

Brazil

【ブラジル】

写真・文＝永武ひかる（写真家）

風の使い手たち

ブラジル北東部の風物、漁舟ジャンガーダ。伝統的なものは、縁なしのいかだのような作りだ。中央がへこんだボート型の帆かけ舟も使われている（セアラ州プライニャジ・カント・ヴェルジ）



b



c

って三角の帆となった。帆の裾を船体に結び付けると、帆は風を受けて大きく膨らみ、勢いよく走り出した。時折、漁師は帆を操って舟の向きを調整し、海水をくんで帆に浴びせた。「こうしてぬらすと、スピードが上がらんのだ」。潮風に乗って舟は海原を滑るように進んだ。やがて日が昇り、容赦ない日差しの下、漁師たちは沖に舟を止め、手釣りで立て続けに魚を捕らえていた。

5年前には仕掛け網の舟に乗せてもらった。漁師たちが長い網を引き上げると、スズキなど50センチを超える魚が次々と揚がった。浜に戻ると、漁師たちは魚を買い付けに来た連中と掛け合いを始め、魚はたちまち売れていった。

強烈な日射やスコール、潮風を浴びる過酷な労働。収穫はその時々で振るわないこともある。けれども、自然の恵みと共に人間力をフルに使って生きる営みに感じられた。



a

- a. 前日に仕掛けた網に掛かっていたスズキなどの魚
b. 「今日はいいい漁だった」と網を肩にかけ、漁から戻る漁師
c. 漁師歴約50年の笑顔



仕掛け網の魚に満足げな漁師

青い海原のはるか遠くに見える白い点。目を凝らすと大小いくつかの三角がはためいていて、それらが舟の帆だと分かった。

潮の流れを読んで舟を出し、風を受けて帆を操る。強い風が吹くブラジル北東部の沿岸では、ジャンガーダと呼ばれる帆かけ舟による素朴な漁が営まれてきた。

今から10年ほど前、漁師に頼んで漁に同行させてもらった。午前4時、3人組の漁師が小舟の中ほどに太く長い支柱を立てる。舟の下に丸太を挿し込み、その上を転がして舟を波打ち際へと運ぶ。舟を海に押し出し飛び乗ると、しばし波しぶきを浴び、うねる波に翻弄されながら櫂をこぎ沖へと向かう。そして、支柱のロープをほどこと、巻き付けられていた布が放たれ、海風にひるがえ



スクールの中、漁から戻ってきた舟を仲間たちと引き上げる



パラグライダーは観光客にも人気だ

地球ギャラリー vol.106



住宅地にある風車。電気のないころから、風車は水のくみ上げに使われてきた

ブラジル北東部のセアラ州を訪れて20年。漁村も様変わりした。帆船の漁は若い世代が望む仕事でなくなり、ビーチの観光化も進んだ。ロッジやリゾートホテルが立ち並び、土地が売られ住民が入れ替わった。そして、林立する白い羽根の塔――。海岸沿いをバスで移動すると、町の近くでは所々に風力発電機の羽根と塔が見えた。カノア・ケブラーダでは、町の裏手すぐの砂丘に風力発電機の塔が並んでいた。「いつの間にかできたのよ。体に良くないって言うけどよく分からない」。地元の人には肩をすくめた。漁村プライーニャ・ジ・カント・ヴェルジでも、村外れに一群が見えた。建設途中で羽根のないものもあった。村の人に聞くと、「どうしてこんなに増えているのか知らないよ。良い景色じゃないね」と言われた。新聞には、風力発電導入がもたらす沿岸部の生

態系や近隣住民への悪影響について大学教授がコメントを寄せていて、クリーンエネルギーに対する期待と共に課題もあることがうかがわれた。北東部には一年を通じて強い風が吹く。好条件がそろった。この地が、ブラジルにおける風力発電をリードしている。Global Wind Energy Council（GWEC）によると、2016年、ブラジルは風力発電設備容量が世界5位。2020年には、国内総発電量のうち風力発電の割合が7%から11%に、約430カ所ある風力発電所がさらに330カ所増えると予想されている。浜で若者たちが手掛ける人気のパラグライダーに乗った。風で空に舞い上がり、鳥のように空を飛ぶ。漁をする小舟や、くるくる回る発電機の羽根も、眼下になるとみな愛おしく思えた。



漁から戻って来たジャンガーダを引き上げる漁師たち。海岸沿いには風力発電機の塔が並ぶ（カノア・ケブラーダ）



町のそばにある風力発電機の塔

空高くたこ揚げをして遊ぶ子ども。その向こうに、建設途中で羽根のない風力発電機の塔がいくつも見えた（プライーニャ・ジ・カント・ヴェルジ）



永武 ひかる（ながたけ ひかる）
写真の魅力に魂を揺さぶられ、銀行勤めから写真通信社を経て、世界中で撮影・取材を重ねる。中でもブラジルでの撮影は20年を超える。2000年から世界の子どもたちが参加する非営利の写真プロジェクト「ワンダーアイズプロジェクト」を主宰。著作に、リオデジャネイロの小学生を取材した写真絵本『世界のともたち3ブラジル』など。
●公式サイト www.hikarunagatake.com/
●ワンダーアイズプロジェクト www.wondereyes.org/

伝統的な祭典といえば

ボー・ブンバ



ブラジルのマラニャオン州で行われたボー・ブンバ

ブラジルのアマゾンでは、最大の野外オペラとも称される祭り「ボー・ブンバ」が行われる。毎年6月末に3日間にわたり開催されるボー・ブンバは、30年以上の伝統があり、カーニバルに次ぐブラジル第二の祭りとして地元の人たちに親しまれている。

ボー・ブンバの特徴は、インディオの血を引く人々の生活習慣や、アマゾンの自然環境、歴史、伝説など、地域の誇りを音楽や踊りで表現すること。アマゾンの産物がいかに素晴らしく偉大であるかをうたうのだ。祭りでは赤と青の2チームに分かれ、巨大な山車やオブジェを使いながら22項目の審査基準で勝敗を争う。祭りの起源は、ブラジル北東部で6月の三聖人を祝うために演じられる民俗劇「ブンバ・メウ・ボイ」といわれている。

ブラジル各地で開催されているボー・ブンバの音楽や踊り、語られる物語は多種多様だ。手の凝った衣装や熱狂的な太鼓の音は、世界中から訪れる観光客をも魅了している。



リオデジャネイロの学校行事でボー・ブンバを楽しむ高校生たち

地球ギャラリー

ブラジルの文化を 知ろう!

取材協力: 本ページの写真撮影: 永武ひかる

代表的な家庭料理といえば

フェジョアーダ

世界各国の食文化の影響が色濃いブラジル。同国では、独自の料理を見掛けることは案外少ない。そんな中でも、フェジョアーダはブラジル料理の代名詞として、高級レストランから一般家庭の食卓まで、幅広く提供されている料理だ。

フェジョアーダに欠かせないのが黒豆。それをブラジル風生ソーセージのリングイッサなどの肉類と一緒に、とろみが出るまでじっくりと煮込んでいく。出来上がったら、ご飯にかけて食べるのが現地風。さらにその上に、キャッサバ芋を粉にして炒めたファロップァをふりかけて食べることが多い。また、写真のような青菜のソテーや、お口直しのオレンジが、フェジョアーダの付け合せ料理としては定番だという。

かつてアフリカから連れて来られた奴隷たちが考案した料理が始まりだといわれているフェジョアーダ。今ではブラジルの国民食といわれるまでに、人々に広く愛されている。



【RECIPE】

●材料(1人前)

乾燥黒インゲン豆60g/リングイッサ0.3本/豚バラ肉(20gカット)4切れ/ベーコン角切り(10gカット)2切れ/玉ネギ80g/ニンニク1g/ローリエ0.1枚/サラダ油5cc/水250cc/塩・こしょう各少々

●作り方

- ① たっぶりの水にインゲン豆を一晩浸して戻しておき、そのままゆでざるにあげる。
- ② リングイッサは焼いて一口大にカットする。
- ③ 鍋にニンニク、サラダ油を入れて弱火で炒め、香りが出たらみじん切りにした玉ネギを加えて透き通るまで炒める。
- ④ 豚バラ肉を加えて炒め、肉の表面の色が変わったら、リングイッサ、ベーコン、①を加える。
- ⑤ 水、ローリエを加え、あくを取りながら中火で煮込む。
- ⑥ 塩、こしょうで味を調えたら出来上がり。

レシピ提供: 東京ビジネスサービス株式会社