

娯楽のための狩猟/密猟とされる狩猟：カメルーン 北部におけるスポーツハンティングと地域住民

安田，章人
京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

<https://hdl.handle.net/2324/26681>

出版情報：アジア・アフリカ地域研究. 9 (1), pp.93-105, 2009-09. 京都大学大学院アジア・アフリカ
地域研究研究科
バージョン：
権利関係：(C) 2013 ASAFAS, Kyoto University



フィールドワーク便り

娯楽のための狩猟／密猟とされる狩猟

—カメルーン北部におけるスポーツハンティングと地域住民—

安田 章人*

「これは何の肉？」

「牛肉だよ」

私が2004年7月に初めて調査地を訪れたとき、村人は私に嘘をついた。

私はアフリカ中央部、カメルーン共和国の北部、ベヌエ国立公園に隣接する村で2004年から約19ヵ月にわたって、自然保護政策や観光活動が地域住民に与える影響に注目してフィールドワークをおこなってきた。カメルーン国内では、法律によって、地域住民による狩猟は、植物を材料とした道具によっておこなわれる「伝統的狩猟」に限って認められている。また、この地域には国立公園の周りに狩猟区が設定されており、狩猟区の中で狩猟をおこなうには、狩猟許可の取得と狩猟税の納付が必要とされている。地域住民に狩猟許可と税金のための現金を捻出する余裕などなく、彼らは違法行為と知りつつ、食べるため、そして売却し現金を得るために密猟をおこなう。これが、村人が私に牛肉であると嘘をついた理由である。

狩猟区内での地域住民の居住は認められるものの、実質的に彼らに狩猟権はない。では、誰がそこで狩猟をおこなうことができるのか？それは、スポーツハンターである。

サバンナの楽園とスポーツハンティング

雷鳴のように響き渡った銃声とともに、オスのバッファローは、その黒い巨体を揺らし、地面に倒れた。首を一発で撃ち抜かれたのだ。スペインから来たハンターは、満面に笑みをたたえ、狩猟ガイドとがっちりと握手をした。そして、私とも。狩猟ガイドは特殊なナイフで手早く解体し、2人のポーターはトロフィーとなる大きな角のついた頭部と胴体の皮を車まで運んだ（写真1）。

これは、私が調査地でスポーツハンティング、いわゆるスポーツや娯楽のための狩猟に同行した時の様子である。まさに、ヘミングウェイの著作「フランシス・マカンバーの短



写真1 バッファローを仕留めたハンターとポーター（筆者撮影）

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

い幸福な生涯」で読んだ、スポーツハンティングの描写そのものだった。

「スポーツハンティングの研究をしています」と言うと、聞いた人は、かつてアフリカが「暗黒大陸」や「猛獣王国」と呼ばれていた植民地時代を思い描き、「それはいまもおこなわれているのですか?」と尋ねる（写真 2）。スポーツハンティングは、現在も世界中でおこなわれており、なかでもアフリカ大陸は今も昔もハンターたちの憧れの地であり、ホームグラウンドである。現代でも約 18,500 人ものハンターがエキゾチックな野生動物を求め、アフリカにやってくるという [Lindsey *et al.* 2007]。ハンティングをおこなうハンター、そしてハンターを相手とし観光ビジネスをおこなう事業者は、ともにいわゆる欧米の富裕層である。事業者は、狩猟区を国から賃借し、ハンティングキャンプと呼ばれる宿泊施設を建設する。そのためには多額の資本が必要であるため、たとえばある事業者は海運会社の社長のように、富裕層に属する人々である。ハンターは、キャンプの宿泊費や狩猟許可を取得するための税金な

どを一括して、事業者が経営する旅行会社に支払う。たとえば、カメルーン北部で事業をおこなうある会社の場合、その料金は 2 週間の滞在で渡航費を除いても 400 万円以上にもなる。そのため、ハンターも事業者と同様、医者、会社社長、弁護士など高所得者である。あるキャンプを訪れたとき、その事業者は、フランスの有名な自動車会社の社長令嬢とともに写った写真を誇らしげにみせてきた。

フィールドワーク中、私もハンターらが滞在するキャンプを何度か訪れたが、そこはまさにサバンナの真ん中に現れた「楽園」であった。ハンターらは、家族あるいは友人とともに、あるいは個人で、一般的に 2 週間ほどキャンプに滞在し、ハンティング旅行を満喫する。ハンターらは、欧米からの国際線と国内線を乗り継ぎ、北部州の州都ガルアにたどり着く。そこにはキャンプのスタッフがランドクルーザーで迎えに来ており、約 5 時間かけキャンプにたどり着く。

彼らの滞在中の一日は以下のようなものである。朝 4 時に起床し、軽い朝食を済ませ、トラッカー（足跡などから動物を追跡するスタッフ）やポーターとともに車に乗り込み、目当ての動物を探しに出かける。昼食はたいがいキャンプでとり、午後は、炎天下を避け、冷房の効いた部屋でシエスタをする。午後 4 時ごろに再び車で狩りに出かけ、日が暮れる前にキャンプに戻り、酒を飲みながらほかのハンターと今日の猟果について話す。そして遅めの夕食をとり、思い思いに過ごしたのち就寝する。



写真 2 1920 年代、現在のケニアにてライオンを仕留めたハンター [Eastman 1927]

キャンプは首都から 500 km 以上も離れており、携帯電話も通じず、電気、ガスなど通っているわけもない。30 km 離れた最も近い小都市には、政治犯を収容する刑務所がある。それはこの地域が陸の孤島であるためだ。そのような土地であるにもかかわらず、キャンプには温水シャワーや発電機、冷房が完備されており、出される食事もカメルーンの都市で食べるよりもむしろレベルが高かった。ある日の昼食は、メロンの白ワイン漬け、トマト・ピーマン・ジャガイモのサラダ、ハーテビーストとコブ（いずれもアンテロープの一種）のロースト・冷菜仕立て、各種チーズ、フルーツの盛り合わせ、食後のコーヒーというものであった。村でトウモロコシや落花生などしか食べていなかった私が、恥をかえりみずこの食事にがつついたのはいうまでもない。

キャンプは調査村の周辺にいくつかあり、訪れた私を「あんな村で村人と同じ生活をして大変だな」と歓待してくれた事業者もいれば、「帰れ」と門前払いをした事業者もいた。滞在していたハンターからも、物珍しそうな眼で見られ、「ゆっくりしていったらいい」と言ってくれるハンターもいれば、（こっちは高い金を払ってバカンスにきているのに…）と明らかに不快な顔をするハンターもいた。リゾート地に厚顔なフィールドワーカーがやってきたのだから、後者の反応はもっともであろう。このような状況の中、事業者やハンターに対してハンティングや村人の密猟について聞き取りをおこなう際、躊躇という文字が頭の中から消えることは一度もなかった。

「違法行為」を調査する

調査地に住む農耕民や牧畜民の生活は、欧米人らによる娯楽のための狩猟やリゾートのような暮らしとは対照的なものであった。私が滞在した A 村にはディー（Dii）と呼ばれる農耕民が居住しており、トウモロコシ、落花生、綿花を中心とした農業を生業の基本としている。村には十分な家畜がおらず、家畜の肉が売られている町からも離れているため、村人はタンパク源としてもっぱら野生獣肉に依存している。私は、調査を始めた頃から、村人は狩猟をおこなっており、村での食事で出される肉は野生獣肉であると確信していた。しかし、どの村人に何の肉かと尋ねても、彼らは警戒してウシやヤギの肉であると嘘をついた。このような調子で半年にわたる 1 回目のフィールドワークを終え、失意の底に沈みながら帰路についたことをよく覚えている。

その後、初めて村人たちから狩猟や野生獣肉について聞き取りがおこなえるようになったのは、2 回目にあたる 10 ヶ月間のフィールドワークの半ばを過ぎてからであった。私が再び村にやってきたこと、フランス語によるコミュニケーションもそれなりにできるようになったこと、そしてなにより長期間滞在し、村人たちと打ち解けることができたことが、彼らが狩猟に関して口を開いてくれるようになった大きな要因であろう。「アキトはもうこの村の住民だ」と村のおばさんに言われ、仲のいい若者には「今度、一緒に罫猟に行かないか？」と言われたときは、それこそ涙が出るほど嬉しかった。

娯楽のための狩猟／密猟とされる狩猟

何百万円も支払い、何千キロも移動して、娯楽のために狩猟をしにくるハンターと、密猟の罪で逮捕されることに常におびえながら生活のために狩猟をおこなう地域住民。「南北の経済格差」と一般的に表現すれば、このような対比は実感に欠けてしまう。しかし、両親とともにフランスから訪れていた子どもがキャンプでも本国とほとんど変わらない食事をしていることを観察したわずか 1 時間後、バイクで村に戻り、村でそのフランス人と年の近い子どもが残飯を兄弟とともに食べているのを見たとき、私はいいようもない感

情に襲われた。「豊かな生き方とは物質文明など生活水準だけで推し量れるものではない」という意見があり、私もそれに賛同するが、この絶対的な格差とは何なのか。研究を続ける私からこの問いが離れることはないだろう。

引用文献

- Eastman, G. 1927. *Chronicle of an African Trip*. New York: John P. Smith Company.
Lindsey, P. A., P. A. Roulet and S. S. Romanache. 2007. Economic and Conservation Significance of Trophy Hunting Industry in Sub-Saharan Africa, *Biological Conservation* 134: 455-469.

伐り残された木

—タンザニアの農村におけるムブラの木と人々の関わり—

山 本 佳 奈*

タンザニア南部のボジ高原は、かつてマメ科ジャケツイバラ亜科の樹木を主要な構成種とする疎開林（ミオンボ林）に覆われていたが、20 世紀初め、この地にコーヒーがもたらされると、ミオンボ林はまたたく間に開墾されてコーヒー園に変えられていった。今では私が調査している村でも天然林はほとんど姿を消し、季節湿地に囲まれたアップランドにはトウモロコシ畑とコーヒー園が広がっている。そのような景観のなかで、唯一伐られずに残されてきた木がある（写真 1）。現地

のニイハの人たちがムブラ（mbula, 学名：*Parinari curatellifolia*）と呼ぶクリソバラヌス科（Chrysobalanaceae）の常緑樹がそれである。ムブラはミオンボ林の構成樹種のひとつではあるが、ミオンボ林以外の植生にも広く分布し、タンザニア全土でみることができる。ここでは、ニイハの人々とムブラとの関わりについて紹介する。

乾季の 8～9 月になるとムブラの実（ウルブラ：*ulubula*）が熟す。子どもたちは地面に落ちた果実を頬張りながら、高木の枝に

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科



写真1 畑の中に残されているムブラの木

たわわにみのった果実に小枝を投げつけて落とす。ムブラの実には長径3~4センチメートル、短径が2センチメートルほどの、グミの実を少し大きくしたような形をしていて、赤茶色に熟した果肉は甘酸っぱく、ミオンボ林でとれるもっともおいしい野生の果物のひとつである。果実を臼と杵でついて果肉（イカンビ：ikambi）と種子（ウルスンブ：ulusumbu）にわけ、種子を取り出してから果肉に水を加え、さらに杵でついて絞ると甘い液体がとれる。この甘い汁を、昔はよく砂糖の代わりに粥にいれて食べていた。また、種子は石や斧で割って、中の仁（ウルニョニョ：ulunyonyo）をとりだす。それは見た目も味もピーナッツに似ていて、私も子どもに種子の殻を割ってもらって味見してみたが、油脂に富んだ濃厚な味がしてとてもおいしい。ただ殻が非常に硬く割るのに骨が折れるので、子どもたちもときどき食べる程度であるが、昔は仁を煎ってそのまま食べたり、つぶしたものをインゲンマメの葉にあえたりして頻繁に利用していたようである。また、干ばつのときには非常に重要な食料とな

るなど、ムブラはニイハの人々の間で大切にされてきたのである。

ボジ高原のあるムベヤ州ボジ県の村で調査をはじめた当初から、ムブラだけが伐り残されているのは気になっていた。上述した食料としての重要性によるものと考えていたが、かなりの数のムブラが畑の中にも残されている。この地域では古くから牛耕が盛んで、牛は乾季に刈り跡放牧される。常緑のムブラは牛たちに貴重な休息場所を提供している。また、林が減って薪不足が常態化しているこの地域では、道沿いに植えられたユーカリの再生枝やトウモロコシの穂軸、そしてムブラの木によじ登って切り落とした枝が燃料として使われている。しかし、枝を切り落とすのであれば、ミオンボの他の樹種でもよく、ムブラだけを選択的に残す理由にはならない。畑の中にムブラが残っている理由を村人に尋ねてみると「他の木は作物の生育を妨げるけれど、この木は邪魔しないんだよ」という答えが返ってくる。「邪魔にならない」というだけでムブラだけが伐られないとは考えにくかったが、当時はまだムブラが残されている理由をどのように調べていけばよいのかわからず、そのまま放置せざるを得なかった。

ところが、最近、別の調査からムブラがニイハの儀礼のなかで重要な役割を果たしていることを知った。現在、調査地の住民の大半はキリスト教徒であり、祖霊信仰に基づく儀礼を積極的におこなっている人はそれほど多くないが、私はその儀礼や慣習のなかにニイハの自然観を見出せないだろうかと考え、それについて古老に尋ねていた。そして、その

調査のなかでムブラの話がでてきたのである。

かつてニイハはンコマンジラ (*nkomanjila*) という焼畑農業を営んでいて、毎年近くの林を開墾してンコマンジラを造成し、畑が家から遠く離れると家屋を移動させていた。一方、家族のだれかが死ねば遺体を敷地内に埋葬し、そこは故人の霊が宿る場所（墓）となる。引越しのたびに墓も移動させるが、そのときにムブラの枝が使われる。ムブラの枝を折り、その枝を手にもって墓の地面に触れる。そして、その枝を新たに墓にしようとする場所へ運ぶのだが、枝をもって移動している間はだれとも言葉を交わしてはならない。枝を置いたところが新しい墓の場所になる。こうして亡骸そのものは移動させることなしに墓を移動させることができるのである。また、故郷から遠く離れた場所で家族が死に、そこに亡骸を埋葬せざるを得なかった場合にも、この方法で故人の霊を家族の墓に移せるのだという。ある墓にシロアリが巣をつくってしまったときも、2 メートルほど離れたマメ科の大木のそばにムブラの枝を使って墓を移動させた。

この地域では 20 世紀初めからキリスト教の布教が盛んにおこなわれ、今では住民の大半がキリスト教徒で、毎週日曜日にはおしゃれをして教会に出かけて神に祈りを捧げ、家族の幸福を願う。一方、天候不順や病気に関しては、その原因が祖霊や悪霊の仕業だと考えられていて、その場合は教会ではなく呪術師のところへ行く。たとえば、家族のだれかが原因不明の病気にかかったときなど、まず呪術師のところに行って病因を調べてもら

う。それが祖霊の怒りによると診断されたなら、その怒りを鎮めるために墓の前で家畜を犠牲にしたり、墓に酒を供えたりする。日常生活で起こるさまざまなトラブルに対して、彼らは頻繁に祖霊と交信する必要があり、その対象となる墓を身近に置いておかねばならないのである。

また、ニイハには 12 人のチーフがいて、それぞれの領土をもっている。とはいっても、今ではチーフが政治的な権力をもつわけではない。彼らは特別な呪力をもつとされていて、呪術にまつわるもめ事の調停や儀礼の取り仕切りなどをおこなうことが多い。チーフの墓には円形の小さな家のような造形物が建てられる（写真 2）。この造形物はインサハ (*insaha*) と呼ばれ、その一部にもムブラが使われている。インサハには主要な柱が 4 本あり、太陽が昇る方角の柱にはムラマ

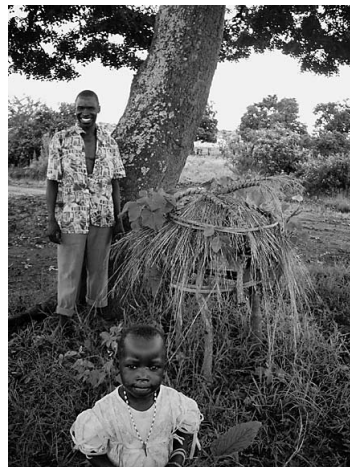


写真 2 チーフの墓に建てられる小さな家のような造形物

この造形物の太陽が沈む方角の柱にムブラの枝が使われている。

(*mlama*, 学名: *Combretum molle*) が使われるが、太陽が沈む方角の柱にムブラの枝が使われている。その他の柱には特定の樹種を使うと決まっているわけではない。

こうした儀礼にムブラの枝だけが使われるわけではなく、生きている立木そのものが祖霊の宿る場所として、墓と同様にムブラの株元に祖霊への供物を供えることがある。この場合も、病気や災害の原因となっている祖霊の怒りを鎮めるために、酒や家畜を供えるが、ムブラにはより日常的な小さな願い事（たとえば、狩りの成功を願うなど）をする際にも用いられる。また、墓とムブラの株元の違いは、墓が埋葬されているひとりの霊を対象にしているが、ムブラの場合は複数の祖霊を対象にしている点である。移住を繰り返すなかで、ムブラの枝を使って多くの祖霊がムブラの株元に累積された結果なのであろう。

ある日、知り合いのお婆さんの家を訪ねたとき、ムブラの株元に酒を供える話になった。彼女は畑に生えているムブラに酒を供えて祖霊を供養する習慣をもっていた。彼女にお願いして、どのように酒を供えるかをデモンストレーションしてみせてもらうことにした。本来ならムブラに供える酒はシコクビエの醸造酒にかぎられるが、このときは水で代用してもらった。

お婆さんは上半分が棒状で下半分が大きく膨らんだヒョウタンを2つ持ち出してきた(写真3)。ひとつは下半の側面のちょうど真ん中あたりに穴が開けられていて、もうひとつは上半と下半の境目あたりに穴が開けられている。それぞれ、ウルピンディ (*ulupindi*)

とフィンガ (*finga*) という名前がある。どちらも同じ形状のヒョウタンで、見た目には穴が開いている場所が違うだけだが、ウルピンディは柄杓として日常的な用途にも用いられる道具であるのに対し、フィンガは祖霊に酒を供えるときのみ用いられる儀礼用具である。

お婆さんはウルピンディで水(酒)をすくって、その一部をフィンガに注いだ。そのときのお婆さんは、しゃがんだ体勢で、左手を左足の下から通してフィンガを支えていた(写真3)。これが酒を供物にするときの姿勢なのだという。そして、ウルピンディとフィンガの両方をもって家の前の畑に行き、まず家屋から一番近くに生えているムブラの下で、「シロンデ(彼女の夫のクラン名)よ、このお酒をみんなで飲んでください。子どもたちと一緒に」と言いながら、ウルピンディに入っていた水(酒)を木の株元にまいた。

その後で、そこから数メートル離れたところ



写真3 ヒョウタンに供物の酒を注ぐ

ろにある，前のムブラよりも大きく，根元から5つに株立ちした立派なムブラ（写真4）のところに行き，その株元にウルピンディとフィンガを置いた（写真5）．一本目のムブラで酒をまいたのは，祖霊に対する「お招き」であり，二本目のムブラに酒を供えたのは，たくさんの祖霊たちがそこにやってきて，おしゃべりしながら酒を飲んでもらうためだという．酒は次の日までそこに置かれ，その後家族みんなで飲む．このお婆さんの畑には，この二本のほかにもムブラが残っていたが，それらは儀礼に用いられることはないという．

もうひとり，同じようにムブラに酒を供えるのをみせてくれた男性がいた．彼はチーフと同じクランに属している．そのムブラは，彼の甥のコーヒー園の中にあつた（写真6）．そこは彼の父親が生前暮らしていた屋敷跡で，父の墓もそのすぐ近くにあつた．ムブラのすぐそばには，別の樹種の木が二本生えて

いて，そのうち一本は根元から二股にわかれていた．毎年乾季の半ばにこれらの幹を柱としてインサハのような建造物をつくるのだという．亡き父，母，そしてふたりのオバへの供物として，木の株元にシコクビエの粉で4つの小さな山をつくり，その上にシコクビエの醸造酒をたらして，「お酒を差し上げまし

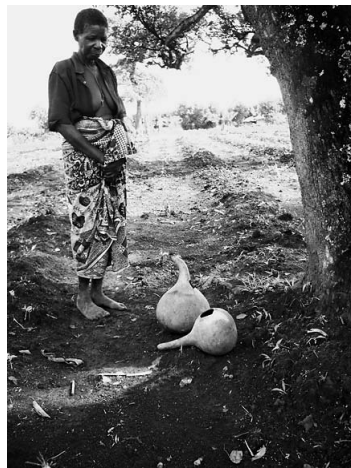


写真5 祖霊が集まるムブラの根元に酒を供える



写真4 祖霊が集まってしゃべるムブラ



写真6 コーヒー園の中のムブラ
この古老はムブラの根元に祖霊に供物を捧げる．

た。みんなで一緒に飲んでください」と唱えるのだそうだ。

ほかにもふたりから、大木の株元に酒を供える話を聞くことができた。いずれの話しても、酒を供える木はムブラであった。しかし、かつてはムブラではなく、この地域にたくさん生えていたミオンボの樹種が主に用いられていたという話も聞いた。ミオンボ林が伐り開かれてゆく過程で、食料や乾季の日陰、薪など、多目的に利用できるムブラが伐り残され、いつしか聖なる木として利用されるようになってきたのかもしれない。

現在、畑に残されているムブラのほとんどは、薪用に毎年枝が切り落とされるが、酒を供えるムブラだけは枝が切られることはなく、枝が大きく張り出して、葉が茂って、畑に濃い陰をつくっている。残されているムブラのうち、こうした樹形の木は少なく、儀礼に使われているものはほんの一部にすぎないことがわかるが、他の樹種木の伐られ方と比較し

てみても、ニイハはムブラを幹から伐り倒すことに何らかの抵抗をもっていることは間違いない。たとえ今は使われていなくても、かつて祖霊の宿る木として扱われていたという記憶が伐採を斟酌させている可能性もある。いずれにせよ、祖霊信仰をもつ人々にとって、ムブラは祖霊と現世をつなぐ特別な木であり、大切に守られてきたのは確かである。

私が調査している村の周辺では、林がほとんど伐られてしまい、在来の木の名前や特性を熟知している人も多くない。そのため、調査地に一部残された林を調べるのにも苦労した。また、多くの子どもたちは、果実のなる木の名前は知っていても、それ以外の木には関心がなく、失われてゆく在来の知識を憂うこともあった。しかし、今回、畑にムブラが残されている理由を追いかけるなかでニイハとムブラとの多様な関係に触れ、開発がすすむ社会のなかで顕在化してきた人と木の深甚な関わりをかいまみることができた。

ビエンチャン市民の生活にみるピーマイ・ラオ（ラオス正月）

森 一 代*

4月上旬のラオスの空は綿あめのような雲が青い空によく映える。洗濯物を干しながら吸いこむ朝の空気はまだひんやりとしていて、小学生の頃の夏休みの朝を思い出す。

今年のラオス正月（ピーマイ・ラオ）は4

月14日から16日までの3日間。とはいえ、お正月モードはそのすこし前から始まっている。地方へ帰るひとや、旧首都であるルアンパバーンで新年を迎えるひとは、バスの混雑を避け早めに帰省を開始する。南部方面のバ

* 京都大学大学院アジア・アフリカ地域研究研究科

スターミナルに続く道には、土産用の巨大なフランスパンの屋台が等間隔で並ぶ。正月中は、大抵の店は休業する。日本との連絡には欠かせない行きつけのインターネットカフェも然り。鍵のかかった入口には、新年の象徴である山吹色のドーククイーの花が置かれている。

お世話になっている下宿先は、ビエンチャン市の官庁街であるボンサイ村でラオス料理のレストランを経営している。「1,000 kip (10円強)でも稼げるときは稼ぐ」がモットーのわが家は、正月中もずっと店を開けている。そんな商売熱心な家族ではあるが、ピーマイに浮き立つ心は、ほかのラオス人と変わらない。いつもおしゃれに気を使わないウアイレー（レー姉さん）も10日以降身につける金銀の数が目に見えて増えた。金銀以外にも貝殻やガラスのアクセサリを市場で買いこみ、家族とお揃いでピーマイの装いを楽しんでいる。

肝心の商売のほうはというと、ラオス人の常連がアロハシャツ姿の親類を10人以上引き連れてつぎつぎと料理を注文してくれている。さすがにピーマイだけあって、財布の紐も普段より緩い。ラープ（挽肉と香草のサラダ）をつまみ、午前中からビアラオ（ラオスの国産ビール）のおかわりがひっきりなしに出る。おかげで初日は午前中だけで70万kip（7,000円強）以上の売り上げを記録し、ウアイレーは酒杯にペプシコーラの瓶を開けた。しかし2日目になると、前日のわが家の売り上げの噂が近所中に広まり、3軒隣の競合店も店を開けてしまった。この様子

では、ボンサイ村で新年休業のドーククイーの花がみられなくなるのも、そう遠くはなさそうである。

ところでピーマイになくってはならない風習として、必ず挙げられるのが水掛けである。

この水を掛けるという所作には、「悪いものを洗い流す」という意味がある。つまり、水を掛けられることは運を呼び込むことでもあり、ラオスの人々にとって非常に喜ばしいことなのである。12日頃から町中では水鉄砲を手にした子どもたちが頻繁にみられるようになる。ピーマイになると、そこに大人が加わる。設備もポリタンク数個に水道のホースをつないだ大がかりなものとなる。いよいよ水掛けの始まりである。

「犬も歩けば棒に当たる」ではないが、道を歩けば「はい、止まって」と数人がかりで顔に小麦粉を塗られるわ、時にはビール瓶ごと口に含まされるわで、しばしの立ち往生となる。もちろんこの間にも幾人かがプラスチックの手桶やピッチャーで、ひっきりなしに水を掛けてくれる。立ち去るときには間違いなく全身濡れ鼠である。自転車やバイクでも同様だ。ゆえに外出時には貴重品は前もってビニール袋に入れて持ち歩かないと、大変な被害を被ることになる。

水を掛けるのは、道のほとりで待機している人だけではない。荷台に溢れかえりそうなほど若者を乗せた車からは、水、若しくは色水のはいった小袋が投げつけられ、時には対向車との空中戦が繰りひろげられる。夕暮れにビエンチャンの街を歩くと、無数の破れた小袋が道に散乱している光景をみることで



写真1 水掛けを楽しむ人々（著者撮影）

きるだろう。

ちなみに個人的な経験からいうと、水は掛けられるよりも掛けるほうが遥かに愉快である。2日目は同じ村の人たちと一緒に、ネルー通りを通る車やバイク、トゥクトゥク（三輪自動車）に無差別に数時間水を掛け続けた。

もうひとつのピーマイの習わしは、「ソンパ」と呼ばれる仏像への水掛けである。1日に9つの寺をまわる。日中は日差しが強いため、午後から日が暮れるまで一気に寺詣でを済ませる。持ち物は小さなバケツに小椀。バケツのなかには香水とサフランを加えた水、そしてラオスの国花であるチャンパー（プルメリア）の花びらが浮かんでいる。寺に行く道すがら、友人は街路に生えたバイクーンの枝を数本拝借し、バケツに入れた。

どの寺院も、入口周辺には露店が軒を連ね、多くの参拝客で賑わっている。黒米やココナツのお菓子、香草のはいった卵の串、鍋いっぱい肉団子。そしてピーマイの風物詩ともいえる、バナナの葉を編んだ特製の帽子売りがある。歩みをすすめると、黒い洗濯桶



写真2 バナナの葉で編んだ帽子は大人気！（著者撮影）

を並べた水売りの姿がみられる。持参した水を掛け終えると、ここで新たに買い足すことができる。

仏像に水を掛けるときは、先ほど拝借したバイクーンの枝を水につけ、仏像に振り掛ける。枝がゆっくりとしなり、水しぶきがきれいな流線型を描きながら仏像に掛かる。ピーマイの喧騒のなかで唯一優雅な瞬間でもある。確実に水を掛けることは一見容易くみえるが、実際にやってみるとなかなか難しい。

仏像の種類もさまざまである。たとえばシーサケット寺院には曜日毎に仏像があり、各々の生まれた曜日の仏像に水を掛ける。水を掛けたあと患部に手を添えることで、病が治るとされている仏像もある。外廊では、老女が濡れた床の水で足を滑らせないように気を配りながら、仏像の足に手を沿えていた。ときどき見知らぬひとが、バイクーンで水を振り掛けてくれ笑顔を交わす。9つの寺をまわり終える頃には日はとつぷりと暮れ、濡れそぼった服からは冷たさを覚えるほどであった。

ピーマイの最終日は、ビエンチャン市内か

ら 30 km ほど郊外にあるタンピアオ村に出掛けた。ここはピーマイになると多くのラオス人が足をのぼす行楽地でもある。タンピアオ村に行くには川を渡らないといけない。車やバイクごと渡し船に乗せ川を横切る。雨期も間近なこともあり、川はなみなみとコーヒー色の水を湛えている。

メイン会場は川に面しており、大音響でラオスやタイの歌謡曲が流れている。会場はさながら海水浴場のようなのである。岸边には焼き魚、クアミー（米麺の甘辛炒め）、焼き鳥、かき氷、ロティー（インド風クレープをアレンジしたもの）などありとあらゆる食べ物の露店がならぶ。露店の奥は椅子や莫蔭を敷いたフリースペースになっており、ラオス人客が輪になって宴を楽しんでいる。なかにはラオハイ（ラオスの醸造酒）の甕を持ち込み、ストローを何本もさして吸い合っている客もみかける。水辺に足を向けると、子どもから大人までが服のまま、水を掛けあっている。浮き輪売りも浅瀬に居座り、白鳥や兎を象った浮き輪の販売に余念がない。

友人の奥様はタンピアオ村の出身で、実家

は毎年ここでラオス料理店を出店しているそうである。この日は親戚一同と席をともにさせていただいた。莫蔭の上には、バーベキュー、ピンパー（焼き魚）、トムカイ（鶏のスープ）、タムマークフン（青いパパイヤのサラダ）、カオニャオ（もち米）などの正月料理が並ぶ。ピンパーの魚は実は養殖で、市内の市場で仕入れたものを使っているということであった。ほどなく奥様のお父さんがこの川で捕ったという、なまずの炭火焼が皿に追加された。気のせいかなまずのほうは、臭みもなく菌ごたえもあり美味であった。

宴の飲み物はビアラオ、ラオトムで回し飲みが基本である。ラオトムは明るいレモン色をしていて、甘酒にも似たゆるい発酵特有の味がする。氷を加えてきゅっと冷たくして飲むと、茹だるような暑気によく合う。隣に座っていたのは、ビエンチャンの空港のレストランで調理を担当しているという、21歳のガトゥーイ（ラオス語でトランスジェンダーを意味する）であった。素敵なウェスタン調の帽子をかぶっているねと言うと、タイのノンカイにある大手スーパーのTESCO



写真3 タンピアオ村の水辺にて（著者撮影）



写真4 屋外での食事（著者撮影）

LOTUS で 50 パーツで購入したとのことであつた。

それにしても、午後の日差しはすさまじい。じっと座っているだけでじりじりと肌を刺すような暑さである。お腹も満たされ、人々は思い思いに立ち上がり、川に涼を求めに繰り出す。川の流れはゆるやかでコーヒー牛乳色をしている。皆足が立つところで水を掛けあっている。私も友人やガトゥーイらと水を掛けあいながらわけもなく笑いあふ。彼女の家は、近くのビエンカム村で、この正月は連日タンピアオに来ていると話していた。宴は夜まで続き皆は莫藟の上で寝ると言っていたものの、私はバイクで来ていたため友人

と一緒にさきに帰途につく。小腹が空いたという友人とカオピヤック（ラオス風うどん）をかきこんで帰宅するともう日は沈んであたりは真っ暗であつた。お尻が痛い。くずれこむように布団に入り、泥のように眠った。窓の外からは、どこからともなくまだ宴の音楽が響いてくる。

こうして正月が終わると、気がつけば祭りの後のように心身ともに疲れ果て、街はまた一瞬静まりかえる。相変わらず店は休業中である。幸か不幸か、今年は正月の翌日は金曜日で土日の週末が続く。ラオスが新しい年のスタートを切るのは、週明けの 20 日になりそうである。