

祭りとともに生きるネパールの人びと

多様な文化をもつネパール

南アジアに位置するネパールは面積14万km²、人口約2600万人（Government of Nepal National Planning Commission Secretariat Central Bureau of Statistics Kathmandu. 2011.）を有する。北はエベレストをはじめとする8000m級の山々がそびえる冷涼な気候であり、さらに北へ進み国境を超えると中国のウイグル自治区へと至る。一方、南には、インドへと続く標高約70mのタライ平野が広がる。亜熱帯性気候であるタライ平野には、サイヤゾウ、トラな

どの野生動物が生息し、数多くの保護区が設けられている。このように、ネパールの生態環境は多様である。また、ネパールは多民族国家で、そこに暮らす民族はそれぞれが独自の文化をもつ。宗教も多様で、北方ではチベット仏教、首都のカトマンズ一帯ではネワール仏教、南方ではヒンドゥー教を信仰する者が多く、ヒンドゥー教と仏教、土着の神々が混ざりあった結果、全ての宗教はネパール独自のものとなっている。そのため、ネパールでは訪れる場所によって、全く異なった生態・文化・社会を体験することができる。

調査地について

ここでは、ネパール南部に位置するチトワン群の山間部に暮らす、チェパン（Chepan）のコミュニティーを訪れた時の話を紹介したい。まず首都のカトマンズからバスに4～5時間乗ってチトワン国立公園付近のソーラー（Solar）へ向かう。そこから、バイクタクシーに乗り換え、3時間ほど山を登るとチェパンの居住地に到着する。傾斜は厳しく道路が舗装されていないため、雨期になると、川が増水してあふれたり、土砂崩れでバイクが通れないため、歩く必要がある。チェパンの人びとが暮らす地域の気候は冷涼で、斜面地には階段状の畑が広がる。亜熱帯に位置する麓のタライ平野では水田



写真①シコクピエ

が広がるのに対して、山頂付近ではシコクビエ (*Eleusine coracana*、写真①) やトウモロコシ (*Zea Mays*) が栽培されている。調査対象としたチェパンの人びとの多くは、畑を牛耕し、そこでシコクビエやトウモロコシ、野菜類、マメ類を栽培し、ヤギやブタ、ニワトリなどの家畜を飼育している。チェパンの多くは、昔ながらの生活を送って(写真②)おり、チェパン語と公用語であるネパール語を話す。

チェパンの穏やかな日常生活

私は2016年10月にこの地を訪れた。丁度、ヒンドゥー教の最大の祭りであるダサイン (Dasain) が始まる数日前だった。祭りが始まる前のチェパンの日常生活はとても慎ましい。私は農業で生計をたてるお婆さんとその息子のお父さん、お母さん、2人の娘と1人の息子からなる6人家族のお宅に住みこませてもらった(写真③)。朝、5時半頃に起きると、お婆さんとお母さんは室内や玄関を掃き清めたり、朝食の準備をする。朝食は質素である。お父さんとお母さん、お婆さんはジャール (Jard/Jaar) といわれる醸造酒をどんぶり茶碗で2~3杯(約1~2ℓ)ほど飲む(写真④)。ジャールは、コメやトウモロコシ、シコクビエなどの穀物をアルコール発酵させて作る。ここでは、シコクビエ

かトウモロコシで作るのが一般的である。地域によってジャールはチャン (Chang) とも呼ばれる。沈殿物を完全には濾さずに、水を足して飲むため、薄いお粥のようなどろどろとした飲み物であるが、ぶくぶくとわずかにアルコール発酵が



写真②チェパンの村



写真③チェパンのお家

続き微発砲しているため、のど越しは悪くない。ほのかに穀物の甘みがあり、美味しい。これは、いうなればシコクビエから作るネパールの濁酒で、アルコール濃度は約5%と低い。10代後半の長女もジャールで朝ごはんを済ませることも



写真④ジャール



写真⑤普通の食事

あったが、ほとんどは妹と弟と、ドゥロ (Dulo) と呼ばれるシコクビエとトウモロコシの粉末に水を加えて温めながら混ぜ合わせた練粥と、付け合わせとして青菜やウリを炒めてスパイスでカレー風味に味付けしたダル (Daal) を食べるが多かった(写真⑤)。

私が、「どうして朝ごはんにドゥロとダルを食べないの」とお父さんとお母さんに尋ねたところ、「ジャールが好きだから」、「朝ごはんは、ジャールでしょう。ドゥロは昼と夜に食べるものだ」と答えた。さらに、近所の大人たち計30人にも同様の質問をしたところ、「朝食はジャール」という意見が一番多く、その他に「朝からドゥロなど食べると胃がもたれる」、「仕事(農作業)に気合が入らない」という声が多数聞こえた。そして、30人中11人は、時々、ドゥロを朝に食べる と答えていた。チェパンにとって、ジャールを朝に飲むがドゥロをあまり食べない理由は、日本人が朝にご飯とみそ汁、焼き魚や豆腐は食べるが、朝から肉料理やチャーハンなどの消化・吸収に多くのカロリーを使う重い食事を食べないことと同じようであった。しかし、私たちが夫や子どもなど、家族のために作ったお弁当のおかずのあまりを朝食にするように、子どもにダルやドゥロを作るついでに自分の分のダルやドゥロも作って食べることもあるようであった。

また、ジャールは飲むとすぐに満腹となり、

物理的にもお腹が膨れてくる。しかし、2～3時間たつと空腹を感じるので腹持ちは良くない。これをお父さんに話すと、お父さんは「うん。ジャーはすぐにお腹いっぱいになるけれど、しばらくするとお腹が空くよ。お腹が空いたら、まだジャーを飲めば良いから問題ない」と教えてくれた。さらに彼は、「ジャーを飲んだら、すぐに仕事に行くんだ。すぐに動く元気が出るけれど、ゆっくりしていると眠くなってしまうからね」と付け加えた。確かに、ジャーを飲んだ後で、寝っ転がって調査記録を整理しなおしたりしていると眠気に襲われたことが多々ある。その原因が、満腹のためか、ほろ酔いになったためかはわからない。

その後、お婆さんを除く家族全員で、家の前にある畑に行って、除草や家畜の放牧をして15時くらいに家に帰る。家に帰るとお婆さんが食事を準備してくれており、家族でドゥロとダルを食べる。昼食時にも、大人たちは1ℓほどのジャーを飲む。彼らは農作業中や食事中に、水やお茶をあまり飲まないで、ジャーを飲むことは水分補給にもなっているようである。その後は、畑へ行ったり、近所の家へ行き、おしゃべりして過ごす。19時くらいになると、家に帰って女性たちは食事の支度をし、20～21時くらいにドゥロとダルを食べて寝る。ネパールの食事は、大抵、穀物粉の練粥であるドゥロか蒸した粒米に、ダル

と呼ばれる野菜や豆をショウガや唐辛子、クミンなどの大量スパイスで味付けしたカレーのセットである。これはダルバートと呼ばれる。毎日、カレーであるが、スパイスの種類や組み合わせが豊富なため全く同じ味とはならず、飽きることはない。そして、平時にダルの具として肉が入ることはない。

飲んだくれだらけのお祭り

このような素朴な暮らしは、祭りになると一変する。ネパールは祭りの多い国としても知られ、代表的な祭りだけで19もある。年に何度も祭りがあるうえに1つの祭りが始まると1～2週間ほど続くため、1年の半分がお祭り期間である。前述したように、ネパールの宗教は複雑で、仏教であってもインドラなどのヒンドゥーの神、反対にヒンドゥーであってもブッタなどの仏教の神が関係する祭りに参加する。ヒンドゥー教の祭りであるダサインはネパールで最大の祭りであり、仏教徒であるチェパンにとっても大切な祭りである。

祭りに欠かせないアイテムが、ロキシ（Rokisi）と呼ばれる蒸留酒と干し肉料理だ。女性たちは祭りが始まる2週間前からヤギをさばき、細かくした肉に糸を通して、土間や炊事場の天井につるす。毎日、料理を作る際に煙でいぶられた

肉は、10日ほど経つと燻製状態となる。そして、1週間くらい前から女性たちは20～50kgものシコクビエを使って、30kg以上のロキシーを作る。大量であるため、一度に作ることはできず、酒造りは1週間にわたって何度も繰り返される。ロキシーは、いくなればネパール式の焼酎で、コメやトウモロコシ、シコクビエをアルコール発酵させた後、蒸留して作られる。チェパンはシコクビエから作ることが多い。蒸留するため、アルコール濃度は約18%と高く、酔っぱらう

可能性があるためか、普段はあまり飲まれない。

祭りの日の朝はゆっくりで、7時頃に起きると両耳に植物を飾られ、額に米粒と赤い塗料を混ぜたものをつけられる。これはティカと呼ばれ、魔よけの効果があるとされる(写真⑥)。その後、フライパンで焼いて香り付けした焼き米と摩り下ろしたショウガ、黒コショウ、バターを加えて温めたロキシーを渡された。飲んでみると、まろやかでこってりとしていながら、ピリリとしたアクセントのある飽きることがない味であった。これは、客人に振舞ったり、お祝いの席で飲む特別なロキシーで、これを飲むことが祭りのスタート合図である。

普段は町で暮らしているお父さんの2人の弟家族が祭りの前日から里帰りしており、家中は賑やかであった。お母さんとお婆さん、弟のお嫁さんたちは、祭りの始まる前から準備していた牛やヤギの干し肉を使って、朝から様々な料理を作っていた。干し肉に唐辛子と青菜を加えて塩で味付けしたものや、干し肉にウリやジャガイモ、トマト、タマネギを加えてスパイスでカレー風味に味付けした料理、蒸したコメなどである(写真⑦)。コメは山の麓で購入していた。ネパールの人びとにとってコメは特別な食べ物で、トウモロコシやシコクビエよりもコメを好む傾向にある。チェパンも同様であるが、彼らの居住地はコメ栽培に向かないため、普段はシ



写真⑥ティカをつけた少女

コクビエやトウモロコシを食している。食事の準備ができると家族で集まり、玄関口に敷いた御座に座った。普段の食事の時は男女関係なく車座に座るが、親戚とはいえ家族だけの空間ではないため、男性と女性は少し離れた位置に座る。そして、目の前に広がる山々を眺めながら、普段食べない肉料理をつまみ、ロキシーを飲んで談笑した。これらの肉料理はそのまま食べると脂っこいが、ロキシーを飲みながら食べると余分な脂が取り除かれ、口の中で肉のうま味が広がり、まるやかな味わいとなる。祭りの間は、ヤギの干し肉の他にも牛肉やブタ肉料理などがふるまわれた。ロキシーは油を多く含んだ肉料理と飲むと絶品である。

同じモンゴロイドであるのに不思議であるが、ネパールの人びとは酒に強い。私は100mlも飲めばほろ酔い気分であったが、彼らはどんどん杯を重ね、2時間も経つ頃に1人500mlほどもロキシーを飲み、ようやくほろ酔いとなっていた。私たちが肉料理をつまみながら酒を飲んでいる間も、ひっきりなしに近所の人びとや里帰りした人たちが訪れた。訪れた人びとも御座の上に座って一緒に酒を飲んで談笑し、しばらくすると帰っていく。これの繰り返しであった。お昼を過ぎた頃にお父さんが一緒に友人の家に行こうと誘ってきたため、輪から抜け出した。お父さんの友人宅に着くと、数人の男性たちが既に庭

に椅子を出して談笑していた(写真⑧)。皆ほろ酔いのように、和やかな雰囲気であった。ここでも、もちろん肉料理と蒸したコメ、ロキシーがふるまわれた。このように日中はお酒を飲みながら肉を食べて過ごし、夜になると広場で踊る



写真⑦祭りの時の食事



写真⑧お酒を飲んで談笑する男性たち

毎日が、祭りが終わるまでの1週間～15日間続く。

日常と非日常が頻繁に入れ替わる世界

祭りの間は、仕事をするのはほとんどなかった。家畜の放牧や野菜の収穫は行っていたが、平時のように除草作業や燃料運搬などの重労働をすることはなかった。ホストフェザーは、「祭りの間は家族や友人とゆっくり過ごすのが仕事。心と体を太らせるのが仕事だよ」と話していた。私はネパールで調査を始めた頃は、あまりの祭りの多さと、祭りのたびに全ての仕事が停止することに驚いていたし、調査がはかどらずイライラした。しかし、しばらく彼らと寝食をともにして同じリズムで生活すると、普段のチェパンの人びとは仕事熱心で重労働も黙々とこなすことが分かった。彼らは一様に穏やかで優しい人柄で、不平不満を口にすることはなく、お金をねだってくることもない。私は、学生時代にエチオピアの農村調査をしており、そこではお金や持ち物をねだられる、あるいは強制的に持っていかれることは珍しいことではなく、ねだりをどのように受け入れたりかわしたりするか、常に考えなければならなかった。さらに、私が調査対象としてきた人びとは気性が激しく、好戦的な傾向があった。言い訳がましく聞こえるか

もしれないが、私は別にエチオピアの人びとを嫌っているわけではない。ただ、日本人と比べて、良くも悪くも感情や欲望を表に出す人びととフィールドで長い間一緒に過ごしてきた。そのため、私はフィールドで常に戦闘態勢で気を張り詰めて過ごすことに慣れていて、チェパンの穏やかな人となりは、私には驚きで、どうすれば良いのかわからず、当初は戸惑いを覚えることがあった。今では、チェパンの人びとと過ごすときは、ぼーっと何も考えずにゆっくりとした時間を過ごしている。むしろ、チェパンに影響されて、日本にいるときよりも、物事を譲り合う、他人に合わせるという行為をしているように感じる。チェパンは頻繁に祭りを開いて肩の力をぬいて人びとと交流することで、斜面地での厳しい農作業に従事しながらも、心に余裕をもつ優しい人びとでいられるのかもしれないと感じた。

砂野唯

[引用文献]

Government of Nepal National Planning Commission Secretariat Central Bureau of Statistics Kathmandu. 2011. "Nepal National Population and Housing Census 2011 National Report."

<https://web.archive.org/web/>

20130418041642/
[http://cbs.gov.np/wp-content/uploads/
2012/11/National%20Report.pdf](http://cbs.gov.np/wp-content/uploads/2012/11/National%20Report.pdf)