

日の出とともに働きに出る女性たち。アンゴラとの
国境近くに位置するキンベセには、1898年開通
のマタディ・キンシャサ鉄道が通る

地球ギャラリー vol.54

Democratic Republic
of the Congo

【コンゴ民主共和国】

写真・文＝久野真一（JICA広報室）



国を支える一本道



キンシャサ中心部の市場では、カラフルな衣服や靴が売られている



キンシャサの中心部。コンゴ川の港から荷揚げした衣料品を積み、渋滞した道路を横切り市場へと運ぶ

地球ギャラリー vol.54



街中にはローラースケートに興じる若者の姿も

どの国においても、国道1号線にはその土地の象徴的な歴史が刻まれている。コンゴ民主共和国も然り。首都キンシャサから同国最大の外港の街、マタデイをつなぐ「一本道」をたどった。

世界第二位の流域面積を持つコンゴ川の下流域、大西洋から約350キロメートル内陸にあるキンシャサ。市街地には高層ビルが建ち、片側4車線の大通りでは信号機が点滅している。スーツ姿の人、大きな荷物を取りヤカーで引く人…。さまざまな人が入り混じり、車列の間を縫うように歩いている。

目に入ってくる光景のすべてが、

私が抱いていたイメージと大きく違った。

物があふれる市場でひととき目を引いたのは、女性のファッション用品だ。若い女性が連れ立ってかつ歩する姿は、日本でいう原宿周辺と変わりない。豊かさすら感じる。

しかし、市場の責任者の男性はこう訴える。「一刻も早く日本に近づきたい。もつと近代的な市場にして、国の発展を支えたいんだ」と。

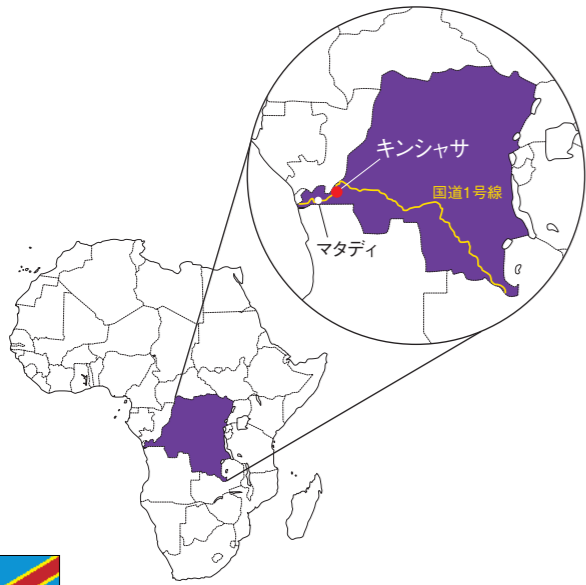
国際的なプロボクサー、モハメド・アリが、キンシャサの奇跡を起こした市内のスタジアムでは、ユニフォームに身を包んだ大学生たちが、サッカーの試合をしていた。停電が頻繁に起こるせいか、建物の中にはなんだか薄暗い。華やかな都市の生活の陰の部分を見たような気がした。



真っ暗な部屋で懐中電灯を頼りに夕食の準備をする家族。停電は日常茶飯事だ

丘陵地帯に延びる国道1号線。地元の人々は乗り合いバスか、徒歩で移動する





首都：キンシャサ
 面積：約234.5万km²(日本の約6倍)
 人口：約6,780万人(2011年)
 言語：フランス語、キコンゴ語、チルバ語、リンガラ語、スワヒリ語
 宗教：キリスト教、イスラム教、伝統宗教など
 1人当たり国民総所得(GNI)：190ドル(2011年)
 経路：日本からの直行便はなく、ブリュッセルやパリなどで乗り継ぐのが一般的。
 通貨：コンゴ・フラン(CDF) 1CDF=約0.1円(2013年2月現在)
 気候：一般的に10~5月が雨期、6~9月が乾期。首都の年間平均気温は約25度。



“キンシャサの奇跡”で知られるスタジアム。ボクサーたちのあこがれの地でもある



真っ暗になるまで畑仕事をしてきた子どもたち。採れたてのタマネギを誇らしげに見せてくれた



夜空に浮かぶマタディ橋。ライトアップされた姿は平和の灯にも見える

首都の繁栄を支えるのが、外国からの物資だ。アフリカで二番目の面積を有する大国だが、海に面する土地は少ない。コンゴ川の河口マタディ港が国の重要な補給路だ。日本の支援でマタディ橋が建設され、ヒトやモノの流れが活発に。街は大きく発展した。街灯の柔らかな光が街を照らしている。

国道1号線は、国の政策で比較的整備が行き届いている。それでも丘陵地はカーブが激しく、貨物コンテナを積んだ大型トレーラーなどが横転しているのを多く目にする。ヨーロッパによる植民地支配を受けていた時代、マタディ・キンシャサ間の地域は、奴隷貿易の中心地でもあった。そんな悲しい歴史を刻んだ道も、現在は、国を支える一本道として重要な役割を担っている。

長年の紛争を経て、いまだ、足りない尽くしの中、でたくましく生きる人々。国民の勤勉さと豊富な資源を糧に、この国が発展していく姿から目が離せない。

コンゴ民主共和国料理 トウガラシの辛さが効いた「ピリピリソース」



コンゴ民主共和国の主食は、キャッサバやコメ、ジャガイモ、食用バナナなど実に多様。中でも食卓によく登場するのがキャッサバ。粉にして練り上げた「フフ」、蒸して発酵させた「シュクワン」などが人気だ。おかずには、鶏や牛、豚、ヤギなどの肉、国の中央を流れるコンゴ川から捕れる川魚に、タマネギやニンジン、ナス、アボカドなどの野菜を添えて食べる。ワニやザリガ

ニ、イモムシなどが食べられる地域もあるという。これらの食材を、トマトスープで煮込んだり、ソテーにしたりするのが一般的だ。

一方で、塩コショウだけといったシンプルな味付けの料理も多い。そんな時に活躍するのが「ピリピリソース」だ。皿の隅に添え、食べる時にお好みで付ける。トウガラシをベースにしており「ピリッ」とした辛さが特徴。食材につけてもよし、そのまま食べてもよし。コンゴ料理には欠かせないアイテムだ。



さまざまな料理が並ぶビュッフェ式のレストランでは、ピリピリソースが重宝される

また、この国の食文化を代表するのがビール。ベルギーの植民地だったこともあり、首都にはビール工場が軒を連ねる。薄味で、すっきりした黒ビールが人気。若い女性の間では、黒ビールとココ・コーラを混ぜた“カプチーノ”が流行っているようだ。

【材料(100gの瓶1個分)】
 赤トウガラシ200g / タマネギ小1個 / ニンニク1~3片 / コンソメキューブ1個 / 塩・水少々

- 【作り方】
1. 赤トウガラシ、みじん切りにしたタマネギ、ニンニクに、塩と水を加えてミキサーにかける。
 2. 油をひいた鍋で1を少し炒めたら、コンソメキューブを入れて、全体に火が通るまでさらに炒める。
 3. 2を焼き魚や肉、フライドポテトなどと一緒盛りつける。

取材協力：JICAコンゴ民主共和国事務所



マタディ橋を荷物満載で駆け抜ける。そのバランス感覚には驚く



道路脇に横転した貨物コンテナトレーラー



大型機械でコンテナの積み降ろしが行われるマタディ港

1 産業人材育成



職業訓練校への支援を再開

職業訓練の指導者養成のため、JICAが1980年代に支援を開始した国立職業訓練校（INPP）。日本人専門家による技術指導に加え、訓練に必要な溶接機やバーナーなどの機材を供与。紛争で一度は支援が中断したものの、INPPは自分たちの手で機材の維持管理をしながら訓練を継続してきた。JICAは2011年に支援を再開し、国内需要の高い自動車、冷凍・空調機器のメンテナンスを指導できる人材の育成に注力。今後は老朽化した訓練施設の改修、拡充にも着手する予定だ。



地球ギャラリー vol.54

JICAの活動

in コンゴ民主共和国

写真=久野真一(2下写真を除く)

長年にわたって紛争が続いたコンゴ民主共和国。2002年に和平合意が結ばれ、近年は平均5%の経済成長率を維持している。JICAはさらなる経済発展を後押しすべく、平和の定着と経済を支えるインフラ整備、人材育成を支援している。

JICAの支援

ここがポイント!

- 産業人材育成
- 平和の定着
- 交通インフラ整備

2 平和の定着



治安回復に向け警察官を育成

和平合意後も依然として治安が不安定な一部の地域では、平和の定着が喫緊の課題。しかし、警察官が市民から金品を奪うなど、警察内の規律が保たれていない。そこでJICAは、2004年から警察官を対象にした研修を実施。警察官としての心得を説く講義や、規律を身に付けるための訓練、盾を使った防衛技術の訓練などを数カ月かけて行っている。これまで研修に参加した警察官は、のべ1万8,000人。警察官の意識と能力が向上し、域内の治安回復に貢献している。



3 交通インフラ整備



経済成長を支える産業道路を改修

首都キンシャサ中心部、空港、国際港を結ぶ全長約12キロのポワルー通りは、貨物輸送の車両が頻繁に通る産業道路。国の物流の要となっているが、脇の砂利道から砂が入り込み、でこぼこで走行しにくいのが現状。車道と歩道の区別もなく事故のリスクも高い。そこでJICAは、現在の2車線の改修を進めると同時に、現地政府と協力して4車線に拡幅する工事を進めている。2014年に完了予定で、利便性と安全性が大幅に改善されることが期待されている。

