

Ethiopia

[エチオピア]

写真・文＝久野武志(カメラマン)

変わるエチオピア 変わらぬエチオピア



スアベバから南西部へ丸3日間、バスとヒッチハイクと徒歩でたどり着いたそこは、電気、ガス、水道はもろろんない。家屋を含め、所持品で工業製品はアルミ鍋と町で拾ったペットボトル、水くみに使うポリタンク、若干の服くらいだ。スプーンも枕も木製、土間に敷くのはヤギ皮だ。彼らの世界に触れたくて、1週間ほど滞在させてもらった。

- a. 近代的な高層ビルの下で、野菜を売買する市民の姿
- b. 郊外に広がるコンドミニアムは、他のアフリカ諸国には見られない画一さが感じられた

地球ギャラリー vol.103



発展し続けるアディスアベバの街。この数年で大きく景観が変わった



お洒落しやれに着飾った人々が東京のカフェのようなどころで談笑を楽しんでいる。手をつないだカップルがショッピングモールを歩き、屋内遊技場には子どもたちの歓声が響く。ゆっくりと走るライトレール（都市旅客鉄道）は発展を続ける街を静かに貫いた。

この街に来るたびに、いつも驚きが待っている。最後の巨大市場と目されるアフリカの中でも、エチオピアは過去10年連続で約10%の経済成長を達成するなど、突出した発展を遂げている。訪れるたびに高層ビルが建ったり、道路が拡張工事されたりと、視覚的にも彩りを重ね続けるアディスアベバの街を歩いた。

風物詩とも思えた市内中心部のスラム街はほとんど取り壊され、抽選の運と現金のある人は、「コンドミニアム」と呼ばれる郊外の国営集合住宅に移転したと聞く。「コンドミニアムは水道もトイレもあってそりゃ快適だ。でも代わりに長年培われた地域社会のつながりや絆が失われていくのは寂しいよ」と移転者の一人は話す。垣根が低いとはよくいったもので、生活水準が低い地域では、人とのコミュニケーションは密だったという。また、激しく上昇する物価に対して賃金は比例しておらず、多くの市民が華やかなビルの脇で昔ながらの質素な生活を続けている。得るものがあれば、失われるものもある。

発展という現実の渦中で、生きること自体の豊かさを考えさせられた。

同じとき、ハマル族の村は全く別世界を形成していた。アディ



市内にある屋内遊技場は最もトレンドリーな場所。子どもたちにとっては憧れだろう



1974年愛知県生まれ。学生時代に世界旅行中、
アフリカに魅了され、その社会問題に向かい合うため
に独学でカメラマンになる。2006年よりケニアに
移住し、アフリカ各地を撮影する。「戦争が人間にと
どのような影響を与えるか」がメインテーマ。

久野 武志 (くの たけし)

彼らは生活様式も考え方も、きつと心の中も本当にシンプルなの
だろう。早朝、暗いうちから起きてコーヒー（とは言っても、豆
ではなく殻を煮出したもの）を淹れ、男は牛を連れて放牧に出る。
女は炊事、育児、洗濯だ。言葉の通じない外国人を優しく受け入
れ、精一杯のもてなしをしてくれた。ボンソという、モロコシや
ヒエをゆでてマッシュしたものに私の食欲が落ちてくると、とつ
ておきの蜂蜜を出してくれた。どぶろくを交わし、真っ暗の中で歌
い踊り、火の脇で眠る。
文明が届かぬ故に治るはずの病気で人々は命を落とし、教育の
なさ故にだまされる。当然だが、暮らしは楽ではない。しかし、
ある晩ふと目を覚ましたとき、「このまま一生、ここにしようか」
と、できもしない考えが頭によぎり、自分でも驚いた。言葉には
できない安らぎ。数値では表せぬ文化的基準。「彼らには近代化
なんて必要ないんだ。牛と草があれば、本当に幸せなんだ」。町
に住むハマル族の男性が言う。

人間の幸せとは何だろう。人間はどこに行くのだろう。近代都
市と辺境を行き来しながら、分かるはずもない答えを、ここアフ
リカで探し続けたい。現地の人々と共に。



何もなくても子どもは楽しげだった。歌が始まると、女性は大きなブレスレットをぶつけ合わせて音を奏でた



- c. 儀式にあたって、特別に8頭のヤギがほふられた。普段の食事は穀物ばかりなので、大ご馳走だ
- d. ヒョウタンの器でコーヒーを飲む。この器はボウルにも食器にも使われる
- e. 我が子を愛する母親の気持ちは、どんな文明でも社会でも同じなのだろう



今回お世話になったハマル族の一家。本当に素朴で、私のことを気遣ってくれた



エチオピアのスーパーフードといえば

テフ



頭を垂れるテフの穂。最近、日本でもヨーロッパや南アフリカ産のテフの実を見掛けるようになった

エチオピアで栽培される主要穀物にはコムギ、トウモロコシと並んでテフというイネ科の雑穀がある。テフはエチオピアや、エチオピアから分離独立したエリトリアで長い間作られてきた地域特有の作物だ。紀元前1千年紀には、この地域で既に栽培されていたという。

テフの粒は非常に小さく、1粒の重さはコメの約100分の1。風で飛ばされたり雨水で流されたりしやすいことが栽培上の課題となっている。収量（土地当たりの生産量）も稲の3分の1から5分の1と少ない。それでも人々がテフを作り続けるのは、テフが乾燥に強く、やせた土地でも育つからだ。テフから作る主食のインジェラが、エチオピアの人たちにとって、この上なくおいしいごちそうという理由もある。

このテフが今、世界中で注目を浴びている。鉄分やアミノ酸などの栄養価が高いことに健康志向の人々が目を付け、欧米では「スーパーグレイン」と名付けられ販売されている。グルテンフリーでアレルギー対応食としても優れたテフは、キヌアやアマランサスなどと並ぶスーパーフードなのだ。



インジェラを作る女性。テフの実を粉にひき、水で溶いて発酵させたものを、専用のフライパンに薄くはいて焼く

地球ギャラリー

エチオピアの文化を知ろう!

取材協力・写真提供：アフリカ理解プロジェクト

インジェラにのせるシチューの一つ

赤レンズ豆のワット

エチオピア国民の約半数が信者といわれるエチオピア正教会では、長期間の断食が何度も行われる。この間は肉や卵、バター、ミルク、チーズなどの動物性の食材を取ることはできない。そのため、断食の間でも食べることでできる豆料理が発達してきた。

ここで紹介するのは、テフから作るインジェラというパンケーキとあわせて食べる「赤レンズ豆のワット」。ワットとはシチューのことで、豆の他に肉や野菜を煮込んだものもある。これを直径50～

60センチもあるインジェラの上のにせ、皆で囲んでちぎりながら食べていく。食事中に訪問客があると必ず迎え入れ、おしゃべりしながら食事を続ける。インジェラ料理は突然の訪問客にもおもてなしができる便利な料理なのだ。

今回使うレンズ豆は、旧約聖書にも記述があるほど古い豆。緑色の皮をむくと赤オレンジ色の豆が出てくる。エチオピアではワットをインジェラやパンと一緒に食べるが、ごはんとも食べてもなかなかいける。



[RECIPE]

●材料(4人分)

タマネギ(みじん切り) 2個/
レンズ豆240g/トマト(皮を
むいてみじん切り) 2個/サ
ラダ油大さじ3/ニンニク・
ショウガ(すりおろし) 各小
さじ1/塩小さじ1~2/バル
バレ粉(コリアンダー粉・クミ
ン粉・チリパウダー・シナモ
ン粉を各小さじ半分ずつ混
ぜたもの)

- 1 レンズ豆をよく洗う(一晩水につけておくと煮る時間を短縮できる)。
- 2 鍋に水800mlとレンズ豆を入れ、ふたをせずに軟らかくなるまで煮る。
- 3 豆が軟らかくなったら軽くつぶす。
- 4 別の鍋にサラダ油を入れ、タマネギがしんなりするまで炒める。
- 5 トマトを加え、水気が半分になるまで炒め煮にする。
- 6 バルバレ粉、ニンニク、ショウガを加え、2~3分炒める。
- 7 つぶしたレンズ豆を加えて煮詰め、塩で味を調える。焦げ付きそうなときは水を足す。



詳しい作り方は
こちらに載っています

「アフリカ料理の本
62の有名なアフリカンレシピ&物語」
アフリカ理解プロジェクト編/刊