メコンデルタの鼓動

Viet Nam

【ベトナム】

写真・文＝鎌澤久也（写真家）

ノンと呼ばれるすげ笠をかぶり、小舟に荷物を乗せて、ヤシの生い茂るクリークを行く女性。その姿には、昔ながらのメコンデルタの生活を垣間見ることができる

流線型が見事なカントー橋。若者たちのデートコースにもなっている

スコールが上がり、みずみずしい街並みや街路樹を眺めていると、前方に緩やかな曲線を描いた橋が見えてきた。全長2750メートル、日本の協力で架けられたカントー橋だ。完成したのは、2010年4月。ホーチミンとその南西に位置するカントーの移動時間が大幅に短縮され、ヒトやモノの往来が活発になった。

私はこの日、グエンさん一家に会うためメコンデルタを訪れていた。

橋の影響もあってか、ここ数年で急激にカントーの街は変わり始めた。以前は夕方になるとメコン川の岸辺に即席のコーヒーの屋台が並び、夕涼みを兼ねて訪れた家族連れやカップルでにぎわっていた。それが今は公園となり、隣接する市場も観光客相手の土産物屋と化した。インターネットカフェも出現し、若者たちはゲームに夢中だ。

しかし、依然として変わらない部分もある。市場の奥に行くと、今まで通り、新鮮な野菜や魚、果物が売られ、地元の人たちで活気立っている。手漕ぎの渡し舟も変わらない。対岸に渡ると昔ながらの店が軒を連ね、一日コーヒーを飲みながら談笑にふけっている人々に出会って、どこかほっとした。

メコンデルタ最大の水上マーケットは10年前も今も変わりなく、カントー郊外で毎朝開かれている

観光客相手の土産物屋やレストランに様変わりした市場

庶民の台所としての市場は、今でも小規模ながら健在で活気がある

アイスコーヒーが大好きなベトナム人にとって氷屋が運んでくる氷は必要不可欠

メコン川沿いのホーチミン像を中心に再開発されたカントーの中心街

裏庭にある果樹園には、ジャックフルーツやランブータンがなっている

クリークには、モンキーブリッジと呼ばれる簡易的な橋があちこちに架けられている

授業が始まる前に学校のそばで友達と朝食をとるのが日課

早朝の道沿いでは、野菜だけでなく、朝食の弁当なども売られている

ベトナム料理に欠かせないライスペーパー。天日干しすると出来上がり

10年前のグエンさん一家の双子とお母さん

心優しい子に成長した2人。愛くるしい笑顔は今も変わらない

10年ぶりに再会したグエンさん一家は、みんな元気だった。変わりなくカントー郊外で果樹園を営み、突然訪れた私を快く迎えてくれた。

当時生まれて間もなかった双子の男の子は中学1年生。いつも一緒の仲良し兄弟で、家の仕事をよく手伝い、夕方になると目の前のメコン川に飛び込み、水遊びするのが日課になっていた。

しかしそんな彼らや村にも、多少なりとも変化があった。母屋の隣には新しい家が建ち、収穫した果物を水上マーケットに運んでいたボートはバイクになっていた。聞くとバイクの方が早く、燃料費も安いからだという。街道沿いに屋台を出して即売も始めた。おまけに最近は、村全体で水道工事が進められているというではないか。次に訪れるころには、この村の各家庭に水道が引かれていることだろう。

蛇口をひねればいつでも好きなだけ水を使える生活は、確かにこの上なく便利だ。だが、水がめに雨水を地道にためて利用していた、昔ながらの習慣も残してほしい—。そう感じた。

グエンさん一家の生活を写した『世界のともだち〜ベトナム ふたごのソンとチュン〜』(偕成社)が好評発売中。

ホアビン省の名物といえば

竹ストロー酒

結婚式のお祝いの席でツィオカンを囲む人々

首都ハノイから北西に車で約2時間走ったところにあるのが、ムオン族、白ターイ族、ザオ族など、少数民族が生活するホアビン省。そこには、日本人にも人気が高い観光地のハノイやホーチミンとはまた違った、個性的な文化が息づいている。

中でもムオン族は、少数民族とはいえ、約100万人もの大所帯だ。彼ら独自の文化もたくさんあり、その一つが「ツィオカン」と呼ばれるお酒。「ツィオ」は酒、「カン」は竹のストローという意味で、旧正月やお祝い事などの席では欠かせない。もち米を発酵させて造る酒で、日本のにごり酒に似ている。

興味深いのは、その飲み方。酒を入れたかめの周りにみんなで座り、年功序列で一人ずつ、細い竹で作ったストローで吸い込む。ストップと合図がかかるまで、ひたすら飲み続けなければならないのがルールだ。お祭りでは3メートルはあろうかという巨大なかめが準備されるほど。お土産用の小さなサイズもあり、この地域の名物になっている。

ホアビン省に通じる道路沿いではお土産として売られている

お祭りでは巨大な酒のかめが登場！

楽器を演奏しながら村を練り歩くお祭りの一コマ

取材協力：公益社団法人ベトナム協会

地球ギャラリー

ベトナムの文化を知ろう！

ベトナムの国民食といえば「フォー」。米でできた麺のことで、鶏肉や牛肉などからだしをとったスープで食べる。朝昼晩、街を歩けば、屋台で麺をすする人々に出会う。

このフォー、地域によって味が大きく違う。首都ハノイがある北部では、魚醤調味料のヌクマムや塩でシンプルに味付けをすることが多いが、ホーチミンなどの南部ではさらに甘だれなどを加え、パクチーやニラなど野菜をたっぷり盛り付ける。

また、一部の地域でしか食べられていない料理もある。その一つが「バンー・トム」。ハノイ名物のエビの天ぷらだ。ハノイには大小異なる多くの湖があり、昔からエビがたくさん捕れたため、家庭料理の定番の素材に。サツマイモなどの野菜と一緒に揚げて食べるようになったという。サクッとかじれば、サツマイモとエビの甘みが口に広がる。

東京・新宿に「ハノイ」というレストランがある。このストレートな店名にはある思いが込められている。「日本で食べられるベトナム料理のほとんどは南部の味付け。生まれ育った北部の味を届けたいと思いました」。店主のダオ・トゥン・ドンさんが温かく迎えてくれる。

ハノイ料理といえば
エビとサツマイモの天ぷら

バンー・トム

【RECIPE】

●材料（2人前）
エビ350g／サツマイモ・ニンジン・タマネギ各2分の1個／卵2個／ビール200ml／小麦粉300g／塩・砂糖・コショウ少々

❶ ボールで卵、ビール、小麦粉、調味料を混ぜたら、エビと細切りにしたサツマイモ、ニンジン、タマネギを入れて絡ませる。
❷ ❶を好みの大きさにして、きつね色になるまで揚げる。
★スープ（ヌクマム20ml／酢5ml／ハチミツ5ml／湯15ml／砂糖小さじ4／みじん切りにしたトウガラシ2個／ニンニク1片を混ぜたもの）をかけて食べるとおいしい。

【SHOP INFORMATION】

ハノイ
〒160-0021
東京都新宿区歌舞伎町1-12-6
歌舞伎町ビルB1F
TEL：03-6233-9739
営業時間：11～15時、17～24時
年中無休