

# 無の大地に生きる

## Niger

[ニジェール]

写真・文＝大塚雅貴(写真家)



井戸での水くみを終えて集落に帰ってきた子どもたち。はじめて見るカメラの前で少し照れながらも集落のみんなが撮影を楽しんだ



a

- a. トゥブ族の女性は赤や黄色などの鮮やかな衣装に身を包み、鼻や耳、手首などにアクセサリーを付け、おしゃれを楽しむ
- b. 井戸にはラクダ、ヤギ、ロバなどの家畜が集まる。ヤギは彼らにとって大切な現金収入となる
- c. 体高2メートルほどの大ラクダを引っ張り、井戸での水くみを手伝う男の子



b



c



夕暮れの砂漠の中をゆっくりと進むラクダキャラバン

が難しいため、ガソリン250リットル、ミネラルウォーター60本、ガス、米やパスタ、缶詰などを四輪駆動車に詰め込み、地元出身のガイドと共に出発した。途中、憲兵隊のオフィスを立ち寄り、砂漠への立ち入り許可を申請。一日半かけてたどり着いた先には、わずかに草の生えた砂漠の大地が広がり、彼らの家が数軒並んでいた。辺境で暮らす彼らは用心深い。常にナイフを携帯し、撮影を嫌うトゥブ族だが、訪れたのがガイドが暮らす集落だったため、到着と同時にみんなが歓迎してくれた。

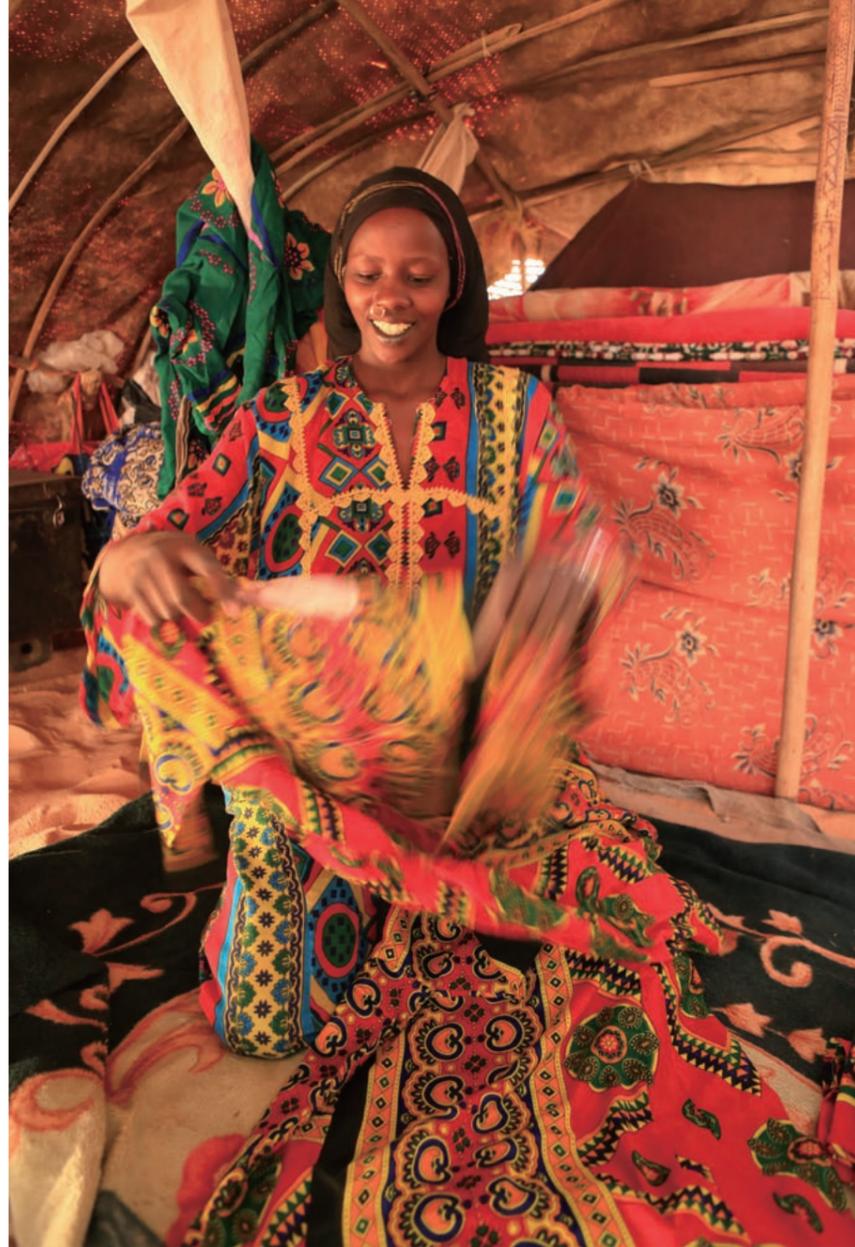
国土の3分の2がサハラ砂漠に覆われているアフリカ中部のニジェール共和国。その北東部には、現地の言葉で「何も大地」を意味する「テネレ」という地域が広がり、高さ200メートルを超す砂丘や往復約1600キロを行くラクダキャラバンを見ることが出来る。日中の気温は、暑い時期で40度を超え、3月を過ぎると熱風が吹き砂塵が舞う。

ニジェールをはじめ訪れたのは2001年。最初は砂丘の撮影から始まり、12年からはこのテネレに暮らすトゥブ族にレンズを向けるようになった。首都ニアメから1000キロ以上も離れたへき地で生活する彼らについて、日本では伝えられることがほとんど無かったからである。

ニジェール第二の町、ザンデルから北東へおよそ400キロのテルミットという地域に、彼らは暮らしている。ザンデルから北は砂漠地帯。給油所や食料の確保



夜になると風は止み、満月の輝きが大地を照らし出す。1月には気温10度以下になることも



お気に入りの衣装をプレゼントされた女性は、それを大きく広げて喜んだ



多くの女性が自宅で出産するため、時に母子に危険が伴う。皆、生まれてくることへの感謝を忘れない

翌年も、その翌年も、彼らに会うためにテルミットを訪れた。最初の年は緊張していた彼らの表情も、再会するたびにほころんだ。一方で、砂漠の環境は年々悪化している。地球温暖化の影響だろうか、「昔よりも暑くなった」と、初老の男は話す。数年前にあった井戸が枯れ、無人となった場所も少なくない。そんな中で地道にラクダを飼い続けるその男は「ここで暮らすことが何より幸せだ」と、続けた。家族や親戚同士で集落を形成し、この砂漠で団結して生き抜くことが彼らの生き方であり、誇りでもある。そしてその思いが、この小さな世界を育んでいるのだと感じた。

家は、アカシアの木を骨組みに使い、ナツメヤシの葉を乾燥させたものを編んで屋根としてかぶせたもので、季節によって位置を変える。中は日差しが遮られ、風通しも良く、居心地は悪くない。聞こえるのは耳元を流れる風とロバの鳴き声だけ。電気やガスはなく、水は大きな容器を深さ50メートル以上の井戸に落とし、ラクダやヤギの力で引き揚げる。食事はというと、南の市場で購入した雑穀をペースト状にしてラクダのミルクとともに食べることがほとんどで、野菜などはない。

し恥ずかしそうにレンズを見つめ、モニターに映る自分の姿を見てうれしそうに飛び上がった。

最初に目を引いたのは、女性の衣装だった。赤や黄の派手な色を好み、遠くからでもその姿は際立っていた。鼻にはピアス、耳や腕には銀のアクセサリー。ガイドがザンデルで買った衣装をプレゼントすると、それを広げ、目を見開いて喜んだ。早速、衣装を身に付けてた女性たちは「どう、似合ってる？」と、少



南部の市場で購入した雑穀をきねでついて粉末にし、それを調理してラクダのミルクとともに食べる

### 大塚 雅貴 (おおつか まさたか)

1968年、千葉県生まれ。93年、写真家・野町和嘉氏の助手としてサハラ取材に同行。97年からカイロに1年半在住。リビア、ニジェール、チャドなどのサハラ砂漠や、中国・雲南省の棚田を取材。著書に『SAHARA 砂と風の大地』(山と溪谷社)がある。

ロバの力を使って深さ50メートル以上の井戸から水をくむ少年は、何度もラクダのために水を与え続けた



不要となったタイヤのチューブは、水を入れる容器として使う



## 北部の名物といえば

### 銀細工



工房の店頭に並ぶさまざまな銀細工

サハラ砂漠の入り口となるニジェール第二の都市ザンデルや、砂漠の中にある交易の中心地アガデスは、銀細工で有名だ。「ニジェールの銀細工はデザインが優れていて、パリコレに出展するような世界の一流デザイナーが取り入れることもあるんです」と、浦安市国際センターのセンター長を務める藤松理子さんは、自身のニジェールでの滞在経験を基にそう話す。銀細工の多くは、トゥブ族と同様にサハラ砂漠で遊牧生活を送るトゥアレグ族の鍛冶屋が作っている。

トゥアレグ族の住む地域にはそれぞれシンボルがあり、それらを模した21種類の銀細工が町の工房で売られている。キリスト教とは無関係だが、形が十字架に似ているため、フランス語で十字架を表すクロワと呼ばれることが多いこれらのシンボル。アガデス十字(クロワ・ダガデス)は、意中の女性に愛を伝えたいと思ったトゥアレグ族の若者が、鍛冶屋に頼んで「愛しています」という言葉の頭文字をアクセサリーのデザインに忍ばせて贈ったことから生まれたという言い伝えがあるという。

欧米や日本でも、アフリカの工芸品として売られていることがあるニジェールの銀細工。見掛けることがあったら、ぜひその裏に隠されたメッセージに思いをはせてほしい。



21種類のクロワの形と、その名前が描かれた布。現地の人たちにはよく知られるシンボルド

## 地球ギャラリー

### ニジェールの文化を知ろう!

ニジェールの言い伝えでは、ムギとヒエは神様の祝福を受けているので、水を入れて炊くと膨らみ、ほんの少しの量でも腹が満たせるのだとされている。ヒエなどの雑穀をよく食べるトゥブ族の間では、「キラエスク」と呼ばれる成人式の中で、少女たちがブラビスコの作り方を習い、皆で食べるという。

ニジェール出身のラミン・アルカスムさんは、「ブラビスコの作り方が

上手い女性は、男性と添い遂げられるといわれているのです。少量のヒエでお腹を満たせるブラビスコは、家計にやさしい料理だからかもしれない」と笑った。

日本人女性と結婚して長年、日本に住んでいるラミンさんは、現在、茨城県つくば市でカフェを開く準備をしている。ニジェールの文化を知り、食事を楽しみながら交流する場を目指している。

## トゥブ族の料理といえば、ヒエと肉を煮込んだ

### ブラビスコ



ラミンさんのカフェ「Café d'Agadez」の情報は、Facebookページでもご覧いただけます  
<https://www.facebook.com/カフェアガデス-Cafe-dAgadez-299645633495515/>

#### 【RECIPE】

##### ●材料(4人前)

ヒエ300g/タマネギ中1個/ニンニク1かけ/トマト200g/鶏モモ肉500g/塩・コショウ/サラダオイル/ハイビスカスの花(ハーブティー用)

- 1 鶏肉は一口大に切って、塩コショウを振っておく。ニンニクとタマネギはみじん切りにする。トマトは角切りにする。
- 2 ヒエは2~3回水を替えながら洗い、水を切る。鍋に入れ、水3カップと塩ひとつまみ、サラダオイル大さじ1を入れてかき混ぜながら煮る。水分がなくなってきたらごく弱火で15分炊き、10分蒸らしておく。
- 3 熱した鍋にサラダオイル大さじ2を熱してニンニクの香りが出るまで炒める。タマネギを加えて炒め、タマネギが透き通ってきたら鶏肉とトマト、ハイビスカスを加えて煮込む。塩で味を調べて、ヒエと共に皿に盛りばれ出上がり。