

僕が恋に落ちた国



マンダレーには尼僧も多く、ピンクの袈裟を着た子どもの尼僧が托鉢に回っていた。見習い僧にとって朝の托鉢は大切な日課だ

僧院は静かだった。まるで自らの気配を消すかのように、一心に境内を掃き清める老僧。黙々と仏教の勉強に打ち込む若い僧侶。朝の托鉢に出かける見習い僧たちの足音さえ聞こえない。俗世間から切り離された、穏やかな静寂に包まれている。

村の規模に不釣り合いなほど立派だった。118年前に建てられたという高床式の建物には、高級材であるチークがふんだんに使われていた。おそらく、村の乏しい財力をあつたけつぎ込んで作られたのだろう。仏教にあつい国ミャンマーには、どんなに小さな村にも必ず僧院とバゴダ（仏塔）がある。僧院の建設は仏教徒の功德を積み、

来世の幸せにつながると信じられているのだ。古い僧院を包み込む柔らかな光が、窓辺に立つ少年僧の表情をひととき印象的に浮かび上がらせていた。きっと100年前の人も、これと同じ光景を目にしていたのだろう。この国には、長い時を経ても変わることはない光景があちこちに残されているのだ。

少年僧と話し込んでいるのは、古いお経や本を修復する職人。寺院の境内には、こうした仏教関係の店が軒を連ねている



地球ギャラリー vol.73



僧侶が腰掛けているのは樹齢数百年ともいわれる大木だ



ミャンマーでは、仏教徒の男子は「一生のうち必ず一度は仏門に入ること」が不文律となっている。僧院には見習いの少年僧が多い



空いっぱい広がるうろこ雲の下、鶏をバイクにくくり付けた人々が田舎道を疾走していた

世界の人々の笑顔が詰まった写真集『写真を撮るって、誰かに小さく恋することだと思う。』（三井昌志、雷鳥社）が好評発売中。



不意にカメラを向けられた気恥ずかしさと、自分が選ばれたという誇らしさが入り混じった表情を浮かべる少年

顔に塗っている「タナカ」は、木の幹をすりつぶして水を入れて作る天然の日焼け止めだ



畑仕事を終えて、牛車で家路につく家族。穏やかな時間が流れるこの国では、牛歩ののろさを人々が悠然と受け入れている



南部の町チャイトーにある小学校。多数派のビルマ人とインド系イスラム教徒の子どもたちが机を並べて学んでいる



刈り取った稲を牛に踏ませて脱穀していた女性。雲に隠れていた夕日が、少しだけ顔を出した

静かな僧院の対極にあるもの。それが小学校だった。日本のように、私語を厳しく注意されることもない。断りもなく教室を抜け出す子や、床に寝そべって天井を眺めている子も普通にいる。特に田舎では教師の数が不足していて、全ての生徒に目を配る余裕がないのだ。

規律という点では少々難があるが、それだけに子どもたちの表情は生き生きとしていた。カメラを向けると、好奇心の塊のような目でこちらを見つめ返してくる。顔に塗られた日焼け止め兼化粧品の「タナカ」も、実にフォトジェニックだった。

写真を撮るって、誰かに小さく恋することなのかもしれない。

僕はそんなことを思いながら、ミャンマーの人々にカメラを向けた。目の前の被写体に魅かれた理由は、自分ではうまく説明できない。なぜ

だかよく分からないが、彼らの表情を見ていると、どうしても撮りたくなってしまふ。まるで恋に落ちた時のように。ミャンマーにはそんな魅力が散りばめられている。

小さく恋すべき相手は、まだ無数にいる。僕らはこの世界のありとあらゆるものにカメラを向けることができるのだから。



授業の大半は言語の反復練習に費やされていた

10月の大切なお祭りといえば

ダディンジュ



大人たちにとっては、自分のところに来る人数が多いほど威厳を見せられるという

7月の満月からの3カ月間、ミャンマーの人々は結婚式や引っ越しを避け、お坊さんは外出をも控える。「雨安吾」と呼ばれ、人々は田植えで忙しくなる時期だ。

これが明けるのが10月の満月、ダディンジュというお祭りが行われる日だ。ブッダが天上界で説教を終えて地上に戻ってくるといわれ、各家ではブッダを導くためにろうそくに火をともし。祖父母や両親、親戚、先生など、目上の人の家を訪問するのも習わし。「この1年間、私があなたに対して抱いた悪い感情をお許しください」とごんげし、お菓子やジュースを詰めたバスケットやフルーツ、時にはお金を贈る。これに対して、相手がお説教をしたり、手を合わせてお祈りしてくれたら、許してくれたら。子どもたちの場合は、お返しにお小遣いを渡す。

親戚付き合いが密なミャンマーでは、ちょっとしたいざこざは日常茶飯事。それがこのダディンジュの後は、何事もなかったかのように仲良くなるから驚きだ。長い雨期が終わり、みんなが心踊る楽しい日だ。



「私たちの暴力、悪口、悪意を許してください」という決まり文句で子どもたちも手をついてお祈り

取材協力：飯島亜由子

地球ギャラリー

ミャンマーの文化を知ろう!

ミャンマー人は手間暇かけて料理を作る。肉、魚、野菜、ナッツなどの食材や、マサラやコリアンダーなどの香辛料を豊富に使い、下準備や調理にとにかく時間をかける。

数多くあるミャンマー料理の中でも特に材料が多く、3~4時間かけて調理するのが炊き込みご飯「ダンパウ」。地域によって作り方は異なるが、15~20の食材と香辛料を使うのが一般的。そのため値が張り、結婚式や誕生日会など、特別な日に食べられることが多い。マサラやシナモンの香りが食欲をそそり、さっぱりとし

た味付けのご飯に、カレー味に煮込んだ鶏肉がよく合う。

東京・高田馬場にあるミャンマー料理レストラン「スイウミャンマー」は、ミャンマー出身のオーナーのタンスイウさんが奥さんのタンタンチャイオさんと切り盛りしている。ダンパウをはじめ多くのメニューを取りそろえ、「ミャンマー料理の中でも妻の料理が一番おいしい。ぜひ日本の皆さんにも味わってほしい」と太鼓判を押す。

ミャンマー料理といえば スパイス香る炊き込みご飯

ダンパウ



【SHOP INFORMATION】



スイウミャンマー

〒169-0075
東京都新宿区高田馬場3-5-7
TEL:03-5937-0127
営業時間:11時半~15時、17~24時(平日)、12~24時(土日祝)
第2、4月曜定休

【RECIPE】

●材料(4人前)

タイ米4合／鶏手羽元4本／タマネギ2分の1個／カシューナッツ、レーズン、グリーンピース各20個／香辛料(シナモン、ローリエ、クローブ、カルダモン、トウシキミ、マサラ)少量／塩大さじ1／コンソメキューブ2分の1個／食用色素(赤・黄)少量

- 1 タイ米を炊き、炊き上がりの5分前に炊飯器から出して蒸らしておく。
- 2 鍋で香辛料を軽く炒める。
- 3 炊飯器にタイ米、②、揚げたタマネギ、カシューナッツ、レーズン、グリーンピース、塩、コンソメキューブ、水に溶かした食用色素の順に、3回に分けて入れる。
- 4 ③を5分炊き、カレーで煮込んだ鶏肉を載せたら出来上がり。