



 地球ギャラリー vol.15

Burkina Faso

[ブルキナファソ]

文・写真=國森 康弘(フォトジャーナリスト)

「持たざる国」に 見る希望

笑顔で駆ける少年たち。その道は続く



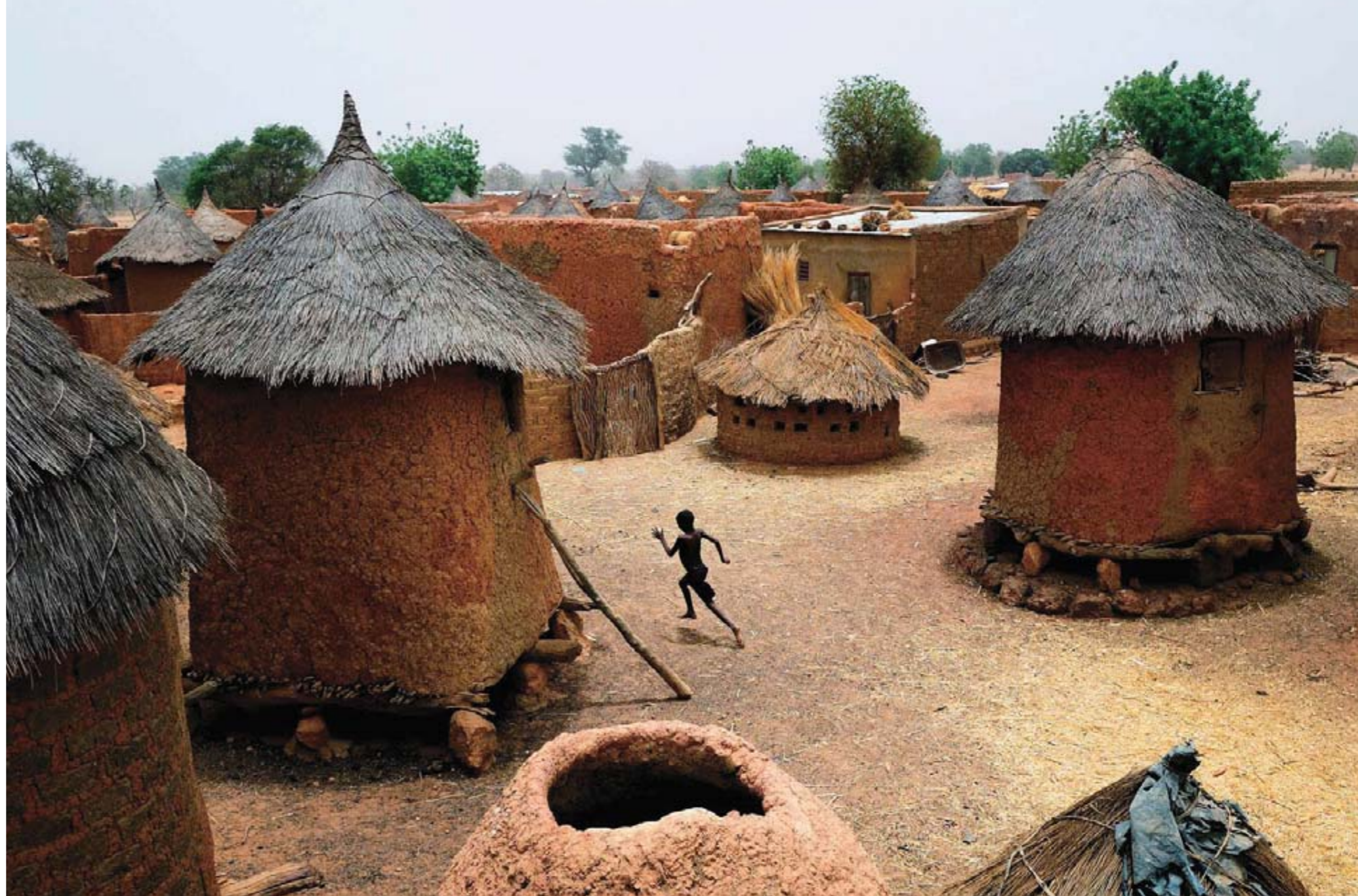
E. 毎年8月ごろから食料が底をつき、栄養失調が深刻になる

タタタツ。赤い土壁が立ち並ぶ集落を眺めていると突如、勢いよく少年が駆け抜けた。ブルキナフアン北部の村ゴルキには、一夫多妻制の大家族が暮らす。夫の家を囲むように、妻の数だけ新たな住居が増えていくのだ。

しばらく歩いてみると、多くの家に、元気な子どもたちの陰に隠れるようにしてやせ衰え横たわる幼児がいた。栄養失調に下痢やマラリアを併発し、命の危険にさらされている。軒下の温度計は60度に迫っていた。

数十人の子どものカメラの前が集まってきた。この辺りでは、無料にもかかわらず学校に通えない児童が少なくないという。

生きていくには「労働力として子どもが必要」と親は言う。学校に行かせる余裕はない。この国では半数近くの子どもの児童労働に従事しているとの報告もある。隣国ガーナやコートジボワールのカカオ農園で働かされる子どもも多い。



A. 典型的な田舎の集落と、家々の間を駆け抜ける少年

F. 家の中にたたく母子



B. マラリア検査の陽性結果。ハイシーズンの8月ごろからは9割の子どもが感染する
 C. 注射を受けるマラリア感染の子ども
 D. 国際NGO「国境なき医師団」の診療所には、多くの栄養失調の子どもが運ばれる



K



J

2008年からは、初等教育の質の向上を目指して、JICAの現職教員研修に対する協力が始まっている。適切な支援とブルキナファソ政府のガバナンス次第では、アフリカの、いや世界の模範国になり得る。子どもたちの笑顔を眺めながら、そんなことに思いを巡らせていた。

物価も上がった。アメリカ発の金融危機で、投機資金が穀物市場に流れ込み国際的に穀物価格が上昇、それがブルキナファソにも波及している。田舎ほど輸送費もかさみ、人々が手にする食料の値上げ幅が大きくなってしまった。かくして、「最も困難な国」の一つに挙げられているブルキナファソだが、その一方で希望を抱かせるような魅力にもあふれている。

国名がフランス語で「清廉潔白人々」を意味するように、人々は誇り高く、純朴で温かい。これといった資源がない分、紛争もない。ムスリムやキリスト教徒、土着宗教の信徒たちは争いなく共存し、村々では重犯罪はるか、軽犯罪も少ない。

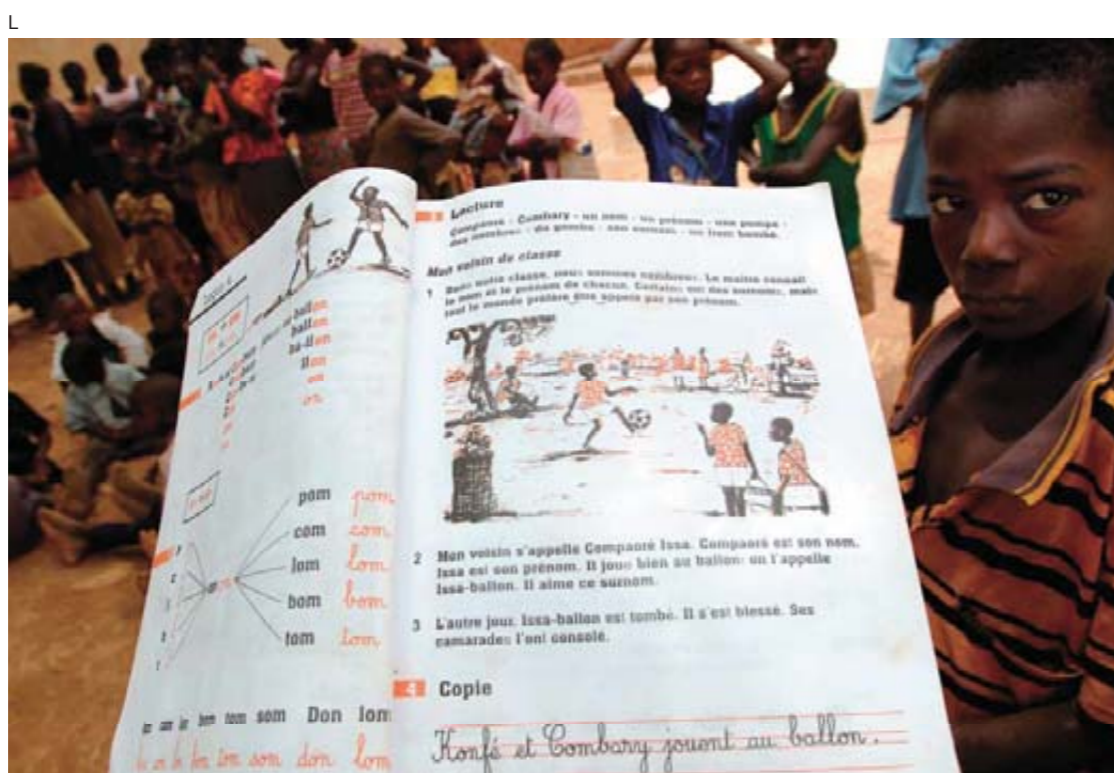
学校教育を満足に受けられないブルキナファソの成人識字率は3割未満。この数字をはじめ、GDP（国民総生産）や寿命などから国連がはじき出す「人間開発指数」でこの国は、常に世界の最下層にいる。

主産業は農業と牧畜。国土の大半はサバンナで、北部は砂漠化が進む乾燥地帯「サヘル」が広がる。多くの人がヒエやアワ、トウモロコシなどの雑穀や綿花の栽培で生計を立てていたが、温暖化の影響か、近年は雨期でも深刻な水不足に見舞われ、土地がやせ農作物が採れなくなってきた。農地や家畜を手放し、降雨量が比較的多い南の方へ移り住む「気候難民」も増えている。そして、気候に左右されない金の採掘などに、子どもが駆り出されるようになってきた。

G. 荷物を運び生活費を稼ぐ少年。児童労働に従事する子どもは半数近くにも上る



J. 路上の肉屋さん。金融危機以降、食料の価格は上がってしまった
 K. 「国境なき医師団」が配る栄養価の高いピーナツペーストで栄養失調から回復しつつある幼子
 L. 学校に通う子はこの集落で半数程度。フランス領だった影響が色濃く残り、教科書はフランス語



M. 働く若者。国内唯一の総合大学卒のエリートでも毎年600人中100人ほどしか就職できない。優秀な人材は職を求めて近隣諸国へ流出する

H. ストリートチルドレン
 I. 完成した井戸にはきれいな水を求めて人々が集まってくる





理数科教員の指導法改善の一環で行われた模擬授業

水・衛生分野では、無償資金協力で井戸を建設するとともに、住民が継続的に維持管理できるよう支援



協力隊が開いたイベントで、現地の子供たちがマラリア予防啓発の劇を披露



JICAの活動 in ブルキナファソ

生活基礎インフラの充実と貧困からの脱却を

高貴な国名に、真面目で勤勉と名高い国民性。だが現実には、国民の7割が1日2ドル以下の生活を送る国、それがブルキナファソだ。貧困からの脱却を目指し、JICAは多くの分野で支援を行っている。

内陸国で資源に乏しく、世界でも最も貧しい国の一つでもあるブルキナファソ。綿花の輸出など農業に大きく依存する国内経済は、天候や国際価格の動向に左右されやすく、さらに北部の半乾燥地域では砂漠化が進んでいる。この国では国民の8割以上が農村部に住む貧困層であり、基礎的な生活サービスを受けられない人々も多い。こうした状況を踏まえ、JICAは貧困削減と人々の生活改善を図るために、教育、農業・農村開発、環境・気候変動対策、保健・医療、水・衛生の5分野を中心とした援助を展開している。

教育分野では、小学校教員の理数科指導法の改善を支援。就学率の向

上に積極的に取り組んでいる同国では、不足する教員の数を確保するために初等教員養成課程が短縮された。しかし、能力不十分の教員が指導するケースが増え、教育の質の低下という問題にも直面している。プロジェクトでは、模擬授業や指導方法に関するワークショップなどを通じ、児童中心型の授業ができる教員の育成を目指している。

また環境分野では、南西部コモエ県で、住民参加型の森林管理活動により国の指定林を保全していくための協力をしている。今、ブルキナファソでは砂漠化の拡大に加え、人口増加や伐採などで各地の森林が減少し続けている。JICAの支援では、保

全活動の一環として、植物・果物から作られる製品や養蜂などによる生計向上活動も実施されている。

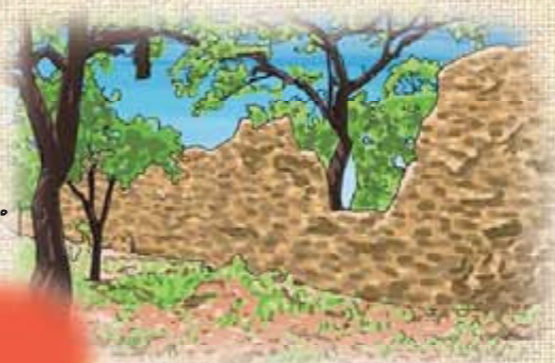
保健・医療分野では、国民の死亡原因の半数近くを占めるマラリアの予防に取り組む。ここでは複数の青年海外協力隊員がグループとなって、予防啓発イベントを開いたり、各地を巡回して媒介蚊を防ぐ蚊帳配布のモニタリングや使用状況の確認をしている。

■JICAの協力実績(人数ベース) 2009年11月30日現在

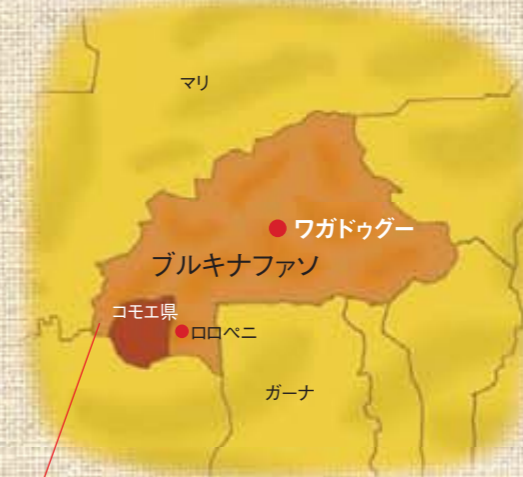
	2008年	累計
研修員受入	104人	460人
専門家派遣	7人	32人
青年海外協力隊	33人	221人

事務所開設 2006年

2009年に世界遺産登録された「ロベニの遺跡群」。高い石壁で囲まれた要塞は17世紀ごろの建造とされるが、その目的や誰が建てたかなどには諸説があり、詳細はいまだ不明。



「ブルキナファソ」の名が親であり、汚職や政治腐敗の撲滅、女性の地位向上など多くの改革に勇気あふれるトマス・サンカラ(1949-87年)の英雄として今も人々に語り継がれる。



首都：ワガドゥグー
面積：27万4,200km²(日本の約0.7倍)
人口：約1,520万人(2009年)
公用語：フランス語
宗教：伝統宗教、イスラム教、キリスト教
1人当たり国民総所得(GNI)：430ドル(07年)
経路：日本からの直行便はなく、パリ経由が一般的
通貨：CFAフラン(XOF) 1XOF=約0.2円(09年11月現在)
気候：北部と東部は乾燥気候、南西部はサバナ気候に属し、乾期(11~6月)と雨期(7~10月)に分かれる。3~5月の高温期には、気温が45度程度まで上がることもあるが、湿度は低い。

地球ギャラリー Vol.15

Burkina Faso ブルキナファソ

Illustration / Hori Takao



2年に1回開催される「ワガドゥグー-全アフリカ映画祭(FESPACO)」は、アフリカ最大の国際映画祭として知られる。開始は1969年。

60以上の部族が共存するこの国では、祭りや儀式用のさまざまな仮面が各部族に伝わる。



ブルキナファソ料理 アフリカのお赤飯「ベンガ」



ブルキナファソの主要民族の一つであるモシ族には、モロナーバ(王)を中心とする王制文化が現代も続いている。農耕民族である彼らは、体力のつく食料をよく知っている。その代表が、ササゲ(millets)だ。ほかにもトウジンビエ(millet)、モリン(sorgho)などの穀類があるが、1年間の食料を賄えるかどうかを決める雨期の耕作期は、このササゲ料理が重宝される。

調理方法はさまざま、ほかの穀類と混ぜて炊いたり、炊いた豆をつぶしてペースト状にしたり、すった豆を蒸して食べたりする。その中で最も簡単に庶民的なのが「ベンガ」だ。「道端で売っているベンを自転車に乗って買ってきて、帰りは自転車を置き忘れてしまおう」という笑話があるほどモシ族はベンガ好き。

豆とおコメを一緒に炊くので、「見、お赤飯と見間違えてごま塩をかけたくなつてしまうが、ここでは仕上げに食用のシアバターを熱々のベンガに乗せ、溶かしながらいただくのが普通の食べ方。こうするとおいしさ100倍、手作業で行う畑仕事も100人分というわけだ。

【材料(6人前)】

ササゲ3カップ／コメ3合／重曹少量(あれば)／シアバターまたは油やバター少量(好み)／塩少々(好み)

【作り方】

1. ササゲの豆を洗ってたっぷりのお湯で炊く。
2. 沸騰したら重曹を入れ、豆が柔らかくなったら、ひたひたになるぐらいまで余計な水分を捨てる。
3. 洗ったコメを豆の上に乗せて蒸し炊きにする。(このとき、豆と米は混ぜないこと)
4. コメが炊き上がる少し前にコメの上から少々水を打ち、炊き上がった後、火から下ろして全体を混ぜる。
5. よそったご飯の中にシアバターを入れる。好みで塩をふりかける。



筆者(左)も出来たてのベンガにシアバターを混ぜ、いざ試食!

文・写真=樋渡優子 (JICAブルキナファソ事務所ボランティア調整員)