

海外生活レポート

アフガニスタン 14

Norko Deth bfts(紀子・デスレフツ)

カブール市での生活が始まる

首都カブール市の住人になってちょうど1ヶ月が過ぎました。仕事も始まり、少しずつこのチームの、そしてコミュニティの一員としての実感が湧いてきました。

10月の手紙にも書いたとおり、私たちがここに越して来た最初の1週間に3回も自爆テロがありましたが、あれ以来、幸い町は静かで穏やかです。でもそんな時でも彼らは、大きなAK47銃をまるで邪魔なアクセサリーか何かのように首から下げたままで。

パキスタンとアフガニスタンの関係

隣国パキスタンからは不穏なニュースが聞こえてきます。パキスタンで何か問題が起きると、アフガニスタンにも必ず動揺が伝わります。パキスタン政府は「アフガニスタンはまだ車両も持っていないくせに鉄道省があるんだとき」とアフガニスタンのことを小馬鹿にします。でもアフガン人たちは負けじと「そう言うお宅にも法務省 英語でMinistry of Justice=正義の省]ってのがあろうじゃないか」とやり返しています！私の生徒たちに言わせれば、両国の政府は以前から相思相愛からはほど遠い関係にあるんだそうです。それでも過去に大勢のアフガン人がパキスタンに亡命し、パキスタンのお蔭で生き延びたという経緯があります。ところが近年、これらの亡命者たちがアフガニスタンに帰国を始めたため、カブール市の人口は爆発的に増加し2001年に80万人だった人口がいまでは500万人を越える勢いです。当然のことながらインフラ整備は追いつかず、下水、電気、その他、あらゆる施設・整備はお粗末な限りです。

ティーバッグの紅茶の飲み方！

私たちの知り合いにも、門扉にあばたのように弾痕の残る住居に住んでいる人もいますし、爆撃で壊れたままの建物は町中いたるところにたくさん見られます。でもその一方で、びっくりするくらい近代的な建物もあります。

カブールで最も近代的な複合施設であるシティ・センターには、いまやATM(現金自動支払機)も備わっているカフェもあります。先日そのカフェで、長い髪

をたくわえ頭にターバンを巻いた男の人たちが椅子に腰掛け脚を組み、リプトン紅茶をすすりながら携帯電話で話をしていました。見ている中のひとりが「ティーバッグは開けずにそのまま入れるんだよ」と教えてきて、きつと砂糖の袋もそうだろうと思ったのでしょうか、カップの中にお砂糖を袋ごと入れていました。

私たちがいかに多くの些細な事を当然と思っているか、ということでしょう。

買い物の後のお楽しみ

カブール市内には「ブッシュ・バザール」と呼ばれている一角があります。中古品市場ですが、食料品もあります。その大半はジョージ・ブッシュのお蔭で(米軍キャンプから何らかの経路を経てここに流れ着いた缶詰や箱入りの食品、それも大部分が消費期限を既に多少過ぎたものです。が、そこはそれ、ここはアフガニスタンですから！小さな小屋が並ぶ狭い路地を店から店へと見て廻るのは、本当に宝探しのようなものです。店の人たちは自分では何を売っているのか全然分かっていませんし、物の値段は、それはもう正気の沙汰ではありません。だから、私たちが払ってもいいと思う金額と、彼らが払わせたいと思う金額の間で駆け引きをします。中古の敷布や衣料品を扱う店が並ぶ一角もありますが、たいいていの店には窓も電気もないので、実はどんな買い物をしたかは、明るい外に出てからの楽しみです！

生活の中の喜び

ようやく新居に落ち着き、しばしば停電に見舞われながらの生活にも慣れてきて、本当に感謝の思いです。いまの住居には一面にしか窓がないのですけれど、窓は幸い美しい陽の光が入る側にあります。それにだんだんと、いろいろなことが分かってきました。どの果物屋が一番良い果物や野菜を売りに来るかとか、どこの店が外国人を見ても値段を倍につり上げないか、あるいは腐った卵を売り付けないか、なんていうことも。こちらでは、買ったものを返品して文句を言うことは正しくないと思われています。もし本当に釣り銭を誤魔化されたら、店に戻って店主を叩きのめすだけのこと、なのだそうです！！

ここに住んでいると、のべつ幕なしに困惑したり、イライラしたり、「無茶苦茶だわ！」と呆れたりして過ごさざるを得ないのです。ただ、そんな中であっても、日常の些事の中にいかに多くの喜びを見出すことができるかということに気づかされて我ながら驚きます。

心からの愛とともに

紀子

世界の食卓から

フィリピン料理

ギナタアン マノック ココナツで煮込んだ鶏肉



材料(5人分)

鶏肉 ぶつ切り	1 kg	ココナツミルク	270ml
玉葱 薄切り	1/2個	酢	50ml
にんにく(つぶす)	1/2片	ナンプラー	10ml
生姜	適量	塩、こしょう、味の素	少々
赤唐辛子	1本		

作り方

1. シチュー鍋にサラダオイルを入れて、にんにく、玉葱、生姜、鶏肉の順番で炒めてナンプラーを加える。
2. 水かだし汁を足して、ココナツミルクの半分量を入れ、肉が軟らかくなるまで30分ほど煮込む。
3. いったん火を消して、唐辛子と残りのココナツミルクを入れたら一度煮立てて、お酢や調味料を加える。

編集後記

「第15回外国人市民による日本語スピーチコンテスト」が2月14日(土)春分はずれの暖かい日に行われました。11名の外国人出場者の皆さんは流暢な日本語で、身振り手振りもあざやかに表情豊かにスピーチされました。ユーモアあり、失敗談あり、会場は温かい雰囲気であい声に包まれました。

滞在期間1年未満の方も、話は苦手と紹介された方も諺や漢字や絵図をつかい、分かりやすいお話で、「先生方・友人のお力でスピーチできました」と感謝の言葉を述べられていたのが印象に残りました。

東京衣袋きもの学院の先生方による「着物ショー」では、出場者たちが見る間に美しい着物姿に変身、会場から拍手喝采を受けていました。川崎ライオンズクラブのご協力を得て入賞者には商品券が、参加者全員に創作集団にほんごから「中上級のにほんご」が贈られました。また今回も山下秀男評議員のご協力により出場者とその家族が相撲部屋を訪問し、ちゃんこ鍋を楽しみました。

福地 直子

国際交流協会だより

茶室「木月庵」の維持に心はひとつ

川崎市国際交流センターの中庭に面した数寄屋風建築の「木月庵」は1994年に京都の宮大工により建てられた本格的茶室です。

川崎を訪れた、姉妹都市を中心とした海外からのお客様をもてなす場として親しまれてきましたが、より多くの市民の皆様を知って頂きたいことと、日本の伝統文化を伝える最良の場としての茶室の在り方を考える機会として「茶室木月庵を大切にしよう」が発足しました。平成20年3月に第一回が開催され、この度、3月1日(日)に第三回「弥生の茶会と二胡を楽しむ会」が開かれました。代表の長谷川宗江さんは「茶室『木月庵』を未来につなげ、維持発展させていきたい心はひとつと思い、実行委員会を結成し頑張っています。お琴や音楽などとのユニットも計画しています。皆さんにお茶との佳き出会いを楽しんで頂ければ幸いです。」と話されていました。

朝からの雨もお茶会が始まる頃には止み、海外からの留学生を含め200人近い人が茶室を訪れました。「日本の伝統文化に触れて良かった」「勉強になった。とても楽しかった」「二胡の演奏が入りやかだった」「また参加したい」などの声が聞かれました。



次回は9月27日(日)「虫の音の茶会と尺八を楽しむ会」を予定しています。

問い合わせ：044(866)7729 長谷川まで

川崎市国際交流センター

〒211-0033 川崎市中原区木月町2番2号
TEL 044-435-7000 FAX 044-435-7010
http://www.kian.or.jp/kic/

