



地球ギャラリー vol.23

Philippines

【フィリピン】

文・写真=木下 健 (写真家)

娘のために、
文字を覚えたい

補習教室で文字を学ぶエレノア。絵本を読んでもらえるのを娘ジャーネルも楽しみに待っている



D



F



A

A.「小さな学校」で学ぶ就学前の子どもたち
 B.「小さな学校」では、子どもたちに給食も出している
 C.みずみずしくて甘いフルーツ、カシュイが大好きな子どもたち。固い実のカシューナッツは市場でも高く売れる



B



C

D.炭焼きをするロウエナの家族。これも生計を立てるための大切な仕事だ
 E.おコメに交ざったゴミを取るロウエナ。ただいま食事の準備中
 F.ジャックフルーツは野菜として夕食に

フィリピンの首都マニラの北の外れにあるカラオカンの長距離バス発着所から、北西に向かうバスに乗る。行く先は、マニラより約150キロ、南シナ海に面した小さな町ポトラン。ここには、かつての山岳民族の定住地がある。1970年代、木の伐採を理由に、山で生活していた彼らを平地に移住させたマルコス政権。その一つ、約400人の山岳民族が住む集落がマシカップだ。

初めてマシカップを訪れたのは1984年4月のこと。以来私は、フィリピンでは「アエタ」と少し差別的に呼ばれる山岳の民ネグリのトの子どもたちを支援する「ひとりだけのNGO」として、就学前の子どもたちの識字教育「小さな学校」を開いている。

長年この地に通ううち、ある家族との交流が生まれ、中でも三女のロウエナと親しくなった。貧

しい上に病気がちで留年を繰り返していたが、「ひとりだけのNGO」の精神里親の学費支援を受け、17歳でようやく小学校を卒業した彼女。その後は、「小さな学校」のアシスタントを務めるまでに成長した。

フィリピンの教育制度は6歳から6年間で小学校。日本と同じだが、入学前には簡単な試験があり、さらに進級試験もある。しかし、貧しい山岳民族の人々は親でも教育を受けていない場合が多くわが子に教えられないため、就学前の子どもたちの識字教育は欠かせない。実際、マシカップでも毎年約10人の就学前児童は、学力が足りなかったり、お金がなかったりして、入学できないことがほとんどだ。さらに、入学しても進級できず、同じ学年を繰り返す子どもも少なくない。



G. 補習プログラムで子どもに交ざって勉強するエレノア。補習教室の先生はロウエナの叔母

J. 2007年、長女ジャネルが誕生。子を取り上げたのは、祖父サントス
 K. 1歳。歩き始めたジャネル。サントスも嬉しそう
 L. 3歳になったジャネルは、誕生日プレゼントにもらったクマのぬいぐるみを大切にしている
 M. 山で切った竹を売りに出すラウロ。1本6ペソ(12円)。この日は、50本で300ペソを手に入れた



N. エレノアの読み聞かせを手助けするロウエナ(右)。後ろからのぞき込むロウエナの長女マイカは14歳で4年生に復帰した



H. いつでも字が書けるように、と鉛筆を髪に差すエレノア
 I. 『仲良しのレオンとダガ(ライオンとネズミ)』のお話が大好きなジャネルのために早く字を覚えたいエレノア

こうした状況を受け、2009年からは地元
 のNGOによる新たな補習プログラムが始まった。
 そのかいあつてか、小学校に入学できる子どもが
 増え、さらには進級をあきらめて学校を休んで
 いた児童が復学するようになった。
 この補習プログラムには、子どもに交ざって大
 人もいた。ロウエナの弟ラウロの妻エレノア(25)
 だ。貧しいビサヤ諸島出身のエレノアは、子ども
 ころに十分な教育を受けることができず、元アメ
 リカ海軍基地の町スービックで家政婦として働い
 ているときにラウロと出会い結婚、マシカップにや
 つて来た。そして3年前、長女のジャネルを出産。
 現在3歳になった娘に「絵本を読んで」とせがま
 れるようになったものの、文字が読めない。どう
 しても字を覚えたくて補習プログラムに参加し
 たのだ。まだ勉強を始めて間もないエレノア。た
 どたどしい発音だが、母に絵本を読んでもらっ
 ているときのジャネルの瞳は輝いている。



農業支援では、ミンダナオ島の160のモデル圃場で稲作や野菜栽培を指導。「土壌づくりやこまめな手入れで、収穫量がこんなに増えるなんて」と話す農民

台風に見舞われやすいフィリピン。昨秋、連続上陸した台風の被災地マニラ首都圏



インフラ支援では、中部ルソン地域内の物流を活性化させる約90キロの高速道路を整備

JICAの活動 in フィリピン

経済成長を促進し、貧困層の自立と平和を

経済成長を続けながらも、地域格差や紛争などさまざまな課題を抱えるフィリピン。JICAは、持続的な成長、格差の是正、平和と安定に向けた支援に取り組んでいる。

近年の経済成長は約5%と比較的安定しているものの、都市部に経済活動が集中し、都市と地方との格差が拡大するフィリピン。また、40年以上紛争が続く南部の最貧困地域ミンダナオ島では、和平と復興への支援が急がれている。この6月にはアキノ新大統領が就任し、公正な統治と貧困撲滅を最大の職務と宣言した。

こうした背景の下JICAは、「雇用機会の創出に向けた持続的経済成長」、「貧困層の自立支援と生活環境の改善」、「ミンダナオの平和と安定」を重点課題に、投資促進、インフラ、農業、平和構築などさまざまな分野で支援を行っている。

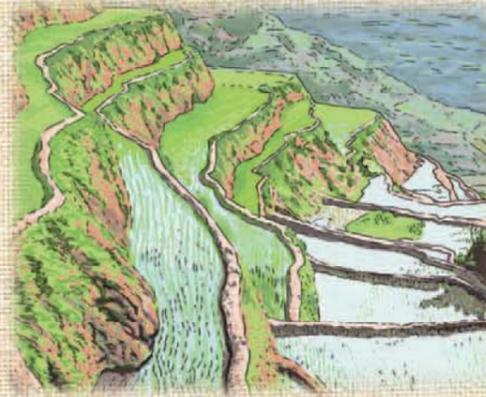
投資促進の分野では、「フィリピン投資促進戦略」の策定を支援。日本からの投資を5年間で1.5倍に伸ばす計画も盛り込んだ。

さらにインフラ支援では、中部ルソン地域に高速道路を建設。同地域は、農作物の生産地や集散地、中核的な工業地帯として重要な拠点であり、物流のハブ機能が期待されているものの、周辺の道路の整備が行き届いておらず、十分に役割を果たしていなかった。しかし、高速道路が開通したことで、通行時間が約3分の1に短縮され、物流が円滑になった。また、気候変動の影響を最も受けやすいといわれている同国。昨秋、連続上陸した台風により、甚大な被害が発生したため、現在、インフラの復旧支援を実施中だ。

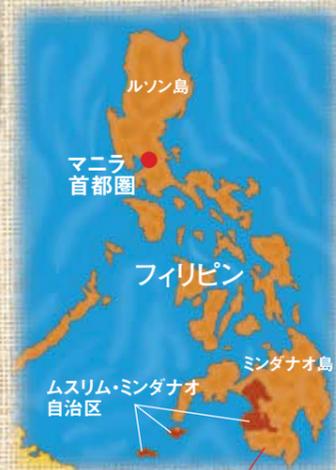
農業分野では、紛争の長期化により貧困率が高いミンダナオ島で、農家を対象に、稲作や野菜栽培の技術を指導。その結果、5年間で農家4,000戸の農業収入が倍増し、地域全体の生活水準

が向上、住民は自立への第一歩を踏み出している。この成果のカギとなったのはフィリピン稲研究所との連携だ。紛争により現地入りできない日本人専門家に代わって、同研究所が関係機関との調整や農業普及員のサポートを行ったことで、活動を円滑に進めることが可能となった。

さらにミンダナオ島では平和構築支援も実施。フィリピン政府と反政府組織との和平合意に開発を通じて貢献すべく、復興開発支援事業を行うとともに、2009年の停戦合意を受け、現地で停戦監視活動を行う「国際監視団」に対し、復興開発アドバイザーとして2人のJICA職員を派遣中。インフラ、教育、医療分野の支援ニーズに基づき開発計画を策定するなど、開発援助の視点から和平促進に努めている。



北部ルソン島にある棚田群は、山岳民族が2000年にわたり築き上げたともいわれる。世界遺産に指定。



地球ギャラリー Vol.23 Philippines フィリピン

Illustration / Hori Takao

アジアでは数少ないキリスト教国家。人口の9割以上がキリスト教徒。各地に点在するバロック様式の教会群は世界遺産でもある。



首都：マニラ首都圏
面積：299,404km²(日本の約8割)
人口：9,035万人(2008年)
公用語：フィリピン語と英語(そのほか約80言語)
宗教：カトリック83%、その他のキリスト教10%、イスラム教5%
1人当たり国民総所得(GNI)：1,866ドル(2008年)
経路：日本から直行便で約4~5時間。
通貨：フィリピンペソ(PHP) 1PHP=約1.9円(2010年7月現在)
気候：熱帯気候。雨期(6~11月)と乾期(12~5月)に分かれているが、地域により差がある。気温は一年を通して暖かい。



「ジューニー」と呼ばれる乗り合いバスは、人々の主要な交通手段。派手な装飾が特徴的。



人口の4割近くが農業に従事。国内消費用のコメやトウモロコシのほか、輸出向けのココナツやバナナなどの生産が盛ん。



ATE(アテ)
〒167-0053 東京都杉並区西荻南3丁目15-9
GSハイムB1F
TEL: 03-6765-2665
17時~24時
定休日: 月曜・祝日

☆具を肉類にする時は、野菜と一緒にニンニクをいためて入れる。
☆塩の代わりにナンプレーを使用してもOK。

1. エビの背ワタとひげをとり、背中に切り込みを入れる。
2. ナス、インゲン、タマネギ、トマト、オクラを食べやすい大きさに切り、シユウガをスライスする。サトイモはふかしておく。
3. 土鍋に水を入れ、沸騰させたら2とエビ、粉タマリンド、青トウガラシを加え、強火で5分ほど煮る。
4. 塩、コショウで味を整え、クウシンサイを入れる。

〔作り方〕
1. エビの背ワタとひげをとり、背中に切り込みを入れる。
2. ナス、インゲン、タマネギ、トマト、オクラを食べやすい大きさに切り、シユウガをスライスする。サトイモはふかしておく。
3. 土鍋に水を入れ、沸騰させたら2とエビ、粉タマリンド、青トウガラシを加え、強火で5分ほど煮る。
4. 塩、コショウで味を整え、クウシンサイを入れる。

この店のイチオシメニューの一つが、具だくさんの酸味スープ「シニガン」。タマリンド(豆の一種)で味付けされたスープの酸っぱさが、さっぱりと口の中に広がり、暑い夏でも食欲をそそる。具は魚介類や豚肉、鳥肉などお好みで。ごはんの上にかけるのが地元流だ。「家庭によって味付けはいろいろ。タマリンドの代わりにグリーンマンゴーを使って酸味を出すことも」。酸味の中に具のうまみがぎゅっと詰まった栄養満点の一品。

フィリピン料理 夏バテに効く! 酸味スープ「シニガン」



東南アジア料理といえば、辛いと思われがちだが、フィリピンでは甘味や酸味のある料理が定番。また、スペインや中国の食文化の影響も受け、中華風や西洋風の品々も見られる。
東京・西荻窪駅すぐのフィリピン家庭料理店「ATE(アテ)」は、竹内さん夫婦が営むアットホームなお店。ルソン島出身の奥さんによる、本場仕込みのおふくろの味が堪能できる。