

Senegal

[セネガル]

写真・文=久野 真一 (JICA広報室)



最西端の国から

荒れた海に分け入り、荷揚げをする男性たち。
日本の食卓に並ぶ魚介類の中にも、この海から運ばれているものがある



鉱物の影響でピンク色に染まるレトバ湖周辺は塩の産地。パリ・ダカールラリーの終着点としても知られる



セネガル人は魚をよく食す。アップルマンゴーや落花生も人気だ



地球ギャラリー vol.50

2012年8月、アフリカ大陸の最西端に位置するセネガルを訪れた。猛暑に見舞われた東京から約15時間、首都ダカールは意外と涼しい。8月は雨期の終盤。灰色の雲が立ち込め、時折、ものすごい雨が降る。しかし、この国の気温は一樣ではない。面積は日本の約半分、アフリカ大陸の中でも小さい。国土の北側はサハラ砂漠の南端。乾燥地帯が

広がっているが、雨が多く緑が広がっている地域もある。ある日、『星の王子様』の著者、サン・テグジュペリが同書を書き上げた地として有名なサンレイを訪れると、突然、大雨に見舞われてしまった。しかし数十キロ南下した街では、ここ数週間、雨が降っていない日が続いているという。どこに行っても見られるのがフランス植民地時代の面影。アフリカの中でも早い時期から植民地だったセネガル。黒人奴隷の積み出し港となり、1960年に独立を果たすまで苦難が続いた。イスラム教国の色合いも強い。街中で丸い容器を手にお布施を求めて歩き回る「タリベ」と呼ばれる子どもに出会った。親元から離れてイスラム導師の「マラブ」に預けられているそうだ。日本人の感覚では、小さいころは親と一緒に過ごすのが一番と思ってしまうが、セネガル人いわく、忍耐力や仲間との共同意識を高くも上でも重要だという。



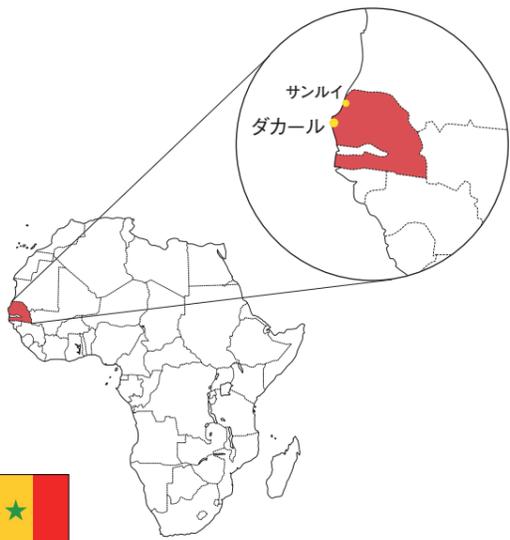
洗面器を持ってさまようタリベたち。彼らはその道の先に何を求めているのだろうか



首都の沖合に浮かぶ世界遺産にも指定されているゴレ島。かつて奴隷貿易の拠点だった

サンレイの浜辺でサッカーを楽しむ若者。ラマダンで断食中にもかかわらず、その瞬発力に目を奪われた





首都：ダカール
 面積：19万7,161km²(日本の約半分)
 人口：約1,277万人(2011年)
 言語：フランス語、ウォロフ語など各民族語
 宗教：イスラム教、キリスト教、伝統的宗教
 1人当たり国民総所得(GNI)：1,070ドル(2011年)
 経路：日本からの直行便はなく、パリなどで乗り継ぐのが一般的。
 通貨：CFAフラン(XOF) 1XOF=約0.16円(2012年10月現在)
 気候：6~10月が雨期、11~5月が乾期。雨期には気温が35度を超えるが、乾期には20度を下回ることもある。



気温40度の暑さの中、コメの脱穀をする女性たち。カラフルな衣装がよく映える



日の出に向かって祈りをささげる男性



日本の支援で建設されたダカール魚市場。日の出前から多くの人が働いている。ハエも少なく、衛生管理も行き届いている



ダカール市内のケルメル市場。セネガル相撲のスター力士の写真が所狭しと並べられている

しかし、日本から遠く離れたセネガルにも、多くの共通点がある。大西洋に面して約100キロにわたって延びる海岸線。この周辺は漁業が盛んで、日本にも多くの海産物を輸出している。首都には、日本の築地市場を想像させる魚市場もある。1989年に日本の支援で建設され、以降、衛生管理や流通の仕組みなどの指導を日本人専門家が続けてきた。

そしてもう一つ、セネガル人の主食はコメ。日本と同様に水稲栽培が採用されており、セネガル川からのかんがい用水の整備を日本が支援し、二期作の導入が進められている。

さらに意外だが、日本の国技である相撲が盛んだという。長身の男性が多く、プロの力士ともなると筋骨たくましい。試合のある日にはテレビのある家に人が集まり、一緒に観戦しているそうだ。日本の昭和30年代の光景とも重なる。

セネガル料理 鶏肉のマリネ煮込み 「ヤサ」



長年フランスの植民地だったセネガルは、ワインやレモン汁に食材を漬ける「マリネ」、野菜の中に肉などを詰める「ファルシ」などフランス料理の影響が残る。朝晩の1日2食が基本。主食はコメだが、クスクスに似た「チェレ」やパンもよく食べられ、肉や魚、野菜をふんだんに使ったおかずと一緒に食卓に並ぶ。その中でも、家庭料理の定番の一つが「ヤサ」。鶏肉とタマネギをマリネして煮込んだもので、レモンの酸味がほのかに効いた優しい味わ

い。鶏肉を魚に変えたり、トマトを加えたり、味やトッピングをアレンジしてもよい。セネガルでは、家族そろって食事を取る習慣を大切にしている。大きな鍋で調理した料理を大家族で囲んで食べる。どんなに貧しくても、イスラム文化のおもてなしの精神「テランガ」からか、家の近くを通った人にも声をかけて料理を振る舞う光景がよく見られる。

東京・吉祥寺にある「アフリカ大陸」では、日本からセネガルへ何度も足を運んで料理を学んだファンタ・ミホ店長が西アフリカ料理を提供。月数回、アフリカ音楽のライブ演奏も楽しめる。



- 【材料(3人前)】**
 鶏肉500g / タマネギ1個 / レモン2分の1個 / A：からし大さじ1・ニンニク少々・塩コショウ少々 / ブイヨン1個 / ご飯
- 【作り方】**
- 一口大に切った鶏肉、薄切りにしたタマネギ、Aにレモン汁を加えて混ぜ合わせ、1時間ほど置く。
 - 1から鶏肉を取り出し、油大さじ2を引いたフライパンで焼き色がつくまで炒め、一度取り出しておく。
 - 1からタマネギを取り出し、同じフライパンでしんなりするまで炒めたら、1の残り汁、2、ブイヨンを入れ、約5分煮る。
 - ご飯に盛りつけたら出来上がり。
- ☆お好みでトウガラシを加えてもOK。

アフリカ大陸
 〒180-0003 東京都武蔵野市吉祥寺南町2-13-4
 オフィスワンB103
 TEL：0422-49-7302
 営業時間：18時半~2時 月曜、第1・3水曜定休
 URL：www.yashizake.com/

とは言っても、やはり地理的には遠い。アジア人の区別はつかないと答える人がほとんどだ。しかし少しずつ変化が。そのきっかけの一つが、セネガルが旧宗主国のフランスを破った2002年のFIFAワールドカップ。この時から、開催地となった日本が国民の多くに知られるようになったという。

遠く離れた最西端の国で見たもの。その一つ一つをひもといていくと、そこには確かに、私たちがとつながらあった。

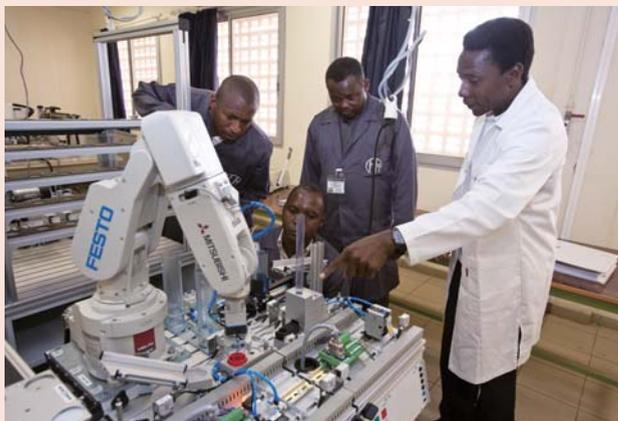
セネガルの家庭料理の定番「チェブジェン」。ウォロフ語で「チェブ」はコメ、「ジェン」は魚の意味



日本のスーパーに並ぶタコはセネガル近海産が多い



1 産業振興を担う人材育成



職業訓練センターで技術を身に付ける

セネガルが力を入れているのが民間セクターの振興。日本は1982年に無償資金協力で「セネガル・日本職業訓練センター」を建設し、84年から情報処理や自動車整備、電子機械などの分野で、若手技術者を日本人専門家が指導。現在は他のアフリカ諸国からも研修員を受け入れるまでに成長し、卒業生の技術力も高いと評判だ。同センター校長はその実績が評価され、2011年春の叙勲で旭日双光章を受章している。2012年からは重機保守などコースの新設に向け、JICAの支援の下、カリキュラムの作成に取り組んでいる。



地球ギャラリー vol.50

JICAの活動

in セネガル

写真=久野真一

1960年の独立以来、西アフリカの中でも政情が安定しているセネガル。JICAは着実な経済発展を目指し、職業訓練を通じた人材育成、農業や漁業などの第一次産業の振興を支援している。

JICAの支援

ここが
ポイント!

- 経済発展のための基盤整備
- 第一次産業の振興

2 食料安全保障に向けた農業振興



かんがい施設の適切な利用でコメの安定生産を

セネガルの主食であるコメは、実は日本よりも一人当たりの消費量が多い。しかし国内自給率は約2割で、国内消費の大部分を輸入に頼っている。食料の安定供給のためにもコメの生産性向上は喫緊の課題だが、雨水を利用した農法では天候に左右され、生産量が安定しなかった。そこでJICAが支援しているのが農業用水の確保。セネガル川から水を運ぶためのかんがい施設を整備し、その施設を農家の人々が維持管理できるよう、JICA専門家が修繕方法などを指導している。



3 持続的な漁業の推進



行政と漁民が共に漁業資源を管理

セネガルで魚は人気の食材の一つ。しかし、人口の増加などで漁が過剰に行われ、漁業資源が不足。漁獲量は1990年代後半をピークに減少している。そこでJICAは持続的な漁業を目指し、セネガル水産局と協働で近海の漁業資源量を調査。その情報を基に漁獲制限を設けるなど、海の資源を計画的に利用するための取り組みを進めている。また、地域ごとに漁民たちのグループを立ち上げてセミナーを開催し、漁業資源管理への理解を広めている。

