



ボリビア東部チキタニアにあるサンホセ教会と独特な形のトボロチの木
写真提供：風景写真家 松井章氏

1. 日本人移住地訪問記(2)コロニア・サンファンとコロニア・オキナワを訪ねて 松井 章
2. ボリビア開拓記外伝—コロニアオキナワ 疾病・災害・差別を生き抜いた人々— 9 渡邊 英樹
3. 畑のグルメ -アイマラ農民の味覚へのこだわり- ...アテネア

一般社団法人日本ボリビア協会

ASOCIACIÓN NIPPON-BOLIVIA

1. 日本人移住地訪問記（2）

ーコロニア・サンファンとコロニア・オキナワを訪ねてー

風景写真家 松井 章

<サンタクルスにて>

ボリビアに着く前、ペルーのアンデス山脈で1週間ほど、寒く薄い空気の高原で過ごしていました。霧が立ち込めるリマでは空港のトラブルで2日間ほど停滞した後に、ようやくサンタクルスに到着しました。6月の冬でしたが、湿度のある温かい空気に少しホッとしたのを覚えています。

サンタクルスは人口約190万人を擁するボリビア第二の都市です。第一の都市であるラパスがアンデス高原に位置するのに対して、サンタクルスはアマゾンの熱帯地方にあります。私はボリビアには何度も来ていましたが、そのほとんどがラパスを基点としたアンデス高原（アルティプレーノ）が目的地でした。

サンタクルスに着いて思ったことは、ここは別の国ではないかと思うほどの雰囲気の違いでしょう。アマゾンとはいえ、広大な“大アマゾン”から見れば、サンタクルスはアンデス山脈に近く、標高400mの高原にあります。6月は、夜になれば肌寒いほどの気温でした。夜行便であったので、到着時間は朝の5時。大変ありがたいことに、空港には日系2世の黒岩幸一さんが迎えに来てくれていました。打ち合わせで何度か連絡はしていたものの初めての顔合わせです。とはいえ、黒岩さんは日本人そのまま日本語を話すので、自分は南米にいることを一瞬忘れてしまいそうでした。朝からご自宅に案内していただき、お母様のお手製のヒレカツやご飯、お味噌汁をご馳走になりました。ペルーに

10日間ほど滞在していたので、日本食は体に染み渡るようで元気が出てきました。

黒岩幸一さんは、サンタクルスで日本食のシェフやアドバイザーを生業としています。この地で手に入る日本の食材は限られているので、地元の食材を生かして和を追及しています。足りないものは自分で作るという発想であり、ご自宅では日本酒の醸造をしていて、近いうちに商品化もするということでした。南米に根を下ろした日本人が持つ、当たり前のような遅しさを創意工夫の精神なのかもしれません。

サンタクルスに着いてまずお聞きしたのは、ボリビアの最新事情でした。特に、道路封鎖の状況は気になっていました。現在ボリビアでは政府への抗議デモの一環として、頻繁に道路の封鎖が行われることがあります。封鎖されてしまうと、物流が全て遮断されるので道路封鎖はとても大きな問題です。私が滞在中も道路封鎖のお話は何度か耳にしましたが、幸いにも私が移動する区間では問題はありませんでした。



写真1-1 牧場や畑が延々と続くサンファンへの道

<いよいよ日本人移住地へ>

朝、運転手のカルロスの車で、いよいよサンファン移住地へと出発です。サンタクルスのビルビル国際空港を過ぎて、30分もするとサンタ

ASOCIACIÓN NIPPON-BOLIVIA

クルスの都市圏を出て、左右はどこまでも畑や牧場です。ビルビル国際空港の“ビルビル”はグアラニー語で「平野」を意味するそうです。空港の周りの田園風景を見れば、まさしく“ビルビル”であることを理解できます。

この空港は、日本の円借款の供与（対中南米 ODA プロジェクトの一環）で 1983 年に開港しました。もともとは高原の大都市ラパスのエル・アルト国際空港がハブでした。しかし、標高 4070m の高地にあるので、大型機の離発着や保守管理に支障をきたす恐れがあり、この空港の建設が決まりました。建設には多くの日本企業も参加したそうです。現在では、外国からボリビアに入国するときには、半分以上のフライトがサンタクルスに入港するほどに、ビルビル国際空港はボリビアのハブとなっています。

話は逸れますが、サンタクルスから東にあるブラジル国境方面のチキタニア地方にも行きました。何度か道路と交差する線路を見たものです。サンタクルスとブラジルのコロンバを繋ぐ路線で、この線路の建設にも日本人が関わっていることを聞いて驚いたものです。

南米にいと親日的と感ずることが多々あります。その根底にあるのは、日本人による長年の各地への貢献から生じた大きな信用なのだと思います。

< サンファン移住地 >

サンタクルスから国道 4 号線を北上して、モンテロの町で道路は分岐します。左はコロニア・サンファン、右に行けばコロニア・オキナワです。左に曲がり、田園地帯や集落、ジャングルのような熱帯の木立を過ぎて、約 1 時間で

サンファン移住地に着きます。陽が高くなるにつれて気温は上がり、冬とはいえ蒸し暑くなっていました。今年で 69 周年を迎えるサンファン移住地は、現在は約 240 家族（約 750 人）の日系人が暮らしています。1955 年に始まる最初の入植は、「西川移民団」と呼ばれる移住者たち（14 家族 88 名）でした。日本で精糖業の企業経営をしていた西川利道が、ボリビアでの製糖に着目して企業として移民団を結成したのです。



写真 1-2 稲作が盛んなサンファン移住地入口

1956 年からは、（JICA の前身にあたる）海外移住事業団が移民事業を引き継ぎ、移住が本格化します。1969 年まで移住は続き、九州からの移民団を中心に、約 300 家族：約 1700 名がここに移住しました。

サンファン移住地とオキナワ移住地は、どちらも当初はアマゾンの原生林でした。道路も水道もインフラが何も無い荒地の開拓は困難を極め、日本へ引き揚げる人々や、サンタクルス、あるいはブラジル、アルゼンチンなどへ転住する人も後を絶ちませんでした。

苦しくも徐々に好転し始めたのは 1970 年代です。CAISY（サンファン農牧総合協同組合）の設立とともに機械化や大規模農業化を進めたことで、ようやく光が見え始めました。養鶏、大

豆、米、小麦や果樹の栽培や畜産業など、経営の複合化とともに飛躍的に発展することになりました。稲作の収穫は非常に大きく、質の高い米が生産されることから、「ボリビアの米どころ」として大きく販売を伸ばしています。



写真1-3 ソルゴー（イネ科）の畑

サンファン移住地に着くと、地元の池田潤平さんが迎えに来てくださいました。ランドクルーザーから姿を現した池田さんは、挨拶も早々にさっそく私を車に乗せて、移住地へ案内してくれました。車は、南米らしい大空の下、まっすぐな農道を走ります。この農道も移住者の方が自分で切り開いた道だそうです。途中、穂を実らせた畑で栽培していたのは、ソルゴーという飼料用の作物でした。

そして、大草原にある徳永直人さんの牧場へ着きました。徳永直人さんの牧場では、700頭もの牛を放牧しています。南米の牛は、牛舎で飼育されるのではなく、大草原で放牧されているので、赤肉と脂肪のバランスの取れた肉質が特徴です。ボリビア東部で飼育されている放牧牛はネロール種という品種で、背中にコブがある牛です。もともとはインドから持ち込まれた牛でブラジルやボリビア東部で飼育されています。

サンタクルスで食べたネロール種のステーキは、個人的には世界で一番美味しいのではと感じるほどでした。市内には、ネロール種のコブ専門の焼肉店もあり、サンタクルス人はかなり肉好きなのが分かります。

徳永さんの牧場もまた、そのネロール種の牛をたくさん放牧していました。貯め池を中心に放射状にいくつかの区画を作り、その区画ごとに牛を移動させて、バランス良く牧草を食べさせる仕組みです。私が着いたときに、ちょうど牛たちが土煙を上げて走ってきました。中心の貯め池に来ると、牛たちはそのまま隣の区画に移動していきました。自分たちで動いているようで、その賢さには驚きました。



写真1-4 徳永直人さんの牧場の牛

なんとも南米らしい雲が浮く空の下で働く日本人は、とても遅しく明るい方でした。

次は、サンファン日本ボリビア協会会長の日比野正靱さんのご自宅へ。とても大きな敷地のご自宅に通していただき、当時のお話をお聞きしました。日比野さんは18歳の時に、この移住地がまだ原生林に覆われている時代にご両親とともに入植しました。船を降りて、ブラジルのサントス港からは、さらに鉄道で数日かけて、サンタクルスにたどり着きました。

この時、サンタクルスまで後少しという所で鉄道は止まってしまいます。リオ・グランデ川が大洪水に見舞われて鉄橋が破損していて鉄道が通れなくなってしまったからです。日比野さんは徒歩で恐る恐る橋を歩いて、女性たちは渡し船で命からがらこの川を渡ったそうです。

日本を出てサンファンに着くまでは数ヵ月もかかった末に、原生林の中で降ろされてとても驚いたそうです。海外移住事業団の集団移住で来たので、約 20 家族の荷物を積んだトラクターとけん引車両は、衣服や燃料など 1 トン以上を運んで来たそうです。



写真 1-5 日比野正鞠さんのご家族

当時、すでに森は 3 ヘクタールほど伐採されてはいたものの、森は青々と茂り、おそらく威圧的であったことでしょう。森は焼き払おうとしても、根までは取れず開拓は苦労の連続でした。

低湿地を利用して、稲作を始め、さらに養鶏事業を始めてから、ようやく生活は安定したそうです。地平線まで畑が広がるように開拓するまで 8 年の月日が経ちました。そして、畑の彼方に、はじめてアンボロ国立公園の山々を望めたそうです。

移住をする前に日本では、現地の移住先には道路や学校もある土地だと聞いていたそうです。実際には、電気や水道、道路も家も無いとは思っていませんでした。多くの方が日本を発つ前に資産整理を済ませて希望とともにやって来たので、裏切られたという気持ちを抱いていたそうです。



写真 1-6 開拓当初の原生林が僅かに残る

開拓が始まると、他方では海外移住事業団を通して日本からの支援も始まりました。たとえば道路の建設などは移住地にとっても欠かせない支援となりました。苦労続きの末に、ようやく現在の幸せな生活を手に入れたのですが、移住地の今後の将来を考えると心配なことがあるとも言っていたのが印象的です。 <つづく>

記念切手の販売

松井章氏の撮影したボリビアの写真が日本・ボリビア外交関係樹立 110 周年及び日本人のボリビア移住 125 周年を記念する切手となって販売されました。

※郵便局ネットショップ

https://www.post.japanpost.jp/kitte_hagaki/stamp/frame/detail.php?id=3111

2. ボリビア開拓記外伝

コロニアオキナワ 疾病・災害・差別を生き抜いた人々 9

一般社団法人日本ボリビア協会

相談役 渡邊 英樹

てんさい くる

天災に苦しむコロニアオキナワ

すいがい かん どうじはっせい
水害と干ばつが同時発生

いっぽう えんたい
一方のコロニアオキナワの延滞は、
てんさい おきなわ
天災によるものであった。沖縄の
ほんどふっき ねん がつ
本土復帰は1972年5月だが、それ
ねんはや ねん がつ
より5年早い67年7月、コロニアオ
キナワは琉球政府および琉球海外
いじゅうこうしゃ かいがいじゅうじぎょうだん いかん
移住公社から、海外移住事業団に移管
された。これは、コロニアオキナワの
ひと じぶん おく だ
人たちにとって、自分たちを送り出し
せきにん ぎょうせい かん
た責任ある行政機関がなくなっ
たことを意味していた。サンフアン
ちが ふまん いて
と違って不満をぶつける相手が
なくなってしまったのである。1968年
がつ にち かいがいじゅうじぎょうだん
2月5日に海外移住事業団サンタク
ル支部のオキナワ事業所が第1コロ
ニアに開設されたが、その3日後の2月
8日に、第1コロニア（2万1800
名）の半分以上の面積がリオ・グラン
デの氾濫によって浸水を受けた。か
た や、第2、第3コロニアでは、大干ば
つにより、ほとんどの農作物が収穫
できない事態となった。相異なる現象
が同時に発生した。

これを理解してもらうには説明を要す
る。まず地形だが、オキナワ第1コロ
ニア近くのリオ・グランデは護岸が高

くなく、高低差が1000分の1とい
う勾配であるため増水すると川は無
限に蛇行してその経路も、よくつかめ
ないまま水がどこからとも入ってき
て移住地を水で埋めてしまう。日本の
洪水のように濁流が一気に流れ襲う
わけではない。このため住民が避難す
る時間的余裕はあり人的被害は少ない。
しかし、至る所にできた水たまりは長
いこと引かず、引いた後も赤い泥が
表土を覆い尽くしてしまう。

コロニアオキナワより山脈に近いと
ころに位置するもう一つの日本人
移住地サンフアンは降雨量が平均す
ると、年間1850ミリと、日本の年間
降雨量とほぼ同じで安定している。
これに比べて、コロニアオキナワは
500～1100ミリと変動が激しく、そ
の中でも第3コロニアは、その降雨
量が際立って少なく頻りに干ばつに見
舞われた。湿気を含んだ雨雲が雨を降
らさずに移住地を通り過ぎてしま
うからだ。



写真2-1 無限に蛇行する大河リオグランデ
(1970年筆者撮影)

ちなみに1966年～71年の間の
オキナワ移住地のまったく雨の降ら
なかった最大連続無降水日数は約140

にちである（海外移住事業団編「南米農業要覧」）。ところがその雨雲がアンデス山脈の冷たい空気に触れて大量の雨を山裾に降らせる。すると水かさを増した水がリオ・グランデを下り、コロニアに洪水をもたらすのだ。これが第1コロニアに洪水をもたらした第2・3コロニアに干ばつを同時に引き起こすことになる。当然のことながら、移住地の将来に希望が持たなくなると、移住地を離れてサンタクルス市やブラジル、アルゼンチン、ペルー、米国そして日本へと散り散りに転住して行く人々が後を断たなくなった。



写真2-2 水害に見舞われる第1コロニアオキナワ（1970年筆者撮影）

ふたいてん けつい ひとびと
不退転の決意の人々

そんな状況下にもかかわらず、「何が何でもここでやり遂げる」という確固たる決意の人たちがいた。特に、入植以来、指導的立場でコロニアをけん引してきた第1次移住者は4千人近くの志願者の中から選ばれたという意識から、強力な支援など期待できない状態にもかかわらず、必死にコロ

ニアを守り抜こうと努力していた。入植者の全体の定着率が10%を下回るのに対し、第1次移民と第1次移民の呼び寄せ家族がいた第4次移民の定着率だけは、50年後でも15%と群を抜いている。

その第1次移民と共に指導的役割を果たした第2次移民の宮古島出身者はコロニアを語る上で欠かせない存在だ。すでに故人となってしまった方がほとんどだが、これらの人々がどういう人であったかを紹介したい。まず安仁屋さん兄弟を取り上げたい。沖縄戦そしてうるま耕地といくつもの修羅場をくぐり抜けてきたはずなのに「何という奥ゆかしい気品を放つ兄弟なんだろう」というのが私の第一印象だった。

兄の進さんは沖縄師範学校で沖縄音楽の父と称せられる作曲家であり教育者であった宮良長包先生の教え子だ。妻の英子さんも琉球大学卒業で2人とも入植当初から「文武」の「文」の側面で移住地になくはない人だった。弟の晶さんと共にコロニアの記録、対外文書の作成、子弟教育などに多大な貢献をされた。

晶さんは、学徒集団疎開で、米潜水艦の魚雷攻撃で沈没し、約1500人の犠牲者を出した「対馬丸」に並走していた僚船に乗り込んでいた。乗った船には魚雷が当たらなかったために難を免れ、熊本に疎開することができた。戦後、疎開先から沖縄に戻ってみると、家は戦争で焼かれ、跡地は

こわ せんしゃ ざんがいぶつ う つ
壊れた戦車などの残骸物で埋め尽くさ
れていた。このため兄の進さんと共に
いじゅう けつい
移住を決意したそうだ。

あ に や け しゅりおうちようこうかん まつえい
安仁屋家は首里王朝高官の末裔であ
るらしく、戦前の家は首里城の下にあ
り1年間の薪は自分の敷地内にある
ねんかん まき じぶん しきちない
樹木で賄えたとのことだった。兄弟
じゅもく まかな きょうだい
ともにサンタクルス市へ移り、海外
いじゅうじぎょうだん し ぶ はたら
移住事業団サンタクルス支部で働いて
いたが、常にコロニアの「智」の役割
つね ち やくわり
とアンテナ役を果たしていた。



写真2-3 左から安仁屋進、友利金三郎と筆者 (1970年)

すすむ むすこ ほんやくぎょう
進さんの息子は翻訳業とイベント
まかくぎょう いとな ちょうじょ いのうええつこ
企画業を営み、長女の井上悦子さん
はボリビア沖縄県人会の事務局長と
おきなわけんじんかい し むきょくちょう
して共にサンタクルスで活躍してい
る。晶さんの息子さんの1人はサンパ
あきら むすこ り
ウロ大学を卒業後、日本の国立大学で
だいがく そつぎょうご にほん こくりつだいがく
学び、大学教授となった。現在は
まな だいがくきょうじゅ げんざい
物理学者として世界の学会に出席して
ぶつりがくしゃ せかい がっかい しゅっせき
おり、学問の世界で活躍している。
あ に や け まつえい ひ つ
安仁屋家の末裔はDNAを引き継ぎ、
りっぱ は
立派に羽ばたいている。

ながみね ためやす さい
長嶺オスカル為泰さんは10歳の
とき かぞく とも だい じいみん
時、家族と共に第1次移民としてうる
こうち にゅうしょく あね あ に やすすむ
ま耕地に入植した。姉は安仁屋進さ

つまえいこ ながみね れつあく
んの妻英子さんだ。長嶺さんは劣悪な
かんきょう なか そだ
環境の中で育ったにもかかわらず、レ
ネ・モレーノ国立大学の戦後移民第1
こくりつだいがく せんごいみんだい
ごう そつぎょうせい
号の卒業生となった。ブラジル銀行サ
ざんこう
ンタクルス支店に採用され、その後は
してん さいよう
ブラジル銀行東京支店開設に伴い
ざんこうとうきょうしてんかいせつ ともな
東京に転勤となった。世界ウチナーン
とうきょう てんきん せかい
チュ・ビジネス・ネットワーク (WU
B) の会長も務められた。

こうちひろし いじゅうまえ がっこう せんせい
幸地広さんは移居前、学校の先生だ
った。全町の82%の土地が米軍によ
ぜんまち とち べいぐん
って接収された嘉手納町の出身であ
せしゅう かでなちよう しゅっしん
る。終戦時には、町民の全ての人
しゅうせんじ ちょうみん すべ ひと
が、昔の町の18%の土地に住まわなけれ
むかし まち とち す
ばならなかった無念さを語ることはな
かたが、ゆうどく し どくぬ
かったが、有毒で知られ、毒抜きをし
なければ食べられないソテツの実であ
るが「ソテツの実さえあれば、ウチナ
た み
ーンチュは生きられる」という口癖
い くちぐせ
が、その壮絶な体験を物語っていた。

つね れいせいちんちやく きゃっかんできかんさつ
常に冷静沈着で客観的観察がする
じぎょうしゅわん もあり じしん のうぎょう
どく事業手腕もあり、自身の農業もし
きず あ
っかりと築き上げた。コロニアオキナ
のうぼくそうごうきょうどうくみあい
ワ農牧総合協同組合 (CAICO)
そうせつ き り じけんしほいじん
創設期には理事兼支配人として、そし
てその後も、CAICO組合長等々、
ご くみあいちょうとうとう
常にコロニアをけん引され続けた功勞
つね いん つづ こうろう
者だ。

にほん きょうかい しょだい
オキナワ日本ボリビア協会の初代と
だいめ かいちょう だい じいみん みやこじま
2代目の会長は、第2次移民の宮古島
しゅっしんしゃ しょだいかいちょう どうま
の出身者だった。初代会長の当真
とくぜん いじゅうまえ りゅうきゅうせいふ
徳善さんは、移居前は琉球政府の
みやこしちよう つと おく よしこ
宮古支庁に勤めていた。奥さまの芳子
ひららし けいえい
さんは平良市でブティックを経営され
ていたそうだ。6人の子供さんがおら
にん こども

れたと思う。全て女児で、芳子さんは
第1コロニアの公務に多忙だった徳善
さんを毎日オートバイで送迎し、自分
の農地においては、現地の農業労働者
を使って農業経営を女手一つでやって
おられた。

2代目会長 友利金三郎さんは、元
陸軍中尉で、やはり移住前は宮古支庁
の職員だった。第2コロニアの中心
地を自らの手で切り開いた。

根間玄正さんは宮古島農林高校の
教諭だった。長男の玄真さんは走り
高跳びで活躍したスポーツマンで、
戦後移民で初の弁護士となった。こう
した人々に共通するのは「沖縄の青年
たちのために未来のある新天地を築こ
う」という構想に共鳴し、自らがそ
れに身を投じて構想の実現を目指し、
当初抱いた夢を決して諦めない使命感
と勇気を持っていたということだ。

そして、最後は宮城徳昌さんだ。

こんな不思議な人を、今に至るまで
見たことがない。徳昌さんは「自分は
もうかっても、もうからなくても作物
に向き合って農業をしているのが
一番、性に合っている」というほど
自然と農業を愛していた。人を愛し、
私利私欲がまったくない。

強力に先導するというよりも、
人々に「この人が言うのなら仕方な
い」と納得させてしまう不思議な人だ
った。混乱期の移住地をまとめるには
この人以外にないと推され、CAICO
の初代組合長に就任した。

若造の私に「移住地内のゴタゴタ

は、我々が責任をもって収めるので、
どうかCAICOをボリビア有数の
農協に育ててください」と最初から
全幅の信頼を寄せてくれた。ほとんど
のCAICOの役員が、私が出向し
た時に、これで人手が増えたと組合の
人員の削減を主張したのに対し、
宮城組合長は



写真2-4 CAICO 役員と会食。左から山城保徳、友利金三郎、西野世界オキナワ事業所長、筆者、幸地広理事兼支配人、金城達巳監事長、篤進オキナワ中央病院院長（1971年）

「ワタナベさんに最低5人は付けた
い」と言って譲らなかった。CAICO
の事業に携わらせることによって、
コロニアオキナワの将来を担う人材の
育成を図ろうとしたのだ。

そして、久高将行、平良賢治、根間
玄真、幸地哲雄、スサーナ当山さんら
優秀な若者を付けてくれたのである。
宮城組合長の人選は正しかった。

最初はできないことの言い訳ばかり
であった若者たちがみるみる進化して
いった。将行さんにはアメリカのメン
フィスで勉強してもらって綿花格付士
の資格を取ってもらった。後にCAI
COの支配人になった。賢治さんは

くみあいけいり げんしん てつお
 組合経理を、玄真さん、哲雄さんは
 くみあいけいり いほん かいがい
 組合経営を、それぞれ日本の海外
 いじゅうしゃしていけんしゅうせいどなど りやう
 移住者子弟研修制度等を利用して
 べんきやう ほけん
 勉強してもらうように派遣した。その
 ご たいらけんじ じぎやうか ねま
 後、平良賢治さんは事業家に、根間
 げんしん べんごし こうちてつお
 玄真さんは弁護士に、幸地哲雄さんは
 けいらい けいらい
 経営コンサルタントとなり、スサーナ
 さんは公認会計士となった。

この頃は南米各地の日本人移住地の
 さんじやう つた きみん ひやうげん
 惨状を伝え「棄民」という表現で
 にほんせいふ いじゅうせいさく しっぱい つた
 日本政府の移住政策の失敗を伝えよう
 とするマスコミの取材が再三あった。
 なんべいかくち いじゅうち
 南米各地の移住地は、それによって
 ちゅうい かんき しえん えんじよ よさん
 注意が喚起されて、支援・援助の予算
 がつけられるのではないかと歓迎し
 た。

ところが、みやぎくみあいちやう ちが
 ところが、宮城組合長だけは違っ
 いた。それらの記者に対して「我々は
 まだきぼう す さんじやう
 まだ希望を捨てていない。ただ惨状を
 つた しゅざい にほん しんせき
 伝えるだけの取材は、日本にいる親戚
 えんじや しんぱい
 縁者にいたずらに心配かけるだけで、
 なん い み しゅざい ことわ
 何の意味もない」と取材を断った。す
 ひと おも いっけん のうか ぼくとつ
 ごい人だと思った。一見、農家の朴訥
 こうこうや み みやぎくみあいちやう
 な好々爺に見える宮城組合長である
 が、キラリと光る洞察力に時々驚か
 われわれ ざん たくしやう
 され、我々は「いぶし銀の徳昌さん」
 よ おきなわけんじん びとく すべ
 と呼んだ。沖縄県人の美德の全てを
 たいげん かた おも とくしやう
 体現している方と思った。徳昌さんと
 いっしょ せいじや とも あゆ
 一緒にいると「聖者と共に歩んでい
 る」と本当に思うことがあった。

「自分はこの骨を埋めるんだ」とい
 う微動だにしない 潔さを感じさせら
 れた。このように先発隊として選ばれ
 た人々は、体力と知力を兼ね備え、
 しきけん ひい ひと
 識見に秀でた人たちばかりであった。

しかし、げんご ふうぞく しゅうかん こと
 しかし、言語・風俗・習慣の異なる
 しゃかい てきおうりよく よき こんなん た
 社会への適応力、予期せぬ困難に立ち
 む ゆうき にんたいりよく いきやう なか おそ
 向かう勇気と忍耐力、異郷の中で襲つ
 てくるぼうきやう ねん ふっしよく こつきしん
 てくる望郷の念を払拭する克己心
 どうとうかいがいじゅう ひつやう そやう そな
 等々海外移住に必要な素養を備えてい
 ひとびと げんじつ
 た人々にとってさえ、ボリビアの現実
 きび
 は厳しかった。

(つづく)



写真2-5 屋良知事(中央)を案内する宮城徳昌CAICO組合長(左)と筆者(右)



琉球新報社のご厚意で転載させていただきます。
 ご関心を持たれた方は下記琉球新報社URLをご覧ください。
<https://store.ryukyushimpo.jp>

★スペイン語版が発刊されました☆

本誌で『ボリビア開拓記外伝』(琉球新報社 1900円+税)の小分けの連載(全漢字ルビ付き)をしておりますが、そのスペイン語訳本『BOLIVIA REGISTRO DE UNA HISTORIA PARALERA』が、明石書店(2500円+税)より出版されました。



訳者の大城ロクサーナさんと筆者

3. 畑のグルメ

アンデスの窓辺から

A través de las ventanas andinas 1°

—アイマラ農民の味覚へのこだわり—

Orientación gourmet en el campo

—La obsesión del sabor entre los agricultores aymaras—

文、写真、デザイン、図版、絵：
アテネア

Textos, fotografías, diseño, figuras y dibujos por
Athenaia

(Ph.D por la Universidad de Salamanca, España)



アイマラ農村へ通ううちに、食べ物のおいしきというものを再認識するようになった。畑の恵みは、いずれも実に味わい深く、うまい。とくにジャガイモには多様な種類があり、それぞれが独自の味を主張している。

A medida que me familiarizaba con las aldeas agrícolas aymaras, empecé a darme cuenta de nuevo de lo bien que sabe la comida. Los productos del campo tienen sabores nítidos y deliciosos. En particular, hay una gran variedad de patatas, cada una con un sabor único.

ところが、都市で食べるジャガイモは、そんなにおいしく感じられない。スーパーマーケットで買って自分で調理したものも外で食べるものも、村で食べるジャガイモに比べると格段に味が落ちる。この点が、長年の謎だった。

Sin embargo, las patatas que se comen en las ciudades no saben tan bien. Tanto las que se compran en los supermercados y se cocinan solas como las que se comen fuera son mucho menos sabrosas que las patatas que se comen en los pueblos. Esto ha sido un misterio para mí durante años.

この差は調理法などの違いに由来するのかなと思っていたのだが、それだけでもないことが、このほどようやくわかった。試しに庭にジャガイモを植えてみたのである。種イモには村で分けてもらったものを使った。これを収穫したところ、村でと同様に小粒のものが多し。そして味も、村で食べるのと同様に、非常においしかったのである。

Había pensado que esta diferencia se debía a diferencias en los métodos de cocción, pero por fin ha quedado claro que no es la única razón. Decidí intentar plantar patatas en mi jardín. Para las patatas de siembra utilicé las que recibí del pueblo. Cuando las coseché, vi que muchas eran pequeñas, como las del pueblo. Y el sabor era muy bueno, como el que se comería en el pueblo.

これはいったい、どういうことだろうか。考えてみると、わたしの知る農民たちのなかで、作物を市場に出荷している者は皆無である。すべて自家消費用なのだ。余剰を生むに十分な耕作面積をもつ村の資料を見ても、換金されるジャガイモはわずか4%である。余剰分はすべて貯蔵し、その一部は凍結乾燥加工する。もしかすると都市の市場に出ているものは、別種の生産流通プロセスを経ているのかも知れない。

¿Qué significa esto? Ahora que lo pienso, ninguno de los agricultores que conozco envía sus productos al mercado. Todo es para su propio consumo. Incluso cuando se analizan datos de aldeas con suficiente superficie cultivada para producir un excedente, sólo el 4% de las patatas se convierten en dinero en efectivo. Todo el excedente se almacena y una parte se procesa mediante liofilización. Puede ser que lo que está en el mercado urbano pase por un tipo diferente de proceso de producción y distribución.

少なくとも市場に出す場合には、作物の収量に応じて収益が決まると思われる。つまり、味はともかく大きいものの方が、換金には有利なはずである。ところが、農民たちはよく「こっちの丘のジャガイモは甘くておいしいけれど、下の平原では

大きいかわりに水っぽくて甘味の少ないものしかとれない」などと言っている。なかには「ペルーのジャガイモは化学肥料を使っているから、大きくて水っぽくてまずい」などという者もある。

Al menos cuando se trata del mercado, es probable que los ingresos se determinen por el rendimiento de la cosecha. En otras palabras, cuanto más grande sea la patata, independientemente de su sabor, mejor será para convertirlo en efectivo. Sin embargo, los agricultores suelen decir cosas como: «Las patatas de las colinas de aquí son dulces y sabrosas, pero en las llanuras de abajo, aunque sean grandes, son acuosas y menos sabrosas». Algunos incluso dicen que las patatas peruanas son grandes, acuosas y desagradables por el uso de fertilizantes químicos.

その真偽はともかく、確かに収量と関連して、肥料の問題がある。寒冷高地で土壌の薄いこの地域の農業は、牧畜との複合によって発展してきた。家畜の糞による肥料が不可欠なのである。

Independientemente de si esto es cierto o no, ciertamente existe un problema de fertilizantes en relación con el rendimiento. La agricultura de esta región, con sus tierras altas y frías y sus suelos delgados, se ha desarrollado mediante una combinación de pastoreo y ganadería. El abono procedente del estiércol del ganado es esencial.

お世話になっていた家の主人は前年、日本製の化学肥料を試してみたという。その結果、確かに収量はぐっと増えたが味の方は苦く、まずくなってしまったという。

「もう二度と、日本製の化学肥料は使いたくない」とのことであった。

El anfitrión que me proporcionaba una casita dijo que el año pasado probó un fertilizante químico japonés. Como resultado, dijo, fue un aumento significativo de la producción, pero el sabor se volvió amargo y desagradable.

"No quiero volver a utilizar fertilizantes químicos fabricados en Japón", dijo.

この発言にもはっきり見てとれるのは、かれらが収量より味を重視している、ということである。そしてそのことはまた、生産物の大半が市場用ではなく自家消費用であることと、ぴったり符合する。

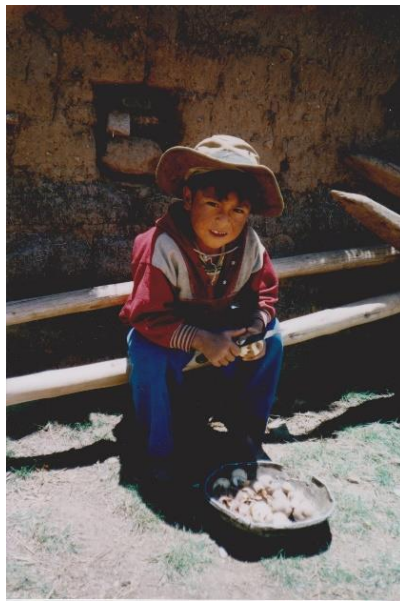
Lo que se puede ver claramente en esta afirmación es que valoran el sabor sobre el rendimiento. Esto también encaja con el hecho de que la mayor parte de sus productos se destinan al consumo privado y no al mercado.

つまりかれらは大きなジャガイモで儲けようと思っているのではなく、小粒でもおいしいジャガイモを味わい、生命を支えていくことに集中しているのである。わたしが都市よりも農村のジャガイモをおいしいと感じたことも、案外的外れではなかったのかも知れない。

En otras palabras, no intentan obtener ganancias vendiendo patatas grandes, sino que se concentran en disfrutar del delicioso sabor de las patatas pequeñas y en sustentar la vida. Puede que mi impresión de que las patatas de las zonas rurales son más sabrosas que las de las zonas urbanas no esté muy desencaminada.

ジャガイモの原産地であるアンデス高地では、数百、あるいはそれ以上の品種が栽培されているという。ただし、ある地域ないしは世帯で栽培しているのは、20種前後のようである。品種ごとの特徴を活かし、よりおいしく味わうために、農民たちは日々工夫をこらしている。

En el altiplano andino, de donde son originarias las patatas, se dice que se cultivan cientos o incluso más variedades. No obstante, parece que sólo se cultivan unas 20 variedades en una zona o un hogar determinados. Los agricultores idean constantemente formas de aprovechar al máximo las características de cada variedad y hacerla más sabrosa.



写真① 日中は室内より暖かい戸外で、ジャガイモの皮むき。アイマラ村の料理は男女共同参画。子どもも重要な戦力だ。腰かけている棒は、二頭の牛に引かせる犁。

Foto. 1 Pelando patatas al aire libre, donde hace más calor que en el interior durante el día. La cocina del pueblo aymara es igualitaria en cuanto a género.

Los niños también son una fuerza importante. El palo sobre el que está sentado es un arado, tirado por dos bueyes.

ジャガイモはふつう、ケニ種とルキ種に大別される（中間の種の報告もある）。農民の説明によれば、芽の多いケニ種はいっばんに甘くおいしく、でんぷん質で火が通りやすく、凍結乾燥加工せず、そのまま食するのに向き、丘陵地で栽培する。



ケニ種の例 Ejemplos de especie de *quini*

Las patatas suelen clasificarse en dos tipos principales: *qhini* y *luk'i* (también se han descrito tipos intermedios). Según los campesinos cultivadores, la variedad de *qhini* que tienen muchos “ojos (brotes)” son harinosas, dulces y sabrosas, fácil de cocinar, y son aptas para comer tal cual sin liofilizar, y se cultivan en la ladera.

ルキ種はその逆で、芽が少なく、水っぽく、調理に時間がかかり、チューニョやトゥンタ加工用に向き、耐寒性が強いので寒冷な平原地帯で栽培される（アルティプレーノの場合、丘陵地よりも標高がやや低い平原の方が、気温が低いのである）。



ルキ種の例 Ejemplos de especie de *luk'i*

La variedad de *luk'i* es todo lo contrario; tienen pocos brotes, es acuosa, tardan en cocinar; es apta para procesamiento para que se transformen en *ch'uñus* y *tuntas* y tienen una fuerte resistencia al frío, por lo que se cultiva en llanos (pampas) fríos (en el caso del Altiplano la temperatura es más baja en el llano a una altitud ligeramente menor que en la ladera).

ただし、これはかなり大雑把な分類であり、例外も多い。とくに味の好みには個人差があるので、利用の仕方には世帯による違いが大きい。それぞれが我が家の味を追求しているのだ。

Sin embargo, esta es una clasificación muy generalizada y hay muchas excepciones. En particular, dado que existen diferencias individuales en las preferencias gustativas, existen grandes diferencias

entre los hogares en la forma en que se utilizan. Cada uno persigue su propio gusto casero del hogar.

たとえば、どの種類を凍結乾燥・加工するかにも秘伝があるようだ。チューニョの場合は、おおむねルキ種と小さ目のケニ種が選ばれる。しかし、黒いチューニョより「さらにおいしい」とされる白い加工イモ、トゥンタの場合、その加工法も選ばれる品種も、変化に富んでいる。

Por ejemplo, parece haber un secreto sobre qué especies se liofilizan. En el caso del *ch'uñu*, generalmente se procesa con la variedad *luk'i* y, si elige *qhini*, las más pequeñas. Sin embargo, en el caso de la *tunta*, una patata blanca procesada que se considera «aún más sabrosa» que el *ch'uñu* negro, hay variaciones significativas tanto en el método de procesado como en las variedades elegidas.

チューニョづくりはシンプルだ。まず収穫したジャガイモを一週間ほど野外の地面にひろげて、収穫後の冬季（5～6月）、とくに晴天の日に降りる霜を待つ [写真②]。

La elaboración del *ch'uñu* es muy sencilla. Primero, se extienden las patatas recién cosechadas en el suelo al aire libre durante alrededor de una semana; se las deja congelar por la helada que cae por las noches en la época de poscosecha (mayo-junio), especialmente cuando está despejado [Foto. 2].



写真② 収穫したジャガイモを野外の地面にひろげる。早朝、少年がバスケットに収穫しているのは、脱水する前の、加工途中のジャガイモで「カチュ・チューニョ」として食される。この時期だけの味覚である。

Foto. 2 Las patatas cosechadas se dejan al aire libre. El niño está cosechando patatas en una canasta que aún se están procesando antes de deshidratarse, para comerlas como *Qachu ch'uñu*. Se trata de un sabor que sólo está disponible en esta época del año.

その後、チューニョなら足で踏んで脱水し [写真③]、乾燥させて外皮（殻）を取り除く。

Después de eso, para hacer *ch'uñus*, simplemente se deshidratan pisándolo con los pies [Foto. 3]. Luego, se secan y se quita la cáscara.



写真③：チューニョ・タキ（チューニョ踏み）。野ざらしにしたジャガイモに、十分な降霜があった後、夕方の時間帯に足で踏んで脱水する作業。

Foto. 3 *ch'uñu taki* (pisar *ch'uñu*)

Deshidratación de las patatas dejadas en el campo pisándolas durante las horas vespertinas después de que hayan estado suficientemente expuestas a las heladas.

いっぽうトゥンタの加工法はチューニョよりずっと複雑だ。日中覆いをして（日に当てると黒くなってしまう）凍結させる。これを軽く踏んで脱水した後、外皮を取らずに3～4週間水（池や川）に浸ける。この後、乾かして完成という家もあるが、さらに数プロセスを加える世帯もある：

El método de procesamiento de la *tunta* es mucho más complejo que el del *ch'uñu*. Se tapan durante el día (la exposición al sol hace que se pongan negras) y se congelan. A continuación, se deshidrata pisándolo ligeramente sin quitar cáscara y se remoja en agua de estanque o río durante 3 a 4 semanas. Después de esto, en algunos hogares se seca bien y se lo completan, mientras que en otros se añaden algunos procesos más:

水から引き上げた時点でもう一度、覆いをして2夜ほど凍結させ、最後に皮をむく。これで完成の家もあるが、さらに凍結させる家もある。この複雑怪奇な製法によるトゥンタは、白餡を思わせるような、とろけるような舌触りになる。

Una vez retirado del agua, se tapan nuevamente y se congelan durante unas 2 noches, y finalmente se pelan. En algunos hogares se hace así, pero en otros se sigue congelando. Este complicado y extraño proceso confiere a la *tunta* una textura que se derrite en la boca y recuerda a la pasta de judías blancas.

トゥンタ加工には手がかかることに加え、ケニ種を用いると、さらに苦勞が多い。柔らかいケニ種は、水に浸けている間に崩れて溶け出す恐れがあるので、水に浸す期間を慎重にはからねばならない。それでも、絶品のケニ種トゥンタ加工に執念を燃やす世帯が、存在する。

Además del laborioso proceso de elaboración de la *tunta*, si elige la especie de *qhini*, aún más arduo. Las patatas blandas de *qhini* pueden desmoronarse y disolverse mientras se remojan en agua, por lo que el período de remojo debe programarse cuidadosamente. Aun así, hay algunos hogares a los que les apasiona preparar la exquisita *tunta* de *qhini*.



写真④ 左：トゥンタ、右：チューニョ（いずれも調理前の軽い状態）

Foto. 4 Izquierda: *tunta*, derecha: *ch'uñu* (ambos en ligero estado antes de la cocción).

おいしいものへのこだわりは、農村の食生活のすみずみにまで浸透している。ケニ種の新ジャガイモは皮ごと茹でる。これをカティという、カティには灰を水で溶いたソース、「パサ」をつけて食べる。パサを溶く水には必ず雨水を使う、という家もある。井戸水ではまずいというのである。収穫期の雨は稀であるから、雨が降ると大喜びで容器を抱えて飛び出すのであった。

La obsesión por el sabor de una buena comida abarca todos los aspectos de la dieta rural. Las patatas nuevas de la variedad *qhini* se cocinan sin pelar. Esto se llama *qhati* que se come con *phasa*, una salsa que se elabora disolviendo ceniza en agua. Dicen que el agua para diluir la *phasa* debía ser de lluvia, puesto que “con el agua de pozo, no resulta sabrosa”. Como la lluvia en la época de cosecha es muy rara, cuando empezaba a llover, salían precipitada y alegremente de la casa con una jarra de barro como recipiente de la *phasa* en los brazos.

カティよりさらにおいしい食べ方が、ワハである。畑で、収穫したてのジャガイモを熱した牛糞と一緒に土で覆い、即席の土窯をつくって焼くのである。そのうまきは表現しようがない。

Una forma aún más sabrosa que *qhati* es “*waja*”. En el campo de cosecha, las patatas recién cosechadas se cubren con tierra; se cuecen con bostas caldeadas y tierras, haciendo un horno provisional de tierra. No hay forma de describir lo bueno que está.

皮をむいて調理するジャガイモ（ムンタ）にはトウガラシとトマトをすりつぶしたソースが合う。トウガラシとトマトはアンデス高地を下った谷の原産である。ともにアンデスを原産地とするトウガラシ・トマトソースとジャガイモとのハーモニーは、まさに絶妙である。

Las patatas, que se cocinan con la piel pelada (*munta*), combinan bien con una salsa hecha con ají y tomates molidos. El ají y el tomate son originarios de los valles debajo del altiplano andino. La armonía entre las patatas con la salsa de ají y tomate, todos originarios de los Andes es realmente exquisita.

チューニョにも、トウガラシ・ソースが添えられる。チーズとともに食べれば、最高である。ジャガイモのスープも定番のメニューである。出汁にはリャマの干し肉が理想的である。なにしろリャマの肉の味がまたすばらしい。リャマの肉を食べることは、ココの葉を噛むことと並んで、長寿の秘訣ともいわれる。リャマ肉が手に入らない場合は、羊肉などで出汁をとる。

El *ch'uñu* también se sirve con salsa de ají. Lo mejor es comerlo con queso. La sopa de patata también es un plato habitual. La carne de llama seca es ideal para caldo de sopa. Después de todo, el sabor de la carne de llama es asombroso. Se dice que comer carne de llama es el secreto de la longevidad, junto con masticar hojas de coca. Si no se dispone de carne de llama, se prepara un caldo de cordero u otra carne.

調味料とする塩も重要である。市場で売っている精製塩ではない。アルティプラーノ西側の山の産が良いという。この塩がまた、格別なのである。

La sal utilizada como condimento también es importante. No es la sal refinada que se vende en el mercado. La mejor sal procede de las montañas situadas al oeste del Altiplano. Esta sal también es excepcional.

かれらの話によれば、山に塩水が湧き出ているところがあるという。これを乾燥させて上下の面が一辺 30 cmほどの正方形から成る直方体に固める。この塩の塊を、ときどき山から運んで来るので、現金や村の作物との交換によって入手し、石で挽いて用いるのである。

Según cuentan, hay lugares en las montañas donde brota agua salada. La sal se seca y se endurece en forma rectangular con los lados superior e inferior de unos 30 cm cuadrados. Estos bloques de sal se traen de las montañas de vez en cuando y se obtiene a cambio de dinero o de productos del pueblo, que luego se muelen con piedras.

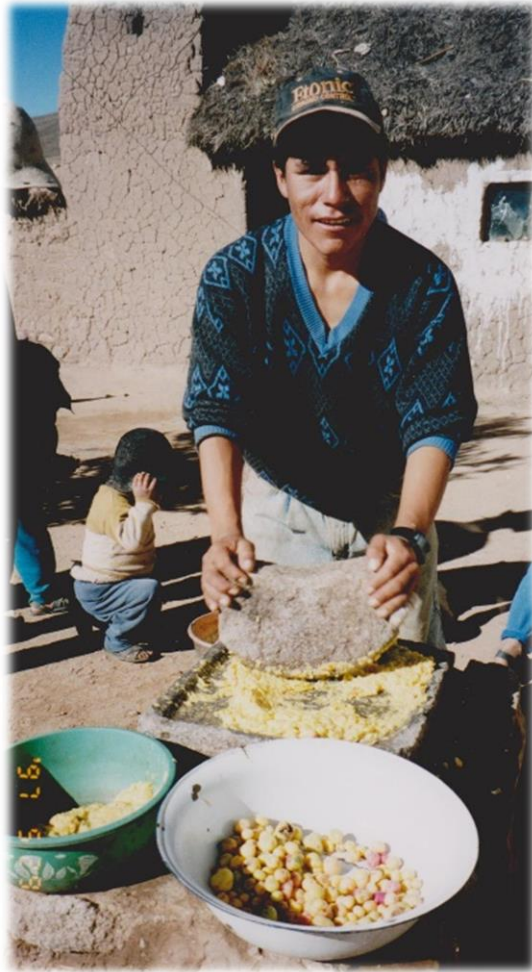
有機栽培によるジャガイモの濃厚な味を生かしながら、こだわりをもち、手をかけて最高の味を追求するアイマラ人は、かなりのグルメといえるのではないだろうか。

Los aymaras son muy gourmets, exigentes y prácticos en la búsqueda del mejor sabor posible, aprovechando al máximo el intenso sabor de las patatas orgánicas.

ジャガイモだけではない。カタバミ科のオカ、ツルムラサキ科のパパリサといった根茎類や豆類など、畑の恵みはどれをとっても文句なしに美味しい、それぞれの調理法が工夫されている。

No se trata sólo de patatas. Dentro de las bendiciones del campo, se incluyen también los tubérculos como la oca [*Oxalis tuberosa*] de la familia *Oxalidaceae* y la papalisa [*Ullucus tuberosus*] de la familia *Basellaceae*, así como las legumbres, son absolutamente deliciosas y cada uno se prepara a su manera





写真⑤ パパリサを石でつぶしてポタージュスープの準備。

Foto. 5 Preparando sopa de potaje triturando papalisa con una piedra (batán).

高たんぱく食品として知られるキヌア（ヒユ科アカザ亜科のアンデス原産雑穀類）もまた、すばらしい。



写真⑥：
生育中の
キヌア

Foto 6. :
Quinoa en
crecimiento

También es excelente la quinua [*Chenopodium quinoade* la subfamilia *Chenopodioideae* de la familia *Amaranthaceae*], un pseudocereal andino, conocido como alimento rico en proteínas.

キヌアは収量が少ないため特別の日のごちそうに供される。粒の大きさや色に変化があり、その特性に応じたさまざまな調理法がある。

Debido a su bajo rendimiento, la quinua se sirve como banquete en ocasiones especiales. Los granos varían en tamaño y color, existiendo diversas formas de prepararla según sus características.

なかでも煎り粉にして練って作る団子、キスピーニャは絶品である。なつかしく素朴な味わいが、なんともいえない。わたしにとっては一番好きな「ボリビア料理」であるが、都市に住むボリビア人のなかには、その存在さえ知らないひともし少ない、秘密の味なのだ。

Entre ellos, la *K'ispiña*, hecha de harina de quinua (molida y tostada) que se elabora amasándola y cocida a vapor, similar al *dango* japonés (hecho de harina de arroz glutinoso), es especialmente deliciosa. El sabor nostálgico y sencillo es indescriptible. Es mi comida boliviana favorita, pero es un sabor secreto que muchos bolivianos que viven en las ciudades ni siquiera saben que existe.



写真⑦ 聖体祭での儀礼用につくられたキスピーニャ。

Foto. 7 *K'ispiña* elaborada para el ritual en la Fiesta de Corpus Christi.

キヌアより小粒のカニャワ（ティティカカ湖周辺原産）にも、また別の味わいがある。カニャワの煎り粉は、きな粉のような味わいがある。お湯で溶くとお汁粉を思わせる。キヌアやカニャワの煎り粉（ピト pito）は、都市の自然食品店などでも販売しているので、入手は簡単だし日持ちもする。

Cañahua [*Chenopodium pallidicaule*: originario de la zona alrededor del lago Titicaca] que es más pequeña que la quinua, también tiene un sabor diferente. La harina tostada de cañahua tiene un sabor similar al de la harina de soja. Cuando se disuelve en agua caliente, se parece al *shiruko*. La harina tostada (pito) tanto de la quinua como de la cañahua se vende en las tiendas de alimentos naturales de la ciudad, por lo que es fácil de conseguir y duran mucho tiempo.

「畑のグルメ」のおいしさの秘密には、もうひとつ、燃料があるらしい。耕作にはふつう、牛糞を用いる。その牛の糞を集め、積み上げて乾燥させる。雨季にはこの牛糞でできた塀を室内に持ち込む。十分に乾燥させた牛糞を、灌木と共にかまどに入れて燃料にするのである。

Otro secreto del delicioso sabor del "gourmet en el campo" parece ser el combustible. Para arar se suelen utilizar la yunta, arados de bueyes. La bosta de estos ganados se recoge, se amontona y se seca. Durante la temporada de lluvias, este muro de estiércol se lleva al interior. La bosta de vaca completamente seca se coloca en un horno junto con arbustos para usarlos como combustible.

天然ガスが豊富なボリビアでは、プロパンガスの価格が安く、農村でもかなり普及している。それでも牛糞を燃料に用いる農家は少なくない。タダとはいえ手間がかかり、煙もひどいのに、である。なにより料理の味が違うからなのだそう。確かにガスよりも牛糞を用いて調理した方がずっとおいしいことは、認めざるを得ない。アイマラ人の味覚へのこだわり、なかなかのものではないだろうか [写真⑧]。



写真⑧ 左奥、塀に見えるのが燃料にする牛糞。

Foto. 8 En la parte trasera izquierda, lo que parece un muro es la bosta de vaca que se utiliza como combustible.

乾燥した灌木を足して、火力を調整。 El fuego se regula añadiendo arbustos secos.

En Bolivia, donde abunda el gas natural, el gas propano es barato y se utiliza ampliamente en las zonas rurales. Aun así, no pocos campesinos siguen utilizando estiércol de vaca como combustible. Esto a pesar de que es gratis, lleva mucho trabajo y produce mucho humo. La razón más importante, dicen, es que el sabor de la comida es diferente. Tenemos que admitir que cocinar con estiércol de vaca es mucho más sabroso que cocinar con gas. La obsesión de los aymaras por el sabor es increíble, ¿verdad? [Véase Foto. 8]

人間の食物だけではない。お世話になっていた一家は、ブタの飼料にまでこだわっている。いっばんにブタは残飯処理係（ジャガイモの皮などを与える）兼、換金用として飼われている。

No se trata sólo de la alimentación humana. Mi familia anfitriona es muy exigente incluso con el pienso (alimentos) de sus cerdos. Los cerdos se crían principalmente para manipular los restos de comida (dándoles cáscaras de patata, etc.) y para obtener dinero.

放し飼いにしている家もあり、寄生虫（条虫）に汚染される可能性もある。この寄生虫を保有する肉を食べると、囊虫症を発症する恐れがあり、大変危険である。

Algunas familias crían a sus cerdos en libertad, lo que puede contaminarlos con parásitos (tenias). Comer carne que alberga este parásito es muy peligroso, ya que puede provocar cisticercosis.

汚染の危険を避け、よりおいしい肉をつくるために、この家ではブタを敷地内から出さずに管理している。そのうえ、アフレチョという特別の飼料を買い与えているのが自慢である。

Para evitar el riesgo de contaminación y producir una carne de mejor sabor, esta familia mantiene a sus cerdos en sus instalaciones. Además, se enorgullecen de comprar un pienso especial llamado Afrecho.

アフレチョというのは、日本でフスマ（麩）と呼ばれているものだと思う。黒っぽいアフレチョのパンは、わたしの好物でもある。ブタの飼料にするなんて、ずいぶんと贅沢な話ではないか。そればかりではない。わざわざバナナを買ってブタに与えているのも目撃した。バナナなんて、めったに人間の口にも入らないのに、いったい何を考えているのだろうか。

Creo que afrecho es lo que en Japón llaman salvado. El pan de afrecho oscuro también es mi favorito. Es bastante extravagante usarlo para alimentar cerdos. Eso no es todo. Incluso vi cómo se desvivían por comprar

plátanos y alimentarlos a los cerdos. ¿En qué demonios están pensando cuando los plátanos rara vez llegan a la boca humana?

ともあれ、アフレチョを与えて太らせた高級ブタは「200Bs (約四千元) で高く売れる」という。しかし、この飼料の費用が一匹につき、週に 300 円というので啞然とした。それでは年間百米ドル以上かかってしまう計算ではないか。

De todos modos, los cerdos de alta calidad alimentados con afrecho para engordarlos pueden venderse por 200 Bs (unos 4.000 yenes). Sin embargo, me sorprendió saber que este alimento cuesta 300 yenes por semana por animal. Eso supondría más de 100 dólares al año.

ブタを飼育して太らせる期間は数年に及ぶし、そもそも入手するときに元手がかかっている。数万円かけておいしく安全な豚肉を提供し、その儲けが四千元では、大赤字である。買い手のグルメのために、奉仕しているに過ぎないではないか。わたしは慌てて説得にかかった。

Criar cerdos y engordarlos lleva varios años, y, en primer lugar, se necesita dinero para conseguirlos. Si se gastan decenas de miles de yenes para proporcionar carne de cerdo sabrosa y segura, pero solo obtiene una ganancia de 4.000 yenes, se está en números rojos. Están sirviendo simplemente a los compradores gourmet. Me apresuré a persuadirle.

「週に 15Bs ということは、年間百米ドル以上になりますよ」

「えっ本当？」

「そんなに高い飼料を与えていたら、まるっきりペイしないじゃないですか。アフレチョを与えるのは止めるべきですよ」

「うーん、でもアフレチョばかりブタが欲しがらねえ。普通の牧草はマズイって行って食べないんだよ」

「……」

"15 Bolivianos a la semana, son más de 100 dólares al año".

"¿Ah, de verdad?"

"Si les das pienso tan caro, no te pagarán nada. Deberías dejar de darles afrecho".

"Hmm, pero los chanchos sólo quieren afrecho. No comen pasto normal porque dicen que es de mal gusto".

"……"

どうやらこの一家は、ブタにまでグルメをやらせているようである。

Parece que esta familia incluso deja que sus cerdos coman comida gourmet.



本稿におけるデータは、筆者による人類学的フィールドワークの中で収集したものです。お世話になった方々、とりわけアイマラ農村のひとつに、深く感謝します。また、本稿に目を通していただき、スペイン語翻訳のみならず日本語表現や寄生虫について貴重な助言をいただいた消化器内科医のN博士にも、心から御礼申し上げます。さらに、本誌編集部の暖かいご支援と忍耐にも、感謝いたします。

Los datos de este trabajo fueron recogidos durante el trabajo de campo antropológico realizado por la autora. Quisiera expresar mi profunda gratitud a todos los que me ayudaron, especialmente a los campesinos aymaras. También me gustaría expresar mi más sincero agradecimiento al Dr. N, gastroenterólogo, quien leyó este artículo y brindó valiosos consejos no solo sobre la traducción al español sino también sobre las expresiones japonesas y los parásitos. Además, estoy muy agradecida con el equipo editorial de esta revista por su cálido apoyo y paciencia.

[初出：LATINA 通巻 594 号 (2003 年)。今回の再編集では、原文 (日本語) を加筆修正した上でスペイン語訳を添え、さらにカラー写真や図版を配した。]

[Publicado por primera vez: LATINA Volumen 594 (2003). En la presente edición reeditada se ha revisado el texto original (en japonés) y añadido con una traducción al español, además de fotografías y figuras en color.]



編集部注:「日本製の化学肥料はもう使いたくない」についてはアイマラの農夫の発言であり、著者はインフォーマントの発言が真実かどうかについて調査したのではない。

会報誌「カントウータ」の名称について

当協会会報誌「カントウータ」はボリビアの国花であるカントウータにちなんでいます。カントウータ(学名 Cantua Buxifolia) は、アンデス高地で見られる顕花植物で、大きなものは、高さ4メートルに達します。

ハチドリが好む、細長い管状の花には、一色のもの(赤やピンク、黄色)の他、「三色カントウータ La Kantuta tricolor」として知られる種があります。これは赤い花びら、黄色い花筒、緑の萼を持ち、ボリビア国旗の赤・黄・緑を思わせることから、高地を代表する国花となっています。誰にも愛されるこの花を、当協会会報誌の名前にしました。



La Kantuta tricolor

ペルー他のアンデス地域ではカントウータを Cantuta と表記していますが、ボリビアではアイマラ語、ケチュア語で Kantuta がオフィシャルな表記とされており、2009年に制定された現行の憲法第6条2項において、国花を kantuta と定めていることから、これまで「Cantuta」と表記していた会報誌のタイトルを今般「Kantuta」と改めることにしました。



庭に咲くカントウータとハチドリ (撮影: Athenaia)

もう一つのボリビアの国花は、パトゥファー Patujú: 学名 Heliconia Rostrata です。

2024年協会活動について

1月13日 新春交流会

「Y's新宿エステック情報ビル」にて開催。最初に椿会長から「ボリビアの今: 政治、経済そして社会はどうなっているか?」とのテーマでボリビアの現状につき講演。立食形式の懇親会に移行し、途中、会員ご夫妻のフォルクローレグループ「カパック・ニャン」によるフォルクローレ演奏もあり参集した30名程の参加者に有意義な懇親の時間を過ごしていただいた。

2月28日 ラテンアメリカ協会の新春懇談会

椿秀洋会長、上崎雅也常務理事が出席。小淵優子議員はじめ5名の国会議員、全ての中南米の駐日大使・臨時代理大使、主な民間企業の代表、ラ米関係団体等、108名が参加し、情報交換を行った。

3月1日 ラテンアメリカ関連団体連絡会

リモートにて開催され、上崎雅也常務理事が出席し情報交換を行った。

3月26日 令和5年度第3回理事会

対面及びZoomによるハイブリット式で開催し 令和5年度の事業報告、決算報告(暫定)及び令和6年度の事業計画(案)及び予算(案)を承認した。

5月27日 令和6年度第1回理事会

電磁的方式にて開催。令和5年度事業報告、決算報告及び監査報告承認の件や令和6年度事業計画及び収支予算書報告の件などを書面決議にて実施・承認した。

6月1日 令和6年度定時総会

千代田区立九段生涯学習館にてハイブリッド方式で開催。15名(対面:14名、リモート:1名)が出席し、令和5年度事業報告、決算報告及び監査報告承認の件や令和6年度事業計画及び収支予算書報告の件などを審議し、全ての議案の賛成を得て承認された。

同日 令和6年度第2回理事会

総会に引き続いて開催。12名の理事・監事が出席し、職務分担について審議・承認した。

6月7日 ラテンアメリカ関連団体連絡会

リモートにて開催され、細萱恵子常務理事が出席し情報交換を行った。

6月25日 ラテンアメリカ協会定時総会

対面・リモート方式にて開催され、上崎雅也常務理事が出席した。

8月3~31日 当協会会員・写真家松井章氏の写真展

「ボリビア: 東部オリエンテ地方と日本人移住地」

麹町の Instituto Cervantes で開催。28日には、同会場にて駐日ボリビア大使館主催で、「日本人移住がボリビアの発展に与えた影響」についての対話セッションが開催され、ボリビアからの日系人留学生3名と元ラパス日本人会会長、外務省南米課長、JICA中南米部長等の関係者の参加を得た。

8月17日 オキナワ移住地入植70周年記念式典

大川裕司常務理事が出席。式典に先立ち慰霊祭が行われ、参加者各位は黙とう、焼香で移住地の苦難の歴史や先達の功績に思いを寄せた。

8月20日 ポリビア大使館訪問

椿秀洋会長と上崎雅也常務理事が芝公園のポリビア大使館を訪問し、ナタリア・サラサール臨時代理大使と情報交換を行った。

9月6日 ラテンアメリカ関連団体連絡会

リモートにて開催され、上崎雅也常務理事が出席し情報交換を行った。

9月17日 日本・ポリビア外交関係樹立110周年及び日本人のポリビア移住125周年の記念切手発行

記念切手のモチーフとなった写真は、当協会会員でもある風景写真家の松井章氏が撮影したもので、現地を訪れた様子などを当協会会報誌「カントウータ」にも寄稿いただいた。

9月21日 和洋九段女子中学校にて出張講義

椿秀洋会長が1年生全員70名を対象にポリビアについての講演を実施した。同校では、文化祭に向けて各クラスで興味のある国を調べていたところ、或るクラスでウユニ塩湖の美しい風景に生徒たちが関心を寄せ、ポリビアについて調べようという事になり、担任の先生から協力の要請を受けたもの。講演は90分間と中学生には長めながら、皆、メモを取りながら熱心に聴いていただいた。

10月27日 「南米料理を楽しむ会」

千代田区立スポーツセンターにて開催。日系ポリビア人夫妻を講師に迎え、21名の参加者と共にオリエンテ地方の伝統的家庭料理のマハディート・デ・チャルケとアサディート・コロラドの調理に挑戦し、シンガニやワインと併せながら、食事と懇談を楽しんだ。

12月6日 ラテンアメリカ関連団体連絡会&懇親会

対面にて開催され、細萱恵子常務理事が出席し情報交換を行った。

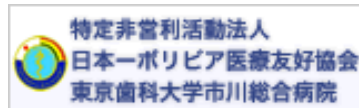
12月20日 年末交流会（講演会+懇親会）

銀座「Salon de Juliet サロン ドジュリエ」にて。今年2024年は日本・ポリビア外交関係樹立110周年及び日本人のポリビア移住125周年に当たり、駐日ポリビア大使館 ナタリア・サラサール臨時代理大使と、外務省中南米局 塚本康弘南米課長にご講演いただいた。引き続き、最近発足したJICAポリビアOV会より団体紹介が行われた後、懇親会に移行。昨年度に引き続き、今年2名から3名へとパワーアップしたフォルクローレグループ「カパック・ニャン」によるラテンアメリカ音楽も楽しみながら、ビッフェ形式の会食にて40名ほどの参加者の親睦を深めた。

編集委員

椿 秀洋 細萱 恵子 大川 裕司

◎日本ポリビア協会維持会員一覧◎



Copyright© 2002-2025

一般社団法人日本ポリビア協会
ASOCIACIÓN NIPPON-BOLIVIA

All rights Reserved

(本誌の全ての掲載記事、写真、図表などの複製、転載、改変は禁止されています)