

カンポンで暮らす



果物を載せた荷車を押して仕事に向かう2人。首都ジャカルタの中心部にあるこの大通りの裏には、「田舎町」のような「カンポン」が広がっている



大都会ジャカルタの隅で見つけた農村の生活



日本の下町のような雰囲気が漂うカンボンの住宅街



海沿いのカンボン。小舟は日常的な交通手段であり、漁業のためにも使われる



小さな川に架かる木製の橋は住民たちの手作り

インドネシア語で「カンボン」といえば、村や集落のこと。田舎の農村や漁村をカンボンと呼ぶのだが、大都会のジャカルタにも、あちこちにカンボンがある。

世界でも有数の巨大都市といわれるジャカルタ首都圏では、田舎から新しい仕事や生活を求めて出てくる人が増え続けている。現在の人口は2800万人以上。その8割が地方出身だという。

彼らは、大都会の空き地に家を建てて住み始め、そのうち親せきや知り合いも田舎から出てきて、同じ地域に住むようになった。こうして自然とできた「都会の集落」は、彼らにとって故郷の村のよう。いつからか、カンボンと呼ばれるようになった。田舎から大都会に出てきた人たちが、新たに仕事を始めるのはそう簡単ではない。カンボンに住む人たちの多くは、日雇い労働者や露天商。自宅の軒先で雑貨店を開いたり、食べ物を調理して売ったりしている人もいる。小さな住宅が立ち並ぶ細い路地では、子どもたちが裸で走り回り、老人がうちわ片手に腰を下ろし、主婦がしゃがんで洗い物をしている。貧しいけれどどのんびりとした、まさに田舎暮らし。カンボンを訪れると、30〜40年前の日本の下町の風景を思い出す。



川で洗濯をする女性。雨期になると3メートル以上増水する

父親の仕事道具である古いねじなどで遊ぶ子どもたち



ジャカルタ



首都：ジャカルタ
 面積：約191万km² (日本の約5倍)
 人口：約2億4,233万人 (2011年)
 公用語：インドネシア語
 宗教：イスラム教、キリスト教、ヒンズー教など
 1人当たり国民総所得 (GNI)：2,940ドル (2011年)
 経路：日本からジャカルタと、バリ島 (デンパサール) への直行便がある。所要時間は約7時間。
 通貨：ルピア (IDR) 1IDR=約0.009円 (2012年12月現在)
 気候：一般的に12~3月が雨期、6~9月が乾期。全体に高温多湿の熱帯性気候で、年間平均気温は内陸部で25度程度。



自宅の軒先は子どもたちの遊び場。雨期になると冠水してしまい、座る場所すらなくなってしまう



カンボンの住宅街を移動しながら服の仕立てをする露天商。自転車に足踏みシンを取り付けている



市場の肉売り場。大きな冷蔵庫の上で昼寝をする店主



「田舎のカンボンとジャカルタのカンボン、どちらがいい？」と聞くと、彼らは即答する。「ジャカルタ。田舎じゃ生活できないから」と。

近くの市場を訪ねてみると、ここもまたのんびり。肉売り場では店主が半裸でいびきをかきながら寝ている。香辛料、果物、野菜、魚…、品ぞろえが豊富な割にはみんな暇そう。どれだけでもうけがあるのかと心配してしまうが、雑然とした店構え、働く人々の素朴な姿は、この国の田舎暮らしを想像させる。

しかし、大都会のカンボンには問題も多い。上下水道やごみ処理のサービスが行き届いていない。不法に家を建てて住んでいる人もいる。

そして、雨期に度々起こるのが洪水だ。人口が急増したジャカルタでは、生活用水を確保するために至るところで井戸を掘り、地下水をくみ上げた。その結果、地盤沈下が起こり、短時間のスコールでも道路や住

宅が冠水してしまうのだ。また、海抜0メートル以下の海沿いの地域では、海水が流入してくることも。見る見るうちに雨水と海水でカンボンは水没。雨量が多ければ川の水もあふれ出し、大洪水になってしまう。夢見た大都会の豊かな暮らしとは、ほど遠いのが現実だ。



A.カンボンの住民たちが共同で使う井戸。長年にわたって地下水をくみ上げたため地盤が沈下した
 B.インドネシア料理に欠かせない調味料を売る女性。市場は商品や働く人の個性を身近に感じられるのが魅力
 C.スコールで冠水するジャカルタ首都圏

インドネシア料理 甘辛焼きそば 「バミ・ゴレン」



大航海時代に「香料諸島」として栄えたマルク諸島に代表されるように、インドネシアは香辛料の一大生産地。コショウやレモン Gras、トウガラシなどが料理に多く使われる。肉や魚、野菜にスパイスやハーブを加えて煮込んだり、炒めたものをおかずとして食べるのが一般的だ。

主食はコメだが、めん料理もよく食べられる。中でも、家庭料理の定番として人気なのが「バミ・ゴレン」。バミはめん、ゴレンは

炒めるという意味。見た目は日本の焼きそばのようだが、一口食べると、スパイスが効いた甘辛い味わいが広がる。味付けのコツは、インドネシア料理に欠かせない甘口のしょうゆ「ケチャップマニス」と、トウガラシをすりつぶした「サンバル」と呼ばれるチリソース。お酒の席やお祭りでもよく出る人気料理で、屋台では40円ほどで気軽に食べられる「庶民の味」だ。

バリ島出身のイ・ワヤン・ウィルトナさんが店長を務める「ジュンバタン メラ 赤坂店」では、シェフをはじめスタッフ全員がインドネシア出身。一番人気の「ナシ・ゴレン」から、牛肉のスパイス煮込み、魚の揚げ物まで、本格的なインドネシア料理を幅広いメニューで楽しめる。



【材料 (2人前)】
 鶏肉50g / キャベツ50g / ニンジン4分の1本 / コマツナ・モヤシ適量 / エビ5匹 / ニンニク・ショウガ少々 / 卵1個 / 焼きそばめん2袋 / A:ケチャップマニス大さじ1・チリソース (サンバル) 少々・塩コショウ少々

【作り方】
 1. 油をひいたフライパンでニンニク、ショウガを香りが出るまで炒めたら、一口大に切った鶏肉、キャベツ、細切りにしたニンジン、コマツナ、モヤシ、エビを入れ、軽く火が通るまで炒める。
 2. 1に溶いた卵を加えて炒めたら、焼きそばめんを入れて具材とからませ、さらに数分炒める。
 3. 2にAを加え、よく混ぜ合わせたら出来上がり。

ジュンバタン メラ 赤坂店

〒107-0052 東京都港区赤坂3-20-6
 パシフィックマークス赤坂見附B1F
 TEL: 03-3588-0794
 営業時間: 11時~15時 (土・祝は14時まで)
 17時~23時 日定休
 URL: www.jbm-gr.com/

1 首都圏開発マスタープラン



©今村健志朗

暮らしやすい都市と産業の発展を見据えて

約2,800万人が暮らすジャカルタ首都圏は、インドネシアの経済の中心地。しかし、交通渋滞や上下水道の整備不足などの都市問題が深刻化し、既存の空港や港の貨物取り扱い能力も限界に達しつつある。そこで都市環境の改善と投資促進に向け、JICAはインフラ整備を目的とした首都圏開発マスタープラン作成を支援。首都圏東部の新たな物流拠点として期待されるチラマヤ新国際港の建設をはじめとして、都市機能を圏内に分散させ、2020年までに45事業を進めていく予定だ。



JICAの活動

in インドネシア

東南アジア諸国連合 (ASEAN) 内で最大の人口を擁するインドネシア。地域経済をけん引して発展が続いているが、インフラ整備が追い付いていない。JICAは持続的な経済成長と人々の生計向上を目指し、都市やエネルギーの開発に取り組んでいる。

JICAの支援 *ここがポイント!*

- 首都圏開発マスタープラン
- 都市交通インフラ整備
- 地熱開発

2 都市交通インフラ整備



© PT. Mass Rapid Transit Jakarta

渋滞緩和のカギを握る新しい交通インフラ

車の数が急速に増えているジャカルタ首都圏。公共交通網の整備が追い付かず、渋滞のひどさは世界一とも言われる。そこでJICAは、インドネシア初の地下鉄の建設を円借款で支援。日本の技術力を活用し、安全性の高い車両の設計、信号・通信・電気システムの導入を目指す。また、日本人専門家が鉄道運営会社の職員に対し、安全で正確な運行技術を伝えている。渋滞の解消と住みやすい都市づくりに向け、2017年の開通を予定している。



©久野真一

3 地熱開発



地下に眠る資源を生かして電力供給を

電力需要が急増しているインドネシアで注目されているのが、地下に蓄えられた熱エネルギーを利用した地熱発電。世界最大規模の地熱資源を有するこの国で、JICAはその開発を後押しすべく、円借款を通じてスマトラ島などでの地熱発電所の建設を支援。また、民間企業による地熱開発への投資を後押しする制度づくりも行っている。さらに、インドネシア地質庁の職員に研修を行い、地熱資源量を的確に把握するためのデータ収集や分析方法なども伝えている。

