

# Benin

[ベナン]

写真・文＝飯塚明夫(写真家、青年海外協力隊OB)

ベナンの伝統宗教の一つ、ボードウンの祭りの日に、ウィダの街中を練り歩くエグン。そのそばを、バイクに乗った親子が通り過ぎた



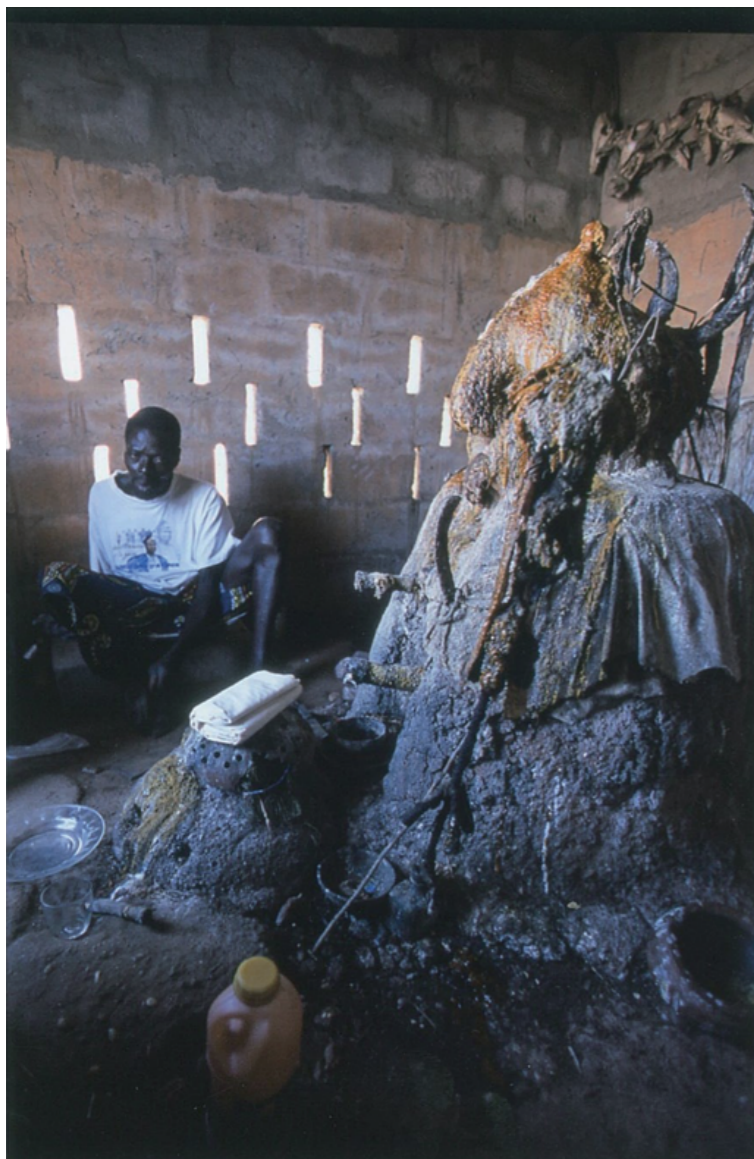
# ボードウンのカ



ウイダの飲食店で見かけた人魚姫。その姿の原型はボードウンの神の一人といわれている

地球ギャラリー vol.76

ボードウンの神々の中で一番人気のある“太陽神レグバ”と祈禱師。レグバは人と神の世界を行き来することができ、信者の願いや悩みを神々に伝えることができるといわれている



西アフリカのベナンを訪ねた。この国に多く住む民族の一つ、フォンの人々が信仰する伝統宗教「ボードウン」を取材するためだ。創造神リサ・マウを頂点に、太陽神、鉄と火の神、万物の誕生を司る神など、数百の神々がその下に連なる。私がボードウンに関心を持ったのは、西アフリカに吹き荒れた奴隷狩りに関連があるからだ。16〜19世紀にかけて、数100万もの黒人がカリブ海やアメリカ、ブ

ラジルなどに奴隷として、出荷された。ベナンも例外ではない。奴隷狩りによる人口減少と家族を拉致された人々の悲しみは、この地域に深刻な傷跡を残した。その傷を癒やしてくれたのが、彼らの生活に根差したボードウンだったのでないだろうか。今日でも人々はボードウンの祈禱所を訪ね、日常生活で生じる悩み事を相談し、豊作や商売繁盛などを祈願する。

また18世紀ごろ、カリブ海に浮かぶ国ハイチの黒人奴隷は、自分たちの尊厳と生きる力を見いだすために、ボードウン教を生み出した。その母体となったのが、ボードウンだそう。1992年にボードウンはベナンの国教となり、毎年1月には信仰の中心地ウイダで大きな祭りが行われる。街中を色彩豊かな衣装をまとって練り歩くエグンは、よみがえった祖先の姿といわれる。



ボードウンの祈禱所で踊る“蛇の精霊”にふんした少年



さまざまな踊りで人々を楽しませ、非日常の世界をつくり出すエグン



祭りを見物する人々。後ろには奴隷船に積み込まれる黒人たちの姿を描いたモニュメントが見える



小枝の下に集まってくる魚を網で囲い捕まえるガンビエの漁師たち



水上集落ガンビエでは、高床式住居のそばを小舟が行き交っている



村の給水所に水を買に来た女性たち。水50リットルで10円ほどだ

奴隷狩りを逃れた人々がつくったというノコエ湖上の集落、ガンビエに向かった。  
村の人口は約4万人、アフリカ最大ともいわれる水上集落だ。村に住むのは主にアジヤ民族の人々。フォンの近縁で、彼らもボードウンを信仰している。  
大きな水路に沿って、くいで支えられた高床式住居が並ぶ。学校や集会所、商店やガソリンスタンド、給水所など生活に必要な施設が湖上にはそろっている。夕方になると水路の交差点は、野菜や調味料、まきなどを積んだ船が集まり、たちまち水上市場に様変わりする。

古老の話によると、ガンビエの創始者は、アジヤイ・フィネだという。18世紀ごろ、奴隷狩りから逃れるためアジヤイとその仲間たちは、故郷アジヤ・タドゥを旅立った。しかしアボメ・カラビで、湖に行く手をはばまれた。  
困ったアジヤイはボードウンの呪術の力を借り、ワシとワニを呼び寄せた。彼らはワニの背中に乗り、ワシの案内で無事に今のガンビエの地にたどり着くことができた。  
それからは漁をしながら、平穩に暮らしてきた人々。その時間は今もなお、確かにこの土地に流れ続けていた。

サハラ砂漠から飛来した砂が舞う早朝のノコエ湖。数々の小舟がガンビエから街の港に向かう



地球ギャラリー vol.76



夕方の水上市場。売り手の女性たちの声が飛び交い、活気がある



湖上の学校。教室が1つしかないのので、複数の学級が合同で学んでいる



漁師が捕った魚を市場で売る女性

注目されている  
教育といえば

日本語



日本との交流の拠点となるよう、ベナン初の日本語学校として建設された「たけし日本語学校」では約120人の生徒が学んでいる

日本から約1万3,000キロ以上もある西アフリカのベナン。そんな遠く離れた地で、10年前からなんと日本語教育が熱い！

なぜベナンで日本語なのだろうか。この国では、日常生活で目にする車や電化製品が「MADE IN JAPAN」であることも少なくない。しかし、アフリカ大陸が中心に描かれた世界地図では、日本は一番右端にある小さな島。どんな国で、どんな人々が暮らしているのか、そしてなぜ経済大国になったのか。そんな“不思議の国”について伝えたいと、2003年にゾマホン・ルフィン駐日ベナン共和国特命全権大使が開校した「たけし日本語学校」が今、現地の人々に人気なのだ。

どんな人でも学べるように授業料は無料。現在、入学希望者は数千人に上る。ここで学んだ生徒のうち、これまで延べ30人以上が日本への留学の夢をかなえている。同校では、公用語のフランス語ではなく、現地語のフォン語で日本語を学べるCD教材を制作。日本語を通して、ベナンと日本のつながりを深めている。



フォン語で日本語を学べるCD教材は西アフリカ初といわれる

地球ギャラリー

ベナンの文化を知ろう！

取材協力：NPO法人IFE

ベナンの夕暮れ。村ではあちこちの家で夕飯の支度が始まっている。ガスが通っていない家では、まきの上に大きな丸い鍋をかけて、今日のおかずをぐつぐつと煮込んでいる。まきを燃やすにおいととも、香ばしいピーナツソースや酸味のあるトマトソースの香りがだんだん漂ってくる。

その隣では、きねと臼を使って2人でベッタン、ベッタンと何かをついている。これがこの国でよく食べられている主食の一つ、アグンだ。ゆでたヤムイモを、お餅つきのようにして作るもの。ヤムイモは腹持ちがよく、手のひらサイズだけでおなかいっぱいになる。

アグンを手で一口サイズに取り、ソースを絡めて食べるのがベナンスタイル。特に合うのが、ニンニクのきいたピーナツソース「アジンスヌ」だ。鶏肉などを入れれば立派なおかずになる。

お母さんたちが料理を作っている脇では、子どもたちの笑い声が絶えない。ベナンの夕暮れ時は幸せにあふれている。

ベナン料理といえば  
ピーナツソースがアクセント

鶏肉のアジンスヌがけ



【RECIPE】

●材料(5人前)

ピーナツペースト300g  
／トマトペースト300g  
／鶏肉500g／タマネギ1個／ニンニク4~5個／ローリエ2枚／塩コショウ少々／油適量／水500cc

- 1 鶏肉を食べやすい大きさに切り、すりおろしたニンニク、塩コショウ、ローリエで味付けして10~15分置く。
- 2 ①の鶏肉を10分ほど焼き、パリパリにするため最後に揚げてから取り出しておく。
- 3 鍋を中火にかけ、すりおろしたニンニクを炒める。すりおろしたタマネギを加え、水分が少なくなったらトマトペースト、塩少々、ローリエを入れ、ふたをして煮込む。
- 4 ③の水分がなくなったら、水、ピーナツペースト、②の鶏肉を肉汁ごと入れ、火にかけてひと煮立ちしたら出来上がり。



ヤムイモをつぶしたりと生活に欠かせない長いきねと臼