

ボリビア・アルティプラノからサンタクルスへ

アンデス山脈の東西二つの山系間に広がる標高 4,000 メートル前後の高原をアルティプラノと称する。首都ラパスや前任地ポトシ県も、空は澄み切って青いが緑が少なく荒漠としたこの高地平原上にある。標高 400 メートルほどの現在の任地サンタクルスに降りると、木々の緑が眩しい亜熱帯の大地の濃い空気に迎えられる感じがする。

山の上と下とでは、気候、植生、景観だけでなく、人、気質、衣装、食べ物から好む音楽まで異なる。衣服が一時期を除き半袖が多くなり、独特の色彩の民族衣装をまとっていると高地からの人とすぐ分かる。フォルクローレを聴くことが減りもっぱらクンビアなど流行の音楽になる。主たるでんぷん食材はアンデスのジャガイモから平地のキャッサバになる。両地域間でライバル意識があるのか、仲が良くないのか、互いの悪口がよく聞こえてくる。ラパスとサンタクルスのチームのサッカーを観戦すると、ラパス側が「帰って



キャッサバ食ってろ」と野次ると、サンタクルス側が「おまえらジャガイモ食ってろ」とか、山には牛がないので「リヤマの肉でも食ってろ」と悪態をつくといった具合である。(高橋貞雄)

“アールディーアイ通信 No. 86/2016”から

写真:市の中心にある大聖堂前の公園 ボリビア サンタクルス 2016年

トウクマンの掃除事情

アルゼンチンのトウクマン市のアパートには、セキュリティーや建物の管理などを仕事とするポルテロと呼ばれる門番がいた。私が住んだアパート前の歩道を、ポルテロが朝 7 時頃から水と洗剤で掃除をするのをよく見かけた。家の前の歩道に洗剤を撒いてゴシゴシこすって掃除することは、日本では滅多にないと思う。冬の日の出前の暗いうちから当たり前のように歩道掃除に精を出す様子を、ずいぶんきれい好きだと感心して見ていた。しかし、街頭にはタバコの吸い殻や紙くずやチリ、アクタが捨てられ、散らばっている。犬をペットとして飼う人が多いが、散歩中にところ構わず糞をさせて放置する光景を日常的に目にする。公園など公共の場所は市に雇われた掃除人がきれいにするので、通行人は街頭でゴミを落としたり捨てたりして拾うことはなく、それは掃除人の役割と考えているかのようだ。家の前の歩道掃除は家の持ち主がするのがトウクマンでは常識なのか、ポルテロの業務に契約上含まれているのか、単に歩道のゴミや糞

を毎朝きれいにしたいからか、雇人の仕事に厳しいトウクマン人の無言の重圧からか、気合を入れて清掃に励む姿と公共の場の汚さにちぐはぐな感じを覚えた。(及川 義明)

“アールディーアイ通信 No. 85/2016”から



写真:白い泡を立てて清掃中 アルゼンチン・トウクマン 2015年

ネズミ返し

収穫した穀物類の貯蔵方法は地域ごとに様々な工夫が凝らされている。穀物や豆類の収穫後の損失が大きな問題になっているサブサハラ・アフリカの農村部で、高床の倉庫を見ることがある。モザンビーク北部ザンベジア州の村で、農家グループが共同で種子用の大豆を貯蔵している倉庫に出あった。煉瓦造りで広さは3畳ほどあり、長さ約130センチメートルの6本の材木で支えられている。資材はこの地域で実施されている農業開発プロジェクトが支援をした。6本の脚にはネズミの侵入を防ぐための「ネズミ返し」が取り付けられていた。住民がブリキをドーナツ状に切って下向きに曲げて加工し、柱にはめ込んだものである。高床の倉庫は、土壌からの湿気を防ぎ、害虫を除け、ネズミから貯蔵穀物を守る。しかし、この地域のネズ



ミはかなりの助走をつけて駆け上っていき住民は嘆いていた。倉庫の扉には南京錠がかかっており、グループが大切に種子を保管していることが窺えた。この倉庫の中の種子はまだネズミの被害を受けていなかったが、穀物の収穫後の損失を減らす方法については、地域住民とともに更に工夫を重ねる必要がある。(大竹雅洋)

“アールディーアイ通信 No. 84/2016”から

写真: 集落の一角にある高床の倉庫 モザンビーク・ザンベジア州 2016年

トゥクマン飼い犬事情

トゥクマンの人は犬好きである。アルゼンチン全土でそうらしい。日本だと犬派、猫派と分かれるようだが圧倒的に犬派が多い。LA GACETA という新聞(2016年6月28日付)にペットフード会社の調査結果が紹介されている。アルゼンチン家庭の8割ほどでペットが飼われ、その78%の人が犬好きで、26%が猫好きである。チリの7割、メキシコの5割強と大差をつけて、ラテンアメリカ諸国で最もペット好きな国である。

トゥクマンのような大都会(人口約55万、2010年)では借家住まいをする人が多いので、小型犬、中型犬の人気の高い。ただ飼い主のマナーはあまりよろしくなく、散歩中の犬のフンをほとんどの人がそのまま道端に放置し、不潔に感じるがよくあった。時々、始末をしている人を見かけて妙に感心してしまった。犬にととてもやさしく接する。街角でいつも里親探しをしているボランティア団体があった。生まれたばかりの子犬の里親を探したり、活動資金のカンパを募ったりしている。犬の散歩屋ビジネスも繁盛しているようで、



犬につながる何本もの引き綱を巧みに操る散歩屋さんを公園などで見かけることがあった。(及川義明)

アールディーアイ通信 No. 83/2016”から

写真: 子犬を抱いて里親を探す女性たち アルゼンチン・トゥクマン 2015年

ラオスのビールを片手に

雨期の終わりでまだ蒸し暑い10月に、ラオスのクリーン農業開発センターで働いた時の思い出である。予定通りに業務も完了し、カウンターパートの人たちと打ち上げをすることにした。場所は、同センターの職員用宿舎の前庭。日が傾いてきた夕方から、机と椅子を外に出して、たっぶりの氷を浮かべてビアラオ(Beerlao)で乾杯した。ビアラオは、米を原料にした口当たりの軽い、ほんのり甘みのあるラオスのビールである。夕陽に向かって広がる野菜畑を前に、皆と賑やかに酌み交わすビアラオは、また格別であった。

この日、カウンターパートが用意してくれたつまみは、虫の揚げ物。バッタ、コオロギ、カメムシ、知らない虫が仲良く一つの皿に盛られている。聞くと、外灯の下に水を張ったバケツを置き、外灯に寄ってきて、運悪く水に落ちた虫たちを翌朝捕らえるとのこと。非常に合理的で、手間のかからない食材調達方法だ。

虫の揚げ物は、コンソメ味風の香辛料と塩が利いていて、カリッと香ばしく、ビールに非常によくあう。ついつい調子にのって虫を食べすぎたせいか、はたまた飲みすぎたせいか、翌朝から2日ほどしゃっくりが

止まらず、非常に難儀した。(宮内崇博)

“アールディーアイ通信 No. 82/2016”から



写真:揚げた虫の姿はそのまま ラオス・ビエンチャン市 2015年

マナツの海の幸

ティモール島の北側の海に面するマナツの町で、新鮮な魚と海藻の料理を楽しんだ。漁師は2人乗り程度の小さなバンカーボートを浜から漕ぎ出して沿岸で網漁をする。遠く沖合までは行かないようで、漁獲は大抵がイワシであり、時にカマスも獲れる。朝と夕方に浜辺で竹の皮で結んだ状態でイワシが売られる。浜での商いが終わると漁師の子供たちが二人で担いで町に売りに行く。値段は常に一束1ドルである。朝方、浜に行けば時々カマスも手に入る。レストランでカマスやアジの料理はメニューにあるが、イワシを見ることはなく、家庭でから揚げにされるようだ。私は塩焼きにして食べていた。脂がのっていないのであっさりとした味わいで何匹でも食べることが出来る。マーケットでイワシやカマスの干物が手に入るが、とても

塩辛い。海ぶどうもマーケットで売られている。マナツの家庭では、海ぶどうをトマト、玉ねぎ、酢、漁醤、唐辛子であえてマリネのように料理する。料理の名前は聞きそびれたが、大変美味な一品であった。波音を聞きながらのイワシの塩焼きと海ぶどうのマリネは、和食にも肴にもぴったりだった。(河野 尚由)

“アールディーアイ通信 No. 81/2016”から



写真:一束12尾で売られている 東ティモール・マナツ 2015年