

Micronesia

【ミクロネシア連邦】

写真・文＝吉野雄輔（海洋写真家）

サンゴと共に生きる島

輪のように広がるサンゴ礁に守られて浮かぶ、チューク諸島の小島。内海は静かな楽園だ。奥に見えるのは、国際空港のあるウエノ島



静かな内海に発達するサンゴ。形も色もいろいろ。小さな魚はサンゴのそばで暮らし、敵が近付くとサンゴの中に逃げ込む



内海でもイルカが見られる。休むには良い環境のはずだ。船を走らせると、よくミナミハンドウイルカが寄ってくる

西太平洋・カロリン諸島の中心に位置するミクロネシア連邦は、ヤップ、チューク、ポンペイ、コスラエの4つの州から成る島しょ国である。チューク州の州都であるチューク諸島は、かつてはトラック諸島と呼ばれ、旧日本海軍の連合艦隊の基地があったことから日本との関係が深い。その影響から、現地のお年寄りの中には日本語を話せる人もいる。

ハワイに飛ぶ途中に通過する。環礁というのは飛行機の上から見ると分かりやすい。一番外側にサンゴが作った輪っかが広がり、その内側のラグーンと呼ばれる内海に大小の島々が浮かぶ。最も多くの人が住むウエノ島をはじめ、小さな無人島が無数に散りばめられている風景は実に見事である。

大小の島々の周りにもサンゴ礁が発達し、群青色の太平洋に、サンゴのエメラルドグリーンやブルーがよく映える。僕のように、海中に潜りサンゴの撮影をするダイバーでさえ、空から見るサンゴ礁が一番美しいと思うほどだ。

でもテーブル状に広がったり、細く伸びたりと、いろいろな形になる。近年問題になっているサンゴの白化現象というのは、水温が高くなることで、この共生藻がサンゴの体から外に出てしまい、石灰質から成る白い骨格が透けて見えることである。長く続くとサンゴは死んでしまう。台風などによって、外海の冷たい水が環礁内に入り水温が下がると、共生藻はサンゴの体に戻り、サンゴは元気を取り戻す。



潮の満ち引きによって流れが強くなると、ハナダイはプランクトンを食べるため元気に泳ぎ出す。その様子は、ダンスのように華やかだ



太陽の光を効率的に浴びられるように発達したテーブル状のサンゴ。下から見上げると力強さを感じる



南の島特有のスコール。そんなに長時間は降らないので暖かい場所では気持ちが良いくらいだ。強い日差しのせいか虹をよく見る

熱帯雨林と同様、最も種の多様性に富むといわれるサンゴ礁。サンゴの堅い骨格は、小さな生物の良きすみかとなるし、幼魚などが守られながら成長する揺りかごでもあるのだ。個人的な見解だが、チューク諸島のサンゴが世界で一番美しいと思っ

チューク環礁の内海は波が穏やかなため、サンゴは実にさまざまな形をしていて、海中のオブジェのようだ。バリアリーフという言葉があるが、サンゴ礁は自然の防波堤となり、その内側を太平洋の荒波から守ってくれる。サンゴは、海中の生物にすま

南の島の白砂は、サンゴの死骸のほか、貝殻や有孔虫の殻が集まってできたもので、ここにヤシの実や、鳥に運ばれた種子が芽を出して小さな島ができる。チューク諸島はサンゴが作った島ともいえるのだ。そして、島の住民たちはそんな無人島に出掛けて、魚を捕り、パーベキユ



チューク諸島の住民たちの漁。中には、はだしの人も。市場には魚が出ているが大した量ではなく、必要な分だけを捕っているようだ



潮の流れや台風によってサンゴ砂が集まり白州ができる。そこに流れ着いたヤシの実が芽を出す。時には人がヤシの実を運ぶ

サンゴ砂の海底でテッポウエビが掘った穴にすむギンガハゼ。ハゼは見張り役としてテッポウエビと共生している



淡いピンク色をしたサンゴの枝で休むメガネゴンベ。浅瀬の透き通るような水に、太陽の光がさんさんと降り注ぐ



内海でも荒れることはあるが、普段は静かなので子どもたちの遊びにはもってこいだ

吉野 雄輔 (よしのゆうすけ)

1954年東京都生まれ。海と海の生物すべてを愛する海の写真家。吉野雄輔フォトオフィスを主宰。大学卒業後、アジア、南太平洋、南北アメリカ、カリブ海、インド洋など世界の海を放浪。訪れた国は80カ国ほどに上る。1年間の半分以上は海に潜り、30数年にわたり、スチール写真を専門とする。『世界で一番美しい海のいきもの図鑑』(創元社)、『海の本』(角川書店)など著書多数。

謎に包まれた遺跡といえば

ナンマドール

ミクロネシア連邦の主島ボンベイ島の南東には、巨石で造られた古代の海上遺跡、ナンマドールが存在する。東京ドーム約15個分に相当する70ヘクタールに及ぶ海域に散らばる92の人工島群で構成されるこの海上都市は、一説によると西暦500年頃から続いたサウテロウル王朝時代に建造されたもので、当時は人々が島々の間をカヌーで往来していたという。

王家の墓や住居、ゲストハウス、葬儀の島、貯蔵の島など、目的の異なる人工島と建造物が1,000年にも及ぶ建設作業によって造られたといわれており、そこには数多くの伝説が残されている。



ボンベイ島の南東に浮かぶナンマドール

実は日本は、この謎に包まれた海上遺跡ナンマドールの世界遺産の登録に向けて、現地での調査・研究を行うなどさまざまな支援を続けてきた。

これだけの巨大な玄武岩を一体どうやって運び、どのようにして積み上げたのか——。今も全容は解明されていない。



遺跡は玄武岩を積み上げて造られている

取材協力：NPO法人ミクロネシア振興協会

地球ギャラリー

ミクロネシア連邦の文化を知ろう!

一年を通じて温暖な気候のミクロネシアでは、バナナやココナッツ、かんきつ類などの果実がよく育つ。また、タロイモやヤマイモといった根菜類の栽培や漁業も盛んで、小規模農業や古くから伝わる漁法が今も続いているという。

東京都渋谷区にある「SilverBack食堂」は、オーナーの福田浩二さんがミクロネシア出身の友人、ジミー・ベニートさんと共同で立ち上げたお店だ。ジミーさんがスタッフとして働いていた

ころに伝授してくれたミクロネシアンBBQソースのベースは、しょうゆ味。かつて日本の統治下にあった影響もあってか、ミクロネシアでは普通の食事でもしょうゆが使われている。レモンと酢の酸味が効いたソースは、暑い夏にも食欲をそそる味で、特に鶏肉やシーフードとの相性が抜群だ。

在日ミクロネシア大使からもお墨付きをもらったという南国の風味を、ぜひ一度味わってみてはいかがだろうか。

ミクロネシア料理といえば

ミクロネシアンBBQソース



[SHOP INFORMATION]

SilverBack食堂

〒150-0043
東京都渋谷区道玄坂2-25-5
島田ビル2F
TEL:03-6427-8294
営業時間：[ランチ] 12~15時
※月・火曜は休み
[ディナー] 18~24時



[RECIPE]

●材料

ソース(10人前)
タマネギ2個／ニンニク3個／レモン2分の1個／しょうゆ100ml／酢50ml／オリーブオイル200ml／黒コショウ適量

マッシュポテトのグリルチキン載せ(2人前)
鶏モモ肉300g／ジャガイモ中3個／バター70g／牛乳100ml／塩適量

ソースの作り方:

- ① タマネギ、ニンニクを小さめに切り、レモンの絞り汁、しょうゆ、酢と共にミキサーにかける。
- ② ソース状になったら取り出し、オリーブオイルと黒コショウを加えながら混ぜる。お好みでチリパウダーやハーブを加える。

マッシュポテトのグリルチキン載せ:

- ① ジャガイモの皮をむき、半分にしたものを塩ゆでにする。柔らかくなったら水を切ってつぶし、裏ごしする。バターを加えた後、牛乳で固さを調節しながらなめらかにする。
- ② 鶏モモ肉は大きめに切り、グリルで皮を下にして中火で焼く。焼き色が付いたら裏返して、強火で1~2分焼く。
- ③ お皿に①のマッシュポテトを盛り、その上に鶏モモ肉を載せる。ソースを掛けたら出来上がり。