

マダガスカル紀行二 棚田と稲作

世界有数の米喰い民族

マダガスカル人は世界有数の米喰い民族だ。寡聞にしてそのことはまったく知らなかった。マダガスカルを訪れて初めて知ったのだが、それも最初は半信半疑だった。

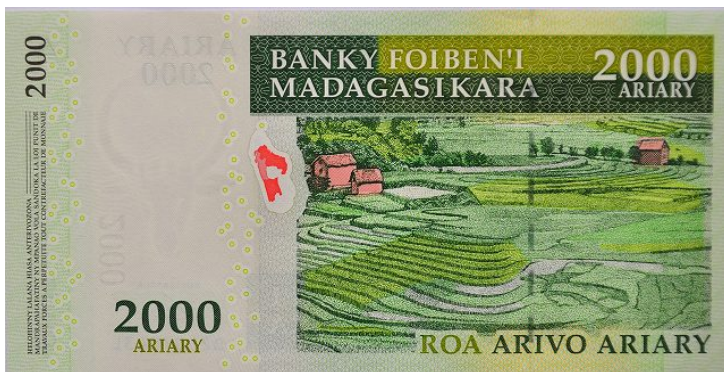
二千アリアリ札に段々畑らしき風景が描かれているのを見た時も、農業が主要産業で重要視されているのだなど、ちらっと思っただけだった。

前回の「アンブヒマンガの丘」で、ガイドのヤンマーさんにアキラとアキコという七歳と五歳の二人の男の子供がいることを紹介したが、子供二人で毎日一キログラム以上の米を食うと彼女から聞いた時も、いくら育ち盛りといっても少しオーバーだなと思っていた。

米一合は約百五十グラムである。子供二人で一日におよそ七合の米を食っていることになる。本当にそんなに食うのか疑問に感じ

ても当然であろう。それがいくらか現実味を帯びて来たのは、アンタナナリヴォの食堂で朝飯を食ったときだ。

ホテルでだされるカリカリに焼いたフランスパンの朝食が三日続いたら、なんとなくしっとりとした米の飯が食べたくなって、街の食堂に出かけてみたのだ。仕事前のホワイトカラーが立ち寄るような、小綺麗な街角の



2000 アリアリ

小さな食堂である。

通りに面したショーケースには煮物やサラダなどの惣菜と並んで、白い炊き立ての飯が大きなアルミのお盆に山盛りになっている。持ち帰りもできるし、店の中で食べることもできるという。

ショーケース越しに中を覗くと数人の男女がテーブルを囲んでいるのが見えたので、私も店内で食べることにした。先客たちのテーブルを横目で眺めると、お粥らしきものを食べている若い女性がいた。注文を聞きに来た恰幅の良い店の主らしき女性に「あれと同じやつ」と言いながら、そのテーブルの方を指さすと、「バーリソン」と言って頷いた。

後で分かったのだが、マダガスカルで米のことは、バーリという。ソンはお粥である。



ガイドのヤンマーさん

思惑どおりのものがありつけた、お粥なら消化にもいいからなどと安心しながら待っていると、大きなどんぶりに山盛りのお粥がすぐに届いた。

一目見てかなりの量である。私が日本で使っているご飯茶碗の三杯分くらいは入っていないそうである。写真はすでに相当食べた後で、思いついて撮ったものである。付き合わせの豚のソーセージも最初は二個、皿の上にあった。米はかすかに赤い色が付いていて、刻んだ葉物野菜が入っている。味はほとんど



バリーソン (お粥)

ついていない。スプーン一杯分の塩を入れて、初めて日本のお茶漬け程度の塩かげんになった。

朝からドンブリー一杯の飯はとても食べ切れない。かなり無理をして、半分程度を平らげるのがやっとだった。日本だと飯の後のお茶は黙っていても出てくるが、外国だと注文しないと飲めない。お茶はフランス語で「テ」ということくらいは分かる。当然、紅茶が出てくると思って待っていた。

しかし、大きなガラスの水差しのようなものに入った茶色の液体がテーブルの上に置かれた時は、何か間違ったものを注文してしまったのかと思った。恐るおそる茶碗に注いでみると、かすかに米の焦げた香りがする。まさかと思いつながら、ガラスポットの底をよく眺めると、確かに茶色い米の粒らしきものが見える。

これは江戸時代以前から日本人が愛飲してきた飯湯ではないか。江戸時代の医師・本草学者であった人見必大は、日本人の食生活を観察し、薬学書『本朝食鑑（一六九七年）』を著した。そこには、「残り飯が釜に焦げついているときは、それを掻き落とし水を入れてよく煮て飲む。その湯は焦香があつて美味



ランヌフラ

しい。これを飯湯とって、飯の後に必ず飲む。我が国で古くから一般に行われている習慣である。飯の後に、飯湯を飲むと、食を下し、食を和し、食をめぐらして良く消化させる。冬には煖を生じ、夏は渴しない。それで毎日の飯の後に必ず飲むと良い」という記述が残されているのだ。

現在でも茶事の懐石料理では、最後に湯次なるものが供されるが、これも桶に湯と共に

おこげや煎り米を入れたもので、米粒一つといえども無駄にしないという、古くからの日本人の精神性を取り入れたものだ。私の母親なども、飯椀についた数個の米粒を残すのも「気持ちが悪い」といまでも言う。

お粥の後に、思いがけずも飯湯が出てきて感激したが、店主に身振り手振りで確認したところ、これはラヌフラ（黄金の湯）というマダガスカルでは庶民に愛飲されているお茶だということが分かった。炊き上がったご飯をお櫃に移した後、釜に熱い湯を注ぎ、釜の底にへばりついていているおこげ飯を削り取るようによくかき混ぜ、塩を一つまみ入れるというから日本とまったく同じだ。

朝飯のお粥と飯湯ですっかりマダガスカルになじんだし、マダガスカル人がお米大好き人間であることもよく分かった。マダガスカル人にとって食事をするということは、日本と同じように「飯を食う」ことなのだ。私はマダガスカルを旅していく中で、これ以後も様々な「飯」に出会い、その度に「こんなにたくさん食えない」と嬉しい悲鳴を上げるのだが、さらにいくつかマダガスカルの飯に関する話を紹介しておこう。

お粥の次は「汁ぶっかけ飯」。場所はマダ



ガスカル一の規模を誇るアナラケリー市場である。街の中心部にあり、食材料や日用品を扱う店に朝早くから買い物客があふれ、活況を呈しているが、あちこちに屋台のめし屋が店を出している。

日本のカレーライスのように、皿に飯を盛って、その上に野菜や肉を煮込んだ好みのシ



チューをかけてくれる屋台があった。目の前の客が二千アリアリ（約八五円）札を出したのを見届けて、私も鶏の骨付き肉の煮込みが入った寸胴を指さして一皿注文した。飯の量は、朝食のお粥と同じご飯茶碗三杯分、およそ三百五十グラムはある。しかし飯の量に比べてシチューの方は少ない。サカ

イと呼ばれるマダガスカル独自の豆板醬のような辛い薬味を大量にふりかけて三分の一ほどをようやっと平らげた。

飯は日本の米に比べれば粘り気が少なく、あっさりした感じだが、シチューをかけて食べるとうちよよい感じになる。米粒は日本で食べられている円形で短粒のジャポニカ米と長粒のインディカ米との中間ぐらいの大粒の米で、インドネシアなどで栽培されているジャバニカ種ではないだろうか。

写真右端の帽子をかぶった店員が皿にご飯をよそろうとしている。ご飯は保温のために布とビニールシートでしっかり覆われているから温かい。

写真左の赤いシャツの女性が持っている皿の隣に写っている丸い小さな器に入っているのがサカイ。レモンや玉ねぎなどの野菜、熟す前のマンガーなどをトウガラシと塩と一緒にすりつぶし発酵させたのもので、結構辛い。

ちようど昼飯時でもあり、次から次へとやって来る客で店は大忙しだった。客は脚の間に買い物かごや鞆を挟んで、立ったまま黙々とスプーンを口に運んでいる。

お粥も汁ぶっかけ飯もマダガスカルの庶民に親しまれ、日常的に食べられている料理である。



ムフガン

私は首都アンタナナリヴォに四日間滞在した後、ガイドを雇って地方の田舎町を彷徨うことになるのだが、どの町でも街道沿いのバス停の近くや市場の近くにはオテリーと呼ばれる大衆食堂があり、安い、速い、旨いの三拍子そろったマダガスカルの飯は何回食へても飽きることはなかった。

次に紹介するのはアンバラヴァウという地方都市の夜店で見つけた「焼きおにぎり」である。私

は一目見て、とっさに「焼きおにぎり」だと思ったのだ。顔を近づけてみると米粒らしきものが確かに見える。

ファノという黒人のガイドに「ライスボールを売っているぞ。これは日本でもよく食べるんだ」と興奮して話しかけると、「マダガスカル人も毎日のように食べますよ」と言うではないか。

店の前に立ち止まったファノが、ムフガンと言いなながら私の方を振り向いた。

「ムフはパン、ガンはマダガスカルという意味です。我が国を代表するパンですよ」

「ボールの中には何か入っているのかね」

「いや、何も入っていません。米の粉に砂糖を少し混ぜていますから、ちよっと甘いですよ」

「炊いた米をボールにするのではなくて、米の粉を使うのかね。米粒のように見えるが・・・」

「あれは焼く時にプクプク泡が出ますが、その痕でしよ。小麦粉



ガイド兼通訳のファノ



やベーキングパウダーも少し混ぜて、専用のムフガシ焼き器に流し込んで焼きます」

「なるほど、形が揃っていると思ったら、専用の焼き器があるのか」

私はタコ焼き器のくぼみの大きいものを頭に浮かべた。ムフには、砂糖を入れた甘いムフガシの他に、塩味のムフシーラ、バナナを包んだムファコンジュなどいくつかのパリエーションがあるらしい。

コーヒーを飲みながら食べるのが定番らしいが、酒を飲みに出かけた途中だったので、持ち帰ることにした。ファノが千アリアリ札を出すと、愛想がいい店のおばさんが、五個新聞紙にくるんでくれた。

翌朝、朝飯代わりに食べた感じでは、外側がカリとしていて中はモチリした食感で

ある。砂糖が入っているので、おにぎりというよりは饅頭といった方がいいだろう。塩味のムフシーラも何回か食べる機会があったが、こちらの方は焼きおにぎりの代用に十分なる。

マダガスカル飯と日本の飯

アフリカの食といえば、真っ先に思い浮かぶのが、キャッサバやトウモロコシの粉を練ってペースト状にしたウガリだ。ザンビアではンシマ、ウガンダではポシヨ、アルジェリアではタアムなど、地域によって硬さや弾力、呼び方が異なるが、東アフリカでは最も一般的で、主食といっても間違いはない。

マダガスカルへ来るまでは、この国でも当然ウガリが庶民の主食の座を占めていると思っていた。ところがマダガスカル上陸直後から米の飯の総攻撃に会い、うれしい悲鳴を上げたのだが、振り返ってみると日本では毎日こんなに米の飯を食べていたかと疑問が頭をかすめた。

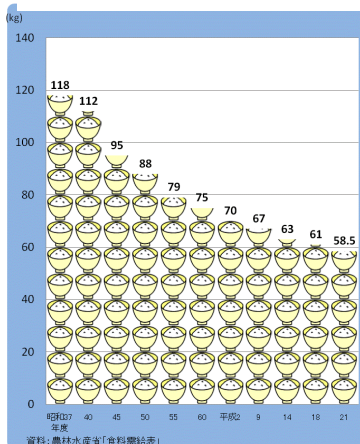
最近の私の食生活を振り返ってみると、朝はトースト一枚に紅茶、昼はざるそば、夜は酒菜とともにひたすらに酒を飲むといった

パターンが多い。米の飯をあまり食べていないのだ。

いま日本人はどれくらい米の飯を食べているのか気になったので、帰国してから農林水産省のホームページで調べてみた。食料需給表によると平成二十一年で年間五八・五キログラム。昭和三十七年の一一・八キログラムの半分以下になっている。

国連で人道支援の調整役を担っている「人道問題事務所（OCHA）」の調査によれば、マダガスカルの一人名たりの米の年間消費量は一三六キログラム、何と日本人の二・三倍も米を食べている。一日当たり換算すると約三百七グラム、これは生まれたばかりの赤ん坊から老人まで、全人口で全消費量を割った数字なので、成人や育ち盛りの子供だったら一日五合ぐらい食べても不思議はな

お米1年1人当たりの消費量の推移





World economic database 2012 赤い色の国が最も深刻な飢餓に直面

い。
 マダガスカルの一人名当たりの米消費量は日本約二・三倍だが、この国が世界有数の貧しい国で、国民の二七％、約六〇〇万人が栄養不足の状態に置かれていることも頭に入っておかなければならない。IMFによれば、所得水準や経済発展度を示す一人当たりのGDPでマダガスカルは世界百八十六カ国中の百八十位。GDPは日本の百分の一しかない。

所得格差が大きい国では、食いたくても食えない人がいるのだから、簡単に統計数字を鵜呑みにする訳にはいかないのだ。

貧しさに拍車をかけているのが政治の混乱だ。国連の「人道問題事務所（OCHA）」は「マダガスカルでは、米は贅沢品になりつつある」という報告を二〇一一年二月に発表しているで紹介しよう。

「マダガスカルの主食であるコメの値段はこの二年間で二倍になった。一キロで二千アリアリ(約八十五円)もするのだから、失業者や低賃金労働にとっては恐ろしい事態になりつつある。百五十万人のアントナナリヴォ市民は朝飯を抜いたり、安いマニオクやメイズを食べたりして防衛に努めている。人々は一刻も早く危機が終わり、政府がきちんと機能するようになることを願っている」

ここで言われている「危機」とは二〇〇九年に発生したクーデターによる政変のことを指している。時の大統領ラヴァルマナナが民衆の不満の高まりから退陣に追い込まれ、軍の支援を受けたアントナナリヴォ市の市長ラジョエリナが暫定大統領になった。しかし日本を含む国際社会は軍事クーデターだとして新政権を認めていない。



大統領選立候補者について報道した8月19日の新聞

先進国や国際機関からの援助に頼っていたマダガスカル経済はひっ迫し、急激なインフレが起きたのだ。政変の原因の一つは、前大統領が大宇ロジスティックスという韓国の企業に、農地百三十万ヘクタールを無償で九十九年間貸すという契約を結んだことにあるという。これはマダガスカル全農地の約半分に相当するといふのだから驚く。

自国の農地の半分を、外国企業に貸すという政治家の神経にはあいた口がふさがらないうが、貧しいアフリカの農地を買い占める先

進国のえげつなきにも腹が立つ。経済支援や援助といったお題目の裏で、自国の権益確保に狂奔する汚い競争がアフリカを舞台に起きていたのである。

穴ぼこだらけの幹線道路を指して「君たちの政府はいったい何をしているのかね」とガイドのファノに尋ねた時、彼は悲しそうな顔をしてこう言ったのだ。

「この国に政府なんてものはない。サイクロンで家が崩壊するように壊れてしまったんだ。秋には選挙があるが、ぼくにはどの政党も解決策を持っているようには思えない。お互いに罵り合っているだけだ。とは言っても・・・選挙に希望を見出すしかない」

私がマダガスカル滞在中の八月二二日に、暫定国民独立選挙委員会は大統領選挙の投票日を一〇月二五日、国民議会選挙投票日を一二月二〇日と発表した。これがうまく行けば、四年半ぶりに民主的な手続きを経た政権が誕生する訳だ。それによって先進国の経済援助が復活すれば、経済も少しは回復の方向に動き出すかもしれない。

さて、現在の日本人は、外食も含めて一日一合強の米しか食べないのだが、昔からそうだった訳ではない。宮沢賢治の「雨ニモマケ

ズ」という有名な詩に次のような一節がある。「一日ニ玄米四合ト味噌ト少シノ野菜ヲタベ・・・」

慎ましやかに、最低限の食事をするというニュアンスで宮沢賢治は書いているのだから、いまの日本人の感覚からすると、結構食べているではないかと言いたくなる。

明治時代にも庶民の一日の米消費量は一人五合と計算され、軍隊では一人一日六合が支給されたという記録が残っている。

少しさかのぼって江戸時代はどうか。時代劇でおなじみの八丁堀同心の給料としてしばしば「三十俵二人扶持」という言い方が登場するが、この扶持というのは子分を雇うための給料で、一人扶持は米一日五合分である。(PHP研究所『目からウロコの江戸時代』武田権太郎)。

いまでこそ日本人はあまり米を食べないが、昔はマダガスカル人と大差ないほど米を大量に食べていたのだ。味噌汁と漬物ぐらいのおかずで大量の米を食った。メザシの一本もつけば上等だったのである。

日本人が米を食べなくなったのは、所得が上昇して、食生活が多様化したためである。所得が増えると、肉や乳製品やパンなどの消

費量が増大し、米の消費量が減る傾向が指摘されている。

最近の日本人は畜産物や油脂類を多く消費するようになった。一九六〇年と二〇〇一年の消費量を比較すると、米が四割減ったのに対して、肉類は五・五倍、牛乳や乳製品は四・二倍、油脂類は三・五倍に増加している。

栄養のバランスが良いと欧米からも注目されてきた「日本型食生活」は崩れつつあり、こうした食生活の変化に伴って、糖尿病や肥満などの「ぜいたく病」が増えてきていることは周知の事実である。

一方、マダガスカルの場合は、私が紹介した朝食のお粥と市場の「汁ぶっかけ飯」の例からも分かる通り、主食のコメに対する副食の肉や魚の割合は小さい。貧しさゆえに米の消費が多いのだ。

ついでに世界でどんな国が米の消費量が多いのか紹介しておこう。一人当たりの年間米消費量はやはりアジアが群を抜いて多い。ミャンマー二〇五キロ、ベトナム一七〇キロ、ラオス一六八キロ、バングラデシュ一六四キロ、インドネシア一四八キロがベストファープである。これらの国は有数の米の生産国であるゆえに米の消費量が多いといえるが、発

展途上にある国で所得水準が低いから一人当たりの米の消費量が大きいともいえるのである。

農村訪問

マダガスカルは数千万年もの間、他の大陸と隔絶されていたため、独自の進化を遂げた希少生物の宝庫である。だからこの島を訪れる観光客の目当ては、この島にしかない珍しい動植物、特にキツネザルやバオバブの木である。

私とて高い旅費と時間をかけてマダガスカルまで米の飯を食いに来た訳ではない。しかし、この国の人たちのルーツがアジアの一角にあり、米を主食とし、全国津々浦々にわたって米を栽培しているという事実に接し、他のアフリカの国にはない親しみを感ずる始めたのだ。

マダガスカルの農業はGDPの約三六パーセントを占め、労働力の九〇パーセントが農業部門に従事する重要なセクターである。なかでも稲作は、全耕地面積の約半分を使って行われており、全農産物生産の七〇パーセントを占めるという。

マダガスカルの稲作を見なければ、マダガスカルを見たことにならないのではないか。そんな思いが次第に強くなってきた。そこで、アンタナナリヴォの旅行会社と打ち合わせて決めた旅行日程の一部を変更して、稲作農家を訪れることができるように計画し直してもらった。稲作

の現状を知りたいといっても、気候も土壌も土地の利用形態も異なる国中の稲作を見て回ることはできない。一か所だけでもいい。アンタナナリヴォからサザンクロス街道を南下し、その途中にあるラヌマファナ国立公園やイサロ国立公園を訪ね、モザンビーク海峡に面するチュリアールという港町に到り、そこから飛行機で首都に戻るとい当初の計画はそのままにして、途中のアンツィラベという町の近くで、農村を訪れるという計画を組み込んでもらった。

作物	2004年	2005年	2006年	2007年
メイズ	350	391	495	500
米	3,030	3,393	3,485	3,596
ソルガム	1	1	1	1
小麦	10	10	10	12

マダガスカルの穀物生産高 (FAO)

幸いだったのはガイドのファノがアンツィラベ近くの出身で、周辺の農村の事情に詳しく、農業をやっている知り合いがたくさんいたことである。ガイドのファノを引き連れ、この国では珍しいエアコンがきちんと作動するランドクルーザーを借りて勇躍、アンタナナリヴォを後にしたのは八月二十七日の朝だった。

アンツィラベは首都アンタナナリヴォから一七〇キロほど南下したマダガスカル第三の都市で、フランス植民地時代に高原の温泉リゾートとして発展した町だ。この産院





アンチラベの街角

で奉仕活動をしている日本人シスターをモデルにした曾野綾子さんの小説『時の止まった赤ん坊』でその名を知っている人も多いだろう。

アンツィラベで一泊し、田舎の農家に泊ま

る準備を整えた。目指す農村は、アンバトンイコラヒー村という。アンツィラベから二十キロほど西に位置する棚田が美しい村だという。村まで車道が通じていないため、最後の六キロほどは歩くことになった。

南半球に位置するマダガスカルは八月末は春だ。南緯二十度といえば亜熱帯地方なのだが、標高一五〇〇メートルの高原である一帯は爽やかな風が吹き渡り、日本の初夏を思わせる陽気だ。

のどかな田園風景眺めながら、埃っぽい田舎道をゆっくりと歩いてゆくと、まず出会ったのが牛を連れた子供たちである。乾季のいまは牛の食べる草が不足するため、青い草を求めて河原の周辺などに放牧に連れてゆくのだろう。写真を撮ろうとすると「ボンジュール」と言いながら元氣よく駆け寄って来た。写真のような背中に瘤のある牛はマダガスカルではゼブ牛と呼ばれ、人口より多いゼブ牛が飼育されている。ゼブ牛は後に詳しく述べるが、マダガスカル人にとっては財産であり、畑や田を耕し荷物を運搬する道具である。またこの国で牛肉といえはまず九十九パーセントがゼブ牛の肉であり、煮込み料理などとして庶民に親しまれている。マダガスカル



ルのすべてのお札の透かしには、ゼブ牛の姿が描かれていることからしても、ゼブ牛がいかに庶民に愛されているかが分かるだろう。子供たちは小学生ぐらいの年齢に見えたので「学校へ行っているか」と訪ねてみたが、いまは休暇中らしい。マダガスカルでは七月半ばから十月初めまで、約二ヶ月半もの長い

期末休暇があるのだそうだ。

ガイドのファノの話では、マダガスカル
の教育制度は5・4・3制をとっており、六歳
から十歳までのいわゆる小学校が義務教育
期間だという。しかしファノの言葉を借りれ
ば「それは紙の上のこと」らしい。法律で定
められていても、貧しい農村部では子供を労
働力として期待するため、未就学の子供が
かなりいるらしいが、就学率などは把握され
ていないから実態はよく分からないらしい。



子供たちを見送ると、今度は私たちの後ろ

から、頸木（くびぎ）につながれた二頭の牛
が山盛りの荷物を積んだ荷車を引っ張って
やって来た。運んでいるのは飼料のようであ
る。車が通れない田舎道ではゼブ牛が荷物運
搬の主役になっているのだ。荷物を運ぶばか
りではない。時には田舎のタクシーにも早変
わりする。牛は馬に比べて足は鈍いが、力
では負けないし気性もおとなしい。サレティ
ーと呼ばれる牛車は田舎では四輪駆動車な
みの威力を発揮しているのである。

一時間ほど歩くと、農家が散在する小さな
盆地を眺め下ろす小高い丘の上に出た。静か
である。にわたりの鳴き声も犬の鳴き声も子
供たちがあげる歓声もない。ただ丘を渡って
ゆく風の音がするばかりである。私は石に腰
かけて汗がひくまでの間、ぼんやりとどか
な桃源郷のような村を眺め下ろしていた。

赤土が剥き出しになっている畑が多いが、
これはお田植え前の田んぼだろう。良く見
ると鋤き返した跡があるし、一部には水を張
ったところもある。濃い緑の畑がところどころ
に見られるがこれは麦畑である。麦作は稲作
の裏作として行われているようだ。

マダガスカル中央高地の気候は、六月から



サレティーという荷車を引っ張るゼブ牛

九月までの乾季と、十月から五月までの雨季
に大別される。もうすぐ雨の季節がやって来
るのである。

田植えはいつごろするのか、隣に座ってい
るファノに聞いてみた。

「普通は十月に植えて、三月に刈り取ります。
しかし最近はいろんな品種が栽培されるよ

うになって、九月に田植えをする農家も増えてきました」

「まだ朝晩はかなり冷え込むけど、最低気温はどのくらいかな」

「七、八月が一番寒いですが、それでも十度を下回ることはないですね。日中は二十度以上になりますから、稲の生育には問題ないと思います」

「君は田植えをやった経験があるのかい」

「父はいまでも米を作っていますよ。小さい時から田植えは家族総出です。私はアンツィラベの高校へ行かしてもらいましたが、田植えのときは必ず手伝いに帰りました」

ファノは足元に生えている草をちぎると、あたかもそれが早苗であるかのように目の前にかざした。

「日本でも私が小学生だった頃は、田植えと稲刈りは学校が休みになったな。もう五十年以上前の話になる。いまでは機械であつという間に作業を終えてしまっけどな」

わたしはファノと話しながら、なぜこの丘がこんなにも静かなのか気がついた。機械音というものが全くしないのだ。車が走る音も農業機械のモーターの音もないのだ。そして目を凝らして良く見ると、電柱も電線もない。



「ファノ、この村には電気が通じていないのか」

「地方の農村で電気が通じているところはまれですよ。電力不足でタナでもしよっちゃう停電があるくらいですからね。アンツィラベには水力発電所とジーゼル発電所があります。工場がたくさんあって電気が足りません。アンツィラベの町からそんなに遠くはないんですが、電気を通す話は聞いたことがありますん」

「そうすると今夜はろうそくかな」

「私たちが泊まる家にはソーラーがあります。ここ二、三年でだいぶ普及しました」

ろうそくを囲みながら、ゼブ牛の煮込みをつまみ



にウイスキーをちびりちびりとやるのも悪くないなど一瞬の思ったが、なんとなくはかなげでぼんやり灯るソーラー蛍光灯も悪くはない。

あまりののどかさに心地いい夢でも見ているような気分浸っていたのだが、ファノに促されてようやく腰を上げた。もう一時間



じゃがいも畑

ほど歩くらしい。緩やかな石ころだらけの小道を下ってゆくと、丘の上から見えた麦畑の脇に出た。ファノの話によると、これらはビール麦で、アンツイラベにある大きなビール工場と契約して栽培しているのだという。歩き始めて一時間たち、そろそろお茶でも飲みたいと思っていたら、ようやくと村が近付い



ペタンクで遊ぶ子供たち

てきた。

村の広場では子供たちがペタンクで遊んでいる。ルールが良く分からないが、マダガスカルはこの競技の世界チャンピオンになったこともあるという。特にこの村のチームは強くて、常に国内大会の上位に入賞するのだという。もともとフランス発祥の球技なの

で、植民地時代に伝わったものであろう。

建物の日陰では、朝の農作業を終えた男たちが、昼飯までのひと時をくつろいでいた。日差しは強いけれど、日陰に入れば涼しい。私も男たちの間に割って入るように腰を下ろし、農作業のことについて聞いてみることにした。

「サラマー、今朝はどんな作業をしたんですか」

男たちは、最初は警戒するように互いに顔を見合わせていたが、ガイドのファノが近くの村の出身で、この村の知り合いの名前を何人かあげると、男たちも笑顔を見せるようになった。私が土産用を買って来た煙草を勧めると、最初は遠慮していたが、一人ひとりに手渡しするように一本ずつ配ると今度は受け取って相好をくずした。

「今朝はどんな作業をしていたんですか。三人一組の作業ですか」

「水路の補修だよ。そろそろ田植えが始まるからね。崩れたところや詰まったところを直して田んぼに水が行くようにしないとね」

「自分の田んぼに水を引くんですか」

「みんなの田んぼさ。もちろん自分の田んぼも持っているよ。山から引いてくる水は流れ

が急だから、時々面倒を見てあげないとまずいんだよ」

「いまは乾期ですが、水が枯れることはないんですか」

「この辺は山の湧き水があって、一年中変わらないね」



「田植えの水が不足して、困ることはないですか。喧嘩になったり、トラブルが起きたりすることはありませんか」

「水は十分あるよ。丘の上のように水がないところはキャッサバを作るんだよ」

稲作にとっては、その生育の各段階でいかに都合よく水を確保できるかは、収量を左右する上で重要である。近くには大きな河川は見当たらないが、後背地にぐるりと山を持つこの盆地は集水域が広く、伏流水が湧き水となって出てくるのであれば、水利条件には恵まれているといえるだろう。

「ところでお田植えが始まると言いましたが、早いですね。田植えは十月ごろだと聞いていましたか？」

「最近では早生の品種を植える農家が多くなってきたからね」

「早生の稲はいま植えると収穫はいつごろになるんですか」

「年内には収穫できるね。三か月ぐらいで熟すんだよ」

早生品種が好まれるようになってきたのは、二月、三月に発生するサイクロンの被害を避けるためらしい。マダガスカルでの米の収穫量はサイクロンの影響を相当受けら

い。また近年、雨が降る時期や量の変化が激しく、雨季になっても十分な水が得られない年もあるという。この村は山からの伏流水が豊富で、乾季にも十分な水が得られ、灌漑設備も整っているので、早い作付けが可能なのだ。

ところで私が注目したのは、男たちの持っている鋤である。アンガディと呼ばれるものだが、極端に言えば、私はマダガスカルでの鋤以外の農具を見たことがない。あらゆる農作業がこの鋤ひとつで行われているように思える。



マダガスカルの鋤・アンガディ

日本では弥生時代の稲作の頃から鋤と鍬とはセットで使われてきた。しかしマダガスカルでは、鍬が使われているのを見たことがない。国道脇の土木工事も、畑の草取りもこの鋤が使われていた。

私の生家は農家だったが、鍬や鋤でもいろんな形状のものがあつたし、立ちカンナやジョレン（鋤廉）、ツルハシといった農具もあつた。水路の補修のような、水を含んだ砂や泥を扱う作業には、ジョレンが一番使いやすい。農作業によっていろんな農具を使い分けていたのである。

この村でも刃先の形状が四角とU字形程度の違いはあつたが、刃先の形状で使い道が異なることはないようだ。このような把手となる棒の先にへら状の刃先をつけた鋤は、その形が舟の櫂に似ていることから、櫂形鋤と呼ばれる。

櫂形鋤はフィリピン、ボルネオ、スマトラ、台湾など東南アジア島嶼部に点々とみられる古い農具である。私は十年ほど前にスラウエシ島のトラジャ族を訪問した時、刃先が木製の櫂形鋤が焼畑に使われているのを見たことがある。

焼畑の場合は地面に浅い穴を掘り、そこ

弥生時代の木製の鋤



に種をまいてゆくという単純な作業だ。一本の掘り棒でも浅くて小さな穴だったら掘れる。このような形の鋤でも充分である。だからこの鋤は、焼畑農業で使われていた一本の木製の棒から変化した農具と考えられないだろうか。

右の写真は日本の弥生時代に使われていた木製の鋤である。マダガスカルで現在使われている鋤と比べてほしい。刃先はスチールになったが、柄と刃先が真っ直ぐにつながっているという基本的な形状は変わっていない。

これに比べれば、鍬は柄に対して刃先を角度を付けて取り付けたという点に発想の転換がある。この事によって、鍬は頭上に振りかぶり、遠心力を利用して地面に振り下ろす

現代の鍬



ということが可能になった。鍬の発明は農耕技術、農作業の革命いいのではないだろうか。実際に使ってみればすぐに分かるが、鋤に比べて鍬は少ない力で土を深く掘り起こせる。マダガスカルは農業が二千年前の弥生時代と同じレベルであるとは言わないが、機械化が進んだ日本の農業と比べるとその差は歴然である。男たちの一人が立ち上がったのを機会に、私も腰を上げた。彼らからは、すでに代掻きが始まっている田んぼがあるという情報を仕入れているし、そのおよその場所もファノが確かめてくれた。

昼飯は近くの農家の庭を借りることにした。ムシロを広げてお茶の準備をしていた農家から手招きされたからだ。まだ湯気を立てている蒸したキャッサバを体よく断り、アンツイラベで用意してきたビールとサンドウィッチで昼飯にすることにした。昼飯の後は、

乾草の上で昼寝をもしむのも悪くない。

代掻きと田植え

幾何学模様の切り株の列と積み藁はかつての日本の農村の秋の風景を彩る風物詩の



昼飯を食べた農家

ひとつだった。しかし最近の日本の田んぼではほとんど見かけない。稲藁は縄やムシロを作ったり、家畜の飼料に使われたりしていた。しかし、いまではこれらに使われることも少なくなり、やっかいものになってしまった。しかしマダガスカルでは稲藁はゼブ牛の飼料に欠かせないし、さらに写真に見られるように農家の屋根は今でも藁ぶきである。

積み藁をまくら代わりに三十分ほどウトウトしている間に、ファノが田んぼの様子を見に行ってくれた。水路の補修作業をしていた男たちの言うように、すでに水を張った田んぼがあちこちに見られ、苗床の稲もかなり成長しているという。

アンタナリヴォでは、田植えまでは一カ月近くあるという話だったから、これはうれしい誤算である。早速、ファノに案内させて見に行くことにした。

水を張った田んぼは私たちが降りて来た斜面の、盆地を挟んで反対側の斜面に広がっていた。水田にはまだ稲は植わっておらず、空の色を映して水色に輝いている。多くの田んぼが水を張る前の段階で、褐色の地肌をさらしているが、良く鋤き返されて準備が着々と進んでいることがうかがえる。短冊状の萌



黄色の絨毯は苗床の早苗だろう。濃い緑の麦の波と明らかに違う。遠くからでは分からなかったが、泥田の中でゼブ牛を追っている人の姿も見える。二頭のゼブ牛を頸木でつないで、牽引農具を引っ張らせる田んぼの整地作業は、東南アジアの



作園ではしばしば見られる風景だ。田んぼの整地作業は、まず土をひっくり返し、空気にさらして酸素を取り込み、雑草や前の収穫の残りを埋め込む田起こしから始まる。「七回耕起は肥いらず」「耕土一寸、玄米一石」のことわざがあるように、稲作にとっては何よりも重要な作業である。そして田植えの直前に行われるのが代掻き（しろかき）である。田起こしされた土壌

をさらに細かく砕き、表面を平らにして田植えをしやすいようにするものである。写真の作業は馬鋤（まぐわ）と呼ばれる農具で代掻きをしているところである。馬鋤は田の土を細かくし土地の高低をなくすために使われる。蓄力による田んぼの整地作業も櫛形鋤の利用と並んで、東南アジアからインドへかけてよく見られる風景である。

人類が農作業に家畜を利用するようになったのはいつごろであろうか。牛や馬を耕具の牽引用動力源として使う技術は、馬や牛などの役畜を扱う技術、犁や馬鋤などの耕具、そして両者を結合させるための連結用具という三つの技術要素から成り立っている。

これらの一つの技術要素を取り出しても人類にとって大変な発明だし、さらにそれらの技術の組み合わせは一朝一夕にはできない。二頭の牛を連結する頸木の構造を見ても、つくづくうまいものを考えたものだと感心する。

マダガスカル農家にとってゼブ牛は貴重な財産だと前に述べたが、その一番の理由は、このような田んぼの整地作業に欠かせないからである。ゼブ牛を持たない農家は、田起こしや代掻きを人力で行なわなければならない。



田起こし作業

らない。泥に脚を突っ込み、黙々とアンガデイ（鋤）を振るう農夫たちを見かけたが、哀れを催すくらい辛い厳しい作業であることは一見してわかる。櫛形鋤は刃先の形状から分かるように、刃先を足で踏んで力を加えるという使い方をしない。もっぱら手だけを使って耕す。アンガデイは深く土を掘り起こすというような作業には向いていないのでは



ないかと思う。

わが家には三十坪ほどの家庭菜園がある。ナスやキュウリ、トマトなどの野菜を作っているが、これだけの面積があれば季節によっては食べきれないほど収穫できる。しかし、この程度の広さの畑でも、半日も鋤をふるっていると、腰が猛烈に痛くなってきて、翌日はまっすぐに立って歩けない状態になる。

普段はあまり力仕事をしないヤワな生活を送っているので仕方がないが、慣れた農夫でも一日に百坪の田起こしをするのが限界だろう。一反歩の田起こしをするのに三日かかる計算になる。

昔の日本では、大人一人が一年間食べる米の量を一石とし、それだけの収量がある面積を一反歩としていたので、家族五人を養うには、税金がゼロでも五反歩を耕さなければならぬ。田起こしだけで十五日もかかることになる。代掻き、田均しなどを考えると、田植え前の田んぼの整地作業は膨大な労力を必要とする。

日本の稲作は、三十年ほど前の昭和五十年代から機械化が進み、いまや畜力や人力による作業を目にすることも稀になった。しかし私が幼かった昭和三十年代の農家には、トラ

ックターはもとより耕耘機さえもなかった。マダガスカルのは稲作は、半世紀前の生まれ故郷の農作業を思い起こさせてくれた。このようならい厳しい農作業の果てに豊穡の裏があるのだということを、いまともすれば忘れがちな私たちである。「米一粒には七



人の神様が宿る」と言って米を大切にしたい。先祖様の思いは大切にしたいものである。ゆるやかにうねる小さな丘を、登ったり降りたりしながら、畦道のような細い道をゆくりと歩いてゆくと、外国人が珍しいのか、あちこちの畑から子供たちが駆け寄って来る。辺りの写真を撮っていると、大人たちも最初は農作業の手を休めて私の方を眺めているだけだが、しばらくすると子供の後を追うように近づいてくる。

ファノによれば、マダガスカルの人々、特にメリナ族に属すると見られる人々は、自分たちがアフリカ人と呼ばれるよりもアジア人と呼ばれることを好み、特に日本に対しては好意的な感情を持っている人が多いという。自分たちのルーツがアジアにあるという歴史的なルーツを誇りにし、一方ではアフリカを遅れた地域と見なす傾向があるのだ。

ファノが私を日本人だと紹介すると、ほとんどの人が愛想よく私に微笑みかけてくる。彼らにとっては、単調な農作業を続けている中でのひと時の気分転換という意味もあるだろう。なにを質問しても、先を争うように丁寧な答えてくれる。お田植えをしているところを見たいというと、子供たちが先頭にな

って私たちを案内してくれた。

二反歩ほどの田んぼで田植えが始まった。六人の女性が横一列に並び、ズボンの裾を膝までまくりあげ、腰を折って早苗を植えている。紺の緋に赤いたすき掛け、手甲、脚絆に手拭を姉さんかぶりという訳にはいかないが、全員が若い女性だ。昼飯前に会った男たちが、田植えは女の仕事だと言っていたのを思い出した。

ところで黒澤明の名作「七人の侍」のラストシーン。「今度も負け戦だったな、勝ったのはあの百姓たちじゃ、俺らではない」と





生き残った勤兵衛が言い遺すあの有名なシーンである。歌い踊りながら田植えに励む元氣な百姓の姿を描いているが、田植えをしているのはやはり全員女性だ。田植えは女性という慣習に何か言われはあるのだろうか。

彼女たちのやり方では、機械で植えるように、縦、横ともまったく同じ間隔で植えると

いう訳にはいかないが、横方向は一応揃っている。まっすぐに植えるために田植え定規や田植え縄といったものがかつての日本では使われていたが、そのようなモノは使ったことがないという。左右にいる人の作業状況をお互いに確かめ、後ずさりながら植えている。田んぼの畦には早苗の入った竹の籠が置かれているが、子供たちが女性たちの後ろに投げ込んで置いて、手持ちの苗がなくなるとそれを拾い上げて使う。苗床から苗かごを運ぶのも子供の仕事のようなのだが、根に水を含んだ苗は意外と重い。

畔に一番近い女性が顔をあげたので、声をかけた。

「サラマー。きれいに真っ直ぐに植わってますよ。上手ですね。どのくらいの間隔で植えているんですか」

「二十センチぐらいかしら。一人が四列ずつ植えるんだよ」

「大変ですね。腰は痛くなりませんか」

「休みながらやっているから大丈夫。明日も明後日も田植えだから、腰が痛くなったら仕事ができないよ」

確かに作業を見ると、楽しそうに会話を交わしながら、のんびりと進めているよう

に見えるし、みんな腰回りの筋肉もしっかり張っていて、いかにもたくましそう女性たちである。

一人の女性が、私と話していた女性を指さして、なにか大声で言うと、他の女性もどつと嬌声をあげた。私と話していた女性も何か





大声で言い返している。ファノの話では、私をネタに「卑猥」な話をしているらしい。

そう言えば日本の田植え唄にも卑猥な歌詞が多い。卑猥な話は田の神が喜び、豊作になるのだと歓迎されていたようだ。新婚さんや未婚の若い男女をターゲットにして、即興を交えて卑猥な唄が唄われたらしい。

『忘れられた日本人』（岩波現代文庫）は、民俗学者・宮本常一が、厳しい労働に耐え、黙々と生きていた日本人の存在を浮かび上がらせた名著であるが、村のカチャちゃんたちに聞いた田植えの記憶を強烈に呼び戻す。苦

しいからこそ明るく振舞う女たちは、「卑猥」な唄を介して労働から解放されるのだという。

次の記述はどうだろう。ラジオやテレビが普及しだした頃の中国地方での聞き書きである。

「この頃は神様も面白うなかるうのう」

「なしてや……」

「みんなモンペをはいて田植するようになったで」

「へえ？」

「田植ちうもんはシンキなもんで、なかなかハカが行きはせんので、田の神様を喜ばして、田植を手伝うてもろうたもんじゃちうに」

「そうじゃろうか？」

「そうといの、モンペをはかずにへこ（腰巻）だけじゃと下から丸見えじゃろうが田の神さまがニンマリニンマリして……」

「手がつくまいにのう（仕事にならないだろ）」

「誰のがええ彼のがええって見ていなさるちうに」

「ほんとじゃろうか」

「ほんとといの。やっぱり、きりょうのよしあしがあって、顔のきりょうのよしあしとは

ちがうげな」

「そりやそうじゃろうのう、ぶきりょうでも男にかわいがられるもんがあるけえ……」

「顔のよしあしはすぐわかるが、観音様のよしあしはちよいとわからんで……」

「それじゃからいうじゃないの、馬にはのって見いって」

宮本常一は、苗を等間隔に植える条植えの田植えになると労働色が強くなってくるが、乱れ植え時代の田植えは遊びの要素が強いと書いている。日本では、江戸時代の中頃まで田植えは「乱れ植え」といって、各人の手の届く範囲で適当に植えていたらしい。

その乱れ植えが現在のようないくらか一定間隔にして植える条植え方法になるのは幕末くらいかららしい。乱れ植えだと苗の間隔に過密な所と疎らな所が混在して、稲の育ちにばら





つきが出てしまうことと、田の除草がやりにくいためである。

私がいつまでも作業を眺めながら、リーダー格の女性に頻繁に声をかけるので、彼女は休憩を告げたようだ。仲良く言葉を交わしながら田植えをしていた女性たちは、作業の手

を休めて、みんなが畔際まで出てきてくれた。すでに田んぼの半分ぐらいに早苗が植えられている。

「あなた達は一つのファミリーですか、それと親戚どうですか」

「これは私の家の田んぼで、皆に田植えを手伝ってもらってるのさ」

私に受け答えしていたリーダー格の女性は、田んぼの持ち主で、他の女性は賃雇いであることが分かった。稲作作業の中でも田植えはもっとも人手が必要とされる。植え時を逃すと、稲の生長にかかわるし、しかも始めたらあまり日にちを置かずの一斉に植え付けなければならぬ。話を聞いてゆくうちに、この時期に田植えを専門に請け負う早乙女グループがいて、村から村を渡り歩いていることが分かった。

「なるほど。そうすると手間賃を払うんですね」

「そうだよ。いつもこの人たちに来てもらえるのさ」

「手間賃は一時間いくらですか」

「このところ物価が上がっているから、手間賃も年々高くなって困るよ」

「村の人たちがお互いに助け合って田植え



をするということはないんですか」

「それもあるけど、最近では人手が足りないからね。若いモンがみんな町に出て行くから、村うちだけでは間に合わないね」

彼女は賃雇いの単価を具体的には教えてくれなかった。しかし後にファノから聞いた話によると、賃金は時間単位ではなく、



マダガスカルの子供・アンツィー

面積単位で支払われるという。フランス語で「正方形」を意味するカレ (carre) と呼ばれる五メートル四方を一単位として、賃金は支払われるのだ。各人によって作業の能率が異なるなら、時間単位より植えた面積で賃金が支払われる方が合理的である。出来高払いと言ってもよい。

この結果、最近では一人前の労働力と見なされなかった子供も田植を引き受けるようになったし、村内はもとより村落間の田植え時の労力の移動がたいへんに活発化しているようである。

一カレの田植えの労賃がいくらであるか、ファノも知らなかったが、彼の推定は千五百アリアリくらいだ。慣れた人なら一日に三カレ位の田植えを済ますことができるという。

これは白米が三キロ程度買える金額である。昔の日本の農村では、田植えのように短期集中的に労働力を必要とし、家族労働だけでは手が足りない場合、複数の農家が労働力を出し合い、それぞれの家の田植えを順番に行っていく「結（ゆい）」のような組織があった。しかしこうした「結」は、貨幣経済が浸透し、雇用労働で家族労働力を補充する傾向が一般化した現在、日本ではほとんど消滅した。農作業の機械化も「結」を消滅させた要因であろう。

古い慣習を温存しているマダガスカルの農村には、このような共同労働的な組織があるのではないか、農繁期の労働力の需給を調整し助け合う慣習はないのか、ファノを通してしつこく聞いてみたが、はっきりしなかった。マダガスカルは一九七〇年代半ばから約十年、社会主義的な政策を導入し、農業の集団化を推し進めたが、失敗に終わった。この反動があるのかもしれない。

農家に泊まる

昼飯ごろには今夜泊めてもらう農家に着く予定だったが、あちこちに首を突っ込み、遠回りしたり、後戻りしたりしたので、着い

た時は影が長くなり始めるころだった。電話もないのにどうやって連絡をつけたか知らないが、私たちが現れるとガイドのファノと同じくらいの歳の男がすぐに出てきて挨拶した。ラジャと紹介されたこの男は、ファノの子供の頃からの知り合いである。ファノによれば彼の父親は、この村の「お



ラジャとその子供



正面が私の泊まった家・梯子を登る

大尽」で、アンツイラベでゼブ牛の仲買人のようなビジネスで儲けたのだという。もちろんこの村に大きな農地も持っている。ラジャは長男で、二人の弟と一緒に一家の大半の農地を耕作しているのだ。

ところでラジャの本名は、ラコンドラマナナ・ソロフォフェリニアナ・ラジャオナリソアという。マダガスカル人の名前が長いことは「アンブヒマンガの丘」の中でも触れたが、これだけ長いと家族も覚えるのが大変である。母方の祖父と祖母と叔父の名前の一部をもらって付けられた名前らしい。

私が右手をあげて挨拶すると、ラジャも少し照れながら同じように右手をあげた。首が太く胸板が厚く、いかにも骨太で頑丈そうな体である。腕立て伏せをさせたら、口笛を吹きながら百回はいけるに違いない。二児の父親だが、まだ三十半ばぐらいであろう。肩に手を置いていた女の子と、その右手の水色の上着の男の子がラジャの子供である。ラジャはアンツイラベの高校を卒業し、町の農業試験場のようなところに勤めていたこともあるというから、この村ではインテリといっている。

ラジャの家は切妻屋根の二階建てで、レン

ガの壁の上に白い漆喰を塗った構造である。二階部分には太い二本の柱に支えられたベランダが付いている。このような住宅はマダガスカル中央高地に一般的に見られ、ラヴァランガ(ovavanga)様式と呼ばれているが、レンガの利用とともに、フランス植民地時代にフランスの建築家が広めたものだという。私が泊めてもらうのは、写真左側のベランダが付いていない方の建物である。一階は農機具などが置いてある倉庫に使っているが、二階は空いている、農繁期の賃雇いなどが来た時に利用するのだという。内階段はなく、二階に上るためには壁に立てかけられた梯子を使う。

梯子の上で若い娘が手招きしているので、さっそく部屋を見せてもらった。彼女が部屋を掃除してくれたばかりのようだ。部屋は六畳間ほどの広さの板の間に木造のシングルベッドと、やはり木造の頑丈そうな椅子が一つあるだけである。入口の反対側の壁に五十七センチ四方ほどの窓があるのだが、板戸が覆っていて暗い。この村にはまだガラス戸は普及していないようだ。天井が低いのは屋根裏を何かに利用しているからだだろう。

ファノが言っていたソーラーの電灯はい

なかったが、懐中電灯を持ってきたので問題はない。きわめて殺風景だが、床に埃もないし、天井に蜘蛛の巣もない。この村の基準からいえば四つ星のホテルといっても過言ではない。

一つ気がかりなことは夜中に小便に起きた時のことだ。急な階段から足を滑らせて転げ落ちないか心配したが、一晩だけなので二階から下に向かってはじけばよいと思っておいた。学生時代に過ごした寮では、庭の草が枯れるくらい毎日のように二階から放尿したものだ。

掃除をしてくれた娘は、黒光りした顔に輝く目と白い歯が美しい。可愛い娘を見ると、たちまち気前が良くなる素直な性分なので、日本から持参したボールペンを三本まとめて惜しげもなく手のひらに押し込んだ。鼻た



れ小僧や悪ガキにはいくらせがまれても、すぐにはその気にならないのである。

ラジャの家は丘陵地を少し登ったところに建っていて眺めが良い。家の前には牛車がよくやると通れるほどの道が横切っているが、その道の向こうはさきぎるものは何もなく、まるで地図の等高線を見るように棚田がゆるく弧を描いて広がっている。冒頭に紹介した二千アリアリ札に描かれた風景とどこか似ている。

稲作のためには、一つひとつの区画が水平でなければならぬ。傾斜があると浅いところは稲が水につからず、深いところは水没してしまう。畔からの水漏れも防がなければならない。畑と比べて水田は整備に手間がかかるのである。

このような棚田をみると、私は人間の生きるといふことへの執念のようなものをいつも感じる。自然の恵みに依存し、自然の厳しさにひたすら耐えて生きてゆく他の生物と違って、人間は自然を自らの都合のよいように加工し、自然界には存在しなかった栽培植物を育て、収穫物を保存する知恵を身につけた。その美しさの裏には、気の遠くなるような営々たる人間の営み、血と汗と涙が隠





共同水道

されている。だから棚田は「大地の彫刻」ともいえる。作家の井上ひさしは「一枚の田んぼは一枚のモナリザ」と同じような文化的遺産であると『コメの話』の中で書いている。だったら棚田は数百枚、数千枚のモナリザに匹敵する文化的な遺産だろう。

この村は首都やアンチイラベの町に近いこともあり、植民地時代から灌漑設備や農地の整備が他の地域に比べて早く進んだようである。電気も電話もまだ整備されていないが、貧しさはあまり感じられない。

夕食までにはしばらく時間があるので、ラジャに村を案内してもらうことにした。西南に面した丘陵地の中腹に三十数軒ほどの住居が散在しているだけの小さな村だ。各々の住居は斜面を均して、山側に石垣を積んだ狭いが平らな土地に建てられている。ラジャの家はその一番下側で、斜面を横切り、牛が二棟並んで通れるほどの村のメインストリートに面している。

最初に向かったのは村の共同の水くみ場。飲み水は湧き水も利用するが、最近では共同水道が衛生面から普及し始めた。水汲みはたいがい子供の仕事のようなのである。といっても十リットル入りのポリタンクを持って坂道を登るとなると、あまり小さい子供には無理であろう。共同水道に集まって、水汲みの順番を待つ子どもたちの表情は明るいし、身なりもみすぼらしさはあまり感じられない。

炊事はもっぱら薪と炭である。政府は森林保護の観点から、プロパンガスの普及を図ろうとしているらしいが、値段が高すぎて普通の農民には手が出ないという。

ちようど夕食の支度を始めた一軒の農家の台所を覗く機会があった。土間で薪を燃やし、五徳のようなものに鍋をかけていた。か



炊事場・かまどや水道はない。燃料は薪だ

まどはないのか聞いてみたが、「クツキング・ストーブ」と言う私の英語通じなかったのか、「かまど」という存在自体を知らないのか、返答は要領を得なかった。

そう言えば、私はアフリカの旅でかまどというものを見たことがないことに気付いた。都市部を除けば、アフリカでの煮炊きは、大

概は地面の上に石を数個置き、それに鍋をかける、いわば我々のキャンプサイト炊事のやり方がもっぱらである。

現代の日本ではその役割をとうに終えたかまどであるが、よくよく考えてみれば、かまどの発明は人類にとって調理の大革命、画期的な出来事ではなかったのか。キャンプサイト炊事で経験済みであるが、膝を折り腰をかがめて薪をくべたり、鍋の中をかき回したりするのは、腰に負担がかかるし大変である。またかまどは外に熱を逃がす量が少ないから、薪の量が少なくて済み経済的である。

移動を常とする遊牧民ならいざ知らず、定着農耕民がかまどを作らない理由はない。政府のODAで無駄な金を使うなら、アフリカの田舎にかまどを作る資金援助をしたらどうだろう。マダガスカルは森林破壊の防止にいま躍起になっているのである。

ラジャが先祖の墓が斜面の一番高いところにあるというので見に行こうとしたのだが、途中で子供たちが小さな小屋を造るための壁塗りをしていたので、足を止めてしまった。柱も子供たちだけで建てたのかと聞くと、既存の小屋が昨年の雨で崩れたので補修をしているのだという。年齢は小学生の低学年

ぐらいであろう。日本の小学生の男の子に、このような小屋を自分たちで作ってみると言ったら、どうするであろうか。

一番幼そうな子が土を捏ねている。周囲に水はないから、恐らくずっと下にある水汲み場から運んできたに違いない。二人目の男の子は、捏ねた土を両手で掬えるくらいの塊にして、軸組みの上に乗った子に上手に投げ渡している。

土塊を受け取った子は、太い柱と柱の間に渡された何本かの棧の間にそれを詰め込んでゆく。見事な連係作業である。細い棧は柱の強度を補強し、捏ねた土の支えにもなっている。ラジャの話では、これから雨季を迎える今の時期が小屋造りの最盛期で、あちこちでこのような作業が行われているという。

鎌倉時代初期に摂政・関白を務めた九条兼実の弟、慈円はこんな歌を残している。

「引き寄せて結べば柴の庵にて解くれば元の野原なりけり」

この世は仮の世で、不変なもの、実体などというものはない。「結ぶ」と言う行為が、あるいは仏教用語でいえば「縁」というものがこの世を成り立たせているという教えを歌に込めたものだが、子供たちの小屋の壁造



りの作業を眺めながらふとこの歌が浮かんだ。

この小屋の材料はすべて身近に手に入るものだけである。森から木を切ってきて、それを蔓で結える。大地の土を捏ねて壁を造り、藁や葦で屋根を葺く。だから数年も放置すれば小屋は崩れ落ち、数十年すればそこに小屋

があったことさえ分からなくなってしまっ
たろう。

それに比べ近代建築の廃墟のなんと無残
なことか。バブル景気に踊らされて、山梨の
リゾート地に建てられたホテルがある。運営
会社の倒産で打ち捨てられ、二十年ほど経つ
が、コンクリートは醜くひび割れ、毒々しい
塗装はただらに剥げ落ち、ガラスが散乱する
ありさまは、死んでいるのに死に切れないゾ
ンビを見るようで、気味悪いこと極まりない。
立ち話をしながら、子供たちの作業を長々
と眺めていたので、少し疲れが出てきた。陽
も陰り始めて、肌寒くなってきたのでラジャ
の家に戻ることにした。ラジャの家では母親
が杵で米を搗いているところだった。その日に
食べる分だけを、毎日精米しているのだとい
う。

今夜はキャツサバの葉とゼブ牛を煮込ん
だシチューと、卵とジャガイモのサラダが出
るようだ。もちろん大盛りのご飯が出てくる
ことは間違いない。

ガイドのファノが、軒先に無骨な木造の椅
子とテーブルを並べると、ラジャが埃っぽい
ビール瓶とグラスを持ってきた。手製の地酒
だ。日本から持参したスコッチもデイパック

の中に忍ばせてあるが、まずはご当地の酒を
賞味するにしくはない。

サトウキビで造った酒だという。サトウキ
ビから作った酒といえばラム酒が有名で、マ
ダガスカルは良質なラム酒の産地としても
知られているが、出された酒はラム酒に比べ
ればアルコール度が少なく、ビール程度であ



る。褐色の液体は苦味がかなりある。サトウ
キビの搾り汁になにかの木の根を浸すのだ
というが、その木の根から苦味成分が浸出す
るのだろう。搾り汁は甕に入れて一週間ほど
地中に保存して置くとうまい具合に発酵し
てくれるのだ。

ベチャベチャと呼ばれるこの酒は、苦みや



甘みが強すぎて、私には出来の悪い養命酒を飲んでいような気がして、好きになれなかった。私の手があまりグラスに伸びないのを見て、ラジャが今度はアンチイラベの工場で作った市販のラム酒を持ってきた。罎に貼られたシールにはオレンジの絵が描かれており、柑橘系の香りがするラムだという。

わたしはかつて徳島産の柚子焼酎なるものを愛飲していたので、これはイケルと直感的に思った。アルコール度数五十度はストリートで飲むには強すぎるので、お湯割りにして飲むことにしたが、想像どおりほのかなオレンジの香りが心地よい。

「ラジャ、君のところでは田植えはまだかね。今日、ここへ来る途中で代掻きや田植えをしている田んぼを見て来たんだよ」

「二期作目に造る早生品種ですね。このところ年々、天候が不安定になって来ているものだから、早く熟す早生品種を植える農家が増えていきます。しかし、収穫量があまり多くないなど良い面とばかりは言えない。私は十月末まではジャガイモを作っています」

地球温暖化の影響であろうか、確かにマダガスカルに影響を及ぼすサイクロンの数は増えているようだ。アフリカの気候変動を研



究した論文によると、一九七五年〜一九八九年の十五年間にマダガスカルを襲ったサイクロンは二十三、それに対し一九九〇年〜二〇〇四年の十五年間では五十と倍増している。降雨パターンも年々、不安定になって来ているようだ。

「ラジャ、君はどんな米を作っているの」

「いまはX265という政府が奨励する品種を作っています。この米はバリフィッチというマダガスカルの在来品種より収穫量が多いので、徐々に人気が出て、栽培する人が増えています。市場の人気も高いですよ」

「市場へはどのくらい出しているの」

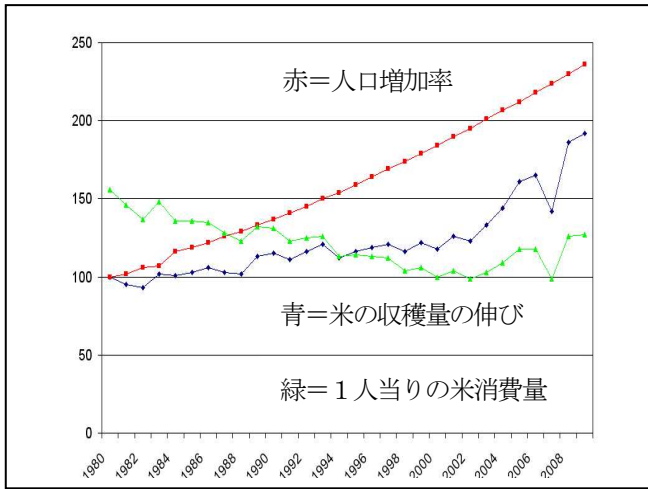
「私たちの家族は、祖母も入れて十八人です。もう少しで十九人になりますが・・・」

「奥さんの顔が見えないと思ったら、子供ができるのか。それはおめでどう」

「三日前に産気づきましたから、あわててアンチイラベの病院に運びました。家族が多いから、売る分はあまりないけど、現金収入も必要ですし・・・」

X265という品種は、東南アジアで「緑の革命」といわれた米の大増収を達成した時に用いられた品種が基になったものだという。しかし新しい品種は種もみを毎年買わなければならぬから、金のない農家ではなかなか作れないのだ。

在来品種の赤米も自家用に作っているという。赤米は収量が少なく、市場でも安いので作る農家は減っているが、ラジャに言わせれば「最近の米よりうまい」のだそうだ。特



マダガスカルの米の生産性の伸びと人口増加率

に年寄り、昔から食べなれた赤米を好むという。私がアンタナナリヴォで赤米のバーリソソ（お粥）を食べた話をすると、ラジャは「米の味がストレートに感じられるバーリソソにはとくに赤米がいいのだ」と強調した。マダガスカルは、日本の稲作に比べればまだまだ遅れている。政府は、二〇〇八年からの十年間で、コメの収量を三倍に増やす目標を立てているが、政治的な混乱もあって成功しているとは言い難い。

世界食糧機構よれば、マダガスカルの米の

生産量は二百八十万トン（二〇〇三年）、反収は二百三十キロである。日本の平均の反収は五百八五キロであるから、マダガスカルの収量は日本の四十パーセントほどである。

一反歩は一石（百五十キロ）の米が採れる土地面積と太閤検地で決められたというから、マダガスカルの米の生産性は、日本の戦国時代よりいくらかましといった程度なのである。

上記のFAOのグラフを見てもらえば分かる通り、マダガスカルの米の生産量の伸びは年率三パーセント近い人口の伸びに追いついていない。近年では国内で生産する米だけでは間に合わず、消費量の十パーセントほどを海外から輸入している。

課題はいろいろあるだろう。栽培技術レベルと普及体制の弱さ、農耕可能な土地があるのに灌漑設備の貧弱なこと、種子・肥料の購入が現金のない農家に難しいこと、道路などのインフラの未整備、機械化の遅れなど。しかし農業の専門家でもない私が、これ以上この問題に立ち入ることは避けようと思う。米は栄養分が豊富であり精白米百グラムの熱量は三百五六キロカロリーと高い。また、



収量も高く、米の世界平均単収三・八四トン／ヘクタール（小麦の二・六七トン／ヘクタール）をはるかにしのぐ。これらの数字からも、米は人間が摂取するエネルギー源としてきわめて優れており、他の穀物に比べて単位面積当たりの人口扶養力が大きいことが分かる。

米の優れている点は単にエネルギー源としてだけではない。おいしいのである。「貧乏人は麦飯を食え」と言っているひんしゆくを買った総理大臣がいるが、麦飯はまずい。まずいから粉にして、パンにしたりうどんにした

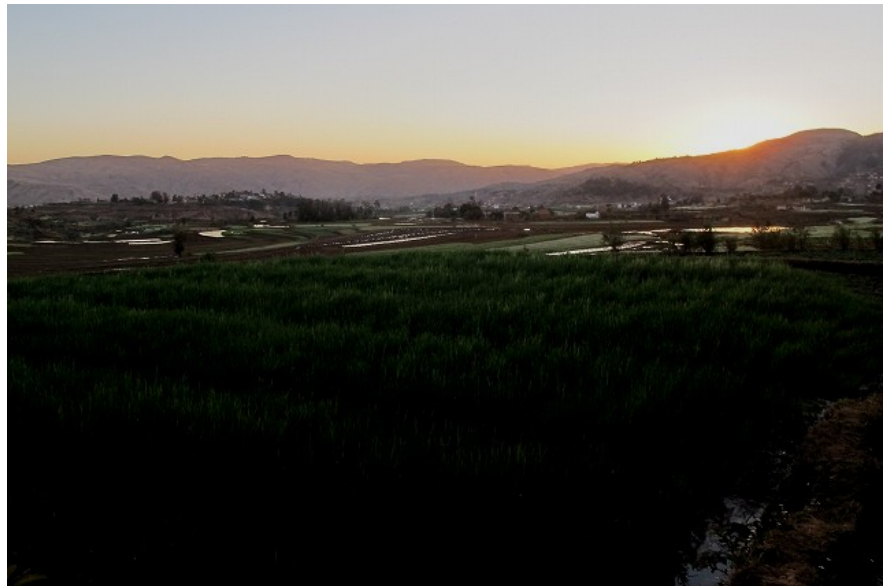
りして食うのである。米はそのまま食べてもおいしい。

世界の人口は二〇五〇年には九十三億人になるという。いまでもアジア、アフリカ、南米などでは、すでに四億人以上が慢性的な飢餓を強いられている。国際食糧機構のジョゼ・グラツィアーノ・ダ・シルバ事務局長によれば、「米は世界飢餓と貧困に対する戦いにおける最前線にある」のだ。

国連は二〇〇四年に「国際米年宣言」をした。現在、世界の人々の半分以上は米を食している。そして、今後三〇年で需要はさらに三八%高まると予想されている。いまこそ日本は優れた稲作技術をもってマダガスカルに貢献すべきではないだろうか。

ガイド兼通訳のファンも、一宿一飯の恩義にあずかる村の青年ラジャも頭の回転が速く、ウイットに富んだ好青年であり、酒を酌み交わしながらの話は、思いのほか弾んだ。気が付いてみれば、もの珍しそうに私たちの酒盛りを眺めていた子供たちもいつの間にかいなくなった。

ゼブ牛たちは夕食の飼葉をたっぷりもらい、脚をたたんで満足そうに地面にうずくまっている。朝が早くから水辺で遊び、草を食んだアヒルたちは、列をなして家路を急ぎ、ねぐら



に潜り込んだ。

村のあちこちから杵を搗く音や赤ん坊の泣く声や食器の触れ合う音が聞こえてくる。空にはまだ青さが残っているが、星が輝きを増しつつあった。等高線を描くように整然と整備された美しい棚田は既に闇の中に溶け

込んでいて、焚き火でもしているのである。か、あるいは夕食の支度だろうか、赤い火が住居があるはずのあたりに点々と見える。

マダガスカルの二人の青年と農業の話をしながら私は今日、何回もカルチャーあるいはカルテイ・ベイトという言葉を使った。もちろん農業の話をする中で、畑や田んぼを「耕す」、あるいはなにかを「栽培する」という意味で使ったのだ。

カルチャーは日本語で「文化」や「教養」とも訳される。『広辞苑』によれば、「文化とは、人間が自然に手を加えて形成してきた成果のこと。衣食住をはじめ、技術・学問・芸術・道徳・宗教を含む」とある。

しかし宗教や芸術、道徳などは「こころを耕す」ものであり、腹の足しにはならない。これらは例えてみれば、文化という木の枝先に咲いた花なのではないだろうか。文化という木の根っこは耕し栽培する農業にこそある。

人類は数十万年の狩猟採集生活を経て、およそ一万年前にようやく大地を耕し、栽培植物を育てることによって食へ物を得ることに成功した。人類は戦うことや愛することや絵を描くことより、ずっと多くの時間を食べ物を獲得することに割いてきた。わたしたちは耕し栽培することによって、ようやく腹を満たすこ

とに成功し、そのために割っていた時間をこころを耕すことに当てるのがやっとできるようになったのだ。カルチャーII耕すことによって、人間は真に人間らしい文化を手に入れることが可能にしたのだ。

タイのバンコクでマダガスカル航空に乗り換え、インド洋を横断して首都のアンタナナリヴォまで約十時間、日本の自宅から丸一日を費やして辿り着いたマダガスカルは、貧しいけれども時間がゆったりと流れ、人々は土の匂いをさせながら生きていた。

モザンビーク海峡を挟んでアフリカ大陸と向き合っているから、多くの人はマダガスカルをアフリカの一部と見なし、アフリカ的な景観と文化を期待するだろう。しかし私が思いがけず見出したのは、稲作と米食を中心としたアジア的農耕文化だった。

景観は穏やかである。恐竜が闊歩していた六千五百万年前にすでに安定陸塊だったマダガスカル島は、風雨による浸食を永い年月の間受け続けたため、どこかしら荒々しさがなく丸みを帯びている。「赤い島」と呼ばれるように、赤土の丘陵がシートを波打たせたように緩やかにうねりながらどこまでも続いている。

緑は少ない。人々は焼き畑のために森林を焼

き払い、家を建てる材料や薪を森林から得てきたからだ。むき出しになった赤土の丘陵地はくまなく田畑に開墾されている。人々はその赤土の田畑で、きわめて労働集約的な農業を展開している。

政治も貧しい。一九六〇年に独立して以来、ほぼ一〇年おきに大きな政変が勃発し、混乱の果てに経済は大きく落ち込んできた。いまその混乱から抜け出そうと、必死にもがいている状態だ。

日本との関係も薄い。日本が主導し、国連開発計画・アフリカ連合委員会などと共同で五年おきに東京で開催しているアフリカ開発会議(TICAD)にも、今年にはマダガスカルは参加しなかった。アフリカ五カ国のうち五カ国が参加したのである。理由は知らない。そんな余裕がなかったのかもしれない。

もう一度言おう。マダガスカルは政治も経済も農業技術も貧しい。しかしマダガスカルは成長への潜在力を秘めた国である。豊富な鉱物資源を持ち、懸命に田畑を耕す勤勉な国民性がある。この国の未来が明るいものであらんことを願わずにはいられない。

ラム酒のお湯割りの心地よい酔いが、いつになく感傷的にさせ、この国の未来という私の手に

余る思いを呼び寄せたのかもしれない。しかし、そろそろ考えることを止める時間だ。空に輝く星屑と、まだ日中の温みが残る大地と虫や蛙たちの声。草も木も石垣も畑も、いまやすべてが闇の中に溶け込んでしまった。

私もこの闇の中に身を沈め、宵闇に溶け込めばいい。こんな夜、鳥たちは星を眺めるのだろうか、ゼブ牛たちは夢を見るのだろうか、男と女はひそやかに命を交換するのだろうか。

手のひらにラム酒のグラスが暖かい。宵闇にグラスを傾けないものに災いあれ。大地の恵み、カルチャーの精を飲み干さぬものに災いあれ。



fujizakura