



地球ギャラリー vol.10

Peru

【ペルー】
文・写真=すずき ともこ

アンデスに 舞い降りた神 コンドル

祭りの前夜、世話役の家からコンドルの神は出発する。
向かう先は、儀式が行われる村外れの大草原だ



ふもとの村を見下ろせる見晴らしのいい山の広場に4羽のコンドルが参列した



A



B



C



D

D.牛の角の笛を持って山から降りてきた村人たち。
アンデス独特の音楽を奏でる
E.主食はジャガイモ。料理係は早朝から、村人の腹をいっぱいにする量の皮をむく



E

を練り歩く。

祭りの主役は、翼を広げると軽く2メートルは越える巨大なコンドルだ。インカ帝国の時代から天の象徴であるコンドルは、人間界と天を結ぶ大切な存在としてあがめられてきた。アンデスの大空を優雅に舞う自由のシンボルでもある。祭りの期間中、楽団を引き連れた村人たちに囲まれながら、毎日村中

中。草原が広がったところまで来ると、地酒を大地に数滴垂らし清めてから、収穫したばかりのトウモロコシやジャガイモ、聖なるコカの葉を神へ奉げる。そして、村人一人一人が戒めのむち打ちを受けて真夜中の儀式は終わる。

たちが行進する。標高3600メートルを越える山の空気は氷のように冷たいが、神聖な儀式のそれらしい雰囲気を作り出す。

コンドルに一羽も出会えない年がある中で、この年は4羽ものコンドルが降り立ち、縁起が良いと村中が沸いていた。1週間近くも続けられる祭り。前夜祭では、天の神コンドルと、ジャガイモなどの作物を实らせる大地に感謝する、厳かな儀式が行われた。真つ暗闇の山道を、4羽のコンドルを先頭に村人

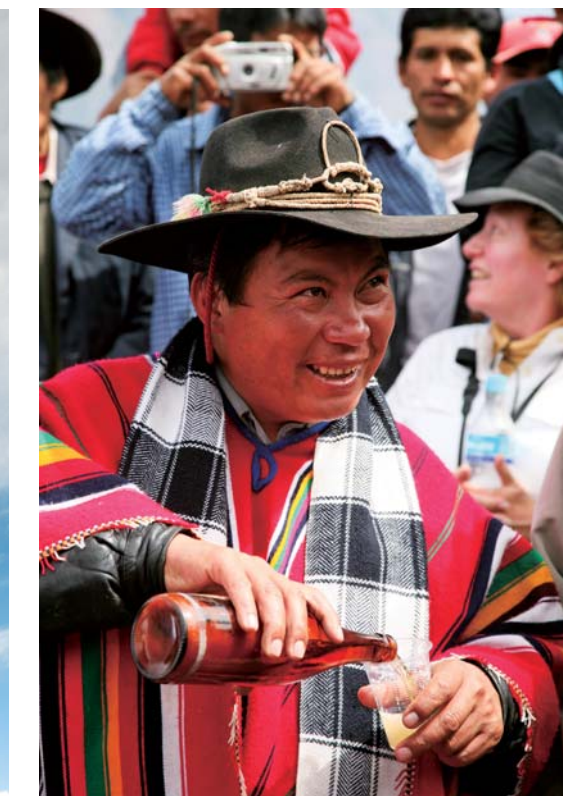
ペルー南部アンデスの山々に囲まれた小さなコユルキ村では、毎年7月下旬に村を挙げた祭りが行われる。昔からこの地で「天の神」とあがめられてきたコンドルを、牛と闘わせる。何とも不思議な光景だが、それには深い意味がある。

A. 絞め殺した老馬は、コンドルをおびき寄せるための餌となる
B. 馬に乗った村の有力者に誘導され、山の頂上を目指すコンドルと村人たち
C. 祭り前夜の儀式。アンデスの地母神へのお供えの前でむち打ちを受け、心身ともに洗われる

I. 赤ん坊を背負いコンドルと牛の闘いを見にきた女性。トウモロコシの地酒で乾杯
J. 今日は祝いの日。ビール瓶の中身がどんどん空になっていく
K. コンドルと牛の闘いが終わっても余韻に浸る村人たちは踊り続けていた
L. 祭りの最終日。コンドルはアンデスの渓谷へ放たれ、再び自由の身となる



I



J



K

L



F



G



H

F. 背中にくり付けられたコンドルと牛の闘い。村の男たちが勇敢に立ち向かう
G. いよいよコンドルと牛の対決が始まる。緊迫した空気が会場に流れる
H. 暴れる牛を押さえ込み、くぎを刺してコンドルを縛り付ける準備をする

祭りの見せ場である闘牛の日がやってきた。闘牛といえばスペインの国技。16世紀、スペインに植民統治されたアンデスの土地には、それ以前にはいなかった馬や牛が持ち込まれ、闘牛も文化として根付いた。人々は、富や自由、宗教を奪われ、血を流してスペイン人のために働いた。それは500年も前のことであり、彼らに恨みを抱く者はもういない。だが、征服者の象徴である牛の背中にくぎを刺し、先住民が神とあがめるコンドルを背中にくり付け様から、忘れられない歴史の深いつめ跡を感じる。

牛が闘牛場に放たれるとコンドルが上下に激しく暴れ、くちばしで牛の背中をつついてるように見えた。「コンドル頑張れ！」という村人たちの声援がアンデスの山々にこだまする。

コンドルと牛の闘いは、「アンデスの民はどんなことがあっても決して屈しない」という先住民の思いの表れなのだろう。



アマゾン流域の町イキトスに建てられた給水塔

限りある水資源を有効利用して農業生産を増やすため、山岳地域に造られたかんがい設備



銅、金、亜鉛など豊富な鉱物資源と、世界第2位の漁獲高を誇るペルー。ここ数年、8%以上の経済成長を続け、貧困率は6割から4割程度にまで減少している。しかし、沿岸部が比較的豊かな一方で、アンデス山脈が連なる山岳地域は、経済・産業発展が立ち遅れ、貧困層が多い。

こうした状況の中、ガルシア現政権では、2011年までに貧困層を3割に減らすことを目指している。それに伴いJICAは、貧困削減をペルーに対する援助の大きな柱とし、山岳地域などで活動を行ってきた。

具体的には、山岳地域の貧困対策として、約450の地域で、土壌保全、小規模灌漑、植林などの農業イン

フラ整備や営農指導を実施。また、約600の地域で、劣悪な衛生状態を改善するため、上水施設や下水道、簡易トイレの建設などを行っている。

他方、首都のリマの周辺地域では、地方から流入した多くの貧困層が集落を形成している。これらの人々は水道や下水道設備のない生活を送っており、成長を遂げる都市部でも、水や衛生面での課題が多いのが現状だ。そのため、こうした地域においてもJICAは、上水・衛生分野の協力に力を入れている。

ペルーの発展に向け、事務所を設置し、30年来支援を続けてきたJICA。ここ20年余りは、治安の悪化で専門家やボランティアなどを長期間

JICAの活動

in ペルー

経済成長の恩恵を貧困層へ

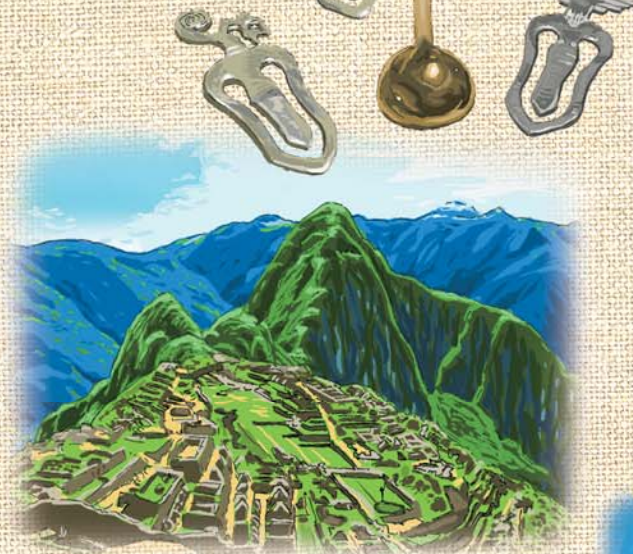
好調な経済成長を続けるペルーでは、いかにして、その恩恵を山岳地域や大都市周辺部などに集中する貧困層にまで届けるかが課題となっている。JICAは、こうした国内格差の是正に向け、さまざまな協力を行っている。

現地に派遣できなかったことなどから、円借款や日本への研修員受け入れが主体の協力だった。しかし、数年前から治安改善の兆しを受け、専門家や青年海外協力隊の派遣など技術協力も再開している。今後は、従来の協力に加え、気候変動対策など地球規模の環境問題を解決していくための協力を積極的に進めていく方針だ。



首都リマの南部に整備された下水処理場

鉱物資源に恵まれたペルー。銀の産出量は世界一で、銀製品は旅行のお土産に最適。



一度は行ってみたい世界遺産「マチュ・ピクchu」。そのほか「ナスカの地上絵」など、ペルーは古代文明の遺跡の宝庫だ。



首都：リマ

面積：約129万km²(日本の約3.4倍)

人口：2,820万人(2007年)

公用語：スペイン語(ほかにケチュア語、アイマラ語など)

宗教：大多数はカトリック

1人当たり国民総所得(GNI)：3,410ドル(07年)

経路：日本からの直行便はなく、アメリカの都市で乗り換えるのが一般的。所要時間は乗り継ぎを含め20時間以上。

通貨：ヌエボ・ソル(PEN)

1PEN=約33.2円(09年5月現在)

気候：地理的には熱帯と亜熱帯にまたがっているが、地勢の変化(海岸地帯、山岳地帯、森林地帯)により大きく異なるのが特徴。



寒流と暖流がぶつかるペルー沖合は、世界有数の漁場。漁獲高は中国に次ぐ2位。



アンデスの民族音楽をベースにした音楽「フォルクローレ」。ギターなどの弦楽器や、葦・動物の骨から作られた笛などを演奏する。



ペルー料理

ハチノスのターメリック煮込み



一年中温暖で、海と山の幸に恵まれる食材の宝庫ペルー。外国の影響を受けながらはぐくまれた食文化は、土地ごとに特色が色濃く表れている。首都リマなど沿岸部でよく食べられる家庭料理が、ハチノス(牛の胃袋)とジャガイモのターメリック煮込み「カウカウ」。ターメリックの風味がよく効いたまろやかな味わいは、日本人の口にもよく合う。

JR川崎駅から徒歩4分のペルー料理店インティライミ。日系人の明るい女性オーナーが迎え入れる店内は、日本人客でにぎわう。本場の調味料を使って腕を振るうのはペルー人シェフ。毎月第3金曜日はフォルクローレのライブがあり、ペルーの食と音楽を堪能できる。

「カウカウ」

【材料(2人前)】

ハチノス200グラム／ジャガイモ2個／玉ネギ半個／にんにく半個／ネギ(緑部分)適宜／タカ(の)つめ適宜／油大さじ

1／白ワイン大さじ1／ターメリック小さじ1／酢少々／塩コショウ少々

【作り方】

1. ジャガイモは1センチ角に、玉ネギはみじん切りしておく。沸騰させたお湯にハチノス、酢、ネギを入れて、やわらかくなるまで(30〜40分程度)ゆでる。
2. フライパンに油をひき、みじん切りしたにんにく、種を取ったタカ(の)つめを入れてターメリックと塩コショウでい

3. 2に火が通ったら、1センチ角に切ったおいたハチノスと白ワイン、具がひたひたになるまでの水を加え、強火で煮込む。

4. 沸騰したら弱火にし、10〜15分程度煮込み、味をしみ込ませる。

5. ジャガイモを入れて塩コショウで味を調える。10分程度煮込んだら、火を止め、ふたをして余熱で仕上げる。

6. 食べる直前に香葉を散らしたら完成。
☆ハチノスを下ゆですることで独特の臭みを取り、やわらかくするのがポイント。



インティライミ
〒212-0014
神奈川県川崎市幸区大宮町15三巧ビル1F
TEL:044-511-4225
URL: <http://www.rest-intiraimi.com/>
11時半〜23時(ラストオーダー22時20分)
※ランチタイムは平日11時半〜13時半
定休日:火曜日