

d.酸素が薄いため、空港ロビーには酸 素ボンベを携えた看護スタッフが待機 し、気分が悪くなった旅行客を介抱する e.斜面を下った先に、積み重なるように 家々が建ち並ぶラパスの街並み





多くが低所得者だ。 は100万人を超えた。人口ではラパ が、近年になって人口が急増。その数 接し、衛星都市として拡大してきた ルのこの厳しい環境で暮らす人々の スを凌ぐものの、海抜4000メート 10年前。その面影がまるでない。エル・ エル・アルトの街だ。前回訪れたのが ルト市は事実上の首都・ラパスに隣 空港を出て驚いたのは、巨大化した

スの夜景も賑やかになっていた。斜面 を覆い尽くす日干しレンガの家々は *すり鉢状、の地形で知られるラパ

い。
。
の開発にも拍車がかかるに違いな

ては世界最高所だ。機内で隣に座った 玄関口エル・アルト国際空港は海抜4 おじさんの「高山病に気を付けて。コ 日本から約30時間。南米ボリビアの トルにあり、国際空港とし

うアドバイスを思い出す。 もポコ・ア・ポコ (少しずつ)だよ」とい カ茶を飲むといい。慣れるまでは何事 いた。

ず、週末の夜を楽しむ人々であふれて では、氷点下近い寒さにもかかわら 相変わらずだが、明かりの数が増え た。高層ビルが集中する、すり鉢の底、

めた。先住民出身のモラレス大統領は といわれたボリビアだが、近年は豊富 2006年以降、一部の資源を国有化 な天然資源が注目され、潜在力が目覚 かつては「黄金の玉座に座る乞食」

青空を丸ごと映し出す、あの、天空の 国際線が就航すれば、塩湖に眠るリ ビア多民族国」へと変えた。 ウムの争奪戦だけでなく、雨が降ると にも指定された塩湖で有名な観光地。 ュースだ。ウユニといえば、世界遺産 国際空港を造る動きがあるというニ し、先住民の権利を拡大。国名も「ボリ もう一つ驚かされたのは、ウユニに







a.昼下がりの野菜市場。退屈そうに哺乳瓶を くわえ店番をする赤ん坊

b.標高4,000メートルのアルティプラーノ(高原地帯)を縦断し、隣国チリへも通じる国道 c.すり鉢の底、ラパス中心部の大気汚染は深 刻。エル・アルトより標高が低いため空気は濃 いが、排気ガスも濃い

心地球ギャラリー vol.34



首都:ラパス(憲法上の首都はスクレ) 面積:110万㎞(日本の約3倍) 人口:1,043万人(2010年)

言語:スペイン語、ケチュア語、アイマラ語

宗教:国民の大多数はカトリック

1人当たり国民総所得(GNI): 1,630ドル(2009年)

経路:日本からの直行便はなく、アメリカの各都市などでの乗り 継ぎが一般的。

通貨:ボリビアーノス(BOB)1BOB=約11.8円(2011年6月現在) 気候:アンデス山脈を中心とした「高原地帯」、その東側の「渓谷 地帯」、熱帯雨林が広がる「平原地帯」で気候が異なる。季節は

5~10月までの乾燥する冬と、11~4月までの雨が多く蒸し暑い

夏に分けられる。



標高4,000メートルの街、パタカマヤで生きる子どもたち。素朴で力強く、じっとレンズの奥を 見つめる

ボリビア料理 ピーナツのスープ 「ソパ・デ・マニ



南米大陸の"心臓部"にあるボリビアは、 地域によって気候が異なり、料理もバラエ ティー豊か。ゆでたジャガイモ、トウモロコ シ、ソラマメと焼いた牛肉、チーズを盛り合 わせただけのシンプルな料理がある一方、 鶏肉、牛のタンや胃、干し肉、ジャガイモ、ト マト、タマネギなどの多彩な食材に複数の サルサ(ソース)をかけたり煮こんだりした 濃厚な味の料理があったりとさまざま。だ が共通するのは、辛い種類のピーマンや 赤・黄色のトウガラシ、クミン、オレガノ、コシ ョウなどの香辛料を多く使うこと。どの料理 も辛い味付けが多い。

そんなボリビア料理の中で、日本人でも 食べやすく、ボリビアの人々も普段よく食べ る料理の一つが「ソパ・デ・マニ」と呼ばれ るピーナツのスープ。ピーナツはボリビア東 部・東南部に位置するサンタクルス県、チ ユキサカ県、タリハ県を含むチャコ地方が 原産で、4000年前から栽培されている。ビ タミンB、E、カルシウム、コレステロールを減 らす成分を多く含むことから健康食材とし て地元でも親しまれる。このスープの発祥 もチャコ地方。生ピーナツの濃厚な味わい が好まれ、全国で食べられるようになった。

一年を通してどの地域でも食べること ができる。安いのもうれしい。ボリビアを訪 れたら、ぜひ昼食に味わってみては。



ボリビア原産のピーナツ。左から、殻付きピーナツ、 生ピーナツ、炒りピーナツ

【材料(4人前)】

牛肉(サイコロ状)500g/生ピーナツ 1カップ/ジャガイモ(サイコロ状)2カ ップ/タマネギ(薄切り)1個/ニンジ ン(乱切り)3本/マカロニ1カップ/ 塩コショウ、オレガノ、パセリ少々/洋 風スープのもと1個

【作り方】

- 1.弱火でマカロニをきつね色になるま でフライパンで炒める。
- 2.生ピーナッツに水を少しずつ加えな がらミキサーにかけ、クリーム状に する(水を加えすぎないように注意)。
- 3.水(2リットル程度)で、牛肉が軟らか くなるまで中火で煮る。
- 4.3にニンジンを加え、15分後に1、2、 タマネギ、ジャガイモを入れ、塩コショ ウ、オレガノ、洋風スープのもとで味を 調える。ジャガイモとマカロニに火が 通ったら、細かく刻んだパセリをまぶし て召し上がれ。

パトリシア オカベ (JICAボリビア事務所ナショナルスタッフ)





f.ベフーコ(籐)などヤシ科の植物や竹の繊維でできたカゴや帽子を売る店 g.米と豊富な種類の豆。中南米の食卓に豆は欠かせない h.白と黒のチューニョ(手前)が市場の店先に並ぶ

i.夕暮れ時のひとときを、陽気な民族音楽を奏で楽しむ人々。サンタクルス市

j.果物を売る「チョリータ」と呼ばれる先住民の女性。帽子や衣装は地域によ って異なる。サンタクルス市内のアバスト市場にて

ウガ

シ、ジ

モ

は

先住

民にと

昔

せな

11

保

てお

た

起こして地面に置 モを足で踏んで水分を抜き、 11 11

だっ な物体が飛ん た だっ 彐 0 突然、「写真を撮る 怒声とともに、石 \mathcal{O} なじみ で れ 小は野菜の た。その 0 乾燥さ あるト 13 て 正体は、 ころのよ なし マ ふるさ

気に解け へ。ここはボ スだ。だが ・空気かる ス人)たちが陽気に行き交 市場ではク 。住みや に位置 Ľ ら 解放さ 生 すさなら断然サ しさを感じた。寒 命 第二の ル O0 緑が豊かで亜 セ れ 、緊張が 強さを感 二ヨ 都市。 41 と呼

煮込み料理などに使 わ n るこ

パ











(上)コチェバンバ県プナタ市が日本の草の根・人間 の安全保障無償資金協力により建築した「お産を待 つ家」で出産した先住民の女性。出産のために山間 部から出てくる妊婦が家族と滞在できる施設だ (下)医師、臨床心理士、ソーシャルワーカーが一つ のチームとなって障害の程度を診断し、車いすの青

年に障害者証明カードを発行

社会開 1 С 発分野 Α は ゴや生産 削 力向上分 野 の 支 援 を展開 して

玉 J 玉 内 民 の の 所 60 得 % 貧格 以 困差 上 が が 貧 減南 木 の米 [層に属 た域 内で 最 る大 き ſ١ ボ ij ビ ア



JICAの活動

in ボリビア



JICA専門家から指導を受けたサンブエナベントゥー ラ市の農業技師が、農民に稲の栽培方法を説明

南米の最貧国といわれるボリビアでは、先 住民族が全人口の約3分の1を占める。その 多くがアンデス山脈の高山地域に暮らしてい るが、農業が可能な土地が少なく交通アク セスが悪いなどの理由が重なり、大半が貧困 層だ。2006年に誕生した初の先住民族出身 のモラレス大統領は、人々の生活改善に向け た政策を打ち出し、貧困削減を大きな課題と している。また、亜鉛、鉛、スズ、銀、天然ガス などの天然資源が貴重な外貨取得手段だ が、これは国際価格の変動の影響を受けやす い。そこでJICAは、社会開発と生産力向上の 分野に重点を置き、支援を行っている。

社会開発分野の一つが母子保健。ボリビ アの妊産婦死亡率は10万人中180人(08 年)で、南米ではガイアナに次いで2番目に悪 い。妊娠時の定期健診や分娩時の適切なケ アが受けられれば合併症などを防げる場合が 多いが、先住民の妊産婦たちには伝統的に 慣れ親しんだ出産スタイルがあり、その文化が 考慮されない医療機関に足を運ばない傾向

にある。そこでJICAは、人口の大半が先住民 のコチャバンバ県で「権利、多文化、ジェンダ ーに焦点をあてた村落地域保健ネットワーク 強化プロジェクト」を実施。伝統や文化を尊重 した医療サービスの提供を目指し、医療従事 者への研修に加え、住民による保健委員会 の設置を通じて妊産婦を中心とした住民の要 望が保健医療サービスに反映されるように橋 渡しする支援を行っている。

また、1995年に障害者法が制定され、06 年には「障害者の完全参加と平等のための 国家計画」が発表されたが、障害者支援を行 うには対象者を認定するための制度が必要。 そこでJICAは、06~07年に「ラパス市障害 者登録実施プロジェクト」を実施。障害者の 登録制度を導入し、診断のための人材育成 などを行った結果、モデル地区では適切な障 害診断・登録が行われるようになった。この制 度を全国に普及させるため、09年からは「全 国統一障害者登録プログラム実施促進プロ ジェクト フェーズ2」を開始。医師などで構成 される診断チームを各県に置き、一定の基準 に沿った診断ができるよう人材育成や体制整 備を行っている。登録制度が普及し障害者が きちんと把握されることで、最終的には障害者 支援への効果的な政策の策定とサービス提 供がなされることを目指す。

一方、生産力向上分野では、「北部ラパス 小規模農家の生計向上のための付加価値 型農業プロジェクト」を2010年から実施中。 北部ラパス地域はアンデス山脈からの水が豊 富で、農業開発の潜在性が高い。しかしこの 地域では多くの人々が農業に従事しているも のの、伝統的な焼き畑農業が主流で収量が 伸びず、貧困から脱却できない人が8割にも 及んでいる。そこで、彼らの生計向上を目指す べく、現金収入源として換金性の高いカカオ と主食であるコメの生産性と付加価値の向上 を目指す「農業開発戦略」の策定を支援。試 験農場で品種選定や肥料の与え方、小規模 灌漑などを指導するほか、農村開発・土地省、 県庁、市役所がどう役割分担するかを整理 し、戦略実施のための能力強化に取り組んで いる。

また、内陸国である同国では、道路が人、農 産物、生活必需品などの移動手段として重要 だが、舗装率は国道で4割弱、地方道では1 %に満たず、維持管理も十分ではない。また、 エルニーニョの影響による大雨などのため、 大規模な斜面崩壊や落石、橋梁の流出など が頻発。アクセスが寸断されるたびに、人々、 特に市場へ農作物を売ることで収入を得てい る貧困層の生活への影響は深刻だ。そこで、 「道路防災及び橋梁維持管理キャパシティ・ ディベロップメントプロジェクト」では、同じよう に山がちな地形の日本の強みを生かし、災害 発生後に応急処置をするのではなく、予防保 全のノウハウを伝えるため、道路管理局ととも に各種のマニュアルを策定し、問題の起こっ た道路や橋梁現場で技術的な指導を行って いる。さらに、同組織内に設立された道路防 災室の職員が主体となって地方の技術者た ちを指導し、災害対策のノウハウを地方へ普 及させることを目指している。

橋梁周辺の地形を道路防災室の技術者 に解説するJICA専門家