

# Laos

【ラオス】

写真・文＝大石芳野(写真家)

機織りに込める思い

床に腰を下ろした姿勢のタリアン織り。南部で栽培する綿糸を使い、独特の色を組み合わせながら模様をつくる(アッタプー県)





山一つ越えた所に村があるラオスの北部では、かつての移動手段は象だった。一方、南部では、メコン川やその支流、運河の流れを生かした暮らしがある。山と森が多く水も豊かだ。どの地域でも人々は自然の恵みを大切にしながら生きてきた。今もその思いは続いている。

このころは主にJICAの協力、援助による道路や橋の整備のおかげで車などが増えて人の移動も盛んになり、人々の生活でも経済性や効率性が重要視されるようになった。首都ビエンチャンは急速に開発が進み、地方との行き来も盛んになってきた。こうした近代化の波はかぶるものの、人々は自分たちが築いてきた習慣や文化に誇りを持っているように思える。例えば、お釈迦様への尊敬の念や、歴史上の偉人への思いなどが根強い。

山や森に囲まれた地の利を生かして、まだまだ昔ながらの暮らしや文化が保たれている。染織もその一つだろう。全てを自然界の恵みからいただいたいると話す女性は「たくさんさんの樹木からあらゆる色彩を生み出すことができます。今度はどんな色になるか、試すのも楽しみです」。また、別の地域の女性は「ラオスの森は深く、色彩の材料はほぼ無限にあります」と言う。森に目を向けると、青々とした亜熱帯樹に覆われた鬱蒼とした樹木が続く。



- a. 蚕を飼って糸を引き、自然界からの草根木皮で糸を染めて、手で織る。柄は昔から伝わる伝説の動物をアレンジしたデザインや植物などが多い(ビエンチャン)
- b. ラオスの料理に唐辛子は欠かせない。赤だけでなく緑、黄色などさまざまな種類があり、辛さも香りも形も異なる。庭一杯に赤唐辛子を天日干し(シェンクワン県)
- c. タリアン織りも織る人の好みで柄は多様だ。「長い間織っていると、腰が痛くなる」。なかなかの重労働だ(アッタプー県)
- d. 家畜の世話などは主に子どもの役割になっているから、水牛と子どもは仲が良い。背中に乗って本を読んだり昼寝をしたりもする(アッタプー県)





- e. アメリカ軍の空爆で大量の不発弾や爆弾の容器が残留する。木よりも丈夫な爆弾の殻を柱にした住宅。籠を背負った子どもが畑から戻ってきた(サワナケート県)
- f. 山々と森に囲まれた村が多い。この辺りはクラスター爆弾などの不発弾処理が終わって、ようやく村になった。豚も鶏も放し飼いだ(アッタプー県)
- g. プーグイエンさん(37歳)は、室内の土間でクラスター爆弾の子爆弾が爆発し、左足と左手を失った。娘のキンダワンちゃん(8歳)は「お父さん、かわいそう」と悲しみを交えて呟いた(シェンクワン県)
- h. 燃料は森の木々に頼るしかない。2人の姉妹は祖母と一緒にまきを採りに行って集落に戻ってきた(サワナケート県)



東京都出身。学生時代に訪れたベトナムで強い衝撃を受け、卒業と同時にフリーランスのドキュメンタリー写真家として世界各地取材。戦争や内乱などで傷つきながら生きる人々の姿を記録している。『ベトナム 凜と』(2001年土門拳賞)など、著作多数。

大石 芳野 (おおいし よしの)

この深い森や山々が、第二次インドシナ戦争(ベトナム戦争)の拡大によって戦禍に巻き込まれた。アメリカ軍は大量の爆弾をラオスに投下した。1975年に戦争は終わったが、当時、約300万トンの投下。300余万の人口。1人1トンの爆弾と言われたほどだ。現在のラオスの人口は677万人だが、不発弾は依然として残留し、このままだと撤去するのに、あと200年はかかるそうだ。その戦争の残骸に、人々はいまだに苦しめられている。それだけに、UXO LAO(ラオス不発物処理計画)の働きは人々に希望を与えている。安全になると田畑も住居もできて村の機能が増し、人々の陰のある表情も明るくなっていく。

けれど、事故は多発している。被害者の一人、左足と左手を失ったプーグイエンさんは「自宅の土間でベッドの台を作っていたときに、突然、地中にあつたクラスター爆弾の子爆弾が爆発した。今では妻の機織りが生計の支えだ」と悔しさと悲しさをにじませながら話した。

森には恵みもあるけれど、こうした戦争の影も濃厚に残っている。それでも、働き者の人々は、農閑期には住まいの軒下や高床式の床下、床などで、時間を見つけては機を織る。「糸を染めることから自分たち家族で」と笑顔を見せる人もいる。「染まった糸をまとめ買った方が早い」という声も少なくなかったが、みな自分の機で自分の好きな模様を丹念に織り込んでいく。その姿は神々しくさえあるように、私には見えた。



## ラオスの女性の伝統衣装といえば

シン



学校の制服は黒が一般的。シンをはいて、ゴム跳びもする

ラオス語でスカートという意味を表す「シン」。ラオスの女性にとって、シンは民族衣装であり、現在も日常的に身にまとうものだ。一見、一枚の生地を巻いただけのようだが、実は大きな筒状になっている。はいてから余った部分を巻き付けるので、めくれてしまうこともなく、女性たちはこのスカートでバイクにも乗る。

多民族国家のラオスには、民族ごとに独特の織物や刺しゅうがあり、シンに織り込まれている模様にもさまざまな意味がある。シンを織るのは昔から女性の仕事で、家族のために思いを込めながら、複雑なものでは1日数センチずつ、何カ月もかけて織るという。その技術は、母から娘へと世代を超えて受け継がれている。

普段着用のシンは木綿製が一般的だが、お寺に行くときや結婚式などの式典には、シルクの上着セットで正装用のシンを身にまとうなど、生活のあらゆる場面に伝統が息づいている。



自然の素材を生かした「草木染め」で色を染めた糸でシンを織ることも

地球ギャラリー

## ラオスの文化を 知ろう!

取材協力：(認定)特定非営利活動法人ラオスのこども事務局

ラオスの食卓には、主食のもち米と共にさまざまなおかずが並ぶ。その中の一つ、「チェオ・マックレン」は、トマトをニンニクや唐辛子などと一緒に焼いてつぶしたペースト状のもので、キュウリなどの野菜につけて食べれば一層おいしくなる。

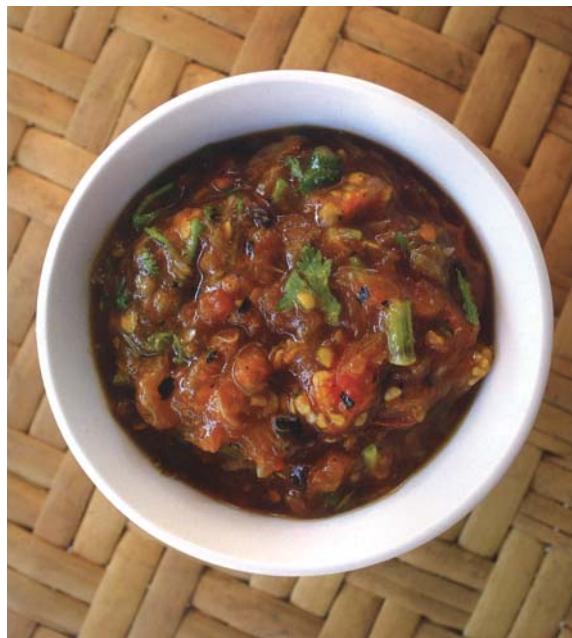
「ディップ・トマト」という意味のこの料理は、辛いものが好きのラオスの家庭では唐辛子を多めに入れてピリ辛にするのが一般的だ。トマトの酸味と唐辛

子の辛味の効いた風味は、もち米にもぴったり。竹で編んだ筒状の容器に入ったもち米を右手で多めに取り、左手に持ち替える。そして、右手で一口大にちぎり、丸めて食べるのがラオス流。チェオ・マックレンにつけて食べれば、ご飯が進むこと間違いなしだ。

トマト以外にもナスで作ったり、地方部では水牛の皮を入れたり、作り方はさまざま。ラオス料理の名脇役を堪能してみよう。

## ラオス料理といえば国民的なご飯のお供

### チェオ・マックレン



#### 【RECIPE】

##### ●材料(4人前)

プチトマト100g(できるだけ固めのもの)／小赤玉ネギ2つ／ニンニク2片／唐辛子1つ(お好みで調整)／★ナンプラー大さじ1杯／★塩小さじ1杯／★レモン汁少々／パクチー3、4本

- ① オープンでプチトマト、小赤玉ネギ、ニンニク、唐辛子を皮ごと焼き目が付くまで焼く。焼き目が付いたら、小赤玉ネギとニンニクは皮をむく。
- ② ①の具材を全て細かく刻み、つぶしながら混ぜる。
- ③ ②に★の調味料を加えて混ぜ合わせる。最後に刻んだパクチーを混ぜ、小鉢に盛り付けたら出来上がり。