

自慢の民族衣装を身にまとった女性たち。オアハカ州フチタンに
伝わる伝統的な踊りは、パイナップルを持ったユニークなもの

地球ギャラリー vol.62

Mexico

[メキシコ]

写真・文＝大塚雅貴 (フォトグラファー)



伝統が息づく町

まぶしい日差しが大地を照らし、心地良い風に吹かれて木々を彩る赤い花が揺れていた。標高約1500メートル、緑豊かな山々に囲まれた空間には、穏やかな時間が流れている。首都メキシコシティから南東に約400キロ、世界遺産の町オアハカだ。

市街地から車で20分ほどのところにあるのが、中央メキシコ最古のモンテ・アルバン遺跡。西暦500年



世界文化遺産に登録されているコロニアル建築の建物が並ぶ旧市街。いつも多くの観光客でにぎわっている



石畳の道が張り巡らされた旧市街。古い住居と織り成す町並みが美しい

ごろには2万5000もの人が暮らし、ピラミッド型の遺跡は祭壇の役割を果たしていたという。その壮大な景観からも、当時の繁栄ぶりが伝わってくる。

そして1987年、この遺跡と共に世界文化遺産に登録されたのが、オアハカ歴史地区だ。路地裏からは子どもたちの声が聞こえ、カフェは午後のひと時を過ごす人々にぎわっている。

町の中心にある広場の周りには、オレンジ、ピンク、スカイブルー、エメラルドグリーンなどに彩られた建物が並ぶ。スペイン統治時代のコロニアル建築は、真っ青な空に映えて美しい。そして、丸みを帯びた石畳の道から、ヨーロッパの風情あふれる空間が続く。その先にある市場には色鮮やかな食材や生活雑貨が並び、衣装や生地などを売る店とりわけ目を引く。



メキシコ料理にトウガラシは欠かせない。その種類も豊富だ

トマト、アボカド、リンゴ、ブドウなど、市場にはたくさんの食材が並ぶ



山の上に造られたモンテ・アルバン遺跡。南北にそびえ立つ巨大なピラミッドの上から見る遺跡は絶景だ



人口は約27万人。山々に囲まれたオアハカは緑に包まれた自然豊かな町だ



パステルカラーに包まれたオコタラン村にある教会は、人々の憩いの場となっている

タペテは羊毛から糸を紡ぎ、染め、そして織る。機械化せずに今も古き良き伝統を守り続けている



土産物店では多くの女性が真剣なまなざしで置物に色付け作業を行っていた



「1個どうだい?」。自慢の製品を売る男性

一つ一つ手作りで仕上げていく刺しゅう。オリジナリティーあふれる製品は外国人観光客からも人気



トルコルーラ村の市場には、職人が丹精込めて作り上げたタペテが並ぶ

床に座って織るのは、腰織という伝統的な方法。赤や青といった原色をベースに明るい製品に仕上げていく



その色彩の魅力にひかれ、郊外にある伝統工芸の町に足を延ばしてみた。車で30分ほどのサンアントニーノ村で出会ったのが、小さな花柄模様の刺しゅうの洋服を作る女性。椅子に座って黙々と作業を続けるそのまなざしは、女性らしさの中にも力強さを感じる。

りや素朴さが、いつの時代も、多くの人に愛される理由だろう。

天然素材のみを使った羊毛織物がタペテ。派手な色使いや独創的な模様で国内外で人気の商品。毛糸を紡ぐことから始まり、黒、黄、青、赤に染め、織ってゆく。職人の自慢の一品が家族の生活を支えている。

多くの伝統工芸が息づくオアハカ。「この町が好きだ」。この土地に暮らす人々はそう話す。伝統を守りながら、一つの仕事に誇りを持って暮らす彼ら。その自然で穏やかな暮らしが、うらやましく思えてならなかった。



花や蝶などの愛らしい柄があしらわれている

ピニャータ割り



[上]カラフルに飾りつけられたピニャータ。専門店ではさまざまな種類が売られている
[下]誕生日に用意されたのは、なんとお姫様の形をしたピニャータ!

メキシコの子どもたちが大好きなピニャータ割り。誕生日やクリスマスなど、特別な日に行われる恒例行事だ。

ピニャータとは、昔は土鍋、今は紙製のくす玉のような入れ物を、色とりどりの紙で飾りつけたもの。街中にはなんと専門店も。星、ロバ、カメ、UFOなどに形作られたピニャータが売られている。

ひもをつけて、大人が両端を持ってぶら下げたら準備完了。子どもたちはバンダナで目隠しをし、棒で順番にピニャータをたたいていく。「もっと右!」「もっと左!」。周りから掛け声が飛ぶ様子は、まるで日本のスイカ割り。ピニャータの中には、実はチョコレートやあめがいっぱい。割れた瞬間に散らばるお菓子を、子どもたちは一目散に拾い集める。

一人目でピニャータが割れてしまっただけはたまらない。一人でも多くの子が挑戦できるよう、大人たちはひもを上下左右に揺らし、簡単に割られないように頑張るのだ。



毎年9月に東京・お台場で開催されるメキシコ文化イベント「フィエスタ・メヒカーナ」でも体験できる

取材協力：日本ラテンアメリカ文化交流協会

地球ギャラリー

メキシコの文化を知ろう!

メキシコ料理に欠かせないのが、日本でもおなじみの「サルサ」。何種類ものトウガラシをトマトやタマネギ、ニンニクなどと混ぜたソースは、完熟トマトを使った赤色や、熟す前のグリーントマトと混ぜた緑色が基本。主食であるトウモロコシの生地を焼いた「トルティージャ」はもちろん、肉や魚、野菜などのおかずとも相性抜群。いろいろな料理にかけて食べる。

そんなサルサと同じく、メキシコ料理を代表するソースが「モーレ」。こちらもトウガラシをたっぷり使っているが、なんとこのソース、味の主役は

チョコレート。カレーのように肉やコメにかけて一緒に食べるというが、一体どんな味がするのやら。口に入れると、とろっとした甘みが広がり、その後にトウガラシの辛みが続く。肉とコメにもよく合い、食が進む。

横浜・関内にある「AZTECAS」は、メキシコ出身のゲレロ・エルナンデス・アルバロさんが「アステカ帝国の時代から伝わる本場の味を日本の皆さんに届けたい」と始めたお店。アステカ王の銅像の前で、本場の味を楽しめる。

メキシコ料理といえば 甘くて辛いチョコレートソース

モーレ



●材料(4人前)

アンチョリ、ムラトチリ、パシヤチリ各1本(もしくはトウガラシ3本)/タマネギ2分の1個/ニンニク2分の1片/ピーマン1個/トマト2分の1個(みじん切り)/食パン3分の1枚/アーモンド、ピーナツ各20g/ゴマ大さじ1杯/無糖チョコレート100g/シナモンパウダー、塩、砂糖少々

【RECIPE】

- ① 細かく切ったトウガラシ、タマネギ、ニンニク、ピーマンを軟らかくなるまでゆでる。
- ② ①と、残りの材料をミキサーに入れ、全てつかる程度の水を加える。
- ③ ②が液状になるまでミキサーにかけたら、ざるに通して鍋に入れ、弱火で約20分煮込んだら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】



AZTECAS (アステカス)
〒231-0014
神奈川県横浜市中区常磐町4-52
文乃家ビルB1階
TEL:045-662-5866
営業時間:17~24時(月~土)、
15~23時半(日祝)