



社団法人日本ボリビア協会 ASOCIACIÓN NIPPON-BOLIVIA

<http://nipponbolivia.org>



日本ボリビア協会会報誌

カントウータ

Cantuta No.2 1

目 次

1. 事務局からのお知らせ
2. ジングルに消えた民族・・・・・・・・・・大貫良夫
3. 障害者自立支援施設「聖マルティンの家」を支援する  
「エルピス会」の活動について・・・・・・・・・・俵 靖子
4. 日本でもできるボリビアのオヤツ、タマーレス・・松本新治
5. NPO 法人「DIFAR」の活動について・・・・・・・・安堂 和佳子
6. じゃがいもの旅の物語 19・・・・・・・・・・杉田房子
7. 千年来のコカの葉・・・・・・・・・・三浦 光

社団法人 日本ボリビア協会  
平成 25 年 8 月 25 日発行

## 事務局からのお知らせ

### 平成 25 年度第 1 回理事会及び定時総会の開催

5 月 31 日（金）米州開発銀行会議室において午後 2 時より理事会午後 4 時より定時総会を開催。

第 1 号議案 事業報告及び収支決算承認の件

第 2 号議案 事業計画及び収支予算承認の件

第 3 号議案 主たる事務所変更に関する承認の件

第 4 号議案 一般社団法人移行に伴う定款変更等承認の件

第 5 号議案 その他

定款 23 条に基づき定足数を充たしているので理事会、定時総会とも有効に成立し、第 1 号議案、第 2 号議案とも異議なく承認された。

第 3 号議案については、現在主たる事務所を置く(株)海外移住旅行社の移転に伴い、平成 25 年 7 月 31 日をもって、当協会の主たる事務所も東京都港区西新橋 1 丁目 14 番 9 号へ移転されることを承認された。

第 4 号議案については、丁度 5 月 31 日をもって一般社団法人移行が認可内定の連絡があり、平成 26 年 4 月 1 日より、正式に「一般社団法人」へ移行できる見通しであることが報告された。

第 5 号議案 その他として会員の入退会現状報告など。

## ジャングルに消えた民族

日本ボリビア協会副会長  
大貫良夫

### トゥパリ族（1）

1948 年（昭和 23 年）3 月、スイスからボリビアに来ていた若い人類学の研究者が、国に帰る前にアマゾン川上流のジャングルに住む先住民を訪ねてみようと考えた。しかしラパスの旅行業者は誰も手立てを知らない。誰かに言われるままにコチャバンバに行き、北東の低地に向かう飛行機でコチャバンバからリベラルタ、そこから貨物列車でグアヤラメルンに着いた。グアポレー川のほとりである。対岸はブラジル。今度は船に乗ってブランコ川という支流を北上し、サン・ルイスとい

う農園に上陸する。そこでまたいろいろと話を聞くうちにトゥパリ族のことを知る。このあたりは白人系ブラジル人の入植開拓の最前線で、ゴム景気は去って農場経営が始まろうとしていた。鉄の斧や山刀、時には猟銃を提供して労働力としての森の奥の先住民を懐柔しようともしていた。すでに 5 月、その若者フランツ・カスパールは言葉の通じないトゥパリ族の一団とともに数日歩いてやっとその集落にたどり着く。

「森が開けた。一面に木が伐り払ってある。その中央に大きな小屋（マローカ）が 2 軒建っていた。これがトゥパリ族の村であった。（案内されたのは家長ヴァイトーのマローカでそれは来る途中で寄った）アリカプー族のマローカよりずっと広がった。目が慣れても向こうの壁は見えない。半球形の円天井はサーカスのテントを思い起こさせる。中央の柱の上部は頭上の暗闇に消えていた」。

マローカの中のあちこちにハンモックが吊っており、小さな子供以外の住民各自のものであった。カスパールもまた自分のハンモックをつった。かくして彼はヴァイトー一家の一員になった。そして子供から大人まで住民の誰彼を捕まえては言葉を習得していった。

「わたしは豊富な食べ物をもらった。この優雅な生活はいつまで続くのだろうかと考えながら、それでも、食べられるものは何でも食べ、残りはわたしのハンモックの上の貯蔵棚とか、すぐかたわらの薪の山の上にとったおくことにした。しかし次の日はわたしがホストになった。モアムという若者がわたしの銃で猿を仕留めてきた。そしてその夜、網の上で猿の肉を焼いた。そしてそれをうやうやしく小屋から庭へ運び、自分で切り分ける。幸いモアムが手伝ってくれた。家長のヴァイトーは誰にどこの部分を与えよと、肉の分配法を教えてくれた。足の片方、あばら、腕の片方、尻尾などを一人一人に分け与える。家長は頭と脳味噌を自分の妻のために取り分けた。それからわたしに、私の昼食と夕食用にしかるべき量をとっておけと言う」。

乾季が進む。住民は子供までが森の木を切り倒す作業に出ていく。ついにカスパールも駆り出された。

「来い。仕事だ。細い木だけでも伐れ」。ヴァイトーが身振りも交えて強い調子で言う。それでもカスパールは言葉がわからないふりをして日記を書き続ける。怒りでヴァイトーの顔の血管がふくれあがる。ヴァイトーの弟が出てきて、片言のポルトガル語を交えて私を説得する。仕方がないと山刀をもって森に出かけ、少年たちと一緒に細めの木を伐ることにする。それでも手には血豆までできた。しかし住民の信用を得るには仕事を手伝えることが有効だった。また子供たちと働くことは言葉を覚える早道でもあった。

村人は森の木を切り倒し、キャッサバ（マニオク芋）やトウモロコシを植える畑を用意して雨の到来を待つ。一方で落花生を収穫する。トウモロコシのチチャを作り大宴会を催す。ときには強い幻覚作用を持つ植物を粉末にして長い筒で仲間の鼻腔に吹き込む儀礼をする。畑づくりや収穫そして狩猟（カスパールの銃は頼りにされた）に住民とともに仕事を分担することで、村の一員として認められてゆく。獲物は猿、アルマジロ、オオテンジクネズミ、芋虫、小魚、蜜と蜂の子でいっぱい。蜂の巣など実に多彩である。あるときは大きなガラガラヘビを背負わされたが、その煮込み料理は驚くほどにおいしかった。

「私のアルミニウムの鍋で蛇の肉が煮えていた。ヤムイモとユカ（キャッサバ）を肉と一緒に煮込んで塩と胡椒で味付けする。ヨーロッパと全く同じだ。2軒のマローカから子供たちが集まり舌なめずりをする。トゥパリ族では大人とくに子供のいる親と呪術師は蛇の肉を食べてはいけないことになっている。私は自分のさらにスープと白い肉を取り、あとは子供たちに分け与えた。スープを飲む。これほどうまいものを食べるのは久しぶりだ。ヨーロッパのどんな一流の料理にも匹敵する。食通なら必ずこのスープには目を細めるであろう」。

住民たちはカスパールを仲間としてだけではなく、これから先ずっと一緒に暮らすことを歓迎するようになっていた。ある日、家長であり村長でもあるヴァイトーはカスパールを森の奥に案内し、「ここがお前の畑になる。雨季が来る。それが終わってまた夏になったらお前の畑を開くことにしよう」と言う。ヴァイトーは続ける。

「お前はここ先ずっとここで暮らす。お前は善良な人間だ。わたしヴァイトーもお前と同じように善良な人間だ。お前はよく働き、猿をたくさん仕留める。それに意地の悪い人間でもない。男も女もみんなお前がここに残り村長になるものと思っている。今度開いたユカの畑に女たちはお前の名前を付けた。フランシスコは男という名前だ。あれはわたしとお前の畑だ。私はこの先長くは生きない。私が死んでしまえば村のために働く村長がいなくなる。私の死後、若い奴らを働かせていけるのはお前しかいない」。

「わたしの姪のトンガはお前のことが好きだ。トゥパリの男とは結婚したくないと言ってる。かれらは乱暴で、酒に酔うと弓矢で殺そうとすると。お前なら殴ったり、矢を向けることはしないだろう。だからいい人間だとトンガが言っている。トンガいい女だ。若いし、体も丈夫だ。畑仕事もよくやるし、薪づくりも上手だ。チチャもたくさん作る。いつも朗らかで笑顔を絶やさず、歌を歌い、陰気なところが少しもない。そもそもあれはわたしの姪だからな。洋服とナイフ、はさみと鏡、楯と石鹼をトンガにやれ」。

自分はヨーロッパに親兄弟がいる。ここに残ったら家族が悲しむとせつかくのご厚意を断るがヴァイトーはさらに言う。

「お前の村に行って親たちを連れてこい。ここなら落花生もトウモロコシもユカも、ヤムイモ、バナナ、たくさんある。うまいチチャも飲み放題だ。森に行けば猿、アルマジロ、鹿、バクなどいっぱいいる。お前の父親の村では食べ物がろくにないのでみんな飢えており、そのうえ咳の病気が流行しているそうじゃないか」。

ともかくにもカスパールはいろいろ理由を挙げてスイスに帰る必要性を述べ立てて逃げ回る。雨も降ってきた。祖先の霊を迎える儀礼が執り行われた。凶暴な他民族が襲ってくるらしいという噂でみんなが恐怖にうちふるえることもあった。カスパールは多くの道具類や装身具類を集めそれをスイスまで持って行こうとしていた。人々は気前よくあるいはしぶしぶ愛用の品をくれた。そのような品物を手放すとき、トゥパリの人たちは品物から出る「息」を吸い込む動作を繰り返した。品物の中に込めてあるある種の力あるいは持ち主の霊なのか、それは外には持って行かせないのである。最後の日、隣の家の家長クアルメーはじめ屈強な男たちが船の来るサンルイスまで運んでくれることになった。

「道の曲がり角まで来ると大勢の声が後ろから聞こえてきた。フランシスコ、フランシスコ・・・わたしは振り返った。トゥパリ族の全員がそこに立っていた。手を振り、弓や山刀を振り、別れの言葉を叫んでいた。私も手を振ったが声が出なかった。急いで向きを変え先を行く男たちの後を追った」。9日間ジャングルを歩き、サンルイスの開拓村に到着した。文明世界への入り口である。やがて大量のゴムを乗せた船で川を下り、クリスマスも正月も過ぎてグアヤラメルンにたどり着き、最後にはスイスのチューリヒに帰った。1949年の春であった。

## トゥパリ族（2）

以上の話はカスパールがスイスに帰った後に出版した本に出ている。もともとはドイツ語だった。それを讀んだアメリカの人類学者ロバート・ローウィーは1953年、アメリカ人類学会の機関誌に好意的な短評を寄せている。そしてやがて英語訳が出て、それからまただいぶ時間がたってから日本語訳が出た。私と照島公子の共訳で、『幻の民トゥパリ』という題で1977年に集英社からの刊行である。

その本の最後でカスパールは1955年トゥパリ

を再訪したと書いている。その前の年にゴム採集人の家族が移住してきて、その直後に麻疹が大流行してあのトゥパリ族をも襲い、数日のうちに半数が死亡したという。200人ほどいた住民は67人に減り、それでも人々は「文明の恩恵」に浴びたいとシャツやズボンを着てゴム採集の過酷な労働に雇われていた。カスパールは次のように書いて著述を結ぶ。

「もはや疑問の余地はなかった。文明の力はついにトゥパリ族を破壊したのだ。私が考えていたよりもはるかに急速に。この部族の最後のメンバーがゴム採集人のあいだに混じってしまうのはたかだか1年か2年の問題であろう。そして、かつてはたくましくそして恐れられていた人々トゥパリ族の名残は、民族学博物館の陳列ケースと、2, 3の埃をかぶった書物の中で生きのびるだけであろう」。

たしかにその通りになった。カスパールはその後2, 3の論文を学会誌に寄稿し、その後1975年に『トゥパリ族——ブラジル西部の先住民族』という学術書を出版した。どのくらいの人がこれを読み、これから読むことであろうか、心もとない話である。それでも先の紀行文といいこの学術書といい、非常に良質の記録が残っただけまだトゥパリ族は幸運といえる。私は1974年国際博物館会議に出席した帰り道、ハンブルグの民族学博物館の陳列ケースの片隅にいくつかの資料があってそれに「トゥパリ」の名札がついているのを見たとき、カスパールの予言がまさに的中したのではないかと、ひとり感慨を覚えたものであった。そして今日の衛星写真やインターネットを通じて見ると、トゥパリのいたあたりの森林は、徹底的に伐採され牧場だか農場だかに変わってしまっているようだ。人も自然も「文明」に押しつぶされてしまっているらしい。

## チポール・セケリ（1）

さて、これからは私事の部類に入る話であるが、トゥパリ族が縁になってもいるので少々話を続け

たい。

カスパールがトゥパリ族の村に入る 2 か月ほど前に、ブランコ川をさかのぼって行ったアルゼンチンのジャーナリストの一行がいた。彼の本では「S」とか「ティボロ」という名前のジャーナリストで、マリアという名前の奥さんと、女医それに学生の 4 人組であった。そしてその一行はヴァイトー村長の村などに入って、弓矢、編み袋、ハンモックなど民族資料を集めていた。カスパールはブランコ川で下ってくるその一行とすれちがい、簡単な言葉を交わしただけで別れている。村からそうした荷物をブランコ川の船着き場まで運んだのがヴァイトー以下 30 人のトゥパリ族の男たちで、カスパールは村に帰るその男たちに案内されたのであった。

その S というジャーナリストは資料入手の際の代金（交換財としての工業製品）を十分に支払っておらず、いずれブエノスアイレスから送ると言った約束を守るのかどうか、住民たちは半信半疑であった。船着き場のところに住むアンドレというブラジル人は S がくれた写真 2 枚を持っていた。そのうちの 1 枚はハンモックに横たわる裸のマリアという女性で、S の奥さんだという。

1974 年 6 月、私は新緑の美しいレニングラードすなわち今日のロシアのザンクト・ペテルスブルグとモスクワに出かけた。国際博物館会議の民族学部門の会議に出席するためであった。そこでひげを生やした初老の、しかしながら精力的に動き回り、出席者たちの誰彼となく話しまわる、やや小柄な人物を知った。ティボール・セケリ、当時のユーゴスラビア国から来ていた民族学博物館の専門家として会議の中で中心的な役割を果たしていた。

会議の合間とかみんなで食事に出かけたりしたときの会話の中で、あるときセケリ氏が南米アマゾン川流域のトゥパリ族の名前を出し、そこに行ったことがあるという話をした。私は驚いた。あの「ティボロ・S」とは目の前の「ティボール・セケリ」であった。カスパールの本を読んで翻訳

したことを話すと、彼は「そうかね、あの中で私は悪者みたいに書かれているが、何も悪いことはしてないよ」と笑っていた。結局それ以後彼とトゥパリ族について話す機会もなく、会議の終わりに再会を期して別れた。

その前日だったか、モスクワのロシア・ホテルのエレベーターに乗り合わせた何人かの参加者の中にセケリ氏もいた。1 階で止まるはずのエレベーターが止まらずに地階まで行ってしまい、止まったのはいいが今度はドアが開かない。居合わせたのはドイツ、オランダ、ベルギーなどからの者と私だった。誰もロシア語が話せない。ところが運よくセケリ氏がロシア語を少し話すという。みんなは早く非常電話で話せとセケリ氏をせかす。受話器を取って彼は、落ち着いた口調で、私には流暢に聞こえるロシア語で話した。係を呼ぶから少し待てという返事だとセケリ氏は一同に英語で説明する。それから 30 分近く経過した。我慢の限界が近いように感じたころ電話が鳴った。セケリ氏が話す。かたずをのむ同乗者、受話器をかけるやいなや質問攻めである。みんな元気かと聞いてきたから大丈夫だと答えたよとセケリ氏。そんな答えじゃだめだ、もう限界だ、倒れそうだと言えと、みんながセケリ氏を難詰する。そのうちまたベルが鳴った。あと 5、6 分でドアが開くという連絡だった。その通り、ドアは開いた。歓声を上げ大笑いしつつ 1 階への階段をみんなで登った。誰もがロシア語に堪能なセケリ氏に賛辞を呈した。

それから私はハンブルグに飛び、民族学博物館でトゥパリ族の資料を展示ケースの片隅で見つけ、感慨を新たにしつつ、アラスカのアンカレッジへ飛び、フェアバンクスから小型飛行機に乗り換えてアラスカの中央で東西に連なるブルックス山脈の中、まだ雪で真っ白なアナクトブック・パスに着いた。そして岡正雄先生から紹介されていたエスキモーの家を訪ね 1 週間の居候の身となった。その後トゥパリ族のことはすっかり念頭からは消えてしまった。

## チボール・セケリ（２）

ところが、ブラジルの先住民族に関する情報を検索しているうちにトゥパリ族が出てきた。そして驚くべきことにフランツ・カスパールが 2008 年すなわち最初の出会いから 60 年後にトゥパリ族を訪れたという記事が出てきた。よく見るとそれはあのカスパールではなく、その息子であった。しかも同姓同名である。このカスパール 2 世はベルン大学の心理学・心理療法学の主任教授であった。

2005 年、あるジャーナリストがカスパールの本を持ってブラジルに行きトゥパリ族の末裔たちに出会ったところ、なんと昔の村長ヴァイトーの息子コンクワッドがいて、何人かの住民とともに思い出を語ったのである。コンクワッドは父親がカスパールを次の村長にしたがっていたことなどを話したという。訪ねて来いという手紙を預かったジャーナリストはベルンで未亡人と 2 世に会い、2 世のカスパール教授はトゥパリ族を訪ねて大歓迎されたのだった。その記事には上半身裸になった教授が白い肌に、黒い線模様をペイントされて、楽しそうにトゥパリ族の男と歓談している写真が出ている。最初の訪問記を読んだ者としてはじつに感動的な記事であり写真であった。トゥパリ族は消えてはいなかった。（つづく）

## 障害者自立支援施設「聖マルティンの家」を支援する「エルピス会」の活動について

特定非営利活動法人 エルピス会代表

俵 靖子

日本ボリビア協会様の会報 Cantuta で、ボリビア・コチャバンバの障害者自立支援施設カペディス「聖マルティンの家」を支援する私ども九州福岡の特定非営利活動法人 エルピス会（ギリシャ語で希望の意味）の活動を紹介する機会を頂き真に有難うございます。

「聖マルティンの家」は、ペルーやボリビアのオキナワ移住地で、カトリック修道女として活動していた私の妹の野原昭子が、当地で障害を持つ人

たちの現実に関心をもち、自分に出来ることをしたいと修道会から独立して、その自立を支援するための施設を 1999 年 11 月 4 日に独りで設立したのが始まりです。

初めの内は、間借りや借家暮らしをしながら、仕事の合間に床ずれの治療をしたり、食べ物を運んだりするうちに、野原の働きに心を動かされた方の協力を得ることが出来、次第に施設が形あるものとなっていきました。同時に、その野原の処へ、次々と集まってくる人がありました。治療・療養の要る人、家のない（親のいない）障害を持つ子供達・・・その人達のために、住む家と治療する費用が必要でした。そうやって出来たカペディス「聖マルティンの家」を、日本から支援する母体として「エルピス会」は立ち上げられました。

日本と異なりボリビアでは国や地方自治体からの障害を持つ人々への援助は、ほとんどありません。そのような方たちの生活と治療を助け、人間らしく生きていくための自立支援を目的とした活動を、野原が今も現地ボリビアで続けています。

野原が南米のボリビアで始めた「聖マルティンの家」の活動が、日本でも新聞やテレビ放映等を通して知られるにつれ、次第に支援の輪も大きくなり、エルピス会というグループに成長しました。貴協会の前専務理事、渡邊英樹様からもこれまで多大のご支援を頂いて参りました。多くの方々からたくさんのお出会いと恵みをいただいていたことを深く感謝しています。

しかし一方で、たくさんの方の困難もありました。2005 年、それまで無償で借りていた大きな家を退去することとなり、新たに施設を建設する必要に迫られたのです。また、一度施設建設のために取得した土地が、市の突然の下水処理建設計画のため、地下水汚染の問題から建築不可能となり、施設建設が振り出しに戻ってしまったこともありました。

新しい施設の建設はとても大変なことでしたが「もっと充実した治療や訓練、良い作業ができるような施設を建てたい！」野原は、日本に帰国し

ボリビアでの窮状を訴え、支援を求めて日本中を旅しました。おかげさまで、支援の輪は大きく全国に広がり、たくさんの寄付が寄せられ、JICAの支援も得られて、2009年11月、新しい施設「カペディス」が完成しました。

始めの頃、「聖マルティンの家」を支援する小さなグループとしてスタートしたエルピス会ですが、支援活動を続ける中でたくさんの方々に助けられ、支援の輪が全国に広がりました。と同時に、もっとエルピス会の活動や現地についての報告等を充実させることや、運営のあり方を公にすることの必要性を常々考えて模索しておりましたが、2006年10月 福岡県の指導のもと、特定非営利活動法人エルピス会として法人格を取得することができました。

私達の住む日本のちょうど反対側にある南米ボリビアの第三の都市コチャバンバ、そこで野原は、幼児から大人までのさまざまな障害を持った人達と一緒に暮らしています。ここは、大きな家族なのです。お互い自分のできることで助け合いながら、祈り合い、支え合い、愛し合い、精一杯生きている家族なのです。 現在、この家での治療、訓練、作業は、施設にいるメンバーだけでなく、通ってくる人達のためにも使われ、この地域の障害者が自立して行く上で、貴重な拠り所となっています。

これも、多くの皆様のご支援の賜物であり、これからも引続きお見守り頂き、物心両面からのご支援を頂ければ幸いです。

どうかよろしくお願ひ申し上げます。

連絡先：〒807-0001 福岡県遠賀郡水巻町猪熊  
7-12-33 TEL&FAX 093-201-3692

<http://erupisukai.jimdo.com/>

## 日本でもできるボリビアのオヤツ タマーレス (TAMALES)

松本 新治

私は平成元年にボリビア、サンファンより親子3人で成田に帰国して早くも25年が過ぎました。

派遣会社の社員として働く傍ら、南米から来た日本人、日系人の出稼ぎ労働、人権問題、在留資格問題について共に闘ってきました。これらの問題についてはまた稿を改めて述べたいと思いますが、ここでは、旬のとうもろこしを使った懐かしいボリビアのオヤツについて書いてみたいと思います。

平成元年の夏に初めて日本のトウモロコシを見て、早速買い求め、ボリビアで作って食べていた好物のオヤツであるタマーレス（通称タマールということもある）を作ろうと考えました。試作を重ねましたが、形にならず、失敗した経験がありました。あれから24年たった昨年の初夏にトウモロコシの初物がスーパーの店頭で並んでいました。この時どうした訳か判りませんが、「自宅に持っている食材と合わせれば形になる」というイメージが浮かんだのです。必要な品物を買って、帰宅して自宅のある必要な食材を出して準備を始めました。この段階で細かいレシピの分量まで浮かんできたのです。不思議な感じでした。忠実に実行することで見事なタマーレスが出来たのです。それから後に10回以上は作っています。生のトウモロコシが無い時でもオヤツはつくれます。北海道産の真空パックがあります。基本は季節の旬の食材を使ってつくります。何と云っても基本は生のトウモロコシです。混ぜてつくった生地は好みの大きさに丸めて玉にします。それをトウモロコシの皮で包み、蒸し器で20分蒸して出来上がりです。食べ残ったものは冷蔵庫に保管すれば数日は持ちます。冷蔵庫から出して食べる時は復元マジックを使い、出来立て同然になります。みなさんも試しに作ってみませんか。ボリビアの味が楽しめます。家族で作れば楽しいと思います。

タマーレスは、ボリビアでは主に東部地域（サンタクルース・ベニー・パンド州）などでつくられます。生のトウモロコシとチーズが主な材料で砂糖味でなく塩味が主流です。日本のトウモロコシは甘くて美味しいのですが水分が多く澱粉質も少ないので、そのままでは形ができません。そこで同じ材料の南米のトウモロコシで作った輸入食

材とタイ産のタピオカ澱粉と国産のチーズを混ぜることによって形ができあがりました。日本人は砂糖味を好む傾向にあるのでグラニュー糖を使用しました。卵を使う事でまろやかな味になります。ケーキ用マーガリンを使っているので手にくっつきにくくなり、玉を丸める時に作業が楽です。このオヤツを作るのに一切水は使いません。そのためか長持ちします。水分は材料にあるものだけです。

焼きタマーレスにする場合の玉の形は自由ですが、クッキーの抜き型を使えば楽でしょう。

#### A) 材料 ;

- ① 生のトウモロコシ・・・・・・・・・・ 3本 (1本から約60%の実が取れます)
- ② 黄色炒りトウモロコシ粉・・・・ 250g (ブラジル産) Yoki 又は HIKARI
- ③ タピオカ澱粉・・・・・・・・・・ 250g (タイ・またはブラジル産)
- ④ とろけるミックスチーズ・・・・ 200g (銘柄は自由です)
- ⑤ 卵のサイズは自由・・・・・・・・ 2個 (MまたはL)
- ⑥ グラニュー糖・・・・・・・・・・ 100g
- ⑦ ケーキ用マーガリンまたはオリーブオイル 10～15g 好みで使います。
- ⑧ 硬さ調整用牛乳 (成分無調整)・・・・ 適量 (必要に応じて使う)

#### B) 準備 1 ;

- ① トウモロコシは外側の硬い皮は廃棄します。その中のきれいな皮は包むために使います。その中の軟らかい部分は8mm～1cm幅に裂いて2本～3本つなぎ紐をつくります。皮がむけたトウモロコシは包丁で実の部分を削り落とします。芯の部分は少し残してから包丁の背で実の部分だけをそぎ落とします。それをスピードカッターで粉砕して大きなボールに空けます。細かくすれば口あたりもよい。
- ② これもスピードカッターで粉砕します。2～3回に分けて行います。作業の途中で一旦機

械を止めて⑤の卵を1個入れます。

次の作業も同様です。残りは粉砕して別な器に残しておきます。

- ③ これは粉砕の必要はないので、④を入れて③を大きじ2～3杯振りかけて粉砕します。米粒位に粉砕します。

#### C) 準備 2 ;

- ① の中に粉砕した材料の②と③・④を入れて混ぜます。⑥を入れて残っている②の食材も入れて更に混ぜます。

好みで⑦の材料を少しずつ入れて混ぜながら硬さ調整を行います。一応耳たぶの柔らかさが基準です。トウモロコシの水分が多い時は、②又は③の食材を粉砕して50g単位で追加して硬さの調整をします。また、硬すぎる場合は、牛乳で調整してください。

#### D) タマづくり ;

- ① できた生地を好みの大きさに家庭用台所秤で均等に丸めます。(50gの玉なら25個以上できます)
- ② 丸めた玉をトウモロコシの皮で包み、紐で縛ります。50～70の玉なら皮1枚で包めます。100gなら2枚。
- ③ 皮が足りなかった玉は、小判形にします。(小判焼き・は縁起がよい名前) 形は自由です。

#### E) 調理 ;

- ① 蒸し器で20分加熱調理して、蒸しタマーレスにします。(外見は和風でも中身は洋風のもちもち感がする)
- ② 包んでないものはオーブントースターで10分。目視で焼きタマーレスにします。(香ばしいところが特徴)

生のトウモロコシは季節になるとスーパーで販売されています。セール価格の時に狙えば少ない費用で作れます。

輸入食材はあなたが住んでいる地域に南米商品販売店が無い時は、輸入元又は販売元から入手できます。



### 参考例

・黄色の炒りトウモロコシ粉 (Farinha de milho amarela) Yoki, または HIKARI は(原産国ブラジル) 輸入元: 銘柄 Yoki : 株) 株) ケーエスシー 神戸市北区大沢町日西原 1700-4

電話 (078) 954-0091

銘柄 HIKARI : 株) イマイ 東京都新宿区新小川町 6-36 S&S ビル 4F

電話 03-3260-6060

・タピオカ澱粉は (Polvilho Doce) タイ産またはブラジル産のいずれでもよい。(原産国タイ)

銘柄: Bom Gusto FEDERAL

輸入元または販売元: 株) フェデラルトレーディング・カンパニー 静岡県浜松市中区高丘西 2-35-26

銘柄: ANDOU 株) ANDOU ATACADISTA PE 〒448-0011 愛知県刈谷市築地町 3 丁目 5 番地 4

電話 (0566) 28-7910

その他にも輸入元や販売元はあると思われます。ネット販売もあるのでインターネットで検索できます。



写真 1: 小判型のタマーレス

### F) 保管したものを食べる時の復元マジック ;

蒸したタマーレス 1 個 50 g あたりなら電子レンジで 20 秒が基本。5~6 個なら 40~60 秒が目安です。保管中に乾燥しているので上から水をかけてしずくは振り落とします。深皿に入れてラップをし、“チン” します。出来た時から 1 日が限度

の常温で保管できます。その後は冷蔵庫で保管してください。乾燥防止のためレジ袋に入れると数日はもちます。焼きタマーレスの場合も同様です。



写真 2: 皮に包んだタマーレス

## NPO 法人 DIFAR 活動について

NPO 法人 DIFAR

広報担当 安堂和佳子

この度日本ボリビア協会に入会させて頂いた安堂和佳子です。私が所属している NPO 法人 DIFAR (ディファル: Desarrollo Integral de la Familia Rural) の活動をご紹介します。DIFAR は、JICA の青年海外協力隊員としてボリビア、サンタクルス県の溪谷地域で農業指導に当たった瀧本里子さんによって創立されました。彼女は任期終了後、協力隊時代に余ったお金と支援者からの協力金を持って、やり残した活動をするため 2003 年に再度ボリビアへ渡り DIFAR の前身「笑顔プロジェクト」を立ちあげました。

栄養状況が悪く不衛生な生活環境で乳児の死亡率が高いこの地域の状況に心を痛めた里さんは、栄養改善のために野菜栽培や、クイというテンジクネズミ飼育の普及活動やエコサントイレ (堆肥トイレ) の導入を始めました。トイレが当初の目標 500 基に達した後、現在は、バジェグランデ市 (Valle: 峡谷) でごみリサイクル活動を開始しま

した。またごみの分別、リサイクルだけでなく、堆肥を使った農産物の栽培等にチャレンジしています。

現在、DIFAR のポリビア事務所は、ポリビア第二の大都市サンタクルスにある里子さんの自宅です。コマラパ市など峡谷部の活動地区へ行くには、観光地サマイパタを抜けてコチャバンバへの旧道を西へ向けて 260~300km を車で移動しなければなりません。活動日には、里子さんは子どもを乗せてこのガタゴト道を運転して現場に通います。私はサンタクルスに在住していた 2011 年に、コマラパ市の生ごみ堆肥場（リサイクルセンター）での集会に同行したのを皮切りに活動をお手伝いしています。

里子さんは、支援者のお宅に子どもを預けて、現地スタッフとの打ち合わせ、住民集会にと動き回ります。彼女が町を歩くと Satoko Què tal? (元気!) Hola! Satoko と 声がかかります。彼女の子どもたちも、現地の子供集団の中で楽しんで遊んでいます。現地のスタッフが住民に正しいごみ分別の仕方、堆肥資材の使い方を話し、堆肥を使用した野菜苗の生育実験やトウモロコシやトマトの実験農場での生育の違いを説明していました。現地に溶け込みスタッフを育てながら活動している里子さんに海外ボランティアの原点を感じる思いがしました。

一方 DIFAR の国内事務所は三重県の山の中、美杉にあります。ポリビアで活動している里子さんのご両親が自宅の一室を事務所として開放されています。2011 年に NPO 法人化し近隣のポリビアに関心のある人や JICA ポリビア・ボランティア OB・OG が集まって運営をしています。今年は、8 月 11 日(日曜日)に「森の音楽祭～アンデスから美杉へ ラアテンのリズムにのって～」を開催しました。各地から 150 余名のポリビア人・日本人が美杉の森に集い、音楽、踊り、おしゃべり、石窯料理を自然の中で楽しみました。

DIFAR は今年から 5 年間、JICA の草の根技術協力事業を受託して、コマラパ市に近い峡谷部の

バジェグランデ市でごみのリサイクル、生ごみの堆肥化事業を始めます。また、日本国内に労働移住しているポリビア人との交流、現地産民芸品の販売を通じて女性への生活支援、環境に配慮した生産物の販売、ポリビアカレンダー・絵葉書の制作販売などを行っています。これらの収益の一部は DIFAR の活動資金になっています。Facebook、ブログに活動を載せていますので、是非覗いてみてください。



写真 3 エコサントイレ第 1 回会合の様子

#### 日本国内事務局

〒515-3421 三重県津市美杉町八知 1383

Tel&Fax 059-212-0154 / [info@difar.jp](mailto:info@difar.jp)

Facebook: <http://www.facebook.com/difarnpo>

BLOG <http://blog01.difar.main.jp/>

日本ポリビア協会関係者の皆様のご支援、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

#### ジャガイモの旅の物語 19

日本ポリビア協会 副会長

杉田 房子

「アヘスかな。ニアメスかもしれない」  
焼きじゃがいもの香りが起こしたインディオのざわめきは、同じ島で半世紀前に初めてこの食物を知ったコロンブスの混乱と似通ったところがある。ニンジンと大根ぐらいしか根菜類を持たなかったヨーロッパ人にとって、じゃがいもにしろ、サツマイモにしろ、ヤムイモにしろ、比較や形容のし

ようがなかった。

「形はニンジン」さながらとコロンブスがいったのは、サツマイモが薄紫の肌を赤土にまみれさせていたのを見たためかもしれない。細身の下半身をふっくらとさせたヤムイモは「大根のような根」に通じる。それがコロンブスの精一杯の比較と形容だったとすれば、人間は殺されつくし、土地は荒れ果てた半世紀後の島で、インディオがなつかしい食物の香りに戸惑ったのも不思議はなかった。

それに、香りをたどってインカの男女が持っているアンデス山地のパパスを見ても、スペイン人のいうパタタのじゃがいもと思ったかどうか疑わしい。呼び方が違ったように、島や土地で形も色も味も性質に少しずつ違った。アンデスでさえ山地を平地の違いがあったが、その昔、インカが支配したチリのチヨノス諸島を 1835 年に訪れた博物学者ダーウィンは、発見した野生のじゃがいもをアキナスとインディオは呼んだと記している。1799 年から 1804 年にかけて新世界を歩いた地理学者フンボルトは、メキシコではじゃがいもは見当たらないと報告しているが、コルテスのメキシコ征服に従軍したデル・カスティヨは、ヒスパニオラ島やクーベ島のパタタと同じ食物で飢えをしのいだと記録している。

ダーウィンは、チリのチローエ島のじゃがいもを初めて栽培した時に、鳥がついばんで大損害を受けた見聞も記しているから、アンデス山地の地続きの南アメリカでも、じゃがいもがどこにもあったわけではなさそうだし、時にはとれなくなったりもしただろう。

ヤムイモに似通ったような根茎をキャッサバとかマンジョカとかいい、そこから取った粉はタピオカで、それを練って焼いた食物がフアリナとなるような、呼び方の違いもありそうだった。

「アヘスかな。ニアメスかもしれない」

というヒスパニオラのインディオの戸惑いも、しかし、インカの男女が黒い人間を見て、砂糖や糖蜜の甘い香りをかいだ戸惑いに比べればたいし

たことはなかった。

白い肌の人ビラコチャは、馬を持ってくるかと思えばその半分の大きさのロバも連れてくる。陸と海とを何 10 日もへだてた土地にいる自分たちを肌色も顔形も同じインディオを、すべて従えていると思ったら、黒い肌の人間まで支配している。黄金からパパス、チュノまであらゆる物を欲しがらる上に、ビラコチャ自身はこの酔うような甘い香りの物まで持っている。

インカの男女の当惑は、むしろ、惑乱といったほうが当たっていたかもしれない。実際、新世界のあらゆるところで、インディオは惑乱していた。砂糖キビを植えられて土地は変わった。黒人を連れてこられて人間が変わった。馬が来て家畜も変わった。

それはもうインディオの世界ではなく、新世界だった。1535 年、家畜としてラ・プラタ地方に初めて放牧された 72 頭の馬は、45 年後の 1580 年にはマゼラン海峡まで繁殖したが、1532 年にスペイン騎兵を半獣半人と恐れおののいたインディオも、馬とともに放牧に生きるガウチョへと変わっていくのである。

(つづく)

## 千年来のコカの葉

ボリビア大使館大使秘書

三浦 光

コカの葉は、千年来の葉とも呼ばれる。2 cm から 4 cm ぐらいの大きさだ。真ん中に走る硬い筋は、葉全体の緑を集めて固めようと頑張っていて、そのおかげで、葉全体が緑を満遍なく保有している。中央の筋から、無数の迷路は広がるが、行き止まりの迷路はなく、みんな葉の淵まで行って折り返し、再び真ん中に帰って行く。

葉の形は、人間の目の形で、それぞれの目が本来の見るという役目を果たしている。現実とファンタジーの間を行き来する葉もある。過去に行ったり、未来に行ったりと、円い時間の輪の中で旅している。太陽の光と一緒に航海している。葉の

真ん中を軸にして葉の上には模様を描きつつ両側に対称性を維持している。

葉をひっくり返してみると、時間も一緒に変わってしまうようだ。過去のことを思えばいいのか、現在のことを考えればいいのか判らなくなってしまう。光の動きの反映でもあるこの葉の動きは、時に大きな黒い不気味なものになる。それは影といってもいいが、静かにしている葉の上に容赦なく押しかけてくる。まるで影そのものが生きていくかのように自分で時間を解釈し始める。だからココの葉を裏返すということは、時間をひっくり返すということにもなる。

葉自体は、もろく、か弱く見えるが、目の形をした葉は壊れにくい。たくさんの葉が重なり合っただけに見えるが、実際それがなかなか壊れない。一枚の葉に集まったエネルギーは、ほかの葉のエネルギーと衝突しない。ココの葉の形には二種類あって、一つは、男、一つは女だ。それぞれつるつるした表とさらさらした裏がある。海草の間を動くプランクトンのような緑だが、葉一枚一枚違った緑をしている。風もおとなしくはしていない。

一風一風、葉っぱそのものに痕跡を残す。熱きものにしたり冷たきものにしたり、光と影のコントラストを葉に刻む。そのハーモニーが葉全体の温度形成に影響を及ぼす。その温度の中で、いろいろな角度から様々な目が、私たちを見ているし、貴方を見ている。時に視線がぶつかって、葉に斑が出来たりする。冷たい視線のせいで、葉っぱ自体が干しからびてしまうこともある。

葉を手にとってみよう。葉は逃げない。逃げないで上にいったり下に行ったりして、指の間で列を作り始める。粉々にはならない。安心して手に取れる。こうして、ココの葉は、見える空間でも、見えない空間でもひっそり一緒にいてくれる。

#### 新入会員

牧野 翔氏 (個人会員)  
大濱 直子氏 (個人会員)

(株)G&G 代表取締役 加藤謙三氏 (維持会員)  
桑田 昌邦 (個人会員)  
鈴木 渉 (個人会員)

2013年1月13日、山下登志郎さんがお亡くなりになりました。  
謹んで故人のご冥福をお祈りいたします。

\*\*\*\*\*

#### 「ラパス日本人会 90年の記録 1922-2012」 についてのお知らせ

既に HP で告知されていますが、ラパス日本人会により標題本が発行されました。頒布につきましては以下のとおりとなっています。

価格：2500 円 (送料込)

注文先：当協会まで住所氏名、電話番号、注文冊数など明記の上、ご連絡ください。

E-Mail：admin@nipponbolivia.org

事務局：Tel/Fax：042-673-3133

振込先：・ゆうちょ銀行記号 10160-7 番号 9339371  
・三菱東京 UFJ 銀行 西新宿支店 普通口座番号 4886040 名義人(株)ニッポンボリビアキョウカイ

振込みが確認され次第、送付させていただきます。但し、現在、在庫終了のため、11月中旬に送付の予定です。

#### 編集後記

毎日暑い日が続いています。

5 月末に定時総会が終了してから、速やかに会報誌を発行すべきところ、大変遅れてしまいました。申し訳ありません。当会報誌は HP に掲載するだけでなく、印刷物として会員の方々にお送りいたします。この機会に、周りの方々にも目を通してもらえたら幸甚です。そんな願いを込めて、今号より表紙ページを付けました。

(編集委員)

白川光徳 杉田房子 杉浦 篤 金木克公  
細萱恵子