

デーツの名産地 — サハラのおアシス都市ビスクラ —

デーツって何？

デーツという果実を知っていますか？デーツとはナツメヤシという植物になる実のことです。つまり「ナツメヤシの実」ということになります。日本ではそれほど馴染みはありませんが、近頃では輸入食品のお店でも買うことができます。

デーツを実らすナツメヤシには植物学的にもいろいろ特徴がいくつかあります。雄と雌があること（雌雄異株）、寒さに弱いこと、幹の先端にしか成長点がないため、その部分を切ってしまうと枯れること、寿命が70—80年と長いこと、などです。

ナツメヤシの起源はペルシア湾岸と考えられています。そこから東と西へ、砂漠地帯のおアシスを伝って拡散していきました。東はインドのタール砂漠、西はモーリタニアの砂漠地帯まで、多くのおアシスでデーツが生産されているのです。

20世紀になると、アメリカ、南部アフリカの乾燥地でもデーツが生産されるようになりました。最近ではインド南部でもナツメヤシ農園を見かけることができます。

砂漠のおアシスでは雨がほとんど降りません。そんなところで、どうしてナツメヤシの栽培が可能なのか。その理由は、地下水を集めるための水路にあります。アルジェリアのおアシスでは「フォッガーラ」と呼ばれます。地中に横に掘られたフォッガーラの水が、地表にでたところにナツメヤシ農園があります。人々は貴重な水を分け合って、生活用水やナツメヤシへの灌漑に利用してきました。またおアシスによっては湧水を利用することもあるし、比較的雨が多いおアシスでは、川の水を引いて灌漑に使う場合もあります。最近では井戸を掘り、ポンプで水をくみ上げるところも増えています。

こうしてつくられるデーツは、基本的に熟して乾燥させたものをそのまま食べることが多いのですが、料理に使い、甘みを出すこともあります。デーツは独特の風味と味をもっていますが、あえてたとえれば「干し柿」の食感に近いといえます。

デーツの大産地ビスクラ

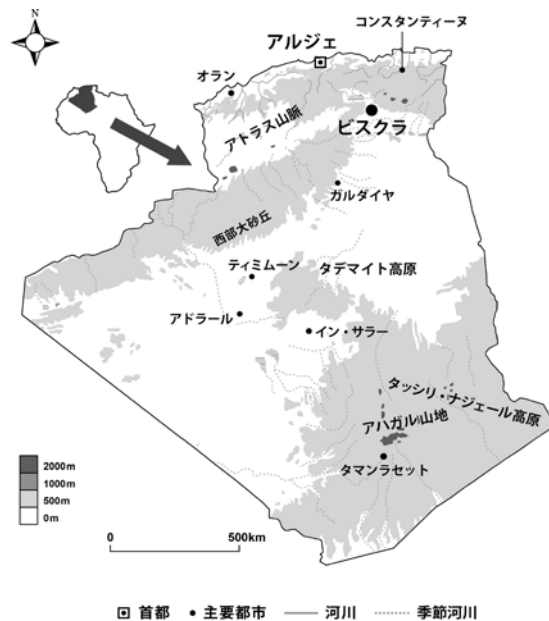
私は2009年からサハラ砂漠の小さなおアシスに通い、人々の生活や農業、それらの変化について調査を進めてきました。サハラに点在するおアシスには、人口数百人程度の小さなものもあれば、数十万人規模のおアシス都市もあります。

最近私が通い始めた、サハラの北部に位置するアルジェリアのビスクラというオアシス都市の人口は30万人を数え、かなり大きなオアシスということになります(図①)。

ビスクラ一帯はデーツの大産地としても有名です。アルジェリアは、1830年以降フランスによって植民地化されました。その植民地時代にビスクラがナツメヤシの生産地として発展したのです。ビスクラはサハラの北部にあり、地中海沿岸の

人口が多い地帯までの距離が比較的短く、輸送に便利なこと年間の降雨量が100mm程度で、地下水が抱負であったことが理由として考えられます。

ナツメヤシは品種が多く、アルジェリア国内だけでもおよそ1000品種が確認されています。しかし、ビスクラで栽培されるナツメヤシの大半はデグレット・ヌールという品種です。デグレット・ヌールが導入された主な理由は、デーツの生産性が高いことによります。デグレット・ヌールの1本あたりの生産量は50～80kgといわれ、他の品種よりも格段に多いのです。



収穫シーズン

デグレット・ヌールの収穫期は10月から11月です。この時期、どの農園でも人々が忙しく働いています。

アブデルラティフさんはビスクラでナツメヤシ農園を持っています。実はアブデルラティフさんは、弁護士の資格も持っていて、午前中はナツメヤシ農園で、午後は弁護士として働いているのです。以前は、もっぱら弁護士として働いていたのですが、どうしてもナツメヤシの農園をしたくて、農地を買ってナツメヤシ栽培を始めたそうです。収穫期には数人の季節労働者を雇い、忙しい時期を乗り切ります(写真①)。

まず重要なのは、ナツメヤシに登って収穫をする人、そして収穫されたデーツを地面で受け取ってトラックまで運ぶ人、さらに農園の作業場でデーツの房をきれいに整える人です(写真②)。

こうした一連の工程を経てデーツが売られていくのです。ビスクラ周辺には、デーツを軒先に吊るして販売する店が多数あります(写真③)。また、郊外の市場にはデーツを売り買いする人たちが集結します(写真④)。こうして、デーツは首都のアルジェや大都市に運ばれていくのです。

輸出されるデーツ

ヨーロッパの食料品店や市場を覗くと、デーツが売られている光景をよく目にします。その中にはアルジェリア産のデーツもあることでしょう。

ただ、日本でアルジェリア産のデーツを見ることはまずありません。サハラ・オアシスの研究を始めて以来、私は店でデーツを見かけると、産地を確認する癖がついてしまいました。チュニジア産、イラン産、アラブ首長国連邦(UAE)産の



写真②ビスクラ近郊に広がるナツメヤシ農園

ものが大半を占めているようです。アメリカ産、イスラエル産も時折見かけることがあります。

2011年に世界で生産されたデーツはおよそ800万トンでした。これは日本のコメの生産量とほぼ同じです。この年、もっとも多く生産した

のはエジプトでおよそ140万トン、アルジェリアは5位でおよそ70万トンでした。

ただ、日本人は多くのデーツを食べているとは言えません。ちょっと古い統計ですが、2006年のデーツ輸入量はおよそ1000トンでした。加工



写真②アブデルラティフさんの農園での収穫



写真③デーツの房を整えるアブデルラティフさん



写真④デーツが取引される市場

用のものを計算に入れないとしたら、日本人1人あたり、1粒のデーツしか食べていないことになります。

日本人がデーツをもっと食べてくれたら、オアシスに興味を持つ人も増えるのではと、私は期待しているのです。

石山俊

33



写真⑤デーツの売り買いで賑わう市場