

グン・ラーワンさんの家族

大所帯になったグン・ラーワンさん一家
数年で暮らしは大きく変わった

- a. 野良仕事の合間に孫ジーシャン(2カ月)をあやすラーワンさん(65歳)と妻のハオシュンさん(62歳)
- b. 野良仕事の合間に木登りをする孫のピンスイ(13歳)とイエンスイ(5歳)。両親の出稼ぎ先でもずっと一緒に過ごした、とても仲の良い姉弟だ
- c. 稲刈りをする長男スィラー(36歳)の一家。以前は大きな木箱に稲穂を打ち付けて脱穀していたが、エンジン式の脱穀機を使うようになった



b



a



拡張された山道を、バイクにつないだ荷台に乗って棚田に向かうラーワンさん一家



c



稲刈りを手伝う孫のフェイスン(9歳)。子どもたちは幼い頃から家事に参加し、農繁期には学校に通いながら農作業を手伝う

中国・貴州省の東南部。どこまでも連なる山肌に、麗しい棚田の風景が広がっている。それは、苦難の歴史を経てこの地にたどり着いた人々が、幾世代にもわたって営々と築き上げたものだ。私が苗族の村、パーシャ村を初めて訪れたのは2001年。村のまとめ役であるグン・ラーワンさん一家の世話に預かりながら、これまで15年にもわたってパーシャ村の暮らしを記録し続けてきた。

その頃、ラーワンさんは、妻と成人したばかりの二人の息子たちと一緒に暮らしていた。住居から歩いて1時間ほどの棚田で水稲を栽培する。山で清水をくみ、森でまきを集め、いろりで炊炊きを行う。日々の労働は家族で分担する。一方、田植えや収穫は村の共同作業で、期間中は毎夜、宴が張られる。輪に加わる私に、「日本にも山はあるのか？酒はあるのか？米を食べるのか？」と、村人たちは素朴な興味を示してくれた。電気も水道もない山の生活では、

子どもは犬や鶏と一緒にだだで駆け回り、若者たちは森でささやかな恋唄を交わし、老人はいろり端で静かに余生を送る。この山を一步も出ることなく死んでいく人が一体どれくらいいるのだろうか。そんなことを思いながら、あるいは私たちがたどり着いた都会の生活が、果たして本当に「豊か」と呼ぶにふさわしいものなのかを深く考えもした。

ところが、それから3年ほどうちに村の観光開発が始まった。程なくして村の入り口あたりにあったラーワンさんの家も重機で取り壊され、同じ場所でも観光広場の整備が進められ、民族ダンスの練習が始まった。慣れ親しんだ村の風景が、突然、変わり始めた。私は変化のあまりの速さに戸惑い、混乱し、失望すら感じるようになってしまった。そうして村に通い始めて4年目、ラーワンさんの二人の息子たちが結婚したのを区切りに、村から足が遠のいてしまった。

1974年京都府生まれ。日本人の精神文化のルーツを求めてアジアの自然、文化、思想を旅する。著書に『桃源郷の記』中国パーシャ村の人々との10年（新潮社）『シッターの旅』（新潮社）『茶馬古道の旅』中国のテラーロードを訪ねて（淡交社）など。
公式サイト：www.takeshrakada.jp

竹田 武史 たけだけし



観光客と記念写真に写るラーワンさん。10元(約170円)ほどのチップがもらえる



市場で売るための竹籠を作るラーワンさん。竹を切り、削り、編み上げるまで全て手作業で行う



中国語で放送されるテレビ番組を見る孫のフェイスン。地元政府から村で1台目となるテレビが贈られたのは2004年。現在、ラーワンさんの家には冷蔵庫、扇風機、湯沸かし器などもある

られなくなってしまうたけれど、たくさんの孫たちに囲まれたラーワンさん夫婦はこれまで以上に生き生きとして、幸せそうだった。
先日、1年ぶりにラーワンさんに電話してみた。麓の町に高速鉄道が開通したという。かつてバ

スで3日かかった行程が、十数年のうちに約1時間半で結ばれるようになったのだ。この先、村にやってくる観光客はますます増えるだろう。ラーワンさん一家は近く民宿をオープンするため、住居を大改築しているということだった。



晩飯を囲むラーワンさん一家。卓に上がるおかずが肉類が加わり、品数も増えて、ずいぶん豊かになった

パーシャ村からおよそ8km、山の麓にある町の夜景。ものすごい勢いで開発が進む。2016年1月には、この山間にも高速鉄道が開通した



再びパーシャ村に通うようになったのは、2011年に起こった東日本大震災がきっかけだった。私自身が一児の父になろうとしていたタイミングだったことも重なり、パーシャ村で過ごした日々のが切実な意味合いを帯び始めたのだ。
2011年7月、7年ぶりに再会したラーワンさん一家は、村の観光地化がさらに進む中、たくましく生きようとしていた。長男は家族を村に残したまま出稼ぎに行き、次男は厳格な人口抑制政策をかくぐくって三人目の子どもを得るために、棚田の小屋に妻子と隠れて暮らしていた。「山で生きて行くためには、どうしても男の子が必要なのさ！」そう話してくれた次男も、それから数カ月後にこっ

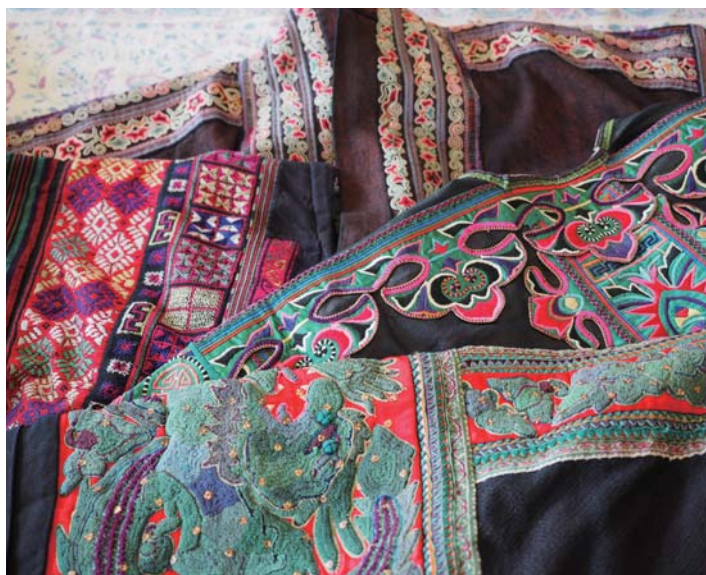
そりと村を離れることになる。やがて息子たちは一家で湖南省に移り住み、老夫婦二人だけの生活が始まった。けれど、さびしい日々は長くは続かなかった。
2014年9月、再び村を訪ねた私を迎えてくれたのは、11人の大所帯になったラーワンさん一家だった。息子たちの家族が出稼ぎから戻り、さらに次男夫婦が待望の男の子が生まれたばかりであった。一家は新しく買った脱穀機をフル稼働させ、袋詰めした米を三輪バイクで運び、米の収穫作業を数日間が終わらせてしまった。もう以前のように親戚や友人同士で手を貸し合う必要も、天秤棒を担いで山道を上がる必要もなくなっていた。にぎやかな収穫風景は見



炊きあがったご飯を混ぜる孫のヤーシャン。3歳なのに、もう立派にお手伝いをこなす

苗族の晴れ着といえば

刺しゅう



色やモチーフ、刺しゅうの手法まで、苗族の晴れ着は村によって全く違う

繊細な銀の装飾品と鮮やかな色合いの上着、たくさんのプリーツが入ったスカート。苗族の晴れ着は、華やかな刺しゅうが何よりの特徴だ。10年以上かけて苗族の村々を回った名井佳子さんは、「衣装は村ごとにそれぞれ色や模様、スタイルが違うんです」と語る。

苗族の住む地域は山が多い。昔は母親から娘へと晴れ着作りや刺しゅうの技術が受け継がれ、農作業の合間に一つ一つ、手作りで縫い上げていた。今は子どもたちが、いくつもの山を越えた遠方の学校に月曜日から金曜日まで泊り込んで勉強するようになったため、刺しゅうを覚え、晴れ着を作る人は減っている。自分自身で作る代わりに、母が娘のために仕立てることも増えてきた。

その一方で、変化も生まれつつある。最近ではミシンが普及し、刺しゅうの一部を手ではなくミシンでこなす人々や、手作りできない人のためにミシンで作った晴れ着を売る人が出てきた。また、観光客のために伝統舞踊を披露している村では、伝統的な晴れ着ではなく、客受けのいい派手な舞台衣装を作る人もいる。

少しずつ変わりながら受け継がれていく苗族の晴れ着。その伝統は、思いがけず柔軟なようだ。



華やかな刺しゅうの晴れ着で祭りを行う人たち。髪飾りや髪型も村ごとに異なる

地球ギャラリー

ミャオ

中国・苗族の文化を知ろう!

苗族の生活には、米が欠かせない。米のとぎ汁をかめに入れ、いろいろのそばの暖かい場所で1週間ほど発酵させて、米の発酵汁を作る。苗族流の野菜スープは、この上澄みをスープに入れて酸味を加えるという。

冬瓜とうがんは名前とは逆に夏の食材。もち米や鶏肉を合わせることで、調味料なしでもうまみが出て、夏バテしやすい時期にも食べやすくなる。客人をもてなすときには、ニワトリを一羽絞めて、丸々スープに使う。野菜はそのままスープとして、鶏肉はトウガラシを利かせたたれにつけて食べることで、食欲増進にもなる。

ほかにも、1カ月ほど発酵させたスープ「酸湯スータン」にトウガラシを利かせて煮込む酸湯魚スータンユなど、辛味と酸味を生かした風味が苗族の家庭料理の特徴だ。疲れて食欲が出ないときには、ぜひお試しあれ。



苗族の村で採れるインゲンスータンは日本のものよりずっと大きい

苗族の料理といえば ピリリと辛いたれを添えた

もち米と冬瓜のスープ



【RECIPE】

- 材料(4人前)
 - 鶏肉(手羽元) 8本
 - 冬瓜4分の1個
 - インゲン100g
 - もち米100g
 - たれ:
 - トウガラシ・酢・しょうゆ適量
 - ① 冬瓜は皮をむき、一口大に切る。インゲンは筋を取って食べやすい長さに切る。もち米は洗って、水を切っておく。
 - ② 鍋に1.5リットルの水を沸かし、沸騰したら中火にして鶏肉ともち米を入れる。そのまま5分ほど煮立たせ、あくを取る。
 - ③ 冬瓜を加えて20分ほど、さらにインゲンを加えて10分ほど煮込んだら出来上がり。
- たれの作り方:
- ① トウガラシをオープンで黒くなるまで焼く。
 - ② 焼いたトウガラシをすり鉢ですりつぶし、酢としょうゆを加える。