

# Tanzania

[タンザニア]

文・写真=船尾 修 (写真家)

アフリカ大陸最高峰が  
俺たちの仕事場

ポーターたちは頭の上に荷を載せる  
ほうが簡単で楽なのだという



E. 外国からの登山者を見慣れているチャガの子どもは人懐っこい  
F. ふもとのモシの街近くで開かれる青空市場ではバナナが取引されている  
G. 海外からの登山者の装備を頭の上に載せて運ぶポーターたち



F



E



G



B. 標高4,000メートル近くで見られる珍しい植物ジャイアント・セネシオの群落  
C. キリマンジャロのふもとには熱帯雨林の森がうっそうと生い茂っている  
D. 固有種のインパティエンス・キリマンジャロが登山者を迎えてくれる



C



B



D

にわたって放浪、写真家になるきっかけをつかんだ。以来、この山とはずっと向き合ってきた。撮影、テレビのコーディネート、お客を連れだすために、私はさまざまなルートからこれまで計30回近くも頂上に立った。

ひとりだったことは一度もない。必ず現地のガイドがそばにいた。国立公園の規定で登山にはガイドの同行が義務付けられているからである。そのほか、任意だがコックを同行させたり、あるいはポーターに重い荷物を持ってもらう登山者も多い。ルートそのものは間違えることはほとんどないものの、6000メートル近いキリマンジャロでは高山病を発症する人も多く、ガイドの助けなしでは実際には登ることのできない人も少なくない。

ガイドやポーターの多くは、山のふもとに暮らすチャガと呼ばれる人たちだ。彼らのほとんどが農民で、雨期には畑に出て、バナナやキャッサバ、コーヒーなどを栽培している。登山シーズンになると契約している旅行会社から連絡があり、羽毛服や寝袋などをザックに詰めて仕事に出る。一回の登山に要する日数は、5日から6日程度。一部の例外を除くと、山へ入るのはほぼ全員が男性。つかの間の出稼ぎというわけだ。

アフリカ大陸最高峰キリマンジャロ。私にとっては記念碑的な山である。大学を卒業してすぐの1984年、初めての海外旅行がキリマンジャロ登山だった。その後アフリカ大陸を4年以上





J.キリマンジャロの空撮。巨大なクレーターが望める

ジョセフはガイド連中の中でも私の最も親しい友人で、付き合いは10年以上になる。バナナ農園に埋もれるようにして建っている彼の家を何度か訪ねたことがあるが、暮らしぶりは至って質素なものだった。二部屋あるうち一部屋が寝室で、ベッドに寝るのは彼と奥さん、ふたりの子どもはソファアーカーで寝るのだという。居間には唯一の家電製品の白黒テレビが一番目立つ場所に置かれ、奥さん手編みのレースが掛けられてあった。

山頂にある氷河のすぐそばで、「フナオ、ちょっと教えてほしいのだけど、この氷河って本当に溶けてなくなることか？」とジョセフが唐突に尋ねてきたことがあった。登山者が、温暖化で氷河が溶けているというようなことを教えたらしい。私が「ああ、科学者は20年で溶けると言ってたよ」と半分冗談めかして答えると、彼の顔は真剣そのものになり、「そうだったら俺たちの仕事もなくなってしまおう」と暗くつぶやいた。



H.山頂の氷河は温暖化によって年々後退が進んでいるといわれている

「だって登山者は氷河を見に来るんですよ」

温暖化の暗い影はこんなところにも忍び寄っている。私が「いや、登山者はアフリカ大陸最高峰という点に惹かれて来るのさ。大丈夫だよ」とフォロ―すると、安心した表情になった。改めて彼らの生活はこの山に支えられているんだと、思い知らされた。

K



L



M



K.キリマンジャロ山頂5,895メートルはアフリカ大陸の最高地点でもある  
L.時折、霧の流れる山中で休息を取るポーターたち  
M.トウモロコシ粉を湯に溶いて「ウジ」と呼ばれるスープ状の飲み物を作る

I.山頂付近の雪道を行く登山者たち。背後には、もう一つのキリマンジャロの峰であるマウエンジー峰が見える







農業技術者訓練センターで、日本人専門家と農機具の改良について話し合う  
(撮影:船尾修)

灌漑稲作研修を受ける農民



二車線化が行われた幹線道路。将来、中央分離帯にはタンザニア政府予算によりバス専用レーンが設けられる予定

## JICAの活動 in タンザニア

# 農業生産性の向上とインフラ整備で貧困削減を

国民の半数以上が、1日2ドル以下の生活を強いられているタンザニア。貧困削減と経済成長を実現するため、JICAは農業、インフラ、ガバナンスなどの分野を中心に、さまざまな支援を展開している。

タンザニアは東アフリカで最も政治的に安定した国の一つであり、2002年以降、年平均約7%のGDP(国内総生産)成長率を維持するなど、経済的にも堅実な成長を続けている。一方で、1人当たりの所得は、ほかのアフリカ諸国と比較しても依然低く、GDPの約半分を占める農業は、天候に依存する小規模な自作農が多いため、安定した収入の確保が難しい状況だ。こうした中JICAは、安定した経済成長と貧困削減を実現するため、農業、インフラ、ガバナンスの3分野を中心とした支援を展開している。

近年、タンザニアではコメの需要が急増しており、国内生産だけでは消費を賄い切れず、生産性の向上が求め

られている。JICAは1970年代より、北部キリマンジャロ州にて、灌漑施設の整備や灌漑開発技術者の育成、農業技術者訓練センターの設立、農業普及員や農民を対象とした灌漑稲作研修など、さまざまな支援を実施。コメの収量拡大と人々の生計向上に大きく貢献してきた。

07年からは、その経験を生かして国内のより広い範囲で灌漑技術を普及すべく、プロジェクトを実施中。他地域の農業研修所でも研修が行えるよう体制作りを支援しているほか、これまでの協力で技術を身に付けた農業普及員による、農民を対象とした技術指導も推進している。

一方、交通量の増加に伴い交通

渋滞が深刻化している中心都市のダルエスサラームでは、無償資金協力によって、混雑が激しい市内と市外を結ぶ幹線道路の拡張整備を行っている。キルワ道路では、片道一車線が二車線に拡幅されることで、渋滞緩和と交通の安全性確保につながるものと期待されている。

### ■JICAの協力実績(人数ベース) 2009年3月31日現在

	2008年	累計
研修員受入	564人	7,617人
専門家派遣	40人	906人
青年海外協力隊	45人	1,284人

事務所開設 1980年



街の人気メニューとして、お手軽に食べられる

文・写真=山崎優子  
(青年海外協力隊 平成20年度1次隊 PCインストラクター)

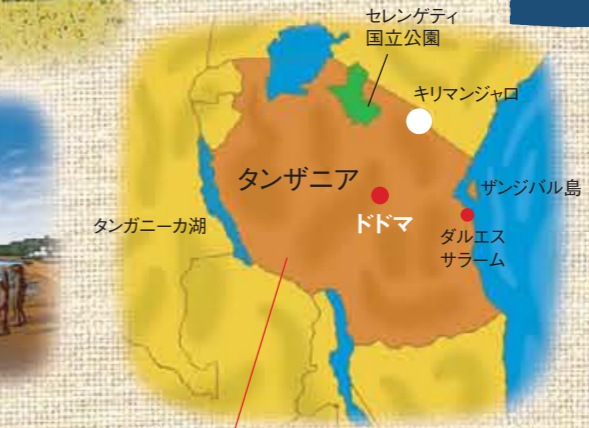
- 〔作り方〕
1. タマネギは薄切りにして水にしばらくさらし、よく水切りする。
  2. トマト、ピーマンは千切り、唐辛子はみじん切りにする。
  3. ライムをしぼり、塩、唐辛子とあわせ、切った野菜と混ぜ合わせる。
- 〔材料(2人前)〕
- タマネギ1個/トマト2個/ピーマン1個/ライム(レモン)適量/生唐辛子半個/塩(適量)
- 〔作り方〕
1. ジャガイモを太めのくし切りにし、水にさらしてアク抜きした後、水気をしっかりと取り取る。
  2. 深めの鍋にサラダ油を熱し、ジャガイモを弱めの中火でゆっくり火が通るまで揚げ、油をよく切る。
  3. 油を熱した小ぶりのフライパンに2を入れ、泡立てた卵を流し込む。
  4. 卵が固まりかけたらフライ返しで軽く押し、2〜3分したらひっくり返す。
  5. 十分火が通ったらお皿に盛り付け、好みに応じて塩、ケチャップで味付ける。
- 〔材料(2人前)〕
- ジャガイモ大2個/卵(Lサイズ)1個、またはSサイズ2個/サラダ油(適量)/塩(適量)/ケチャップ(お好み)
- 〔作り方〕
1. ジャガイモを太めのくし切りにし、水にさらしてアク抜きした後、水気をしっかりと取り取る。



セレンゲティ国立公園には、ヌーやシマウマ、ライオンなど約60種類、300万頭ものほかに、哺乳類の多さが暮らす。



南北に細長く世界で2番目の深度を持つタンガニーカ湖。地球上で最も古い湖の一つであり、魚や貝など多くの固有種が生息する。



首都：ドドマ(法律上の首都、事実上の首都機能はダルエスサラームにある)  
面積：94万5,000km<sup>2</sup>(日本の約2.5倍)  
人口：約4,043万人(2007年)  
公用語：英語  
宗教：イスラム教、キリスト教、伝統宗教  
1人当たり国民総所得(GNI)：430ドル(08年)  
経路：日本からの直行便はなく、ヨーロッパ、ドバイ経由が一般的  
通貨：タンザニア・シリング(TZS) 1TZS=約0.06円(09年12月現在)  
気候：海岸地帯は高温多湿の熱帯気候で、3~5月に大雨期、11~12月に小雨期がある。高原地帯の多い内陸部では1日の気温差が激しく、朝夕は冷え込みが厳しい。

## 地球ギャラリー Vol.16

# Tanzania

タンザニア

Illustration / Hori Takao



ザンジバル島の世界遺産、ストーンタウンでは、ヨーロッパとアラブの文化の融合が生み出す独特の街並みが見られる。

強い酸味とコクが特徴のキリマンジャロコーヒーは、海拔1000メートル以上のキリマンジャロのすそ野で栽培される。



## タンザニア料理 フライドポテトの卵とじ「チプシマヤイ」



タンザニアでは、メニューを置いているローカレストランが多い。日本の2倍半もある大きな国だが、どの店に行っても同じメニュー、同じ組み合わせなので、メニューがあっても見る必要がない。そんな数少ないレパートリーの中で最も人気のあるメニューが「チプシマヤイ」と呼ばれるフライドポテトの卵とじ。作り方は至って簡単で、付け合わせには「カチュンバリ」というサラダが欠かせない。さっぱりしているので、油を使ったチプシマヤイとは絶妙の組み合わせになる。