

Cambodia

[カンボジア]

写真・文＝渋谷敦志(写真家)

若者を巡る旅

カンボジアのテレビ局CBSでニュースキャスターを目指すソケットミリアムさん(22・中央)。若者向け人気バラエティ番組「My TV」に出演する姉の収録現場で手伝っている

たちに、「あなたは大切な存在だよ」「一人じゃないよ」と存在を肯定することに、食事やベッド以上の意味があるのだと知った。写真で何を伝えることができらるだろうか。そんな疑問を抱えていたある日、撮影に協力してくれたお札に若者たちを街の写真スタジオに招待することにな



a

り、目からうろこが落ちる経験を。スタジオのカメラマンの前で思い思いのポーズを取る若者たちの表情が、実に生き生きとしていたのだ。それを見て、「撮らせてくれ」と思わず申し出た。そうして生まれた写真は、期せずして自分の撮影姿勢を問うた。「こうありたい」「こう見



b

てほしい」という若者たちの気持ちを考えず、どこかで見た貧困のイメージを押し付けていた自分の愚鈍さを恥じた。貧困や格差といった言葉では捉えることのできない社会に生きる、若者一人一人の幸福の形を写真で捉えたい。カンボジアの若者を巡る旅はそこから始まった。

a. サムーンさん(23)と夫のソキアさん(26)は1年半前に結婚したばかり。建材を少しずつ買い足し、ようやく自分の家を持ったサムーンさんは6人兄弟。家が貧しくて12歳で学校を中退し、プノンベンに出稼ぎに出て縫製の仕事をしていた。自分たちの店を持つ夢に向かい、助け合って暮らす
b. プノンベンのオリンピックスタジアムに、大好きなサッカーの試合を観戦しに来たスリムさん(17)。お坊さんになるための修行中で、寺に住み込み、托鉢をしながら学校に通っている



市場で鶏を売るサナーさん(19)。妊娠中の姉に代わり、母を手伝うようになった。プノンベン北部にある「7km市場」では、サナーさんのようなイスラム教徒と仏教徒が混ざり合って共存している

初めてカンボジアを訪れたのは2003年。内戦による荒廃から復興して経済成長を実現し、観光客は増え続け、街は活気に満ちていた。一方で、繁栄の恩恵は都市の貧困層や農村まで十分に届かず、広がる格差が社会に影を落とし始めていた。そんなころ、急激に変化する社会の中で、教育を受けることができず、どこにも居場所がない若者たちがいることを写真で伝えてほしいと、アジアの子どもを支援するNGO「国境なき子ども

たち(KnK)」から依頼を受けたことが訪問のきっかけだった。家庭崩壊、ホームレス、児童労働、人身売買、性的虐待、薬物汚染、子ども買春――。貧困がカンボジア社会に深い傷痕を刻み込んでいるのを目の当たりにした。そこで、家庭環境に恵まれない、行き場を失う若者たちに出会った。次第に見えてきたのは、貧困以上に孤独感が彼らを苦しめていることだ。人として尊ばれず、社会の一員としても重んじられない。そんな若者



プノンベン南西のスタンミンチェイ(希望の川の意味)地区にある縫製工場に働く女性労働者たち。仕事が始まる前に屋台で朝食を取っている。多くが農村出身の出稼ぎで、月給は120～140ドルほど



シエムリアップのスパでセラピストとして働くダエンさん(20・右)と、いとこのヨンさん(19・左)。小学校を中退して日雇いの仕事をしているダエンさんは、スパの技術を習い、その稼ぎで家族を支える。2歳で母を亡くし、貧しくて学校に通えなかったヨンさんは、読み書きができないが、ダエンさんに誘われ同じスパで働く

2004年にスタジオで撮影したロウに再会。シエムリアップでドイツ語のガイドとして働きながら、妊娠中の妻を支えている



シナと初めて出会ったのは2003年、当時17歳だった。父から日常的に暴力を受け、ストリートチルドレンとして暮らした過去を持つ。KnKに保護された後、小学校から通い始める。クラスで自分だけ身長が高くて恥ずかしかったが、勉強だけが将来につながると信じ、努力の末に大学まで出た。今年結婚、もうすぐ父になる。「絶対父親のようにならない」と誓う



バタンバンにあるKnKの自立支援施設「若者の家」で暮らす若い女性たち。縫製や織物の職業訓練を受け、カバンやスカートの販売といった収入創出活動に参加している

2004年にスタジオで撮影した一人、クラット・ロウに、今年6月、再会した。28歳になったロウは苦学の末、アンコールワットのある街シエムリアップでドイツ語のガイドになっていた。結婚したばかりで妻は妊娠中だという。12年前には詳しく聞けなかった話を聞いた。幼少時に両親が離婚し、親戚に育てられたロウ。出稼ぎに出ていた叔父に誘われ、バンコクの建設現場で働いた。不法労働だった。2年後に警察に捕まり、カンボジアに強制送還されたが、14歳だったため刑務所への収監は免れ、

バタンバンにあるKnKの保護施設「若者の家」に受け入れられた。決まりごとの多い施設での集団生活に不自由を感じたが、自分と異なる複雑な境遇にある同世代の若者と共に生活しながら、ロウは、子どもの時間を生き直した。学校を卒業した後、自分の力で夢を追い掛けるため「若者の家」を出る。数日間は寂しくて眠れなかったが、そのときはもう孤独ではなかったという。「今は奥さんがいるから、また自由は失われたけど」と笑うロウの目に困難を乗り越えてきた自信を見た。

苦しいときを乗り越えることができた訳を聞くと、こう言い表した。「苦しいときは今が一番苦しいときではない。良いときも今が一番良いときではない。なぜなら明日はもっと良くなるから。明日をつくるのは今日の自分だから」。自分の人生を自分で決める。それが幸福だとすれば、選択できないことが貧困なのだとロウは教えてくれた。平和を取り戻したカンボジアは、果たして若者が夢を見ることのできる国になっているのか。その行く末を、若者の肖像を通して見ていきたい。

建設中の巨大な複合ビル。プノンベンにあるオリンピックスタジアムに隣接する。広場ではフィットネスのインストラクターと一緒にダンスをする若者たちが集う



カンボジア

渋谷 敦志 (しゅが ちかし)

1975年大阪府生まれ。大学在学中に1年間ブラジルの法律事務所所長として勤務しながら写真を本格的に撮り始める。現在は世界中の紛争や災害、貧困の問題を写真で伝えている。第3回MSFフォトジャーナリスト賞、日本写真協会展金賞、視点賞、視点展30回記念特別賞など受賞。著書に、『帰郷するブラジル』（瀬戸内人）、『希望のダンス エイズで親をなくしたウガンダの子どもたち』（学研教育出版）などがある。

国境なき子どもたち写真展2016
「明日に吹く風 カンボジアの若者たち」2003-2016
会場：アイテムフォトギャラリー
「シリウス」(東京都新宿区)
会期：10月6日(木)～12日(水)
※9日(日) 休館
渋谷さんによるギャラリートークを
8日(土)14時～15時半に開催

カンボジアの誇りといえば

コンポンチュナン焼



牛車で陶器を売り歩くコンポンチュナンの行人
©Cambodia Joho Service inc. (NyoNyum)

カンボジアの首都プノンペンから北西に2時間ほど車を走らせたところに、陶器の名産地コンポンチュナンがある。道中、荷台いっぱいに茶色の陶器をぶら下げた牛車とすれ違う。都市部へ向かう道すがら、陶器を売り歩く行人たちだ。素朴な味わいがあり、価格も手ごろな土鍋や食器は、人々の暮らしの一部となっている。

カンボジアには、かつてクメール王朝で栄えた「クメール焼」があったが、その高度な製陶技術は王朝の衰退とともに失われてしまった。そこで、日本財団が益子焼の技術を伝えてカンボジアの陶芸を復活させようと、2009年から15年まで「カンボジア伝統陶器復興プロジェクト」に取り組み、コンポンチュナン焼として名産品化を支援してきた。

コンポンチュナン焼は、現在では首都のショッピングセンターにも並ぶ。出荷はトラックでの一括輸送が主流になりつつあるが、今でも牛車の行商は健在だ。広い空の下、赤土の道路の端をのんびりと進む牛車を見ると、何だか気持ちが和む。



コンポンチュナンで作られた素焼きの器を買いに来た地元の人
©Cambodia Joho Service inc. (NyoNyum)

写真提供：カンボジア生活情報誌「NyoNyum(ニョニユム)」

地球ギャラリー

カンボジアの文化を知ろう!

カンボジアの伝統的なおもてなし料理、アモック。作り方はシンプルで、ナマズやコイなどの淡水魚をココナッツミルクやハーブで味付けし、蒸し上げれば完成だ。一見、カレーのようにも、スープのようにも見えるこの料理。一口食べると、ココナッツの甘くて優しい風味が口の中に広がる。香辛料の独特の香りや辛味が苦手だという人にもぜひおすすめしたい。

現地では、香りの良いバナナの葉を器にしていることが多く、ご飯にかけて

食べてもおいしいそうだ。

地域によっては、アモックに鶏肉やエビなどを使うこともある。約35年にわたって日本でカンボジア料理を提供している「代々木アンコールワット」では、材料にサーモンを使っている。日本人の口にも合うため、数あるメニューの中でも人気が高いという。カンボジア出身のゴ・ワンディ店長が、「こだわりは、新鮮なサーモンを使っているところです」と話すアモックを、ぜひ一度お店で味わってみてはいかがだろうか。

カンボジア料理といえば

アモック



【RECIPE】

●材料(2人前)

サーモン切り身100g
／乾燥ガランガル20g
／レモングラス20g/
ココナッツミルク小さじ1/
ナンブラー小さじ1/
塩2g/
砂糖少々
／キャベツ8分の1個
／コプミカの葉(青じそでも代用可)適量

- 1 サーモンを約3センチ四方にカットする。
- 2 乾燥ガランガルとレモングラスを粉末になるまでミキサーにかける。
- 3 サーモンに②をまぶし、上からココナッツミルク、ナンブラー、塩、砂糖をかけてよく混ぜる。
- 4 キャベツを千切りにして、柔らかくなるまでゆでる。
- 5 カットしたアルミホイルの上に④を敷き、その上に③を載せる。さらに上から少量のココナッツミルク(分量外)をかけ、千切りにしたコプミカの葉を散らす。
- 6 蒸し器に入れて5〜7分ほど蒸し上げる。サーモンが薄いピンク色になったら出来上がり。

【SHOP INFORMATION】

代々木アンコールワット

〒151-0053
東京都渋谷区代々木1-38-13
住研ビル1F
Tel:03-3370-3019
営業時間:[ランチ]11時~14時
[ディナー]17時~23時

