

変わる街の色

Brazil

[ブラジル]

写真・文＝永武ひかる(写真家)





スラムで暮らす人はみんな顔見知り。すれ違うと声を掛け合う

輝く太陽と青空、白浜のビーチが広がり、岩山高くに立つキリスト像が、両手を広げて私たちを迎え入れてくれる。ブラジルのリオデジャネイロは、都会と自然が調和する希少な街。2014年にFIFAワールドカップ、2016年に夏季オリンピックという二大イベントを控え、変わりゆく街の素顔を探して歩いた。市街地はまさに建設ラッシュだ。年代を感じさせる建物のすぐ側で



不法投棄されたごみも遊び場になってしまう子どもたち

は、大きなクレーンが空高くに伸びている。オリンピックのメイン会場となるバーハ・ダ・チジュッカと国際空港をつなぐ高速道路も建設中。『バーハ』と略されるこの新興エリアは、大きな道路に巨大ショッピングモールが続く。クリーンでセキュリティー万全のコンドミニアムや邸宅が多く、中上流層が移り住んで人口が増えている。一方、ビル群の傍らにある丘の斜



水道が整備されていないため、共同の水くみ場から水を運ぶ。子どもたちの日課だが、結構な重さだ

面には、小さな箱が積み重なるように家々が並んでいる。市内に何百とあるといわれているスラムだ。現地では『ファベラ』と呼ばれ、その人口はリオデジャネイロの5分の1を占める。観光スポットにもなり始めているアレマン地区などは、広大なスラムの複合体。レンガ色の家々がひしめき合う丘が連なり、その間をつなぐケーブルカーが設置されてスラムを一望できる。



狭い路地で野菜などを売って、家計の手伝いをする子どもたち



2014FIFAワールドカップを控えて、工事が進むリオデジャネイロ

丘の斜面に家々が並ぶスラムは、都市とのギャップが観光客の関心を集めている





薄暗いイメージのスラムを変えようと、オランダ人のアーティストの呼び掛けで始まった家をカラフルに彩るプロジェクト

例えば、市内でU.P.P.が最初に設置されたサンタマルタ地区。「ほら、これが銃弾の跡」と、ここで生まれ育ったファビオさんが壁の穴を指差した。麻薬密売組織と警察の抗争の名残だが、一方で、丘の上はビーチとキリスト像を臨むには絶好の場所として知られている。亡きマイケル・ジャクソンもこの地を訪れ、その記念碑もできている。観光ツアーも生まれ、住民のオフィシャルガイドの養成

その丘の上には、U.P.P.と呼ばれる軍警察治安維持部隊が君臨していた。リオデジャネイロ最大の課題である治安改善対策として州政府が常駐させているそうだ。パソコンルームや図書室なども開いて、スラムで暮らす人々の生活向上を支援している。「貧しさはあるけれど悲惨さはない」。市内南部にあるスラムで働く青年の表情は明るい。スラムといっても事情はさまざまで、比較的恵まれた環境になっているところもあるのだ。



スラムの治安改善や人々の生活向上のため、教育や文化などの事業が行われている

も進み、麻薬などに関わらないで済む生活を生み出した。スラムの入り組んだ路地には、臭いがきつく不衛生な場所もある。しかし、黄色にピンク、水色と、鮮やかな家が並ぶ一角もある。地元のパンキ会社などの応援で、住民たちが外壁を好きな色で塗り替えたそうだ。その色合いが住民も訪れる人の心も明るくする。依然、課題が山積みながら、人々が生み出す新しい色に、社会が動く活力と希望が感じられた。



2013年6月にブラジル全土に広がった市民のデモ。リオデジャネイロでも多くの若者が参加していた

「ワンダー・リオ〜ブラジル」写真展
 Hikaru Nagatake × Wonder Eyes Photo Exhibition
 会期：2014年5月9日(金)～19日(月) 10時半～19時
 10日(土)14時からギャラリートーク開催、最終日は15時まで
 会場：コニカミノルタプラザ ギャラリーC (東京都新宿区新宿3-26-11 新宿高野ビル4F) 入場無料



スラムは起伏がある斜面に多く、モーホ(ポルトガル語で「丘」)とも呼ばれている



年々拡大を続けるスラム。ケーブルカーが設置され、観光名所になっているところもある

人気の絶景ポイントといえば

レンソイスの大砂丘



真っ白な砂丘に現れた湖には小さな魚などが生息している

日本の約23倍の面積を誇るブラジル。それだけ広ければ、地域によって見せる顔もさまざまだ。大自然が生み出したアマゾンやイグアスの滝は有名だが、もちろんそれだけではない。ぜひ一度は訪れたいのが、世界一白ともいわれる大砂丘レンソイスだ。

実はこの白色の正体は、石英のかけら。数万年もの時間をかけて、川によって運ばれた石英が砕かれて砂のようになったそうだ。1～6月の雨期の後には雨水がたまり、いくつもの湖が出現する。白とエメラルドグリーンのコントラストが地平線まで続く光景は、息をのむほど美しい。

しかし、日本からはとにかく遠い。まずは、飛行機でブラジル最大の都市サンパウロまで約1日、そこから北東部のマラニャン州の州都サンルイスまで約4時間飛ぶ。さらにレンソイス観光の拠点となる町バヘリーニャスまでバスで5時間、そしてジープに1時間揺られると、そこには、そんな長旅の疲れも吹っ飛ばすほどの絶景があなたを待っている。



砂丘では日差しも風も強く、過酷な環境だ



いくつもの湖が連なる光景をセスナ機から見渡すこともできる

地球ギャラリー

ブラジルの文化を知ろう!

取材協力：一般社団法人日本ブラジル中央協会

ブラジルの食卓には、ご飯と「フェジジョン」と呼ばれる豆のスープが欠かせない。そこに塩・コショウ・ニンニクで味を付けて焼いた肉、野菜などが加わるのが定番の組み合わせ。ご飯、味噌汁、おかずから成る日本の食卓とどこか似ている。

ちょっと違うのは、その盛り付け方。日本のように一品一品が小皿に取り分けられるわけではなく、大皿にご飯、豆のスープ、おかず全てを盛る。食材の味が混ざることなど気にしない。むしろその方が、何種類もの味を楽しめる。これがブラジル流だ。

新鮮な魚介類が捕れる北東部のバイーア州では、魚介のスープ「ムケッカ」がよく食べられる。味の決め手はココナツミルクとパーム油。魚介の風味が豊かでコクがあり、ご飯との相性が抜群の家庭料理だ。

神奈川・川崎にある「シェーガマイス」では、サンパウロ出身の日系ブラジル人、田川マルシオさんが本場の味を提供してくれる。「カーニバルやサッカー観戦などのイベントも開催しています」。日本でブラジルの雰囲気味わうならびったりのお店だ。

ブラジル料理といえば
魚介たっぷりのスープ

ムケッカ



【RECIPE】

●材料(4人前)

エビ・イカ・アサリ・白身魚400g/タマネギ・パプリカ各2分の1個/ニンニク1片/ココナツミルク250ml/パーム油・塩コショウ・小麦粉適量

- 鍋にパーム油を引き、みじん切りにしたタマネギ、ニンニクをきつね色になるまで炒めたら、食べやすい大きさに切ったパプリカと魚介類、塩コショウを加え、さらに炒める。
- ①にココナツミルクを入れ、さらに具材が全てつかるほどの水を加えて混ぜたら、約15分煮る。スープが黄色に色付くまでパーム油を追加し、塩コショウで味を調える。
- ②に、水に溶いた小麦粉を入れてとろみをつけたら完成。

【SHOP INFORMATION】



シェーガマイス

〒210-0014
神奈川県川崎市川崎区貝塚
1-4-16
TEL:044-223-6711
営業時間：平日(11時半～14時、
17時半～23時)、土日祝(12～15
時、17時半～23時)、月曜定休