



 地球ギャラリー vol.28

Haiti

【ハイチ】

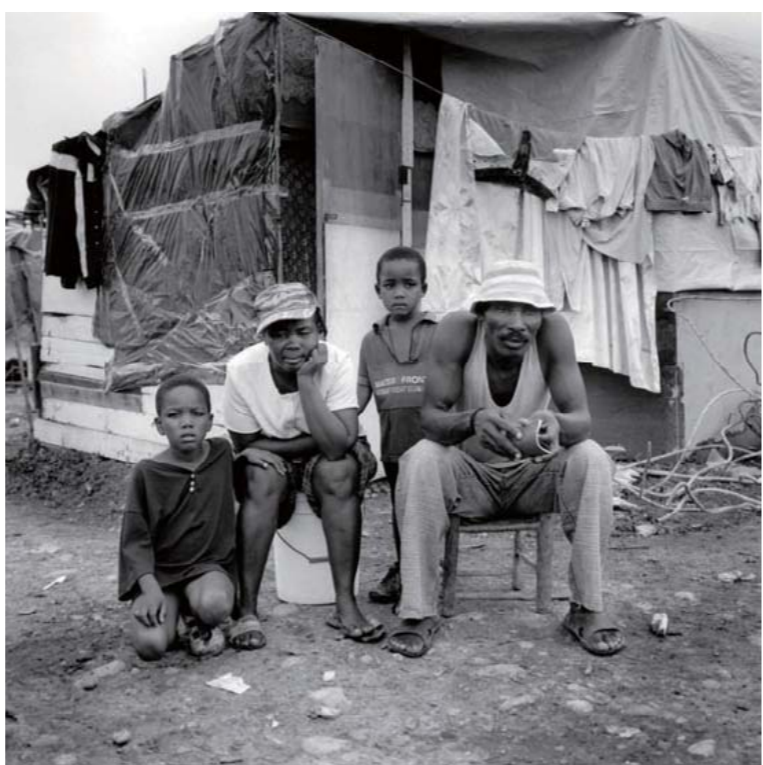
文・写真＝佐藤 文則 (フォトジャーナリスト)

聖地スヴェナンス ～精霊信仰で華やく村～

儀式中に踊る村人トゥーシンと信者たち



裏の畑にあるマブゥと呼ばれる巨大な聖木の下で儀式で踊る信者



C. ポルトープランスの競技場に設けられた避難民キャンプに住む被災民の家族。残材とビニールシートで作った小屋に住んでいた
D. 早朝、裏の畑に立つ聖木マブゥで儀式を行なうために、行進する村の信者たち
E. 儀式に参加するために正装した村人タトゥ



A. 村人タトゥが経営する村の売店で売られていたアメリカ米。安い輸入米がコメ農家の生活を苦しめている
B. 村の畑で農作業をする男たち。主な農産物はナス、トウモロコシ、豆だ



F. 儀式中、精霊が乗り移ったスヴェナンス村の信者(右)が、見学を訪れたゲストの顔をスカーフで拭く。精霊の挨拶と祝福のマナーだ



G. 村の中庭に立つオグン(鉄と戦士の精霊)の聖木の側を歩く村人たち

2010年1月12日、カリブ海に浮かぶ島国ハイチで発生したマグニチュード7.0の地震は、首都ポルトープランスとその周辺地域を直撃。死者約23万人、負傷者約31万人、全壊・損壊した住宅は約30万户以上に及ぶなど、甚大なる被害を引き起こした。発生から1年が過ぎたが、復興はあまり進んでいない。100万人以上の被災民が今でも、1000カ所以上のキャンプで、不便なテント暮らしを余儀なくされている。その多くは、被災時に貸家に住んでいたたり間借りをしたりしていた地方出身者である。

「なぜ、田舎に帰らないのか?」。そう疑問に思うかもしれない。家族や親戚を頼って故郷に戻っても、食料や仕事がなく、生活ができないからだ。ハイチは農業国である。人口の約60%以上が地方

に住み、農業を営んでいる。しかし、その暮らしは決して豊かなものではない。

ポルトープランスから北へ150キロの町ゴナイヴ、その近郊にヴードゥー教の聖地と言われるスヴェナンス村がある。ヴードゥー教とは、16世紀半ばごろより、アフリカから奴隷として連れて来られた黒人たちの精霊信仰だ。その後、キリスト教や社会的環境の変化の影響を受けて、現在の民間信仰になった。主に、農民や都市の下層階級の人々を中心に根強く信仰されている。

毎年、3月から4月に巡ってくるキリスト教の復活祭の時期、スヴェナンス村では恒例のヴードゥー教の祭りが行われる。国内はもちろんのこと、アメリカやカナダからも大勢の信者が訪れ、町は活気に満ちあふれる。



村の敷地にある、儀式で使われる集会所でまどろむ子どもたち



娘の髪を結う村人外ウ



午前中の農作業を終え、村の中庭に立つオグン(鉄と戦士の精霊)の聖木の
下で昼寝をする男

しかし、村が聖地という名にふさわしい華やかさを見せるのは、祭りの間だけ。祭りが終わると、村は人の気配がしないほど、ひっそりと静まりかえる。堀に囲まれた村の敷地は70〜80メートル。中庭を囲むように、70戸ほどの小さな家が立ち並んでいるが、そのほとんどが空き家だ。

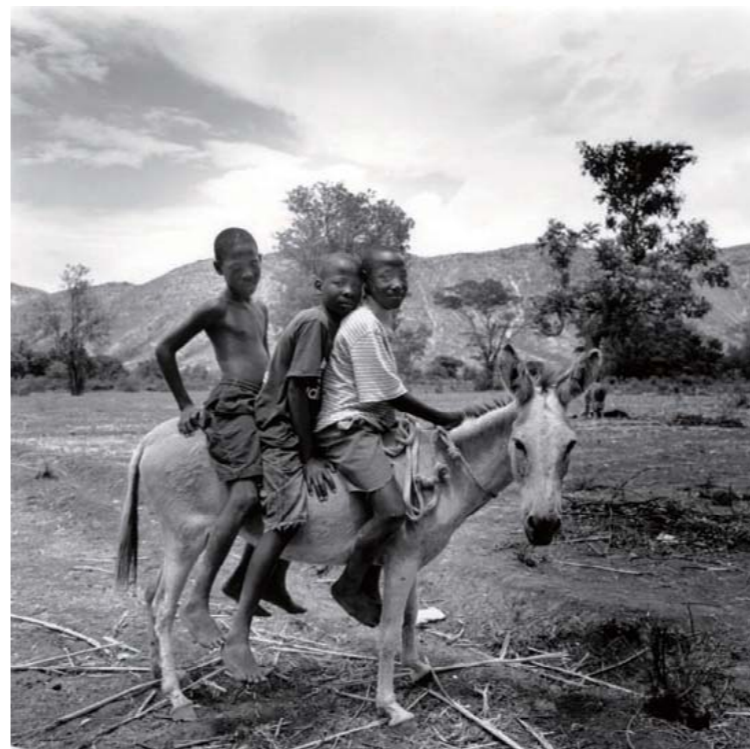
20世紀に入り、人口増加とともに、先祖代々に受け継がれてきた土地は細分化されて、個人所有の土地が少なくなった。そのため、農民として生きられなくなった村人たちは、近隣の町や都会に、仕事を求めて移り住んでいった。さらに、近年の政治的な混乱によって経済は低迷。相次ぐ干ばつや洪水の被害と、市場経済のグローバル化に伴って安い農産物が輸入されたことが追い打ちをかけ、昔ながらの農法で細々と営む農業では、生活が立ち行かなかった。これらは、村の過疎化と、都市部への一極集中の歩みに拍車をかけることになった。

現在、スヴェナンス村に常住しているのは、わずか4〜5家族。20人に満たない。そのほとんどが女性と幼い子どもたちだ。村に残る数少ない大人の男の一人アナは、村を離れた人たちの畑を預かって耕作し、何とか生計を立てている。「もっと水と肥料があれば、野菜をたくさん作れるのだが…」と、乾いた大地に鉄を入れながら、嘆いていた。

壊れた建物は建て直すことができる。だが、地震前からハイチが抱えていた政治経済の問題を並行して解決していかなければ、真の復興にはつながらない。ハイチ再建のカギは、貧しい地方の農民の救済と農業の再生にかかっている。10月下旬、スヴェナンス村を含むアルティポネト県内でコレラが発生。村の近所でも死亡者が出た。さらに、感染は全土へと拡大し、12月現在で、2000人以上が死亡、感染者は9万人を超えた。早急の対策が望まれている。

H. 儀式のために正装したモナリザ。村出身者だが、現在はポルト・フランスに住んでいる。地震発生時はバスで移動中だったが、辛うじて難を逃れた
I. ポルト・フランスから会いに来ていた母親が帰っていった。別れた後、村の隅で泣いていた村の少年ケスネル。叔母トゥーシンと暮らしている
J. 日中、行水をする村の少女

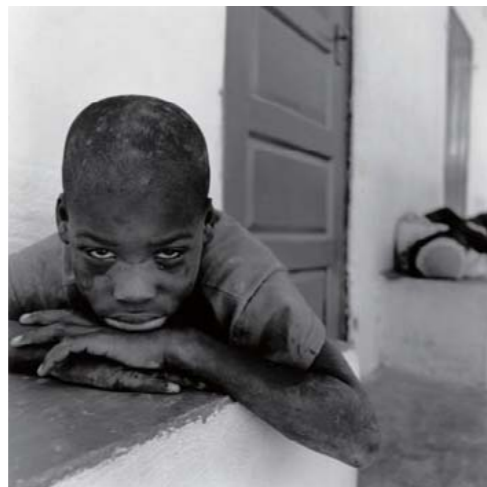
ロバに乗った子どもたち。ロバは農民たちにとって大切な輸送手段



こぼれたトウモロコシの粒をついばむアヒルたち。電気、水道、ガスはない。調理はたき火や炭が使われる



地球ギャラリー
vol.28





ドミニカ共和国の専門
家から指導を受けるハイチ
の研修員たち



配水管路の整備工事をする作業員



被災者の治療に当
たる国際緊急援助隊の
隊員

JICAの活動

in ハイチ

震災からの 復興を支える 国づくりを

2010年1月、マグニチュード7.0の大地震に見舞われたハイチ。その後も、ハリケーンの来襲やコレラのまん延、大統領選挙の混乱と困難を極める状況の中、JICAは緊急支援から復興までシームレスな協力を行っている。

中南米地域で最貧国といわれるハイチ。カリブ海に浮かぶ同国は、内戦や度重なる政権交代などにより、不安定な情勢が続いている。また、食料危機やハリケーンなどに見舞われることも多いが、国家としてこれらに対応できる資金・能力が十分でないために、これまでも国際社会に支援の拡大を求めてきた。

そんな状況の中、昨年1月に首都ポルトープランス近郊でマグニチュード7.0の大地震が発生。死者は20万人以上、市街地・郊外共に壊滅状態に陥った。これを受けJICAは、国際緊急援助隊医療チームを派遣。首都から約40キロの地点にあるレオガン市で医療活動を実施したほか、無償資金協力を通じて、感染症予防のため

のワクチン、テントや毛布などの物資供与を行った。

さらに、その翌月には、国連、世界銀行、米州開発銀行などが実施した震災後復興ニーズ調査に参画。その結果を踏まえて、ハイチの人々の生活再建に向けたリハビリ事業、国土整備・被災地復興計画の策定、復興のための追加支援ニーズ調査を三本柱に据えた「ハイチ復興支援緊急プロジェクト」を5月から開始した。

その一つが「レオガン市復興のための市街地給水緊急リハビリ事業」。今回の地震で生活インフラに甚大な被害を受けた同市の地域住民に安全な水を届けるべく、配水管路の整備、貯水タンクや公共水栓などの設置を行い、運転・維持管理のための技

術支援も進めている。

さらに、国民の約半分が従事するといわれる農業分野の支援にも注力。長年のJICAの協力により、同分野のノウハウを蓄積した隣国・ドミニカ共和国を舞台に、ハイチの中堅農業技術者を対象にした研修をスタート。ドミニカ共和国と日本の専門家が協働で、土壌管理や水管理、栽培技術などの指導を行い、参加者が研修内容をハイチ国内で実践する際のフォローアップを行う。

昨年5月、JICAは事業実施体制を強化するため首都に事業拠点を開設。計画対外協力省にも日本人専門家を派遣し、現地のニーズを迅速かつ的確に把握しながら、より効果的な支援を行っていく方針だ。



ハイチ唯一の世界遺産である
シタデル、サン・スシ城、
ラミエル国立歴史公園、
1982年に文化遺産に登録。



伝統的なものからヒップホップまで、
幅広い音楽ジャンルを持つ。
アフリカ、ヨーロッパ、ラテンなどの音楽が融合し、
個性的なリズムが刻み込まれている。



首都：ポルトープランス
面積：2万7,750km²(北海道の約3割)
人口：1,003万人(2009年)
公用語：フランス語、クレオール語
宗教：キリスト教、ブドゥー教ほか
1人当たり国内総生産(GDP)：667ドル(09年)
経路：日本からの直行便はなく、アメリカやカナダ経由が一般的。
通貨：グールド(HTG) 1グールド=約2.1円(2010年12月現在)
気候：1年を通じて温暖。雨期と(4~5月・8~10月)と乾期(6~7月・11月~3月)に分かれる。



ハイチコーヒーは苦みの少ない
さっぱりとした味わい。
ラム酒を入れて飲むことも。

ハイチアンアートは
ハイチ独自の絵画の手法。
原色に近い鮮やかな色使いが特徴的。



ハイチ料理 赤豆ごはんと鶏肉ソース 「ディリアクプワ・アク・ ソースポール」



植民地時代の影響で、フランスと西アフリカの食文化が共存するハイチ。この2つが融合して生まれたクレオール料理も国民に広く親しまれている。ほとんどの家庭では昼食がメイン。おこめやとうもろこし、キャッサバなどを主食に、鶏肉や豆などを煮込んだソースでお腹いっぱい食べるのが一般的だ。室内にキッチンがない家庭も多く、外で作ることも。お昼前になると通りのあちこちで、炭で火をおこし、大きな鍋で調理する姿が見られる。調理器具は鍋と包丁のみ。身の回りにもあるものを器用に使い、見る見るうちにおいしい食事ができてしまう。まな板を使わずに、手の平でみじん切りさえもできてしまうというから驚きだ。味付けは、塩コショウ、ニンニク、コンソメなどシンプルなもの。優しい味わいで日本人の口にもよく合う。アボガドとレタスのピリ辛サラダを付け合わせに、さっぱりと召し上がれ。

〈ディリアクプワ・アク・ソースポール〉

〔材料(3人前)〕

- ① 赤豆(キドニ豆か金時豆)200g、青ネギ1本/ニンニク1片/固形スープの素2個/バター15g/塩、油少々
- ② ソース 鶏肉500g/レモン2分の1個/ニンニク1片/青ネギ1本/固形スープの素2個/塩少々/ジャガイモ3個/ピーマン3個/タマネギ1個/ニンジン1個/トマト缶1個

〔作り方〕

1. 青ネギのみじん切り、おろしニンニク、固形スープの素、塩、油、バターを加えていためる。
 2. 別の鍋で赤豆を煮る。やわらかくなったら①を加えて水を加えながら再び煮る。
 3. 洗ったおこめに、②でできた豆汁とコンソメ、ツツミルクを加え、ふたをかぶせて炊き蒸らす。焦げないように、混ぜ合わせて出上がり。
- 〔鶏肉ソース〕
1. 鶏肉をレモンでもみほぐす。
2. ①におけるニンニク、青ネギのみじん切り、固形スープの素、塩を混ぜて煮る。
3. 食べやすい大きさに切ったジャガイモ、ピーマン、タマネギ、ニンジンを加え、最後にトマト汁を加えて煮込む。



鍋のふたの代わりにビニール袋を使用することも

編集協力：
(特活)とんだばやし国際交流協会