

サンチャゴの世界

— ペルー・アンデスの村から —

原作：アナ・マイヤー

日本語訳：青木芳夫

ケチュア語訳：アンヘリカ・P=青木

資料ラテンアメリカ 特集シリーズ 13



1994年2月

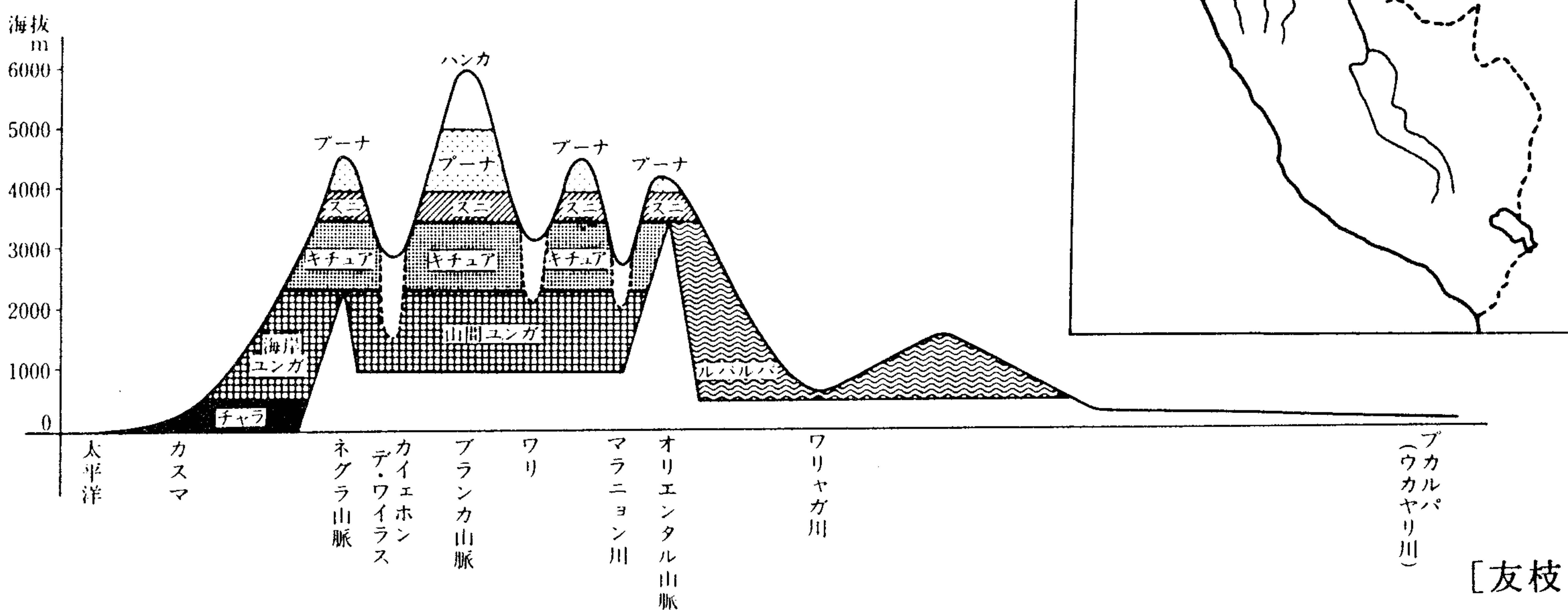
ラテンアメリカ資料センター

サンチャゴは、お母さんの背中の中から世界を知りはじめました。

プーナ

大草原¹⁾がサンチャゴの世界でした。イチュ草²⁾の上を、風がひゅうひゅうと通りすぎていきます。見上げれば、青い空に大きな雲が、そして…
…ほら、サンチャゴの家が見えます。

- 1) プーナとは、中央アンデス南部の寒冷な高原地帯のことである。ペルーの地理学者ルガル＝ビダルの8地域区分によれば、シエラと総称されるアンデス西斜面を中心とする地域は、さらにユンガ・ケスワ（スペイン語読みでケチュア）・スニ・プーナの四に細区分される。これら各地域の特徴は16世紀スペイン人による征服以前のはるかから知られており、人々は地域間の差異を積極的に活用し、暮らしてきた。プーナは高4100メートル以上の農耕限界地に属し、イチュ草が茂っているのみである。



- 2) イチュ草とは、アンデス高地の荒涼とした土地に生える、50センチほどの丈の禾科植物の総称である。南米土着のアルパカやリヤマなどの食糧になったり、屋根をふ材料になったりする、高地では貴重な植物のひとつである。

毎日、朝からずっと、サンチャゴはお母さんと一緒でした。

炊事のために火をおこすときも

家のなかを掃除するときも

毛布をしまうときも

クイ³⁾たちに餌をやるときも

それが終わると、サンチャゴとお母さんは、羊たちを牧草地へ連れていきました。

3) クイとはテンジクネズミのことであり、その鳴声からアンデス地方ではクイと呼び親しまれている。古くから食用に家畜化されてきて、アンデス地方の農家では室内、特に火の気のある台所で飼育されており、戸外に逃げ出さないように日光を嫌うように躰けられている。その肉は鶏肉の味に似ており淡泊である。

出かける！ サンチャゴは出かけることが大好きでした。なんと見るものの多いことでしょう。

三つ編みにしたお母さんの黒髪と糸をつむぐ手

くるくる回る糸車

大きいのやら小さいのやら、羊たち

羊たちの世話をする愛犬マリポーサ

空には大きくて黒い鳥⁴⁾

太陽の下で昼寝をするときもあります……。こうして、サンチャゴはすくすくと育っていきました。

4) 絵から推測すれば、この鳥はコンドルのようである。コンドルはアンデス地方をする鳥であり、全長1メートル半、両翼5メートル弱に及ぶものもある。

ある日、お母さんが言いました。「サンチャゴ、おまえも大きくなったんだから、お父さんの手伝いができますよ。」

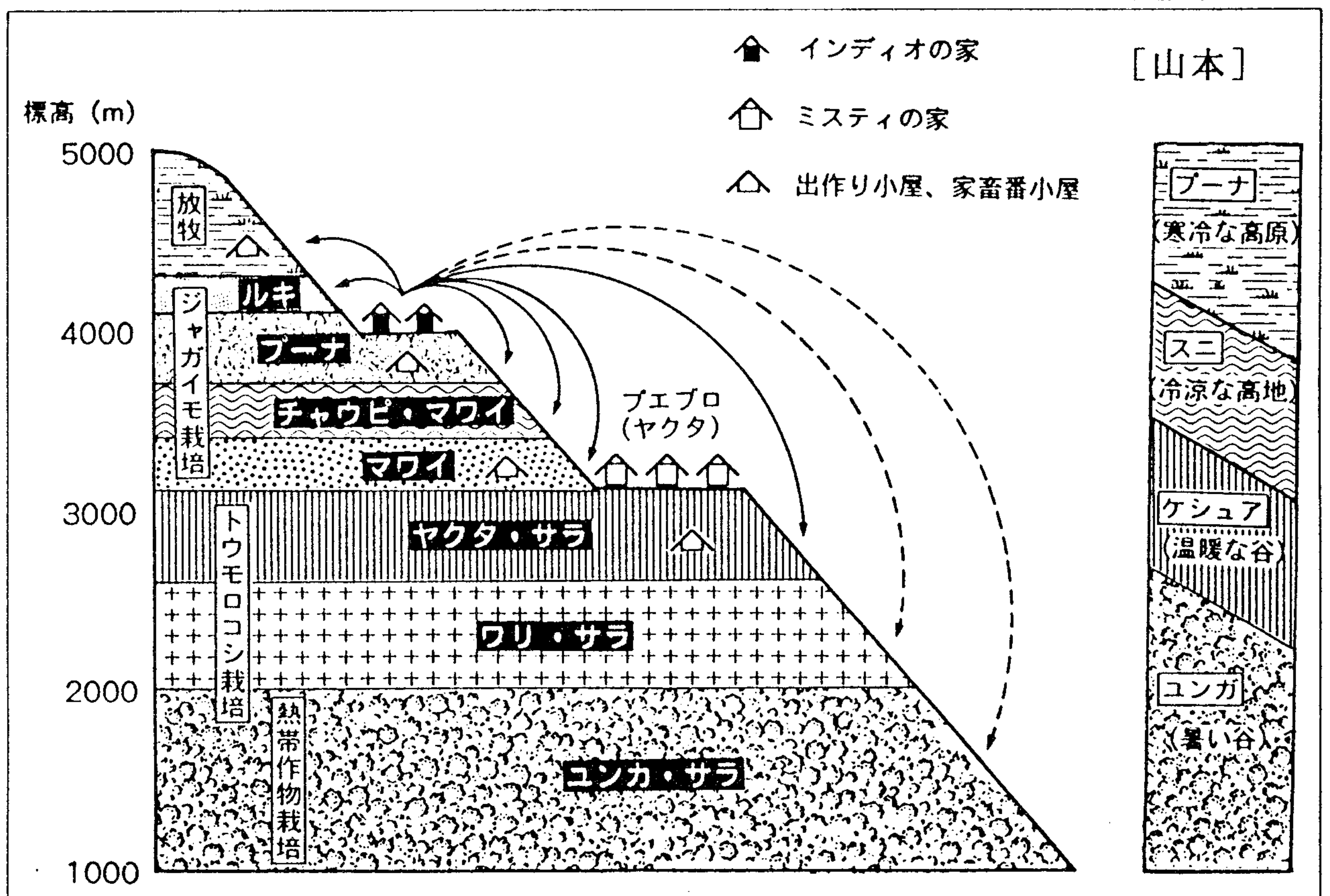
種蒔きの季節がやってきました。サンチャゴとお父さんは、畑に種をまく用意をしました。お父さんはスキとクワと種をそろえました。お母さんは弁当をこしらえました。いり豆、ゆでトウモロコシ、ジャガイモ、そして二杯のチチャ⁵⁾が弁当でした。

5) チチャは、アンデス地方の土着語のケチュア語では「アハ」という。トウモロコシを発酵させて造る地酒であり、今日でも日常的にも共同労働用にも重要な役割を担っている。チチャ造りの最初の工程は水に漬けておいたトウモロコシ粒をトウモロコシの乾いた葉を敷きつめた箱のようなものに入れて上から覆っておき、毎日水を掛けてやると1週間ほどで発芽する。この発芽してモヤシ状になったトウモロコシ粒は戸外の日当たりのよいところで自然乾燥させたあと、この頃までには甘酸っぱいアルコール臭が漂ってくるが、石臼でつぶし、煮立て、濾過し、数日をかけて発酵させると、チチャ酒が出来上がる。いわばトウモロコシ・ビールであるが、アルコール度はそれほど高くなく、現地では子供にも飲ませる。また、イチゴの収穫期にはイチゴを加えて飲んだりする。

お母さんに別れをつけて、二人はどんどん歩いていきました。たくさんの丘や山を越えました⁶⁾。やっと畑に着きました。二人は力を合わせて畑をおこし、耕すことにしました。

6) アンデス地方の生活環境は非常に過酷であり、したがって必ずしもジャガイモ畑が山の近くにあるわけではない。特に高度差によって植物相や生業までも規定されている。例えば、低地ではトウモロコシを栽培し、高地ではジャガイモを栽培する。そしてジャガイモすら生育しない高地では牧畜を営むというように。しかし、昔から、アンデス地方の人々はこのような過酷な自然環境をも巧みに利用し、自家では生産できない産物を相互に交換することにより、より豊かで安定した生活を目指してきた。このような自然環境の利用方法をアンデス文化人類学者のジョン・ムーラは垂直統御と呼んだ。

マルカパタのインディオの高度差利用と出作り小屋の位置。右端はアンデスにおける一般的な環境区分



お父さんはスキ⁷⁾で土を起こし、クワでうねを作りはじめました。大きな石を拾っては土手に捨てるのがサンチャゴの仕事でした。

7) 絵のなかのスキは、ケチュア語でチャキタクリヤと呼ばれる踏み鋤である。今日では先端部には金属が利用されるようになっているが、形状や原理はスペイン人によるインカ帝国征服以前のものそのままである。特に、階段畑（アンデネス）として知られる、傾斜面を利用した耕作形態では、大々的な機械化は困難である。

一日がまたたくまに過ぎ、仕事がだいぶ残ってしまいました。サンチャゴとお父さんは、そこで夜を明かすために、イチュ草で仮小屋をこしらえました。二人とも、たくさん歩いたり働いたりしたので、もうへとへとで、ぐっすりと眠りました。

夜が明けて、サンチャゴが目をさますと、そこにはリヤマ⁸⁾ 追いのエルネスチーノおじさんが立っていました。なんとという出会いでしょう！ サンチャゴのお父さんがおじさんに頼んでくれました。「おれの坊主を一緒に連れていってくれないかい。もうこいつはおれの手伝いには退屈してしまっただし、おまえやリヤマたちと一緒にのほうが楽しいことだろうよ。」

「いいとも。じゃ、すぐに支度をするんだよ」と、おじさんは言ってくれました。

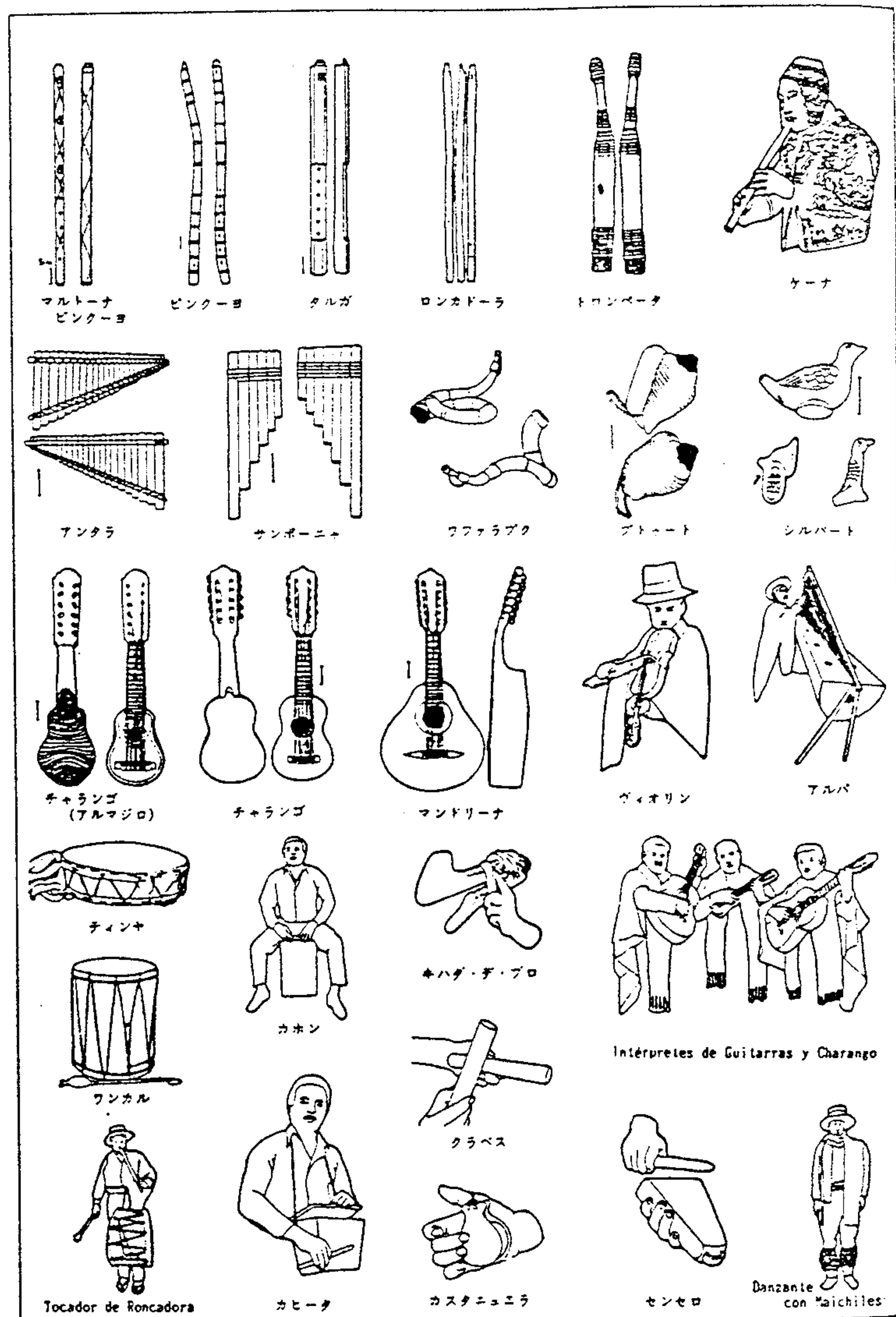
8) スペイン人による征服以後、ヨーロッパから羊や牛、馬などの家畜が南米に伝来してきたが、南米のアンデス地方土着の大型家畜がラクダ科のリヤマでありアルパカであった。前者は荷獣用に、後者は毛刈り用に、主として利用されている。

サンチャゴとおじさんは、縄でリヤマを追いながら、鉱山⁹⁾を目指して登っていきました。「黒い丘」会社の鉱山に二人がたどり着いたとき、たくさんの坑夫たちが働いているのが見えました。技師たちが、あたりに目をやりながら、作業を指図していました。線路の上ではトロッコが、暗い坑道を出たり入ったりしていました。

9) スペイン人征服者を駆り立てたのは3 G、つまり黄金 (gold) ・福音 (gospel) ・誉 (glory) である、といわれる。実際、アンデス地方では早くから金銀細工の技術が発達し、囚われの身となったアタウワルパがピサロに手の届くところまで金銀財宝を隠し、それを身代金代わりにする、と約束した逸話は有名であり、以後アメリカ世界から流出した金銀がヨーロッパ世界にいわゆる価格革命を引き起こしていった。日本なおペルーは鉱物資源 (銅・亜鉛) を中心とする資源輸出国にとどまっているが、ロンカーヨの属するフニン県もまた鉱物資源に恵まれており、特に鉄道駅でもあるラ・ロヤには大きな冶金工場が立地している。しかし、工場からの煤煙が周囲の環境に公害を引き起こしており、また鉱業がペルー経済の屋台骨ともなっているところから、リマ＝ラ・オロヤ間の鉄道が近年反政府テロ活動の標的の一つにされ、陸橋の爆破により通になることがしばしばだった。

エルネスチーノおじさんとサンチャゴは、リヤマたちの背中に鉱石を積むと、はるか下のハイウェイまで運んでいきました。日が暮れてから、エルネスチーノおじさんがケーナ¹⁰⁾という笛を吹いてくれました。

10) ケーナは縦笛の一種で、ペルー独特のものである。アシの茎や竹で作るが、かつて動物の骨でも作られたという。丈は40センチを越えることはあまりなく、いくつか穴を穿ただけである。今日でも、フォルクローレの演奏には欠かせない楽器の一つ。構造が簡単のため、日本人でも手作りする演奏者がいる。



[リマ日校]

サンチャゴとお父さんが家に帰りました。お父さんは機織りにとりかかり¹¹⁾、お母さんとサンチャゴは、毛くずを取りながら、糸玉をこしらえていきました。

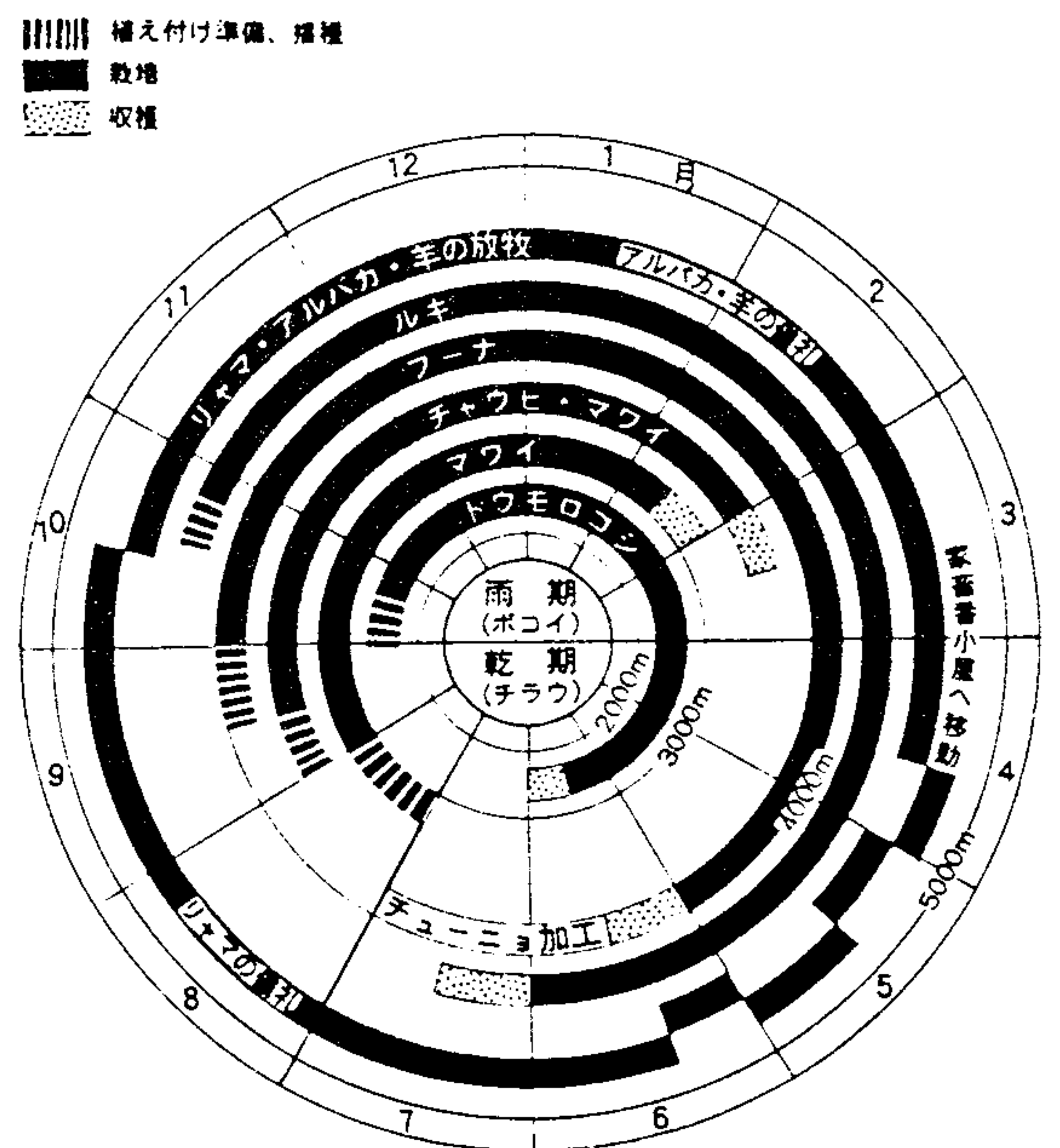
11) 図中の機織りは「テラール・デ・パロ」と呼ばれるものである。機織りといえ、在のわれわれはすぐに女性の仕事とってしまうかもしれないが、必ずしもそうではない。ボリビアとの国境を形成するチチカカ湖中のケチュア語系のタキーレ島の人々からの習慣や服装を今に伝えるが、男性も女性も、老人も子供も、大の編み物好きで、暇を見つけては編み棒や糸巻き車を操っている。大きな機織りを操る織物好きで、暇を見つけては編み棒や糸巻き車を操っている。大きな機織りを操るどちらかといえ、男性の仕事のようである。なお、ワンカーヨも羊毛やアルパカ毛の織物が盛んで、定期市には遠くりマからセーターを購入しにくる客もある。そして、訳者がペルーに滞在した1984、5年頃はまだ手織りよりも機械織りの高価だった。また、同市にはケチュア語で「創造する手」を意味する「カマックキ」という名の非営利的な織物工房が1978年より活動しており、先住民農民の期の副業としての織物を通じて地域の振興を共同で図っている。原作者のマイヤーはこの工房の設立に尽力した。

しばらくしてから、サンチャゴとお父さんは、もう一度畑に出かけました。今度は、耕作と除草のためです¹²⁾。

種からキヌア¹³⁾やオユコイモ¹⁴⁾やジャガイモなどの作物が育つようにサンチャゴも成長していきました。そこで、お父さんとお母さんは、サンチャゴも学校にあがるときが来た、と考えるようになりました。

12) アンデス地方の農事暦の一例として、

ここでは山本紀夫氏が調査したクスコ地方のマルカパタ村の農事暦を転載することにする。また、その他の日本語資料としてはプーノ地方のサンタ・ロサ・デ・ヤナーケ共同体の事例（『資料ラテンアメリカ』特集シリーズ 12号、1993年7月）、ボリビア・ラパス地方ティティカチ村の事例（細川弘明「アンデス東斜面溪谷部、ケチュア農民の生業と交易活動」『国立民族学博物館研究報告』10巻2号、1985年）などがある。



13) キヌアはペルー原産のアカザ科植物で、トウモロコシが栽培できないような3000メートルないし4000メートル強の高地で栽培されることが多いが、最近健康食品として見直され、都市の家庭でも需要が増えるとともに、換金作物としてトウモロコシ栽培帯でも栽培されるようになった。種子は微細だが、蛋白質の含有量が高い。パン状にして焼くか、粥状にして食べる。

14) オユコイモは、寒冷な高地で栽培されるアンデス特産のイモである。ジャガイモと同様に凍結乾燥処理をほどこし、保存する。スープや煮物に利用する。

二月になり、サンチャゴの一家は「大きな村」を意味するハトゥンマル
カルナバルカ村の謝肉祭¹⁵⁾に招待されました。その村には、サンチャゴの代母¹⁶⁾
マドリーナにあたるおばさんが住んでいたのです。お父さんは、おばさんの元からサン
 チャゴを通学させてくれるように頼むことにしました。

そこで、一家は、バスに乗って村へと出かけました。

15) カルナバル（カーニバル）はカトリック系世界の民衆的祝祭で、謝肉祭と訳され、
 テンアメリカでもブラジルやボリビア、カリブ海域のカルナバルが観光としても有名
 なっているが、ペルー各地でもカルナバルはいろいろな形で祝われており、水の掛け
 いがどこでも見られる。クスコ地方ではコヤという村のカルナバルが有名であり、民
 舞踏の大会が開かれ、近郊農村からも舞踏団がやってきたり、学生の舞踏団が参加し
 りする。また、ちょうどトウモロコシの収穫期と重なるため、近年トウモロコシの収
 祭が同時に行なわれるようになった。

16) ペルー・アンデスでは宗教親（代父母）制度が非常に発達しており、主な宗教儀礼
 際しては、例えば洗礼・最初の聖体拝領・堅信のときには、必ずパドリーノとマドリ
 ナを選ばなければならない。特に大切なのが婚姻のときである。かつては将来の保険
 意味合いから、それをきっかけにパトロン＝クライアント関係（一種の親分子分関係
 が結ばれることが多かったが、最近では親族の中から選ぶことが増えてきている。ま
 学校など二次的集団で知り合った者同士が、自分たちの子供の宗教親になりあって「
 ンパドレ」と呼び合う関係になることによってその友情を深めるという事例もある。

バスの窓からハトゥンマルカ村を一目見たときから、サンチャゴはその村が気に入りました。ハトゥンマルカ村には何でもあったからです。きれいな教会も、役場も、学校も、バルコニーつきの二階建の家も、そしてサッカー場までありました。丘のふもと、^{ユラック・ヤク}「清い水¹⁷⁾」川のほとりに、その村はありました。

17) 「ユラック・ヤク」を著者は「清い水」と訳している。ただし、訳者らが慣れ親しんでいるクスコ地方のケチュア語ではユラックは「白い」という意味であり、また水には「ウヌ」を当てる。このようにケチュア語は地方差が大きく、ペルー問題研究所が教育省と共同出版したケチュア語の文法および辞書は地方ごとにそれぞれ6種類ある。このようなことから、例えば細川弘明は、ケチュア語というより「ケチュア諸語」と呼ぶほうが正確であるとしている。ともあれ、ケチュア語を話す人々は、ペルーのみならずアンデス諸国に及び、600万人以上にのぼる。

中央広場では「山伐り¹⁸⁾」の祭がもう始まっています。楽団¹⁹⁾が休
みなく演奏し、木のまわりで踊っているカップルの手から手へ、オノが手
渡されていきます。焼肉¹⁹⁾やソーセージや揚げ菓子²⁰⁾やチチャ酒のかお
りが、みんなの口元から、ぷんぷんと漂ってきます。あたり一面、カルナ
バルの喜びにあふれています。

-
- 18) コルタ・モンテは、楽団の奏でるムリーサ（ラバ追いの音色）に合わせて、ワン
ヨ地方でカルナバルのときに演じられる民族舞踏のことである。広場の中心に樹を
立て飾りたて、その周りを、手を取り合った男女のカップルが、声を掛け合い、踊りな
ら、手に持った斧で樹に切りつけて、最後には倒してしまう。
- 19) アンティークーチョは牛の心臓を切って串焼きにしたクリオーリヨ料理（土着の要
素と外来の要素が融合して生まれた料理）である。心臓を適当な大きさに切り、塩を加
え、酢に数時間漬けて柔らかくし、ニンニク・トウガラシ・アチオテ（ベニノキの実か
ら取った着色料）などからなるタレをつけて炭火で焼けば出来上がる。かつてはもっと
高価な民衆的な料理だった。
- 20) ピカロンは代表的なクリオーリヨ菓子であり、ドーナツに似ているが、穴はない。
ポチャとサツマイモを煮つぶして小麦粉と混ぜた塊にチチャ酒を加えて数時間放置
し、ふくらましたものを、指で適当な大きさにちぎっては油で揚げる。そして黒砂糖の
シナモン・クローブ等の香料をつけて食する。

コルタ・モンテの祭が終わり、サンチャゴの一家はおばさんの家へ向かいました。おばさんは、戸口で糸をつむいでいるところでした。

ちょっと話し合っただけで、すっかり片づきました。サンチャゴは、学校が始まるまでに村の生活に「慣れる」ために残ることになりました。サンチャゴは、おばさんの手伝いならなんでもすることを約束しました。お父さんは、自分の畑でとれた作物や毛糸で費用を払うことにしました²¹⁾。

21) このように通学のために子供を代母のところに預けるといっても広い意味では相互扶助の一環といえなくもないが、父親が生産物で費用を捻出するというのだから、預ける側に気兼ねのようなものが見える。また、学校もないような寒村で暮らす側の、学校も役場もあるような村で暮らす代母側に対する気遣いすらうかがえる。そして、代父母制度自体、植民地期以降にできた制度である。しかし、アンデス地方には植民地期以前からアイニと呼ばれる、互酬的關係に基づく相互扶助が広範囲に普及していた。これは、例えば本書の最後の場面で出てくるように住居の新築とか農作業とかの場合に自発的に手伝うこと、気楽に手伝いを頼めること、つまり、労働力を貸借し合う制度である。アンデス地方の自然条件は過酷であり、耕作用の役畜使用も普及していず、人間の労働力が人々の生活を規定していた時代に考案され、今日まで継承されてきた制度である。

サンチャゴは、すぐにハトゥンマルカ村の生活に慣れました。村はちょうど雨季でした。野山は緑におおわれ、食糧も豊富にありました。

新ジャガイモ

甘くて柔らかいトウモロコシ²²⁾

新鮮なソラマメ

おばさん手作りのチーズ

日がのぼると、子供はみんな野山を駆け回りました。ミザクラの実やサ
ボテンの実²³⁾をつまみ食したり、トウモロコシの茎の甘い汁²⁴⁾を吸っ
たり、ゴムひもや縄を使って石投げをして遊んだりしました²⁵⁾。

ちょうど休暇中²⁶⁾だったので、子供たちは楽しい毎日を送っていたのでした。

22) チョクロは収穫されたばかりのトウモロコシ（の果穂）のことである。乾燥したトウモロコシはモテという。トウモロコシ地帯の農家を訪問すると、まず山盛りのゆでたトウモロコシ粒が出てくる。これもモテという。

23) トウーナはアメリカ原産のウチワサボテンの仲間で、温暖で乾燥した低地（海拔250メートルくらいまで）に生育する。高さは4メートルくらいまで成長し、葉は小さいが、大きな黄色い花が咲く。実は緑がかっており、厚めの皮を剥いて食する。ジュースで甘く、あっさりしている。

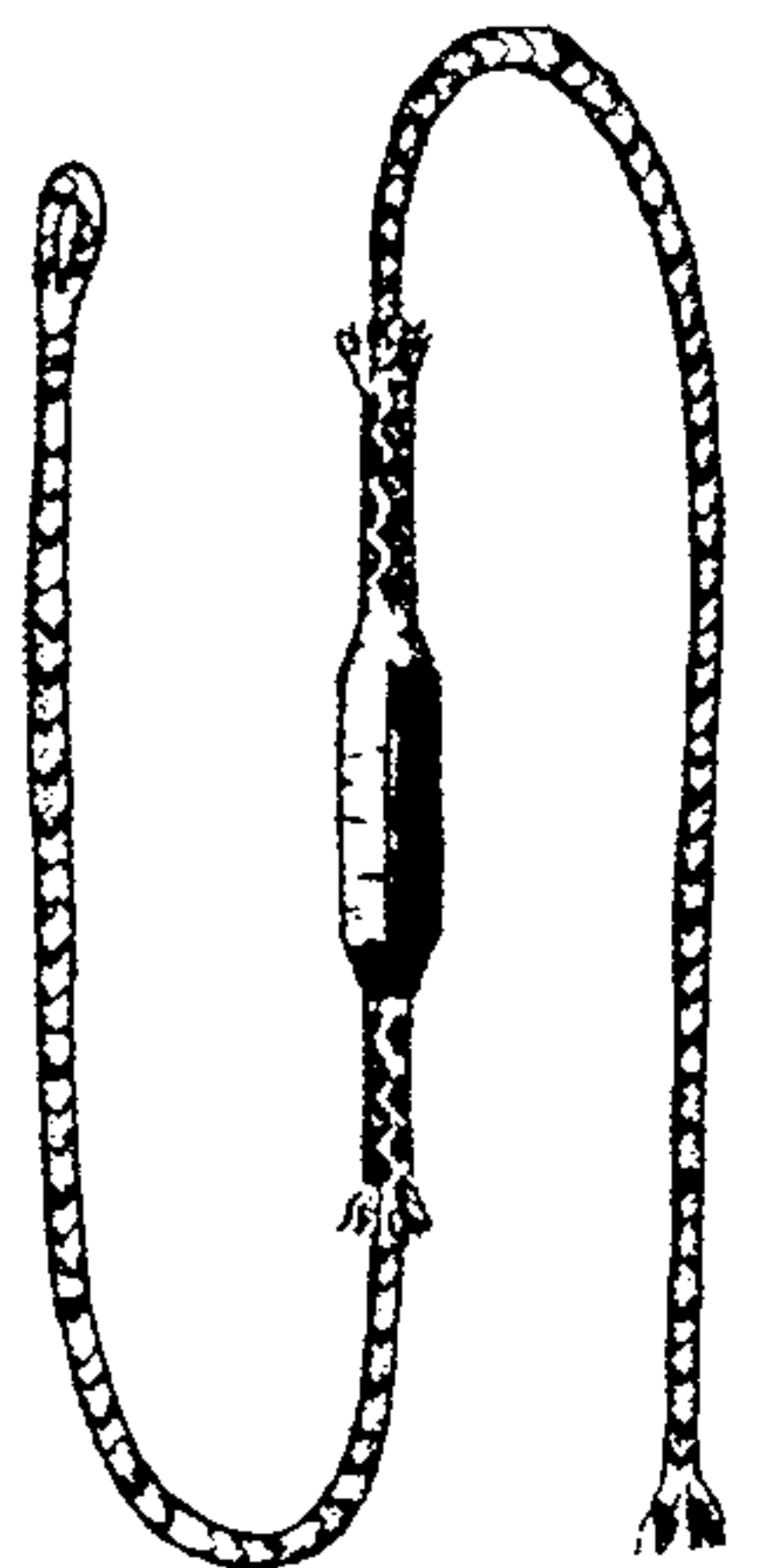
24) 日本でもサトウキビの産地沖縄などでは適当な長さに切ったサトウキビの茎が八百などで売られていると思うが、それはその茎をかじって中の甘い汁を吸うためである同様に、トウモロコシ産地の子供たちはトウモロコシの茎の汁を吸っておやつ代わりする。なお、屋台のおじさんは、手動式の搾汁器を使ってサトウキビの茎を搾り、ジュースにして売っている。→

土曜日には、村の女たちは川辺に行って衣類を洗濯します。それが終わったら、リュウゼツラン²⁷⁾やエニシダの枝にかけて干すのでした。

子供たちは水遊びができて、なんと幸福だったことでしょう！でも、お母さんたちが子供たちを引っ張り上げたりひっぱいたりするときになると……、子供たちは泣き叫ぶのでした。

25) 子供の遊びにはもともと大人になるための修練という要素が含まれていたとするならば、石投げ遊びはその代表の一つかもしれない。図中の道具は日本にもあるパチンコのものであるがアンデス地方には古くからワラカ（スペイン語ではオンダ）という石投げ紐という道具がある。リヤマ毛を編んだ紐で、真ん中に石を入れて、グルグル回しながらその反動を利用して、石を遠くまで正確にほうる。武器になったり狐の道具になったりする。また、家畜を放牧地まで連れていき、その番をするのも主として子供たちの仕事である。ふだんは、これを紐代わりにして、家畜を追ったりする。

[山本]



26) ペルーは南半球に位置し、したがって季節は日本と反対である。学年は日本と同じ4月に始まるが、1月から3月の3カ月間が学校休暇に当たる。8月の休みは短い。

27) マゲイはアメリカ原産のリュウゼツランの一種で、特にメキシコとペルーに多い。ペルーでは標高3800メートルまでのアンデス地方によく生育し、その風景の一角をめている。地面に這うように葉がついているが、真ん中から一直線に茎が伸びていき房状の花をつける。葉から繊維をとったり、葉や茎を建材に利用したり、また樹液を膚病の薬にするなど、その用途は広い。なお、メキシコの有名な地酒テキーラもこのゲイから造る。

ある日、おばさんとその家族が、高地にうえたジャガイモの収穫をしました。その日には、パチャマンカ²⁸⁾という蒸し焼き料理を畑のそばでこしらえました。それがなぜそんなにおいしいのか、サンチャゴにはよく分かりました。とれたての作物を、パチャマンカの土でこしらえた大鍋で料理するので新鮮な味がするからです。だから、大地に感謝しながら、喜んで食べたのでした。みんながともに耕した土地が、豊かなみのりを与えてくれたのです。

28) パチャマンカは伝統的なアンデス料理のひとつであり、一種の蒸し焼き料理である。ケチュア語でパチャは土、マンカは鍋を意味する。その名のとおり、地面に深さ5センチほどの穴を掘り、側面に適当に並べた石を底から薪や炭で焼いたあと一度取り残り火、芋類、石、味付けした肉類、石、チーズ・バナナなど、石の順番に重ねてさらに香草を敷き、最後に土でふたをする。待つこと1、2時間で出来上がる。クでは冬至にあたる6月のインティ・ライミの日に、祭のあとのサクサイワマン遺跡で市民が思い思いにパチャマンカをやるが、これは壮観である。

とうとう四月になりました。今日は、サンチャゴが登校する日です。

生徒はみんな真新しい靴と制服を身につけて、校庭に整列しました。生徒たちが国歌をうたい、校長がバルコニーから挨拶をしました。そのあとで、生徒たちはそろえなければいけない文房具のリストをもらいました。

サンチャゴは幸福で、誇らしく思いましたが、登校第一日目のできごとにちょっぴり驚きもしました。サンチャゴの、この新しい生活はこれからどうなるのでしょうか。