

竹の橋は 乾期の風物詩



[右]コンボンチャムの市場をのぞくと、爪をきれいにするネイル屋さんも多く見掛けた
[左]細かな刺しゅうに精を出す女性。仕事の合間の手仕事だが見事な模様を紡ぎだしていた



刈り取った牧草を牛車に積んで運ぶ村人たち。子どもたちも一生懸命親の手伝いをしていた



ハンモックで子どもをあやすお母さん。ハンモックをいす代わりに使用しているのをこの地域を訪れて初めて知った



市場では肉や野菜、果物などいろいろ売られている。まるでジョーロの先のように見えるのはハスの実で、種を食べる

乾期にだけ存在する竹の橋があるという。メコン川の岸辺からカオパンという中州に架かる橋で、雨期になると川の増水で流されるため、乾期に再度架け直すらしい。場所はブノンペンの北東124キロ、メコン川と国道7号線が交差するコンボンチャムという町だ。橋を見るには乾期に訪れるしかないが、その都度

架け直すというのだから、きっと小さなものだろう。毎年同じことを繰り返していることに興味を抱き、雨期前の四月に訪ねた。中国が建設した「ブレックタマック橋」を渡り、仏教国らしく托鉢（たくはつ）するお坊さんの姿や放牧、農作業風景などを横目にコンボンチャムを目指していると、街道沿いの屋台で揚げた

「クモ」を売っていた。私はゲテモノの類はかなり食べてきたが、クモを見るのは初めてだ。食べてみたい気もしたが、今回は暑さにも負け遠慮した。また、ガソリンを売る傍らで刺しゅうする女性や、ハンモックで子どもをあやす女性や、ハンモックでいいながら、いろいろな人間模様が見え隠れする。村に入るとなおよさだ。



南国特有のヤシの木が生い茂る草原で牧草をはみながらのんびり過ごす牛たち



交通の手段でもあるトラクターの荷台に乗り込みブレックタマック橋を渡る人々

鎌澤 久也 (かまざわきゅうや)
 岩手県生まれ。日本写真家協会会員、
 駒澤女子大学非常勤講師。メコン川や
 長江など、人と川との関わりを追い続
 ける。東日本大震災以後は出身地大船
 渡市を中心に復興する姿を記録。『雲
 南』『メコン街道』など著書多数。



橋を渡った中州は一大海水浴場で大人から子どもまで楽しそうに水遊びしていた

地球ギャラリー vol.84

ないと思った。
 橋を渡り切ると、そこは一大海水浴場だった。キラキラと照り付ける太陽のもと、簡易の小屋では若者たちがビールを飲んだり、寝転んだりしている。母親に連れられた子どもたちも、セーフティーベストを着て大はしゃぎ。メコン川の流れが、つかの間の幸せを紡ぎだしているかのようだ。

私はメコンをフィールドに写真を撮り続けている。どの国の人たちも自然と対峙し、うまく共存することで自分たちのアイデンティティを堅持し、それが子どもたちの屈託のない笑顔へとつながっているような気がする。ふと豊かな世界とは何なのだろうと、竹の橋を渡りながら考えさせられた。コンポンチャムとはそんなところだった。



竹の橋の袂では投網が行われていた。弧を描くように投げた網は絵に描いたようにぱっと広がった



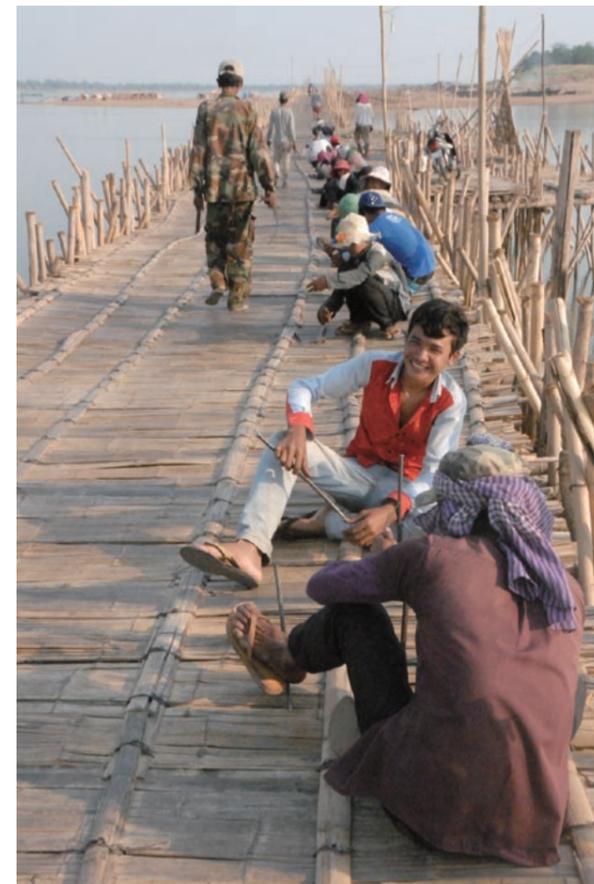
チャム族の村を訪れると大勢の子もたちがいて、自転車に乗ったり駄菓子屋の前に集まって何をすることもなく遊んでいた



竹だけで造った橋はギンギン音がするが人だけでなく馬車やバイクも渡っていた

カンボジアとの友好の証として名付けられ、日本の援助で作られた「きずな橋」を渡り、コンポンチャムに入ると、水上生活者が視界に入り、その奥に目当ての竹の橋が確認できた。近づくに車や馬車、バイクなどが通れる堂々とした橋ではないか。しかも数百メートル(それでも長い)ぐらいと想像していたのに2キロ前後は優にある。それを毎年架け直しているというのだから、彼らにとってこの橋は精神的な拠りどころになっているのかも知れない。メコン川のほとりでは、家族連れやカップルがテーブルを囲み、夕涼みしている。

手漕ぎのボートも彩を添えるかのようには何艘か川に浮かんでいて、投網作業をしていた。
 ギンギン音をたてながら橋を渡っていると、なんと、大勢の人たちが壊れた箇所を修復しているではないか。竹を何層にも重ねて作っているだけなので、車や馬車などが通ると傷みも激しく、常時、修復作業が必要なのだ。中州には恒久的な橋が架かったため、竹の橋は今年で見納めだという話も聞いた。だけれども観光の目玉にもなるし、何より地元の人々にとってかけがえのない存在だと実感し、無くなることなどあり得



車なども渡るので傷みが激しく、炎天下のもと毎日橋の修復は行われていた

家に飾るものといえば

結婚式の写真



カンボジアの家に飾られている結婚式の写真

カンボジアの大きな家にお呼ばれすると、「あるもの」が飾られている光景をよく目にする。それは、新郎新婦の晴れ姿を収めた結婚式の写真。といってもただの写真ではない。畳半畳ほどの大きさはあるだろうか。大きければ大きいほど経済的に豊かであり、お金持ちの象徴とされているのだ。

そもそも、結婚式自体がとにかく派手なカンボジア。時には3日間続くこともある。朝に新郎家族と親戚一同が実家を出発して、新婦の家まで長い列を成して歩く。その後は延々と儀式が続き、日が暮れてきたらいよいよ宴会がスタート。楽団の演奏に合わせて、みんなで輪になって踊り続ける。招待客は総勢300人近いこともあり、時には一度会っただけというような人まで招かれる。新婦のお色直しも、最低10回は行われるというから驚きだ。

どの家庭も持てる限りの財産を結婚式に投入し、時には新郎が借金をすることもあるという。これも、「今を幸せに生きる」をモットーとするカンボジアならではの風習なのかもしれない。



結婚式は新婦の実家が会場となることが多い。都市部では道路を封鎖して宴会場を設置することも

地球ギャラリー

カンボジアの文化を知ろう!

毎朝、多くの男性たちでにぎわう屋台。朝食は自宅で取らず、情報交換を兼ねて屋台で取るのがカンボジアスタイルだ。メニューはおかゆや麺が定番だが、今、ひそかに人気を集めているのが「ロックラック」。カンボジア風の牛肉のサイコロステーキとも言えるこの料理は、ひと皿でボリューム満点。スタミナを付けたい人にはおすすめだ。

ロックラックは、日本にもある食材で手軽に作ることができる。サイコロ状にカットした牛肉を、レモンの酸味がアクセントのタレと絡め、さっと炒める。レタ

ス、タマネギ、トマト、キュウリと一緒に盛り付ければ完成だ。ピリッと辛みの効いた生のタマネギは牛肉との相性抜群。栄養バランスに気を使っている人にとってもうれしい。現地のレストランで提供されるステーキはかなりの歯応えがあるが、一口大で食べやすいのも人気の理由なのだという。この一品さえあれば、食卓がたちまちカンボジアの屋台に様変わりしそうだ。

カンボジア料理といえば 屋台で人気のメニュー

ロックラック



【RECIPE】

●材料(1~2人前)

- 牛肉の角切り200g／★塩・うま味調味料各ひとつまみ／★黒こしょう・砂糖・レモン汁・水各少々／ニンニクの絞り汁1片／ショウガの絞り汁2分の1片／レタス・タマネギ・トマト・キュウリ各適量
- ① レタスを皿に敷き、タマネギとトマトのスライス、キュウリの斜め切りを載せる。
- ② ★の材料を混ぜる。水は最後に味を見ながら好みで入れる。
- ③ フライパンで牛肉の角切りを炒め、ニンニクとショウガの絞り汁を入れて香りを出す。
- ④ 牛肉に火が通ったら②を回し入れよく絡ませる。好みでしょうゆかナンプラーを少々加える。
- ⑤ 炒めた牛肉を①の皿に盛ったら出来上がり。好みでレモン・ライムを絞って食べる。



しっかりと朝食を取る習慣があるカンボジアでは、朝からさまざまな屋台がオープンする