

Ecuador

[エクアドル]

文・写真=すずき ともこ(エッセイスト)

森の民に迫る危機

シュアール族の娘。家族のきずなと森の知恵を大切に、今でも自給自足に近い生活を営んでいる



彼らの普段着は民族衣装ではなく、町の人々と同じ洋服だが、日常にシュアール語を話し、時には吹き矢を使って狩りをする



C



D

C.町の土産物屋で見つけた干し首のレプリカと祭りで見られるナマケモノの干し首。祭りでは村中の人々が、三日三晩歌って踊って食べて酔いしれる。D.スーワの実で染めた幾何学模様。一度塗ると洗っても1か月間は落ちない。かつては村中の娘たちが顔に模様を描いていたという



A



B

A.家には親子3世代がいつも集い、にぎわっている。室内に仕切りはないが、中心に台所、端に寝室、書斎、来客用の空間と分けられてあった。B.アチョテの実で化粧をする村のおばあさん。鮮やかな朱色は血も表す。部族間で戦っていたころは体中を朱色に染めていたそうだ

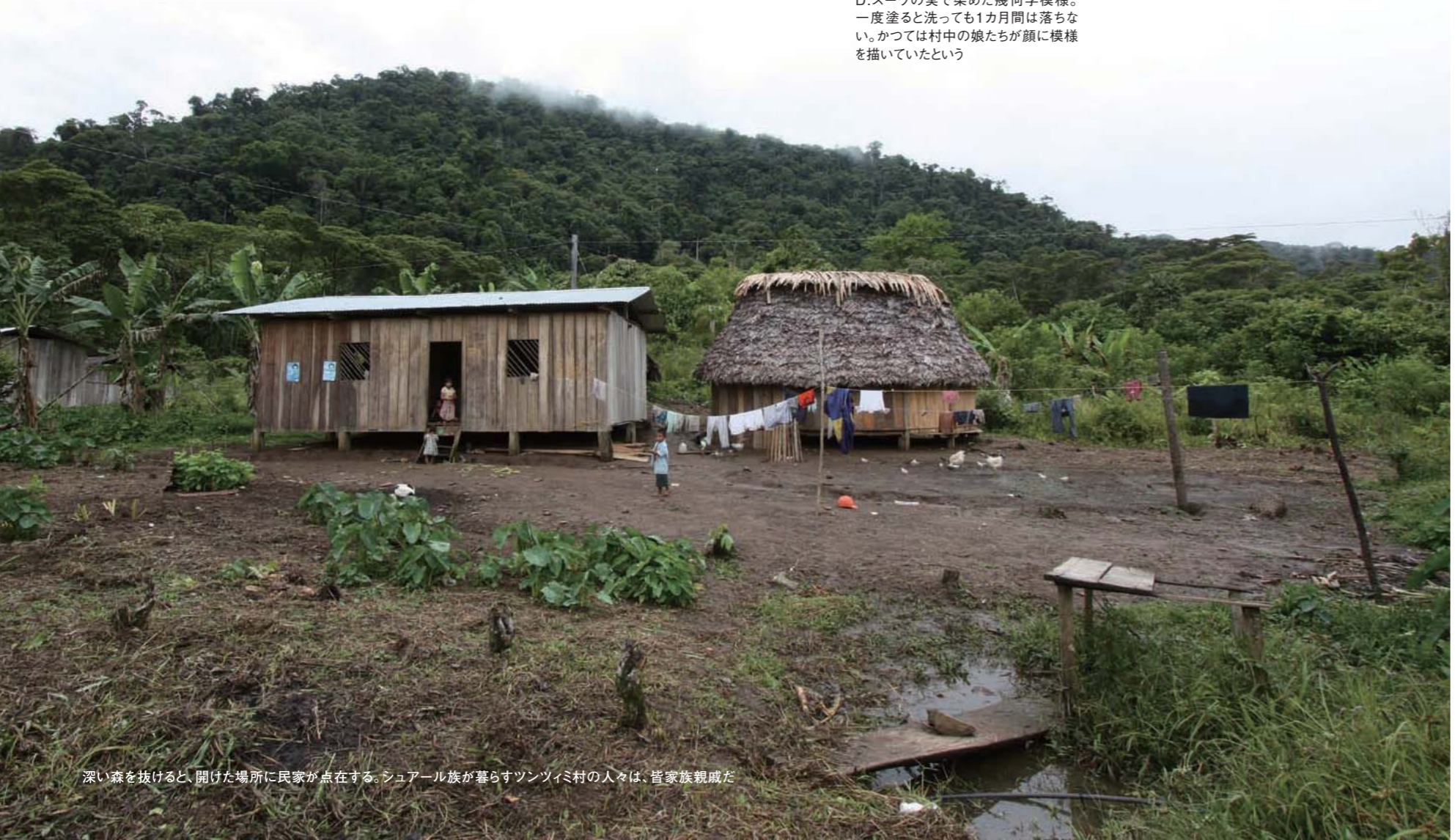
エクアドル南東部のアマゾン盆地。赤土がむき出しになったがけをよじ登り、うっそうと茂る熱帯の森を突き進む。目指すは、かの首狩り族で知られるシュアール族が暮らす村。

国道から外れて6時間。山の中をひたすら歩き続けると、森が開けて集落が見えてきた。到着するやいなや、村人たちはイモの濁酒で温かくもてなしてくれた。

しかし、ここに来る前に立ち寄った町の人のシュアール族に対する印象は、とてもいいものとは言えなかった。「すぐに気が変わるから信用できない」

「怒ると弓矢や石で暴力をふるう」などと敬遠されていた。

また、シュアール族はかつて、部族抗争で負けた酋長の首をミニチュアのはく製に加工する習慣があり、部族と接点を持たない都会の人たちは今でも彼らを恐れていた。だが、実際に集落を訪ねてみて分かったのは、争わなくなった現代のシュアール社会は平和で、家族や親戚を大切にしているという。小さな畑を耕しながら、森や川で捕れる肉、魚、木の实、果実など自然の恵みに感謝しながら静かに生活していた。



深い森を抜けると、開けた場所に民家が点在する。シュアール族が暮らすツンツイミ村の人々は、皆家族親戚だ



シュアール族の主食は3種類のイモ。一番好きなのはサトイモだ。植え付けと掘るのは女性の仕事、木を切り倒して畑を開墾するのは男性の仕事と役割分担がある

シュアール族が暮らす熱帯雨林は、ペルーとの国境に接している。十数年前に国境で紛争が起こった時には、その土地のことをよく知っていると、ただでジャングルの最前線で戦わされ、犠牲になってきた。現在はそんな悲しい過去があったとは思わせないほど、村はかわいらしい子どもたちの笑い声で溢れ、雄大な自然に囲まれながら生活している。

だが、再び危機は迫っていた。森に、金や石油が眠っていることが分かったのだ。

土地を自分のものにしてしまうと、さまざまな権力者がシュアール族を立ち退かせようとする一方、「金や石油を採掘し始めたら、私たちの森が破壊され、鳥や動物たちはみんないなくなってしまう。川が汚染されれば、魚もきれいな飲み水も失われてしまう。生まれ育ってきた素晴らしいこの土地を、誰にも譲ることはできない」とシュアールの人々はかたくなに拒む。

しかし、かつて自給自足で成り立っていた彼らの生活も少しずつ変化し、子どもの教材を買うための費用や町へ用を足しに行くための現金も必要になってきた。お金のために、いつか、シュアールの人々は森を捨てることも考えるかもしれない。



咳のし過ぎで肝臓が下がってしまったと思われる赤ちゃん。おなかをマッサージして治している様子

「けれど金や石油の利権がほしいという者たちは、この土地使用に関するお金の話は一切しようとしらない。水源だった川の代わりにミネラルウォーターを毎日くれると言う。牧草や畑に必要な水だけで、ミネラルウォーターが何本あるか考えたことがあるのだろうか。そんな方法の給水は1日で中止になるに違いない」

そう話すシュアールの人々は、昔から先住民の生活を真剣に考えない権力者たちを見て、ただあきれたように笑っただけだった。

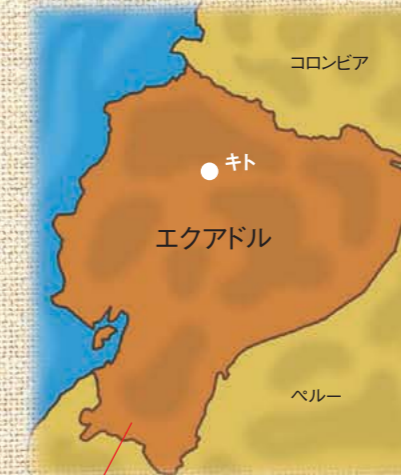
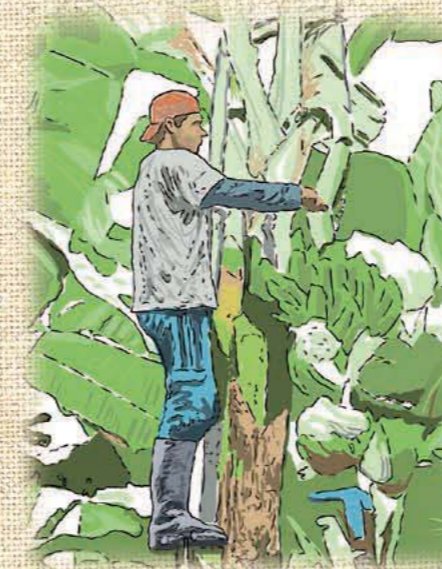


地鶏の肉と木の芽が入った塩味のスープを、ゆでた青バナナとサトイモと一緒に食べる。おかずはバナナの葉で包み、蒸し焼きにした鶏肉とキノコだ



E 夕暮れ時、子どもと母親が列になってシラミを取り合っていた。時々口にしてはいたが、それもタンパク源なのだろう
F アマゾン原産のユッカイモをかんて発酵させて作る「チッチャ酒」。シュアール族の大好物だ

バナナ輸出品が世界一(2008年)。
日本はフィリピンに次いで
同国から輸入している。



8つの活火山を抱える火山国。
2009年12月にはトングラウア火山が噴火し、
近隣住民が避難。



「エクアドル」とはスペイン語で「赤道」。
近くには記念碑があり、観光名所となっている。



世界自然遺産の第一号に認定された
ガラパゴス諸島には、イグアナやゾウガメなど、
希少な固有種が多く安息する。



首都：キト
面積：25.6万km²(本州と九州を合わせた広さ)
人口：1,400万人(2010年)
公用語：スペイン語、ケチュア語
宗教：キリスト教(カトリック)
1人当たり国民総所得(GNI)：3,970ドル(2009年)
経路：日本からの直行便はなく、アメリカでの乗り継ぎが一般的。
通貨：米ドル(USD) 1USD=約81円(2011年3月現在)
気候：アンデス山脈の高地、海岸地方の平地、アマゾン熱帯雨林、
ガラパゴス諸島と、変化に富む4つの気候区分がある。6月～10月は乾期、
11月～5月は雨期。

JICAの活動
in エクアドル

さまざまな
アクターと連携して
貧困の改善を

著しい経済成長の影で、その恩恵から取り残される
地方や社会的弱者の人々。JICAはこの格差を是
正するために、さまざまな支援を行っている。

練機構(SECAP)に対し、難民や障害者
などの社会的弱者に特化した職業訓練
コースの運営を指導。従来の訓練コース
は産業人材の育成が中心だったが、政府
が実施する社会的弱者支援の一環として、
縫製やパン製造、自動車整備などの
短期コースを新たに設置。国連難民高等
弁務官事務所(UNHCR)とともにニーズ
調査や受講者の選定・推薦を行っている
ほか、コロンビアなどの第三国から専門家
を招くなど、多様なアクターと連携ながら
コースの充実化を図っている。

また、初等算数教育のカリキュラム改善
や看護師の育成など、教育、保健、スポ
ーツなどの分野でJICAボランティアが活
動中。さらに、複数の分野の個別専門家
が派遣され、地域振興のための一村一品
運動の理念の普及、国の植林計画の策
定に対する助言などを行っている。



チンボラソ県での貧困削減
プロジェクトの一環で、農村
の収入向上を図るため、輸出
用有機キヌアの生産を支援

社会的弱者のための職業訓練強化プロ
ジェクトで、独自に開発した肢体障害者
対応マシンで職業訓練を受ける受講者



一村一品運動の普及
のため、カルチ県知事
とのミーティングに出席
する地域振興アドバイザー(左から2人目)

2008年末の世界金融危機の影響を
受けながらも、それまでの5年間に約4～8
%のGDP(国内総生産)成長率を維持し
たエクアドル。しかし一方で、いまだ1日2
ドル以下で暮らす人々の割合が12.8%
(07年)を占めるなど、貧困が大きな課題
の一つとなっている。

国の経済を支えているのは、石油、コー
ヒー、バナナといった主要産品の輸出品
業だが、国際情勢や天候などで価格変動
の影響を受けやすく、経済が安定してい
るとはいえない。また、首都キトなどの都市部
では着実に開発が進められているものの、
山岳地域は貧困率が高く、都市と地方で
貧富の差が拡大している。

これらの課題の解決を目指しJICAが
行っているのが、「チンボラソ県貧困削減
のための持続的総合農村開発実施体制
強化プロジェクト」。交通アクセスが難し

い山岳地帯にあるチンボラソ県は、国内
でも貧困率が高く、こうした山岳地帯の貧
困を削減するには、自然資源の劣化に起
因する複合的な問題に対応するために、
中長期的な視点に基づいて開発していく
必要がある。そこでJICAは、持続的な開
発の基盤を構築することを目指し、農牧、
保健、教育、環境など複数の関係省庁と
同県審議会との連携による農村開発計
画を推進。さらに複数の農村をパイロット
村として選定し、農民学校の開催やミニ
プロジェクトの実施を通じて住民たちの
“開発当事者”としての意識の醸成や、集
落の自立発展に必要な基礎づくりを行
い、彼らが伝統を守りながら主体的に貧
困解決に取り組めるよう住民参加型によ
る開発を目指している。

また、「社会的弱者のための職業訓練
強化プロジェクト」では、エクアドル職業訓



12種類もの材料で作られる期間限定の伝統料理

編集協力：笠井嘉枝(シニア海外ボランティア)

- 【ファネスカ】
【材料(4人前)】
アパ(ラマメ)・チヨチヨ・チヨクロ(トウモロ
コシの一種)・フリホル(インゲンマメ)・ア
ルベハ(グリーンピース)・レンテハ(レンズ豆)
それぞれ2分の1カップ/バカラオ(干しダ
ラ)10センチ程度/メジコ(ジャガイモの一
種)1カップ/カボチャ4分の1個/サンボ
(ウリの一種)2分の1個/タマネギ1個/パ
セリ大さじ2(以上12種類)/牛乳3カップ
/ゆで卵2個/チフレ(バナナを揚げたも
の)・塩コショウ少々
- 【作り方】
1. 干しダラを水に漬け、一晩置いて塩抜き
をする。
2. カボチャ、サンボを一口大に切る。
3. みじん切りのタマネギとパセリを油で炒
めたら、その中に全材料を入れ、浸るく
らいの水を加えて煮る。
4. 豆類が柔らかくなったなら牛乳を加え、塩
コショウで味付けし、ゆで卵とチフレを
飾ってできあがり。

魚の中でも干しダラを使うのが一般
的で、トウモロコシ、豆などの穀類、カボチ
ヤなど12種類の食材と一緒に煮込む。地
域や家庭で材料は自由を選べるが、共通
するのは12種類入れること。「イエスの12
人の弟子」にちなんでいるという。

そして、山岳地域シエラ独自の伝統料
理といえば、4月下旬のセマナサンタ(イ
エス・キリストの復活を祝う聖週間)に食
べられる「ファネスカ」。キリスト教徒は
この時期に赤身の肉を食べることを禁じ
られているため、魚料理のファネスカが振
舞われる。

エクアドル料理で有名なのは、クイ(モ
ルモットの一種)の丸焼き。田舎に行け
ば、たいていの家でクイを飼育している。
先住民が暮らす村では貴重な動物性タ
ンパク質であり、一番のごちそうだ。ま
た、「チャンチョ」と呼ばれる豚の丸焼き
や、大豆に似たチヨチヨという豆を使った
マリネ「セビツチエ・チヨチヨ」もエクア
ドルの人々の大好物。

エクアドル料理
豆と干しダラのスープ
「ファネスカ」

