

Cambodia

[カンボジア]

写真・文＝高橋智史(フォトジャーナリスト)

祈りの中で 生きる

A. 国葬初日、厳かな祈りの中、前国王の遺体が納められた棺が王宮の中から姿を現した
 B. 静かに祈る女性のほおを一筋の涙が伝う



B



A



崩御から約2週間後、シハヌーク前国王の誕生日に“祈りの行進”を行う僧侶たち

争、内戦、ポル・ポト政権を経て、ようやく訪れた和平。カンボジアの激動の時代を生き抜き、この国を導いてきた一つの大きな「象徴」の崩御だった。

約3カ月間の喪の期間中、カンボジア全土が祈りに包まれた。首都プノンペンの王宮、寺院に集い、祈り続ける僧侶や尼僧。初七日の夜には、一万人ともいわれる僧侶が王宮前で一斉に経を唱えた。その空間を大きく包み込む荘厳なる祈りの調べは、大地から足を伝い、全身に重く響き渡っていった。

国民の多くが祈りをささげようと連日王宮前に集まり、線香に火をともし、花をたむけた。宗教の垣根さえも取り払い、各地のカトリック教会でも、シハヌーク前国王への祈りのミサが行われた。

3カ月が過ぎ、火葬の儀式が迫ってきたころ、王宮前で1人の尼僧が静かに経を唱え、祈り続けていた。彼女の切なる祈りは日没を迎えても途切れることなく、より深い祈りの境地へと向かっているようだった。その姿は、カンボジア現代史の一つの「終局」を思わせる深遠なる場面だった。



初七日の夜、1万人もの僧侶たちがプノンペンの王宮前に集まり荘厳なる祈りをささげた

地球ギャラリー vol.59

シハヌーク前国王の写真の前で祈る少女



2012年10月15日、カンボジア独立の父、ノロドム・シハヌーク前国王が89歳で息を引き取った。フランスからの独立、ベトナム戦



プレアヴィヒア寺院をタイ軍から守るために駐留しているカンボジア軍兵士。朝もやの中、幼い息子を抱きしめていた



10年以上にもわたりハンセン病を患ってきた女性。カトリック教会の支援を得て、病院で適切な治療を受けることができるようになり、自身の病の回復を祈る



世界遺産のプレアヴィヒア寺院内で静かに祈るカンボジア国境警察の男性

カンボジアで取材を始めて10年。この国で、さまざまな「祈り」に出会ってきた。長きにわたる争い、迫害の時代を経て、カンボジアの人々は実に多くのものを失ってきた。それは負の遺産として、今でも彼らの心に深い傷を残している。そこには、国を、時代を恨み、自らの置かれた境遇を憎み、涙を流している人々がいた。

そして誰もがその時、その場所で、何かに向かって深く「祈り」をささげていた。時間も場所も、境遇もまったく異なる彼らから感じる祈りは、朴訥で普遍のもののように思える。それは幸せであり、平和であり、当たり前毎日を生きる糧を得られることへの祈りである。そして今、そんな「当たり前」を享受することのできなかつた負の時代を、カンボジアは乗り越えつつあるように感じる。それを乗り越えた時の彼らの祈りは、どのような国の未来を築いていくのだろう。

トレサップ湖の水上村の伝統葬儀で、故人との別れを惜しむ少女。湖上で生まれ育った人々も、最後には陸に返っていく



老衰により水上村で亡くなりゆく母親の手を優しく握る女性



ポル・ポト政権時代、1万5,000人以上が強制収容されたトゥールスレン収容所。収容者の男性の写真の前には、一輪の花が供えられていた



最近の人気スポットと言えば

2,500リエルショップ



今年に入って店舗数が急激に増え、市民の買い物スポットとして定着

カンボジア人は新しもの好き!そこで最近、首都プノンペンで特に人気を博しているのが“2,500リエルショップ”。その名の通り、店内の商品は2,500リエル(約60円)均一。台所用品、食器、文房具、アクセサリ、おもちゃ、化粧品と、生活に必要なものはたいていそろそろ。子どもから大人まで、カゴを片手にお目当ての品を探す姿は、日本の100円ショップでの光景と同じだ。

これまでカンボジア人にとっては、日々の買い物スポットといえば市場だった。しかし、市場の商品は言い値。値段交渉をしなければならないが、時代の変化だろうか、これをちょっと“面倒”と思う人も多いようだ。その点、2,500リエルショップなら値段が最初から分かっているから安心。しかもお手ごろな値段だ。商品は中国、タイ、ベトナム製がほとんどで、「安くて良い品が多いよ!」と評判だ。



手軽に日用品がそろくと大人気

取材協力:カンボジア生活情報誌『NyoNyum』

地球ギャラリー

カンボジアの文化を知ろう!

カンボジア料理と言えば
豚肉のレモングラス炒め

チャー・クダウ

カンボジアの町中を歩いていると、至る所で屋台を見かける。米粉めんの焼きそば、野菜の漬物を挟んだバゲット、カボチャのプリンなど、メインからデザートまで選び放題だ。

主食のコメに、スープや炒め物を添えてしっかり食べるのが家ごはん。カンボジアの人々は、とにかくみんなよく食べる。いつ、どこを見ても、誰かが何かを食べている。朝の通勤通学の前や仕事の合間、学校帰りなどに小腹が空けば、屋台に立ち寄るのが習慣だ。

一方、普段はなかなか食べられない、ちょっとぜいたくな料理も人気。その一つが「チャー・クダウ」。豚や牛、アヒルなどの肉を炒めたもの。肉をふんだんに使うため値は張るが、



来客時や結婚式、正月などのおめでたい席では、みんなでお金を出し合っても食べる。味の決め手はレモングラスとトウガラシ。暑い日でも、さわやかな風味が食欲をそそる。

そんなカンボジア料理を味わえるのが東京・神楽坂にある「バイヨン」。店内はカンボジアの家庭におじゃましたようなアットホームな雰囲気。現地出身のムーン・マイさんが本場仕込みの料理を提供してくれる。

【RECIPE】

●材料(2人前)

豚バラ肉(薄切り)200g/赤ピーマン小1個/万能ネギ半束/レモングラス2本/トウガラシ1本/オイスターソース大さじ1/ナンプラー小さじ1/砂糖少々

- ① 油をひいたフライパンに豚バラ肉とひと口大に切った赤ピーマンを入れ、豚肉に火が通るまで炒める。
- ② ①に小口切りにしたレモングラスとトウガラシを加え、さらに炒める。
- ③ ②にオイスターソース、ナンプラー、砂糖を加え、最後にざく切りにした万能ネギを入れて少し炒めたら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】



バイヨン

〒162-0828 東京都新宿区袋町26
TEL:03-5261-3534
営業時間:11時半~14時半、
17時半~22時半
月曜定休
URL:www.bayon-restaurant.jp/