

Thailand

[タイ]

写真・文＝鈴木革(写真家)

ゾウたちの未来探し

タクラン村の幹線道路の路肩を行儀よく歩くゾウ。
圧倒的な存在感を放っている



イサーンのコメの収穫風景。タイ国内では二期作が行われている地域もあるが、イサーンは一期作だ



[上] イサーンは古代クメール帝国の北縁にあたり、アンコール・ワットと同時代の寺院が数多く残っている。写真は、その中でも最大級のパノム・ルン寺院
[下] スリン県の中心ムアン・スリン市。風情ある露天の食堂での食事は、地元の人たちにとって一番の楽しみだ

する首都バンコクから来ると、本当に同じ国なのかと思うほどひなびた地域だ。企業の数が少ないことに加え、土壌中の高い塩分濃度により稲の収量も低いいため、国内で最も貧しい地域だといわれている。だがその反面、古きタイの面影を色濃く残しており、どこかホッとするような懐かしさを感じさせる。

イサーンの片田舎にあるタクラーン村では、古くから伝統的なゾウ使いが暮らしている。かつては野生のゾウを捕獲、調教して木材運搬などを行っていたが、1989年、減少する森林資源に危機感を募らせた政府が伐採を禁止したため、ゾウたちの仕事は奪われてしまった。そ

のため多くのゾウが町に出て、食堂で見たような小銭稼ぎを始めたという。しかし、この商売は交通事故などの危険と隣り合わせ。何より自然で暮らすべきゾウにとっては大きなストレスになる。

タクラーン村があるスリン県は、ゾウの保護とゾウ使いの伝統の継承を目的として、十数年前、村に「ゾウ研究センター」を設立した。センターでは町に出たゾウを呼び戻すため、ゾウ使いに対して1頭あたり月2万5000円ほどの経済支援を行っている。センターができたことで、村に戻ってくるゾウは増え続けており、現在は200頭以上が登録されている。



食堂の客などを相手にサトウキビを売り歩くゾウ。音もなく歩み寄ってくるので驚かされる



ゾウ研究センターを訪れると、ゾウが体を洗ってもらい気持ち良さそうにしていた

まわりつくような蒸し暑い夜、道路にせり出した食堂のテーブルで食事をしていると、小山のような影が音もなく近寄ってきた。ギョッと見上げると、なんと立っていたのはゾウだ。背中にはサトウキビの束を手にした男が乗っており、どうやら私にそれを買ってゾウに与

えてくれと言っている。つまり奈良の鹿せんべいのゾウ版だ。日本ではあり得ない光景に面白い、約30円のサトウキビを購入して与えると、ゾウは嬉しそうに、でも遠慮がちに鼻で受け取って口に運んだ。

タイ東北部（イサーン）は、高層ビルが林立



[上]ゾウ研究センターで行われているショー。何頭ものゾウが同時に芸を披露する姿は圧巻だ
[下]交流タイムのメインイベントは、ゾウの“鼻だっこ”。希望者全員が体験できるというサービスぶりだ



鈴木 革 (すずき かく)

1956年秋田県生まれ。85年の開放間もないチベットの取材を皮切りに、以来、開発途上国や秘境を中心に50カ国以上、200件近くの世界遺産を訪れる。著書に、森谷公俊氏（歴史学者）との共著『図説 アレクサンドロス大王』（河出書房新社）がある。

ゾウ研究センターでは国内外からボランティアを集めて、ゾウの生活を見学したり、ゾウ使いの文化を学んでもらったりする活動も行っている。他にも、毎日2回にわたってショーを開催。数々の曲芸や迫力あるサッカー試合、ゾウと直接に触れ合う交流タイムなどを通じて、ゾウの高い知能とゾウ使いの熟練した技を見ることがで

きる。しかし首都から450キロという距離と、極めて不便なアクセス事情により来客が少ない日もあり、ショーの開催が中止になることもあるという。ゾウの保護が世界的な関心事となつて久しいが、特にアジアゾウは深刻な状況にあり絶滅危惧種にも指定されている。現在、アジア13カ国

に約5万頭が生息しており、タイには野生と飼育がそれぞれ2200頭ほど生息するという。しかし、100年前のタイには飼育のゾウだけで10万頭がいたというから、その著しい減少に衝撃を受ける。こうした保護問題と同時に動物愛護が掲げられている現代では、ともすれば虐待といわれかねない飼育・使役は、自然保護と歴史文化の対立をはらんでいるのだ。ただ、それ以上に根本的かつ深刻な問題は、アジア各地で進む国土開発がゾウの生息域を急速に消滅させていることだ。ゾウの保護に関しても、より積極的な人の介入が必要であろう。さまざまな問題が複雑に絡み合うためなかなか結論は見出せないが、まずは問題の「かたち」を知ることが必要ではないだろうか。町角のサトウキビを売り歩くゾウは、通りすがりの観光客の視線ではユーモラスで可愛い光景だが、実際には行き場を失い、追い詰められたゾウの生き残りをかけた姿なのだ。



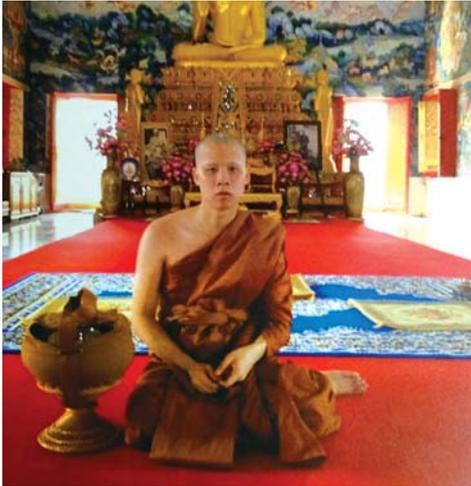
ひと仕事終えて休憩しているゾウ使い。月約2万5,000円の支援は、大食漢のゾウにとっては決して十分な額とはいえない



センターの一番人気は子ゾウ。ゾウと直接に触れ合う交流タイムでは、幼い子どもも恐る恐るゾウに顔をあげていた

タイで1番の親孝行といえば

出家



仏教の教えに目覚め、その後一生を僧侶として過ごす男性も。チャナン・ボンタンヤさん(写真)は、「私の家は自営業で後継ぎが必要なため、両親は出家させたがりませんでした」と話す。時代とともに出家事情も変わりつつある

経済発展が進み、特に首都バンコクは先進国さながらの繁華街のイメージが定着しつつあるが、タイの人々の間にはほほ笑みの国と呼ばれるゆえん、仏教の心が息づいている。

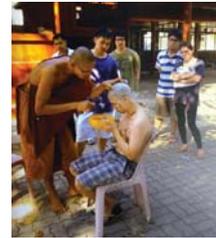
タイの男性は、一生に一度、20歳を迎えると出家する。義務ではないが、出家は両親に徳を積ませる最高の行為と考えられているため、多くの男性が僧侶となって親孝行を果たすのだ。

出家にあたっては、まず、希望するお寺で高位の僧侶による面接を受ける。その後、健康診断、書面提出を経て、男性は髪と眉をそり落とし、寺に入ることを許される。最初は白衣装の見習い僧「ナーク」から始まり、この期間にお経を暗唱できるように練習する。オレンジの袈裟をまとった僧「プラ」は、タイでは最高敬意の対象だ。寺を訪れる両親も、合掌する手の親指を眉の位置まで高く上げ、息子としてでなく、「プラ」として最上敬語を使って話す。例え母親であっても、女性が僧侶に

触れることは許されない。

僧侶の朝は早い。4時半には読経を始め、6時前には人々が“喜捨”する朝食を受け取りに托鉢に出掛ける。食事は朝と昼の2回だけで、12時以降、翌朝の朝食までは水以外何も口にしてはならない。一日数回の読経と瞑想を通じて、出家僧は今この瞬間に集中し、心を平穏に保つ術を自ら習得する。

忙しい現代人の出家は1週間からできる。旅行先のタイで髪と眉をそり落とした私服姿の男性を見掛けたら、親思いの青年が耐えた修行の日々に思いを馳せてみてほしい。



出家前に寺で髪と眉をそり落とす

地球ギャラリー

タイの文化を知ろう!

取材協力: チャナン・ボンタンヤさん

トムヤムクンにガッパオ、パッタイ——辛くて甘酸っぱいタイ独特の風味に魅了され、足しげくタイ料理屋に通っている人も多いのではないだろうか。今回紹介するのは、そんな定番のタイ料理とは一味違う、ローカルなメニュー「カイ・ジアオ」だ。

カイ・ジアオは、分かりやすく言うとタイ風オムレツ。ごはんのおかずとして食べるもので、あらかじめナンプラーなどで味を調えた豚ひき肉入りの溶き卵を多めの油で焼いて作るのが一般的だ。エビを使えば、豪華版カイ・ジアオとなる。オムライスに少し似ているが、カイ・ジアオの場合は、ごはんではなく、卵にしっかり塩味がついている。

手軽に作れるため、家庭で朝食などとして出すことが多い他、街中の屋台や学校の給食のメニューとしても定番だ。ソースはケチャップでもいいが、タイ風チリソースで食べると一層おいしい。さらに現地流を極めるならば、利き手にスプーン、反対の手にフォークを持って食べてみよう。スプーンとフォークを皿の真ん中に縦に置くと「ごちそうさま」の印。辛いだけじゃないタイ料理、ぜひ試してみよう。



日本のタイ料理屋で見掛けないローカルフード

カイ・ジアオ

【RECIPE】

●材料(2人前)

卵3つ/豚ひき肉50g/青ネギ1~2本/赤パプリカ4分の1個/ナンプラー 少々/タイの白醤油(日本の醤油でも可) 大さじ1と2分の1/砂糖 小さじ3/チリソース/コショウ適量

●作り方

- 1 青ネギは5ミリ幅の輪切りにし、トッピング用のパプリカは5センチの長さに細長く切っておく。
- 2 卵をボールに割り、タイの白醤油大さじ1杯、砂糖、ナンプラーを入れて溶きほぐす。
- 3 豚ひき肉に白醤油大さじ2分の1杯とコショウで下味を付け、青ネごと一緒に②に入れる。ひき肉がよくほぐれるまで混ぜる。
- 4 フライパンに油をしいて強火にかけ、③を数滴たらして味と油の温度を見る。油にたらした瞬間に卵が揚がるまで温度が上がったら、④を一気に流し込む。下面がきつね色になったら裏返す。
- 5 両面ともきつね色になったら火を止め、卵をキッチンペーパーをしいた皿にあげ、油をよく切る。
- 6 ごはんと皿に盛り、パプリカやお好みでパクチーなどで色味を添えたら出来上がり。タイ風チリソースをかけて召し上がり。