

Jordan

[ヨルダン]

写真・文＝安田菜津紀 (フォトジャーナリスト)

いつか故郷へ



シリアとの国境近くにあるザータリ
難民キャンプ。夕暮れ時になると、
風に乘った砂が辺り一面を覆う



プレハブで暮らす少女が、戦闘で亡くなった兄の写真を見せてくれた。シリアから持ち出すことができた数少ない写真だ



タンクからはちょろちょろとしか水が出ない。人口が膨れ上がり、インフラの整備が追い付かない



ザータリ難民キャンプの目抜き通りの通称は「シャンゼリゼ通り」。その一角でたばこを売る13歳の少年は、兄弟で交代して働きながら家計を支えている



子どもたちが身につけていた三ツ星の国旗。現在の政権への抗議の意味が込められている

今でも思い出さない日はない。何
度も足を運んだ美しい街並み、温か
く接してくれた人々。そんな国シリ
アが、戦場と呼ばれ始めて4年近く。
戦火は止むことなく人々を飲み込み
続け、避難生活を送る人々の数は国
内外合わせて900万人を超えた。
国民の4割以上が住む家を追われた

ことになる。
そんな中、シリアの南の国境を超
えた隣国、ヨルダンを訪れた。乾い
た大地に囲まれた道を突き進んでい
くと、忽然と広大な集落が現れた。
国内最大の難民キャンプ「ザータリ
難民キャンプ」だ。シリアから避難
してくる人々は後を絶たず、キャン

プの人口は10万人を超える。
夕刻の風が吹き始めると、空気が
黄色く見えるほど砂が舞い上がる。
焼けるような昼間の太陽がひとたび
沈んでしまえば、砂漠の夜はぐっと
冷え込む。長引くテントやプレハブ
での生活で、体を壊す人々も多いと
いう。



ザータリ難民キャンプには、見渡す限り、テントやプレハブがひしめき合っている



2年近くテント生活が続いている一家。国際機関から提供されたクーポンで食料品などを手に入れている



音楽教師として働くニダさん。母となって守るべきものが増えた彼女は、自身の運命に立ち向かっている



朝9時前、学校に続々と子どもたちが集まってくる。教室が足りないため2部制で、午前中は女の子のクラスだ



首都アンマン郊外に暮らすフリマーさん一家。難民登録を待つ間、子どもたちは学校に通えず、家に閉じこもる日々だ

学校の壁に子どもたちが描いた故郷の絵。そこに込められているのは、その美しい故郷に、一日も早く戻りたいという願いだ



ニダさんの息子、バーシルくん。元気いっぱい育っている

キャンプの中で、ひととき子どもたちの声が響いている場所がある。学校だ。

音楽の授業で教壇に立つニダさん(24)は昨年秋に顔を合わせた時、臨月を迎えようとしていた。「砂地のど真ん中で、どうやって子どもを育てていけと言うんですか?そもそも、無事に産めるかどうかも分からないのに」。そう語る彼女の声は震えていた。

しかし今年9月に再び訪ねると、教壇に立ち、子どもたちと故郷の歌を力強く歌い上げる彼女の姿があった。キャンプ近くの街マフラククの病院で無事生まれたバーシルくん

は、もうすぐ1歳を迎える。「いつか息子と一緒に、美しかった故郷を見るのが夢なんです」。母になったニダさんの顔つきは、見違えるほどたくましくなっていた。

戦争は一度始まってしまえば、そこから何年、時には何十年にわたって、本来は争いと全く関係のない人々が、傷つき、苦しめられていく。そして、先の見えないキャンプ生活の中で、また一人、また一人と、故郷の姿を知らない子どもが増えていくのだ。

無関心により加速していく戦争。その解決への道は、私たちがそこに暮らす一人一人の命の尊さを知ることから始まる。



認定NPO法人国境なき子どもたちが提供する演劇の授業。長引く避難生活の中では、こうした自己表現の場が大切だ

伝統的なゲームといえば

マンカラ



サルトでマンカラを楽しむ男性たち。この街で毎年10月に開催されるお祭り「サルトフェスティバル」でも体験できる

ヨルダンの古き良き街並みが残るサルト。街角では、毎日、お年寄りたちが広場など憩いの場集まり、あるゲームに夢中だ。それが「マンカラ」。アラビア語で「動かす」という意味で、中央アフリカや中東にも広がっているが、その起源は古代のヨルダンにあるようだ。しかし今や、人々がマンカラに興じる様子が見られるのは、ヨルダンでもサルトだけだという。

ルールは簡単。14個の穴が開いたボードを挟み、向かい合わせで座る。手前の7個が自分の陣地だ。石を全部で98個、7個ずつ穴に入れておき、交互に自分の陣地の好きな穴から全部の石を取り、その右隣の穴から相手の陣地に向かって1つずつ順番に入れていく。

最後に石を入れた穴の石が2個か4個になったら、それをもらえるルール。どの穴から始めれば、ちょうど2個か4個になるか予想するのがコツだ。全部の石がなくなるまで繰り返し、最後に石をたくさん持っていた方が勝ち！



石を右に動かしていくのは共通だが、地域ごとに独自のルールがあるという

地球ギャラリー

ヨルダンの文化を知ろう！

取材協力：村上佳代（北海道大学特任助教）

ヨルダンの人々にとって欠かせない食材がブドウ。古くから胃腸を整えるのに効くと信じられ、先人が葉を煎じて飲み始めたのが始まりだという。現在はそのようには使われていないが、ブドウが生活に切っても切れない存在なのは変わらない。ワインはもちろん、ジャムやレーズン、アラブのお菓子「ハビーサ」を作る時などに大活躍で、家を建てる時にも一緒にブドウの木を植える習慣があるほどだ。

「ワラグ・ダワーリ」は、そんなブドウの葉を使った料理だ。「ワラグ」は葉、「ダワーリ」はブドウという意味。ブドウの葉でコメとひき肉を包み、トマトと一緒に煮込んだ家庭料理で、ブドウがよく育つトルコ、パレスチナ、シリアなどの地中海地域でもよく食べられている。

ブドウの葉は6～8月が収穫の時期。最も柔らかい6月のものが一番好まれるそう。今は葉を冷凍して保存できるため1年中食べられるが、冷蔵庫がない時代には季節限定の特別な料理だった。市場で葉を売る女性たちの姿は、この時期の風物詩だ。

ヨルダン料理といえば ブドウの葉で包んだごはん

ワラグ・ダワーリ



ブドウの葉でコメを包んでいく。おもてなし料理として作られることが多い

【RECIPE】

●材料(2人前)

コメ1合／ひき肉(羊肉)250g／
ブドウの葉30枚／トマト2個／レ
モン1個／トマトペースト大さじ
1／ミックススパイス(シナモン・
カルダモン・ターメリック各小さ
じ1)／油・塩少々
☆豚のひき肉でもおいしい。

- ① コメを1時間水につける。お湯の場合は30分でOK。
- ② ①の水を捨て、ひき肉、ミックススパイス、トマトペーストを加えて混ぜる。
- ③ 沸騰したお湯に油を少し入れ、ブドウの葉をしゃぶしゃぶのようにざっと湯通しする。
- ④ ③で②を包んだら、鍋に薄切りのトマトを敷き、その上に並べる。ひたひたになるぐらいの水、塩、レモン汁、油を加え、10分強火、2時間弱火で煮たら出来上がり(圧力鍋なら30～45分でOK)。