



地球ギャラリー vol.26

Mexico

[メキシコ]

文・写真=篠田 有史(フォトジャーナリスト)

〃真実〃という 名の村で

増水した小川を渡る。チアパス州では
今も馬は大切な交通手段。子どもは
幼いころから馬に乗って遊ぶ



D

D.石ころだらけの山の斜面で、絡みついたツタを払いながらトウモロコシを収穫する
E.村の中央を走る道を、軍が銃で威嚇しながら装甲車を連ねパトロールする(1995年)



E

朝、まだ暗い時間に女性があくびをしながら起きてくる。かまどで火をたき、トルテージャ(トウモロコシの薄焼きパン)を焼いてコーヒーを入れる。しばらくして、夫と二人の息子たちが目覚めると、女性はトウモロコシのペーストを水に溶かしてペットポトルに入れた。この「ポソル」は、畑に働きに出る男たちのエネルギー源となる。ここはメキシコ最南部チアパス州、「真実」を意味するラ・レアリダという名を持つ山奥の小さな村。

朝食を済ませた男たちは、マチューテ(山刀)とポソルを手に、畑へ向かう。歩いて片道30分以上。畑に着いたところ、

ようやく空が明るくなってきた。目の前の斜面にはトウモロコシ畑が広がっている。今日はトウモロコシの実を採る作業だ。きつい傾斜でよろけそうになる体を足で踏ん張り支えながら、マチューテでトウモロコシの周りの草やツタを払い、実を摘んでいく。

1994年1月1日、チアパス州は世界の注目を集めた。NAFTA(北米自由貿易協定)が発効するこの日、先住民たちが武装蜂起ののろしを上げたからだ。500年前にスペイン人が上陸して以来、土地を奪われ奴隷のようにならされてきた先住民は、100年前のメキシコ革命で、一部の大地主から土地を取り戻すも、結局、暮らしは改善されなかった。

そして、ついに「もうたくさんだ!」と自分たちの要求を掲げ蜂起したのだ。NAFTAが発効すれば、安価な農産物が次々に輸入され、農民である彼らの生活をさらに追い込むことになる。先住民たちはチアパスの4都市を制圧。声明を出すと、すぐに撤退した。

これに対して政府軍は山奥の村々へ侵攻。だが、内外の世論に押されて停戦し、両者の対話が始まった。山村で先住民が開いた大規模な集会には、世界中から数千人規模の支援者が集まった。ラ・レアリダもそんな村の一つだ。



1996年夏、ラ・レアリダ村には世界中から約3,000人の支援者たちが集まった



B A



C

A.霧深いラ・レアリダ村の朝。男たちはマチューテ(山刀)を持って徒歩や馬で畑に向かう
B.トルテージャはメキシコの主食。町では大量生産するが、ここでは一枚一枚心を込めて焼く
C.暗い山道を夜露にぬれながら畑に向かう。畑に着くころようやく明るくなっていく

村人たちは報復されないよう覆面をして、軍による圧政や生活の状況を訴えた(1999年)





H. 5月から10月の雨期、ラ・レアリダ村では毎日夕方になると雷を伴う激しい雨が降る(2009年)
 I. 荷物を背負って小川を渡る。袋の中には収穫したサトウキビが入っている(2009年)
 J. 川で洗ってきれいにしたカボチャの種を干す。乾燥したら食べて食べる(2009年)
 K. 民族衣装を着る女性は少なくなったが、ほかは昔とほとんど変わらない洗濯風景



K



小川まで、洗濯しに行く。女性も子どもたちも大抵ははだだだった(1995年)



F

F. 朝、鐘がなると、子どもたちはノートと鉛筆を持って学校にやって来る(1995年)
 G. パン生地を運ぶ子どもたち。村では時々共同の釜でパンを焼いていた(1995年)

G



昨年9月、久しぶりにラ・レアリダ村を訪ねると、先住民の生活は以前とほとんど変わっていない。この間、3度政権交代したが、政府との交渉は進まず、停止している。
 人口の3分の1を先住民が占めるチアパス州は、辺境ではあるが資源の豊富な地域だ。トウモロコシやコーヒーといった農作物に加え、石油や天然ガスなどを多く産出する。これこそ、政府が先住民に自由を認めない理由なのだ。
 資源を持ち去られ、その恩恵に浴するどころか農作物を安く買ったかれ、食べていくのがやっと。これが先住民

の現実だ。
 先住民が求めるごく普通の生活は当然の「権利」。だが、何年たっても変わらない状況に、多くの若者が都会へ向かい、中には国境を越えアメリカへ出稼ぎに行く者もいる。ラ・レアリダ村にはまだ、電気さえない。一部の政府支持者の家には太陽光パネルが支給されているが、蜂起を支持し政府に不満を訴える人々は、灯油ランプに頼るしかない。
 駐留していた軍も姿を消し、一見のどかなラ・レアリダ村だが、真実の村の真実は、世界にはなかなか伝わらない。



メキシコ中小企業の工場を訪問し、部品の管理方法を指導するシニア海外ボランティア(中央2人)



自動車の放置や不適切な解体は環境汚染の原因となるため、廃車を受け取り適切に解体処理する制度構築に取り組んでいる



耐震性を測るための方法をエルサルバドルの技術者(左)に指導するメキシコ人専門家

JICAの活動 in メキシコ

「援助のパートナー」を目指して

日本は、中米カリブ地域で最大の経済規模を誇るメキシコと緊密な関係を築いている。JICAは両国を、両国の経済活動や地球規模の課題解決へ向けた「パートナー」と位置付け、援助国へと成熟させるための協力を展開している。

メキシコと日本の交流の歴史は400年にも上り、近年は国際社会での「パートナー」として緊密な関係を築いている。2003年には「日墨パートナーシップ・プログラム」を締結し、両国は「協力して」他の開発途上国支援に取り組んでいる。そうした中でJICAは、主に産業開発と環境分野で援助を展開。文化的背景が似ている中米カリブ諸国の開発をメキシコがサポートする「南南協力」の支援を通じ、同国の「援助国化」も推進している。

産業開発分野では、05年に発効された「日墨経済連携協定」に基づき、両国の経済関係の強化を図っている。中でも力を入れているのが、全企業の99%を占める中小企業の品質・生産性を向上させ、競争力を高めることだ。現在、製造業を中心に約400の日本

企業が同国へ進出しているが、部品調達・製造元となるこうした地元の中小企業には、品質・生産性向上のための知識や技術が十分に備わっていない。

そこで両国の企業に有益なビジネス環境を整備していくため、JICAは全国製造業会議所や各州政府経済開発局などにシニア海外ボランティア(SV)を送り、地元中小企業の原価・品質・経営管理などを指導。また自動車部品産業に関しては、両国の企業のネットワークづくりを進める独立行政法人日本貿易振興機構(JETRO)と共同でSVを派遣し、今後日本企業との取引の可能性のある企業に訪問、生産現場で直接改善提案を行っている。

他方、環境分野では、大気汚染、水質汚濁、廃棄物管理に対する同国の取り組みを支えてきた。その一例がメキ

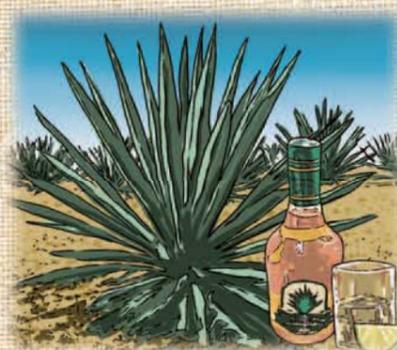
シコ・シティの大気汚染モニタリングや「国家水質基準」の改定などへの協力だ。さらには、3R(ごみの削減・リユース・リサイクル)を取り入れた廃棄物管理、循環型社会の実現に向けた「国家プログラム」や「廃棄自動車管理計画」の策定にも協力してきた。

また「南南協力」支援では、メキシコによる中米カリブ諸国への援助をサポート。例えば防災分野では、1985年のメキシコ地震後に日本から学んだノウハウを生かし、メキシコ人専門家がJICAの日本人専門家とともに建物の耐震技術を近隣国へ移転している。今年1月の地震により、いまだ建物が崩壊したままのハイチに対しても、今後、南南協力を活用した日本-メキシコ-ハイチの「三角協力プロジェクト」が予定されている。



「マリアッチェ」と呼ばれる音楽隊。ギター、バイオリン、トランペットなどの楽器を用いて伝統音楽を奏でる。

地球ギャラリー
Vol.26
Mexico
メキシコ
Illustration / Hori Takao



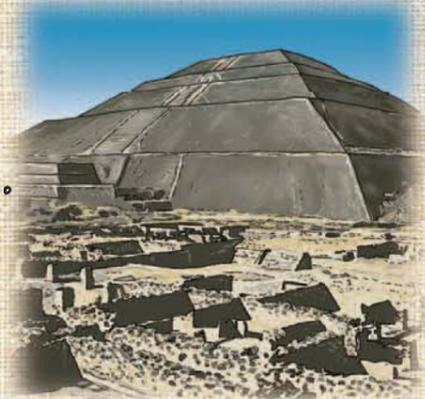
リュウゼツランという植物から作られる「テキーラ」は国を代表するお酒。生産地である中部ハリスコ州のテキーラ村がその名の由来。



天然資源に恵まれ、石油の産出量は世界第6位、銀は第2位を誇る。また西部には、東京23区の面積に匹敵する世界最大の天然塩田が広がる。



首都：メキシコ・シティ
面積：197万km²(日本の約5.3倍)
人口：1億743万人(2009年)
公用語：スペイン語
宗教：カトリック 約90%
1人当たり国民総所得(GNI)：8,960ドル(2009年)
経路：メキシコ・シティまで直行便で約13時間。
通貨：メキシコ・ペソ(MXN) 1MXN=約7円(2010年10月現在)
気候：北部や中央高原部は乾燥帯、メキシコ湾沿いや太平洋側は温帯、ユカタン半島を含む南部は熱帯気候と地域差がある。6~9月が雨期、10~5月が乾期。



テオティワカン、マヤ、アステカなどさまざまな文明が栄え、国内各地に多くの遺跡が残る。29の世界遺産があり、その数は世界第6位。



エル・リンコン・デ・サム
〒150-0013
東京都恵比寿4-6-1 恵比寿MFビルB1F
TEL: 03-3442-1636
18時~24時
定休日：日曜・祝日
URL: www.sambra.jp/

- みじん切りにしたタマネギとニンニクを、サラダ油でさっといためる。
 - 塩コショウで下味をつけたエビを加える。
 - エビの両面が赤くなったら、テキーラ、サワークリーム、チポトレを入れる。
 - ソースにとろみが出てきたら完成。
- ☆辛いのが苦手な人は、チポトレの代わりにパプリカパウダーでもOK。

「作り方」

テキーラでエビを煮込んだ一品。チポトレのピリリとした辛味をサワークリームでまろやかに仕上げたソースは絶品。ライスかトルティージャにたっぷり付けて召し上がれ。

〔カマロン・テキーラ〕
〔材料(2人前)〕
カールエビ5尾(頭と尾は残す) / タマネギ6分の1個 / ニンニク2片 / サラダ油大さじ1 / 塩コショウ適量 / テキーラ120ミリリットル程度(エビが浸るくらい) / サワークリーム大さじ3 / チポトレ(パウダーまたはソース)小さじ1(お好みで調節)

東京・恵比寿にある「エル・リンコン・デ・サム」では、本場のメキシコ料理はもちらんのこと、毎晩店主のサム・モレーノさんによるメキシカンミュージックのライブが楽しめる。現地の片田舎風に飾られた店内と、メキシコ人を含む陽気なスタッフが温かく迎えてくれる。

この店の人気メニュー「カマロン・テキーラ」は、コクのあるチポトレ(薫製にしたチレの一種)と、メキシコを代表する酒

メキシコ料理 テキーラを使ったエビのソテー 「カマロン・テキーラ」

