

緑のキャブには気を付けろ ますます悪化するカトマンズの交通事情

ネパールでは車の輸入に200%近い関税がかかる。我々JICA関係者は無税で入れることができたが、本体価格の2倍も税金が取られるのでは、民間人が新車を輸入するのは不可能に近い。カトマンズで20年も前のカローラが未だに走っているのは、免税で入れた車を外交関係者が償却を終えて廉価で売却したか、他国で廃車同然の車を低価格で輸入してきたかのどちらかだと私は思っている。こうした車の吐き出す排気ガスは、今カトマンズで深刻な問題となっている。

ところが、事実上輸入禁止に近いこの国で、最近、赤や黄、緑のカラフルなタクシーが急激に増えた。これは、何台か新車をまとめて輸入する場合に関税を安くする期限付措置を政府がとったからで、多くのタクシー会社が銀行から借金して、韓国の「現代」や「大宇」、インドの「マルチスズキ（スズキ自動車との合併）」といった安い車をまとめて購入したからだ。時に同じ会社の車が4、5台も連なって走っていることもあり、今度は渋滞も深刻な問題となりつつある。

もう一つの問題は、彼等のマナーである。特にひどいのは緑のマルチスズキの軽タクシーで、夜対向車が来てもビームを落とさないし、急ぐ時には対向車線に平気で入って対向車にバッシングし、道を空けると威嚇する。一度私はこのタクシーを利用したことがあるが、渋滞している道路で彼等の出すスピードははっきり言って脅威である。

少し前までは、黒のテンパー（オート3輪車）の排気ガスと前後確認せずに飛び出す自分本位の運転、それに、夜になると泥酔運転するドライバーが多いので困っていたが、テンパーのスピードなんて可愛いものである。カトマンズに一刻も早く厳しい交通ルールが導入されるのを待ちたい。

(浩司)

募金お願いしま～す 名前をかたる憎い奴

8月のある日、「サネバクラブ」のメンバーと名乗る3人の青年がやってきて、寄付をしてくれないかと言われました。彼等によると「サネバクラブ」には図書室や卓球、バドミントンなどが出来る施設があり、今日は図書室の本を買うお金を寄付して欲しいとのことでした。そして彼等は、他のメンバーリストや他に寄付をした人のリストを見せたのでした。それを見ると、メンバーの中に数名の外国人の名前があり、寄付をしている人はほとんどか外国人でした。私は、うさん臭い連中だなと思いつつも、リストの中に外国人の名前があることと、誰でも利用できるのなら、使用人も利用して、彼等の役に立てば良いなと思い寄付することにしました。リストを見ると他の人は300～1000ルピー（600～2000円）と寄付をしていたのですが、どうも信用しきれないため150ルピーでお茶を濁してしまいました。すると彼等は「古本があれば図書室におきたいので英語でも日本語でもなんでもよいので下さい。」と言ってきました。それには「ないからダメ。」と言って断ったのですが、彼等が帰った後でどうも釈然としないものがあつたので、場所も近いことだしK.C.（我が家に住む使用人）に本当に存在するかどうか確認してくれと頼んだのでした。

後日、K.C.が確認した結果、確かに「サネバクラブ」は存在するけれども、そのクラブでは募金活動はしていないし、図書室も現在閉鎖されていて使われておらず、また、私と同じように疑問を持ち聞きに行った人がいるらしく、サネバクラブには苦情がよせられていて、警察に被害届を出しているという事でした。つまり、あの募金活動は嘘で、寄付で集めたお金は全部彼等のポケットマネーになってしまっているのです。

その話を聞いて私はとても残念な気持ちになると同時に、人の善意を踏みこむなんて許せなくなりました。こんなことをしたら真面目にやっている人が馬鹿みたいだし、仮に本当に募金活動をしている人が来たとしても信用できなくなってしまいます。しかしこれを教訓として、これからは身元がはっきりしている場合のみ寄付をすることにし、レシートを求めることにしました（きちんとしたところはレシートをくれるということなので）。

(美澄)

暁に駆ける サネバの朝の風景

7月のヌワコット出張時の山歩きで足腰の弱体化を痛感させられたので、暫く中断していたジョギングを再開することにしました。最近では日中は暑くても朝晩はめっきり涼しく、朝5時半に起きて6時過ぎに出かけるジョギングはとても気持ちよい。急激に距離を伸ばすわけにはいかないので、途中歩きを交えて30分くらい走るところから始めている。

排気ガスが深刻なこの街では、朝の澄んだ空気がとてもおいしく感じる。ネパール人の朝は5時の一杯のお茶とともに始まる。そして外の空気を味わうために、皆6時前には家を出る。店で売られる牛乳は朝のものほど新鮮で、子供がお遣いで買いに来ている。道端にさりげなく置かれたヒンドゥー教の祠では、道行く人が立ち止まり、祈りを捧げてゆく。驚かされるのは、スクールバスを待っている子供が所々に既に集まっていることだ。7時から授業が始まるらしい。スニーカーを履いて歩いている人もよく見かける。1日2食が普通のこの国でも、裕福な人は男女を問わず太っている。女房は太っている方が良いというのがネパールの価値観らしいが、それでも健康のために歩く女性は沢山見かける。

最近気になっているのは、近くのハイスクールの門番小屋に住んでいた「きんさん」によく似たおじいちゃんである。前は目が合うとしわだらけの笑顔でよく手を振ってくれた「きんさん爺さん」だが、いつの間には門番小屋はブロックで封鎖されていた。一体どこでどうしているのだろうか。少し寂しい。

(浩司)

私の仕事紹介(その6) 大丈夫、君のサブには俺がいる

8月25日、事務所の村松さんが任期を終えて日本に帰任された。それに先立つ8月11日に本部から村松さんの後任の門脇さんが着任し、約2週間みっちり引継を受けていた。門脇さんは英語に自信がないというのでいつも不安そうな顔をしているけれど、村松さんの仕事は基本的に内勤で、事務所スタッフも長く日本人と接しているから日本語で指示してもおそらく通じるので、気楽に構えて仕事に取り組んでほしいものである。

それに、門脇さんの副担当に私がいる。私も、村松さんが休暇の時は事務所の財布を預かったことがあるし、私の前の所属が在外事務所の経理処理を指導する経理部財務2課だったので、事務所の経理処理について一通りのことは知っているつもりである。勿論、門脇さんも以前経理部にいたことがあるので2週間の引継でも十分だとは思いますが、わからないことがあったら遠慮なく相談してほしい。

村松さんは家も近所ということで、公私ともども非常にお世話になった。よく夕食をご馳走になったものである。後任の門脇さんも、美澄のJICA勤務時代からの友人でもあり、美澄も遊び相手が増えて喜んでいる。村松さんの家にそのまま入るそうなので、大切な隣人である。我々も村松さんからはいろいろなことを教わったので、今度は門脇さんにも引き継いでゆく番である。(浩司)

手作りしましょ 「徳留味噌・コンニャク」編

途上国に住んでいると日本のように何でもすぐ手に入るというわけにはいきません。日本独特の食品は特にそうで、味噌、豆腐、納豆、コンニャク等は、入手困難です。仮に売っていたとしても味が微妙に違うので手作りすることになります。そんな中で、JICAから派遣されている専門家の奥様には海外生活が長く味噌、納豆、コンニャクなど日本食に欠かせない物を何でも自身で作りなされる方がいらっしゃいます。徳留さんもその一人で先日お味噌とコンニャクの作り方を教えていただきました。

まず味噌の材料ですが、(米3K、大豆2K、塩1K、バケツ、重石、バスタオル、ざる2枚)が必要です。全部で4日間の工程です。まず1日目、米麴を作るのに米を1晩水に漬け、2日目、水に漬けた米を圧力鍋で蒸かし、冷めたら麴を混ぜます。麴を混ぜたお米をざるに置き、もう一枚のざるでふたをし、新聞紙でくるみバスタオルをかけ1晩ねかせます。この時人間も毛布をかけて寝るようなら麴にも毛布をかけ暖かくして、麴が増えるようにします。温度が足りていれば翌3日目の昼頃にはお米が麴でわっとなっていて、これをもう一度ほぐして2~3時間おきます。この麴が増える段階でかなり熱と水分がでるのが驚きで、麴は生きているのだと改めて感じさせられました。こうして作った麴と1晩水に漬けておいた大豆で4日目にいよいよ味噌の仕込みをします。大豆は圧力鍋でゆで、挽き肉器ですり潰し、塩をまぶした米麴とまぜダangoにします。このダangoをもう一度挽き肉器ですり潰し、用意しておいたバケツに入れていきます。この時空気を抜くように上からギュギュと押していくのがポイントだそうです。また、昆布や干し大根を入れておくと漬け物もできて一石二鳥ということでした。最後に上に塩をふり、ラップをかけ重石を乗せて終了。約4日後に上にのせたラップを空気が入らないようにピタッとさせて、約4カ月待つと手作り味噌ができあがるのです。この味噌作りにおいて一番難しいのは麴作りで、気温湿度によって麴に布団をかぶせたり水分を加える必要があり経験と勘がものをいうそうです。徳留さんによると、麴作りは気温湿度ともに十分な雨季が簡単で、乾季は気温が低く湿度も低いいため麴を上手く作るためには工夫が必要で、徳留さんもここまで来るには試行錯誤を繰り返されたそうです。この味噌は米麴味噌ですが3月の下旬に徳留さんに仕込んでいただいた味噌が今食べ時でとても美味しいです。

4日目の味噌を仕込んだ時コンニャクの作り方も教えていただきました。コンニャクの素は買ってあったのですが、作り方が良く解らなかつたので置きっぱなしだったのです。

コンニャクは80度位のお湯にコンニャクの素を溶かし、糊状になるまでかき混ぜ、アク(石灰)を水に溶かした物を入れ手早くかき混ぜ、型に流して20分位放置し、それを20分ほど煮ると出来上がります。作ってみるとさほど難しくなかったのですが練るのに力が必要でした。

こうして味噌とコンニャク作りを教えていただいたのですが、徳留さんはこの他に豆腐、納豆その他日本食諸々を手作りされ、何でもテキパキとやってらっしゃるので尊敬してしまいます。

日本にいたら味噌やコンニャクなど買えるので、手作りに興味があっても、自分で作ることはなかったと思います。ですから、こうして味噌、コンニャク作りを教えてもらい、手作りを楽しめるのでネパールに来て良かったと思っています。今度は豆腐作りに挑戦するつもりです。材料費も安いし時間もあるし、これもネパールならではの生活でしょうか。……(美澄)

編集後記

★最近めっきり夜が涼しくなり、「秋の夜長」を満喫しています。毎週欠かさず見ているテレビ番組は木曜夜の「Xファイル」だけで(この番組の英語は非常に難しく、2人で頑張っても3割くらいしか理解できません)、日本にいた頃に比べてテレビを見る時間がめっきり少なくなりました。アメリカクラブで米国映画のビデオを借りて見たり、両親から送ってもらった「秀吉」や「アトランタオリンピック男女マラソン」のビデオを見たりはしています。「秀吉」は面白いですね。時々本屋でペーパーバックを買ってきて読書もしていますが、夜更かしの最大の原因はインターネットです。インターネットで世界各地のマラソン大会のホームページを検索しては、「あの大会に出てみたい、この大会にも出てみたい。」と想像を膨らませております。そもそも美澄が始めたパソコン通信ですが、今では私の方がはまっています。(浩司)

★雨季も段々終わりに近づいてきてはいるものの、毎日毎日雨が降りなかなかつきりしません。そんな8月のある日、庭のバナナの木が、雨の水滴で葉が重くなってか、折れてしまいました。このバナナは実がなっており食べる日を楽しみにしていただけにショックでした。しかし、K.C.が「実を段ボールに入れておけば食べられるようになるかもしれない。」とってバナナの葉にくるんで段ボールの中にしまってくれました。今は熟すのを待っているところです。はたして食べられるようになりますかどうか……。(美澄)