





愛知県立大学名誉教授

## 山田正敏

## 『バリ島 行ったり来たり』(15)



## 《伝統的な

## 『バリ島の村に住む』②

私どもの家屋敷は、標高四四八米の山麓の農村にある。この村を通る道路は、バリ島第二の高峰バトゥカウ山と、その山麓にあるバリ島六大名刹の一つ、「バトゥカウ寺院」に通じる「バトゥカウ街道」である。(10号参照)

バトゥカウ一色の地名である。

この地名は、観光客とりわけ日本人観光客には、全くと言っていいほど知られていない。

それもそのはず、日本語の観光ガイド・ブックには、私の知る限り一行の紹介文も見当たらない。

日本人むけ登山マニアのガイド・ブックに只一文——「バトゥカウ山(標高二二七米)は、登山道が整備されていないため、雨季は登山禁止。乾季にも、経験豊かなガイドが必要。」と、書き記されているのみ。

## 《私ならではの「観光」》

西欧の観光客らしき若者が、サイクリングで二・三人、たまにこの街道を登って行くのを見かける程度である。

坂道を登りつめたワンガヤ村から、東に伸びてぐるぐる山道を行くと、ジャティルウィイ村に入る。こゝから眺める棚田の広大さと、その景観の多様さは、目を見はらせる。何度も深呼吸をしたくなるような風景である。空気は綺麗。気温は、まるで日

本の秋。道端にススキの穂が、風に吹かれて静かにそよぎ、招いてくれているようだ。

この高原の村ジャティルウィイの家々の庭は、セメント敷。コーヒー豆が庭一杯に干してある。換金作物のコーヒーの産地である。棚田の道路沿いの土手に、点々と小屋が綺麗に建っている。古い歴史をもつ隣のワンガヤ村の農民(地主)の作業小屋兼宿泊小屋だという。

この高台の村からの眺めは、全て棚田。この広大な険しい山間を、ゆるやかな棚田へと開拓した、当初山に棲みついた、バリ島民祖先の「生きることへの執念」＝稲作への執念が造り出したこの「人工の美」と、永い歴史の中で「自然の美」へと同化したこの「二つの「美」」の織りなすスバラシさに、しばし息を呑んだ。

この村の名称「ジャティルウィイ」とは、バリ言葉で「本当にスバラシイ」という意味をもった感嘆詞だという。この「率直な感情」を、誇らしげに子孫に伝え、それを代々受け継ぎ、いつの間にか世間にも知れ渡り、ついには「地名」として定着したのである。

こう推測すると、「自分らの感性に率直に生きてきた、この地域の人々の生き方に、私などは強くひかれる。「ジャティルウィイ!!」と。

このバトゥカウ街道は、バリ島民には古くから知られた街道である。

またも食事もそこそこに、お参りの行列見学——。

車列とは違って、バリの人々の、お参りの全身の姿が、色・形とりどりに見学できる。車では白一色に見えた男性の姿も、下半身は色・模様とりどりのサロン(腰巻き)に、黄色一色の裾に、飾り模様をついたサット(半腰巻)を巻き、見事な色調をそれぞれに楽しんでいるようだ。

女性の服装は、男性が半袖の白一色の礼服に統一されているのとは異なって、上下とも色さまざまの衣装で自由に着飾っている。統一されているのは、派手な涼しそうなレースの色とりどりの上着(クバヤ)の袖が、全て長袖。妻に尋ねると、バリの寺院では、女性はTシャツ姿のように、肌を露出するのは禁物との由。このクバヤをウエストの上から、スレンドン(帯)でキツと結んで、安全ピンで留め、全身でおしゃれを楽しんでいるようだ。男性ともども服装で神を楽しませ、自分も楽しんでいる——というのが正確かもしれない。

成人の女性は、頭上に高く積んだお供え物を捧げたり、手で抱えるように手で捧げたり……。私などは重労働の苦業で、同情したくなるが、彼女たちは、腰と全身でバランスを取り、背をピンと伸ばし姿勢よく、笑みさえ浮かべて、お参りを楽しんでいるようだ。

この大量の「お供え」を、受け取った寺院は、一体どう扱うのか——と心配になるほどの「お供え」の量である。下賤な心配とは知りながら、尋ねてみると、お参りの間は供えておいて、あとに持ち帰るのが普通。途中、ピクニック風に、そのお供えを、皆で食べ合ひ楽しむこともある。との返事。のちのち、私もその風景に出会い、微笑んだこともある。管理人の家からは、今でもその都度、お供えの果物をよく頂く。

バリ島に行ったり来たりするよう

になってから、とりわけ、「バリ島の栄枯盛衰」を体験するようになってから、「観光」という二文字に関心をもつようになった。それまでの私の生活には、観光と名打つ体験は皆無に等しく、「贅沢な無縁な生活」というマイナス・イメージが強かった。

観光を「他の土地の風光などを見物すること」(広辞苑)とするならば、滞在地での私の「ジャティルウィイの棚田」見物や、晴れ着に着替えた島民のバトゥカウ寺院参詣行列の見物も、立派な観光であり、これを機会に、従来のマイナス・イメージも徐々に消え去りはじめた。

まゝの自然の姿「や、幸せを求め、幸せに生きるありのままの人間の姿」を見学する「観光人生」を、この地域を軸にして送りたく思いはじめるようになった。

観光に訪れ、車窓から棚田の雄大さをカメラに収めるとか、車外に出て大きく深呼吸する程度ならまだしも、興味・関心のおもむくまゝ、棚田を降りたつて行くということにでもなれば……。

「観光」とは、「よその景観」を「見学させてもらう」という国語辞典の説明の通り、謙虚でなければならぬ——と、自らを戒める思いに駆られるようになった。たとえ観光料金を支払っていても——。



バリの割れ門

# 不思議で魅力的な国ペルーについて

## 「サル」

朝食をとった後、昇ってきた太陽を避けるように街路樹の下を歩き始めます。レンガ敷きの綺麗な歩道です。20〜30メートルごとにベンチがあります。時折自転車も通り過ぎて行きます。街路樹の両脇は道路の右側車線と左側車線に分かれています。木陰に入ると涼しく、太平洋からそよぐ風はひんやりしています。これも海流が寒流であるからです。リマは真夏でも、エアコンはもとより扇風機も要らないくらいです。日向では汗ばんでも、日陰に入るととても涼しいのです。そんな時人ごみの中でくしゃみでもしようものなら、きつと誰かが「サル」と声をかけてくれるでしょう。「サル」とはスペイン語で「健康」という意味ですが、この場合は「神の祝福を」とか「お大事に」という意味です。パーティーなどで乾杯する時も「サル」と言って祝杯をあげます。言われた人は必ず「グラス」(有難う)とお礼を言います。映画館でも駅でも飛行機の中でもスーパーマーケットでも、人ごみの中でいつもこういうやりとりがあります。一人である時にくしゃみをし、自分自身に「サル」と言って、自分で「グラス」(有難う)と言って手合いの方もおられます(笑)。

2ブロック先に見えてきたスーパーマーケットへ入ってみることにしましょう。ペルーのスーパーマーケットでは、手提げカバンやリュックサックなどの手荷物を必ずセクションカウンターへ預ける決まりになっています。そこで荷物と引き換えに、番号の書かれた札を受け取ります。それだけ万引きや窃盗などの盗難が多いということです。店内は天井が高く、白熱灯による照明で、落ちていていかつ清潔です。日本でもそうですが、入り口あたりはいつも野菜や果物の売り場です。棚にはイチゴ、ブドウ、メロン、リンゴ、オレンジ、バナナ、キウイなどのような日本でも馴染み深い果物の他に、マンゴ、パイナップル、スターフルーツのような南国産の果物も所狭しと並んでいます。桃は日本と違い、すごく小さい種類のものも流通しています。イチゴやブドウのような果物は引きちぎって実際に味を確かめてから買う人が多いです。日本のスーパーマーケットでは商品に手を付けることは許されませんが、ペルーではオーケーです。チーズやソーセージなどのようなものも売りに頼めば気軽に試食させてくれます。さすがにパッケージに入った商品を開封してまで味見はさせてくれませんが(笑)。

イモの種類は実に様々で中身が白いものから、黄色いもの、オレンジ色のもの、紫色のものなどいろいろです。さすがにペルーは世界のイモの原産地だけあります。トウモロコシもアンデスが原産地で、紫色のものも売っているのは驚きます。トマトも同じく原産地で、いろんな形のトマトがあります。人々は料理によって使い分けるので、野菜サラダや肉用・パスタ用など。野菜も果物もほとんど量り売りです。自分でビニール袋に入れてレジで量ってもらいます。肉類などもパックに入れて売っているというよりも、売りに「キロください」と頼む量り売りをしてるケースが多いです。日本の商店街の肉屋さんの感じですね。肉は牛、豚、鶏、羊、ヤギ、モルモットなどがあります。ハム、ソーセージ、チーズなどもかなり多くの種類があります。鮮魚売り場では低めの棚の上に氷を敷き詰めて、その上にその日水揚げされた魚を置いて売っています。ペルー人はタコもイカもエビも貝も食べるので、もちろんそれらも買うことができます。ただし鮮魚の種類はあまり多くなく、量もたいしてないことが多いです。肉売り場に比べると売り場面積は狭いのが通常です。魚介類の缶詰に関しては、そのほとんどがマグロか鰯のみです。漁獲量は未だに世界有数で、その多く(カタクチイワシ)は魚粉にして家畜の餌にしています。海から強い風が吹きますと、時折強烈な魚の臭いが何キロも先の港の魚粉工場から漂って来ることがあります。

## 「クエンタ・ポルファヴォール」

欧米文化のキリスト教国だけあり、アルコールに関しては圧倒的にワインが主流です。アルゼンチン、チリ同様にワインの生産も多く、ペルー南部の方には優れたワイナリー(ワイン醸造所)が点在します。スーパーの酒類販売部にも専用のワインセラーの部屋が設置されており、高額の地元産ワイン、あるいはフランスやイタリアなどからの輸入物高級ワインなどは、湿度と温度を細かに調節されて保存されています。またブドウの蒸留酒(ブランデー)であるピスコは透明のお酒で、アルコール度数は40度を超えるものです。ピスコサワーと呼ばれるソフトドリンクはこのお酒をベースに作ります。このピスコが酒屋で売っているのもペルーという国の特徴でしょう。

## 数ブロック先の突き当たりはもう空と海しかありません。

ここはインカコーラを試しに買って、公園のベンチに腰掛けて飲んでみます。冷たくて黄色いコーラは喉をさわやかに潤してくれます。コカコーラと全く違う味に、エキゾチックな感情を湧かせてくれます。日本では味わったことのないものです。ペルーではコカコーラよりも消費量が多い飲み物なのです。さてこちら辺りでお腹が空いてきたこともあり、またもつと新市街地を見て廻りたいという気持ちもあり、レストランがある海沿いの辺りへ向かって再び歩き始めます。住宅街を地図の通り西へ向かうと、



ラ・エンカンターダの喫茶店



チクラヨの農村



プンタサルの漁師たち



リマ海岸の夕暮れ

すので、どうぞ好きな方をお選びください。席につくと、「カルタ・ポルファヴォール」と告げて、給仕にメニューを持って来てもらいましょう。お店によっては、テーブルの上に予め置かれてある場合もあります。セビーチェと呼ばれる有名な海産マリネ料理は、どのお店でもお昼だけにしか食べられませんから、今日のお昼はこれをいただくことにしましょう。メロやペレイのような白身魚の小骨を抜き、2センチくらいに角切りにして、みじん切りにした紫玉葱やトマトを加えて緑色のレモン汁をたっぷり絞ります。塩や唐辛子、香辛料などで味付けをした料理です。同じ皿には、茹でたジャガイモやトウモロコシなども付け合せにして付けてくるのが通例です。これにタコのフライを肴に一皿たのんで、冷たいビールと一緒にいただくことにします。セビーチェを食べ

デス山脈に暮らす原住民のインディオたちが緑黄色の野菜をほとんど食しないのに元気で長寿なのは、質素な慎ましい食生活とジャガイモのおかげだと言われます。ジャガイモはカリウムを豊富に含み、浸透圧の調整、つまり血圧を正常に保つ作用があるので、水点下下がる寒い時期に、収穫したジャガイモを戸外に野ざらしにして凍らせ乾燥させた「チュニニヨ」と呼ばれるこの食材は、アンデスに暮らす人々にとつてはとても貴重な保存食料です。それはちよと日本の高野豆腐のように、ミネラルやビタミンの豊富な栄養価の非常に高い食材なのです。またペルーでは「ベテラガ」と呼ばれる紫色のビート(和名：テンサイ)砂糖大根も野菜サラダや付け合せとして食卓によく出てきます。こうした濃い色の野菜や果物ほど身体に良いとされています。

お食事は異国情緒を満喫できた素晴らしいものでした。テーブル越しに目の合った給仕に「クエンタポルファヴォール」と告げましょう。「お愛想、お勘定」という意味です。スペイン語が全く話せない人でもどうぞ心配なく。請求書にサインをする真似でも十分通じます。しばらくすると給仕人が請求書を持って来ます。請求書にお金をはさんで支払いを済ませると、最後におつりと領収書が運ばれて来るので、消費した額の約5〜10パーセントをチップとしてテーブルの上、あるいは請求ノートの中にはさんでお店を出ます。このチップは義務ではありません。金額も個人の裁量によるものです。これはエチケットとして、給仕人の対応の良さに対するあなたの自身の評価です。彼らはお店の中でテリトリーを持って仕事をしているので、チップはあなたにサインをしてくれた給仕人に対する謝礼にあたります。給料よりもチップに生活の糧を得ている人もいます。ことを考慮すると、こういう場合は多からず少なからず、適正な額のお金を笑顔で喜捨するのがベターだと思われまます。ただ日替わりランチとか安い食堂、ファーストフードなどではチップの必要はありません。高級なお店ほどこういうことに気をつけた方がいいと思います。

こうしたお金の支払いの時、いつも気を付けなければならぬのは偽札です。自分の持ち金が偽札の場合には相手がお金の受け取りを拒否しますから、そんな時のために少し余分にお金を持ち歩かなければなりません。ペルーでは偽札が多く出回っていますので、お金を受け取る相手もそれらを十分にチェックする習慣がついています。お店でもお客さんの前で平気で札を空にかざして、透かしや番号や紙質の確認などを行います。日本ではまるで考えられない習慣ですが、あちらでは皆さん平気です。お店によっては、特殊なライトにかざして偽札を見分ける機器を店頭で置いてあります。偽札の偽造防止のために、ペルー国政府も特殊な技術を駆使して外国でお金を作らせているようですが、偽造グループはどんどん新しいやり方で偽金を作っているのです。まるで

イタチゴッコです。1ソル銀貨まで偽金があるのですが、そんな小額の銀貨まで偽造する必要があるのかなあ?と不思議に感じます。お金を払う場合もそうですが、反対におつりなどのお金を受け取る時も、偽札が混じっていないか十分に注意する必要があります。レストランでもらうおつりを、相手の目の前で空にかざしてチェックするのです。ペルーに住んでいない外国人や観光客はペルーのお金に慣れない上、お金の確認などない場合が多いので偽金をつかまえられる格好のターゲットになり得るのです。ペルーのお金だけではなく、米ドルやユーロも偽札が出回っているのに要注意です。数年前にも偽100米ドル紙幣が市場に出回り、一時はこの紙幣が使えなくなったことがありました。たいていのお店では、高額な商品などの支払い以外では、高額紙幣での支払いを受け付けてくれません。例えばマクドナルドなどでは、20米ドル紙幣までが利用できる上限範囲です。また、お店や銀行では少しでも破れたり、傷が付いたりしている紙幣の受け取りを拒むか嫌がりますのでお忘れなく。日本のように、破れた紙幣をゼロハンテープで貼り付けたものなどは絶対に利用することができません。ましてや日本の銀行のように、破れてしまったお札を新札に交換してもらおうことなどはまるで考えられません。お金の話のついでに、両替の話もしましょう。日本から持ってきた米ドルは、銀行やホテルで両替してもらっても、銀行の前やスーパーマーケットの前あるいは道路端にいる専門の両替商にしろもう一方がレートはきつと良いはずですが。彼らは目利きで、偽札と本物の見分けが瞬時につきます。ドルやユーロのマークが入ったチョッキを着て、いつも分厚い札束と電卓を握り締めているのですぐわかります。両替商にお金を両替してもらおうと、お札にハンコを押したりすることがあります。それはその両替商の信用の印なのです。国家権威の信用で発行している大切なお金に、そうやって平気で落書きをするというのにも非常に不思議に感じます。米ドルやユーロなどにもハンコを押すまわっていますが、こういうお札に関して日本の銀行は両替を嫌がるのもまた事実です。ところでペルーではスーパーマーケットやホテル、あるいはマクドナルドなどのようなお店でも、ペルー通貨ソルも米ドルも両方使えますので、ご安心を。おつりをソルでもらうか、ドルでもらうかレジで言えばいいだけです。ただし先程申しました通り、高額紙幣は偽札である可能性が高いという理由から使えない場合がほとんどです。さて、こちら辺りでお腹もいっぱいになったこともあり、ほろ酔い気分なので一旦ホテルへ戻って休憩です。こういうことはスゲジュールに余裕を持たせているから可能なのですね。街の小さなお店などの場合は、昼下がりに一旦お店を閉めてしまう場合もあります。会社勤めのサラリーマンでも、わざわざ家まで車を走らせて昼食をとる人もあります。

知多の動植物雑記(二四六)

原 穰

写真手前に静止しているのが全長十五センチほどのウロハゼ。去年の十二月、年末にほど近い頃、例によって知多市在住の金内氏が知多市内の川で捕ったもの。ウロハゼはハゼの仲間では最大級。成長すればその大きさは二十センチにもなるよ



川にすむハゼの仲間が、小型であるが、ウロハゼはそれと比べて大きなハゼである。特徴は、写真で見られるように、体側に五個ほどの黒色斑紋が並んでおり、背びれを開いていれば、第一背びれの前方に黒色の小斑点が散在し、前縁下方には、やや大き

やさしかったウロハゼ

の仲間が、小型であるが、ウロハゼはそれと比べて大きなハゼである。特徴は、写真で見られるように、体側に五個ほどの黒色斑紋が並んでおり、背びれを開いていれば、第一背びれの前方に黒色の小斑点が散在し、前縁下方には、やや大き

遺跡

町の考古学

弥生時代(百三七) 奥川弘成

武豊町の富貴・市原地区の丘陵地には遺跡が多くあること知られています。中でも現在に工場団地となっている丘陵地には、知多半島の古窯群の中でも最大規模の中田池古窯群がありました。それは、知多半島の中世古窯の成り立ちを知ることに欠くことのできない重要な遺跡の一つとして評価されています。

この古窯群の発掘調査を進める過程で偶然に見つかったのが中田G遺跡です。それは弥生時代後期になり突然に現れて、古墳時代になり消滅していった高地性集落の一つと考えられています。高地性集落とは、弥生時代中期から後期に瀬戸内海沿岸を中心に東海地方などに広がった特異な集



〔上〕中田G遺跡出土の土器壺 〔左下〕中田G遺跡出土の土器高坏

かな傾斜地にある遺跡と「隔絶した丘陵や山頂」遺跡とを明確に区分けすることがむずかしいことから弥生時代から古墳時代

初めの丘陵地にある遺跡を高所性遺跡と呼んでいます。この高地性集落や高所性遺跡の性格については、軍事的防塞集落、畑作村落、農耕社会から疎外された集団などの諸説がありますが、未だよく分かっていません。

東海市中ノ池遺跡では、丘陵のいただきに7棟の竪穴住居を確認しています。ここからは、横須賀の町並み、伊勢湾越しに四日市のコンヒナートが望め、鈴鹿山脈を見通すこともできます。こうした遺跡の上に立つと、勢いに任せ軍

事的な要塞もしくは防塞のイメージをいだいてしまいがちです。知多半島の高所性遺跡は分かっているだけでも二十を超え、未発見の遺跡はおそらくもっと多いはず

それは、これまでに、美浜町と武豊町で十カ所ほどの高所性遺跡を発見しましたが、すべて地表面の赤土が露呈しているところを掘ることで小さな土器のかけらを探したます。業によって分かったものばかりだからです。普段の遺跡分布調査ではほとんど遺跡は見逃してしま

地表が広い範囲で露呈していないとなかなか発見することがむずかしい遺跡です。

ちよっとおじやまします 陶芸家 海 里さん. Includes a photo of a woman and text about her pottery work.

若竹俳壇. A list of poetry events and readings, including dates and locations.

Swing Band TAKETOYO HOP STEP SWIN The 3rd Concert. Event details including date, time, and location.

うたごえ in 茶房つぶら. Advertisement for a singing event with details on dates and fees.

SAKURA Wind Orchestra 第5回演奏会. Advertisement for a wind orchestra concert.

定員六十名 悪天候時はプ. Advertisement for a community event with details on dates and fees.

