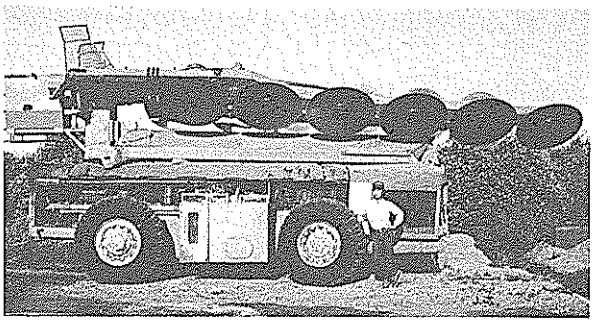
米国紀行…②

1回の灌水費用は125万円

岡　雅司
（才谷・市4H
クラブ会長）



大規模経営のため機械も大型。写真はジャンボのこぎりが付いた剪定機

私は柑橘専攻のため、オレンジ栽培の比較的盛んな米国南部のアリゾナ州メサ市に私を含め二人で配属された。ここアリゾナ州は夏場は予想以上に暑く四〇～四五度にもなり、車で走るとき窓から熱風が吹き込み、また、周囲を見渡せばサボテンが群生し、家の庭や道路わきにまでサボテンが植えられ列を連ねていた。

このような土地、環境の中にオレンジの木が一寸の狂いもないように規則正しく植えられており、我が国の段々畑とは段違いの果樹園が広がっていた。その中に私たちの家であるトレーラーハウス（家そのものに車輪が付いて移動が容易。税が課せられない）があり、いよいよ労働中心の自炊生活が始まった。恐ろしいことに家の中にさそりや毒ぐもが生息しており、見つけては殺したものだ。果樹園内にはジャックラビットといわれる大きな耳を持つうさぎ、ロードランナーといわれる骨と皮に羽が生えたようなとてもスリムな足の速い鳥などが数多く生息しており、コヨーテの姿を見ることもあった。

この農場では三人の同じメキシコ人を毎年雇っており、彼らはいずれもメキシコから砂漠を三日ほど歩いて国境を越えて入って来る密入国者である。彼らは恵まれており、その他のメキシコ人も大勢やって来るが、その多くは仕事がなく住む家もなく、果樹園内の灌水用水で歯を磨き顔を洗い生活し仕事を待つ。密入国者取り締まりのグリーンのバスが来ると、どこともなく姿を消し、また戻って来る。仕事を求めてアメリカ国土を転々と旅して行く者も多くいる。

日曜日になると、メキシコ人を連れて買物、洗濯に行く。私たちは米食を主体の日本食。メキシコ人はブリトウ・タコと呼ばれるコーンの皮で肉、豆、野菜、チーズなどを挟んだものと、それに加えロから火が出るほど辛いチリ（からしの一種）をかじりながら食べるメキシコ食である。

やはり食べ物は、生まれ育った所の物が一番である。最初のころはハンバーガー、ホットドッグ、サンドイッチ、ピザとかを食べていたが、何かもの足りなさがあって昼食にもおにぎりを作るようになり、いっしょに働いているアメリカ人にも分けてやった。彼らも「うまい、うまい」と食べてくれたが、さすがにのりと梅干は「これは海の草だ。これは酸っぱい」などと言って食べなかった。

米国内で作物を栽培していく上で最も重要な作業の一つに灌水作業がある。果樹園の場合、夏場は二～三週間に一度、冬場は五～六週間に一度、園内に水を流す。この農場の園（一六〇㌶）に流すのに七～八日かかり、一回の灌水費用は百二十五万円も要する。私の場合、主に夜中の十二時間体制でこの作業に当たり、他の者が昼間の十二時間を担当していた。また、この農場はオレンジ直売店を持っており、収穫、選果、箱詰め、販売という理想的な方法で経営していた。しかし、近年この辺りには住宅、ビジネスのための建物、アパートなどが立ち並び始め、多くの果樹園はその方向へと移り、この地での経営は、この先十年続くかどうかという時期にきている。

夏場の暑い時期になると、フルーツスタンド（直売店）は閉め、それほど忙しくなくなる。そこで、メキシコ人たちは家族の待つメキシコに帰り、私たちは六月から八月までの三カ月間、カリフォルニアの大学（カリフォルニア・ステート・ポリテクニック・ユニバーシティ）での学科研修となる。

（つづく）

アリゾナの真っ青な空の下でオレンジの収穫