

# Ghana

[ガーナ]

写真・文＝飯塚明夫(写真家)

## 黄金、その光と影



ガーナ・キビ地方の小規模金採掘場で働く人々。女性の姿も見られる。日々の収入はその日の金の収量によるため、不安定な暮らしが続く

実態を探るため、ガーナの首都アクラの北にあるキビ地方を訪れた。聞くところによると、キビ地方には「川の金採掘者」と、「山の金採掘者」がいるそうだ。村人に案内を頼み、初めに川の採掘場へと向かった。昼間でも薄暗いカカオ畑を抜け、やぶの中をしばらく歩くと、幅10メートルほどの川に出た。川の水は茶色に濁り、周辺の木々はなぎ倒されている。この場所がかつて金の採掘が行われていたが、今は放置されているという。上流に向かってさらに20分ほど進むと、荒涼とした光景の広がる採掘場に到着した。

川面には3台の筏が浮かび、それぞれの筏から2本のゴムホースが突き出ている。まず1本目のホースを使って、金を含んでいそうな川岸の斜面に水を噴射して泥水の状態にし、その泥水を2本目のホースで吸い上げ、専用の選別機で濾しながら金だけを取り出すのだ。

一番岸に近い筏で作業していた3人のグループに話を聞いた。リーダー格はエドワード・アクエイティさん(23)だ。「お金を貯めて将来はプログラミングの勉強をしたいけど、今は日々の生活で精いっぱい。それでも、金を掘る以外に仕事がないんだ」。3人の中で最も若いダニエル・ポテングさん(15)は、中学校を1年で中退し、家計を助けるために働いているそうだ。



a



b

地球ギャラリー vol.108

- a. 放置された状態の旧採掘場。板の橋は、さらに奥地の別の採掘場へと続いている
- b. 売買のため金の重さを量る。この粗金の塊は約10グラム。品質にもよるが、1グラム約3,000円で取引されるという
- c. エドワードさん(左)に誘われて金の採掘を始めたという20歳のアンディ・サッキーさん(中央)は、「危険な仕事なのに、あまりもうからない。機械に挟まれて大けがをしたときも、お金がなくて病院に行けなかった」と話す

c



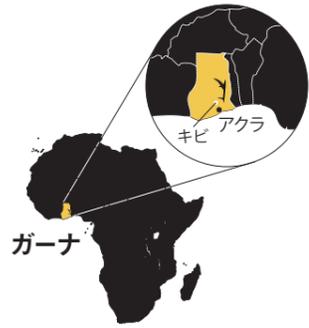
金の選別機。金を含んだ泥水を流すと、重い金は沈み、底に敷いている網に絡め取られるという仕組みだ。泥水はそのまま川に流されるので汚染の原因ともなる

南アフリカ共和国に次いで、アフリカ第2の金産出量(約90トン/2014年)を誇るガーナ。9世紀ごろから、西アフリカの金はサハラ縦断交易の重要な商品として、北アフリカのアラブ・イスラム諸国に輸出され、この地の王たちに富や権力、名声をもたらしてきた。現在、ガーナでは無秩序な小規模金採掘による自然環境の破壊が問題となっている。しかし、その背景には金を掘る人々のやむにやまれぬ事情があった。



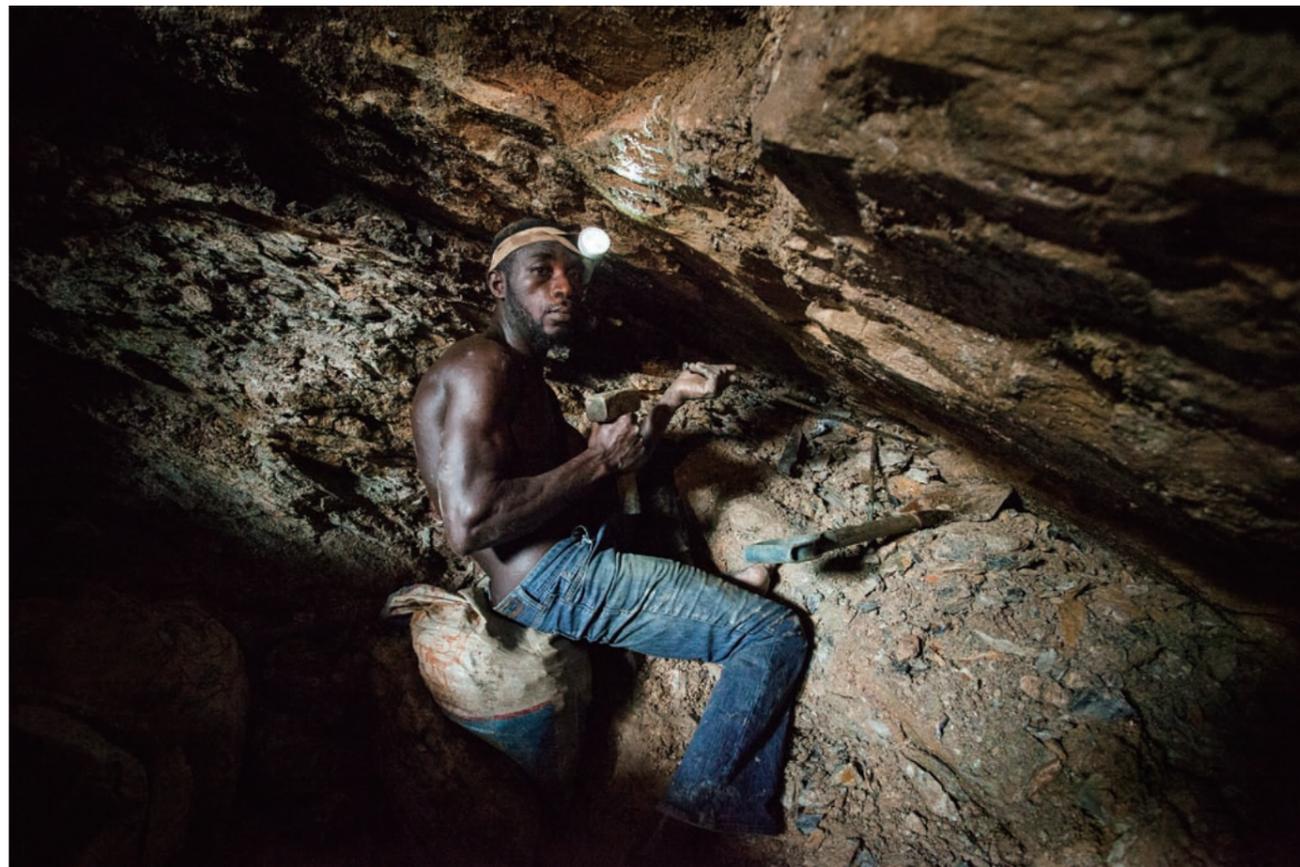
川の採掘者たち。金を含んだ泥水を吸い上げるゴムホースの位置を調整している。泥の抵抗力もあり、かなりの重労働だ

飯塚 明夫 (いづか あきお)  
 1956年生まれ。青年海外協力隊 (写真講師) の活動でサン・ヒアに赴任。以来、アフリカの人々の生きる姿に魅了され、30年にわたりアフリカ各地の歴史・文化・風土の取材を続けている。「仮面の王国」(ニコンサロ)、 「サヘル」(ニコカミノルタブラ) など個展多数開催。写真学校講師。日本写真家協会会員、日経ナショナルジオグラフィック写真賞2014・ブルー部門で最優秀賞受賞。



祭りに参加する地方の王様。ガーナの地方部では、金の装飾品を身に着けた王の存在が今も重要な役割を果たしている

ガーナ西部には、手掘りの小規模金鉱山で働く人も



なくために働いていた。エドワードさんが、別れ際に口にした言葉が印象に残っている。「ここは戦場。みんな生きるために必死に戦っている。日本に帰っても俺たちを忘れないでくれ」  
 森林の減少や土地の荒廃、金の精錬に使う水銀による環境汚染が深刻化し、政府は違法操業の取り締まりに力を入れている。しかし、本当に必要なことは、採掘者の側に立った支援や、地方の若者たちの雇用の創出に力を注ぐことではないだろうか。

地球ギャラリー vol.108



金を含む泥水を選別機に運ぶ山の採掘者。6~8人でチームを組み、「掘る」「運ぶ」「選別する」の担当に分かれて作業を行う

エドワードさんによると、1日に採れる粗金の量は平均で5グラムほど。それを村の仲買業者に売り、3人で売り上げを分配しているが、彼のレンタル料や軽油代を差し引くと、1人当たりの分け前は日本円に換算して数百円。生活はかなり厳しい。  
 次に、ここから15キロほど離れた場所で働いている山の採掘者を訪ねた。彼らは山奥の目立たない場所で、6~8人のグループを作り採掘を行っていた。地面を掘り起こし、そこに川や池からくんできた水

を流し込んだら、あとは川の採掘者と同じように、できた泥水を選別機で濾して金だけの状態にしていく。5年間この仕事をしているというエブラヒム・トムスンさん(22)は、「毎日、朝1時から夕方5時半ごろまで働いている。エンジニアになりたいけど、学校に行くお金がない。金が採取できなかった日は夕飯を食べずに寝るので、空腹で夜中に目が覚めることもあるよ」  
 取材した採掘者たちの多くは、他に現金収入の仕事がなく、食いつ

d. 金の精錬のために使われる水銀。多くの採掘者が素手で扱っている。水銀と金の合金を加熱し、水銀を蒸発させて金を抽出する工程は、健康被害や環境汚染を引き起こす原因になるといわれる  
 e. 山の採掘場を回り、金を買付ける村の仲買業者たち(右側の2人)



沿岸部の城塞群



サン・セバスティアン砦の入り口。かつての奴隷貿易拠点も、今は地元の人たちが多く訪れる場所だ

かつて黄金海岸（ゴールドコースト）と呼ばれたガーナの沿岸部には、15世紀以降、訪れたヨーロッパ人がいくつもの貿易拠点を建てた。

それらのうち現存する11の城塞が、1979年に「ヴォルタ州、グレート・アクラ州、セントラル州、ウェスタン州の城塞群」としてユネスコ世界遺産に登録されている。

そのうちのひとつ、サン・セバスティアン砦は、ポルトガル人がイギリスに貿易を邪魔されないよう、1520年代に建設したもの。その後、オランダ人が占領し、奴隷貿易の舞台にもなった。18世紀始めにアフリカ人で初めてヨーロッパの大学で学位を得た哲学者、アントン・ウィルヘルム・アーモも、この城の地下に眠っている。そんな歴史のある建物だが、今は地元住民がくつろいだり、洗濯物を干したりと、日常の一部になっている。かつては郵便局や選挙管理委員会のオフィスとして使用されていた時期もあったという。

同じ“城塞群”に含まれるエルミナ城やケープコースト城に比べて規模が小さいため、訪れる観光客も少ないサン・セバスティアン砦。小さな港町の中に静かに佇む砦の上から見下ろす町並みは、今も美しい。



城の上から眺める小さな町と、遠くに広がる海の光景

地球ギャラリー

ガーナの文化を知ろう!

取材協力：小林 愛鐘さん

ガーナの魅力の一つは豊かな食文化。地方や民族によって特有の伝統料理があり、主食だけでも10種類を超える。いずれもスパイシーなのが特長だが、中でも人気があるのが、日本の餅によく似た“フフ”だ。

もともとはアカン族の伝統料理だったが、今ではガーナ全土で愛されているフフ。臼と杵を使って二人掛かりで作るため、普段は家事を妻に任せきりの夫が腕を振るうこともある。手間が掛かることから、ちょっとしたご馳走の位置づけだ。

材料はヤマイモ、キャッサバ、プランテン（調理用バナナ）など。北部ではヤマイモ、南部ではキャッサバとプランテンで作ることが多い。インスタントのフフの粉もあるが、材料が手に入りにくい日本では、代わりにセモリナ粉やトウモロコシの粉を練って作ることもできる。

野菜と肉を煮込んだライトスープ、口当たりの良いピーナッツスープ、アブラヤシの実と魚で作るパームナッツスープなど、好みのスープとあわせて食べるのがガーナ流だ。

ガーナのご馳走といえば

フフ



町の食堂でも、肉入りスープを添えて4セディ（約100円）ほどで食べることができる



仲良くフフをつく夫妻。かなりの重労働なので、ガーナ人は上腕二頭筋の筋肉“フフ筋”が鍛えられている

【RECIPE】

●材料（2人分）

キャッサバ2本／プランテン3本（水で練ったセモリナ粉やトウモロコシの粉でも代用可）

●作り方

- ① キャッサバとプランテンの皮をむき、小さく切る。
- ② ①をそれぞれ別の鍋に水と共に入れ、柔らかくなるまで茹でる。
- ③ それぞれ分けたまますり鉢でつき、柔らかい餅状にまとめる。
- ④ ついたキャッサバとプランテンを合わせて、さらについでいく。滑らかになったら、温かいうちに丸く団子のように整形して器に盛る。
- ⑤ お好みのスープをかけて召し上げ。

取材協力：鈴木 瞳さん