

BRASIL

BRAZILIAN COFFEE AND FOOD

ブラジル

農業革命

**アリソン・パオリネーリ氏が
ノーベル平和賞に
ノミネート**

**ブラジルの農業と
日本人移民**

**今年度注目の
ブラジルパビリオン
出店者と商品!**

主催

後援

コーディネート

EMBAIXADA DO
BRASIL
駐日ブラジル大使館



**BRAZILIAN
BUSINESS GROUP**
ASIA-EUROPE-LATAM
AFFILIATES TO BRAZIL INTERNATIONAL ASSOCIATION
一般社団法人

 **BANCO DO BRASIL**
ブラジル銀行



是非ご来館 いただき、ブラジルの 美味を一緒に 楽しみましょう！

ブラジルは5年連続で見本市カフェレスジャパン/東京カフェショーに独自のパビリオンを設けて参加します。パビリオンの出展者は過去5回駐日ブラジル大使館及び在京ブラジル総領事館を通じてブラジル政府の支援を受けてきました。

「ブラジルパビリオン」では、既に日本国内で販売されているブラジル産のコーヒー、菓子類、スナック、調味料、ワイン、カシャッサ酒並びにフルーツジュース等の他、ブラジルの伝統的な

レシピで日本国内で生産されている幅広い食品飲料をご紹介します。

特にコーヒーは両国間関係で重要な役割を果たしてきました。ブラジルのコーヒー生産の歴史は日本からの移民受け入れの歴史と重なります。実際に、ブラジル産コーヒーは両国の人的絆の証でもあります。ブラジルでは未だに日系人、つまり日本から移住してきた方々の子孫が経営しているコーヒー園が多く存在します。

また、ワインはブラジルにおけるヨーロッパのルーツを象徴します。ブラジル産ワインの大部分は南部に移



住してきた多くのイタリア人農家により生産されています。

サトウキビ由来の蒸留酒でブラジルを代表するカシャッサ酒も今回皆様に紹介させていただきます。

お酒が苦手な皆様もご安心ください。パビリオンでは既に日本で大人気なスーパーフードであるアサイージュースをはじめ、それ以外の多様なトロピカルフルーツのジュースをご紹介します。ブラジル北部のパラー州は、その地域に100年前に移住した日本人による持続可能な農業で注目を集めているほか、世界のアサイー生産の9割を賄っております。

これらのお飲み物は「ブラジルパビリオン」で同じくご紹介させていただきます多くのブラジル料理と一緒に楽しみください。我が国のブースをご訪問していただくことにより、様々な地域の商品及び伝統に接することができ、ブラジルの南部から北部まで全国を旅行した気分になれます。

**Convido-os a visitar
e saborear o Brasil!**

是非ご来館いただき、ブラジルの美味を一緒に楽しみましょう！

EDUARDO SABOIA
エドゥアルド・サボイア

EMBAIXADOR DO BRASIL
駐日ブラジル大使

農業革命

1970年代以降、ブラジルは歴史上最大の持続可能な熱帯農業革命の舞台となりました。アリソン・パオリネーリ氏は、科学技術への投資は、同時にブラジルにおける農業のシナリオさえも変えるだろうという先見の明を持ち、変革を起こしました。

1970年代に、早くも日伯セラード農業開発協力事業（PRODECER）が開始されました。それにより、現在、不毛の地と言われたセラードはブラジルの重要な農畜産業地域となり、一部の作物においては年に2回収穫することが可能となるほど大きな変化を見せました。今日、この地域はブラジルで生産される全穀物の50%を生産するまでになっています。

パオリネーリ氏による農業革命は、それまで主食を輸入に頼っていたブラジルの立場から、自給自足ができる国へと方向転換させました。そしてこの食糧の供給の増加は、各家庭で食糧にかけられていたコストの削減へと繋がり、その分を他の物の消費へ向けることが可能となりました。

したがって、その歴史的な好転は、持続的な経済成長、社会的生活の改善、より健康的な生活、そして農村部および都市部の人々の幸福の増進をも促しました。過去40年間で、農業面積は30%しか増加していないにもかかわらず、ブラジルの農業生産量はほぼ5倍になりました。それどころか、ブラジルは主食にお

ける世界最大の輸出国になりました。1970年には、2,100万トン、2020年には1億8800万トンの穀物を生産しました。現在、ブラジルはその領土の3分の1未満を農業と家畜に使用しており、その領土の3分の2で在来植物を保護しています。ブラジルは現在、コーヒー、砂糖、オレンジジュース、エタノール、牛肉、鶏肉、大豆の世界最大の輸出国です。

そして、持続可能な熱帯農業革命は今日も拡大し続けています。その代表的な例として、樹木を植栽し、樹間で家畜・農作物を飼育・栽培する農林業システムが挙げられます。現在、ブラジルの農畜産業の分野において、約350の製品を180か国に輸出しています。



まだ知られていないだけ。
「南米の宝石」サルトン。

サルトンは、南ブラジルでイタリア系サルトンファミリーが100年以上に渡り造り続けている老舗のワイナリー。1960年には大統領公認のサプライヤーになり、アメリカのブラジル大使館、ブラジルのアメリカ大使館でオフィシャルのワイナリーとなり、ローマ教皇献上ワインとしても選ばれています。ブラジル料理やお肉料理はもちろんのこと、ミシュランガイド掲載の精進料理、銀座のオイスター、中華料理店など、飲食店の料理長様にご採用いただいているプレミアムワインの数々が造られています。

SALTON
Intenso Tannat
インテンソ タナ



ココナッツ マシュマロ

弊社ブースでは、さらに多くの商品を揃えております!ぜひお立ち寄り下さい!

新発売

新発売 マッシュポテト 〜バターチーズ味〜 管理コード 1355 規格・入数 140g x 24Packs JANコード 4548885002604	管理コード 1201 規格・入数 300g x 25Packs JANコード 4548885000679	管理コード 1211 規格・入数 300g x 25Packs JANコード 4548885000822	管理コード 1361 規格・入数 1kg x 25Packs JANコード 4548885000020	管理コード 1371 規格・入数 750kg x 24Packs JANコード 4548885000433
管理コード 1351 規格・入数 65g x 30Packs JANコード 4548885002116 200g 管理コード 1352 規格・入数 200g x 10Packs JANコード 4548885002505	管理コード 1231 規格・入数 200g x 25Packs JANコード 4548885000068 1kg 管理コード 1251 規格・入数 1kg JANコード 4548885000075	管理コード 1241 規格・入数 200g x 25Packs JANコード 4548885000105 1kg 管理コード 1261 規格・入数 1kg JANコード 4548885000129		
管理コード 1301 規格・入数 80g x 24Packs JANコード 4548885000990	管理コード 1305 規格・入数 95g x 24Packs JANコード 4548885001348	管理コード 1311 規格・入数 240g x 24Packs JANコード 4548885000792	管理コード 1321 規格・入数 240g x 24Packs JANコード 4548885000808	管理コード 1331 規格・入数 240g x 24Packs JANコード 4548885000815
		管理コード 1341 規格・入数 210g x 24Packs JANコード 4548885001324		

管理コード **961**
規格・入数 500g x 30Units
JANコード 4548885001560

管理コード **980**
規格・入数 500g x 40Pack
JANコード 4548885001843

管理コード **931**
規格・入数 500g x 30Packs
JANコード 4548885002048

管理コード **941**
規格・入数 5kg x 2Packs
JANコード 4573217730184

キャッサバは世界三代芋のひとつで、タピオカの原料としても認知されています。冷凍キャッサバ芋(タイ産)

管理コード **980** フロースン

トウモロコシでできた海外で人気のおつまみスティック!

管理コード **931** フロースン

050-6860-4202

(株) MUNDIAL foods 〒437-1413静岡県掛川市国安902-1

www.mundialfoods.co.jp

mundialfoods



Forno de Minas ポンデケージョ

ブラジル国内でのシェアN°1

凍ったままオーブンで焼くだけかんたん!!

日本でも浸透しつつあるブラジル生まれのチーズパン、ポンデケージョはブラジルの中でも酪農が盛んなミナスジェライス州の名物です。フォルノデミーナスは「ミナス（ジェライス）の窯」という意味を持つ、真正銘ミナスジェライスの会社で、ポンデケージョに使用するチーズも自社で生産しています。

イースト不使用/グルテンフリー

輸入者：株式会社イマイ

68年の経験と実績を誇るブラジル食品輸入のバイオニア株式会社イマイは、ブラジルを始め、南米、東南アジア、ヨーロッパから食材をメインに、酒類、ジュース類、チョコレート、ケーキ、スナックなどの菓子類、冷凍食品、缶詰、穀物、調味料などの食材の輸入、及び、卸売事業を展開させていただいております。



Velho Barreiro

ブラジルで最も売れているカシャッサブランドの一つであるベリョバヘイロは独立した家族経営企業であり、カシャッサとその他の飲料の製造で60以上もの経験をもつ、ブラジル国内大手企業です。

海外営業部を含めた営業・運営オフィスはブラジル、サンパウロに位置し、今ではブラジルの地酒「カシャッサ」を約40国以上に輸出しています。

ベリョバヘイロのカシャッサはブラジルの街角にあるバーには必ず置いてあり、長い間たくさんの人に広く愛飲されています。

カシャッサとは、サトウキビから作られるブラジル特産のスピリッツです。

また、ブラジルの法律ではカシャッサを次のように定めています。

「カシャッサとはブラジルで生産されたサトウキビを原料とし、その搾り汁を発酵させた、アルコール度数が38～48度の蒸留酒。また製品1Lに対して6gまで加糖したものも含める。」

カシャッサ「ベリョバヘイロトラディショナル」はブラジルで最も古いスピリッツのひとつであり、その高い品質と個性的なボトルデザインで知られています。

厳しい品質管理のもと丁寧につくられた大変マイルドな味わいで、クセもあまりないため、初めての方でも飲みやすいカシャッサとなっております。

株式会社イマイ

〒162-0814 東京都新宿区新小川町6-36 S&Sビル4F

TEL: 03-3260-6060 | FAX: 03-3260-6072

e-mail: info@imaigroup.com

www.imaigroup.com

Imai
www.imaigroup.com

CACAO TEA

～上品なチョコレートの甘い香り、カカオ豆 100%から作られたお茶、カカオティー～



カカオポリフェノール！ 美容と健康に。

チョコレートの上品な甘い香りにはテオブロミンによるリラックス効果があります。
ブラジル産の高品質テオブロマカカオのシェル(殻)から抽出したお茶です。
チョコレートのイメージとはまったく違うさっぱりとした味のギャップには驚きを隠せないほど！
不思議とあとをひくカカオティーは、アイス・ホットでもおいしくお楽しみいただけます。



その他、ブラジルグルメ商品を各種取り扱っております。
どうぞお気軽にお問合せくださいませ！



～ブラジル産のフレッシュなフルーツのおいしさを求めたフルーツジュース、トピック！～



4 種のおいしさ！

- MARACUJA (マラクジャ)
パッションフルーツ
- GOIABA (ゴイアバ)
グアバ
- MANGA (マンガ)
マンゴー
- CAJU (カシュー)
カシューアップル

有限会社ボンペックスジャパン

<https://www.bompexjapan.com/>

TEL: 045-791-5563 FAX: 045-791-5564

email: bompex-info@bompexjp.co.jp



Campo Belo

カンポ ベーロ



4つの心

誠実、絆、品質、努力。

安全で安心して日本でブラジルの味を味わせたい、それが当社 HIRO WORLD 合同会社の思いです。

我が社"4つの心"を大切に、お客様方に一人一人が喜んでいただけるように、感謝の気持ちを忘れずに日々努めています。社員一人一人真心をこめて一つ一つ作っています。

良質な素材を使用して丁寧に加工することによりお客様が日本でブラジルの味を安心して味わう事ができるのです。

我が社の商品は家族や友達などでこの味を味わって絆が深まりみんなで幸せの輪を広がるよう願っています。

HIRO WORLD 合同会社

電話番号: 0532-41-3515 | ファクス: 0532-41-3516

カンポベロ・本社工場 〒441-3121 愛知県豊橋市西山町西山286-4

hiro-world.co.jp



HIRO WORLD

合同会社



アリソン・パオリネーリ氏が ノーベル平和賞にノミネート

アリソン・パオリネーリ元ブラジル農務大臣（84歳）は、同氏が携わった「不毛の地セラードにおける持続可能な農業開発」の功績が認められ、2021年のノーベル平和賞にノミネートされました。

農学者でもあるパオリネーリ氏は、ブラジルのセラードにおいて大規模な穀物生産を可能にした、歴史上最大の熱帯農業革命の主要人物の1人であると言われています。

そんな彼を公式に推薦したのは、サンパウロ州立のルイス・デ・ケイロス農業大学の（ESALQ）の学長であるドゥルバウ・ドウラド・ネット氏です。

このノーベル平和賞のコーディネーターは、クリスマスから新年までのわずか10日間のうち



に、24か国の100を超えるさまざまな機関から119通もの推薦状が届いたと話しています。そして、その全ての関係書類をノルウェーにあるノーベル賞委員会に送付したとのこと。ちなみに、この結果は10月8日に発表されます。

同賞へノミネートされたことについて、パオリネーリ氏は「1950年以降、食物分野からの候補者に対してノーベル平和賞の授与がないことを考えると、今回も受賞は難しいだろうと認識している。」と話し「しかし、持続可能性と組み合わせた食料安全保障の旗を掲げることができただけでも光栄です。」と付け加えました。

また、パオリネーリ氏は「私たちは今、新しい消費者が望むもの、より自然で、より健康的で、より栄養価の高い食品を生産する必要があります。ブラジルの作物の消費者は、ブラジルの気象条件のもと、ここで収穫される作物がより自然であることを知っています。光、水、土、それらは私たちに競争上の優位性を与えてくれているのです。また私たちは年間で最大3回の収

穫が可能で、世界中の人々に安く食物を提供しています。私たちはここで他の誰もが成し得ない食糧問題に対する解決策を見出すことができます。」と述べています。

彼は「すべての国に十分な食糧があれば紛争はおこらない。よって食糧生産は世界平和を導くための道具である。」と付け加えました。ノーベル平和賞がこれまで価値をおいてきた科学者以上に、パオリネーリ氏が成した農業に対する業績を認めるならば、農科学分野に新たな原動力を与えることに繋がるでしょう。

日本人の貢献

ブラジルの農業の歴史において、日本人が最初に関りを持ったのは1908年、日本人移民らによる

コーヒー農園への入耕でした。その後、日本人移民の農業に対する技術と知識により今までブラジルにはなかった野菜や果物の栽培がなされ、ブラジル人の食生活の改善と多様化に貢献しました。アリソン・パオリネーリ氏は、そんなブラジルの日本人移民とその子孫らと常に強いつながりがありました。

そして何より多くの専門家は、日本のブラジル農業へ最も大きな貢献は、1970年代から始まった日伯セラード農業開発協力事業（PRODECER）だと言及しています。

当時、悪天候による深刻な世界的食糧供給危機がありました。多くを輸入に頼らなければならぬ天然資源の少ない日本が食料安全保障の面で危機に瀕していたのはその時でした。このこと

が、日本政府がブラジルに目を向け、PRODECERに投資する主な理由の1つだったと言えるでしょう。ブラジル側では国立セラード農牧研究所（EMBRAPA）、日本側では国際協力機構（JICA）が、「資金協力」「技術協力」「効率的仕組み」という3本柱のもと協力体制を作り上げました。こうして、PRODECER事業は、1975年から2001年で684億円の融資額を投入し、8州において21の入植地を造成、合計34.5万ヘクタールを開発して2001年3月に終了しました。

アリソン・パオリネーリ元ブラジル農務大臣は、彼のプロジェクトである農業分野に限らず、ブラジル社会のあらゆる分野において差し伸べられる日本政府による支援に対して心から感謝していると話しています。

株式会社セラード珈琲 会社案内



ブラジル現地の日系人と共に約30年間歩んできました。

『日本人好みのコーヒー作り』をモットーに未開の大地を切り開き、自家農園からスタート。

1980年代未開の大地だったセラード大丘陵に夢を見て開拓し、農園を切り拓く事から開始した日本人がいました。弊社創業者の故上原勇作と農園主日系人故山口節男の両氏はセラードの未開の大地、乱高下するブラジル経済に果敢に挑み続けました。多くの日本人の夢が散り仲間が去りながらもセラードの大地を愛し育みました。現在は日伯共に次世代へ受け継がれスペシャルティ市場の発展と共に、高品質・直輸入・そして産地視察の3本柱を軸に、今ようやく実りつつあります。



【自家農園からのスタート】

コーヒー栽培からスタートした稀有な会社です



ブラジル5カ所の有名産地より高品質コーヒーのみ買い付けをおこなっています。



18名が生産者ファミリー

栽培・精選・カップングに至るまで日伯社員が一貫して管理しています。

自社のクラシフィカドール(コーヒー鑑定士)とQグレーダーの有資格者が責任を持って管理しています。ブラジルコーヒー鑑定士・Qグレーダーをブラジル事務所と東京事務所に配置し、自らが管理・栽培したコーヒーの生豆を日本人の味覚に合わせて出荷しています。



小分け専門会社より1kg～出荷致します

株式会社 セラード珈琲

営業時間 平日 9:00～18:00

〒105-0004

東京都港区新橋6-15-3

三田ビル 2Fオフィス 1Fセミナールーム

TEL 03-3432-2890

FAX 03-3431-8100

MAIL: info@cerrad.co.jp

Web: http://www.cerrad.co.jp

小分け専門会社 株式会社 マドゥーラ

営業時間 平日 10:30～16:00

〒142-0043

東京都品川区二葉4-26-7 パールビラA号室

TEL 03-6426-2762

FAX 03-6426-2760

MAIL: shop@madura.co.jp



THINK MASTER CORPORATION - JAPAN
シンクマスターコーポレーション

〒432-8021 White Street Sanarudai 6 Chome 1-10 Hamamatsu City Shizuoka Province - Japan

Produtos de alta qualidade
de marcas consagradas
有名ブランドの高品質商品



INFORMAÇÕES TEL: 053-482-7988

お問い合わせ FAX: 053-482-7989

E-Mail: thinkmaster10@gmail.com

Products for BIZ

冷凍商品ラインナップ



冷凍 アサイーピューレ …アサイーボウルをはじめ、ドリンクやスムージーなどに！ 香料・着色料・保存料 不使用

アサイーピューレ

プレーン 低糖質

固形分14%の高濃度なアサイーのプレーンタイプ。オリジナルレシピが楽しめる万能ピューレです。

100g×4袋/ オープン価格 (参考上代 ¥790・税抜)
単品(100g×4袋)JAN:4582199730433
単品(100g×4袋)サイズ:W150×H170×D25mm



アサイーピューレ

加糖 (ガラナシロップ入り)

固形分14%の高濃度なアサイーにガラナシロップで甘みを加えた加糖タイプ。アサイーボウルやスムージーをつくるのにオススメ。

100g×4袋/ オープン価格 (参考上代 ¥790・税抜)
単品(100g×4袋)JAN:4582199730457
単品(100g×4袋)サイズ:W150×H170×D25mm



お家でアサイーボウル

「アサイーボウル」が、フルーツやグラノーラをのせるだけで手軽に作れる冷凍ピューレ。アサイーの他に、4つのフルーツをミックスしたこだわりの味わいです。

100g/ オープン価格 (参考上代 ¥284・税抜)
単品(100g)JAN:4571196707623
単品サイズ:W110×H130×D10mm



お家でピタヤボウル

「ピタヤボウル」が手軽に作れる便利な冷凍ピューレ。ピタヤ(レッドドラゴンフルーツ)の他に、サクロ果汁など3つのフルーツをミックスしたこだわりの味わいです。

100g/ オープン価格 (参考上代 ¥284・税抜)
単品(100g)JAN:4571196705254
単品サイズ:W110×H130×D10mm



冷凍 アマゾンフルーツピューレ …個性豊かなフルーツいろいろ！ 香料・着色料・保存料 不使用

100g×4 賞味期限: D+729日 / **18kg ペール缶** 賞味期限: D+1079日 ※ペール缶はJANコード無し

カカオ

ビタミンB1

カカオ豆の周囲にわずかに存在する果肉部分。ライチやマンゴスチンのようなフルーティーでやさしい甘み。JAN:4582199730099



希少性の高いカカオの果肉

チョコレートの原料であるカカオ豆の周囲にわずかに存在する果肉部分は、通常カカオ豆の風味づけと発酵促進に使用されるため、流通すること自体が珍しい希少性の高いフルーツです。



果肉
白い部分。実の5%程度。

アバカシ (パイナップル)

ブラジル産のアバカシは、芯まで食べられるほど甘く、ジューシー。

JAN:4571196701393



クプアス

GABA

アマゾン現地で人気No.1のフルーツ。神秘的な香りが魅力。

JAN:4571196700129



グラヴィオーラ (サワーソップ)

ビタミンC

ヨーグルトとりんごを混ぜたような甘酸っぱく爽やかな味わいが特徴。

JAN:4571196700150



カシュー

ビタミンC

カシューナッツの果肉部分。リンゴの風味とチーズケーキのような香りをもち、クセになる不思議な味わい。

JAN:4571196700174



マンゴー

食物繊維

濃厚な口あたりに芳醇な風味とトロピカルな甘味が特徴。

JAN:4571196701409



マラクジャ (パッションフルーツ)

葉酸

キレのある酸味とトロピカルで明るく華やかな香りが特徴。

JAN:4571196700136



アセロラ

ビタミンC

ビタミンCの王様。青梅のような芳醇な香りと酸味が特徴。

JAN:4571196700105



ピタヤ (ドラゴンフルーツ) (18kg ペール缶のみ)

食物繊維

ビビッドピンクが特徴。ゴマの様な小さな種子でプチプチとした食感。優しい甘味でクセがなく、ほのかなメロンの香り。



グアバ

リコピン

ブラジル産のグアバはピンク色が特徴。トロピカルで芳醇な香りに、どことなくトマトのような酸味と風味。

JAN:4571196700112



BRAZILIAN
BUSINESS GROUP

一般社団法人



日本の BBG アジアとブラジルのゴーエスは
パオリネーリ元ブラジル農務大臣
のノーベル平和賞ノミネートを応援します！



BBG アジア

異国で活躍するブラジル人起業家を
集め、母国であるブラジルの経済発展
に協力するとともに、現在住んでいる
日本との友好促進を目的としている
横浜を拠点とする団体。
同じ理想を持つパートナーを募集
しています。

www.bbg-asia.com

ゴーエス

今年サンパウロの東洋人街で活動を
始めたグループ。
健康、環境保全、最新技術、ヘルシー
食品をテーマにビジネス取引や
ワークショップ・講演会などを開催
しています。

hashimoto@info-japan.co.jp



ブラジルの 農業と 日本人移民



コーヒー王国ブラジルの誕生に日本人が大きく関わった物語は、今は忘れ去られようとしています。ブラジルの日本人移民の受け入れは、そもそもヨーロッパからのコーヒー農園労働者移民が減少した代替えだったことから、日本人の勤勉さのみが過大に評価される傾向があります。もちろんこの視点も重要な要素であります。しかし、その視点のみが強調されすぎているようにも思います。この機に開発能力という視点から、日本人移民のブラジル国への関わりを紹介したいと思います。

ブラジルの農業の最初の段階は、新大陸の発見にともないヨーロッパでは手に入らない材料や高付加価値の素材の生産でした。アフリカ原産のコーヒーをブラジルで生産する事や、綿の生産などが本格的農産業の始まりでありました。

非常に投機的な事業であり建国の為の国家食糧の生産とは別の次元と考えてよいでしょう。19世紀初頭のブラジルの特産品と言えば、ゴムとブラジルの国名にもなっ



た赤い染料のもとになるパオ・ブラジルなどです。ですから開拓して耕作地で換金作物を作るのは、コーヒーが最初であったかも知れませんが、しかし、コーヒーの輸出には大きな障害がありました。

それは、コーヒー豆を痛めずに、船で運ぶための上質な「麻袋」でした。

当時、麻袋はイギリスの独占市場でありました。植民地インドのインダス川河口地域の麻を独占していたのです。そんな中でブラジ

ルとの移民の受け入れ関係を梃子に日本の大陸進出に疑問を持つ、高橋是清の秘書官であった上塚司は、前人未到のアマゾンこそ日本人の開拓の地であるという理想の下、高等拓殖学校を組織してアマゾンの中流のビラ・アマゾンニアに新天地を作りました。多くの作物栽培の失敗を重ね、過酷な環境の中で、麻の開発と生産に成功します。この麻こそ、コーヒー王国ブラジルの礎と海外輸出への突破口となった訳です。



富士見観音堂を
清掃する伊藤氏



日本で日系
ブラジル人によ
り栽培され始め
たキャッサバ芋



新しい作物の開発や農業技術の開発は、ブラジルの日本人移民にとっては必須だったのでしょう。移民では後発である日本人にとって、豊穡な耕地はすでにイタリア移民やオランダ移民たちの土地になっていたからです。荒れ野やジャングルの中で苦闘を続ける日本人移民に日が当たり始めるのは1970年代にはいり、環境問題、持続的開発という言葉が語り始められるころからでありました。

同じくアマゾン河口に入植した日本人移民の活躍です。彼らは、苦のすえ東南アジアでしか生産できなかった胡椒の栽培に成功します。そればかりか木を切り倒しプランテーションで生態系を破壊する耕法から、混成林を育成する新た

な技術「アグロフォレストリー」森林農業と確立するのです。

熱帯雨林の保護と森林の再生に欠かせない技術の確立はブラジルのみならず周辺諸国からも評価され世界各国から多くの農業者が研修に訪れています。この森林農業からの作物は、

現在、日本でも入手が可能でアサイ、アセロラ、などとポピュラーな商品になりつつあります。

このように、突出した現場での開発能力は、いまやブラジルー国ではなく世界の食料生産の安定供給に向けて始動し初めてです。換金作物から始まったブラジルの農業の歴史は日本人移民の存在なくしてはあり得ないと言うのは過言ではないでありましょう。

ブラジルに移民した多く国の農業移民と肩を並べ、ブラジルという国の国作りに参加し世界に貢献し活躍する日本人の存在を私たちは忘れてはならないでしょう。明治元年日本が日本となった時から日本人移民の歴史を知ることからブラジルのコーヒーを是非とも味わい、アマゾンで日系人の作った熱帯フルーツを飲み、そして、時を経て日本本土に戻ってきた同胞の日系人の作りだす商品を味わっていただきたいと思います。

日本人海外開拓先亡者霊地
伊豆大島富士見観音堂
堂守 伊藤 修真

200年以上の歴史を有する
ブラジル銀行は、1972年の
東京支店開設来、さまざまな
金融ソリューションを提供
してまいりました。
日本とブラジルの間でビジネス
を行うお客様のお役に立
ちたいと考えております。
お気軽にお問い合わせください。



bb.com.br/japan/jp

※詳しくは弊行のウェブサイトをご覧ください。

 **BANCO DO BRASIL**

ブラジル銀行