

# Madagascar

[マダガスカル]

写真・文＝竹沢うるま(写真家)

# 谷間にたなびく煙と絆

朝、辺りには霧が立ちこめる。男性は畑に行き、村には子どもと女性が残る



c



d

村では民家に泊まらせてもらうことにした。中に入ると日本の  
 いろりのようなものが部屋の中心にあり、そこに家族が集まって  
 いる。家屋は2階建て。2階は物置になっている。壁や天井はす  
 すで覆われ、天井には主食のトウモロコシがつるさされていたが、  
 これも真っ黒になっていた。湿度が高いので、乾燥させて保存し  
 やすくしているのだろう。実際、水分を含んだ海からの風がこの  
 辺りで冷やされるために、この村では毎朝、霧が発生し、空気は  
 じつとりと湿っていた。

- c. きれいに整えられた棚田が山の斜面に広がる。東南アジアの田園風景とよく似ている
- d. 木造家屋が密集するサカイブ村。およそ40軒の家に、200人ほどが住む
- e. いろりを中心に家族が集まる。一家族は5人から8人ほど。村を離れ、町に出稼ぎに行っている若者も多い



a



e

マダガスカル南東部の内陸地域。緩やかな丘が重なり合う高原  
 地帯に、サカイブ村を目指した。この村には森の民、タナラと呼  
 ばれるザフィマニリ族が住んでいる。  
 週に一度の市場から村へと戻る村人たちと一緒に歩くこと2時  
 間。大きな十字架があるブイヴェと呼ばれる巨大な岩山の頂上に  
 たどり着くと、眼下にサカイブ村の光景が広がった。木造の家屋  
 が数十軒ほど、丘陵地に囲まれたくぼ地に密集している。家々か  
 らは白く細い煙が立ち上り、子どもたちが走り回っているのが見  
 える。その先には、斜面を利用して作られた水田が段々に広がっ  
 ており、まるで東南アジアの田園風景のようだ。重い荷物を抱え  
 た村人たちは岩山でしばらく休憩した後、斜面を下り、吸い込ま  
 れるように村に入っていった。



b

- a. 村のすぐ近くにあるブイヴェと呼ばれる岩山の頂上で、一休み。この岩山は村人たちの信仰の対象になっている
- b. 近くの村で週に一度の市場が開かれる日。重い荷物とともに数時間かけて山道を歩く



h

- h. 稲わらを編み、入れ物や帽子を作る。男性が農作業に行っている間、女性は家で手芸を営む
- i. 細かな彫刻が施された小さな腰掛け。彼らはどこに行くときでも、自分の腰掛けを持ち運ぶ
- j. 訪れた時期は田植えの季節。村人たちは、歌を歌いながら楽しそうに共同作業をしていた



i



j



マダガスカル

竹沢 うるま (たけざわうるま)  
 1977年生まれ。大学在学中、沖縄の海的美しさに衝撃を受け、写真を学び始める。卒業後、水中撮影カメラマンを経てフリーに。日経ナショナルジオグラフィック写真賞2014グランプリ受賞。著書に『Walkabout』(小学館)、『The Songlines』(小学館)など。

社会が確立されているのだ。人々は米から作った酒を飲み、穏やかな表情で談笑していた。一緒になって酒を飲み、ご飯を食べると、口の中でみずみずしい大地の味が広がった。

マダガスカルの人々は1000年以上前にインドネシアからやってきたといわれているが、木彫文化と農耕社会を色濃く残すファイマニリ族の人々の生活は、その確かな証拠に思える。彼らと時間を過ごしていると不思議な懐かしさがあったが、それもやはり、自身の文化圏に近いアジアの香りを感じていたからかもしれない。

サカイブ村では、人々の共同体が機能し、自然の恵みを楽しみ、大地の力を信じ畏れていた。初めて訪れたのにとっても落ち着く、心地よい滞在だった。

岩山の上から見たときは分からなかったが、家屋には入り口のドアや窓など、至るところに細かい彫刻が施されている。村人たちがいつも持ち運んでいる三本脚の小さな腰掛け椅子にも、細かな幾何学模様の彫刻が広がっていた。クモの巣のような模様は家族のつながりを表し、三本の脚は父と母、そして子を意味しているのだという。

村を歩いていると、人が多く集まっている家があった。のぞいてみれば、泥にまみれた人々が集まり、食事の準備をしている。どうやら、農作業を終えた村人たちが集まっているようだ。この村では、農作業を共同で行う。そして、作業が終わるところや一つ一つの家に集まり、みんなでご飯を食べる。農耕を中心とした



f

- f. 子どもたちは見慣れぬ旅人に興味津々の様子で、家屋の小さな窓からこちらに笑顔を投げ掛けてきた
- g. 夕方、農作業が終わった後は、一軒の家に集まり、みんなで食事をする。村人たちは共同体意識を強く持っている



g

## マダガスカルの暮らしの知恵といえば

### バオバブ



高さ20メートル以上のバオバブが林立する“バオバブ通り”

マダガスカル西部のムルンダバは、バオバブの名所として知られる。特に、国道沿いの“バオバブ通り”は、エコツーリズムの名所として日本人旅行者にも人気だ。

ここで見られるバオバブは、マダガスカルにしかない“アダナンビア・グランディディエリ”と呼ばれる種類だ。直立する姿が美しいだけでなく、住民の生活にも役立っている。人々は、昔から果実内部の種衣を食べたり、種から油を抽出したりしてきた。樹皮や葉は、カルシウム源にもなる。また、樹皮の内側から板状に剥いで採れる繊維は、家の屋根や壁材になり、結び上げればロープを作ることできる。

バオバブ通りの周辺には田んぼが広がり、田園風景とバオバブの共演を楽しむことができる。しかし、人口集中で過度の耕作が進み、美しい景観が失われつつあるため、対策が求められている。



バオバブの果実売り

取材協力：ボランティアサザンクロスジャパン協会

## 地球ギャラリー

### マダガスカルの文化を知ろう!

日本の1.6倍の国土面積を持つマダガスカル。そこには、東南アジアさながらの田園風景が広がる。同国では稲作が盛んで、一人当たりの米の消費量はなんと日本人の2倍だという。

現地語で、“豚肉とグリーンピース”を意味するエナキスワ・スイ・ペティポアは、マダガスカルならではのたっぷりのご飯にかけて食べる料理の一つだ。

「マダガスカルでは、豚肉より牛肉の方が安いんです。だから、牛肉を使って作ることもあります」。そう教えてくれた

のは、御茶ノ水にあるジャズ・ライブハウス&レストラン「NARU」のシェフを務める、マダガスカル出身のランドリアマムピアニナ・エリック・ピエールさんだ。

マダガスカル料理は、桜海老やショウガを使うものも多く、日本人の口に合いやすい。一方で、唐辛子を多用するのが現地ならではの特徴だ。都内で唯一マダガスカル料理を提供しているNARU。ジャズに浸りながら、異郷の味を楽しんでみてはいかがだろうか。

## マダガスカル料理といえば

### エナキスワ・スイ・ペティポア



#### 【RECIPE】

##### ●材料(2人前)

豚もも肉300g／グリーンピース100g／タマネギ中1個／ニンニク1かけ／白ワイン適量／トマトソース適量／サラダ油少々／水200ml／固形スープの素2個／塩・コショウ適量

- 1 豚肉をぶつ切りにし、タマネギはスライスしておく。
- 2 温めたフライパンに少量の油を引き、豚肉を入れて塩・コショウで軽く味付けし、焼き目が付くまで炒める。
- 3 別の鍋につぶしたニンニクとタマネギを入れ、軽く炒める。
- 4 豚肉を③の鍋に入れ、白ワインを加えてアルコール分を飛ばす。
- 5 鍋に水と固形スープの素を加える。豚肉が水から出て表面が硬くならないように様子を見ながら、少しずつ水を加える。
- 6 少量のトマトソースを加え、弱火で煮込む。グリーンピースを入れたら軽く混ぜ、水分が完全に無くなる前に火を止める。
- 7 お皿に盛り付け、お好みで唐辛子を掛けたら出来上がり。

#### 【SHOP INFORMATION】

##### NARU お茶の水店

〒101-0062

東京都千代田区神田駿河台2-1

十字屋ビル地下1階

Tel:03-3291-2321

営業時間：[ランチ]11時半～14時

[カフェ]14時～17時

[ディナー]18時～24時

