

# El Salvador

[エルサルバドル]

写真・文＝重野友紀(写真家)

## 救世主と呼ばれた国

エルサルバドル最高峰エルピタル(2,730m)から見る夜景。首都のサンサルバドルまで100kmほど離れているが、ここからだと首都、東部のサンミゲルまで一望できる



c



a



e



d



b

c.仲良し姉妹のエリサとトゥーティー。  
この日も町角で袋詰めにしたフル  
ーツやイモを売っていた  
d.一日6ドルの給料で働く少年。就学  
する年齢だが、学校には行かずに  
家の手伝いをする  
e.学校がない時間に果物を売り歩く  
少女たち。カットフルーツついで25  
セント

エルサルバドルは、スペイン語  
で「救世主」を意味する中米の最  
小国だ。国土は四国ほどで、そこ  
に635万人弱が暮らしている。  
その半分は就職先がなかったり、  
または本国でもまともな職に就くよ  
りも、アメリカなどの先進国でア  
ルバイトをした方が稼ぎが良いと  
いう理由で出稼ぎに出ているとい  
う。

空港から車で走ること4時間、  
エルサルバドル最高峰エルピタル  
がある町、サンイグナシオに着く。  
人口は約7000人で、熱帯に属  
するこの国には珍しく、一年を通  
して湿度が低いため、涼しく過ご  
しやすい気候に恵まれた町だ。森  
林の多いこの町では至る所で材木  
屋を目にするが、その他に目立っ  
た主要産業は他の町と同様にな  
い。市役所などの国の仕事に就く  
か、商店を営んだり、食べ物や小  
物を売り歩く行商も多い。それら  
の職に就かずにいる働き盛りの男  
たちが、道路脇で酒盛りをして酔  
っぱらって寝ていた。  
観光ガイドのジョナサンとは、  
エルピタルに行く道中で出会っ  
た。根は真面目な青年で、家族や  
近所の人、見知らぬ人に自然に手  
助けをするような、とても優しい  
一面を持っていたのだが、昼から  
酒を浴びるように飲んで、有ら  
ぬ姿で発見されることが多々あっ  
た。

a.町の市場で母親の手伝いをする娘トゥーティー。  
会計から荷物運びまでやる  
b.観光客や教会に通う人たちにぎわう土曜日に、  
町の中心部に店を出し、プブサを焼くグロリアと  
それを手伝う娘たち

一方で対照的なのは、働き者の女性と子どもたちである。例えば、平日の昼は持ち寄りの市場で果物屋を営み、夜や休日の昼にはプブサ（エルサルバドルの伝統食）屋を切り盛りするゲロリアは、5人の子どもたちを学校などに送り出すと、契約している村の農家から野菜や果物の仕入れに奔走し、それら売っていた。娘たちのトゥーティーやエリサもよく手伝っていた。どの町でも、親の仕事の手伝いをする子どもたちの姿を頻繁に目にした。

就学児童は、午前か午後のどちらかに学校に通えば良いので、家の手伝いのために食べ物を売り歩く子どもたちが多くいた。フルーツや手作りのお菓子を持って、大人たちの集まる職場や道で、堂々と商売をしていた。エルサルバドルのラテン文化では、陽気さと真面目さが入り交じり、お互いがお互いの「救世主」となって助け合って生きているようだった。



f



j



i



k



h



g

重野友紀 (しげの ゆき)  
1986年、福島県生まれ。26歳のときにエルサルバドルに滞在し、その後、世界中の新興国を回り、ポートレートを中心に人の生活や文化、風景をモチーフに撮影をしている。

- h. クリスマスの飾りにわらでできたトナカイを飾る風習があるので、その季節になると子どもたちが売り物を持って歩いている
- i. 農作業を終えてほっと一息つく少年
- j. 町のプブサ屋で少年と遊ぶジョナサン
- k. トウモロコンの粉を練って、その中にチーズや豆のペーストを入れて焼いたプブサ。エルサルバドル人の中には、三食ともプブサを食べる人もいれば、週末だけプブサ屋に出掛けることが、家族のちょっとした恒例イベントになっている場合もある

- f. 市場の近くで一日中座ってトウモロコシやこの地で採れた野菜、調理した食べ物を売る女性たち
- g. 高地を利用してキャベツ、ニンジン、ジャガイモなどを育てては、国内外に届けている。ちょうどキャベツを手作業で運搬しているところ

## エルサルバドルといえば

### 二つの通貨



25コロンは約3ドル。通貨名の由来になったコロンブスの肖像画と、航海の様子が描かれている

日本の通貨は日本円。アメリカの通貨はアメリカドル。では、エルサルバドルの通貨は？

答えは「アメリカドル」だ。エルサルバドルは2001年から、それまで使っていた通貨「コロン」に代わり、アメリカドルを公式な通貨として使っている。2004年には表向きコロンの流通が終わったが、実際には今もドルと並行して流通している。といっても、主に使われているのはアメリカドル。お店ではコロンで支払っても受け取ってくれるが、多くの人はコレクションとして手元に残していることが多い。

また、アメリカドルも高額紙幣はあまり好まれない。首都サンサルバドルのショッピングセンターでは20ドル札も受け取ってもらえるが、地方の市場や個人商店などで嫌な顔をされずに受け取ってもらえるのは5ドル札くらいが目安だ。

エルサルバドルからはアメリカに出稼ぎに行く人が多く、約250万人といわれる在米エルサルバドル人からの送金は国内総生産(GDP)の16.8%(2014年)に相当する42.2億ドルに上る。1992年の内戦終結以来、地道な復興を続ける同国の背景には、安定した通貨と、祖国を遠く離れて家族に仕送りを続ける人々の姿がある。

## 地球ギャラリー

# エルサルバドルの文化を知ろう!

エルサルバドルの街中を歩くと、ププサの店を多く見かける。トウモロコシの粉で作られた生地に具を詰めて焼いたもので、クルティードと呼ばれるキャベツのサラダや唐辛子の利いたサルサなどを添えて食べる。朝昼晩と時間を問わず食べるもので、家族や友達が集まったときにみんなで食べたり、日曜日は家族で外のププサ屋さん(ププセリア)に食べに行ったりと、まさに国民食だ。最近ではトウモロコシ粉だけでなく、米粉で作るププサもある。

中身はチーズのほか、煮つめた豆のペーストや豚ひき肉、中米で多く食べられるキョウチクトウ科の食用花ロココな

どが一般的。町によってはエビや青菜などを加えることもある。

食べ応えがあるので、女性なら2枚くらいでおなかがいっぱいになってしまうことも。1枚およそ50セントと、値段も手ごろだ。

観光の目玉にするため、村の入り口にププサ屋を並べた「ププサ村」もあるというほど、エルサルバドルの生活には欠かせないこの料理。作り方は簡単なので、手軽に中米の雰囲気味わいたいときにお勧めだ。

## エルサルバドルの国民食といえば さまざまな具を詰めた中米風お焼き

### ププサ



### 【RECIPE】

#### ●材料(4人前)

##### ●生地

コーンフラワー(トウモロコシの粉) 2カップ(1カップ=200cc) / ぬるま湯200~250cc / 塩ひとつまみ

##### ●チーズフィリング

ピザ用チーズ 100グラム / カッターチーズ 100グラム

- 1 コーンフラワーに塩とぬるま湯を加え、固めのペースト状になるまでよく練る。ラップに包み、寝かせておく。
- 2 チーズをしっかりと混ぜる。好みに青唐辛子(ハラペーニョなど)を加えてもよい。
- 3 生地とチーズをそれぞれ6等分し、チーズを生地で包んで、手のひらより少し大きいくらいのサイズに丸く伸ばす。
- 4 油を引いたフライパンを熱し、中火で片面3~4分ずつ、両面を焼く。表面に少し焦げが付き、生地が黄色くなるのが目安。
- 5 千切りにしたキャベツの酢漬(クルティード)を添えて、温かいうちに食べる。