

## お茶の時間

### タピオカミルクティー

柴田 幹雄 陸自75

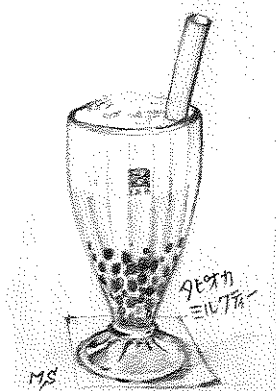
「昨年流行語大賞の候補に「タピオカ」があった。タピオカミルクティーなどを飲むことをいう。ブームになってい

るタピオカはキャッサバという芋の澱粉質でできた小豆くらいの半透明の粒で、プニョプニョした食感がある。これに黒糖などで味付けしたものは黒い粒で、これがミルクティーに入っている。台湾発祥の飲料で、太いストローやタピオカがインスタ映えすることなどから大人気になった。

日本へ入ってくるタピオカ澱粉は約97%がタイから、2%がベトナムからのものである。原料のキャッサバはアフリカや中南米でも栽培されている。東南アジアではタイ、ベトナムのほかカンボジアでも栽培されている。

NGOの「日本地雷処理を支援する会（JMAS）」はカンボジアで地雷処理などを行っている。地雷処理が終わり土地の安全を当局が確認して土地を地主に引き渡す。農地として使われることが多く、雨期の前など、農家である地主は引き渡し式を待ちかねてます。そののが30cmほどに切ったキャッサバの挿し木である。地下茎は少しやせたサツマイモみたいなもので、栽培は簡単に単位面積当たりの澱粉生産量は高いという。しかしそのままでは皮や芯に毒性があり加工が必要である。またタピオカに加工するにはさらに手がかかる。

内戦とポルポトの虐殺で、工場も工場技術者も壊滅状態になったカンボジ



アは、いまだに中国資本の縫製工場以外に工業生産ができるような工場はほとんどない。カンボジアでのキャッサバそのものの生産量はタイの4割くら

いあるのだが、自前でタピオカなどの商品が作れないから、タイ、ベトナムに買ったたかれて持っていかれる。

タピオカミルクティーブームに火をつけた有名店は渋谷にある。あつという間に若い女の子の集まる所にはタピオカドリンクやスイーツの店ができた。最先端のファッションで「タピって」いる女の子たちは、キャッサバ栽培のカンボジアの農民や、タイのタピオカ生産の田舎工場なぞまったく意識せず、幸せな青春のひと時を楽しんでいるのだろう。