

大地に踊る

Papua New Guinea

[バブアニューギニア]

写真・文=長倉洋海(フォトジャーナリスト)





マウントハーゲンのふもとの家。周りにはイモがたくさん植えられていた



机がない学校では、教室の地面にワラを敷き詰めていた



カメラを見つけて走ってくる子どもたち



大人たちに混ざって、フリ族の男の子が一人踊っていた



畑仕事の合間に腰を下ろした女性と、店屋の前に集まってきた子どもたち



祭りのリハーサルなのか、ジャンプしてみせるクツブ・ホイ族の男

00メートル)で開催される「シンシン・ショー」。各地から60近くの民族が集まり、伝統的な踊りを披露する。体中を鮮やかに塗り、鳥の羽や宝貝の首飾りで身を飾る。自毛のカツラをかぶったフリ族は大きな葉の束を臀部に付け、極楽鳥がさえずるようにリズムカルに体を上下させて踊る。その美しさと独特な色彩感覚に圧倒された。

祭りを挟んで、周辺地域を訪れた。車に乗っていると、人々は「どうしてる?」「元気か?」と声を掛けてくる。その陽気さに、思わず私も笑顔になった。無類の写真好きなのもうれしい。「撮って、撮って!」と、皆、次々に駆け寄ってくる。

地元の学校にも立ち寄った。「The white man は…」と先生に紹介されたのには面食らったが、子どもたちは大きな瞳を輝かせ、好奇心いっぱい私を見つめている。どこも設備や教員の数が足りず、授業は二部制。机もなく、地面に這いつくばるようにノートに字を書いている子もいた。

この国をいつか訪れたいと思っていた。

大学生の時に読んだ探検ルポルタージュの影響かもしれない。2013年8月、夢かなくて訪れたパプアニューギニアは、どこまでも緑に覆われた豊かな国だった。バナナ、マンゴ、パイアなどの果物が実り、一度植えたイモは勝手に増えてくれるという。

西部山岳州は標高が高く、快適な気候だ。旅の目的は、州都マウントハーゲン(標高約15

刈ったヨシを束ね、
家畜の餌にする



橋まで遠いため、タイヤチューブの
渡し船を利用していた



赤ん坊を背負うための編みかごで寝ていたのは大きな子ども

トラックに乗って町にやってきた人々。バナナは訪問先への手土産だ



州都の近郊にあるごみ山では、豚が餌をあさっていた

近年は、石油、天然ガス、金
や銅などの産出で開発ブームに
沸いているが、まだまだインフ
ラ整備の遅れが目立つ。橋の崩
落や土砂崩れもしょつちゅう
だ。プラスチックやビニール袋
などが捨てられ、道端に吹きだ
まっているのを見た。自然林の
伐採も進んでいる。都市では強
盗が増え、昔と比べると、人心
が荒廃したという声もある。

がほぼ一日続き、その間、次々
と訪れる甲問客と遺族が抱き合
って涙を流す。そんな場面でも、
私のカメラに気付くと、ニッと
ほほ笑んでくれるのが、この国
らしい。

部族間の土地争いは昔からあ
ったが、今は資源と土地の開発
が絡み、銃の流入もあって衝突
はより過激化していると聞い
た。民族と言語の数は800を
超える。最初は地上の楽園のよ
うに思えたこの地も、実はさま
ざまな問題を抱えているのだ。
それでも、人々は今日も明る
く元気に生きている。「おい、
元気でやっているか」とお互い
に声を掛け合いながら。



川で泳いで冷えた体を岩場で温める子どもたち

小石&輪ゴム投げ



[上]「うまく乗っつけられるかな?」。楽しそうに輪ゴムを投げる小学生たち
[右左] コイン目がけて順番に小石を投げていく



最近、パプアニューギニアの小学校ではやっているのが「モイス」と呼ばれる遊び。これは現地の言葉で“外に出す”という意味だ。使うのはコインと小石だけ。地面に円を描いて自分のコインを置き、少し離れた場所から順番に小石を投げていく。見事コインに当てて円の外に出したら、それを自分のものにできるというルールだ。子どもたちにとっては、1枚でも2枚でも、自分のコインが増える喜びは格別のような。投げる時の表情は、みんな真剣そのものだ。

もう一つ、輪ゴムを使う遊びも人気。これも一人ずつ順番に輪ゴムを投げ、置いてある輪ゴムの上に重なれば、自分のものにできる。輪ゴムは軽いせいも、なかなか思い通りの場所に飛ばないため意外と難しいようだ。

そんな子どもたちを見て、昔、日本ではやったメンコ遊びを思い出した。国や時代が違って、子どもたちはみんな同じなのかもしれない。



中学校や高校では「What's up?」を短く「サップ!」と言うなど、映画に出てくるカッコいいあいさつが流行中

取材協力：NPO法人日本・パプアニューギニア協会

地球ギャラリー

パプアニューギニアの文化を知ろう!

パプアニューギニアの主食はイモ。サツマイモやタロイモ、ヤマイモなど種類も豊富。毎食必ず登場する食材だ。

しかし、お祝い事や客をもてなす時はちょっと特別。その代表格が、肉や魚、野菜をバナナの葉で包んで蒸し焼きにする「ムームー」。昔から直火にかけられる調理器具がなかったため、伝統料理は蒸し焼きがほとんど。家の庭に穴を掘り、バナナの葉を敷いて、焼いた石と食材を入れて土をかぶせる。穴の隙間から水を注ぎ、数時間蒸し焼きにするという手のかかる料理だ。

ハイランド地方の「マンブークッキング」もムームーの1種。マンブーは、現地語で“竹”の意味。鶏肉や豚肉、青菜などを竹筒に入れ、調味料を一切使わず、低温でじっくり蒸して素材の味を引き出す一品だ。

東京・青梅にある「カフェニューギニ」は、現地の部族を毎年訪れ、交流を続けている日本人、アポ・ホリグチさんのお店。料理は「地元の味そのもの」と駐日パプアニューギニア大使館のお墨付き。南国の雰囲気味わいながら、珍しい料理を味わってみよう。

パプアニューギニア料理といえば 肉と野菜を蒸し焼きにした

マンブークッキング



【RECIPE】

●材料(2人前)

鶏肉100g/シュンギク1束/ホウレンソウ1束/トマト1個/ショウガ1片

- ① 細かく切った鶏肉、シュンギク、ホウレンソウ、トマト、ショウガを鍋に入れ、少量の水を加える。
- ② アルミホイルなどで落としふたをし、その上からふたをする。
- ③ 弱火で約30分蒸したら出来上がり。
※お好みで塩を加えたり、サツマイモを付け合わせてもOK。

【SHOP INFORMATION】



カフェニューギニ

〒198-0086
東京都青梅市大柳町1203
TEL : 0428-22-5230
営業時間 : 12~21時
営業日はホームページに掲載
www.t-net.ne.jp/paradise/