

Uganda

[ウガンダ]

写真・文＝桜木奈央子(フォトグラファー)

小さな鳥の物語



マンゴーの木の下で子どもたちに
昔話をするノラばあちゃん



a



b



c

ばあちゃんは毎日せっせと畑仕事をし、水をくみ、洗濯物をごしごしこすり、料理をして、たくさんの子どもたち、孫やひ孫たちを育てた。年月は流れ、みんなあつという間にノラばあちゃんの背丈を超えた。

ひ孫の一人であるデリックは13歳。父親は自転車の修理工、母親はテイラーとして働いている。デリックも父親やいとこたちと同じようにノラばあちゃんの料理を毎日食べて育った。

暑い日でもひんやりと涼しい土壁の台所から、シュツ、シュツ、と音がする。大きな平たい石の上で、ゴマをすりつぶす音だ。ノラばあちゃんが作るオディー（ピーナッツとゴマのソース）やオクラのスープは、村のみんなの大好物だった。

- a. お手伝いをするデリック。今年13歳になった
- b. 畑で採れたオクラのスープ
- c. グアバの木に登って実を採る子どもたち



ノラばあちゃんは、お母さんのような存在だ

ノラばあちゃんがいつ生まれたのか、正確な日は誰も知らない。でも、亡くなった日は村の全員が知っている。ノラばあちゃんは村のみんなのお母さんだった。

アフリカ大陸東部に位置するウガンダ。首都カンパラの雑踏を抜け、バナナの木が茂る赤土の道をバスで5時間ほど北へ進むと、グルという町に着く。郊外にあるアグウェ村には電気も水道もない。あるのは草むらと畑、いくつかの小さな家と大きな木々。この村に通い始めて16年になる。その間に長い内戦があり、誰かが亡くなったり、新しい命が生まれたりを何度か繰り返した。ノラ



パパイヤが実る季節、台所の前に集まる子どもたち



子どもたちはノラばあちゃんの語るストーリーが大好きだった



86歳のころのノラばあちゃん

料理の合間にノラばあちゃんはたき火の周りやマンゴーの木の下にデリックたちを集めて、村に伝わる昔話やひいおじいちゃんのことなど、いろんな話をした。でも、4度も経験した戦争の話はめったにしない。「戦争はもうたくさんだ」。いつも最後にそう言って口を閉ざすのだった。
ノラばあちゃんは村に昔からいるという美しい鳥の話をよくしてくれた。「その鳥はとても小さくて、鳴き声もとても小さいからなかなか見つからない。でも、じつと耳を澄ませたら、その鳥の居場所が分かるだろう。とても美しい鳥だよ」そうやっていつも目を閉じた。「おまえたちも、いつもちゃんと耳を澄

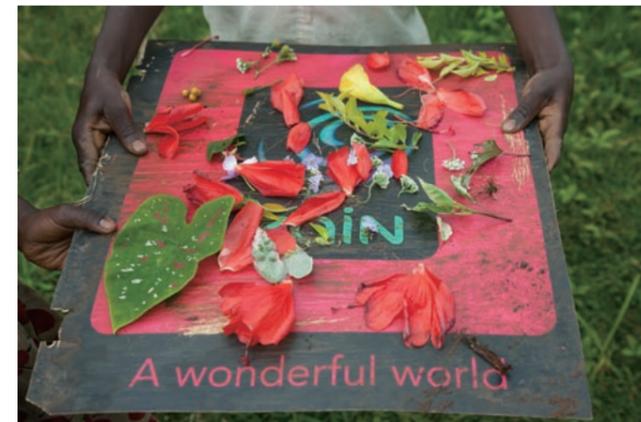


台所。ノラばあちゃんはいつもこの椅子に座って料理をしていた

ませていなさい。村の音や、人の話をちゃんと聞きなさい。そうしたら、美しい鳥を見ることができるようから」
ノラばあちゃんは、今年、88歳で亡くなり、村は深い悲しみに包まれた。その8カ月後に村を訪ねた。赤道直下のウガンダでも雨期は少し寒い。分厚い雲が太陽を隠すと、遠くでゴロゴロと雷が鳴る。雨の午後、ノラばあちゃんに住んでいた家の軒下にパピルスで編んだゴザを敷いて、みんなで熱いチャイ（紅茶）を飲んだ。ノラばあちゃんがいけないのが悲しいと言うと、「その墓地で眠ってるから悲しいことはない。ずっとこの村にいるんだ」とすぐそばの



村の真ん中にある墓地。村で生きたものは村の土に還る



花や草、身近にある自然が子どもたちの遊びになる



村の並木道を駆けて行く少女

新しい墓を指差して「きつと天国で楽しくやってるさ」とみんなは明るく笑った。その後、村の女性たちが作った料理を食べた。ノラばあちゃんのスープと同じ味がして懐かしい気持ちになった。雨上がりの空を見上げると、小さな鳥が飛んで行くのが見えた。



桜木奈央子 (さくらぎなおこ)

1977年、高知県出身。2001年よりアフリカに通い始める。フォトエッセイ『かぼちゃの下でーウガンダ戦争を生きた子どもたち』、写真絵本『世界のともだち8ヶニア』を上梓。今年から移動映画館プロジェクト「アフリカ星空映画館 cinema stars」を主宰する。

オクワンジュラ



最前列右から3人目の赤いドレスに黄色い帯の女性が花嫁だ

カラフルに着飾り、テントの下に座る女性たち。これは、「オクワンジュラ」と呼ばれるウガンダの伝統的な結婚式の一場面だ。彼女らが着ているドレスはゴメシまたはブスティという民族衣装で、肩の部分が膨

らんだデザインと前で結ぶ帯に特徴がある。オクワンジュラは別名「イントロダクション」ともいい、要するにお披露目のこと。参列した日に見たのは伝統的なしきたりで、新婦の実家の庭にしつらえられたテントの下に新婦側の親族・友人が座り、その向かい側に新郎の関係者が腰掛けている。

オクワンジュラでは両家が重要な交渉をする。新郎側の代表から渡された封筒の中身を新婦側代表が見て、首を横に振る。そこに書かれているのは婚資となる家畜の数。「いやいや、こんな頭数じゃ、うちの娘はやれないよ」。かれこれ1時間、芝居じみた封筒のやりとりが続いた。もっともこれは形だけで、あらかじめ話についてはいるのだ。

人口の8割といわれるキリスト教徒の場合、オクワンジュラを行った後に教会で挙式をする。お金のかかるオクワンジュラは誰もができるわけではなく、都会では「シビルマリッジ」といって役所に届けを出すだけの結婚も増えているという。



トラックで運ばれてきた婚資のウシ1頭とヤギ2匹。家畜の数も事前の話し合いで決めてある

取材協力・写真提供：吉田昌夫

地球ギャラリー

ウガンダの文化を 知ろう!

ソースと共に食べる ウガンダの主食の一つ

カロ

ウガンダで主食といえば、料理用バナナ「マトケ」が有名だ。他にキャッサバ、サツマイモ、ヤムイモ、サトイモ、ジャガイモ、トウモロコシ、ミレット（ヒエ）、コメなども主食である。日本では一度に食べる主食はコメだけで、それに数種類のおかずが付くが、ウガンダは逆で、皿に数種類の主食が盛られ、それを浸して食べるソース状のおかず1種類がセットになっている。

今回紹介するのはウガンダ北部を中心に食されている主食の「カロ」とチキンのソース。カロは、ミレット（ヒエ）の粉とキャッサバの粉と一緒に熱湯で練ったもの。ミレット粉だけで作ると茶色っぽくて見た目も悪いし、パサパサでおいしくない。キャッサバ粉を加えることでモチモチとした食感が増す。練り上げたアツアツのカロには、トマトとタマネギがベースのソースを掛けて食べる。

カロは他の主食と違い、田舎っぽい食べ物とされているようで、おしゃれなレストランのメニューに載ることはほとんどない。



カロ(左)とチキンソース。カロを一口大にちぎってソースにつけていただく

【RECIPE】

●材料(4人前)

カロ:ミレットの粉1カップ/キャッサバの粉4分の1カップ/水

チキンソース:カレー粉大さじ1/鶏モモ肉2枚/タマネギ1個/トマト2個/ニンジン1本/サラダ油/塩

カロ

① 鍋に湯を沸かし、ミレットとキャッサバの粉を投入したら、しゃもじで素早く練り混ぜる。火が通ったら出来上がり。粉の割合と硬さは好みで調整する。

チキンソース

① 鶏モモ肉は一口大、タマネギは薄切り、トマトはざく切り、ニンジンは乱切りにする。
② 鍋を火にかけて、サラダ油を敷き、鶏モモ肉を炒める。ある程度火が通ったら、残りの材料を入れてさらに炒める。
③ 肉と野菜に火が通ったら塩とカレー粉で味付けする。鶏肉の代わりにナスやオクラ、魚などを入れてもよい。



チキンソースを作る女性。肉入りのソースはかなりぜいたくだという

取材協力・写真提供：大平和希子