昭和22年7月2日第三種郵便物認可　通巻527号　平成6年9月20日発行　毎月1回20日発行

tomorrow

OCTOBER 1994 10

[特集]
ケニア、マサイマラ　サバンナの鼓動

town navigation
クルマで行く旅
横浜、みなとみらい

tomorrow interview
萩原聖人

LIFE

tomorrow
my
favorite
journey
No.6

普後 均＝写真
中村葉子＝文

ケニア、マサイマラ サバンナの鼓動

果てしない空と大地を結ぶ地平線。
緑の草原を王者のように吹きわたる風。
サバンナを美しく染める雨。気高く、自由な野性動物たち。
ケニア、マサイマラ。裸のままの自然は、いつも限りないドラマに満ちている。
太古の昔から変わらない自然の営みの力は、
熱い鼓動となってサバンナの大地に息づいている。

空の色がまぶしい、サバンナの朝

ロッジの朝は、電話のモーニングコールではなく、木の扉をノックする音で目が覚める。

扉を開けると、白いエプロン姿のメイドが、紅茶のポットとティーカップをお盆にのせて、にこやかに微笑んでいる。

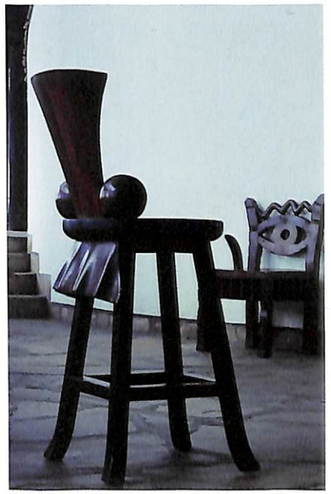
「グッドモーニング。よくお休みになれましたか」

スワヒリ語なまりの彼女の英語は、どことなく甘くてやわらかい。

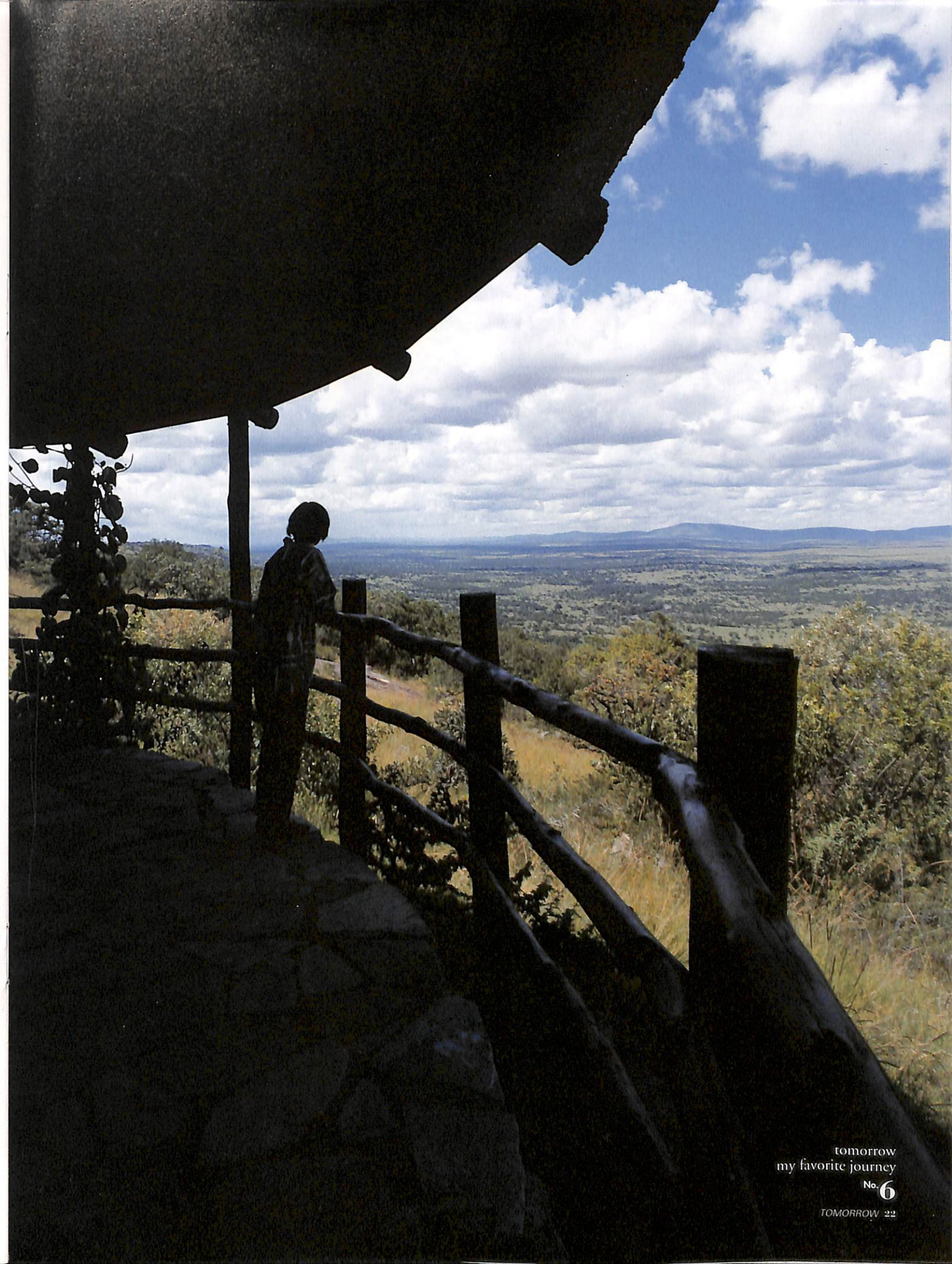
旅の第1日目の朝、ぼんやり夢見心地のまま、自分がどこにいるのかを思い出すときほど、幸せな瞬間はない。そうだ、ここはアフリカで、旅は始まったばかりなのだ……と。

カーテンを開けると、窓ガラスの向こうに朝の光に満ちたサバンナがある。低灌木が飛び石状に生える裸の大地が、地平線で青い空と接している。入道雲の巨大な影が、遮るもののない平野をゆっくりと移動していく。

光を求めて、テラスに出る。日中は40℃を超すサバンナも、朝晩は冷え込みが激しい。あたたかい紅茶のおいしい時間だ。



愛嬌のあるトムソンガゼル



テラスから眺めるマサイマラ

tomorrow
my favorite journey
No. 6

ロッジで過ごす優雅な時間

ロンドンで飛行機を乗り継ぎ、ケニアのナイロビに到着したのは、成田を経ってからほぼ24時間後のことだった。ナイロビからセスナに乗り換え、マサイマラへ向かう。空からマサイ族の集落をいくつも見下ろしながら、セスナは広大なサバンナの真ん中に降り立った。さらにそこから凸凹道をジープに揺られること20分。サバンナとマラ川のゆるやかな流れを見下ろす丘の上に、ムパタ・ロッジの三角の屋根が見えてくる。

マサイの土俗的な住宅をイメージして建てられたという建物は、ずっと前からそこにあったように周囲の自然に溶け込んでいる。

ジープから降り立つと、白い制服の従業員たちが大勢、笑顔で迎えてくれる。チェックインの前に、冷たいトロピカルジュースがお盆に運ばれてきた。

クラブハウスと20棟のロッジからなるムパタ・ロッジは、日本人の経営する会員制リゾートホテルである。その運営を支えているムパタ・クラブは、生命科学者ライアル・ワトソン博士を名誉会長に、アフリカを愛する人々により結成されたものだ。

10年ほど前、ムパタ・ロッジの創設者である小黒氏がケニアで地元の画家、S・G・ムパタに出会い、友好をあたためたのがきっかけだった。その後、若くして亡くなったムパタへのオマージュを捧げるためにこのホテルが建てられたのである。各ロッジには、ムパタのプリミティブな動物絵が飾られている。

近隣のロッジにない特徴といえば、戸外のジャグジーバスと本格的なフランス料理を味わえるレストランがあること、だろうか。「オテル・ドゥ・ミクニ」の三國清三氏の指導を受けたケニア人シェフの料理には、ここの庭で育てられたハーブがたっぷり使われている。

サバンナの風景が闇に隠れる夕食時、ワイングラスをかたむけていると、一瞬、アフリカにいることを忘れそうになる。しかしフランス料理の皿に止まるハエは、まぎれもなく純ケニア産である。サイズもひときわ大きく、手でふりはらったくらいでは、微動だにしない。

窓の外では、甲高いとぼけたような声でハイエナが泣いている。目をこらせば、花壇の影でうごめいているものがある。あの黒いかたまりは何だろうと思ったら、何とサルであった。レストランから出た時、物陰で何かが動いた。思わずはっとしたが、懐中電灯をもったホテルの従業員だった。よく見ると肩に猟銃をかついでいる。

夜が深まるにつれ、あたりの静けさも深まった。耳をすませば、闇夜に潜む動物たちの息づかいが聞こえてきそうな気がした。

プールサイドでの午後もまた楽しい

ティンガティンガ派の巨匠、ムパタの絵

ゆったりとした個室

クラブハウス内のレストラン

ムパタクラブ（03-3546-2061）

サファリに旅の原点を探す

マサイマラ・ナショナル・リザーブ（国立保護区）は、ケニア南西部、ビクトリア湖とグレート・リフト・バレー（大地溝帯）の間に位置している。ここは、サファリ目当てに多くの観光客が訪れる野性動物の王国である。

早朝のバルーン・サファリの乗客は、ほとんどが欧米諸国の観光客。巨大な気球が風にふわっと浮くと、様々な国々の言葉で喜びの声が上がった。

朝露に濡れた草原に、動物たちの背中が見え隠れする。高い木々に止まる色鮮やかな鳥たちの姿が目の高さにある。バルーンのエンジン音が止まると、虫たちのオーケストラがいっせいに聞こえてきた。サバンナの風にのって、束の間、鳥になった気分で、空をさまよった。

草原に降り立つと、冷えたシャンパンが待っている。のどかな空の旅に乾杯！一日の仕事を終えた操縦士が一番うれしそうにグラスを重ねている。その間、ジープで追ってきたスタッフが手早い動作でテーブルセッティングをしている。さわやかな草原の風に吹かれながら、焼き立てのトーストやクロワッサンをほおばる。サバンナの真ん中での、ちょっと不思議な「草の上の朝食」。

お皿が空になった頃には、もう太陽がぎらつき始めていた。シャンパンの酔いにまかせておしゃべりを楽しんでいた皆は、そそくさとジープに乗り込んだ。

木陰でチーターが休み、遠くでゾウがゆっくりと草を食み、トムソンガゼルが草原を駆け抜けていく。そんな動物たちの日常風景が車窓をよぎっていく。動物たちも観光客慣れしているのか、極端に近づかない限りは、我関せずといった様子である。ジープが数台、輪になって止まっていると思ったら、その真ん中にライオンの親子が寝そべっていた。

ジープの激しい振動が、荒々しい大地の起伏を刻む。始めも終わりもないサバンナの道。前を見ても、振り返っても、同じ風景が広がっている。どこまで行っても、空は青く、草が風に揺れているばかりだ。

いつも数メートル四方には何かしら物が見える世界に生きている人間にとっては、この広大さはほとんど暴力的でさえある。ここでは陰影も遠近法も意味をなさない。単調な風景の中に、生命力だけが輝いている。

サファリとは、スワヒリ語で「旅」を意味するという。果てしない風景の中に動物を追いかけながら、旅にはかつて、自由という意味が含まれていたのではなかったか、と思う。

シャンパン・ブレックファーストの準備

草原の風に吹かれながらの朝食

美しい朝焼け

大地に映るバルーンの影

tomorrow
my favorite journey
No. 6

マサイの集落

サバンナを打つ雨の音。祝福された大地

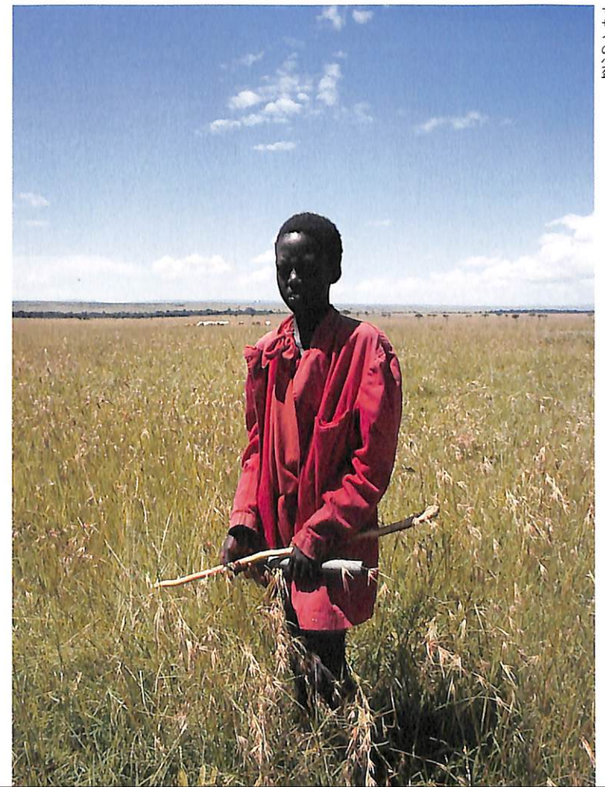
ふと空を見上げると、西の方が黒い光に覆われている。

雨足はやがて左の方からゆっくりと近づいてきた。乾いた大地を濡らし、草を濡らし、やがてジープの左側の窓を叩いた。それでも右側の窓にはまだ光あふれる世界が広がっている。雨は広大な空を支配することはできず、哀れな旅人のように空を横切っていくのである。草の薄緑色を光沢のある緑に、茶色の土を黒に、青い空をグレーに染め上げながら。

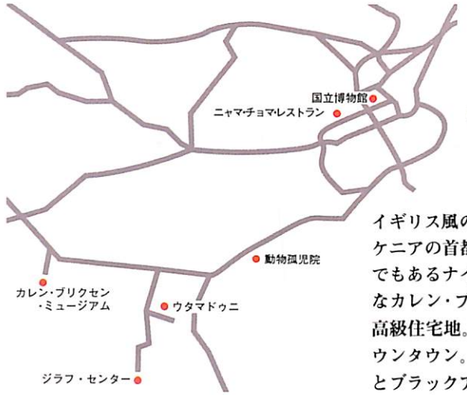
サバンナを打つ雨の響きは美しい。乾いた大地に、雨は福音のように降り注ぐ。その音は水の恵みを喜ぶ大地の拍手のようにも聞こえる。動物たちはじっとたたずんでいる。雨は水牛の黒い背中を流れ、インパラの優雅な角を光らせる。

雨の後、ジープがぬかるみにはまって、運転手が舌打ちをしている。「ブラック・コットン」と呼ばれる黒い粘着質の土は、いったん水を吸い込むとなかなかそれを吐き出そうとしない。乾いたアフリカの自然にとっては合理的に思える土質も、車のことまでは考えてくれない。

雨上がりの空に響く小鳥の声は、高らかで澄みきっている。白い雲は、強烈な陽射しにぴかぴか光って見える。五感のフィルターが雨に洗われたように、色も、音もいっそう鮮やかに、生々しく感じられた。



マサイの少年



One day トリップ
[ナイロビ]
Exploring Nairobi

イギリス風の整然とした街路にビルが林立するケニアの首都でもあり、東アフリカ最大の都市でもあるナイロビ。「愛と哀しみの果て」で有名なカレン・ブリクセンが住んだ西郊外の優雅な高級住宅地。そしてケニア人が暮らす東部のダウンタウン。歴史の浅いこの街には、旧植民地とブラックアフリカの表情が溶け合っている。

ウタマドゥニ

アクセサリー、工芸品、衣類など十数軒のショップが集まったみやげ物屋。全体的に質のいいものがそろっている。木彫り、手織りなどの工房もあり、制作過程を見ることもできる。

●9：30〜18：00。年中無休。

動物孤児院

親からはぐれた野性動物の赤ちゃんや、ケガをした動物をケアする孤児院。ライオンやチーターの子供と触れあえる。敷地も広く、散策に最適。

●9：30〜18：00。年中無休。
入場料 200 ksh 。

ニャマ・チョマ・レストラン

ニャマ・チョマはケニア人に最も人気の高い焼肉料理。好きな肉を選んで焼いてもらい、ウガリというトウモロコシ料理などをつけあわせに、手づかみで肉を食べる。メインのヤギ肉は臭みがなくておいしい。スペア・リブ 350 ksh、足 300 ksh、腸 100 ksh。12：00〜深夜まで。年中無休。

カレン・ブリクセン・ミュージアム

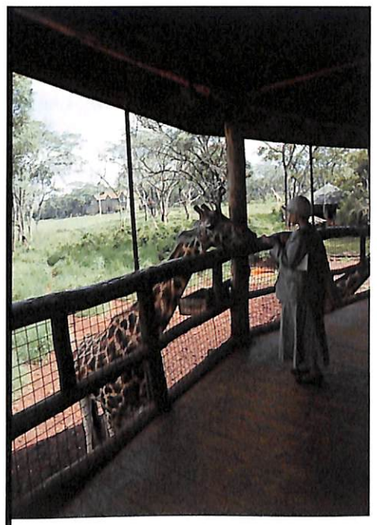
メリル・ストリープ、ロバート・レッドフォード主演の映画「愛と哀しみの果て」の原作『アフリカの日々』を著したデンマーク作家、カレン・ブリクセンの邸宅を開放した博物館。手入れの行き届いた庭、優美な家具、調度品の数々が、カレンが住んでいた1917〜31年当時のままに保存されている。

●9：00〜18：00。年中無休。入場料 200 ksh 。

国立博物館

古代の化石、動植物、鳥、蝶、魚などのコレクションが充実しているケニア最大の博物館。『野性のエルザ』の著者、ジョイ・アダムソン女史関係の資料もある。ミュージアム・ショップも趣味のいいものがそろっている。

●9：30〜18：00。クリスマス休館。
入場料 200 ksh 。



ジラフ・センター

広い庭にキリンが数頭放し飼いにされており、観光客がキリンに直接餌をあげることができる。

●平日／9：00〜17：30、土日／10：00〜18：00。
入場料 80 ksh。

LIFE DESK
SERVICE INFORMATION

■LIFE DESK パリ
TEL:05-43-95-13（トール・フリー）
電話受付時間 9：00〜18：00（年中無休）

このほか、ドイツ、スイス、ベルギー、オランダ、イタリア、スペインに LIFE DESK がございます。パリ、ロンドンにはレセプションカウンターがございますので、パリ方面、ロンドン方面にご旅行の際は、ぜひお立ち寄りください。

ケニア ショッピング・ガイド

マサイ族をはじめとする、さまざまな部族の民芸品は、ナイロビ市内であれば簡単に手にはいる。市内を歩くと、観光客目当ての物売りにもひんぱんに出くわすが、ふっかけられることもしばしばなので、相手にしないほうが得策。街を歩く女性の衣装やアクセサリーは色が鮮やかで、つい心惹かれてしまう。値段も手頃なので「買い」だろう。

※表示はすべて ksh（ケニアシリング）。
94年6月現在、ksh 1＝約2円。

←ソープストーン（石鹸岩）の彫り物。ネコとウサギ、共に ksh 114

↓動物のガイドブック（左）が ksh 425、ケニア全般のガイドブック（右）が ksh 585

マサイ族の木彫りの人形。それぞれ ksh 480→

↓やしの実の皮で作られたイヤリング。それぞれ ksh 250

↑牛の角で作られた髪どめ。ksh 510

↑キリンを型取った靴べら。ksh 480

動物が型取られたペーパーナイフ。それぞれ ksh 150→

↑ビーズの腕輪。左の2点は各 ksh 350、右の3点は各 ksh 140

←ケニアの女性が身にまとうカンガ（布）。ksh 1500

→鮮やかなネックレス。左は ksh 900、右は ksh 1015

ツアーで楽しむ アフリカ

サファリ・ドライブで野生の王国を探訪
『アフリカ大自然 ケニア・サファリ 8』
主催／（株）JTBワールド

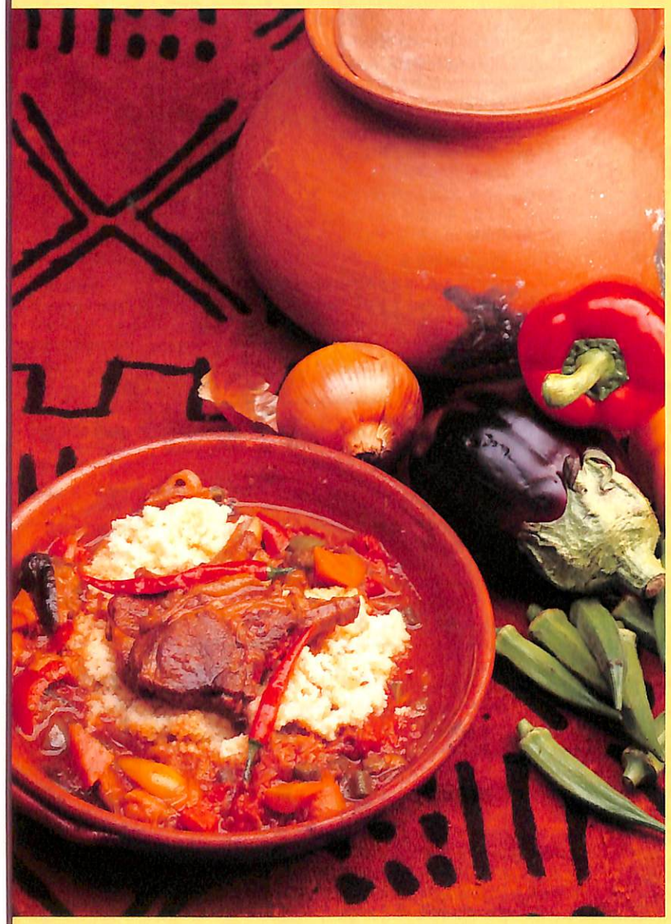
ケニアで最も数多くの動物が生息するマサイ・マラ国立保護区、アフリカ最高峰のキリマンジャロを望むアンボセリ国立公園、水鳥の宝庫として知られるナクル湖など、雄大な自然を楽しむ8日間のツアーをご用意いたしました。宿泊はロッジなので自然の雰囲気を間近に感じていただけます。料金、出発日は以下の通り。
A＝408,000円、B＝423,000円、C＝428,000円、D＝453,000円、E＝453,000円、F＝473,000円、G＝498,000円、Cクラス席＝998,000円（Cクラス席は東京～ロンドン間往復のみの適用となります。）　10／25（火）・11／1（火）・11／8（火）・12／20（火）＝D、11／22（火）＝A、12／6（火）・2／7（火）＝C、12／28（水）＝G、1／10（火）・1／17（火）・1／31（火）＝B、　2／14（火）・2／28（火）・3／7（火）＝E、3／21（火）・3／28（火）＝F　最少催行人員10名。

○左記ツアーのほかにもたくさんのツアーをご用意しております。日程、料金、出発日など詳しくは下記までお問い合わせください。また、本誌綴じ込みハガキでもパンフレット（無料）のご請求ができますのでご利用ください。
●お問い合わせ先
〒101 東京都千代田区神田駿河台4-3 新お茶の水ビル18F
運輸大臣登録一般旅行代理店第3893号
株式会社ライフ トラベルショップお茶の水
TEL; 03-3233-9119

西川 治
旅する胃袋 No.6

クスクス
アフリカ料理

クスクスは（150gで約2人分）ボールに入れ塩（少々）を加え、熱湯（150cc）を注ぐ。2～3分そのままにする。厚手の鍋に弱火でバター（60g）を溶かし、十分に湯を吸ったクスクスを入れる。かき混ぜながら4分ほど炒める。
ソースは厚手の鍋にオリーブオイル（1/2カップ）を注ぎ、クミンシード（大さじ2）とニンニク（スライスにして2片）を加え弱火でじっくり香りを出す。これにたまねぎ（粗いみじん切りを2個）を入れ透明になるまで炒める。たまねぎが透明になったらオリーブオイル（1/2カップ）、ピーマン（ざく切りにしたものを大6個）、茄子（乱切りにしたものを大2個）、オクラ（小口切りにしたものを15個）、にんじん（乱切りにしたもの2本）を入れて軽く炒める。羊の肉（1kg）を加え、トマトの水煮（缶詰で1缶）、とうがらし（5本）パプリカ（大さじ1）、好みで赤ワイン（2カップ）を入れて煮る。途中で水分が足りなくなったら水を加える。写真よりももっとスープに近いものにする。塩、こしょうで味をととのえる。
※野菜や肉がとろけるようになるまで、2時間以上煮ること。



アフリカの料理といってもなかなかイメージが湧かない。僕の世代は、ターザン映画の中でふんだんにチンパンジーが食べていたバナナ（だが、バナナがやたらと高価なものの時代にムシャムシャと食べているのを見てうらやましくもあった）やいろいろな果物が思いつくぐらいで、本当は何を食べているのかわからなかった。今だってよく知らない。他の映画では、牛の静脈に矢を打抜き、その血にミルクを混ぜたピンク色の飲み物を飲んでいた、というのもあった。ただ、それだけが食事で他には何も食べないらしい。だが彼らは、背が高く健康そうに見えた。ほかにもピグミーが象を屠殺しその肉を食べている映画も見た記憶がある。

現在のアフリカ人は、何を食べているのかといえば、都会では、統治した国々の影響からか、フィッシュ・アンド・チップスもあればハンバーガー、マカロニやコーク、パンにケーキと何でもある。だが、少し内陸に入ると、昔とあまり違わない。同じ料理だって広大な土地柄、同じ国でも地方によってかなり変化し、名前さえちがってくる。だが、アフリカ全体ではウガリというものがある。これはトウモロコシを、あの縦に長い杵で突き、粉にしたものを蒸し煮にしたものに、辛いスープをかけたり、皿にいれたソースに浸したりする。ソースのなかみは魚や肉だったりするが、やはりピリリとする。ちょっと愉快なのは、大きな洗面器を土間に直に置き、ウガリをドカンと入れ、それを右手で取り、手元のソースに浸して食べる。やはり左手は不浄のようで、絶対に使わない。

北アフリカならどこでも食べられるのはクスクスだ。これはフランスはパリの一流のレストランでも堂々とメニューにでているから、かなり知られているようだ。もうフランス料理といってもいいくらいだ。僕自身、はじめてクスクスを食べたのもパリだ。シチリアに行ったときにも食べた。シチリアはもっともアフリカに近い。イタリア料理自体、アフリカ料理の影響をかなり受けているといわれている。次に食べたのはモロッコのマラケシュだ。あの城壁の中のバザールは、夕暮れとともに屋台の喧騒と匂いでクラクラする場所だ。クスクスも本格的に作ろうとすると半日かかる。アフリカは豊饒さと貧困が織りなす国だ。

文●写真●料理＝西川治
にしかわ おさむ　写真家・文筆家
1940年生まれ。世界数十か国を旅して遊びと味に精通。ダイナミックな料理人としても評判が高い。著書多数。