

# 地域で守る命



D.ケリチョー一帯に暮らすのはキプシギス人と呼ばれる少数民族。牧畜を生業としながら、季節によって茶園やサトウキビ畑で期間労働をする人が多い  
E.ケニアの代表的な食べ物ウガリ。トウモロコシの粉を湯で練り上げて作る



E



D



リプトンの直営茶園で働く女性たち。農園には従業員の家族のための病院や学校まである

もかわならず、朝晩は肌寒い。多くの人々が想像する「アフリカ」とはかけ離れている。

一帯には、黄緑色に輝く茶畑で覆われた丘が連なる。標高2000メートル、雨が多い気候は茶葉の栽培にうってつけ。100年以上も前、そこに目を付けたイギリス人が、インドからアッサム種の茶葉を持ち込んだそうだ。

こうしてアフリカ最大の紅茶生産地となったケリチョーだが、本題は紅茶ではない。

他のアフリカ諸国と同じように、この国の経済も成長を続けている。しかしその恩恵は、農村地域にまで及んでいないのが実情。政府や自治体のサービスも十分に届いていない。そんな農村地域に国民の多くが住んでいる。ケリチョーもその一つだ。

もっと良い生活がしたい。そのためには「体」が資本だ。しかし、彼らが暮らすのは医療施設から遠く離れたへき地。物理的な距離だけでなく、命を守るための知識からも遠い。まずはこの距離を縮めなければ。地元の人々にそんな気持ちが生まれてきた背景には、ある日本のNGOの働き掛けがあった。



A



B

A.幹線道路沿いに広がる茶園。雨量に恵まれたケリチョーでは茶葉の収穫が年中可能  
B.新しい茶園のために手作業で開墾する労働者たち。茶葉もすべて手摘みだ  
C.ケリチョーではサトウキビ栽培も盛ん。毎日、朝7時から5時間ほど働く。日当は約400円だが一人で暮らすには十分だ

地球ギャラリー vol.61



C

紅茶の産地といえばインドのダージリンが有名だが、ケリチョーと聞いて、すぐに紅茶を思い浮かべる人がどれほどいるだろうか。ケニアの首都ナイロビから西のビクトリア湖の方角へ約250キロ、赤道直下に



カブレラッチ副地区の小学校で、子どもたちに手洗いを教えるHANDSの現地スタッフ



F



G

F.村の家族はどれも子どもたくさん。子どもを多く持つことが幸せにつながると考えられているため、産児数を制限するような家族計画は受け入れられにくい  
G.HANDSは生まれてから6カ月間、母乳のみで育てる完全母乳育児を推奨している

村を歩くと、赤ちゃんを抱えながら家事や畑仕事をしている女性に多く出会う。とにかくこの村の家族は子どもさん。世話をするにも手が足りず、子どもが赤ちゃんをおんぶしている姿もよく見かける。

そんな母親や子どもたちを対象に、母乳育児や予防接種、健康診断を推進し、妊産婦や乳幼児の栄養不良の改善に長年取り組んできたのがNPO法人HANDSだ。

住民自身に子どもの健康を守る知識を持つてほしいと、今、新たに「保健ボランティア」の育成にも力を入れ始めた。地元の人々が研修で保健の基礎を学び、その知識をそれぞれ

の村で伝える。彼らは村人の良き相談相手でもあり、村の隅々の情報を得るコミュニケーション回路にもなっている。

「私たちは医療行為ができるわけではない。限界も感じますが、それでもNGOにしかできないことがあるはず」。スタッフの網野舞子さんは今も模索している。

いつかこの地を去るNGOは、人々が直面する問題の解決者にはなれない。しかし近い将来、自分たちの健康は自分たちで守らなければならぬと彼らが考え始めたとき、NGOとしてのゴールが見えてくるのかもしれない。

2011年からプロジェクトコーディネーターとしてケリチョーに赴任している網野さん



H.キブシテット地区の診療所で予防接種を受ける女性  
I.日本で始まった母子手帳は、ケニアでも子どもの健康を守る大切なツール  
J.診療所で健康診断を終えた母子。設備は不十分でも、定期的な健診が最良の薬となる

地球ギャラリー vol.61



健康



街中にあるジムは「痩せてカッコよくなりたい!」と筋力トレーニングに汗を流す男性でいっぱい

ふくよかな女性ほど美しいといわれていたケニアだが、それは一昔前のこと。欧米の映画や雑誌が世にあふれる今、都市部では、ハリウッド俳優やモデルの体型に憧れる若者も多い。アフリカで4番目に糖尿病患者が多いことから、ケニア人の最近のもっぱらの関心事は“健康”だ。

そこで始まったのが空前のダイエットブーム。都市部のカフェでは“デトックスジュース”なる野菜ジュースがメニューに登場。高級ホテルの中になかったジムやヨガ教室も街のあちこちにでき、一般の人でも気軽に通えるようになった。早朝や夕方にはジョギングをする人も多く、首都ナイロビで開催される市民マラソンも、年々、参加者の数が増えている。まだまだダイエットへの熱は続きそうだ。



毎年ナイロビで開催されている「ソトコト サファリ マラソン」には多くの市民が参加

取材協力：NPO法人道普請人 酒井樹里

地球ギャラリー

ケニアの文化を  
知ろう!

ケニア料理と言えば  
青菜と肉のトマト炒め

スクマ・ナ・ニヤマ

ケニアの主食といえば、トウモロコシの粉をお湯で溶いて練った「ウガリ」。炒めものを包んだり、スープにつけたりするのが一般的。インドからやってきた薄焼きのパン「チャパティ」やコメもよく食べられている。

肉や魚、野菜などに、トマトを加えて炒めるのがおかずの定番。中でも、青菜と赤タマネギの炒め物「スクマ」は、「毎日食べても飽きない」そうだ。これに鶏や牛、ヤギなどの肉を意味する「ニヤマ」を入れた料理が、「スクマ・ナ・ニヤマ」。トマトの酸っぱさが肉の味を引き立てる素材の味を生かした一品だ。

日本でも数少ないケニア料理レストランが東京・経堂にある「SAVANNA」。日本ではめったに口にできない



いケニアの家庭料理が魅力なのはもちろんのこと、ケニア出身の店主、ハンシ・ルリ・アリさんとの会話を楽しみに来る人も多い。カウンター席だけのこじんまりとした店内は、アリさんを囲んでいつも笑いに包まれている。「日本人もケニア人もみんな兄弟。一緒に楽しみながら、おいしい料理を食べましょう」。

【RECIPE】

●材料(2人前)

鶏肉200g／赤タマネギ2分の1個／トマト1個／ホウレンソウ1束／コンソメ・塩少々

- ① フライパンに油をひき、みじん切りにした赤タマネギを軽く焦げ目が付くまで炒める。みじん切りにしたトマトを加え、さらに5分ほど炒める。
- ② ①にコンソメと塩を入れる。
- ③ ②に一口大に切った鶏肉を入れ、軟らかくなるまで炒めたらホウレンソウを加え、3分ほど炒めて出来上がり。

【SHOP INFORMATION】



SAVANNA (サバンナ)

〒156-0052  
東京都世田谷区経堂1-19-7  
セントラル経堂B1階  
TEL:03-3428-4040  
営業時間:12時~15時、17時~23時  
日曜・月曜定休