

China

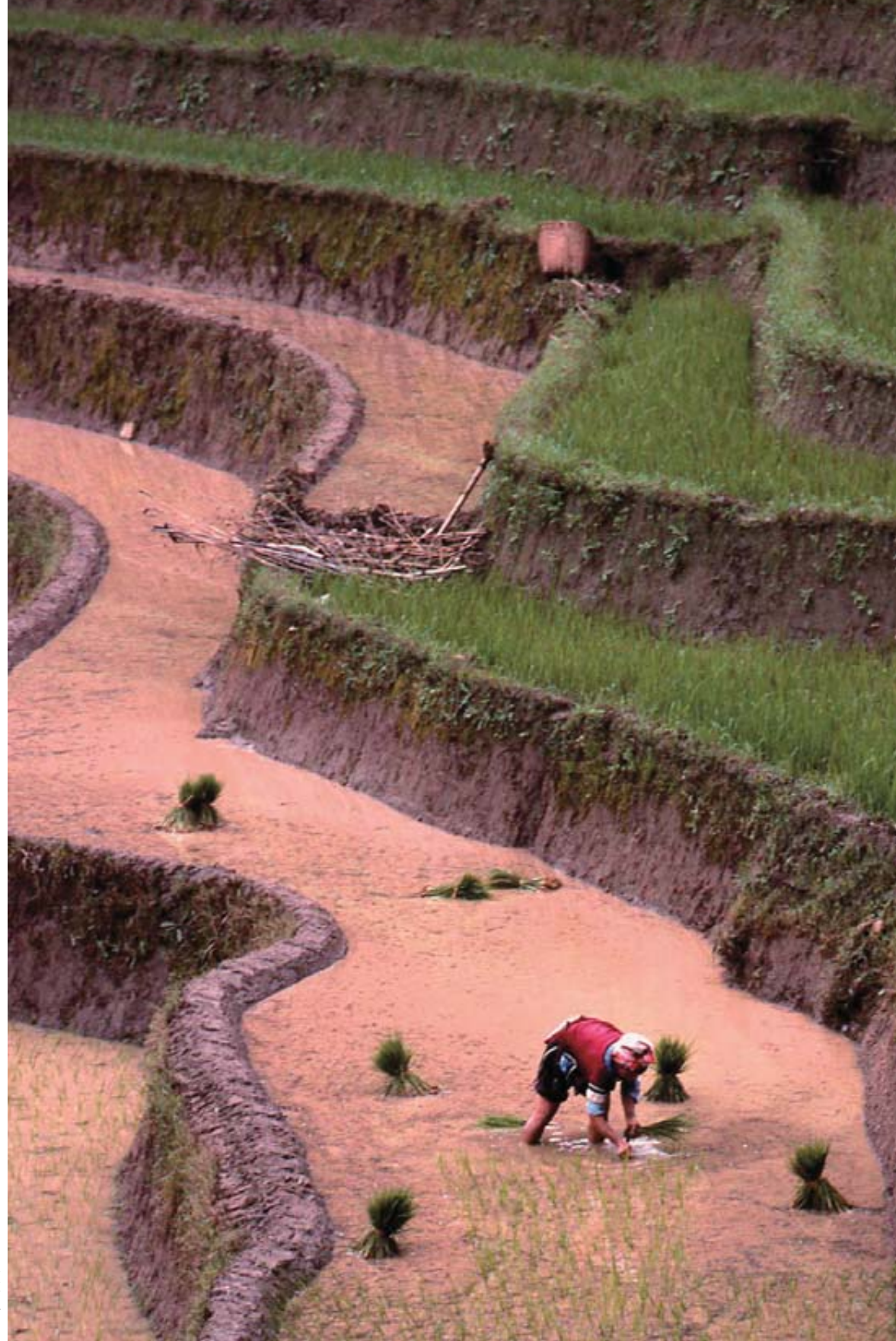
Yunnan Province

〔中国・雲南省〕

文・写真＝大塚 雅貴 (フォトグラファー)

棚田に生きる

田植えを終えた6月の棚田は強い日差しを浴びてキラキラと輝いていた



E. 農機を入れられない傾斜地での稲作はすべてが手作業。平野での何倍もの労力を要する



G



F

F. 早朝からの田植えがひと段落し、弁当を広げ夢中で食べるハニ族の人々
G. 生産量に応じてコメを国へ納める農民。2600年間続いたこの法律（農業税）は2006年に廃止されたが、都市との経済格差は広がり続けている

「ここが私たちの田んぼよ」
村で出会ったイ族の李さんが山の斜面に広がる棚田を案内してくれた。初夏の風は暖かくて心地よい。あぜ道から緑が顔を出し、家の脇には菜の花が咲き乱れ、カエルの声が響き渡る。途中、見晴らしのよい高台からは、山に刻まれた無数の道が等高線を描くように続く。ここは、中国雲南省の省都昆明から南へ約300キロの元陽県。数百段、いや千段を超えているだろうか。棚田の規模はおよそ2万4000ヘクタール、東京ドームの約2800個分の広さがある。
イ族独特の美しい刺しゅうが施された衣装をまとった李さんは、膝まで田に浸かりながら

一本一本苗を植え始めた。腰を曲げながら額の汗をぬぐい、時折背中を伸ばしながら、カメラに向かって笑顔を見せる。「さあ、家に帰って一緒に晩ご飯を食べましょう」。揚げ豆腐、高菜の漬物、そして豚肉ともやしのため物。たくさんのごちそうが食卓に並んだ。ご飯も茶わんいっぱい盛られ、今日も家族そろっての夕食の時間が始まる。
李さんの家にはテレビもなければラジオもない。水は雨水や井戸からくんでタンクにためておく。火は薪を使い、野菜や肉はコメを売って購入する。家族みんなで力を合わせ、ここで1000年もの長い間、変わることなく稲作を続けてきた。



A



B

A. 元陽から車で40分、かやぶき屋根で作られたハニ族の村
B. 李さんはおいしいご飯とおかずで夕食に招待してくれた
C. 収穫の喜びはつらい農作業の日々を忘れさせてくれる
D. 「いつもこの格好よ」。自慢の衣装で田植えに励む李さん



D



C



L.金平地区に住むヤオ族は、結婚すると赤い帽子をかぶる習慣がある
M.道路が広くなり、最近ではトラックやバスの往来も増えたという

L



H.カメラを向けられ照れるヤオ族の女性



M

でヤオ族が脱穀をしていた。それぞれ独自の言葉を持ち、独特な衣装をまとった異なる民族だが、争うことなく同じ地域で稲を育てている。彼らのコメに対する思い、そして民族の枠を超えて棚田からの恵みを分け合う伝統が、この地をはぐくんできたのかもしれない。初めてここを訪れたのは15年ほど前。当時は観光客も少なく、多くの子どもたちが私の元へ駆け寄ってきた。ところが最近、元陽の棚田が世界的に知られるようになると、多くの観光客が訪れ、町の様子は一変。ホテルが建ち、店が増え、物価が上がった。暮らしが厳しくなった農民がいる一方で、一部の村人は観光地化された村の恩恵を受け、金銭的に恵まれた生活を求め始めた。5年ぶりに現地を訪れると、「民族衣装は面倒だから着ないわ」「写真を撮るならお金をちょうだい」…。経済改革の波が地方にも押し寄せ、彼らの文化が消えようとしている。

今年も元陽の棚田には黄金色の穂が実っているだろうか。

「わずかな収入でもいい、ここでコメを育て、食べていくことが私たちにはこの上ない幸せなのだから」
汗を流して作業に励む彼らの言葉が、今も心に残る。

山の斜面を埋め尽くす棚田を見ると、美しい風景というより、稲作への執念がさえ感じられる。10月になると、かまで刈り取った稲を大きな箱にたたきつけて脱穀する風景は今も昔も変わらないという。
雲南には多くの少数民族が暮らす。黄金色に輝く稲穂の先ではハニ族が稲を刈り、その隣

N.朝の霧に包まれる元陽。ホテルが次々と建てられ、多くの観光客が訪れるようになった



I



J



K

I.ハニ族は糸を紡ぎ衣装を作って、自ら藍色に染め上げる
J.80歳、ハニ族の女性は元気だ。田に浸かり黙々と作業を続けた
K.農閑期、少数民族の女性の多くは家で刺しゅうや衣装作りに励む



北九州市にある浄化センターでの研修で、汚水処理について学ぶ雲南省関係者



汚染で発生したアオコに覆われた滇池。かつての美しさを取り戻すための取り組みが続く

円借入金材育成事業への感謝の印として、雲南省が記念切手を発行。整備された大学の施設が描かれている

JICAの活動 in 中国・雲南省

環境問題の克服と経済発展を目指して

近年の目覚ましい発展に伴い、環境問題や地域間格差の拡大など、中国ではさまざまな問題が顕在化している。JICAは、生活環境の整備や地域開発に遅れが見られる内陸部の雲南省で、水質汚染対策や地域の成長を担う人材の育成に協力している。

国際社会において大国としての存在感が一層高まる中国。その発展には、30年に及ぶ日本の援助も大きく貢献してきた。しかし、急速な開発に伴う環境汚染や貧富の差の拡大、内陸部の開発の遅れなど、克服すべき課題も多い。

中国西南部、メコン地域の国々と国境を接する雲南省は、豊かな観光資源に恵まれ、国境貿易の活性化が期待されるなど、将来的な発展への可能性を秘める。だが一方で、環境汚染や地域の発展を担う人材の不足、社会開発の停滞が顕著になっており、JICAは同省の生活環境の改善や人材育成、保健・医療分野などへの支援に取り組んでいる。

省都・昆明の南に位置する滇池は、かつては飲料水の取水源でもある美しい湖だったが、1980年代からの都市化・工業化によって水質汚染が深刻化し、今では中国の環境汚染の代名詞となっている。JICAは、滇池への環境負荷の低減と周辺地域の生活環境改善を目指し、2006年より円借款による水環境整備事業を開始。市内の下水処理場の新設・改修と下水管網の整備を進めている。また、新設される下水処理場には市民の環境意識の向上に役立つ環境博物館(仮称)が併設予定であることに加え、公害や環境汚染を克服した日本の事例を学んでもらおうと、北九州市や滋賀県・琵琶湖で、草の根技術

協力などを通じた関係者向けの研修も行っている。

02年からは、雲南省の市場経済化の推進や成長を担う人材の育成を支援。円借款により、省内の主要11大学で校舎や図書館などの施設を整備、日本の大学や研究機関では教職員向けの研修を行い、高等教育の充実化と質の改善を図っている。

■JICAの協力実績(人数ベース) 2009年3月31日現在(中国全体)

	2008年	累計
研修員受入	1,464人	22,984人
専門家派遣	417人	6,852人
青年海外協力隊	85人	704人
シニア海外ボランティア	3人	18人

事務所開設 1982年

小説笑わぬ地平線に描かれた桃源郷のモデルとして、その名を知られるシャングリラ県。山々や湖、高原、森林が織り成す美しい原風景が広がる。



14世紀から南方シルクロードの要衝として栄えた大理古城。城壁に囲まれた古城内には、伝統的な住家の家や寺院などが立ち並ぶ。



かつての地で繁栄した少数民族の文化も色濃く残る街・麗江。石畳の路地や街を巡る水路が美しい旧市街は、世界遺産にも指定されている。



首都：北京
面積：約960万km²(日本の約25倍)
雲南省は約39.5万km²(日本の約1.04倍)
人口：約13億人(2008年)
雲南省は約4,480万人
公用語：漢語(中国語)
宗教：仏教、イスラム教、キリスト教ほか
1人当たり国民総所得(GNI)：2,770ドル(08年)
経路：北京、上海、広州など、各地の大都市へ日本からの直行便がある
通貨：元 1元=約13円(09年10月現在)
気候：広大な国土と多様な地形のため、気候は各地で異なる。降水量の比較的多い南東部沿岸地域に対し、北西部では年間200ミリ以下となり、秋から冬にかけては南北の温度差が非常に大きい。

プーアル茶の原産地としても知られる。緑茶を発酵させて作り、健康や美容にも良い。



御膳房
〒106-0032
東京都港区六本木6-8-15 第二五月ビル1F
TEL:03-3470-2218
URL:http://www.gozenbo.com/
平日:11時~14時/18時~23時
営業時間:11時30分~15時/17時~23時
定休日:なし

- ☆米めんがない場合には、きしめんやそうめんを代用してもOK。
- 1.エビは殻を取って開き、ホタテ、イカ、豚バラは薄切りにする。
 - 2.キヌガサタケ、ニラ、ネギは3センチの長さに切り、ザーサイは細切りにする。
 - 3.水で戻した米めんをゆでて、湯を切る。
 - 4.熱した土鍋に高湯を入れ、料理酒と塩を加えて沸騰させた後、鶏油を加える。
 - 5.魚介類、肉、野菜、米めんの順番で、スープに具を入れる。
- 【材料(1人前)】
エビ 50g / 豚バラ・イカ・ホタテ各20g / キヌガサタケ5g / ニラ・モヤシ・ザーサイ各6g / ネギ15g / 香菜適量 / うずらの卵1個 / 米めん300g / 高湯(鶏などを煮出しただし汁)600g / 鶏油10g / 料理酒適量 / 塩15g
- 【作り方】

過橋米線は雲南の代表的な料理の一つ。熱々の鶏スープが入った器に、生の魚介類、豚肉、野菜を入れ、最後に米めんを入れて食べる。

特徴的なのは、米粉で作られた真っ白なめん。そばやパスタとはまったく違うつるつるとした食感が楽しめる。国産米粉100%の自家製めんを使った自慢の一品だ。

過橋米線は雲南の代表的な料理の一つ。熱々の鶏スープが入った器に、生の魚介類、豚肉、野菜を入れ、最後に米めんを入れて食べる。

御膳房は日本では珍しい雲南料理の専門店。店主の徐耀華さんは湖北省出身だが学生のころから雲南にあって、中国外務省を辞めてこのお店を開いた。本場の素材がしっかりと生かされたメニューが多く取りそろえられている。

中国・雲南料理 具だくさんの鶏スープめん 過橋米線

