

平成 17 年 9 月 23 日

東山農場 —80 年の歴史とさらなる飛躍をめざして

岩崎 透（東山農場 取締役社長）

(1) 歴史

東山農場の起源は古く 18 世紀半ばに遡る。当時、サンパウロ奥地開拓者(通称バンデイランチス)の一部が、カンピーナス郊外に定着、農耕を開始した事に端を発し、その中で砂糖黍生産での成功者の地方豪族が 1798 年にポルトガル皇帝よりセズマリアのタイトルで 4,400Ha の農地所有を認められ、Fazenda Ponte Alta を創設したのが原点といえる。

一方で、19 世紀半ばよりコーヒー栽培も開始、奴隷制廃止後はイタリア移民等を受け入れ乍ら、創業者の子供、孫達が営農活動を継続して来た。その後、1927 年に創設者孫未亡人等より 3 箇所に分割された土地 3,700Ha を岩崎久弥が購入、東山農場(Fazenda Monte D'este)が創設されたが、第二次世界大戦中には敵国資産として、一時期ブラジル政府に接収される憂き目も見たが、初代農場長・農学博士山本喜誉司の天敵によるコーヒー害虫駆除、ユーカリ植林等の功績も評価され、戦後比較的早い時期に返還された。

因みに東山は三菱創設者岩崎弥太郎の雅名で、三菱各社経営とは別に、岩崎家固有の東山事業として、農林畜産事業を主体に日本国内を始め、戦前は韓国、台湾、インドネシア、マレーシア、及びブラジルに農場を保有、各地での当該事業研究開発、振興に尽くして来たが、敗戦により、その殆どを失い、現在は本邦の小岩井農場、及びブラジルの東山農場の二箇所のみと成っている。



平成 17 年 9 月 23 日

現在、東山農場では総面積 830 Ha 弱、内 274 Ha にて 126 万本のコーヒー樹栽培、年間 4/500 トンの精選コーヒーを主体に生産すると共に、ブラジル最大都市サンパウロより 120Km、百万都市カンピーナスよりは僅か 12Km の近郊の本格的な生産農場として、小中学生の社会化勉強を含む国内外よりの多数の見学客をも受け入れ中。

(2) NHK 80 周年記念ドラマ「ハルとナツ」

本年 10 月初旬に放映された「ハルとナツ」は、ブラジルに家族と共に 3 年間の予定で出稼ぎに出た長女ハルと、眼疾トラホーム感染の為、日本に残された妹ナツが運命の悪戯により、1934 年より 2005 年迄の 71 年間を離れ離れと成り、ブラジルと日本に分かれ、苦勞して過ごす事を余儀無くされた二人姉妹の物語を描いた、橋田壽賀子脚本の大型ドラマ。全体の内、相当な部分がブラジルで撮影されたが、東山農場は、その起源より 200 年以上の歴史を有し、奴隷小屋、コロノ住宅等 19 世紀の古い建築物、1920 年代末の農場購入当時に建てられた教会、ユーカリ林等に加え、昔よりの瓦、材木等の古い資材等も多数保有しており、地理的優位性に加え、一箇所ですべての撮影が可能と云う事で、当国での撮影主体現場と成り、多数のセットも組まれ、大部分はその俣、引き続き保存され、農場訪問者へ公開中。

具体的には、昨年 5 月半ばより約二ヶ月間の撮影期間中、日本よりは俳優陣、スタッフ夫々 30 名前後が参加、ブラジル側スタッフ 100 人前後、日系人主体とする俳優、エキストラ千数百人が参加、美術チームの事前準備期間を含め、半年間はさながら映画村の様相を呈し、明方より深夜迄、連日、大騒ぎでした。

当時の逸話には事欠かぬが、一番印象深い出来事は、撮影開始二日目の早朝、主人公・家族一同がコーヒー農園での初仕事、橋を渡りコーヒー園へ農作業に出掛けるシーンで、役者 10 数名、エキストラ 100 名前後に加え、牛車数台、馬に乗った監督官等も待機、真冬の寒い空気の張り詰めた撮影開始直前の緊迫した場面で、突然、体長 1m 程度の大型のカピバラ(川鼠)が池の片側より橋の真ん中へ跳び出し、ユックリと左右を見回した後、慌てて反対側へ飛び込み、謂わば往年のハナ肇とクレージーキャッツのギャクを彷彿とさせる場面展開成り、一瞬、全体の緊張感が和み、その後の撮影もスムーズに行った事です。

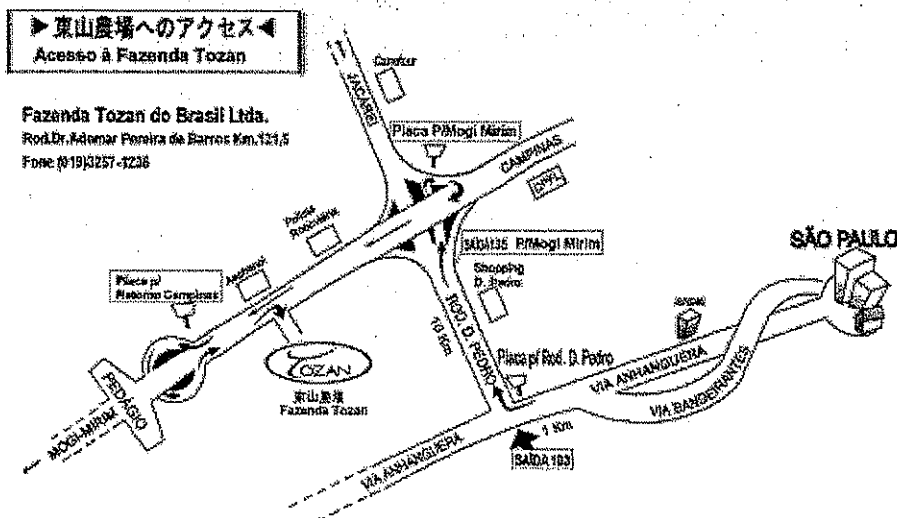
平成 17 年 9 月 23 日

(3) 移民 100 周年に向けて

ブラジルに於ける東山事業の一環として、1934 年に本邦より当地に進出した最初の製造事業として日本酒・東麒麟生産を開始、醤油、味醂、味噌、米酢等、種々の和食調味料を別会社・東山農産加工にて製造中。創業より長年の間は、日系人主体の販売で日本酒の消費も低迷した来たが、ここ数年間、砂糖黍原料のピング代用に日本酒使用、果実とミックスした、当地伝統のカイピリンニャならぬサケピリンニャが当地でファッションドリンクとして大人気を博しており、増産・増設に嬉しい悲鳴を上げる程と成った。

これは昨今の当地における健康食品としての日本食ブームの一端を担う現象と思われる。但し問題はブラジル人に本来の日本食、味付けの基本が充分には理解されておらぬ事で、大半の方達は、醤油のプールに刺身を泳がせ、御飯にすら大量の醤油を使用、日本人が眉を顰める事もしばしばです。

又、ブラジル人の食生活の問題は塩分、糖分の摂取過多での心臓病、糖尿病等であり、日本食だから健康に良いとの誤った認識を是正、時間は要しても本来の日本食の味付けの基本、即ち、飽く迄も素材本来の味を大切にし、その良さを更に引き出す為、例えば隠し味等、少量の和の調味料を使用する事により、本来の旨さを引き出す事を、ブラジル人にも充分に認識して貰い乍ら、併せて健康にも良い料理を楽しんで貰える様な、地道な普及活動を農場・農産加工の二社で協力し、着手した処。



平成 17 年 9 月 23 日

具体的には、当国の伝統的なシュラスコ料理は岩塩のみでの味付けで、例えば鳥の心臓は醤油、日本酒、味醂で味付け、又、脂っこいクッピンの肉は、微塵切り的大蒜、生姜を醤油と共に食する事で、夫々、より味わいが深く成ると共に、他部位に関しても、一部は酒粕・味噌漬け、米酢等を活用し卓に供す事で和風味付けの本領を発揮、更にはその他の幾多のブラジル伝統料理に関しても、如何に日本的な調味方法が威力を発揮するか、ブラジル人も驚く程で、その味に飲んで舌鼓を打って貰える昨今です。

2 年後には東山農場 80 周年、翌年 2008 年は移民 100 周年を迎えるが、種々の記念行事、箱物の建設が企画されてはおる中で、ブラジルは田中角栄元首相の肝煎りで開始されたセラードプロジェクトにより大豆の生産を倍増を達成、今や世界最大の生産国と成ったにも拘らず、相変わらず食用大豆消費が少ないのが現状。ルーラ大統領の提唱する飢餓ゼロ運動 (Fome Zero) を成功裡に達成する為にも、当国に相応しい形での食用大豆の消費拡大、並びに和風調味料の使用を推奨する事により、日本文化をブラジル人の食卓にも更に積極的に導入、健康的な食生活を提唱する事が、本当の意味での実の有る日伯親善強化の実現ではとの基本的な考え方にに基づき、少なく共、東山農場では、及ばず乍らも、今後共、引き続き、その場を提供して行く予定です。

以上

【(社)日本ブラジル中央協会発行

会員向け隔月刊誌『ブラジル特報』2005 年 11 月号掲載】