

South Sudan

【南スーダン】

写真・文＝丸山耕 (フォトジャーナリスト)



家畜と共に生きる

2011年7月、アフリカで54番目の国が独立を果たした。その国の名は「南スーダン共和国」。民衆の力で得た「自由」に対し、現地の人々の狂乱ともいえる歓喜の様は記憶に新しい。

私はその2年前にも、この地を訪れていた。空港には両替所もなく、タクシートの客引きもいない。到着するやいなや、これはどうしたものかと、思案に暮れたことを思い出した。首都ジュバもずいぶん小さな街だった。高層の建物はおろか、一日歩き回って3階建ての建物を見つけるのがやっとだった。

しかし今は、6〜7階建ての建物をあちこちで目にする。街にも活気がある。以前見られなかったインターネットカフェや大衆食堂、スーパーマーケット、最近建てられたであろうホテルなどが並ぶ。

食堂やホテルのスタッフ、バイクタクシートの運転手などは、隣国のケニアやウガンダからの労働者が多い。この新しい国の誕生にあやかって、職を求めてやってきたという。

彼らはこの発展を「南スーダンドリム」と呼ぶ。街中を歩いていると、その言葉は確かだと感じる。



2011年7月9日、灼熱の太陽の下で開催された独立記念式典。暑さと熱狂で倒れる人が続出した



独立後に新聞の数は増え、アラビア語と英語の新聞が並ぶようになった



飲み水や料理に使うのは井戸水だが、体はナイル川の恵みで洗う



新しくできたインターネットカフェは、特に学生がよく利用している



建設ラッシュが続くジュバの市街地。ケニアやウガンダからの技術者や労働者も多い



素手でふん尿を集める男性。何時間も、黙々と作業を続けていた



搾りたての牛乳を売ってきた少女たち。500ミリリットルが120円で売れる



夕食の支度をする女性。食事は豆を煮ただけの簡素なものが多い



手際よく乳を搾る女性。販売用の牛乳は清潔に取り扱う



銃を持ち見回りをする男性。昔から家畜を奪い合う争いは絶えない

仕事の合間は子どもたちの遊び時間



そんな都市の発展とは対照的に、独立後も変わらない暮らしを続ける人々もいる。

ジュバから北に200キロの町、ボルを訪れた。ここには、15家族が約700頭の牛やヤギと暮らす集落がある。この辺りの牛は大きな角が特徴で、彼らは自分の牛に誇りを持っている。

彼らの生活は至ってシンプルだ。

朝起きたら女性が乳を搾り、搾った牛乳は子どもたちがすぐに町に売りに行く。10時半ごろ、男たちは牛を放牧しに出かける。その間、ふん尿を集め天日で乾かすのは残った男たち。午後になると、半乾きのふんをくすぶった灰の中に入れる。夕方、牛が帰ってくると灰で体を洗う。虫よけの効果があるそうだ。

親に何も言われずとも、淡々と自

分の仕事をこなしていく子どもたちの様子には感心する。

「国が独立することはうれしいし歓迎だ。でも俺たちの生活はまったく変わらないよ」。この集落をまとめるジャコブは話してくれた。

手つかずの自然の中で、家畜を尊び、日々を生きる人々の姿は美しい。「またこの地を訪れたい」。そう強く思った。

結婚祝いパレード



列を組んで練り歩く人々の数多さには圧倒される

南スーダン北部に位置するアッパーナイル州。その州都マラカルで出くわしたのは、盛大なパレード！おそろいの色鮮やかな衣装を身にまとい、杖や花飾りを手にした100人ほどのグループが、踊ったり歌ったりしながら、夕暮れ迫る町を練り歩く。

これは、この地域に多く住むシルック族の結婚祝いの行事。新郎新婦と知り合いであろうとなかろうと、昔からこうしてみんなで練り出してお祝いするのが慣習だという。女性ばかりの行列と思っていたら、広場で待ち受けていたのは男性陣。見る見るうちに数千人の大きな渦ができた。

こうしたパレードは、毎年10月から5月ごろの乾期が開催シーズン。この国で長年続いた紛争の最中でも、決して失われなかった伝統文化。娯楽の少ない町で、民族の誇りを守りながら共に楽しもうと、地元の人々が編み出した知恵なのかもしれない。



新郎新婦の幸せを共有してみんなで楽しむ！

地球ギャラリー

南スーダンの文化を 知ろう！

南スーダン料理といえば 豆の煮込み

フール

イスラム教徒が多いスーダンから分離独立した南スーダン。食事にはイスラム文化を色濃く残し、東アフリカの影響も強く受けている。首都ジュバのレストランでよく見られるのは、出稼ぎ労働者の多いエチオピアの定番料理「インジェラ」。これに対して地方の農村部では、近隣のケニアやウガンダのように、トウモロコシの粉を練った「ウガリ」が主食だ。

市場内の食堂では、大きなお盆におかずの入った小皿をいくつか並び、イスラム圏でよく食べられる丸いパンを添えた定食が人気。おかずには、牛肉や鶏肉、ヤギ肉、川魚を塩で薄く味をつけて煮込んだものや、青菜やオクラのペーストが一般的だ。そして、これぞ“定番”の家庭料理が、「フール」と呼ばれる煮豆。金時豆を柔らかく煮て、刻んだタマネギや香菜などを添えたこの一品はパンによく合う。日本人も一度は食べたことがある懐かしい味だ。

食堂では知り合い同士で一つのお盆を囲み、それぞれ手を伸ばして料理をつまむ。食後は道端のカフェでコーヒーや紅茶、ハイビスカス茶を楽しむのが、南スーダンのスタイルだ。



街角のレストランで並ぶのは煮込み料理が多い



[RECIPE]

●材料(4人前)

金時豆(乾燥) 250g
／トマト1個／タマネギ1個／塩、油適量

- ① 金時豆を水に一晩漬けておく。
- ② ①を鍋に入れて火にかけ、水分がなくなったらお湯を加え、豆が十分に柔らかくなるまで煮込む。
- ③ ②にざく切りにしたトマトとタマネギを乗せ、塩と油で味を整えたら出来上がり。

★タマネギとトマトを炒めて使ったり、ゆで卵やチーズ、コショウを加えたりとアレンジできる。