

Ethiopia

【エチオピア】

写真・文＝野町和嘉（写真家）

地の塩を食む人々

キャンプ地を夜明け前に出発して、
塩の採掘場に向かうキャラバン。
酷暑の地ゆえ、涼しいうちに採掘
を終えなければならない

- c.遊牧キャンプの主のような立派な
牡牛と、その周りに無邪気集う
子どもたち
d.入れ墨と鋭利に削った前歯が、ア
ファール族女性の風習
e.テント内の家族。アフール族は
戦闘的なことで知られ、男たちは
自動小銃を常に持ち歩いている



d



c



a



e



b

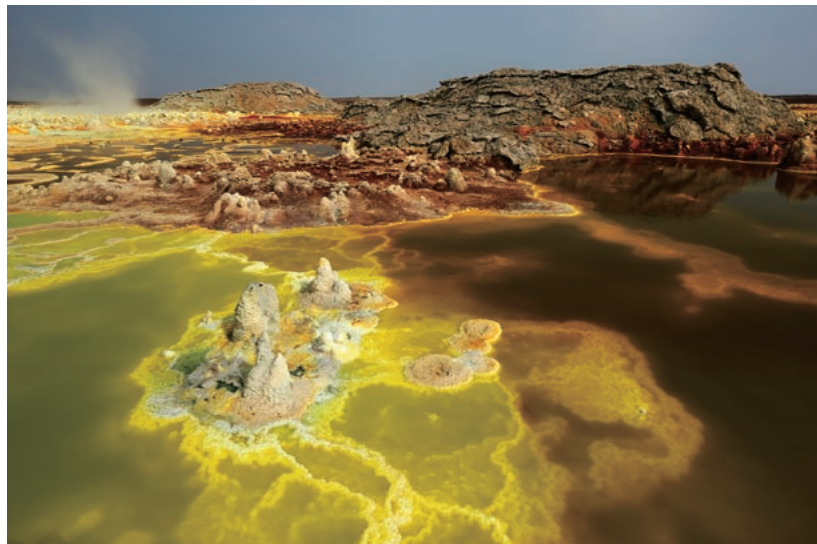
- a.綿花を摘み取った後の農場にキャンプする遊牧民家族。枝の骨組みを箆で覆ったアフール族独特のテント
b.早朝、山羊の乳搾りをする。遊牧民の彼らにとって、家畜は生業の重要な柱だ

エチオピア東北部、エリトリアからジブチ、ソマリアにかけて、紅海に沿ってダナキル砂漠が広がっている。その地形から、アフール三角地帯とも呼ばれている。遊牧の民アフール族のテリトリイでもあるからだ。一帯はアフリカ大地溝帯の中でも地殻活動の痕跡が最も顕著に現れた地域で、海面下120メートル、塩の平原が広がる北部のダロル低地などは、紅海の海底の隆起により生じたものだ。

後で、緑に覆われた冷涼な農作地帯が広がっている。そこから標高差2000メートルもの急坂をいっきよに下って、熱気に覆われた塩と溶岩むきだしの土地に突入していき、噴き出す汗にあえぎながら感じる違和感は、体験した者でなくては理解できない。

高原の気候に慣れたエチオピア人たちは、ダナキルは人間の住むところじゃない、と首を振る。

アフールの人々は家畜の遊牧と塩の交易で暮らしている。不毛のダナキル砂漠の中でも、エチオピア高原から流れ下ってきたアワシユ川流域だけは例外的に牧草に恵まれている。一帯では綿花栽培の大規模な灌漑農園が開発されており、綿花を摘み取った後の農園ではおびただしい数の家畜が放牧されている。



h

アフアール族は他部族に対して閉鎖的、戦闘的なことで知られている。倒した敵の性器を切り取って求婚の際に花嫁に贈るという凄まじい風習を過去に持っていたことから、「キン狩り族」の異名で恐れられてきた。私がエチオピアに頻繁に通っていた1980年代から90年代はじめにかけて、軍政下で民族対立が激しかった時代、ダロル低地をはじめとする、ダナキル砂漠の大半の地域への外国人の立ち入りは禁じられていた。

塩のキャラバンが活動するダロル低地を私が訪れたのは、2012年1月のことである。この地域には宿泊施設はまったくないため、ガソリンとキャンプ用品を満載したもう1台のランドクルーザーと2台で行動しなくてはならない。そして、警護のために、武装した

警官3人が途中の町から乗り込んできた。

海面下120メートルに広がる塩の原野を、エチオピア高原を目指すラクダキャラバンが行く。その数およそ400頭、強烈な西日を受けながらしばらく進むと、前方地平線にもう一隊のキャラバンが現れ、砂煙を上げながらこちらに向かってくる。翌日に塩を運ぶための空荷のキャラバンである。ラクダを連ねたキャラバンが、今の時代に、これほどのスケールで営まれていることに圧倒される思いだった。

塩の切り出しに従事する男たちは、ハマデラという集落で寝起きし、未明に起き出し1時間ほど歩いて現場に行く。その数100人ほど、体力に自信のある若い男たちは、地獄の釜の底が耐え難い熱



f



f.掘り出した塩の板を積み込み、キャラバンはエチオピア高原を目指す。かの地では塩が取れないため、高値で売れるのだ
g.干上がった塩湖表面を覆った塩の板を掘り起こす男たち。盆地の上、地表からマグマが近いこの地の暑さは世界一過酷で、作業は秋から冬にかけてしかできない
h.海面下90メートルにあるダロル・クレーター。地下のマグマ溜まりからミネラル分が噴出している

気に揺らめきだす前に仕事を終わようと、汗だくになりながら懸命につるはしを振るい、30センチ四方ほどの大きさに揃えた塩の板をキャラバンに引き渡すのである。

塩のキャラバンは暑熱が耐え難くなる4月で終わり、摂氏50度を超す夏の気温が下降に向かう9月後半から、再び動き出す。塩がまったく取れないエチオピア高原では、塩の板は原価の7倍から10倍で取引され、昔は貨幣代わりに流通していた。

野町 和嘉 (のまち かずよし)

1946年高知県生まれ。1972年サハラ砂漠への旅をきっかけにアフリカの乾燥地帯の取材をはじめアラビア半島、チベット、アンデスなどを長期取材。

断食



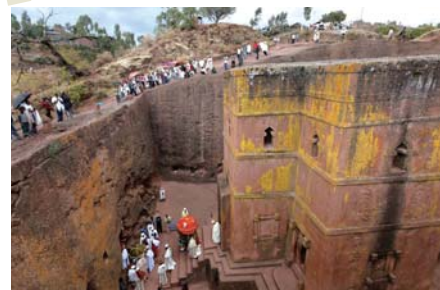
断食中の食事は厳格な菜食。豆は重要な食材だ

アフリカ最古の独立国として、独自の文化を守り続けているエチオピア。主な宗教はイスラム教とキリスト教だが、東方キリスト教会の一つで、かつて国教だったエチオピア正教会は独自の典礼を持っている。その一つが断食だ。エチオピアには8種類の断食期間があり、毎週水曜日と金曜日のように1日だけのものから、長いものでは2カ月近くわたる。合計すると1年のうち、一般の信者で180日間、聖職者に至っては250日間も断食の期間があるという。一方、復活祭後の7週間はごちそうが続き、水・金曜日の断食も免除となる。

断食中は、肉はもちろん、卵や乳製品、バターなど、動物由来の食材は一切口にしないだけでなく、触れたり、匂いを嗅ぐことも避ける。魚は許されているが、内陸の山岳国なのでそもそも手に入りにくい。断食中の食事は一日一食で、昼の礼拝が終わった午後3時過ぎに食べることが多い。

新約聖書マタイ伝には、キリストが「人はパ

ンだけで生きるものではない。神の口から出る一つ一つの言葉で生きる」と言って悪魔の誘惑を退ける場面がある。エチオピアの人々の生活には、キリストのこの言葉が今も息づいているようだ。



エチオピア正教の聖地ラリベラは世界遺産にもなっている

写真：野町和嘉

参考：鈴木秀夫「高地民族の国エチオピア」(古今書院・1969)、KNUTSSON and SELINUS "Fasting in Ethiopia - An Anthropological and Nutritional Study" (The American Journal Of Clinical Nutrition, Vol. 23, No. 7, p956-969)



地球ギャラリー

エチオピアの文化を 知ろう!

アトゥケルトウワット(野菜のシチュー)は、おもてなしから断食中まで、幅広い場面で親しまれるエチオピアの家庭料理だ。ディアフリクの店長ヨナスさんも、幼いころ、よくお母さんに作ってもらったという。断食のとき以外は肉料理や魚の揚げ物などと一緒に食べるが、それらと比べて油っこくないので、「これを食べると健康になった気がします」とヨナスさんは笑った。

エチオピアでは一般的に、酸味の効いたクレープ状の主食、インジェラと一緒に食べるが、パンやごはんにもよく合う。ピリッとした刺激の後に、野菜その

ものの甘みが広がり、なんとも癖になる味わいだ。

インジェラを食べる際は、一口大にちぎり、具を挟んで、お互いの口に運んで食べさせ合うのが、エチオピアでの作法だという。

ディアフリクでは、他にも美容と健康に良いさまざまなアフリカ料理を提供している。日本ではなかなか食べられないインジェラも食べることができる(二人前以上、5日前までに要予約)。

エチオピア料理といえば

断食中でも食べられる健康的なシチュー

アトゥケルトウワット



【RECIPE】

●材料(4人前)

タマネギ 1個／ニンジン 3個／ジャガイモ 3個／キャベツ半分／ニンニク、ショウガ各 1 かけ／ターメリック 1つまみ／青トウガラシ少々(好みで調整)／塩コショウ少々

- ① ニンジン、ジャガイモを5cmくらいのくし形に切り、素揚げしておく。
- ② 縦に薄切りにしたタマネギ、ショウガ、ニンニクを、色付くまで炒める。
- ③ ②にターメリック、青トウガラシを加えて火を通した後、ざく切りにしたキャベツを加え、しっかり火を通す。
- ④ キャベツがしんなりするまで炒めたら、火を消して①と混ぜ合わせる。
- ⑤ 最後に塩コショウで味を調えたら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】



de' Afrique (ディアフリク)

〒158-0083
東京都世田谷区奥沢6-33-14
もみの木ビル2F
営業時間:18:00~4:00(日曜定休)
電話番号:03-6432-1914
HP:<http://www.de-afrique.jimdo.com>