

真正面からの風



草原の一本道	12
ゴビのラクダ	16
アイスランドの休火山	20
八〇年代、ロシアの市場	24
ユーラシア大陸の最東端	28
ユーラシア大陸の最西端	32
北国の海の夏祭り	36
さい果てのレンズ雲	40
アマゾン最後の町テフェの裏通り	44

いつまでも続く残照

モンゴル式携帯電話	50
チベットのラストサムライ	54
ロシアのエスキモー・ユピック	58
氷結した町の笑顔	62
極低温を夜霧が包むアラスカ	66
イヌイットの直感	70
北大西洋のノロノロサメ	74
四川省の熱き戦い	78
平和なインド的風景	82
パラグアイの毒ヘビ島で	86
アマゾンの高級鍋	90



その日はらりと風を押されて



無知なるダイビング 100

サメ狩り 104

サメの直火焼き 108

こころ優しきバリ島 112

チベットの肉売り場 116

怖くて美しいチベットの女神 120

ラサから八百キロのところで 124

アカ族のおしゃれ祭り 128

メコン川の妖怪ピー 132

メコン川の水汲み娘 136

ミャンマーの行商人 140

何もないのが魅力 144

幸せのアイスランド 148

イスタンブールでナマズ釣り 152

うらやましいメキシコ 156

南米の「だまし木」 160

沢山の動く雲 165



ラオスの朝メシ屋 166

メコンウイスキーできてます 170

北大西洋のタラ漁 174

草原の一本道

新しい年が来た。今年は何んな話をさせてもらおうかと、これまで撮ってきたたくさん
の写真をしまつてある部屋でしばしそんなことを考えながら、いくつかの写真を眺めてい
た。そうして手にしたのがこの一枚だった。

方向はこっちのほうだ、とぼくは瞬間的に思った。こっちのほう、と言いつつどこへ向
かっているのかわからない草原の中の一本道だ。整理仕事の苦手なぼくはとてつもない量
のこれまで撮ってきた写真の中から、突然ぼろりとはずれた写真に見入ってしまう。どこ
で撮ったのか忘れたので、しまうべき場所がみつからないまま、今年のこの行くべき方向
もよくわからないコラムの今後をけつこうよく表している一枚ではないかと思った。

世界広しといえども、案外このように行き先表示も目標になる小山も池も、つまり何も
ない大地なのにも何人も人が進んで行った、あるいはこちらに向かってやってきた道



この道はどこへ……

誰も行かない、誰も来ない。

風ですら今日は安心したようにほわりと止まっている。

アマゾンの高級鍋

アマゾンの上流までのぼりつめていくと広大な、日本的に言えば「洪水」状態がひろがっている。五カ月間ほど上流から休みなく流入してくる氾濫川によって地形が変わってしまいうくらい水域が広がっているのだ。

ベレンの河口から六千キロほど上流に行った先は奥アマゾンとよばれ、そこから上は雨季には正確な地図が描けない。ヨーロッパ全土の面積に匹敵するぐらいのエリアに長さ二千キロ前後の川が何百本も集まってきていてその年によって流路が変わるからだ。

その奥アマゾンの入り口近くの村は乾季の頃から十メートル前後水面が上昇し、それが半年ほど続く。

村があつてたくましい現地の人々は高床式の家やイカダの上の小屋での水上生活をおくる。イカダは浮力のある太いバルサ材などを使うことが多く、流されないように頑丈な根を張った樹にワイヤロープでしばりつけておく。雨季に入つて水面がどのように上下しても家（小屋）はイカダごと上下し、やがて乾季になるとどんどん水量が減っていき、最後はドスンと大地に落ちつく、というエレベーター家屋と呼んでもいいような工夫がなされている。

雨季の終わり頃にそのような家の一軒にお世話になった。泊まった最初の日にその日の夕食を聞いたら「サルよ」とおしえてくれた。暇なのでどんなふうに猿を解体するのか見ていたが、まず長い尻尾を軒下にぶら下げる。アンコウの吊るし斬りのようなものだろう。その家の主婦は小さなよく切れるナイフで尻尾のほうからていねいに毛皮をそいでいく。年季が入っていて手際がいいのか、もともとそういうものなのか案外簡単に全身の皮をはいでいった。

全身の毛皮をはぐと筋肉やその他の肉があらわになって、全体がどうも人間の小さな子供のように見える。あまり詳しく見ているものじゃないな、と思った。

内臓は捨てるが、いろんな部位の肉を切りわけていき骨も残す。それらを大きな鍋に入れ、同時にジャガイモとキャッサバを切ったものを入れあとは普通に煮込んでいく。途中



アマゾン原住民の主婦の手料理はサル料理だった。
インディオだけサルを獲ることが許されている。
サカサ吊りにして小刀で器用に皮をむいていった。
小さく切ったサル肉とジャガイモを煮る。味は塩。
翌日はナマズ鍋。ワニ鍋のこともあるという。
ワニはこのイカダの回りを常に泳いでいる。

でシオらしきものをふりかけており、味つけはそのくらいだった。この鍋料理の名前をつけるとしたら「サルジャガ」ということになるのだろう。

やがてできあがり、その家族とぼくのような居候いせうこうが器を持って並び、日本でいうオタマで鍋のなかのものを狙いをつけて自分の器に入れる。ぼくは細長くて真ん中に骨が見えるものをまずためしに選び、芋類をいれた。

味は全体に獣くさいような気がしたが、猿の肉はこれまで食べてきたいろんな動物のなかでは牛肉に近い味だった。けっしてまずくはなく慣れると「高級料理」になるような気がした。猿は吠え猿まで、そのあたりの木にいっぱいいる。彼らのようなインディオ（原住民）らだけが狩猟できるらしい。