁海岸に下り海藻を食べると誤解され、ウミツバメとしていることもある。『完全改訂版食材大図鑑』では「ツバメの巣」を「海ツバメの巣」とし、唾液と海藻、羽毛などから作った巣としている。ウミツバメはミズナギドリ目ウミツバメ科の鳥類、文字通り海鳥の 1 種で海面近くを飛翔し小魚やイカを捕食している。クロウミツバメ、ヒメクロウミツバメなど 7 種が日本にも飛来し、一部は繁殖する。唾液で巣をつくることはない。

アナツバメの仲間は体長 10~15 cm、インドから東南アジア、南太平洋諸島、オーストラリア北部に棲息し、Aerodramus 属に約 27 種、Collocalia 属 3 種、Hydrochous 1 種、Schoutedenapus 属 2 種、計 4 属約 33 種がいるとされる。東南アジアには石灰岩地帯が多く、ここにある洞窟を住処とする。唾液腺が発達し、粘質の分泌物、唾液のみで巣をつくるものがある。唾液をだし、塗り固めて行くのではなく、唾液を糸状に出し、これを網状に重ね、径 3~4 cm の半円形のお椀型に仕上げる。

アナツバメ (cave swiftlet) の中でも小型で嘴の短いジャワアナツバメ (ショクヨウアナツバメ) (Collocalia fuciphagus=Aerodramus fuciphagus) とハシブトアナツバメの巣はほとんど唾液でできており、食材としては最高

級だとされている。主産地はベトナム、タイ、ミャンマー、マレーシア、インドネシア、フィリピンであるが、『世界たべもの起源辞典』では遠くマダガスカルも産地の一つになっている。ホワイトネストとブラックネストがあり、ホワイトネストとブラックネストは別種のものだということだ。



写真 3

食材としてのツバメの巣

中華料理ではツバメの巣は広東料理ではフカヒレ、干しアワビとともに最高の食材とされるものだ。ナマコ、クラゲなど中国人の食材探しには驚くが、ツバメの巣を食材にしたのも秀逸のものだろう。不老長寿の妙薬の一つともされ、西太后の好物で連日食べていたとされる。唾液はタンパク質と多糖類が結合したムチンで糖質の一種シアル酸が多いとされている。化粧品としても効果があり、化粧品の中にツバメの巣入りとするものがあるが、高価なもの、毎日使うわけにはいかない。すぐに効果があるとはとても思えない。

このツバメの巣のことで大きな誤解がある。中華料理本ではこのツバメの巣について、アナツバメが海岸の岩礁に下り立ち、海藻を食べ、それで巣を作ったもので海藻の香りがすると書かれ、テレビでもよくそのように言っている。味のない寒天などを想像しているのだろう。海藻と混ぜて作るというのはまったくの俗説である。アナツバメは飛翔能力は高く、崖に巣をつくるように崖にとまることは上手だが、海藻の生え

ている平坦な岩場に下りることは上手ではない。餌はまちがいなく、空中を早く飛翔して捕獲する昆虫類である、海藻とくっついたのはツバメの巣採集の洞窟がゴマントンなど海岸に近いところへあったことによる誤解だろう。アナ（穴）ツバメの名の通り、アナツバメは洞窟に巣をつくる。私自身、これまでにタイ半島部ラチャブリ郊外のカオビン洞窟、ボルネオ・サラワクのニア（Niar）洞窟、グヌング・ムル（Gunung Muru）洞窟などをみた。カオビン洞窟は入り口も小さく、中の天井も低いようで、中には入れなかったが、ここにはコウモリだけでアナツバメはいないようだった。ニア洞窟では高い天井までタケやラタンで梯子を伸ばし、天井のツバメの巣を採っていたが、きわめて危険な仕事であった。グヌン・ムル洞窟では夕方のコウモリの飛翔ドラゴン・フライをみた。ゴマントン（Gomantong）ではツバメの巣採集期でなく、梯子の一部などが残されていた。

いくら唾液でつくるといっても糞や羽毛などが混じるので、巣を水につけ柔らかくしながら刷毛やピンセットでこれらを取り除く。岩壁につくられるので、その岩壁の状態により、巣の形は基本的には半円形ではあるがさまざまな形になっていい。しかし、売られている製品がどれも同じかたちをしているのを不思議に思っていたが、製品にするとき、周囲をハサミで切り、かたちを整えていることを知った。

持続的採集か？

ツバメの巣の採取については、最初につくった巣は採ってももう一度つくるので、採るの 1 回だけだということ、巣立ちしたあとで採るのだとも聞いた。巣立ちした後で採るのなら、ツバメの数は維持される。持続的に維持される納得できる方法だが、巣は汚れているだろう。一方、ツバメの巣の生産量（天然物）は減少しているとも聞く。周囲の森林がなくなり、食べ物の昆虫がいなくなったなどの間接的な影響なのだろうかとも考えられるが、欲に任せ、作ったばかりの巣を採ってしまうひどいやり方はやはりあるように思う。所有権が確定されていないところでは、いわゆる盗掘もあるのだろう。

天然物と書いたということは人工物があるということだろうか。食感は寒天といったところ、多くの人が食べたことがないのだから、偽物をつくることも簡単だろう。ツバメの巣でも赤い巣が珍重されるという。薄い朱色である。血が混ざったとされているようだが、血なら黒く変色するはずだ。餌の色ともいわれているようだが、虫を食べて色が着くとも思えない。私にはこれは人工着色ではとも思える。

ツバメの巣は不老不死・不老長寿の妙薬、長寿の薬膳ともされてきたもの、また洞窟から危険な作業でとりだしたもの、もともと生産量は少ないのだから、ネットでみてもその値段はびっくりするほど高価だ。1980 年当時、サラワク、クチンへ行ったら、1 カチ（マレーシアの重量単位、約 700 g）で 1 万円以上取引されていた。ゴマントン洞窟へ行ったらガイドの Haja さんは、100 g で 300 MYR（約 10,000 円）だといっていた。日

本でネット検索すると、現在、1個 2 g で 1,080 円、8 g で 4,300 円、30 g で 14,000 円といったところだ。中華料理店ではカニ肉入り、卵白身入りで一皿 11,000 円と書いてあった。

この味を知りたい方、北京料理店でなく高級広東料理店で味見して欲しい。私は味を知っている。タイ、バンコクでは夜、屋台店でツバメの巣のスープを飲ませてくれる。タイ語でランノック・ランニンといていたが、お椀の中に白いふわふわしたものが浮いている。これに生玉子を一つ入れてくれたこともある。砂糖水のように甘いものだった。観光客が行くワット・ポーにも一軒あった。一皿 30~40 バーツ、300 円か 400 円であった。お椀が少々汚かった。

ツバメの巣が非木材林産物

インドネシア領東カリマンタン、サマリンダに注ぐマハカム河は全長 900 km の大河だが、その最上流部でも原住民といわれる人々の大きな現金収入が砂金、ツバメの巣、ラタン（藤）、沈香だとされる。中でもツバメの巣と沈香がもっとも価値ある産物だとされる。こんなところから海岸までツバメが毎日海藻を食べに行っているはずがない。

インドネシアの林業統計の非木材林産物を見ていて、その中にバードネストとあるのを見つけた。インドネシアの林業統計には 1990~1991 年の一年間にツバメの巣 4,594 kg、価格 1,600 万ルピアとなっていた。国有林内にある洞窟からのツバメの巣採取に税金が掛けられ、それが林業省の収入になっているのである。ミャンマーの林業統計にはグアノがあった。洞窟に住むコウモリ類の糞である。肥料として森林の中の洞窟から採取し、それに対し、税金を納めたということだ。化石でなく生の糞である。鼻をつまみながらの作業にちがいない。

ツバメの巣は石灰岩洞窟での危険な作業で得られるもの、高価なのは当然だと思っていたが、1990 年代、タイ南部半島部のスラータニへ行ったとき、街の中のアパートにアナツバメが住み着き、ドアを少し開けているという。住人を追い出し、電灯もつけないという。無人の幽霊アパートだが、部屋を貸すよりこの方がより収入を得られるという。それならと最初から、アナツバメの営巣を目的としたアパートもできているらしい。しかし、大量の糞で臭いはずだ。隣近所からは鳴き声がうるさい、臭いといって嫌われているはずだ。これは郊外へ移動すればいいはずだが、街の中にできるということはアナツバメ、案外ネオンの輝きが好きなのかも知れない。

今回の旅でサンダカンでもアパートにアナツバメが住み着くように誘導しているという。どうやったら住み着くのかと思ったら、朝晩のあの騒々しいツバメの騒ぎを録音し、それを大音響で流すらしい。ツバメの巣が洞窟でなく都市のアパートで生産される時代になっている。身近な都市の中にアナツバメのアパートがあったらいい。巣をつくるのなら壁は凸凹歩方がいいのだろう、そんなアパートを訪ねてみたかった。

有名なツバメの巣の生産地に行ったのに、その味を現地で味わえなかったのは残念であった。参加のどなたからもそんな希望は出なかったようだ。

参考書

- 岡田 哲（編）：世界たべもの起源辞典 東京堂出版（2015）
- 辻調理師専門学校（監修）：完全改訂版食材大図鑑マルシェ 講談社（2015）
- 渡辺弘之：南の動物誌 熱帯森林に生きる 内田老鶴圃（1985）
- 渡辺弘之：アジア動物誌 めこん（1998）
- 渡辺弘之：熱帯の森から 森林研究フィールドノート あつぷる出版社（2019）
- 安間繁樹：ボルネオ島最奥地をゆく 晶文社（1995）
- 安間繁樹：失われゆく民俗の記録 ボルネオ島 21 世紀初頭 クニャ族とプナン族 自由ヶ丘学園出版部（2015）

写真

- 1 ツバメの巣スープ売り（タイ、バンコク）、2 アナツバメの巣（ゴマントン）3 ツバメの巣・最高級品（シンガポール・マリナベイサンズ）

キパンディ回想

中西宣夫

私にとっては過去に訪問したところばかりではあったが、今回の旅の思い出として何度も反芻してしまうワンシーンがある。キパンディバタフライパークでのできごとだ。キパンディでは世界レベルで貴重な昆虫標本や珍しいランのコレクションを見学させていただいた。ライトトラップ（昆虫の灯火採集）による昆虫観察では皆が子供のようにはしゃぎ、ネットで囲まれた放蝶スペースの中ではアカエリトリバネアゲハ（マレーシアの国蝶）なども観察することができた。重要な施設であることは説明するまでもなかったが、昆虫に強い関心を持つのは日本人観光客ぐらいで、この施設の経営はかなり厳しい。その点は参加者の皆様に伝えさせていただいた。多くを学んだあとは、オーナーが執筆した書籍や昆虫 T シャツなどが売られている食堂でローカルな食事を楽しんだ。そして土産物の販売で盛り上がった。私にとって非常にショッキングな記憶となった出来事はその時に起こった。渡辺先生が売店の前のショーケースの棚にモダマを一つ見つけ、突然競売を始めた。それが始まりだった。おそらく少しでも施設の運営の足しになればと思い切って声をあげてくださったのだと思う。

モダマは現地ではカチャン・ブサルと呼ばれる。なんのことはない「でかい豆」という意味で、その形状そのままである。ボルネオへのご案内の際に時折話題に上るこのモダマについて、わたしはよく「巨大な枝豆みたいなもんだ」と説明していた。私が過去に見たものは長さ 50 センチほどだったがもっと長いものもあるらしい。鞘の中に入っている豆は乾燥させると硬いつやつやした小石のようになり、アクセサリーなどに加工され売られていたりする。モダマはリバークルーズのとき、渡辺先生が参加者の皆さんに是非実物をみせたいと考えていたものの一つだ。先生の意向を知っていた何人かはボートの上で常に周囲にせわしなく目を走らせそれを探していた。いくつか見つけることはできたが、残念ながら手の届く高さにはなかった。モダマを前にしての紹介とはならなかったが、先生は船上で、モダマの呼称について印象深い話をしてくださった。海のかなた、どこからともなく流れてきて海岸にうちあげられる。藻に絡まって見つけられることが多いため、そう名づけられたという。ここで川面に落ちたモダマも遠く離れた異国の海岸まで流れつくのかもしれない。私はつかの間ではあったが壮大なストーリーの中にどっぷりと浸ったような気持ちになった。

そのモダマがいまキパンディの薄汚れたショーケースの中にあった。値段を尋ねると、ただでいいという。それを聞くや否や先生は声をあげられた。「これからオークションを始めます。ボルネオのモダマ、まず 10 リンギ（約 400 円）でどなたか買う人はいませんか？」おお、これはいい考えだ、おもしろいことになってきた、と思った。熱帯林の専門家、渡辺先生が、熱帯の象徴的な創造物の一つを取り上げて皆に価値を示している。そしてその売り上げはそのまま、今日参加者の皆に大きな興奮をもたらした、貴重な資料の詰まった、このキパンディバタフライパークへの支援金となる。そしてさらに、この黒つやの植物の種に、その見た目以上の価値を見出すことのできる人たちが、今ここに 20 人いる。これは盛り上がるぞ…しかし、事態は私が期待したようには進まなかった。まず、数秒の気まずい沈黙があった。そして声が上がった。「はい、10 リンギで買います。」声はツアーを問題なく遂行できるようスタッフとして旅に同行してくれている宇埜さんだった。流れを勢いづかせるためだ。ところが、続く声はなかった。私は動揺した。なぜだ、どういうことだ？いまみんながこの施設のすばらしさをたたえ、ライトトラップで奇声を上げて楽しんだばかりではないか。植物のコレクションに驚嘆していたのはあなたたちだ。アカエリトリバネアゲハの飛翔する姿を見て、この施設の重要性を充分理解したはずだ。

なぜだ、なぜ手をあげない？なぜ 20 だ、30 だ、と叫ばないのか。しかし、考えてみれば私自身もこのオークションの参加者である。どうすべきか？…息を詰まらせながら瞬時に考えを巡らせた。あろうことか私自身も頭の中をどうくすぐってみても、形だけとはいえ争ってまでこのモダマを獲得したいという衝動には駆られなかった。「じゃあ、20 リンギ。」ちょっと力なく響いたその声は私ではない。宇埜さんが自分で値段を釣り上げていた。理屈には合わないが、気持ちは理解できた。共感ではしたが、それでも私はこの競売に参加することができなかった。もともとアクセサリーにすら興味のない自分が、まだアクセサリーにすらなっていない、でかい碁石のような種を 1 個だけ買って何になるのか…まったくの無駄ではないか。よどんだ空気を察知して宇埜さんが20 リンギを差し出し、このエピソードに区切りをつけた。そのお金はキパンディバタフライパークに寄付された。

私は複雑な気持ちでしばし茫然となった。先生と宇埜さんに申し訳ないという思いもあったが、そんなことよりも何よりも、私がその時目撃したのは、付加価値だけで物品を売ろうとするとどうなるかという非常にシンプルな事例とその結果であったのだ。このモダマは私にとっては、私がイベントなどで売ろうとしているイリッペ石鯨（熱帯雨林の主要樹種であるフタバガキの種の油で作った石鯨）であり、ボルネオ産のショウガとサバティー（サバ州で栽培収穫されている茶葉）を原料にして数年前に製造販売に挑戦したジンジャーティーであり、これからビジネスに乗せようとたくらんでいるアグロフォレストリープロダクトと同じではないのか。もちろんそれらは付加価値だけで売られるものではない、それは石鯨であり、ジンジャーであり、れっきとした農作物である。しかしながら、これらの商品には品質が良く手ごろな値段の競合品がすでに市場に無数にある。私のこれまでの失敗や、これから取り組もうしていることは、今日撃したこの事例と同じなのだ。全身の力が抜け、よろめいてショーケースで体を支えた。そのとき売り物のキーホルダーが目に入った。あれっ、ちょっと待てよ。このオークションが始まる直前にはこの売店は土産物を買いたるツアーメンバーで異様な盛り上がりを見せていたではないか？あの時みんなは何を買っていたのだ？このキーホルダーではないか？エポキシで固められた干からびた昆虫のこのキーホルダーではないか？（もちろん見方によっては美しくもあるが）こんなものが何の役に立つというのだ？なぜみんなこんなものを買うのだ？…その時一瞬のひらめきがあった。「孫」だ。みんな自分のために買っているのではない。みんなこれを土産として持ち帰り、渡したときの孫の笑顔を期待して買っているのだ。キーワードは「孫」だ。このキーワードで熱帯雨林を救う非木材林産物はビジネスに乗る。この発想が今回の旅で得た私の一番の収穫になるかもしれない。

というわけで「私が孫に買いたい熱帯林非木材林産物」の商品アイデアを募集します。商品の概要と適切と思える価格帯を中西までお知らせください。

今後ともよろしくお願いいたします





旅の思い出



2024



ボルネオ研修ツアー感想文集