



公益財団法人SAJ

# SAJ Farm 通信

vol.61  
2015年 8月号

公益財団法人

School Aid Japan

〒144-0043

東京都大田区羽田 1-1-3

TEL: 03-5737-2773

FAX: 03-5737-2793

<http://www.schoolaidjapan.or.jp>

sajinfo@schoolaidjapan.or.jp

## レモングラス蒸留開始

皆さんこんにちは。カンボジアでは8月に入ってようやく雨が本格的に降るようになりました。雨が降り始めると朝夕はだいぶ気温が下がり過ごしやすくなりますが、日中は40度を越える暑さに畑での作業はとても体力を消耗してしまいます。作業中は熱中症にならないように、こまめに水分補給や休憩をとるように気をつけていますが、長く外で日差しを浴びると、頭がくらくとすることもよくあります。暑い時期を乗り越えて8月の報告をしたいと思います。

### 1 週目:レモングラスオイル蒸留開始

ついに日本から輸送した蒸留釜を農場に設置し、レモングラスオイルの蒸留が始まりました。まずはどうすれば効率よくオイルの抽出ができるか2つの条件で蒸留試験を行いました。

#### ①原料の乾燥状態を変えて蒸留

試験をしてみてわかったことは、抽出できるオイルの量は使用した生の葉1kg当り2cc程ということです。同じ量の原料を乾燥させても取れるオイルの量は変わりませんでした。しかし、乾燥させると水分が減るため温度が上がりがやすく早く抽出できます。また、体積が減る分一度に多くの量を蒸留釜に入れられるためオイルの量が増え、効率がよいことがわかりました。

#### ②30分ごとの抽出量

蒸留する時間を決めるため、抽出されたオイルを30分ごとにとりわけ量を調べました。30分目で約80%近くのオイルが抽出され、60分目で15%、90分目で5%それ以降はオイルの抽出は見られませんでした。この結果から抽出開始より1時間30分を目安に蒸留を行うことに決めました。現在も試行錯誤を重ねながら1日2、3回のペースで蒸留を行っています。来月には6Lのレモングラスオイルを日本に輸出する予定ですが、カンボジアのオーガニック認証を取ることで、カンボジア国内での販売も考えています。実際にレモングラスオイルが取れるようになったことで、着実に前に進んでいることを実感しています。



上にたまっている黄色い液体がレモングラスオイル。下は芳香蒸留水。オイルを残して水だけ捨てています。



オイルだけを注射器等で移し変えます。光に当たると劣化するためアルミホイルで巻いて保管します。

## 2 週目 :レモングラス畑除草

6、7月に定植したレモングラスは雨が降り出したことで順調に成長しています。しかし同時に周りの雑草の成長も早くなってきました。先月も報告しましたが、鍬を使っての除草を続けています。株と株の間を一つずつ鍬で削るように雑草を土ごと掘り返すため、とても重労働ですが、レモングラスの苗を守るためにはとても重要です。日中は気温が高く、夕方からは雨が降るため午後に行うのは難しく、午前中のみ除草作業を行っています。午後からは収穫、調整などの別作業を行うようにしています。苗が他の雑草に負けないぐらい大きくなれば、除草を行う必要もなくなります。苗が大きくなる9月ぐらいまでは雑草と格闘する日々が続きます。

## 3 週目 :SAJ ツアー農場訪問

8月18日に、SAJ ツアーに参加された支援者の皆様は農場にも来ていただきました。何度もツアーに参加されている方もおられました。スタッフが実際に作業しているのを皆さんとても興味深く見ておられました。特に一番興味を引いていたのはレモングラスオイルで、蒸留棟では実際に蒸留を行っているところを見ていただきました。抽出されたオイルを見て匂いを嗅いでいただくと、専門の方からはとても良い香りがするとの評価をいただきました。その後お土産用オイルの販売も行い、多くの方に買っていただきました。今後蒸留したオイルを成分分析にかけて、より付加価値をつけて販売できるようにし、このSAJ Farmがカンボジア農業の一つのモデルとなれるようにしていきたいと思っています。

## 4 週目 :孤児院農業実習開始

孤児院の子どもたちの農業実習を開始しました。中学生から高校生までが1グループ12~13人に分かれて、月曜日から金曜日までの5日間泊りがけで一緒に働いてもらいます。最初のグループは男の子グループです。まず自己紹介をした後、農場内を案内しました。子どもたちの内何名かは一昨年前の農業実習に参加しており、懐かしそうに見て回っていました。その後薪拾いや、かまどの作成などの生活環境を整えてもらい、農場のスタッフたちと一緒に作業に加わってもらいました。最初はやはりお互い緊張もあり、恥ずかしがってあまり会話がありませんでした。しかしスタッフのチャンダー君が話しかけると、子どもたちの顔にも笑顔が見え会話が続くようになりました。他のスタッフたちとも徐々に会話が増えてきているようです。この5日間一緒に農作業をする中で、お互い協力し合って良い関係を築いてほしいと思います。また子どもたちにはレモングラスの収穫、調整、乾燥、蒸留作業を体験してもらい、オイルが出来るまでの裏側を、しっかりと学んでほしいと思います。



鍬でレモングラスの周りの雑草を土ごと削り取ります



お客様へのレモングラスオイル販売の一幕。用意した40本がすべて完売いたしました。



スタッフと孤児院の子どもたちが一緒に作業に取り組んでいます。