

山岳地の治療師



アンデス高地に暮らす女性。伝統衣装のポンチョを身にまとい、この土地に伝わる薬草を使った医療を重んじる



下痢に効くモトイロ



下痢や目の炎症の治療薬カントウータは、ペルーの国花でもある



ミントの葉は消化促進の作用がある



薬草を摘んでいた老人。治療の8割は薬草を使ったものだという



アンデス高地でよく見られるリャマ。リャマやアルパカの毛は衣料品に使われ、人々の重要な収入源となっている



カヤワヤの人々は、ボリビア西部ラパス県周辺の山岳地帯に暮らしている

地球ギャラリー vol.69



薬草を摘んだ後は、冬の間に新聞紙などの上で乾燥させて薬にする

標高約3000メートルのアンデス高地をひたすら歩いていると、一人の老人が目の前を通り過ぎた。彼は山道から外れた茂みの奥に進み、植物の根元をそっと折り、こう教えてくれた。「摘みだての薬草が一番新鮮なんだ。人や家畜が通らない、きれいな場所に生えているものじゃないと効力がない」。

生活しているという。インカ帝国の時代から、薬草で治療する部族として有名だったカヤワヤ。ボリビア国内だけではない。かつて近隣のバナマでマラリアが大流行した時代、西洋医学の薬が効かず、カヤワヤの治療師たちが治療に行って治したという話がある。彼らは親からその知識を伝授され、経験を積んで一人前になっていく。2003年には、そんなカヤワヤの世界観がユネスコの無形文化遺産として登録されたほどだ。



昼下がり、診療のために村人の家を訪れた治療師



晴れた日には女性は外で織物をして過ごす



アンデス高地の薬草は町の市場でも売られている



コカの葉を持つ少女。子どものころから薬草の種類を学ぶ



山の神に祈りをささげるカヤワヤの治療師



供物を燃やして神に健康を祈る儀式は、この地で暮らす人々の日常だ



手作りの竹の笛で音楽を奏でる男性。これも良薬の一つだという

「雨期は一年で一番良い収穫の時なんだ。夜が明けたら薬草を採りに行って、一年分の薬を作るのさ」と、インカ帝国時代の公用語「ケチュア語」で老人は教えてくれた。
彼らはアンデスの標高1000〜4500メートルの間で生活している。標高差でさまざまな気候区ができ、豊かな自然が生まれる場所を選んでいられるのだ。リウマチ、下痢、頭痛など、さまざまな病気に効果がある植物が生える薬草の宝庫だ。
しかし彼らにとって、薬草だけが医療の手段ではない。歌や音楽、色

や模様などの力も、心身の健康を保つ上で重要だと考えている。山の神「アプ」の絵が織り込まれた赤いポロンチヨを身にまとい、魂が喜ぶ音楽を奏で、この土地に伝わる歌を歌う。大地の母に感謝の気持ちを込めて供物をささげ、人間とアンデスの神が結ばれた時、病気は治るといふ。人間がその命を育んでくれた大地に感謝をし、大地の恵みが人間を守っていく。カヤワヤの治療師たちと出会い、現代社会で希薄になっていく人間と自然の共生の在り方を考えさせられた。

人々の生活に
欠かせないものといえば

踊り



オルロカーニバルでは、チームごとにおそろいの衣装を身にまட்டுて踊る

ボリビア人の生活に根付いている踊り。人が集まれば、いつでもどこでも自然と踊りが始まる。もちろん、結婚式といった人生の節目を祝うイベントにも欠かせない。

中でも、大人への仲間入りを祝う“キンセアニョス”は、女の子がいる家庭にとっては大切なイベント。親はこの日のためにこつこつとお金をため、招待客が300人を超えることも。ドレスで着飾った15歳の少女が父親とワルツを踊り、招待客も加わって夜中まで踊り明かす。

そして何ととってもボリビアといえば、毎年2月に開催されるオルロカーニバル。ブラジルのリオデジャネイロのカーニバル、ペルーのクスコのインティライミと並んで南米3大祭りの一つだ。

神への感謝や国の歴史、伝説などをテーマにした踊りの種類は、なんと70以上。各地域に受け継がれてきた多種多様な踊りが披露され、細かな刺しゅうやスパンコールがちりばめられた衣装がオルロの街をカラフルに彩る。



悪魔を表現した踊り“ディアブラダ”では仮面をつけて行進



キンセアニョスの主役、15歳の女の子が登場

取材協力：NPO法人日本ボリビア人協会

地球ギャラリー

ボリビアの文化を
知ろう!

地域によって主食が異なるボリビア。アンデス山脈が連なる山岳地帯ではジャガイモやトウモロコシ、平野部ではコメがよく食べられている。おかずでは、どの地域でも肉料理が人気。クミンやトウガラシなどの香辛料で味付けするのが特徴だ。

軽食として定番なのが「エンパナーダ」。鶏肉、ジャガイモ、オリーブなどを生地で包み、揚げたもの。外はサクッと中はジューシー。クミンのスパイシーな香りが食欲をそそる。

具材を生地で包むのは餃子と同

じだが、ちょっと違うのは綱のように生地の端をねじること。男女が手を握る様子をイメージしているという。手間はかかるが、ボリビア人はこのねじりがないとエンパナーダと認めないそうだ。

横浜・鶴見の「エルボスケ」では、ボリビア育ちの知名美枝子さんが「ねじり方を学びたい人にはお教えしますよ」と呼び掛ける。現地の料理が豊富にそろい、何度も行きたくなるお店だ。

ボリビア料理といえば
ジューシーな揚げパイ

エンパナーダ



【RECIPE】

- 材料(25個分)
- ① ボウルに小麦粉、生卵、塩、砂糖、ぬるま湯250ccを入れ、十分にこねてから薄く伸ばしておく。
- ② 鶏胸肉をゆで、手で裂いたら、ゆで汁に戻す。
- ③ さいの目に切ったジャガイモ、ニンジン、みじん切りにしたタマネギ、クミンに塩コショウをして炒めたら、②に入れて冷ます。
- ④ ③を50gほどに取り分け、さいの目に切ったゆで卵、オリーブ、レーズンをそれぞれに加えて、①の生地で包み込む。
- ⑤ 中温の油で④をきつね色になるまで揚げたら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】



エルボスケ

〒230-0042
神奈川県横浜市鶴見区仲通1-55-5
TEL:045-504-4717
営業時間:17~23時(土曜は24時まで、日曜は22時まで)、月曜・第4日曜定休