

光と影のはざままで

地球ギャラリー vol.58

Laos

[ラオス]

写真・文＝山田しん(写真家)



C



E



D



F

C.早朝の托鉢は荘厳な雰囲気
D.メコン川沿いにはおしゃれなカフェが並ぶ
E.地方の“地元食”は素材の味がそのまま生きていておいしい
F.ラオスの人々にとって川は生活の糧だ



A



B

A.ラオスの伝統織りは、母から娘へ、見よう見まねで技術が受け継がれている
B.柔らかな色使いは森から得た自然の素材から生まれたもの

「東南アジア最後の秘境」といわれるラオス。この数年、ヨーロッパからの観光客が急激に増え、首都ビエンチャンや古都ルアン普拉バンは、もう立派なおしゃれアジア。こぎれいなカフェが軒を連ね、メコン川沿いには高級レストランやバー、ホテルが立ち並ぶ。フランス領だったこともあって食も文句なし。欧米人は自分たちのパラダイスを外につくる天才だ。

しかし、数キロ離れるとそこには別世界が。古き良き文化が脈々と受け継がれ、人々は自然とうまく折り合いをつけて暮らしている。敬けんな仏教国にして、オレンジの袈裟を着た僧侶による托鉢も日常の1コマだ。

「カシヤン、トントン、カシヤン」道を歩いてみると、あちこちの家から機械の音が聞こえる。ラオスの田舎では、木製の織り機がまだまだ現役。カンボジアのクメール織りも、タイのシルクも、今はほとんどが機械に取って代わられているが、ここでは、女性たちが野良仕事の合間を縫って手で紡ぐ織物が、一家の貴重な収入源だ。

『素のラオス』に出会うなら、北東部や南部がお勧めだ。観光地ずれしていない静かで素朴なたたずまい、カメラを向けると照れて隠れるシャイな子どもたち。年配の日本人旅行者は「子どものころの日本のように、ここに来ると胸が熱くなる」と口をそろえる。

そんなラオスも、周辺のアジア諸国と同様、さまざまな問題を抱えている。その一つが不発弾。あまり公にはされていないが、ベトナム戦争では、アメリカ軍により『世界一激しい爆撃』を受けた。その時の不発弾が、いまだ大量に地中に埋没しているのだ。そのそばで元気に駆け回る子どもたちの姿を見ると、とても複雑な気持ちになる。国の専門機関や海外のNGOが除去作業を続けているが、とにかく広範囲で数が多く、今でも被害者が後を絶たない。

それでもラオスの人々は、日々たくましく、その負の遺産と対峙している。同じアジアの仲間として、もしわれわれに何かできることがあるなら、ぜひ力になりたいところだ。



J

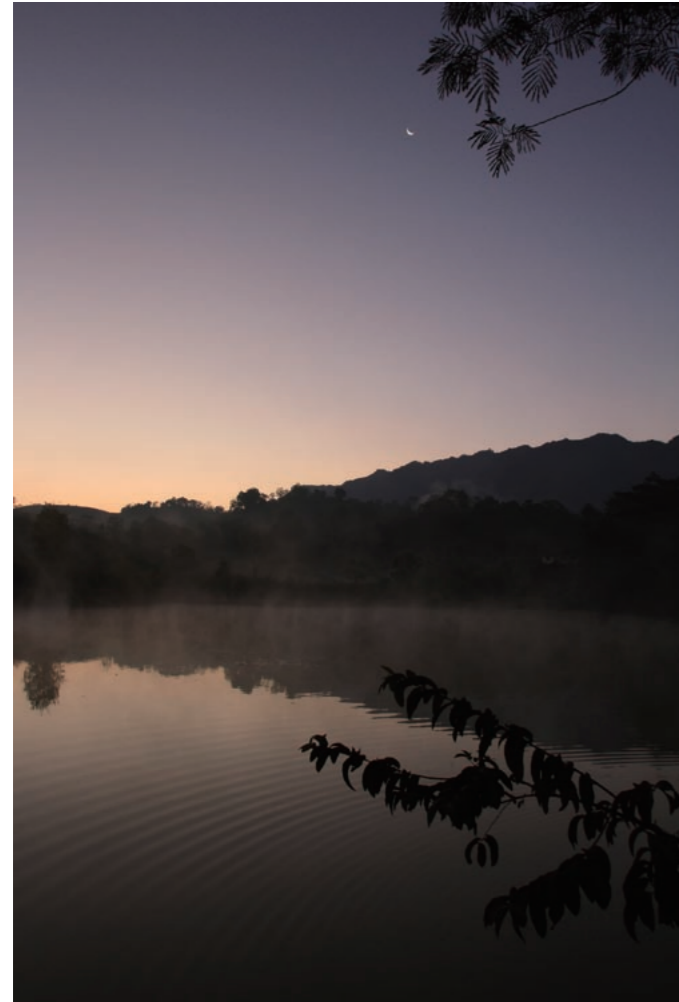
G. 不発弾は爆破して処理される
 H. 日本人のルーツの一つといわれるモン族の女の子。肌色や表情もどこか似ている
 I. 金属探知機を使って、地中深くに埋まった不発弾を探索するNGOのスタッフ



G



H



M



K



L

J. クラスター爆弾のケースをなんとプランターに再利用。彼らのたくましさを感じる
 K. 不発弾の被害者が自作した”ホームメイド義足”
 L. クラスター爆弾の中には小爆弾が何百発も詰まっている
 M. 山紫水明。ラオスの自然は時間とともに美しい彩りを見せてくれる

人生の節目に
欠かせない行事と言えば

バーシー

STEP1



結婚式でのバーシー。パークアンを
囲んでみんなで祈り

結婚、子どもの誕生、転職…。ラオスの人々にとって、そんな人生の節目に欠かせないのが“バーシー”。正装で行う厳かなものから仲間うちの気軽なものまで、日常生活に根付いた儀式だ。

この儀式のために用意するのが、バナナの葉とマリーゴールドの花で作られた“パークアン”と呼ばれる祭壇。1.5メートルほどの長い糸と、短冊のように短い糸が何本も結びつけられている。昔は手作りだったが、最近は買うことが多い。

みんなでパークアンを囲んで座ったら、いよいよ儀式の始まりだ。祈禱師キトウが祈りをささげる間は、合掌した手に長い糸を挟んで一緒にお祈り。その後、短い糸を手に取り、結婚式なら新郎新婦、退院祝いなら退院した人など、まずはその会の主役に、それから参加者同士でお互いの手首に結びつけていく。

大切な人の門出を祝い、幸せ、健康、成功、厄除けなどを願う。気持ちを込めて糸を結ぶことで、人と人の心まで結びつける温かい儀式だ。



JICAラオス事務所の歓送迎会。職場でもよく行われる儀式だ

STEP2



お祈りの後、結婚式の参列者が新郎新婦の手首に糸を巻きつける

地球ギャラリー

ラオスの文化を知ろう!

ラオスの主食はもちゴメ。「カオニャオ」と呼ばれるこのコメを、手でつまんでおかずと一緒に食べるのが現地スタイル。豚、牛、アヒルのひき肉、川魚などを炒めた「ラープ」、生の青パパイヤとトマト、トウガラシなどを混ぜたサラダ「タムマークフン」、鶏肉の串焼き「ピンカイ」などが定番のおかずだ。

冷蔵庫がない家庭は、いわば“その日暮らし”。市場で買ったの食材、畑や川で手に入ったものなどを使って調理する。

その一つ、タケノコが採れた日に作られるのが「パッド・ノーマイ」。

パッドは炒める、ノーマイはタケノコという意味。豚肉、ニンニク、トウガラシ、大葉と一緒にタケノコを炒める。口に入れると大葉の香りが広がり、タケノコのシャキシャキとした食感がいい。

日本で本格的なラオス料理を味わえるのが東京・吉祥寺にある「ランサーン」。ラオス出身の官志明カンチミンさんが25年にわたり腕をふるってきた。この店では、ラオス流に手で食べるのが通。隣国のタイ料理を含め豊富なメニューを取りそろえている。

ラオス料理と言えば
大葉が香るタケノコの炒め物

パッド・ノーマイ



[RECIPE]

●材料(2人前)

豚肉(ロース) 100g/ニンニク(みじん切り) 2片/トウガラシ 1本/タケノコ(水煮) 250g/大葉10枚/ナンプラー 大さじ1/砂糖・塩・コショウ少々

- 1 油をひいたフライパンで、ニンニクとトウガラシを軽く焦げ目がつくまで炒める。
- 2 ①に豚肉の薄切り、ナンプラー、砂糖、塩を加え、火が通るまで炒める。
- 3 ②に薄切りにしたタケノコ、コショウ、少量の水を加えて軽く炒め、刻んだ大葉を入れて混ぜ合わせたら出来上がり。

[SHOP INFORMATION]



ランサーン

〒180-0004 東京都武蔵野市吉祥寺
本町1-32-9 吉祥寺モトハシビル2階
TEL:0422-21-8412
営業時間:11時半~14時(平日のみ)、
17時~23時
年中無休