

地球ギャラリー vol.71

Colombia

【コロンビア】

写真・文＝柴田大輔 (フォトジャーナリスト)

未来への歩み



コロンビア南部カウカ県の高地に暮らす
ミサック民族。鮮やかな衣装に身を包み、
学校に向かう子どもに母親が付き添う

照り付ける強い日差しの下、汗まみれになった男たちが、長さ20メートルほどの大木を担いで練り歩く。森から切り出したこの木には、コンドルの魂が宿ると伝えられている。約1日かけて集落の中心にある広場に運ばれた大木。男たちは最後の力を振り絞って、空に向かって真っすぐに立てた。夜空に浮かぶ満月が、

高揚する人々の顔を照らす。トウモロコシの種まきを前に、食べ物と酒をささげ、収穫の無事を祈る。コロンビア南部カウカ県のナサ民族が暮らす集落。「サケル」と呼ばれるこの祭りは毎年8月に行われ、その年の担当の集落の人々が全参加者に食事と酒を振る舞う。4日間にわたり、好きなだけ飲み、腹いっぱい

い食べ、踊り続ける。その光景は、日本の盆踊りとどこか似ている。司祭の後に続いて、みんなで笛と太鼓に合わせてステップを踏む。その列は、カタツムリやヘビなど、ナサの伝承に登場する動物の形を描いている。人々はこうして日々の力を養い、また日常の畑仕事へと戻っていくのだ。



集落内の広場に立てられた大木。午前0時にコンドルの魂が舞い降りるといわれる

地球ギャラリー vol.71



祭りの指揮を執る司祭の後に続いて踊る人々。周辺の集落からも、この日を待ちわびていた多くの人が参加した



切り出した大木を運び出す男たち。力強い掛け声が森の中に響く



アンデスに暮らすナサ民族の家族。人と土地が深くつながる、温かい空間に生きている



コカの葉をかむ男性。ナサ民族にとって、コカは医療や神事に使われる神聖な植物だ



音楽を通じて、民族の文化や考えを子どもたちに伝える



2013年9月、カウカ県の県都ボヤン市で、先住民族社会を脅かす政府の方針に反対するデモが行われた



ナサ民族の郷土料理「モテ」。たっぷりのトウモロコシに、食用バナナ、キャッサバ、鶏肉を混ぜて大鍋で煮る



カウカ県北部のキリチャオ市にある先住民族が運営するラジオ局「バユマツ」



古くから作り続けられているトウモロコシは、この地域の人たちにとって生活の中心となる作物だ

コロンビアには全人口の3%、約100の民族集団が存在するといわれる。カウカ県にはそのうち8民族が暮らし、県の人口の4分の1を占めるという。

その背景には、先住民族自身による復権運動がある。この20数年の間に、コミュニティラジオ局が各地に開設された。先住民族が自らの声

を直接発信しようという試みだ。また、学校では独自の教材が作られ、教育を重視し始めた。有機コーヒーを国外にも積極的に売り出し、トウモロコシなど、土地に根付く固有種の価値を見直し、次世代へ引き継ぐ運動も起こっている。民族を超えた強いエネルギーを感じる。

コロンビアでは、反政府ゲリラと政府軍の間で半世紀にもおよぶ紛争が続く。カウカ県は特にその被害を被ってきた場所の一つだ。しかしそんな厳しい時代の中にあっても、先祖の知恵と新しい文化をつなぎ、独自の未来をつくり出そうとする姿は力強く、美しかった。



古くからの名産である高品質の有機コーヒーを消費者に届けるために、土作りに精魂を込める



カウカ県北部産の有機コーヒーは、アメリカ、フランスにも輸出されている

バジェナート



話すように歌うのがバジェナートのコツだという。アコーディオンを弾きながら歌うことも



毎年4月には、北部の街バジェドゥパールでバジェナートフェスティバルが開催される



バジェナートに欠かせないアコーディオン。子どもたちも練習する身近な楽器だ

コロンビアの人々にとって、音楽は日常の一部。各地域には代々受け継がれてきた音楽があり、北部の「バジェナート」もその一つだ。「毎晩、家族が庭に集まると、お父さんがおもむろにギターを取り出してはみんなで歌ったものよ」。そう北部出身の人々は話す。

バジェナートの由来には、こんな一説がある。かつて電話がなかったころ、情報の“伝達人”として街から街へと移動し、街の中心の広場に立って情報を伝えた人物がいた。彼の名はフランシスコ・エル・オンブレ。いつしかギター、アコーディオン、ドラムで伴奏をつけて歌って情報を伝えるようになったといわれているが、詳しいことは謎のままだ。

バジェナートの特徴は、地域のちょっとした情報が歌詞に盛り込まれていること。例えば、“サンタマルタ、サンタマルタ、電車はあるのに線路がない”。これは北部の街サンタマルタに伝わる1フレーズだ。

植民地時代のスペイン、当時奴隷として連れてこられた人々の故郷アフリカ、そして先住民の文化が混ざり合っているコロンビア。バジェナートに使われるヨーロッパ産のアコーディオンやアフリカのリズムからも、その多彩な文化の影響を感じることができる。

取材協力：駐日コロンビア共和国大使館

地球ギャラリー

コロンビアの文化を 知ろう!

コロンビア人は鶏のだし汁が大好き。ほとんどのスープのベースは鶏で、一羽丸々煮込んでだしを取る。主食のジャガイモと鶏肉を入れて煮込めば朝ごはんの定番スープ「カルド」に、生クリームやアボカドなどを加えればクリームシチューのような「アヒアコ」になる。

中でも具だくさんのスープとして人気があるのが「サンコーチョ」だ。鶏のだし汁をベースに、ジャガイモ、キャッサバ、料理用バナナ、トウモロコシ、豚肉、鶏肉を入れ、じっくり煮込

んで塩とコショウで簡単に味付けする。野菜と肉のうまみが引き出された優しい味わい。がっつり食べたいときにおすすめの一品だ。

「コロンビア料理はシンプルな味付けで、日本人の口によく合いますよ」。そう話すのは、日本人とコロンビア人の両親を持つ小泉明さん。2005年から東京・恵比寿のバー「プントプンタ」のオーナーを務め、母親のステラさんと共に本場のコロンビア料理を提供する。

コロンビア料理といえば 具だくさんの鶏がらスープ

サンコーチョ



【RECIPE】

●材料(4人前)

鶏もも肉300g/スペアリブ300g
/トウモロコシ1本/ジャガイモ
3個/料理用バナナ1本/キャ
ッサバ1本/長ネギ1本/ニンニク
1片/ローリエ3枚/コリアン
ダー適量/コンソメキューブ1個
/塩・コショウ各少量

- 鍋に鶏もも肉とスペアリブ、水を入れ、沸騰したらあくを取り、数分煮込む。
- ①にニンニク、ローリエ、コンソメキューブ、塩・コショウを加える。
- ②にぶつ切りにしたトウモロコシ、ジャガイモ、料理用バナナ、キャッサバを順に入れ、さらに煮込む。
- ③を皿に盛ったら、みじん切りにした長ネギとコリアンダーを振り掛ける。

【SHOP INFORMATION】



プントプンタ

〒150-0022
東京都渋谷区恵比寿南2-13-14
茶屋坂T&Kビル1F
TEL:03-5704-6280
営業時間:17~25時
日曜定休