



地球ギャラリー vol.13

## Myanmar refugees in Thailand

【タイに暮らすミャンマー難民】  
文・写真＝渋谷 敦志 (フォトジャーナリスト)

# まだ見えぬ 明日を信じ

マ・ピョーさんの娘、サー・ク・ワーさん(22)が  
生まれたばかりのムラトー・シちゃんに授乳



D.ラクキジュで腕にひもを巻き祈願する



A.前夜祭で催された伝統舞踊「ドーンダンス」のコンテスト



E

う祈願する。  
その後、17時18分に無事2100グラムの女の子が産まれたという知らせを受けた。ムラ・トー・シちゃんと呼ばれた。カレン語で「ムラ」は「希望」、「トー」は「真実」の意。マ・ピョーさんは「この子の人生が真の希望で満ちたものであってほしい」との思いを込めた。そして、難民としてイギリスで暮らす彼女の母と姉に、いつかひ孫を会わせることを夢見ている。

タイ北西部、ミャンマーとの国境の町メソトから車で2時間ほどで、ウンピラム難民キャンプに到着する。山の斜面にびっしりと並ぶ高床式の住居には、ミャンマーから戦火などを逃れてタイへ越境してきたカレン族など約2万人が暮らす。  
8月の満月の日、カレン族の伝統行事「ラクキジュ」（「8月にひもを巻く」の意味）が催されるといのでやって来た。前夜祭はドーンダンスと呼ばれる伝統舞踊のコンテストが始まった。広場では青年グループが屋台を出し、どこか日本にも似た特別な祭りを、子どもからお年寄りまで皆が楽しんでいった。  
夜が更けて日付が変わるころ、行事を切り盛りするカレン族の女性マ・ピョーさんが、妊娠中の娘を病院に運んでほしいと言ってきた。予定日を前に破水したという。すぐにキャンプ内にあるクリニックに車で搬送した。  
翌朝、子どもが産まれたかどうか気にしつつ、ラクキジュの儀式を撮影する。普段はTシャツ姿の若者もこのときはばかりは伝統服を着用し、供物を盆に乗せ、手首にひもを巻き、身体にいい魂が宿るよ



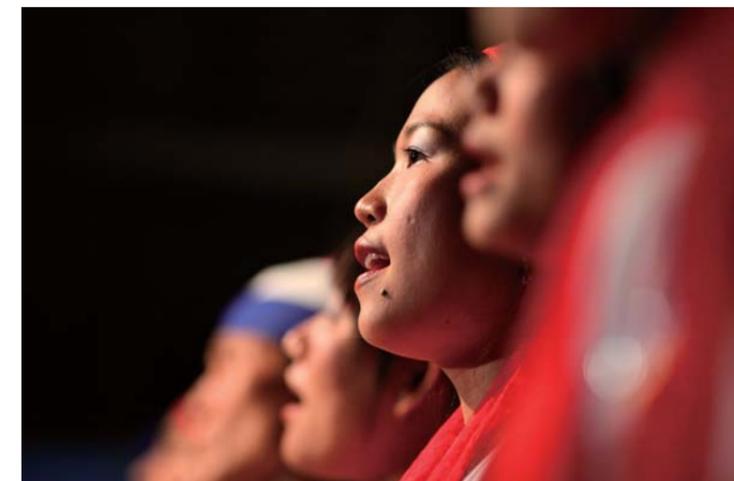
F

E.機織り工房で布を織る。衣類やかばんなどになってキャンプ内で売られる  
F.ウンピラム難民キャンプ。山の斜面にかやぶき屋根の高床式の住居が並んでいる

C.ラクキジュの前夜、キャンプ広場の屋台は住民でにぎわっている



B.カレン語で歌を披露する高校生。難民だからこそ民族の文化を継承しようという思いは強い



他方、夢を描くことさえできない人もいる。ソーさんとその家族だ。ミャンマーからタイへ来たのは昨年6月。サイクロン「ナルグス」で被災し、家も仕事もすべて失った。オーストラリアに住む姉からタイの難民キャンプのことを聞き、家族17人でタイへ逃れることを決意した。雨の中、幼い子どもと荷物を背負いながらジャングルをさまよひ、4日後にキャンプにたどり着いた。

しかし彼らは難民として認められなかった。戦火や迫害から逃れてきたわけではないからだ。認定されなければNGOからの食料支援も受けられない。「すべては子どもの未来のため」という覚悟で祖国を捨て、難民キャンプに安住の地を求めたが、現実には日々の食料にも事欠く毎日だ。「キャンプから追い出されるのが心配で眠れない夜もある」と、ソーさんは不安を口にする。

国境沿いに最初の難民キャンプができて25年。キャンプは9つとなり、計14万人以上が暮らす。キャンプの中で生まれ育った若者も多い。新たにやって来る難民も、その理由が政治的か経済的かを線引きすることは容易でなく、ソーさん

一家のように自然災害の被災者もいるのが現状だ。

祖国に戻れる見込みがない中で、2005年から第三国定住プログラム<sup>※</sup>が始まった。アメリカやオーストラリアなどの欧米諸国が多くの難民を受け入れているが、2010年度からは日本政府もこの枠組みに参画する。

当然のことだが、やって来る人々は「難民」である前に「人間」だ。明日を描けない彼らの思いにどう向き合っていくのか、問われる時期に来ている。

※母国に帰国することも、避難している国に安住することもできない難民を第三国で受け入れる国際的枠組み。

G. キャンプ内の小学校で足し算のテスト中  
H. 小学校の校庭で休み時間に遊ぶ子どもたち



I. サイクロンで被災して難民となったソーさん一家



G  
H



N



L



J



M



K

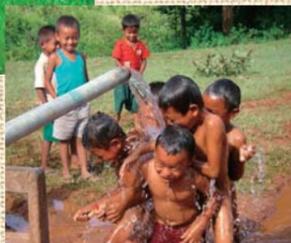
J. キャンプ内にある教会。住民の約4割がキリスト教徒、3割が仏教徒で、残りはイスラム教だ  
K. 8月は雨期の真っ只中。毎日雨が続く  
L. 学校の昼休みに売店でおやつを買う  
M. 保育園で給食の準備中

O





エーヤーワディ・デルタ地域で、マングロームの植樹を行う人々



JICAの支援で整備された井戸で、水浴びをする子どもたち



従来の暗記型の教育をやめ、児童が生き生きと学べるよう、初等教育の改善を支援

## JICAの活動 in ミャンマー

# 未来の国づくりのための基礎を築く

民主化の進展と社会的安定の実現に基づいたミャンマーの国づくりを支えようと、JICAは人道的な視点からさまざまな支援を実施し、将来の社会を担う人材の育成に協力している。

1981年に日本大使館の技術協力部門として事務所を開設して以来、長年にわたりミャンマーへの支援を続けてきたJICA。現在は、同国の政治情勢を見守りながら、人道的に緊急性の高い支援、民主化・経済構造改革に貢献する人材の育成などに協力している。

特に2008年5月のサイクロン「ナルギス」では、主要な交通インフラである内陸水運施設が大きな被害を受け、被災地域への支援物資や生活物資の運搬に支障をきたした。それが、被災者の生活再建のネックになっていたことから、JICAは、水運施設の短期・中期的な復旧計画の策定を支援。今後はさまざまな技術協力も展

開していく計画だ。

また、マングロームの過剰な伐採の影響もあり、サイクロンで甚大な被害を受けたエーヤーワディ・デルタ地域では、住民が主体となってマングロームを再生し、持続的に森林を保全・利用していけるよう、住民参加型のマングロームの維持・管理体制づくりを進めている。

一方、乾期になると慢性的な水不足に見舞われる中央乾燥地域では、国境地域少数民族開発省の職員や住民を対象に、既存の井戸の修繕や新しい深井戸の掘削技術の移転、井戸の維持管理能力の向上を図り、安定した水供給システムの構築に取り組んでいる。

さらにJICAは、ミャンマーの未来を担う子どもたちの教育の改善にも力を入れている。一人一人の興味・関心、考える力を最大限に引き出す児童中心型教育の普及・促進を目指し、現職教員への研修体制や教育大学での教員養成体制の強化、教員による自主研修活動体制の構築、教師用指導書の作成などを支援している。

### ■JICAの協力実績(人数ベース) 2009年9月1日現在

	2008年	累計
研修員受入	350人	4,991人
専門家派遣	152人	2,096人

シアン州南西部に位置するインレー湖では、湖の岸辺で生活を営むインダー族の人々が、片足で船の櫂をこぎながら漁をする。



町の交通手段には、自転車にイスと車輪を取り付けて三輪車にしたサイカーが便利。英語の「サイドカー」が変形して今の名前に。



首都：ネーピードー  
面積：68万km<sup>2</sup>(日本の約1.8倍)  
人口：5,322万人(2004年)  
公用語：ミャンマー語  
宗教：仏教(90%)、キリスト教、回教ほか  
1人当たり国民総所得(GNI)：推定 386ドル(07年)  
経路：日本からの直行便はなく、バンコク、シンガポール経由が一般的  
通貨：チャット(Kyat) 1Kyat=約15円(09年8月現在)  
気候：南部海岸地域は熱帯モンスーン気候で、南西モンスーンの吹く5~9月は特に雨量が多い。内陸部はサバナ気候で、乾期が長くなり気温もやや低くなる。

地球ギャラリー  
Vol.13

## Myanmar ミャンマー

Illustration / Hori Takao

(注)今回の地球ギャラリーの撮影地はタイですが登場人物がミャンマー人のため、ここではミャンマーについて紹介します。

曲がった琴を意味する民族楽器サウンガウ。歴代王朝の宮廷音楽などで用いられた。



2500年の歴史を誇るヤンゴンのシェダゴン・パゴダ。約100メートルの巨大な黄金塔を、64の小さなパゴダ(仏塔)が囲む。



### ミャンマー料理 魚の蒸し煮 「ガーシーピヤン」



ミャンマーには130を超える民族が暮らし、それぞれが独自の食文化を持つ。「びるまの堅琴」で味わえるのは、ヤンゴン出身のモーココさんが作るビルマ族の家庭料理。日本人向けに特別なアレンジはしておらず、モーココさんが慣れ親しんだ家庭の味を堪能できる。今回教えてもらったのは、ビルマ族の家庭ではポピュラーな「ガーシーピヤン」。味付けはナンプラー、塩だけとシンプル。「これをベースに、それぞれの好みで魚や鶏肉、豚肉を入れて食べるんです。辛いのが好きな人は唐辛子を入れてもいいですよ」。店のメニューにはないが、身近な食材でミャンマーの味が楽しめる一品。

〔ガーシーピヤン〕  
〔材料(2人前)〕  
タマネギ1個/シウガ1かけ/ニンニク2かけ/トマト缶3分の1(またはフレッシュトマト1個)/白身魚(ブリ)の切り少々

身2切れ/コリアンダー少々/ナンプラー小さじ1/塩少々/サラダ油大さじ2/パプリカパウダー少々/ターメリック少々

〔作り方〕  
1. フライパンにサラダ油をひき、みじん切りにしたタマネギ、ニンニク、シウガを入れ、パプリカパウダー、ターメリックをふくつ、タマネギがあめ色になるまで中火でいためる。  
2. 1にトマト缶を入れ、ナンプラーと塩で味を調えたらフタをしてしばらく蒸す。  
3. 白身魚の切り身を入れ、再びフタをして2~3分蒸す。

4. 刻んだコリアンダーを入れてフタをしたら火を消し、蒸らしたら出来上がり。

☆魚の代わりに、鶏肉や豚肉を使ってもOK。その際、肉の臭みを取るために調味料と一緒にローリエを2枚入れる。



びるまの堅琴  
〒150-0013  
東京都渋谷区恵比寿2-8-13 アクセビル1F  
TEL:03-5420-1686 URL:http://www.biruma.com  
平日:11時半~14時/18時~23時  
土曜・祝日:18時~23時 定休日:日曜日