

アマゾンの息吹

Peru

[ペルー]

写真・文＝鈴木智子(フォトエッセイスト)



ヤシの実で作った祭りの衣装を身にまとうボラ族の男たち。ジャングルの動物などに仮装し、森の精霊たちと夜通し踊り、森に感謝する



マロカと呼ばれる巨大な円形の建物には、村の首長家族が暮らしている。仕切りはないが、台所、仕事場、寝室などのスペースに分かれている



村の広場でサッカーをする子どもたち。民族衣装ではなく普通の服で学校へ行き、公用語のスペイン語で学んでいる

太古の昔から緑が生い茂り、今もなお、世界一の広さを誇る熱帯雨林アマゾン。その森の中、コロンビアとの国境付近のペルーの村には、ボラという部族が暮らしている。

活ではない。外見は私たちと変わらず、ボラ族もサッカーシャツを着て猟銃で狩りをしていた。しかし、独自の観念や習慣が失われたわけではなく、やはり彼らとの感性の違いに気付く。ペルーには「セントロ」という言葉がある。いわゆる市街地という意

味だが、ボラ族の村のセントロは、四方を緑で囲まれた熱帯雨林の奥深い場所にある。男たちは塩とイモと刀だけを持って、何日も野宿しながらセントロを目指して狩りに行く。野生動物が暮らし、果てしなく続くジャングルのど真ん中。それが彼らという「市街地」だった。



整備された道路はなく、カヌーと森を歩くのが唯一の移動手段。セントロは森の奥深くにある



ボラ族の伝統的なアナコンダ(大蛇)踊り。野鳥の羽の冠をかぶり、木の皮で作った腰巻きを身にまとう

狩りに行く前、ファミリーニャというイモで保存食を作る。数日間キャンプをしながらの移動だ





早朝の静かな集落の船着き場。昼になると女性が洗濯したり、子どもたちが水浴びしたりとにぎやかになる



ヤシの葉の繊維でハンモックを作り、家の中につるして眠る。街で売って収入源にすることも



赤ん坊が乗っても沈まないくらい巨大なスイレンの葉。ボラ族の集落へ行く途中の湖に生えていた



カワナジュースはユッカと呼ばれるイモ、パイナップルなどの森の果実で作る。ボラ族の大好物だが、吐くまで飲めというのは酷だ



雨期には赤いヤシの実がなる。村の祭りの前には、1週間前からこの実を使ってお酒作りが始まる

ある日、一軒の家に大勢の人が集まっていた。中心には一人の男、その前にはカワナと呼ばれるボラ族の大好物のジュースがたらいにタプタプに入って置かれていた。

「さあ、お仕置きが始まるぞ！」
この男は数日前、狩りでアルマジロを仕留めたが、叔母に内緒で他の親戚と分けた。そんなに大きくなかったのに仕方ないのだが、叔母はそれを理由に「大好物なものを嫌というまで与え続ける」という、ボラ族の究極のお仕置きを計画したのだ。

「ごめんなさい。次はもっと大きな獲物を仕留めるから！」。男は半分泣きべそ顔で頼むが、「だめだめ、大好物なんだから飲み干すのよ。ワ

ッハッハ」となかなか許してくれない。集まった村人たちもコントのような二人のやり取りを楽しんでいる。「しょうがないわね。次は分けてよね！」。その言葉が合図。「僕が助けてあげるよ」と残ったジュースにみんなが次々と手を伸ばし、ジュースの宴会が始まった。

陰湿ないじめ、テロ、戦争が世界中にはびこる中、悪とは無縁の仕返し。それは笑いに包まれた問題解決の場であり、仲間が集まり絆を深める最高の場だ。

次の日も同じ男が他の家と呼ばれ、ジュースのお仕置きを受けていた。ボラ族の森に村人の笑いが再びこだまっていた。



ヤシの葉でふいた屋根は自然防水。雨水もバケツにためて料理や生活用の水に使う

アルパカ



毛は刈らなければ伸び続ける。若いアルパカの方が品質は良いそうだ



つぶらな瞳に、モコモコの毛で覆われた姿。数年前にテレビCMに登場し、日本でも一躍人気者になった動物がアルパカだ。白のイメージが強いが、黒や茶色などのアルパカもあり、その愛らしさが人々に癒しを与えている。

実は彼らの故郷はペルー。標高3,500~5,000メートルのアンデス高地に暮らす人々にとって、古くからあらゆる場面で重宝されてきた。

何とんでも、ふわふわで良質な毛が強み。保温性に優れているためポンチョなどの衣類に使われ、冷え込む高地では防寒に欠かせない。ある時には荷物を運ぶ家畜として、またある時はちょっとかわいそうだが、食用にされることもある。

ペルーが誇る世界遺産、マチュピチュ遺跡周辺でも“観光用”のアルパカをよく見かけるが、写真を撮ろうと気軽に近づくと危険。警戒されて臭いツバを吐きかけられることがあるのでご注意ください。



取材協力：株式会社ラティエノ（日本ペルー協会会員）

地球ギャラリー

ペルーの文化を 知ろう!

太平洋に面するペルーでは、新鮮な海の幸を使った料理が人気。白身魚やタコ、イカ、エビ、ホタテなどをレモン汁に漬け込んだマリネ「セビチェ」は、定番の前菜だ。レモンの酸味が魚介類の味を引き立て、さっぱりとした味わい。その日の朝に手に入ったものを使うため、食材は日によって変わり、夕方までに新鮮なまま食べるのが基本だ。

前菜の後は、ジャガイモやコメ、マメなどの主食が登場。おかずには、ハツやハチノスなどの内臓肉がよく使われる。臭みを取るため酢やトゥガラシ、ワインなどでじっくり煮込ん

だり、揚げたりと、安い食材を家庭の工夫でおいしく調理するのがペルー流。高級なものよりも、庶民らしい素朴な料理が好まれる。

そんなペルー料理を楽しめるのが東京・五反田の「アルコイリス」。ペルーから多くの出稼ぎ労働者がやって来た1990年代に、南米で生まれ育った新垣善博さんが「本場の味とボリュームをそのまま提供したい」と始めたお店。日本人だけでなく、在日ペルー人も多く訪れる人気店だ。

ペルー料理といえば海の幸のマリネ

セビチェ



[RECIPE]

●材料(4人前)

白身魚600g/レモン10個/タコ・イカ各100g/ジャガイモ・サツマイモ各50g/タマネギ50g/トゥガラシ3本/コリアンダー・塩・コショウ少量

- 1 白身魚をぶつ切りにし、レモンを絞ったボールに入れて5分置く。
- 2 ①に、茹でてぶつ切りにしたタコとイカ、細かく刻んだコリアンダー、塩・コショウを加え、混ぜる。
- 3 輪切りにして蒸したジャガイモとサツマイモの上に②を盛り付け、刻んだタマネギとトゥガラシをのせたら出来上がり。

[SHOP INFORMATION]



アルコイリス

〒141-0022
東京都品川区東五反田1-15-5
第5本宮ビル2F
TEL：03-3449-6629
営業時間：12~22時、年中無休