

Bangladesh

[バングラデシュ]

写真・文＝吉田亮人(写真家)

灼熱しやく のねつ世界に宿る光



高温で熱して溶かした金属を運ぶ労働者たち。容器に入った金属はこの後「型」に流し込まれる。肌がやけどしそうなほどの高温の熱気が現場を包む

ではない。大小何本もの川が流れるバングラデシュでは、船も日常的な交通手段として庶民の足となっている。そのため、造船や解体など、船に関わるビジネスも活発だ。

僕は、ダッカ中心部を流れるブリガンガ川沿いにある、大型客船の造船や修理を行うドック



c

「カラニゴンジ」を訪れていた。この産業に関わって働く人々を撮るためだ。実際に入ってみると、高さ約10〜15メートルはあるうかという巨大な船体が何十隻とひしめき合うように並んでいた。どれも古びた客船ばかりで、油と埃にまみれて真っ黒な男たちがバーナーで火花を散ら



d

したり、ハンマーを振るったり、巨大な鉄塊を頭に載せて運んだりしている。ドック内には、エンジンや修理する店、オイルを売る店、いかりや鎖を売る店など、あらゆる店が並んでいて、一つの街を形成していた。その中に、スクリューを制作する工房を見つけた。



e

- c. 小さな工房内に男たちがひしめき合うように座り、地面を固めながら丁寧にスクリューの型を作っていく
- d. スクリューの型を丁寧に作らざる労働者。この工場で作られる中では最も小さな型だ
- e. 工房の地面に付いた労働者たちの足跡。それは、そのまま彼らの労働の痕跡となる



a

「よし、いくぞ！ 気をつけろよ！」

何人もの男たちが「うおおお！」と、うなり声を上げながら、ドロドロに溶けて真っ赤な鉄の入った容器をひっくり返し、スクリューの「型」に流し込んでいく。肌が焼けるよう

に熱い。止めどなく汗が噴き出す。その汗がファインダーをのぞく目に染み込んでいく。それでも、男たちのむき出しの「生」を記録するべく、僕は何度もシヤッターを切った。切りながら、ここは地獄のような所だと思った。

バングラデシュの首都ダッカは、人口約1400万人を抱えるメガシティだ。人口密度は極めて高く、主要幹線道路は車やバイクなどで常に大渋滞を引き起こしている。船だって例外



b

- a. 「カラニゴンジ」のドック内で修理を待つ船たち。塗装、板金、解体などはほぼ全てが人力で行われる。このドック内にスクリュー工場もある
- b. 炉の中から、溶けた金属の入った容器を持ち上げる。工房の男たち総出で抱えるほど重い



h



i

- h. 工房で出会った15歳の労働者。働いている間は、鋭い眼光で大人びた表情を見せる。しかし、労働が終わると子どもそのものな表情に戻る
- i. 砂鉄をほぐす15歳の労働者の手。子どもたちも危険な労働に従事している

小さな工房内では、15〜50歳までの男たち8人が働いている。地面は一面砂鉄で、そこに大小いくつものスクリュウの型がかたどられている。素手素足の男たちがしゃがみこみ、まるで砂遊びをするかのように何度も砂鉄をならしながら、スクリュウの型を驚くほど精巧に作っていく。すぐ外には、もくもくと煙を上げる炉があり、容器に入った金属が溶かされている。熱風と外温とが相まって、工房内はさながら蒸し風呂のよう

だ。その中で、額に汗を浮かべた男たちが、黙々と型作りをしている。「ここで作られたスクリュウは、この後、研磨して売りに出されるんだ。値段は大きさによって変わるが大体8〜15万円だ」。工房のボスであるハッサンはそう言いながら続けた。「こーやって手作業で作ってるんだろ。だから1週間で作れる数は小さいもので15個ほど。大きいもので5つが限界だ」。彼がそう話すすぐそばで、つ

い今しがた出来たばかりのスクリュウを担ぎ、研磨工房へと運んでいく労働者たち。顔は疲れ果て、どことなく物悲しく、苦しみに満ちているように見えた。しかし、目だけは死んでおらず、強い光を宿しているように見える。その「光」の正体は何なのか――。ファインダー越しにその姿を見ながら考えたが、答えは出なかった。帰国後、彼らの写真を改めて見た。そこには、来る日も来る日もあの灼熱の地獄のような場

所でスクリュウを作り続ける労働者の姿があった。それを見つめ続けながらふと思った。彼らにとって、「労働」の意味が「生きること」と混じり気なく直結しているからこそ、あの強い「光」を宿すことができるのではないだろうか。さらに言えば、全てを引き受ける「覚悟」と「潔さ」を持って働き、生きているのではないだろうか――。そんなことを考えながら、僕は何度も何度も写真を眺めた。



f



g

- f. 出来上がったスクリュウを研磨する子ども。研磨の過程で発生する微粒の金属粉を、マスクも無い状態で吸い込むので、健康被害は甚大だ
- g. 仕事の合間に水を飲む労働者。昼食はパンとお茶など軽食で済ませることが多い

吉田 亮人 (よしだ あきひと)

1980年宮崎県生まれ。京都市在住。日本語教師と小学校教員生活を経て、2010年より写真家として活動開始。14年に初刊した写真集『BRICK YARD』は Paris Photo Photobook Award にノミネート。今年春には第2弾写真集『nansen』を刊行予定。14年度「ニカミノルタフォトプレミオ」年度大賞など、受賞多数。公式サイト www.akihito-yoshida.com

究極のエコ生活



庭先で牛ふんを乾かして燃料を作る農村の家庭。燃料費の節約にもなっている

人口約1億6,000万人が北海道の1.8倍ほどの国土にひしめくバングラデシュ。農村には、はるか昔から伝わる環境にやさしい生活の知恵が生きている。ウシを使って田畑を耕し、食用として乳を飲み肉を食べる。さらに、ふんは堆肥にするだけでなく、生活の燃料として大切に使われるのだ。

燃料の作り方は、麻袋の素材として使用されるジュートの芯に牛ふんを巻き付けて乾かすというもの。よく乾かした牛ふんは臭いがなく、日持ちも良いため重宝されている。時には、牛ふんを丸めて、そのまま大木の幹に付けて乾かすこともあるという。こうした風景は農村の至る所で見られる。

しかし、近年では、究極のエコ生活を営んできた農村にも近代化の波が押し寄せている。夕暮れ時のバザール村では、昔は石油ランプの灯りが頼りだったが、今では明るい蛍光灯がどこにでもある。

庭先にヤギがつかないような小さな村にもテレビは浸透していて、天井には扇風機もぶら下がっている。量1畳分ほどのソーラーパネル1枚で、テレビと扇風機に加え蛍光灯が数本使えるといい、パネルはローンを組んでNGOから買うのだそうだ。

電気の普及によって、昔ながらの環境にやさしい生活が次第に変化してしまうのは、どこかさみしくもあるが、これも時代の流れなのかもしれない。

取材協力：NPO法人日本・バングラデシュ文化交流会
代表 松本智子

地球ギャラリー

バングラデシュの文化を知ろう!

バングラデシュ料理といえば

マチェル・トルカリ



巨大な河川がデルタ地帯を形成してできたバングラデシュは、西から流れるガンジス川、北東から流れるブラマプトラ川、その2つが合流するメグナ川をはじめ、国内に約160の河川を有する“川の国”だ。人々の生活は川の近くにあり、雨期には国土全体の7、8割が水没されると言われている。そんな困難がある一方、豊かな河川は食卓においしい魚も届けてくれる。

バングラデシュの家庭料理であるカレーの具材にも、よく魚が使われる。小魚や干した魚を入れることもあるが、最も一

般的なのはコイを使ったカレーだ。日本のカレーと違って水分が多く、さっぱりとしていて、魚や野菜など、使う具材によってバラエティに富んだ料理となる。

右手でスープ状のカレーとご飯を混ぜて食べるのが本場の食べ方だ。よく混ぜるほどおいしさが増すという。

日本では、コイの代わりにブリやサワラ、サバ、アジなどを使って作ることができる。今日はスプーンを置いて、右手で食べてみてはいかがだろうか。

【RECIPE】

●材料(4人前)

魚(ブリ、サワラ、サバなどの切り身) 500g / ナス5,6本 / 玉ネギ中型1個 / サラダ油大さじ5杯 / 水約4カップ / 塩適量 / 青唐辛子やコリアンダー適量
<スパイス>
玉ネギすりおろし半カップ / ニンニク・ショウガのすりおろし各大さじ1杯 / ターメリックパウダー小さじ2杯 / コリアンダーパウダー小さじ1.5杯 / クミンパウダー小さじ1杯 / チリパウダー小さじ半分 / ローリエ1枚

- 1 厚い切り身かぶつ切りの魚のうろこを取り、臭みを取るために塩とターメリックパウダー各小さじ1杯をまぶしてからよく洗う。水気を切り、さらに塩とターメリックパウダーを各小さじ1杯、チリパウダー小さじ半をまぶして10~15分間なじませる。
- 2 玉ネギは薄くスライスし、ナスは大きめに切っておく。
- 3 フライパンにサラダ油大さじ3杯を熱して、魚を炒め揚げにする。色が変わり始めたなら裏返す。焦がさないように気を付ける。
- 4 鍋に残りのサラダ油を入れて熱する。スライスした玉ネギをキツネ色になるまで炒めたら、スパイスを入れて油となじむまで炒め、水半カップを加えて混ぜる。ナスを入れてよく炒め、さらに水半カップを加えて水気がなくなるまでかき混ぜたら、魚が浸るくらいの水を入れる。
- 5 沸騰したら炒めた魚を加え、中火で15分煮る。魚が崩れないように、あまりかき混ぜず、ふたをせずに煮詰める。最後に塩味を調べ、お好みで青唐辛子やコリアンダーの葉を添えたら出来上がり。

取材協力：NPO法人日本・バングラデシュ文化交流会 アドバイザー ムンシ・アザド