

牛は田畑を耕すだけでなく、牛車を引いてさまざまなものを運ぶ。牛と共に暮らしてきた光景は、ずいぶんと昔から続いてきたに違いない(マクエ管区)

地球ギャラリー vol.109

Myanmar

【ミャンマー】

写真・文＝堀 無庵(トラベルフォトグラファー)



運ぶーバイクで走った ミャンマー20,000キロ

せっかく敷いた木材がはがれてしまっている橋。この橋が特別手入れが悪いわけではなく、ミャンマー各地ではよくある光景だ（ザガイン管区）



インドと国境を接するザガイン管区タムでは、インド製の三輪車が走っている

ミャンマー西部のラカイン州で、ある川沿いを走ったときのこと。地方ではよく見かける、耕運機に車体を取り付けた車が水面をゆっくり移動していた。その両側を小さな小舟が筏いかだよろしく支えているが、車が重いので今にも沈みそう。見ているこちらでもハラハラする。周りを見回しても橋はなく、それゆえこんな危険を冒してまでも運ばなければならないのだろうが、なんとしてでも対岸まで運んでやろうという執念じみた意思を感じた。

中国との陸路貿易が盛んなシャン州ラショーでは、バイクがバイクを運んでいるのを見て目が点になった。運ばれているバイクは中国製の新品だが、奇想天外な運び方に、思わず大笑いしてしまった。



小舟を筏いかだ代わりにして、対岸まで車を運ぶ。ミャンマーでは橋が少ないためフェリーに頼っているが、車を乗せられるようなフェリーがないところでは、このように危険を冒さなければならない（ラカイン州ミャウー）

中国国境からバイクで運ばれるバイク。バランスを崩さず運べるのだから、たいしたものだ（シャン州ラショー）



人はなぜ、これほどまでに物を運ぶのだろう。昨年3月にアウンサンスーチー氏率いる新政権が発足し、「アジア最後のフロンティア」として世界から注目されているミャンマーを旅しながら、時に驚き、時に笑った。

長い間、軍事政権が続き、欧米諸国から経済制裁を受けてきたミャンマーは、周辺諸国の発展から取り残されていた。ミャンマー各地をオートバイで走り始めたのは、発展に向けて走り出す国の様子を自分の目で確かめたかったからだ。当初は「ちょっと地方も見みたい」程度の軽い気持ちだったが、一度や二度で興味が尽きることはなく、結局ミャンマーの全7管区、全7州を約半年間で駆け巡る、距離にして2万キロに及ぶ長い旅となった。その旅の途中では、思いもかけないミャンマー人の物の運び方に出くわしたのだった。



中国製のバイクの後ろに付けられた荷台で、楽しそうに談笑する尼さんたち（マゲ管区）



時には象も運ばれる。運んでいるボンネット型トラックは、1960年代に日本を走っていたものだ(バゴー管区バイ)

ミャンマーの全国地図を見ると、大小さまざまな道がある。当初は日本の感覚で、地図に記されている道路はすべて舗装されていると思っていたのだが、ミャンマーでは違った。あるとき、中部にあるミャンマー第二の都市マンドレーの北部から西部のチン州に抜ける近道を地図上で見つけ、走ってみた。地図上ではそれなりの太さで記されていたのだが、山中に入ってから未舗装どころか、海岸の砂浜のような状態で、タイヤが埋もれて満足に走れない。結局100キロほどを泣く泣く走り切ったが、それからは地図を鵜呑みにはしないことにした。



運転席はとてもシンプル



耕運機の後ろに車体を取り付けた、年季の入った車(エーヤワディー管区バテイン)



壊れやすい壺も器用にバイクに積んで運んでいる(マゲ管区)

地球ギャラリー vol.109



幹線道路でも2車線分の幅がある道路は意外と少なく、だいたいは1車線半くらいの幅しか舗装されていない。幹線道路だからその道を頻繁にバスやトラックが通行するのだが、舗装部分だけではすれ違えないので、互いにスピードを落とし、路肩に片輪を下ろしてすれ違う。だから交通渋滞も起きるし、輸送している荷物へのダメージも大きい。現政権も交通インフラの整備は急務と認識しているようで、ミャンマー中で道路の拡張工事が行われている。ただ首都ネービードーの道路だけは事情が違った。国会議事堂の前の道路はなんと片側10車線。あまりの広さと通行する車の少なさに驚いた。

こんな交通インフラの脆弱さも、経済発展とともに改善されていくだろう。地方では、日本やその他の国々の援助を得てか、道路整備を進める様子を時折見かけた。真新しい道路を牛車のがんびり歩いているのもミャンマーらしい光景だ。10年後、再びミャンマーを旅したときに、人々の生活が便利になっても、この国ならではの驚きと笑いも残っていてほしい。

堀 無庵 (ほり・むあん)

1964年静岡県生まれ。大手新聞社のカメラマンを経てフリーに。30年以上にわたってアジア各地取材し、都市の発展やネパールのヒンズー教、メコン川などをテーマとした写真展や写真集を発表している。昨年11月から7カ月間、ミャンマー国内をオートバイで回り、各地を撮影した。



首都ネービードーの片側10車線道路。ミャンマー随一の道路で、走るのも眺めるのも壮観だ

映画にもなった伝統楽器といえば

豎琴



盲目の豎琴奏者ミンラインさん（提供：ヤンゴン在住ジャーナリスト 北角裕樹）

ミャンマーには、さまざまな伝統楽器があるのをご存知だろうか。代表格は、映画にもなった名作小説「ビルマの豎琴」で日本でもお馴染みのミャンマーの伝統楽器、豎琴。優美な曲線と荘厳な台座が印象的なこの楽器の歴史は古く、9世紀ごろから王宮で演奏されたり、仏教儀式などの場でしばしば使用されたりしてきた。特に10～13世紀のバガン王朝時代には好んで奏でられていたという。

目が不自由なミンラインさんは、ミャンマーを代表する豎琴奏者だ。若いときから師匠について弾き始め、耳で聞いて覚えた楽曲は400～500曲に上る。楽譜などの記録がない楽曲も多く、奏者たちの記憶の中で語り継がれているのだ。

ミャンマーには、他にも、環状の木枠の内側に20個前後の太鼓を吊ったサイン・ワインや、リコーダーに似たリード楽器のフネーなど、さまざまな伝統楽器があるが、いずれも奏者の後継者不足が進んでいるという。存続の危機に瀕している伝統楽器の音色は、どこか切なく響く。



ナガ族の「キヤム」は巨木をくりぬいてつくられる全長12メートルの巨大な太鼓だ（提供：井口寛）

地球ギャラリー

ミャンマーの文化を 知ろう！

ミャンマーの代表的な家庭料理といえば

チキントマトカレー

有名な映画の名前を店名に持つミャンマー料理店「びるまの豎琴」。恵比寿駅から白金方向に歩いて10分ほどの静かな住宅街にある店の店内は、扉から床や壁、テーブル、椅子まで木で統一された内装が心地良い、隠れ家のような空間だ。創業は2001年。お客の9割は日本人だが、時折、ミャンマー人が同僚の日本人を連れて食事に訪れるという。

チキントマトカレーは、コメ食文化のミャンマーでは、特にビルマ族の一般家庭で昔から作られている一品だ。玉ネギを

スライスしてニンニクやショウガと共に茶色くなるまで炒めた後、ダイス状のトマトと一緒に煮込む。このとき、ふたをすることでソースの赤色が一層鮮やかになり、トマトの酸味が減る。チキンの代わりに魚やエビでもおいしい。牛肉やマトンを使う場合は、ローリエを1～2枚入れると臭みが消える。

カレー粉やガラムマサラを使うインドのカレーよりマイルドで、タイのカレーのようにココナツミルクも使わない、ミャンマー風のカレーをぜひお試しあれ。



【RECIPE】

●材料（1皿分）

鶏もも肉100g／じゃがいも（メークイン）1個／ナンブラー少々／ターメリックパウダー少々／玉ネギ（薄切り）2分の1個／サラダ油適量／ニンニク（みじん切り）1片分／トマト缶（カット）1缶（400g）／コリアンダー（生）適量／青唐辛子（またはカイエンヌペッパー）1本／塩少々

- ① 鶏もも肉はぶつ切りにしてナンブラーをかけ、ターメリックパウダーをふり、手で押さえて全体になじませておく。
- ② 鍋に油を熱し、玉ネギを炒め、ニンニクのみじん切りを加えて炒める。
- ③ トマト缶を加えてナンブラー、塩で味を付け、ふたをして3分煮込む。
- ④ 洗ったじゃがいも（メークイン）を皮付きのまま切って加える。トマトソースの上面に油が出てきたら、刻んだ青唐辛子（またはカイエンヌペッパー）を加え、①の鶏もも肉を重ならないように並べて入れる。
- ⑤ 鶏もも肉にトマトソースをすくってかけ、再びふたをして3～7分煮込む。
- ⑥ 塩で味を調え、皿に盛ってコリアンダーを飾ったら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】

びるまの豎琴

〒150-0013
東京都渋谷区恵比寿2-8-13 アクセビル1F
Tel&Fax: 03-5420-1686
営業時間: 11時30分～14時、18～23時
※土曜日は
夜のみ営業、
日曜定休

