

Indonesia

[インドネシア]

文・写真=すずき ともこ (フォトエッセイスト)

原点にある暮らし
—身も心も裸のダニ族—





A. 収穫したサツマイモを主食とするダニ族。仕切りのない長屋の料理小屋には5つのいりりが並び、それぞれの家族がイモを焼きながら話に花を咲かせる
B. ダニ族の伝統的な火おこし方法。乾燥した木を足で押さえ、植物の皮を何度も前後に引いて摩擦させ、おがくずに点火させて火種を作る



A

インドネシア東部のパプア州。赤道直下、緑の山々に囲まれたニューギニア島の内陸には、今でも人間の「原点」を感じさせる暮らしがある。男性はコテカと呼ばれるベニスケースが唯一の服、女性は植物繊維で作った腰みのを身にまとっているだけだ。肌で大自然の息吹を感じ、大地から地球の鼓動を吸収して生きている人間。それがダニ族だ。

本語で言えば、「こんにちは」や「ようこそ」に当たるあいさつだ。浅黒い顔に深く刻まれたシワが少し厳しい表情をつくっているようにも見えるが、クリクリとした丸い瞳には親しみを感じる。彼らは木とわらでできた女の家へと案内してくれた。円形の室内、その中心にはいりりが一つあるだけ。男性は男の家に集まってタバコを吸い、ピナンの実をかみながら毎日くつろいでいる。一夫多妻制なので、暇があると妻の家を順番で回っているようだった。

ダニ族の主食は村で採れるサツマイモ。基本的にそれだけしか食べない。いりりに鍋をかけて芋をゆで、その火の回りに芋を置いて同時に焼く。たまにサツマイモの茎や葉をゆでることもあるが、そうなるに決まって競い合いになる。お祭りや特別な行事の際に食べる家畜のブタは、「大切な財産だから」と、この夜も暖かいいろりのそばに移されていた。



B



C. タバコはダニ族の社交の場に欠かせない。この一本で空気が和むのである
D. ブタはダニ族の一番の財産だ。大きな祭りのときにだけブタを殺して食べる



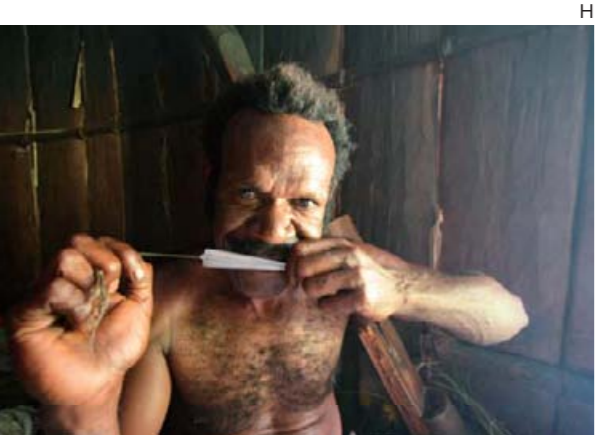
D C



ニューギニア高地の青い空とどこまでも続くのどかな風景。点在する集落の奥にダニ族の村はあった



ダニ族の村を初めて訪ねた日。身も心も裸の人々は、そこにある自然に溶け込んでいた



H



F



F



G



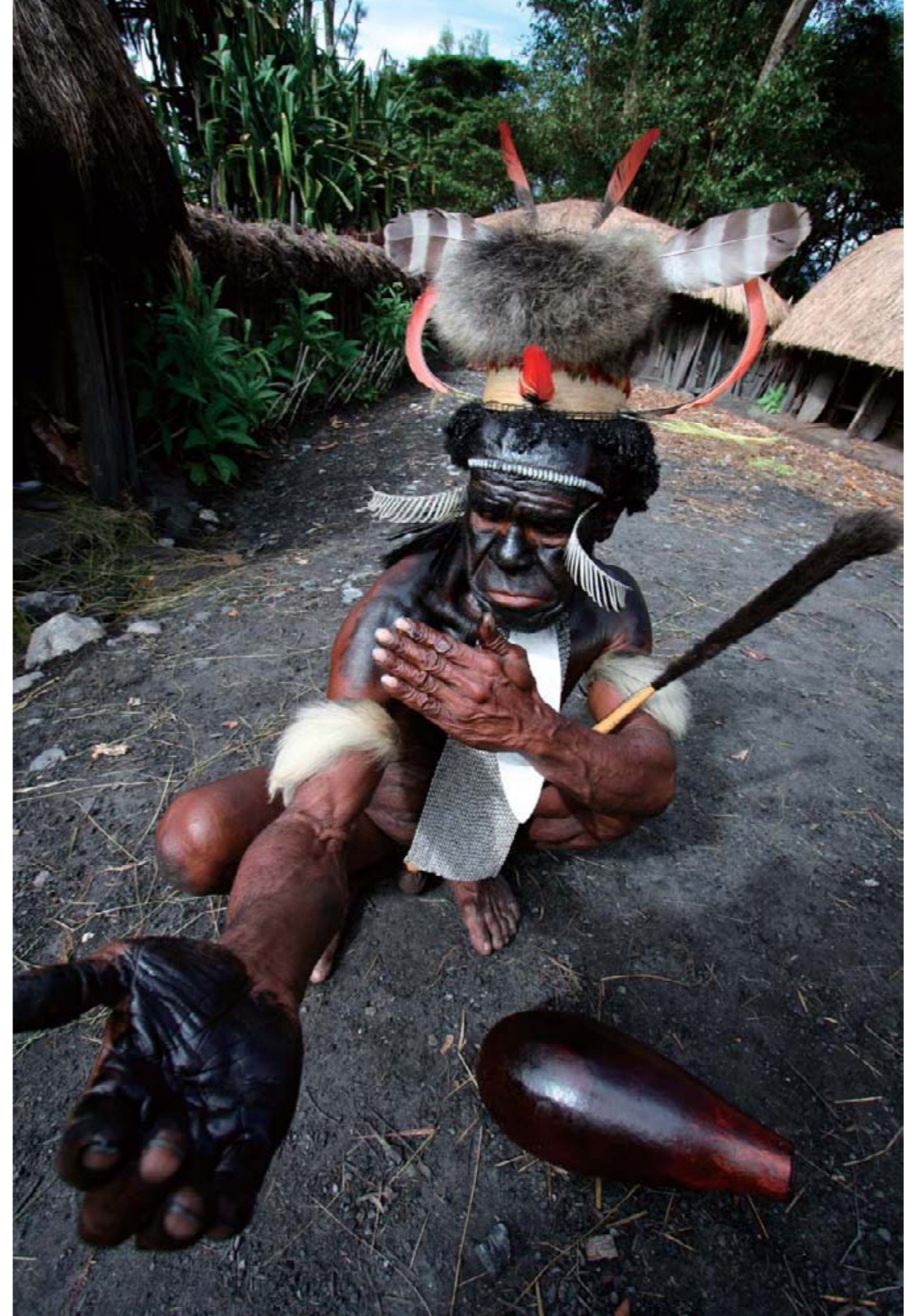
K
F. 酋長が高台に上がって合図を
すると部族間の戦争が始まる
G. 彼らがかつて、このように弓矢と
やりを使って戦った
H. 男性が演奏するピゴンという口
琴。糸をピンピンと引きながら金属
板を口の中で反響させて音を出す



J

I. 戦いの後の祭りでは女性の手拍子のアカ
ペラで村の男たちが踊り出す
J. 学校には隣村の子どもも通うため、町の近
くに住むダニ族の子どもたちは洋服を着て登
校する。学校帰りにみんなで水浴びをする子
どもたち。川は彼らのお風呂代わりでもある
K. 「こんなに大きな魚が釣れるんだ」と披露す
る少年。本日の収穫高は15匹だ

ダニ族は笑い上戸で涙もろかった。厳し
い顔とは反対に、とても人懐こかった。身
も心も裸、自然体のままに生きる本当の
人間の姿だったような気がする。



E. 戦闘の準備をする酋長。化粧は炭
とブタのラードを混ぜたもの

電気がないこの集落では、日が暮れると
みんながいろいろの周りに集まってだんらん
する。その輪に加わった私は、米粒には神
が宿っているという日本の言い伝えを例
えに、「サツマイモにも神様はいるの?」と
尋ねてみた。すると「酋長に許しを得て
からでないとその話はできない」と返事
が。後に聞いた話では、神がサツマイモを
実らせ増やしてくれるということだった
が、そのとき初めてサツマイモの魂の話を
すること自体がダニ族では秘密にされて
いることを知った。

翌晩のだんらんでは、酋長さんがダニ族
の昔話についてゆっくり口を開いた。その
話は、悪さをする山向こうの部族とやり
や弓矢で勇敢に戦った末、首を取って相手
を皆殺しにし、村中の人と勝利を祝って
盛大な祭りをしたというものだった。この
土地の部族は昔から、女性がさらわれた
り、ブタが盗まれたということでも常に血み
どろの争いが行われていた。その中で、ダニ
族も戦闘的な部族だと恐れられていたら
しい。しかし、こうして一緒に芋を収穫し、
魚釣りに行き、川のお風呂で水浴びし、タ
バコやピナンの実をたしなみ、歌い、踊り、
ピゴン(口琴)を弾き、いろいろを唄んでわら
の床でごろ寝しながら平和な日常を過ご
していると、こんなに優しい人たちが皆殺
しの話の自慢げにするのが信じられなく
なった。だがこれこそ、一つの部族、集合体
を守るということなのかもしれない。



円借款で北スラウェシ州ラヘンドン地区に新設された地熱発電所



復興支援の一環として現地NGOが小学生に防災授業を実施



協力隊が開催したレクリエーション大会には約180人の小学生が参加、みんな汗を流した

JICAの活動 in インドネシア

成長の果実を 貧困削減・社会の安定へとつなげるために

民主化が進み、中進国に向けて力強く成長を遂げる一方で、高い失業率や貧富の差の拡大という問題を抱えるインドネシアでは、持続的な成長を貧困削減や安定した社会づくりにつなげるための取り組みが進められている。JICAもそれを後押しすべく、さまざまな協力を行っている。

世界的な経済危機の影響にもかかわらず、近年のGDP(国内総生産)成長率が4.5%前後と堅実な成長を遂げる一方、失業率が7.9%と高く、貧富の差も拡大し続けるインドネシア。こうした成長を貧困削減につなげると同時に、民主的で公平な社会づくりをしていくことが、今この国にとって最大の課題となっている。こうした状況を踏まえ、日本は「民間主導の持続的な成長」、「民主的で公正な社会づくり」、「平和と安定」を課題に据え支援。また、地球規模の課題である気候変動対策にも積極的に協力している。

その中で「民間主導の持続的な成長」に向けた支援の一つが地熱開発の推進。インドネシアは世界一の地熱資源量を誇るが、資金や技術力などが

不十分で開発リスクも高いことから、利用率はわずか3%程度だ。JICAでは、2025年までに現在の約8倍の発電量を目指す同国政府の取り組みに協力。これまで、技術協力による地熱開発計画の作成や円借款での発電所拡張などを実施してきた。今後はさらなる電力需要の拡大に対応するため、民間企業の投資を促進する制度改善なども行っていく。二酸化炭素の排出量が少ない地熱発電の普及は地球温暖化対策としても期待できる。

他方、度重なる自然災害に見舞われた同国に対しては「平和と安定」への協力も重要だ。昨年9月の西スマトラ州パダン沖大地震でも、多くの犠牲者を生んだ。災害復興支援事業の一つとして、JICAは地元NGOと協働し、

5つの復興支援プロジェクトを実施中。子どもたちの心のケア、耐震建築物の普及など、被災者が元の生活を取り戻すための支援を続けている。

また、短期(1~4カ月)の青年海外協力隊も派遣。被災後の精神的ストレスから子どもたちが早く立ち直れるよう、レクリエーション大会の開催など体を動かして楽しめる場づくりに取り組んでいる。

■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	1,643人	37,273人
専門家派遣	390人	11,498人
青年海外協力隊	24人	560人

事務所開設 1969年

イスラム教徒の数は世界最大規模。首都ジャカルタには東南アジアで最大のモスク、イステクラルがある。



地下に眠る豊富な天然ガスが国の基幹産業を支える。日本へも多く輸出されている。



世界最大級の仏教遺跡ボロブドゥール遺跡群。このほかインドネシアには、6つの世界遺産がある。



首都：ジャカルタ
面積：189万km²(日本の約5倍)
人口：約2億2,800万人(2008年)
公用語：インドネシア語
宗教：イスラム教88.6%、キリスト教8.9%、その他ヒンズー教、仏教、儒教など
1人当たり国民総所得(GNI)：2,100ドル(2008年)
経路：ジャカルタ、バリ島などへ直行便がある。周辺島へはジャカルタからの移動が便利。
通貨：ルピア(IDR)1ルピア=約0.01円(2010年3月現在)
気候：赤道直下に位置し熱帯性気候。季節は乾期(5~10月)と雨期(11~4月)に分かれる。

大小18000近くあるとされる島々は、多様な動植物の宝庫。固有種も多く生息する。



インドネシア料理 ゆで野菜のピーナツソースがけ「ガドガド」



インドネシアは多数の島々と民族で成り立ち、食文化も千差万別だが、熱帯気候により生ものを避け、焼き物、揚げ物、いため物などが多いのが特徴。また、豊富なスパイスも不可欠だ。

東京・北青山にあるバリ・インドネシア料理店「プリマデ」では、バリ島出身のシェフ、マデさんの「おふくろの味」が味わえる。本格的な地元バリの家庭料理にこだわったメニューがそろっている。

この店の人気メニューの一つ、ゆで野菜のピーナツソースがけ「ガドガド」は、どの家庭の食卓にも並び、国民に人気のおかずだ。シンプルながら、香ばしく甘い辛いピーナツソースは、ゆで野菜と相性抜群。「お好みでも好きな野菜を入れて楽しめます」。手軽に作れるインドネシア料理としてぜひ試してみてください。

〈ガドガド〉

〔材料(4人前)〕

〈具〉キャベツ／小松菜／もやし／いんげん

／ニンジン／厚揚げ／卵

〈ソース〉ピーナツバター500g／生ピー

ナツ50g／水2ℓ／黒糖大さじ3／ケ

チャップマンニス(とろみのある甘い醤油)大

さじ3／塩少々／ニンニク1個／タマネギ

1個／赤唐辛子4本／クンチュール(シヨ

ウガの一種)3個

〔作り方〕

1. 具をゆで、適当な大きさに切り、盛り付ける。

2. 生ピーナツを油で揚げ、ミキサーにか

け、皿に分けておく。

3. ニンニク、タマネギ、赤唐辛子、クンチュールをミキサーにかける。

4. 鍋にサラダ油を入れ、3を香りが出る

までいためる。

5. 4に2と水、黒糖、ケチャップマンニス、塩

を入れ、火が通ったら止める。

6. 5にピーナツバターを加え、よくかき混

ぜ、盛り付けたゆで野菜の上にかける。

☆揚げた海老せんべいをトッピングしても

OK。



Bli Made (プリマデ)

〒107-0061
東京都港区北青山2-12-27 ハレクラニ北青山 2F
TEL:03-5410-1933 URL:http://blimade.net
11時半~15時 / 17時半~23時(土曜はランチなし)
定休日:火曜日