

## マラウイ官庁の秘書さん

首都リロンゲの小高い丘の上にある官庁ビル群に、毎朝颯爽と出勤する女性秘書たちは、ほとんど毎日のように服を着替えて来ます。ヘアスタイルはというと1～2週間ごとに変えて別人のようになります。ヘアサロンに行くこともありますが、節約のために友人同士でつけ毛を編み込み、十数個のリボンをつけるなどしてイメージチェンジをします。彼女たちは専門職ではなく事務職で、お嬢様学校と呼ばれるミッション系セカンダリーで学んだ女性が多く、コンピューター専門学校や大学卒の人もいます。

気難しいボスに仕えている秘書は恐る恐るボスの部屋をノックして入りますが、気さくなボスに対しては



「この書類早く片付けてよ！」という気楽な感じで仕事を依頼します。秘書の下に「メッセンジャー」と呼ばれる男性雑用係がいて、書類を運ぶ、コーヒーや紅茶を淹れる、コピーを取るなどの仕事をします。官僚がワークショッパや出張で不在のことが多いので、情報を得るには秘書からの方が早く、彼女たちといかにいい関係を作るかが、私たちの仕事の能率と成果を左右します。(荒木京子)

写真:保健省の秘書 Mrs.Chingwalu 2008年

“アールディーアイ通信 No.38/2008”から

---

## カンボジアで腸管寄生虫

怖い話を一つ。思わぬことから寄生虫に感染した。ある朝トイレで微妙に動きし麺の切れ端のようなものを見つけた。弾力があってゴムのようなその切れ端を持って行きつけのクリニックへ駆けつけたが、シンガポール人の医師は気持ち悪がって見ようとしな。その場で検便ということになった。クリニックの2階にある検査室にいたのは、私の勤務するプノンペン医療技術者育成校の臨床検査学科を数年前に卒業したという検査技師だった。彼は顕微鏡で虫卵を探し、15分ほどかかってみつけた。しかし虫卵で虫の種類を鑑別するのは難しい。結局、牛肉、豚肉、魚のいずれに由来するか鑑別はできなかった。医師は駆虫剤



を処方し、これを服用すると翌日には死んだ虫が便とともに出てきた。長さが1メートルはあろうと思われる条虫(テープワーム)であった。これまでの経過から、半生で食べた牛肉サラダから感染したものと判断した。このことをプロジェクトのカンボジア人看護師に話すと、彼らは半年に1回程度駆虫剤を服用しているのでこんなことにはならないと、まるで私が無知から寄生虫に感染したと言わんばかりであった。(及川 雅典)

写真:食欲をそそるカンボジア料理は多々ありますが、できれば火の通ったものを 2007年

“アールディーアイ通信 No.37/2008”から

## マラウイ・リロンゲの公衆電話取次ぎ業

固定電話の普及率がまだ高くないので、臨時に設置されたかのような街角の公衆電話ボックスが重宝されます。日中係りの人がいる時のみ電話器が置かれ、夕方になると係りの人が持ち帰ります。電柱にある電話線から線を引っ張って来て電話器と接続します。天気の良い日はボックスではなく、広場に机か長椅子を持ち出して電話器を置きます。この係りの人になるにはライセンスが必要で、市庁で年額 2100 クワチャ(約 1,620 円)を払って登録します。電話取次ぎの手数料は1回 50 クワチャ(約 38 円)で、1日 15 件くら



いの仕事があるそうです。固定電話の普及率が低いおかげで成り立つ商売です。昨年 6 月から携帯電話器の値段が下って、露天商も持てるくらいになり、取次ぎ件数が減ったそうです。携帯電話器は中国製の安いもので 1,100 円くらいからあり、高いと 1 万 1 千円以上のももあります。ちなみに、500ml 入り瓶コーラが約 38 円、330ml 入り国産ビールが約 66 円、シマまたはライスとチキンの昼食が約 310 円といった価格水準です。(荒木京子)

写真:係りの母親がちょっとお出かけ。赤いボックスは携帯電話用プリペイドカード販売

マラウイ・リロンゲ 2008 年

“アールディーアイ通信 No.36/2008”から

---

## テポストラン日曜市のコパル香売りのおばちゃん

メキシコシティからバスで約2時間、モレロス州クエルナバカから約 20km のところにあるテポストラン(Tepoztlan)。世界遺産にも登録されている 16 世紀に建てられたドミニコ教会と、テポステコの名で知られるアステカ王国第5代モクテスマ1世によって併合されたトラウイカ族の神殿ピラミッドに囲まれた村。住民は、メキシコ国内 62 の部族のなかでも最大人口を誇るナフトウル語を話す民族。1970 年頃から欧米人旅行者が、そしてアメリカ人年金生活者やメキシコ人の芸術家が住み着き、日曜日には食料品から始まって海賊版 CD まで何でも揃う市が立つ。なかでも逸品は、古くはマヤ族の神事や、アステカ王国への献上品に使われていたコパル香、最近では質の良いコパルはなかなか入手が難しいらしく、商魂逞しいおばちゃん



ん達によって、結構な値段で取引されている。

コパルは乳白色の氷砂糖の様な結晶で、カンラン科の樹脂を乾燥したもの。香りは植物由来というよりも、インドの香でムスク(musk: ジャコウ由来といわれている香)等の動物由来の香りに近いように感じる。火をつけると脂がモクモクと燃え出し、白い煙と一緒に刺激的な香りが発生する。

(増淵 清)

写真:足元の小さな木箱に入っているのがコパル香、隣が香を焚く陶器 メキシコ・テポストラン 2008 年  
“アールディーアイ通信 No.35/2008”から

## ボリビアの岩塩

南米のボリビア共和国は、塩資源に恵まれています。世界的に有名なウユニの湖塩に加え、同国の南部地域に豊富な岩塩鉱床を有するからです。ボリビア岩塩の色は、無色透明に近いものから、ピンク、オレンジ、褐、灰等、変化に富みます。こうした岩塩の色は、不純物の混入や結晶欠陥格子の存在に起因しているようです。

岩塩は、南米の代表的料理、アサード(焼肉)の味付けに最高です。また、岩塩は、家畜、特に放牧牛への塩分補給に広く利用されています。ところで、かつて国民の多くがヨード欠乏で苦しんだボリビアでは、



料理用岩塩や食卓塩へのヨード添加が義務付けられています。この対策により今日、甲状腺腫を患う人は殆どいません。

日本は、味へのこだわり等で塩ブーム。世界中の塩を手に入れることができます。ボリビアの岩塩は、不純物として各種塩類や微量ミネラルを含むため、精製塩とは違った風味を楽しめます。ボリビアの岩塩を一度、試されてはいかがでしょうか。

(小林 進介)

写真:野外での豪快な焼肉 サンタクルス 2008 年

“アールディーアイ通信 No.35/2008”から

---

## ドラドの国で小魚釣り

パラグアイは、ドラド、スルビ(ナマズ)といった大物の魚が釣れることで有名であるが、自称、釣れない釣り師である私は、週末になると、アスンシオン近郊のパラグアイ川にかかるレマンソ橋の上流にあるヨットハーバーで、川魚の小物釣りを楽しんだ。小型、中型船が係留されていて、週末あるいは年末年始や祭日にはお金持ちが舟遊びに興じる。その船着場の北側に百メートルほどの岸壁が続いていて、釣り人の格好の釣り場となっている。

大物狙いの釣りキチもいて、週末はもちろん、平日の仕事後も訪れて大物を狙っている中で私は、小径

の釣竿、細い針、細い釣り糸で10cm~35cm程度の魚を待った。大



物狙いが狙うのはもちろんドラドであるが、小物釣りに釣れる魚は、ナマズ類、ピラニア、ボーガなどである。コイに似たボーガ釣りに凝った。ボーガの引きは力強く、25cmくらいでもたいへん楽しませてくれた。オモリと針、ヨリモドシがあればOK。竿、リールを使わずに釣るパラグアイ人もいる。街道沿いに“餌”(Carnada)の看板を出す店がたくさんあり、ミミズはそこで購入できる。

(攪上 正彦)

写真:ヨットハーバーにて 2006 年

“アールディーアイ通信 No.34/2008”から

## クレオパトラの愛した塩湖がなくなる？

イスラエル、パレスチナとヨルダンに接する塩湖死海は、塩分が普通の海水の10倍と高い濃度であるために、海に入ると沈むことが極めて難しくプカプカと浮いてしまいます。このため、魚類の生息はほとんどみられず、だから死海(Dead Sea)と呼ばれています。ヨーロッパでは古くからこの湖水に浸かったり、湖底の泥を体に塗って日光浴をすると皮膚病などに良いことが知られていました。古代エジプトの女王クレオパトラ7世は、この塩湖への入浴をこよなく愛したと言われていました。その死海の湖面の海拔は、2007年現



在マイナス420メートルで、地表で最も低い場所にある湖です。現在と書いたのは、毎年湖面が約1メートルずつ低下しているからです。ヨルダン川上流で灌漑用水が使われはじめた20世紀中頃から湖面の低下がはじまっており、また海水からの塩生産なども一因とされているようです。クレオパトラの美しさの秘密は死海の水にあったのではないかとの説を発表している歴史学者もいるほどで、彼女を魅了したこの塩湖をぜひ守っていききたいものです。

(一色 正美)

写真:死海の海水浴場 2007年

“アールディーアイ通信 No.33/2008”から

---

## モザンビークで「カニュー」酒を飲む

なんの種類に属するかは不明ですが、モザンビークではカニューの木、その実をカニューと言っています。黄色い杏のような実をたくさん付けます。今がその実のなるシーズンです。落ちた実を拾い集め、皮を除き、少量の水を加えて発酵させます。天然発泡果実酒といった感じです。ジュースから本当の果実酒に1日に変化します。森では象もこの実を食べ歩き、酔っ払うそうです(?)。地方ではこの時期「カニューの日」なるものを勝手に定め、お祭りをすることもあります。一種の伝統行事? 数年前のこの時期に農家と仕事の会議を計画しましたが、だれも集まらず、その理由が「きょうはカニューの日だから」でした。日取りについては適当に決めららしいです。そんなカニューの味はちょっと甘酸っぱいレモンジュースといった感じです。



この発泡酒を蒸留して「トントン」なる飲み物を作りますが、アルコール度数が40%くらいはあります。無色透明でちょっとテキーラのような感じでした。私的にはなかなかいけてました。南アフリカでは「アマルー」なる、カニュー酒を牛乳で割った製品が販売されています。あの有名な「カルーアミルク」によく似たお酒です。インターネットでも購入可能です。機会があれば是非ご賞味下さい。

(興村 暁子)

写真:カニュージュースを作る 2008年

“アールディーアイ通信 No.33/2008”から