

任国あんなこと!こんなこと!

－太平洋島嶼国の食文化－ (田中 秀幸 JECK会員)

エチオピアでの協力隊活動がきっかけでODAの仕事ライフワークと決めて34年たちました。JECKの編集長から何か面白い記事を書けとの依頼があり、書いてみることにしました。色々な世界を見て面白い話と言え、やはり異文化世界の体験かと思えます。特に食文化にまつわる体験は、現地に長く滞在したものにしか味わえないものが多いかと思えます。この20年は太平洋地域を中心にどっぷり浸かっているのです。今回はこの太平洋島嶼国での飲み物について紹介します。当地域でもっとも一般的なアルコール飲料はビールです。これは欧米の田舎主の影響です。ミクロネシア地域はアメリカ製のパドワイザーが主流です。メラネシア地域では以前はオーストラリア製のフォスターやVB、フォーエクス等がよく飲まれていましたが、人口が急増している当地域ではオーストラリアを始めとした外資会社との合併によって、今では各国にビール会社が出ています。この中でも定評があるのはフィジーのエール系のビールです。Sportsman's beerとして、フィジーの国技であるラグビーの選手らを宣伝に使い、今では近隣諸国への輸出も積極的に展開しています。植民地時代のビールのアルコール度数は15%以上もあったという話を聞いています。インドネシアを統治していたオランダ人らは暑気払いと強度のストレスの解消に、ジンやウォッカといった強いものを朝から飲んでいたので、フィジーでも丁度同じようにイギリス人らは強いビールを飲んでいたので、インドネシアの場合、これらの多くのオランダ人は体調を崩し、本国に戻っていったようですが、フィジーではどうだったかまだそこまでは調べていません。植民地時代の一般のフィジー人は、ほぼ奴隷と同じような扱いを受けていたようで、彼等は勿論ビール等は飲めませんでした。アルコールを飲む習慣がなかった島嶼国地域は、一般にアルコールの免疫が弱く、わずかなアルコールでも酔っぱらってしまい、凶暴になる人が少なくありません。フィジーのビールは独立後、9%に度数を下げたのですが、現在では5から5.5%に落ち着いています。近年では4%のものも出回り始めました。メラネシア地域やサモア、トンガではビールを飲んでよく大喧嘩まで至ることがあり、死亡事件も多々あります。現地人の喧嘩の仲裁に入ったものの、逆に頭を殴られて、日本に緊急搬送された協力隊員もいるぐらいです。凶暴になるものが多い反面、1カートン(20本)飲んでも全く酔っぱらわないものもあり、大洋州の人達はどのようなDNAを持ち合わせているのか全くわかりません。ソロモン諸島に駐在していた日本人は、ソロモン人がビールを飲みたくて家に遊びに来た時は、決して冷たいビールは出さず室温の暖かいビールを出していました。暖かいビールは量が飲めないため、酒癖の悪いものも何十本飲んでも平気なものも、長居をせず早めに切り上げて帰って行きます。

ポリネシアのクック諸島人もビールが大好きで、NZのビールを大量に飲みます。しかし、輸入ビールは高いので、就労先が少ない離島では自家製のものをよく飲んでます。ホンブルと聞こえるのですが、正確にはhome-brewのことで、勿論密造酒のため、家庭では作っていません。ある晩、ゲストハウスの住民からホンブルを飲みに行くかと誘われて、オートバイの後ろに乗せてもらって一緒に出かけたのですが、行く先は村とは反対の真っ暗なココナツ林の方です。どこに連れて行かれるのかと不安を覚えながら、細い曲がりくねった道でこぼこ道を振り落とされよう必死につかまっているうちに、やや開けたところに出た。そこには5-6人の男たちが真ん中のバケツを囲んで車座になって椅子やヤシの切り株に座っておしゃべりしている。近くには小さなホッ建て小屋があり、そこはわずかにともっている石油ランプがぶら下がっていた。小屋の台の上には青いプラスチックの容器が置いてある。男たちへの紹介を終り、真っ暗な車座の中に入った。バケツの前に座っている体格の良い中年のマスターは、早速バケツの蓋をとって中からココナツの殻の器で酒を掬い、それを左隣の物にわたした。もらったものは一気に飲み、器をマスターに戻し、マスターはまた汲んで、今度は次の物と同じように渡した。バケツの中から酒を酌む時、1-2回少しこぼしてから渡している。一巡したら、マスターも飲み、バケツに蓋をして、しばしおしゃべりに専念する。時を見て、またマスターが酒を酌み始める。オレンジジュースの味が甘い。作り方は、オレンジジュースに市販のイースト菌と砂糖を加え、青いプラスチックの容器に入れて発酵させ、1週間位で出来上がる。砂糖の量がポイントのようだ。パイナップルやグレープのジュースも使うと言う。このココナツ林のバーのことをプッシュバーという。3回位飲んで、帰ろうとしたら小屋から帳簿を出して来てこれに名前を書けと言う。ゲストブック兼取支簿兼クラブ帳簿とでもいったようなものである。一応気の合う連中による会員制になっているようで、当番が毎日搅拌に来る。飲み頃になると皆が集まり、帰る時に次回分としていくらか置いていく。こちららもいくらかでもいいからと寄付を懇願された。プッシュバーは時々摘発されると言う。離島ならではの面白い経験をした。しかし、この話は後日談がある。別の島でこの話をし、ついでに疑問に思っていた、「何故マスターは少しこぼしてから人に酒を渡すのか」聞いてみた。驚いたことに、プッシュバーの酒ダルの多くはきちんと管理していないので、ウジが湧いてくると言う。マスターはココナツの器で酒をすくった時に一緒に泳いでいるウジもすくったので、それをこぼしているのだと聞かされた。この話を聞いた時のショックは一生涯忘れられない。(次号へ続く)

「私のメキシコ体験記・異文化との出会い」 第2回～モナルカ蝶とハチドリたち～

(佐藤 満寿哉 JECK会員)

3月中旬、メキシコに着いて間もなく、先輩たちに誘われて珍しい蝶を見に行くことになりました。「モナルカ蝶」と呼ばれている蝶で、日本のアサギマダラと似た蝶です。この蝶が毎年、越冬のためにカナダから5,000キロも飛んできて、ミチョアカン州のある村の森にいます。そしてその数は7,000頭から1億頭と言われているのです。さらに不思議なことに、前年の冬にいた蝶の5代目の蝶が、その祖先の過ごした同じ村の同じ木に確実にとまるのだそうです。メキシコシティからバスとトラックを乗り継ぎ、数時間かかって、やっと辿り着きました。

「いました、いました!」見たことのないほど多くのモナルカ蝶が、ブドウの房のようにビッシリと固まって木にぶら下がって眠り、起きて羽音も高く空を舞っているのです。まさにモナルカ蝶だけの大乱舞大会です。蝶・蝶・蝶・蝶・蝶……。

既に力尽きたのか、地上に落ちて息絶えたものも無数にいます。圧倒的なその生命力の神秘さに、長旅の疲れも一挙に吹き飛んだ、それはそれは素晴らしく感動的な光景でした。

3月の末には、再びカナダに飛び立つその姿を見ようと大勢の人々が見物に來ています。蝶の好きな人には見逃さないこの一大ショーは、毎年繰り返される隠れたメキシコの名所になっています。

そしてもう一つ、珍しい鳥もいます。中南米に多い、世界で最も小さい鳥「ハチドリ」です。最小では、6センチ、重さ2グラムのもので「空飛ぶ宝石」と呼ばれており、玉虫色の体は光の具合により様々な色に変化し、手持ちの砂糖水に寄ってきて、空中に羽ばたきながら停止して蜜を吸う様子は、本当に可愛らしいものです。英語ではハミングバードと言いますが、これはその羽ばたきの音から出来た言葉と言われており、速いものは1秒間に80回も羽ばたきをするそうです。

残念ながら、日本では野生のハチドリは見られませんが、中南米では古くから人々に親しまれている鳥で、「ナスカの地上絵」にも描かれています。またこれも日本では珍しい「ペリカン」もアメリカ大陸ではどこでも見ることができ子供達にとっても人気があり、これまで持っていた疑問の一つ、なぜ外国の童話や物語にあんなに沢山のペリカンが出てくるのか、こちらに來てやっと納得できたのでした。

さらに、絵本や動物園でしか見られなかった、大小様々な、色とりどりのオウムや、インコも、野生のものも含めてそこ中に見るのを見る度に、なんとこの国には多くのカラフルな生き物がいるのかと感心したものでした。

中南米にいらしたときは、是非、これらの生き物たちを見てほしいと思います。

編集後記

桜の季節になりました。先日、早咲きの河津桜を見に行きました。歳のせいか、日本人のせいか桜に惹かれるこの頃です。

吉野の山桜、京の寺に映える桜、高遠、三春、弘前城の桜と、一度桜前線を追いかけて旅をして見たいと思いは募るのですが……。 「散る桜、残る桜も散る桜」と、なんとなく戦時中を思い出す一句も出てきますが、何と言っても西行法師の「願わくは花の下にて春死なん その望月の如月のころ」が一番と、桜好きの日本人の心を思います。

今年も桜をたくさん見て元気になりましょう!

(佐藤)

JICA帰国専門家連絡会かながわ会報 第8号

発行 2007年3月

発行者 JICA帰国専門家連絡会かながわ(JECK)

事務局 谷保 茂樹(e-mail:Staniho@aol.com)

横浜市青葉区青葉台1-3-9

株式会社ティーエーネットワーク内

編集委員会 佐藤満寿哉(編集責任)

中之蘭賢治(代表幹事)、鈴木木明、物部宏之、谷保茂樹

印刷 横浜リテラ(URL: <http://www.yokohamalitera.com/>)

(e-mail: info@yokohamalitera.co.jp)

横浜市戸塚区上矢部町2039-2