

Nepal

[ネパール]

文=小倉清子(ジャーナリスト)

写真=渋谷敦志(フォトジャーナリスト)

自然神を鎮める祭り

D.モンゴル系のマガル人の子ども。帽子には伝統的な銀の飾りが付いている
E.ジャルジャラ山の頂上にあった松の木を、祭りが開催される広場まで運ぶ。村人たちは手をつなぎ、歌を歌いながら後を追う



村のダマイが太鼓と笛で演奏する



「ノコバンゲ・ナーツ」には9パターンある。「ノコバンゲ」はタバンの村人が踊りを習った隣村の地名に由来し、「ナーツ」はネパール語で踊りを意味する



A.集落トゥーロガウンの広場の中心に立てた松の木の周りに、老若男女が輪を作って踊る
B.祝福の「ティカ」をお互いの額につけるマガル人女性。マガル人はネパール人口の約7%だが、ロールパ郡では約半数を占める
C.祭りの日を祝って牛を屠る。ヒンズー教徒が多いネパールでは、聖なる牛である牛の肉は食されないが、ロールパのマガル人は昔から牛を食べる習慣がある



毎年6月半ば、雨期が本格的になる直前に、西ネパールの山岳地帯にあるロールパ郡タバン村の人たちは「ブーメ祭」を祝う。畑の作物や村人に被害を及ぼす雹や雷、土砂崩れなどの自然災害を引き起こす、目に見えない神の力を鎮めるために、この村に住むマガル人が何百年もの昔から行ってきた祭りである。言い伝えによると、かつて村人たちは、村の最長老を人身御供として神に捧げていた。しかしこの習慣は次第に変化し、集落のはずれにある木の下で、人間の代わりにヤギを殺して捧げるようになった。

タバンの村人にとって、ブーメ祭最大の楽しみは、ノコバンゲ・ナーツという名の踊りである。祭りの初日、聖なるジャルジャラ山から運ばれた松の木が、村の広場に立てられる。この木の周りに男女が別々に列を作り、幼子から老人まで、シアグワと呼ばれる踊りの名手を先頭にして、村のダマイ（ヒンズー教の最低位カーストであるダリットに属する人たち）が奏でる単調なリズムの音楽に合わせてひたすら舞い続けるのである。踊りは5日間から、時には7日間も続く。

H. バレーボールが子どもたちの間で人気。村では学校同士の対抗試合も行われる
I. ロルパ郡北東の山深い盆地にタバン村の中心集落トゥーロガウンがある
J. 「ドコ」と呼ばれる竹籠。背負って野菜や果物、水、たき木などを運ぶほか、急病人を乗せることもある



つり橋を渡るタバン村の人々。住民の大半はマガル人でカーム語を話す。ほかにインド・アリア系のダリットも住む



F. タバン村の集落トゥーロガウンにある共同水くみ場。集落には家が密集し、石畳の路地が入り組んでいて迷路のよう
G. タバン村にある学校。大半の生徒はマガル人。ネパール語や算数、地理などを学ぶ

プーメ祭はタバン村の人たちにとって最大の伝統行事である。10年間に及んだ Maoist (ネパール共産党毛沢東主義派) による「人民戦争」の間も、村人はずっと、この祭りを守り続けてきた。
2006年に紛争が終わり和平プロセスに入るまで、タバン村は「Maoistの首都」と呼ばれていた。1950年代半ば、山奥深くにあるこの村を一人のコミュニストが訪ねたことが、村の運命を変えたのだ。それまで政党や政治とまったくかわりやなかったが、これを境に国家に抵抗する村として知られるようになり、村人は政府による弾圧の対象となった。そして96年に Maoist が反政府武装闘争を始めると、

タバンは Maoist への支持基盤が最も強い村として彼らの活動の拠点となったのである。
人民戦争は、プーメ祭の様式にも変化をもたらした。武装闘争を開始してまもなく、ヤギを捧げて自然神を鎮めることが「迷信」であるとして、これを止めることを決めた。さらに、祭りが始まる数日前から、近くの川原に若い男女が泊まって踊りを練習する習慣も「不謹慎だ」として禁止した。
それでもプーメ祭はマガル人の文化であるとして、保護されるようになった。この祭りは、すでにさまざまな文化・伝統を失ったタバン村のマガル人にとって、残り少ないアイデンティティーなのである。

トモロコシ畑を手入れする母の脇で遊ぶ子どもたち

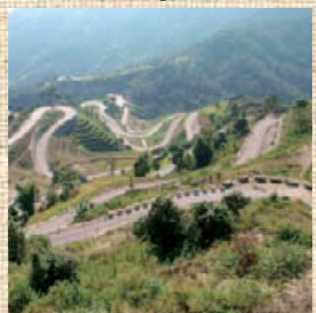




日本でのセミナーに出席したネパールの議員。アジア諸国の例を参考に、ネパールの開発と成長についてじっくりと話合った



学校の改善計画を考えるワークショップに参加する地域住民の女性グループ。地域の現状と問題点を書き出していく



一部開通したシンズリ道路。周辺住民からは、「村まで救急車が来るようになって安心」という声も

JICAの活動

in ネパール

「新しい国づくり」の後押しを

王制が廃止され、連邦民主共和国へ移行を宣言したネパール。JICAは、民主化・平和構築、インフラ整備、地方の貧困削減の分野で、新しい国づくりに向けて動き出した同国を支援している。

民主化をめぐる、政府と反政府勢力の間で内戦が続いたネパールは、2008年、240年近くに及んだ王制が廃止され、連邦制への移行を宣言した。紛争を繰り返さない民主的な国づくりを一。その第一歩として現在、新憲法により政治体制の整備が進められている。しかし現状は、制定プロセスを担う制憲会議議員が選出されたのみ。新しい国の方向性をめぐって政党間の対立が激化し、憲法制定プロセスは硬直状態だ。そこでJICAは、新生ネパールの将来のビジョンづくりをサポートするため、日本・ネパール・ベトナムの3カ国で対話セミナーを開催。各政党の議員たちが、アジアの経済発展を参考に、経済政策について話し合う場を設けた。

またJICAは、国づくりの基礎となる基本法の制定にも協力。民法の草案

を作成するネパールに対し、法曹などの専門家が日本の経験を踏まえてアドバイスをを行っている。さらに、国民が民主化プロセスに参加できるよう、情報を公正に公開するメディア体制の強化に対する支援も開始した。

一方で、国民が新しい国づくりに向けた動きを人々が実感するためには、輸送サービスを向上させ、国全体の経済力アップにつながるインフラ整備が重要な課題だ。この解決に向けてJICAが実施しているのが、無償資金協力による「シンズリ道路」の建設(全長158キロ)。生活物資の多くをインドからの陸路輸送に依存している中、首都カトマンズへつながる既存の道路は西へ大きく迂回する山道。幅が狭く、雨期には土砂災害なども頻発している。シンズリ道路が一部開通したことで、輸

送時間は短縮、コストも削減。また、農作物の主要な産地のタライ平野を経由するルートでもあるため、農作物を新鮮なまま市場へ運べるようになるなど、沿線に暮らす人々は、道路の便利さを実感している。

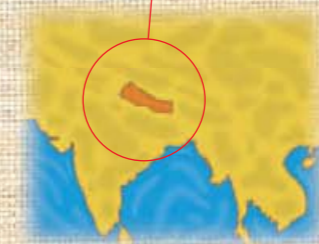
さらに、安定的な発展を目指す上で不可欠なのが、貧富の格差是正。地方に多い貧困層の生活水準の向上は、とりわけ重要だ。JICAは、農業・農村開発を通じた生計向上や、教育・保健サービスの改善を通じて、この課題に取り組んでいる。例えば、近年ネパールで話題の日本産のナシや柿、ニジマス。これらはJICAの協力で生産性を伸ばし、地方の農民の収入向上に貢献した。また、就学率を上げるため、学校運営の改善計画づくりに向けた協力も続けている。



首都カトマンズにある「ダルバール広場」は、15世紀ごろに築かれたカトマンズ・マッラ王朝の中心地。2008年の王制廃止まで戴冠式や即位式が行われていた。



民族衣装「サリー」はネパール女性の正装。シンプルなものから華やかなものまでデザインはさまざま。男性は「トピー」と呼ばれる伝統帽をかぶる。



世界最高峰のエベレスト。その高さは8848メートル、富士山の約2.3倍。

「セトワン国立公園」は、一角サイやベンガルトラなどの希少な野生動物が生息する自然保護区。世界遺産に指定されている。



首都：カトマンズ
面積：14.7万km²(北海道の約1.8倍)
人口：2,933万人(2009年)
公用語：ネパール語
宗教：ヒンズー教徒81%、仏教徒11%、イスラム教徒4% ほか
1人当たり国民総所得(GNI)：440ドル(2009年)
経路：日本からの直行便はなく、バンコク、デリー、香港経由などが一般的。
通貨：ネパール・ルピー(NPR) 1NPR=約1円(2010年11月現在)
気候：標高差が約70mから8,000mと大きく、気候は地域により異なる。北部のヒマラヤ山岳地帯では冬に氷点下30度、亜熱帯性気候の南部では夏に40度に達することも。6~9月が雨期、10~5月が乾期。

東京・恵比寿に店を構えるネパール家庭料理店「ソルティモード」では、地元カトマンズの味が楽しめる。「タルカリ」には野菜が使われることが多く、とてもヘルシー。また、スパイスには体を温める効果もあります」と店長のマダンさん。冬の寒さが深まるこの時期にぴったりの一品だ。

ネパール料理の味付けに欠かせないのがスパイス。辛さは控えめにし、香りを楽しむのがこの国流だ。家庭によって使うスパイスが異なるので、ダルスープもタルカリもバリエーションが豊富。おこめの代わりに、チャパティやそばがきもよく食べられる。

ネパール料理 豆スープとご飯の定食 「ダル・バート」



ソルティモード
〒150-0021 東京都渋谷区
恵比寿西2-8-9 代官山宝ビル5F
TEL: 03-3462-4331
11時45分~14時(平日のみ)
18時~24時(L.O.)
定休日：月曜日

- 〔野菜のタルカリ〕
〔材料(4人前)〕
タマネギ1個/ジャガイモ2個/ニンニク、ショウガペースト各小さじ1(A)/ターメリック、クミン、ガラムマサラ、コリアンダー各小さじ1(B)/お好みの野菜適量/トマト1個/塩適量
- 〔作り方〕
1. 薄切りにしたタマネギをキツネ色になるまでいため、AとBを入れる。
2. トマト以外を一口サイズに切り、一緒にいため。
3. 細かく切ったトマトを加え、具が柔らかくなるまで十分いため。塩で味を整えたら完成。
- 〔ダルスープ〕
〔材料(4人前)〕
レンズ豆1カップ/ターメリック、ショウガペースト各小さじ2分の1(C)/ニンニク1片/水、塩適量
- 〔作り方〕
1. レンズ豆を水に浸し、水分がほとんどなくなるまで約1時間煮込む。
2. 別の鍋でスライスしたニンニクを少々いためた後、1を入れる。
3. Cと水(浸るくらい)を加え、とろとろになるまで煮込む。塩で味を整え完成。