

Chad

[チャド]

写真・文＝大塚雅貴（写真家）

サハラ の秘境 を行く

高さ約80メートルのアロバのアーチ。
手前に立つ人の姿からその大きさが実感できる



午後4時、太陽が傾き始めて暑さが和らぐと、集落の人たちはヤギの放牧に向かう



大地は雨や風の浸食により大きく削られ、険しい谷を形成する

さらに、入国72時間以内に外国人登録を完了。3日目に四輪駆動車とガイド、コックを手配し、4日目にはガソリン、飲料水、料理用のガス、缶詰などを購入。約1500キロ先のエネデイ山地を目指して出発したのは、到着から5日目だった。道中には宿泊施設などないので、ドライバーの知人宅でテント泊をした。

エネデイ山地の中を進むうち、空の明るさが遮られて、辺りは暗くなった。風も止み、岩が迫り、道はやがて幅1メートルに。森のように岩が立ち並ぶ、「迷宮」と呼ばれる地域だ。「昔はここにたくさん雨が降り、川が流れ、その水が岩を削っていったんだ」と、ガイドのハミットは語る。岩陰では、雨期に降ったわずかな雨が蒸発を免れ、水たまりとして残っていた。この辺りの年間降水量は200ミリと周囲の地域に比べて多く、エネデイ内には井戸が点在している。

パリで飛行機を乗り継いで、日本からおよそ28時間。アフリカ中部、チャド共和国の首都、ンジャメナに到着した。目指したのは、同国北東部のエネデイ山地。サハラ砂漠の中であって、標高600メートル以上の岩山が点在する荒涼とした大地である。

サハラは数億年前まで海に覆われていて、エネデイ山地に立ち並ぶ奇岩は当時の堆積物の名残りだ。かつて、ここには雨が降り、川が流れ、木や草が茂る青々とした大地があった。人々が暮らしていたことを示す岩絵も点在している。やわらかい岩石や黄土に動物の血や脂、乳や卵白などを混ぜて絵の具を作り、それを動物の毛や骨などで作った筆で描いたと考えられている。これら貴重な岩絵とダイナミックな自然の景観は、昨年、チャドで二つ目の世界複合遺産として登録された。

私は1995年に初めてチャドを訪れて以来、サハラ砂漠各地を撮り続けてきた。チャドは政情不安などで門戸を閉ざしてきたため、長い間訪れることはできなかったが、治安が回復し、ようやく再訪することができたのだ。

日本にはチャドの大使館がないため、海外でビザを取得。入国後は通行許可証や撮影許可証を取得した。



「迷宮」と呼ばれる地域付近にある浸食された大地。岩と岩の隙間からはわずかに乾燥に強いアカシアや草が生えている



エネデイ山地にある井戸から水をくみ上げる男性。ラクダやヤギ、そして人々の飲み水や生活用水ともなるこの水は、彼らの命だ



エネディ山地にある「アルシェイのゲルタ」。雨期に降った雨が高さ200メートルもの岩の断崖から流れ、その水は一年中かかれることがないという



チャド

地球ギャラリー vol.111

が痛い、薬をちょうだい」。少女は痩せていて、辛そうな表情だ。「ここには病院もないし、水には塩が含まれているから、飲み水は遠い井戸から運んでこなくてはならないの」と、母親は続けた。町まではラクダでは4日ほどかかるらしい。薬を渡すと、お札に採れたばかりの塩の塊をくれた。唯一の仕事で得られる塩は、デミでは貴重品だ。翌日、少女はまたつるはしを握った。日本から往復するだけで8日、絶好の撮影スポットを周ると20日間が必要な旅だ。暑く乾いた風が吹き、砂ぼこりが舞い、全身砂だらけになることもある。それでも自然の景観に息を呑み、満点の星空を見上げて温かい紅茶で喉を潤せば、疲れを忘れ再訪を誓う。「今度はゆっくりラクダの旅をしよう」。知られざる絶景や砂漠の民との出会いをハミットが案内してくれるという。知られざるサハラの魅力は尽きることがない。

ハミットが、岩陰の先に4つの穴が開く奇岩まで案内してくれた。他にもキノコや眼鏡のような形など、さまざまな姿の岩が点在する



大塚 雅貴 (おおつかまさたか)

1968年、千葉県生まれ。93年、写真家・野町和嘉氏の助手としてサハラ取材に同行。97年からカイロに1年半在任。リビア、ニジェール、チャドなどのサハラ砂漠や、中国・雲南省の棚田などを取材。著書に、『SAHARA 砂と風の大地』（山と溪谷社）がある。

お悔やみ

大塚雅貴氏は2017年8月25日、コンゴ民主共和国で、撮影中の事故のため逝去されました。大塚氏にはJICAの広報活動に多大なお力添えをいただいております。氏の撮影された写真は広報誌の誌面を幾度も飾っています。謹んでご冥福をお祈りいたします。



「ここにウシがいるよ」と、少年が案内してくれた先には、大きなウシの岩絵があった。サハラに湿潤の時代があったことを伝えている

イ山地に小さな集落を形成し、強い信頼関係を築き、戦い、この地を守ってきた。「彼らは非常に用心深く、強い絆で結ばれた民族だ」と、ハミットは言う。勇気を持って砂漠と共生し、互いに助け合い、生きて行く覚悟を持つ。そして、己が信念をこの大地に刻み続ける。それが彼らにとって生きるということなのかもしれない。一方、エネディ山地から少し北には、デミという集落がある。赤茶色の砂漠に囲まれ、日中の気温が40度、6月には50度近くになる過酷な環境で、わずかに木が茂る小さなオアシスだ。ここでは塩を採掘している少女たちに出会った。つるはしで地面を掘り、塩の塊を一つ一つ手で拾っていく。その仕事ぶりを見ると、突然、一人の女の子とその母親が近づいてきた。「お腹



「ちょっとこっち見て、撮るわよ」と携帯電話で写真を撮楽しむ子どもたち。ただし、ここは電波の圏外だ



薬をもらったお礼にと、頂いたのがこの塩だ。大切に、両手で抱えて持ってきた



赤い大地の真ん中で、塩を採るために鋤を持って大地を掘り続ける女の子

チャドで見つかったスーパーフードといえば

スピルリナ



スピルリナを混ぜた食事を食べる子どもたち

最近、スーパーの棚に、栄養価が高く健康に良いとされる“スーパーフード”が並ぶようになった。その一つがスピルリナだ。アフリカや中南米の一部の湖に自生する藻の一種で、高いタンパク質の含有量と、ビタミンAの材料となるカロテノイドの豊富さで注目されているスピルリナ。フラミンゴがピンク色をしているのも、スピルリナに含まれるカロテノイドの色が反映されているからだという。

スピルリナが注目を浴びるきっかけとなったのが、フランスの植物学者ピエール・ダンジアルがチャド湖の近くで出会った乾燥スピルリナの塊“ダエ”だ。女性たちが湖から集め、乾燥させて作ったダエは、地元の市場で普通に販売されるなど、現地の食生活に浸透していた。ダンジアルは1940年にダエをヨーロッパに紹介し、その後の分析の結果、栄養学的に優れていることが判明したのだ。現在では養殖技術が完成し、世界中でスピルリナが生産さ

れている。

現在、アフリカ南部のザンビアで栄養改善プロジェクトに取り組む一般財団法人アライアンス・フォーラム財団は、同国の子どもたちのタンパク質、ビタミン、ミネラル不足による慢性栄養不良の解決のためにスピルリナの普及を進めている。500人の乳幼児を対象にした効果測定では、スピルリナを食べた子どもの身長・体重が、食べない子どもと比べてより成長し、病気の罹患率が下がるなどの成果が得られたという。同財団の途上国事業部門でスピルリナ・プロジェクトに取り組んでいる栄養士の太田旭さんは、「多くの母親や事業をサポートしてくれた行政関係者からは、『スピルリナを食べ始めて1カ月目以降、子どものマラリアや下痢の発生率が下がった』『貧血が改善され、身体に障害のある子どもが歩けるようになった』などの声が届いています」と語る。スピルリナは、大きな可能性を秘めた食物なのだ。

取材協力：一般財団法人 アライアンス・フォーラム財団

地球ギャラリー

チャドの文化を知ろう!

オクラがアフリカ原産の野菜であることをご存知だろうか。古代エジプト時代から食材として利用されてきたオクラはアフリカ各地に広がり、奴隷貿易に伴ってアメリカに持ち込まれて栽培が広がった。寒さに弱く、霜が当たると枯れてしまうため日本では一年草だが、温暖なアフリカでは多年草だ。

一方、オクラとは逆に、南米からアフリカに持ち込まれたのが落花生。今やアフリカ各地に浸透し、ペースト状にしたピーナツバターが調味料としてさまざまな国で使われている。チャドも例外ではなく、野菜を煮込んでピーナツバターで仕上げた料理が“ダラバ”だ。

ダラバは野菜が豊富なチャド南部でよく食べられているスープ。オクラに限らず、地元で採れるさまざまな野菜が使われる。ここで使った野菜の他にも、冷蔵庫に残っている野菜を加えれば、たいていは味がなじむ。チャドの大地が育てた温かなスープ、ご飯と一緒に召し上がれ。

地元の食材が生きる一皿といえば

ダラバ



【RECIPE】

●材料 (4人分)

オクラ2袋(約10本) / ホウレンソウ1束 / タマネギ中2個 / サツマイモ中1本 / トマト中3個 / ナス中2個 / ピーナツバター(無糖) 大さじ3 / サラダ油大さじ1 / 固形スープの素2個 / カイエヌペッパー少々 / 塩、コショウ

- 1 オクラは1センチ程度の輪切りに、ホウレンソウはざく切りに、他の野菜はすべて小さめの乱切りにする。
- 2 鍋にサラダ油を熱し、タマネギを入れて炒める。全体に油が回ったらオクラとホウレンソウを除く野菜と水1リットル、固形スープの素を加え、野菜が柔らかくなるまで20～30分弱火で煮込む。
- 3 オクラとホウレンソウを加え、火が通るまで5分ほど煮る。
- 4 ピーナツバターに少量の湯を加えて柔らかいペースト状にし、鍋に加えてひと煮立ちさせる。塩、コショウ、カイエヌペッパーで味を調えたら出来上がり。