

Rwanda

[ルワンダ]

写真・文＝下村靖樹(ジャーナリスト)

未来をつなぐ 家族写真



ルワンダの首都キガリで出会った少女コロンベ(右)。戦災孤児である彼女は、幼なじみのガボといつも一緒にいた(2000年)



おぼろ豆腐を作るマドレーヌ。おからをクッキーにしたり、豆乳を食している人たちに配給していた(1998年)

ルワンダでの取材を始めて20年。そのうちの17年、ある一人の少女の成長を撮影し続けている。名前はコロンベ。乳飲み子の時、母親に捨てられた被災孤児だ。1990年代、ルワンダ内戦の取材を通じて、人間の持つ狂気の深淵をまざまざと見せつけられ、全てに絶望しかけていた私に、希望の道を示してくれた恩人でもある。

女性も墮胎こそしなかったものの、ジェノサイドと暴行による心の傷はあまりにも大きく、乳幼児の遺棄が相次いだ。コロンベもその悲劇から生まれた一人だった。出会いは98年。首都キガリの中心部にある「TOFU」という名の豆腐屋を取材していた時だった。オーナーは、ルワンダ女性マドレーヌ(当時33歳)。留学先のカナダで豆腐に出会った彼女は、その栄養価の高さに加え、製造過程で生まれるおからや豆乳も食料不足に有効活用できると感じた。内戦終結直後に帰国して「TOFU」を開き、飢えに苦しむ人々を助けてきた。



キガリの中心部にあった工業地帯。機械の部品などが売られていたが、今はもうなくなってしまった(1996年)



コロンベを抱き上げるマドレーヌは、まるで本当の母親のようだった(1998年)



豆腐が買えるようになったと、当時現地の日本人に話題になったTOFU。日本の豆腐よりは少し硬かったが、多くの人に喜ばれた(1998年)

タンザニア国境付近。内戦後、ルワンダに帰還する難民たちであふれていた(1995年)



コロンベとの最初の出会。TOFUの従業員の家族にもかわいがられていた(1998年)



a

a.内戦終結から10年の節目に建てられた虐殺記念館。内戦を経験した語り部が、その歴史を語り継いでいる(2004年)
b.マドレーヌとコロンベ。1998年に撮影した時と同じショットで(2005年)
c.私の影響を受けてか、カメラが大好きなコロンベ。近所の人たちを撮っては、「うまく撮れてる?」と見せてくる(2009年)



c



b



残虐な過去があったとは思えないほど、美しい光景が広がるキガリ。中産階級が暮らす新興住宅地がある(2010年)



すっかり大きくなったコロンベ(中央)。おしゃれが大好きな心優しい女性に育った(2014年)

「この子はね、私が郊外の村を訪問した帰り道、数枚の新聞紙にくるまれて孤児院の前に置かれていたの。今にも消え入りそうな弱々しい声で泣いていたから抱き上げると、ビタッと泣きやんで、私に笑いかけしてくれたのよ。その笑顔を見て、私は彼女を引き取ろうと決めたの」
見慣れぬ外国人の私を警戒したのか、そう話すマドレーヌの後ろに最初は隠れていたコロンベ。しかし、カメラを取り出し写真を撮り始めると、シャッター音に興味を引かれたのか、ヨチヨチ歩きで近付いてきた。レンズ越しに向けられる愛くるしい笑顔、曇りのない無垢な瞳。そこに私は、絶望の先に開かれる未来への可能性を感じた。誰からも祝福さ

れず生まれてきたこの少女が、やがて結婚して子どもを産むかもしれない。もしその子にこの少女が心からの愛情を注げたなら、憎しみと悲しみの連鎖が、一つ終わるのではないか。――
あれから17年。紆余曲折あったものの、コロンベは多くの愛情を受けてすくすくと育ち、いつの間にか私の背を追い抜き、最近髪にエクステンションを付け始めた。一歩一歩、大人の女性に近付いている。
世界中でただ一人、自分と血がつながった赤ん坊を愛おしそうに腕に抱き、最愛の男性と一緒に優しくほほ笑むコロンベ。そんな、始まりの一枚を撮るまで、私はルワンダに通い続ける。



コロンベ(左)と近所の子どもたち(2001年)



反抗期なのか、カメラを向けてもそっぽを向き、ほとんど口もきいてくれない時期もあった(2002年)

国民的な踊りといえば

ルワンダダンス



南部の都市ブタレの国立博物館で行われた記念行事でルワンダダンスを披露

独特のリズムを刻む音楽に、軽快なステップ。そして、はちきれんばかりの笑顔。この国で愛され続けている伝統的な踊り、その名はずばり、「ルワンダダンス」だ。

ルワンダダンスは、結婚式や式典などお祝いの場で披露される踊り。5～10人ほどが集まれば、ミュージックスタート!色鮮やかな衣装に身を包んだ男女が、太鼓と歌声に合わせて踊り始める。足首に付けた鈴が、ステップを踏むたびに、リンリンと音を響かせる。地域によって多少異なるが、牛の角や鳥の羽といった生き物を全身で表現するのが定番。男性は盾ややりを、女性はアガセチェと呼ばれる小さなカゴを持って踊る地域もある。

ルワンダでは、小学校に入った時からみんなこのダンスを教わる。体育の授業や放課後に練習を重ね、始業式や卒業式の舞台でその成果を発表する。難しく考える必要はない。ただ音楽に合わせて楽しく踊れば、今日からあなたもルワンダダンサーだ。



小学校でルワンダダンスを練習する子どもたち

地球ギャラリー

ルワンダの文化を 知ろう!

ルワンダ料理といえば ビュッフェで定番のおかず

生野菜のケチャップあえ

お昼時、たくさんのサラリーマンでにぎわう街中のレストラン。店内の脇にあるテーブルの上には、ずらりと並んだおかずが。ルワンダでは、5～10種類の料理をワンプレートに盛り付けて食べる“ビュッフェ”スタイルのランチが定番だ。

中でもみんなが絶対に欠かさないおかずが、生野菜のケチャップあえ。千切りにしたタマネギ、キャベツ、ニンジン酢をよくもんでから、トマトケチャップであえるだけ。トマトケチャップを入れることで酢の酸味が和らぎ、マイルドな味わいに仕上がる。

また、ヤギ肉の炭火焼きやフライドポテトなども、どの店でも目にする人気のおかずだ。どちらもお好みで「ピリピリ」と呼ばれる香辛料をかけて食べるのがルワンダ流。塩と合わさって絶妙なおいしさになる。

ただ、ビュッフェスタイルのレストランに行く時には、一つだけ注意してほしいことがある。それは、日本と違ってほとんどの店が“おかわり禁止”ということ。みんな好きなおかずを一度に山ほど盛り付け、午後からの英気を養っている。



ルワンダではどのレストランにも置いてあるほど有名な「ピリピリ」



中央右が生野菜のケチャップあえ

[RECIPE]

●材料(2人前)

タマネギ2分の1個／キャベツ3枚／ニンジン2分の1個／酢適量／トマトケチャップ小さじ2～大さじ1(好みによって調整)

- ① タマネギ、キャベツ、ニンジンを千切りにする。タマネギは水につけた後で水気をよく切ったものを使う。
- ② ①を酢と一緒にビニール袋に入れ、よくもむ。
- ③ トマトケチャップをあえ、うっすら赤みがかかったら出来上がり。塩やマヨネーズをかけてもおいしい。