

UBUD

Vol. 29

極楽通信





photo:Y. Hori

これは何をしている写真かという、村の男たちがラワールを作っているところである。ラワールという食べ物は、基本的に肉や野菜やらを香辛料と共に叩いて叩いて粉々にしてぶち混ぜるというものである。通常のワルンで売っているナシ・チャンプールでも定番のおかずなわけだが、いざ祭事となるとこのように男たちが自慢の特製ラワールをせっせと調理する独壇場が展開する。

この特製ラワールの場合、生の肉と生の血と生の内蔵と生の香辛料などが、切り株のまな板上で、あまり切れ味のよくなさそうなナタやら包丁やらでバシバシと執拗に叩き潰される。材料の混ぜ具合などで味が変化するわけだが、それが家庭なり男たちなりの味となっている。

このバリの「たたき」、当然めっちゃくちゃウマイわけだが、衛生面とか寄生虫とか食中毒とかのことは忘れておくのがコツである。

堀 祐一

# Contents

● Profil	
人物紹介／山内喜代子さん	4
● Wariga／バリの暦大解剖!	
第四弾「おもな吉日・祝日」	6
● Perawatan Anak【10】	
正しい出産と育児 in Bali-10	8
● Buku-buku	
バリ島の人買い - ニ・ラウイット	11
● Help Wanted (4)	
バリで働きたいあなたへ… (4)	12
● Pin-Pin-Boh/9	
インドネシア語講座／9	15
● Tsure-Zure／バリ島つれづれ体験記 (3)	
スバリ村へ (その式)	16
● Bali Buku Catatan Harian/6	
バリ日記【6】	20

● TOKO BEST店	
Dairy Art Print	22
● Warung 味な店	
Emperan -Desain Eko	22
● Pondok Manis 私の常宿	
Family Guest House	23
● Pesan & Kesan	
旅人一声	23
● Berita Terbaru	
その他のニュース	24
● Orang-orang Ubud/29	
うぶんな人々／29	25
● O-Shi-Ra-Se	
おしらせ	26
● Pengumuman	
でんごんぼん	26

○表紙のことは○

UBUDの空気が、  
あの景色、あの人々...を  
想って描きました。

みけさん、良い日々  
送ってますか?

@ya



## 編集室便り

### ●入稿に関するお願い

編集部では、MacintoshによるDTP作業で版下を作成しています。原稿をお寄せくださる方でText Dataで入稿可能な方は、以下の方法をお願いします。

Macintosh formatまたはWindows formatのFD (Text Data)

E-Mail:

MHC03202: 菅原 (NiftyServe)

GCB01162: 堀 (NiftyServe)

hori@potomak.com (Internet)

eriko@potomak.com (Internet)

※詳細は、裏表紙にある日本連絡先事務所までお問い合わせください。

## 山内喜代子さん

噴煙を上げ堂々とそびえたつバトゥール山の裾野、青々としたバトゥール湖畔に位置する温泉の村、トヤブンカにひとりの日本人女性が暮らしている。バリ人の旦那さんと一緒に、4年前からレイクサイド・コテージという宿を経営している山内喜代子さんだ。

私が最初に喜代子さんを知ったのは、なんと“1本のごぼう”からだ。ごぼう、ってあの野菜のごぼうのこと。仲間ウチで食べ物のお話をしていた時のこと、「やっぱり日本人は日本食がないとね…」「そうそう、毎日ナシチャンプルってわけにもいなくなってくるよね」「あ～、きんぴらごぼう食べたいなあ。でも、ごぼうなんてバリにないよね」「あ、作ってる人いるよ。トヤブンカに住んでる日本人の女の子。その人のとこできんぴら作ってもらったこともあるよ」

…トヤブンカといえば、以前その付近を通ったことがある。キンタマーニからバトゥール山のふもとに向かってずうーっと下り、溶岩が冷えてできたごつごつの黒い岩に囲まれた荒涼とした風景の中、これまたガタガタの道はかなり奥まで行ったところはず。途中の道は夜になると真っ暗、街灯なんてない。他に日本人も住んでいないだろうと思われるようなところでごぼう作ってる人ってどんな人だろう…。私の暮らすサブドに比べたらずっと辺鄙なところに暮らしていて、淋しくないのかなあ。会ってみたいなあ…。ということで、ある日、その女性、喜代子さんを訪ねてみることにした。

喜代子さんの宿レイクサイド・コテージはトヤブンカの一番奥、バトゥール湖に面したところにあった。レストランも経営していて、湖で採れた魚や日本食も食べることができる。初めて会った喜代子さんは、かざらない正直そうな、肩肘はらない人という感じがした。初対面の私にも、きどらずに接してくれる。「あのごぼう作ってるって聞いたんですけど、畑とか持っているんですか？」

出会ってすぐいきなり“ごぼう”の話もないだろう…と今考えればちょっと失礼してしまったな、と思うのだが、喜代子さんはなんにも気にせず、私の質問に答えてくれた。「いいえ、私の畑というわけではなくって、ウチの家族の畑なんです。村の皆も畑を作っているし、じゃウチもやってみようか…と」

その畑でごぼうの他にも、さつまいも、とうもろこしなどを作っているという。ぜひそのごぼうを味わってみたい、というリクエストに、喜代子さんはきんぴらを作ってくれた。バリではなかなかお目にかかれない、“日本のオフクロの味”を味わいながら、話を聞かせてもらった。

現在、“海外旅行研究会”なるものの会員として、バリの情報を日本に送ったりもしている喜代子さんは、旅をすることが好きで、シベリア鉄道に乗ってヨーロッパに行ったり、ネパールに行ったりしていたそう。そんな喜代子さんが初めてバリに来たのは、1993年のこと。たまたま、勤めていた会社での友人がバリへ行き、

とってもよかったと言っていたので足を運んでみることにした。2週間の一人旅だ。

ふらっと温泉にでもつかってみようかと思ってここトヤブンカに来た。その時、小さなツアー会社を営み自らもガイドをしていた、今の旦那さんと出会ったのだそう。そして、彼のガイドでジャワのプロモ山ツアーに出た。ツアーとはいっても、バリからずっと二人でベモを乗り継いでのハードな旅だったそう。







2週間の旅を終えて日本に帰り、プロモ山登山の際に彼と一緒に撮った写真を送った。するとすぐに返事がきて、なんと結婚しようという。国籍は関係なく、誰とでもすぐに打ち解ける彼になんとなく好意を抱いていた喜代子さんも約半年後にはバリへ行き、結婚を決めた。ええ!? そんな急に?

バリ人と結婚してバリで暮らす日本人女性はたくさんいるけれど、こんな辺鄙な(ゴメンナサイ)ところで暮らしてる人はそうはいない。いくら愛する人がいたとしても、なんの抵抗もなしに飛び込んでいけるものなのだろうか。びっくりしている私に、喜代子さんはたんたんと言う。「景色もきれいだし、こういうところに住んでみるのもいいかなって」

最初、トヤブンカでごほうを作っている人がいると聞いた時、私は田舎育ちの人を想像した。しかしなんと喜代子さんは東京生まれの東京育ち。大都会に暮らし、マスコミ関係の職場で働いていたという。つまり、全く違う環境で暮らしていたのだ。確かにここは静かで、ちょっとした旅で来るにはいいところだけれど、いざ暮らすとなったら…。私だったら色々考えてしまう。しかし喜代子さんはあくまでも自然に、ここで暮らすことを受け入れたのだ。「住む場所について悩んだりはしなかったです。旦那と一緒に宿でも作ってみようかなと思って、4年前この宿をオープンしました。いろんな国の人が来てくれたら楽しいなど。ここに住んで不便に思うこともないし…」

喜代子さんは決して「夢見る乙女」という感じではない。しっかりと地に足のついてる人といった印象をうける。柔らかく、たんたんとした語調の中には、

芯の強さを感じた。だから、外国で暮らすことに対して甘い幻想を抱いていた、というわけではないだろうに、なぜ迷いもせずこの小さな村で暮らすことを選べたのだろうか…。私にとってそれは謎だ。しかし、シンプルな喜代子さんと話し続けるうちに、この疑問は解けていった。そっか、こんなにごちゃごちゃ考える必要ないんだ。好きになった人が、ここにいた。だから、ここで暮らしてる。それって、ごく自然なことなんだ。人を愛することに条件なんていらないんだよね、本当は。先のことを色々考えたりするよりも、“この人が好き”っていうことが一番大事なんだ。喜代子さんは、ただ自然にふるまっただけなんだ。とは言っても、いざ結婚してみてどうだったんだろう…そんな私のつっこんだ質問に、喜代子さんはこう答えてくれた。「ずっとバリに憧れていた、というわけではなかったのも、もちろん知識も特に持っていませんでした。今でもヒンズーの習慣にとまどったりします。ウチの旦那の両親はすでに亡くなっているので、兄弟とかに教えてもらいながら少しずつ勉強しています。それにしても、儀式に莫大な費用がかかるのにはびっくりしました。あまりに沢山かかりすぎて、従業員の給料も払えないかも…なんてときもあったんですよ」

喜代子さんの話を聞いていると、苦労話が“楽しい経験談”として伝わってくる。「でも、住んでみて、バリっていいなって感じました。時々、デンパサールに買い出しに行ったりするんですけど、街で人々が、知らない同志なのに、笑いあったりしている。人と人のコミュニケーションがとり易いんです。それに、ここにいると自分自身も自然にふるまえますし、すごく楽です」

そんな喜代子さんの話を聞いているうち、私もなんだか嬉しくなってきた。だって、すごく幸せそうなんだもの。きっと喜代子さんは、生活の中に訪れる色々な幸せの瞬間をキャッチする才能に恵まれているんだろうな。何処にいても、なにをしても、喜代子さんはきっとマイペース。そんな強さを私も見習いたい!

最初の疑問はどこかにふっとんでしまった。ごちゃごちゃと考えていた自分がばからしくなっちゃっ。

やがてレストランにお客さんが来はじめ、喜代子さんは席を立ち、仕事を再開した。その後何度か喜代子さんにお会いしたが、かわらずたんたんとしているその姿に、私はいつも妙なやすらぎを感じる。最初にバリに来た時、自分自身知らないうちに身につけていた“余計な飾り”が、ひとつひとつ剥がされていくような感じがしたのだが、トヤブンカで喜代子さんに会って得る感覚って、それと似ている。喜代子さんの持つ、自然体って雰囲気こそ感じさせるのかもしれない。これからも、旦那さんと3才になる息子さんとともに、トヤブンカという土地で居心地のいい空間をつくりあげていくのだろうか。 < BY TAKA-chang >

# バリの暦（カレンダー）大解剖！

## 第四弾「おもな吉日・祝日」

前はウク暦の tempuk についてふれました。今回は、ウクの第1週目、シンタの週から順にめぐってくるおもな吉日や祝日をご紹介します。吉日の名称の下に3つ並んで記したものは、左からそれぞれウクの週、七曜週、そして五曜週の名称です。

### □ Soma Ribek (ソマ・リバツ)

sinta-soma(月)-pon

神（特にデウィ・スリ＝稲の女神）を讃え、すべての者がその恩恵と幸に恵まれるよう祈ります。この日は特にお金の貸し借り（大きなお金を動かすこと）はしてはいけないとされています。

### □ Sabuh Mas (サブツ・マス)

sinta-anggara(火)-wage

神（特にマハデワ神）に、金や銀、その他の財宝の恩恵を受けたことへの感謝をあらわす日です。金銀細工で生計をたてている家では、この日に盛大な供物をつくります。一般家庭では、金庫やお財布にお供え物が捧げられます。

### □ Pagerwesi (パガルウェシ)

sinta-buda(水)-kliwon

神（特にプラムスティ・グル）が、この世の万物が均衡のとれた平和な状態を保ってられるように苦行をする日と言われています。人々は盛大な供物を作って家寺などに供え、この世の平和を祈ります。Pagerwesiは「鉄の柵」を意味する言葉で、これは神々がこの世を悪いものから守ってくれる、という考えの表れだと思われます。この日はガルンガン、クニンガンに次いで大きな祝日とされ、特にブレレン県（シンガラジャ地方）では、数ある祝日の中でもいちばん盛大にこの日が祝われます。

### □ Sugian Jawa (スギアン・ジャワ)

sungsang-wraspati(木)-wage

スギ・ジャワとも呼ばれるこの日はブダロ・ブダリ（神格化された祖霊）がそれぞれの家寺や親族集

団の寺に降りてくるといわれ、人々は盛大な供物を用意してお迎えします。そして感謝を捧げ、さらなる平和と安全をお祈りします。

### □ Sugian Bali (スギアン・バリ)

sungsang-sukra(金)-kliwon

スギ・バリとも言われ、家によって家寺へのお供えをこの日にするところもあります。一般には昨日のスギ・ジャワに引き続き、この日も祖霊に、心も身体も常に清らかでられるように祈ります。前日のスギアン・バリとこのスギアン・ジャワは、おそらく15世紀頃にヒンドゥー教がジャワからバリへと移行する過程で、日がずれていったのではないかと考えられます。

### □ Galungan (ガルンガン)

dungulan-buda(水)-kliwon

皆さんもうご存じのガルンガン。家の敷地内のそこかしこに、そして家寺に盛大に供物が捧げられます。早朝から村のプラ・デサ、プラ・プセ、プラ・ダラム、また本家や実家などの親族の家寺にも供物を持って、お祈りしてまわります。すべての悪に対して善が勝利をおさめる日と言われ、勝利を祝って天国から神々が地上に降りてくるのだそうです。人々は、その神々を迎えるために何日も前から供物を準備し、心身ともに穏やかな、そして清らかな状態でこの日を迎えられるように努めます。そしてめでたいめいがこの世の幸福と平和を神々に祈るのです。

### □ Ulian (ウリアン)

kuningan-redite(日)-wage

私たちには一般にまだ知られていないウリアン。この日は、ガルンガンの時、地上に降りた神々達が天界に帰っていく日です。ガルンガンのように盛大ではありませんが、それに準ずるたくさんのお供え物を捧げ、神々を送り出します。ウリアンとは、「繰り返す」という意味のバリ語で、あるバリ人は「ガルンガンの繰り返しだよ。供物はもっと小さいけどね」と説明してくれました。



## □ Kuningan (クニンガン)

### kuningan-saniscara(土)-kliwon

ウリアンに続いてクニンガンです。この日は地上に神々が降りてくる神聖な日です。各家の家寺には、祖霊を迎えるために盛大な供物が用意されます。人々は、この世の万物の平和と幸福を祈ります。クニンガンにはすべての供物を昼の12時頃までに供え終わらなければなりません。というのは、それを過ぎると神々は天界に帰ってしまうのです。よく日本でいう「お盆」に例えられますが、バリでは祖霊もまた神であり、ただ単に先祖供養として祖霊を迎えるというのではなく、もっと神聖な意味でこの日を祝うのです。

## □ Pegat Uwakan (プガッ・ウワカン)

### pahang-buda(水)-kliwon

ブダ(水)とクリウォンが重なる日は毎月吉日とされて供物を捧げますが、このPahangの週のブダ・クリウォンは、またある意味で特別な日です。というのも、ガルンガンからクニンガンまでの一連の祝日のしめくくりの日とされているからです。クニンガンから数えると25日目にあたり、ガルンガンの前日から家の前に立てられていたベンジョールがこの日に一斉に処分されます。

## □ Saraswati (サラスワティ)

### watugunung-saniscara(土)-umanis

学問の女神であるデウィ・サラスワティは、日本では弁財天として知られています。学問、芸能をつかさどるデウィ・サラスワティに対し、正しく清らかな知識が身につくように祈ります。この日は本を読んだり勉強したりせず、家にあるロンタル(古文書)やクカウイン(カウイ語で書かれた詩)が書かれた書物をはじめとして、その他の大切な本やノート、学校の教科書や辞書などが家寺に集められ、安置され、供物が捧げられます。学校も休みになりますが、生徒達は正装をして登校し、校内で行なわれるウパチャラに参加します。家によっては、トベンのお面やかぶりものにもお供えを捧げます。

## □ Banyu Pinaruh (バニユ・ピナロ)

これはVol.28でもふれましたが、前日のデウィ・サラスワティの恩恵を受けるため、身体を清める日です。人々は早朝まだ暗いうちに起き、近くの川へ行行ってマンディをします。家ではナシ・クニンという、ターメリックで黄色く染めたご飯がつくられ、家寺に供えられ、家族にもふるまわれます。



以上、主なウク暦の吉日、祝日を挙げてみましたが、他にも小規模な吉日はたくさんあり、そのたびにバリの人々はたくさんのお供え物をつくって捧げ、祈ります。そのエネルギーとパワーは私たち外国人にとっては驚異に値するほどです。「神々の島」と言われる由縁かもしれませんね。さて、最終号Vol.30では、市販されているバリ・カレンダーの見方をくわしく解説する予定です。お楽しみに…!!

P.S.Vol.28でご紹介した tempuk (トウンブック) ですが、「極通」ともあろうものが、大切な tempuk をひとつ書くのを忘れていました。ここに付け加えておきましょう。

## ● Tempuk Krulut (トウンブッ・クルルツ)

### 第17番目、krulutの週

この日は楽器に特別なお供えものをする日です。特にガムランの楽器すべてがその対象となります。しかし、このトウンブッ・クルルツは、他のトウンブッと比べてそれほど厳密に扱われていないようです。というのは、ガムラン(特に一式)を所有している家(または村)によって、ガムランに特別な供物を捧げる日がまちまちなのです。それは tempukLandep であったり、Tempuk Uduh だったりします。とはいえ、他のトウンブッと同様、このトウンブッも吉日とされていることに変わりはありません。ウク暦の一年、210日の中でトウンブッは6回あります。Vol.28で述べた4つと、このクルルツ、もうひとつはちょうどクニンガンの日にあたります。

# 正しい出産と育児



by ムーン・ストーンの花嫁

NOMOR 10

今まで10回続いたこのコーナーも、残すところ次回で終わることになった。毎回とりとめもなく思いついたことを書いてきたが、ニッがもう二歳になってあまり手がかからなくなってきたこともあって、昔の育児の大変さが少しずつ記憶から遠のいてきてしまったこの頃である。だから今回も何を書こうかしらん、と悩んだのであるが、やっぱり親としていちばん苦労したのは「離乳食」であったので、それについて書こうと思う。

離乳食のスタートは（日本では）3ヵ月頃からとされている。基本的に、赤ちゃんの首がすわって、ちゃんとスプーンで口に入れてあげられる姿勢ができてから、というのが大切なポイントらしい。離乳食といっても、スタートは液体である。お乳以外の味を赤ちゃんに教えてあげるためと、スプーンの感触に慣れさせるためだ。それも初歩の初歩は、果汁やみそ汁のうわ澄みなどをお湯で2倍に薄めてから、「まず最初はスプーンで2～3杯から始めてみましょう」と育児書にある。そこには実際にお母さんが赤ちゃんの口にスプーンをもっていき、母子して「アーン」と口を開けている写真がある。とてもホノボノして楽しそうだ。「お母さんも一緒に“アーン”と口を開けましょう。赤ちゃんはそれを見て真似しようとします」

どなか  
ぶいっけたらしい。  
泣く  
2ヶ月前...



Illustration by Fumio

フムフム、さっそく私も挑戦してみよう。サンキスト・オレンジのひとふさをキュッと絞ってお湯で薄め、はい、あーん。…あーん。…あーん!!…あーんって言ってんだろ!!

うーっ。まだ右も左もわからないニッはポケ〜ッと私の顔を見つめたままである。生まれてこのかたお母さんのチクビと哺乳びんのチクビしか口に入れたことのない赤ちゃんに、いきなり「あーん」とスプーンを差し出したってそうは簡単に受け入れてくれないのであった。「だってあの写真の赤ん坊はちゃんと口あけてたぞー」と、ちょっとムリヤリスプーンをニッの口に押し込んでみるが、ニッはすごくイヤな顔をしてムニャムニャするだけである。それでもチチ以外の味を初めて味わって（味わされて）どことなくシンミョーな面持ちだ。よし、明日はみそ汁に挑戦だ!!

結局みそ汁もちゃんとスプーンを口に入れるでもなく、ムリヤリ押し込んだ時にシンミョーな表情をするだけ。それから3日ほど続けてみたが、いつも結果は同じで、私の頭の中に思い描いていた、「母子でアーンして赤ちゃんが嬉しそうにスプーンを口に入れる」図は実現できず、いつもヨダレかけをビショビショに濡らすだけで全く進歩がないのである。

そうこうしているうちに4ヵ月に入り、インドネシアで市販されている「ブブール」なるものに切り替えることにする。そもそもブブールは「おかゆ」の意味だが、ここでいう離乳食のブブールは、粉をお湯でねったドロドロタイプのものだ。あるメーカーの商品名がそのまま代名詞になって、「ブブール・スム」とかよく言う。けっこう今では各種メーカーがいろんな味を出していて、3～4ヵ月目のスタートには、プラス・メラ（赤いコメ）、カチャン・ヒジョウ（緑豆）、バナナおよびフルーツ味、甘いミルク味、ビスケット味などがある。いろいろ試してみたが、どれも驚くほど甘く、「こんなんで育ったら赤ちゃんがおかゆとか食べなくなるぞー」とちょっと心配になるシロモノである。中でもニッのいちばんのお気に入りには、甘いミルク味であったが、



これを1日2～3回毎日同じものを与えたのでは、「いろんな味を知って慣れさせる」意味がないではないか。と不安になってきたところで、お義母さんが「バナナをやりなさい、バナナを。昔はね、お乳の出が悪い人は生後何日からでもバナナを食べさせたものよ」とアドバイスしてくれた。バナナと言ってもいちおう固形物だから、裏ごししたほうがいいのかしら、それとも…と迷っていると、お義母さんは、「ハイハイ、バナナでちゅよー、ハイハイ、おいしいよー（訳）」と言って、ビュー・ガダン（ビューはバナナ、ガダンは緑色。インドネシア語ではピサン・ヒジヨウという。甘味が少ないがとてもおいしいバナナで、赤ちゃんにはコレが適しているらしい）を少しちぎり、あろうことか指でぐちょぐちょともみつぶしてそのままニッの口に押し込んでしまった。「ギャッ!!!」と驚いたのはニッではなく、私である。果汁やプールを入れる容器もスプーンも、念には念を入れて熱湯消毒していたのに、お義母さんたら、手…洗ったのかしら…。かと言ってとがめるようにたずねるわけにもいかない。言っちゃ悪いが、バリのお母さん方以上の年代のご婦人の手は、はっきり言って見た目がキチャナイ。爪も短く切っておく人は少なく、たいていは伸びたツメの中が黒くそまっている。それは日本以上に手仕事が多いのでしかたがない。野菜は土がついたまま、肉だって毛がついたままのことがあるし、お供え物に使うヤシの葉やお花、バナナの葉もいちいち水で洗うわけじゃない。それに毎日（うちでは）少量のごはんを、色粉やかまどのスズで黒く染めたものをニギニギしたスガンというお供え物もつくる。だから日本のお母さんの手のようにスベスベ真っ白の手ではない。左手は「ヒエーッ」と思わずあとずさるほど長くツメを伸ばしている若い人がいるが、これは「いろいろ手仕事なんてしなくてもいい身分なんだよー（要するにエエとこの坊っちゃん、嬢ちゃんですわ）」という自己表明でもあるし、そもそも不浄の手だから論外としても、黒いツメの指でぐちょぐちょしたバナナをニッに与えるのだけはお許し下さい、なのである。「あっ、お義母さん、バナナは、あのう、熱湯消毒…、いえ、なめらかにしてから…」と支離滅裂なことをあわてて口走る私を尻目に、なんとニッはすんなりとグチョグチョバナナを口に入れて、ムニョムニョおいしそうに食べているではないか。それを見た夫は、さすがにバリ語で「おいおい、手がうんたらかんたら」と抗議していたが、お義母さんは「ほうら、おいしいってよー」と単純に喜んでる。まあ、いっか、死ぬわけじゃないし…、と私はぐっとこらえたが、とにかく衛生上の問題において、やっぱりバリ人は…というか、日本がきれいにしすぎるといふか、私にとってはおおいに悩むべきところであった。ミルクびんでさえまだ熱湯消毒している時期に、手はもちろん、洗ってない

ナイフ（そもそもバリではあまりナイフは洗わない）でスライスした果物とかを赤ん坊に与えるのも見ていて冷汗をかく思いであったが、私は声を大にして抗議するわけでもなく、反乱を起こす（？）わけでもなかった。思えばひたすら家族との関係をいい状態に保つために、見て見ぬフリをしてきたことが多かった。もし万が一、運が悪くてやっかいな菌がおなかに入っていたら、と考えると、私はニッに対してひたすら申し訳なく思うのであった。家族に言わせたら、「ダイジョーブ、ちゃんと毎日欠かさずお供え物してるから」ということになるのだろうが、私は頭を下げてニッに謝罪（罪というほどでもないが）し、健康に育てくれたことに深い感謝をせずにはいられないのである。

さて、さすがに味もそっけもない市販のドロドロプールを食べ続けて2ヵ月ほどたつと食が細くなってきた。そろそろ私も日本の育児書に紹介されている離乳食にハリキッてトライする時が来たか。離乳食には月齢とともに進んでいく段階があって、私がもらった本には、(1). かまずに飲みこむ「ゴクン期」(2). 舌でつぶして食べる「モグモグ期」(3). 歯茎で噛んで食べる「カミカミ期」という三段階に分けてある。いちおうの目安は5～6ヵ月がゴクン、7～8ヵ月がモグモグ、9～11ヵ月がカミカミである。「ウチの子はもう7ヵ月だから、モグモグね」と本のサンプルメニューを見ると…、「うわあ、何じゃコレ」と目をみはるほどのこった料理が並んでいる。とりそぼろのやわらか煮、白身魚のポツテリ煮、煮うどん、ゆでレバーのとろみづけ。日本のように、ちょっとベビーカーを押ししてそのスーパーまで行けば朝から何でも揃うのなら問題ない。赤ちゃんをベビーチェアに座らせて、お母さんは手早くとりそぼろのなんとかだの、レバーなんとかだの作ってしまえる。しかし、ここでは。市場がけっこう遠いので、毎朝大きなカゴに食材をつめこんで売り子さんが家々を廻るのだが、ひどい時は何も残ってなくて売れ残りのブタの脂身のカタマリだの、トリの



皮だの、もうニオイ始めた小エビだのしかカゴの中に入っていないのである。くっそう、トリのひき肉なんて、新鮮なレバーなんて、白身魚なんて、くそくらえー!!ってなわけで、ヤケ気味に米をぐつぐつ煮て、おかゆを作る毎日なのであった。たまに具の入っていない茶わん蒸しだの作るのだが、あんまり台所に長く立っていると、主人が「おいー、まだかよー」とぐずぐず言っているニッを抱いてせかしに来るので、そうそう凝ったものも作れない。かくしてニッの離乳食中期はほとんどおかゆと、例のドロドロブブールでカタをつけてしまったのであった。こんないいかげんな離乳食で果たして1才すぎてちゃんと幼児食を食べられるのだろうか、と私は毎日のように心配したものだが、バリ人の赤ちゃんは、それこそ白いおかゆとおっぱいだけで大きくなるのが普通であるらしい。だから1才近くになったニッに、とうふのみそ汁だの玉子とじそうめんだのたまに食べさせていると、バリのお母さん達は目を丸くして、「なんなの、それは? そんなもの食べさせていいの!？」と逆に心配しちゃうのである。このバリの赤ちゃんのおかゆ責めは、2才近くになっても続き、あとは子供の方から欲しがらるパンだのおかしだの果物だのを欲しがらるだけ与える。子供によっては塩味さっぱりのおかゆに目もくれず、駄菓子ばかり食べる子もいる。そうやってあれこれつまんで食べることをバリで「アミツ」と言うが、「ウチの子はアミツばかりで他に何にも食べないわー」と、ほとんどのお母さんは言っている。アメやチョコレートも例外ではなく、そんな子供はきまってせっかく生え揃った歯もムシ歯で全滅である。前歯も腐ってボロボロで、しょっちゅう「歯が痛い」とワアワア泣いているのだが、お母さんは「しょうがないわね」と言うばかりで、食生活を改めることもなければ歯医者に連れていくこともしない。そんな子供がどうやって栄養をとって成長していくのだろうか、と思うのだが、たいていの子は2才近くまでお母さんのおっぱいをまだごくごく飲んでいるのである。母乳は偉大だ。だから日本のようなキッチリシステム化された離乳食スケジュールなんて、バリのお母さんには必要がないのだ。5人も6人も子供を産んでおっぱいの出が悪くなっちゃったお母さんはどうするかというと、哺乳ビンに重湯（おもゆーごはんを炊く時に出るドロドロの液体）を入れて飲ませるのだが、これじゃあタンパク質もミネラルも偏ってしまう。ところがどっこい、これでたいていスクスク丈夫に育ってしまうのである。そんなのを目のあたりにして見ていると、日本の離乳食スケジュールはちょっとやりすぎなんじゃないか、とも思えるのだ。私はとうとう最後までおっぱいの出が悪く、8ヵ月頃から全面的に幼児用ミルクと離乳食に切り替えてしまった。だからバリのお母さ

盛りだくさんの子供達  
たまたまママは可愛いの?



んが、「ホレホレ、私はまだまだこんなにいっぱいチチが出るのよー」と言わんばかりにもうデカくなった子供におっぱいをあげているのを見ると、私は少しばかりねたみを覚える。そしていささかムキになってがんばって離乳食メニューをつくるのであった。衛生面のいいかげんさも、母乳の出の悪さも、私はニッに対して大きな借りをつくったような気がしている。「少しぐらいはあげればいいじゃないか」とキャンディーやチョコレートを与えようとする主人に、目をつり上げて「ダメダメ、あとでごはん食べなくなっちゃうでしょ」と横から取り上げるのも、ニッにとっては鬼のような母であるに違いない。キャンディーを取り上げられていつまでも泣いているニッを見ると、私もどうしたらいいのかわからなくなって一緒に泣いてしまいたいほどである。それでもスクスク育て「ママ、ジュースほしい」とニコリ微笑みかけてくる我が子の成長は、私にとって何にもかえがたい喜びであり、守るべきいとしい宝物である。今ではようやく少しずつ大人と同じものが食べられるようになってきたが、それでも幼児にとっては最も不適切と思われるウチの食卓<<<カチンカチンになるまで揚げた肉、激辛サンバルあえのテンペヤタフ、香辛料タップリのカレー煮>>>になじむ日はほど遠いだろうが、サンバルとあえる前の、ただ素揚げにただけの味もそっけもないテンペ少量と、ごはんといっちょまえに右手でつかんで口に運び、モクモクと食べているニッは、もう立派なバリ人の子供である。とりそほろも白身魚も食べさせてあげられないけれど、その分たっぷりのSayang<愛情>をそそいで育てるつもりよ。ママは。だから丈夫で健康でいい子になってね。



# バリ島の人買い ニ・ラウイット

A. A. パンヂ・ティスナ著  
粕谷俊樹 訳  
勁草書房 / 1982年発行

「バリのおもしろい小説があるって情報もらったよ。ええっと、『バリの奴隷』だったっけな…」ある日、編集長がこうつぶやきました。『バリの奴隷』？なんだそりゃ、と思いながらも興味を惹かれた『極通』スタッフ、近々日本からウブドに来る予定の友人に頼んで買ってきてもらうことにしました。やってきた友人は「『バリの奴隷』なんてなかったよ。これでいいのか自身ないけど…」と、一冊の本を渡してくれました。聞いてみると、本屋を見回しても、いくら探しても、『バリの奴隷』を見付けることができなかった友人は、店員さんに調べてもらうことにしたそうです。「あのお…、『バリの奴隷』って本なんですけど…」「はい、今調べてみますね」親切な店員さんは鮮やかな手つきでコンピュータを操り、検索していきます。しかし、その表情は曇るばかり。やがて申し訳なさそうにこう言ったそうです。「あの…『バリの奴隷』という本は存在しないみたいで…。探してみたところ同じような意味合いのもので…『バリ島の人買い』ならあるんですが…おそらくこのことかと…どうなさいますか？」そうです、タイトルを間違えていたのです。友人にはとんだ恥をかかせてしまいました。…前置きが長くなりましたが、親切な店員さんと友人のおかげで、今から16年前に出版されたこの『バリの奴隷』…じゃなかった、『バリ島の人買い』と出会うことができたわけです。

舞台は19世紀中頃オランダの侵略が本格化する直前、バリでまだ王政がしかれていた時代。同時に徴用や、奴隷売買という形で外国勢力が次第に強まりつつあった頃。エエッ？奴隷売買って、バリ人が売り飛ばされていたの!?…とビックリしてしまいました。タイトル通り、この本にはその奴隷売買の事実が描かれています。なんて言うのと、思いっしりカタイ本のように聞こえますが、この本の魅力はその当時のバリ人達の生活を生き生きと描きだしているところ。

\*\*\*田を耕したり、魚を取ったり、彫り物に励んだり自然とともに明るく生きるバリ人達。男性が仕事に出ている間、女性たちは機織りをしながら恋の話などに花をさかせる。おしゃべりに夢中になって、つい手を休めてしまったり。そんなふうにして1日の仕事を終え、夕暮れになるとどこからともなく仲間が集まってくる。ロンタルに書かれた神についての詩を朗読し、その解釈についてあーだこーだと議論している男達。女達はまわりで思い思いにおしゃべりしながらも、好きな男性の立ち振る舞いを目でしっかりと追っている\*\*\*そんな光景が目には浮かんでくる様。それに、伝統的な暮らしの中で繰り広げられる人間関係や恋愛模様からも目が離せません。大変な境遇の中、寄り添って生きていく兄妹イダ・バグスとクンデラン。彼らを慕って集まる仲間達。クンデランを愛し、どうしても手に入れたくないイダ・ワヤン。彼をそそのかし金を儲け、さらには呪術に手をださせるニ・ラウイット。彼女を正しい道に導こうと必死になる夫、イ・プググ。…しかし、金こそ全てのニ・ラウイットの行動はさらにエスカレートし、ついには人買いへと…？バリに伝わる民話や、バリの暦を使った吉日判断、占いなどの話題を盛り込みながら、物語はクライマックスへと向かっていきます。魅力的な登場人物達に感情移入してしまった私は、ニ・ラウイットのひどさに思わず本を閉じて怒りを押さえたこともしばしば。

『バリ島の人買い -ニ・ラウイット-』はA. A. パンヂ・ティスナというバリはブレレンの王家に生まれた一人の男性によって、1935年に発表されました。彼にとっては最初の長編です。同時に、バリを題材にして、バリ人自身によって、インドネシア語を使って書かれた最初の小説でもあります。その当時のバリ人達の生活を手に取るようにいきいきと描けたのは、彼が同じ視点でそれを捕らえることができた、つまりバリ人だったからというところが大きいのではないのでしょうか。登場人物が多く、少々分かりにくいところもありますが、読み進むにつれ引き込まれていくことうけあい!!

ぜひ読んでみてください。



# バリで働きたいあなたへ

## 4

Megumi



アグンラカ・バンガローで働き始めて、そろそろ2年になろうとしています。この2年の間に従業員も随分変わりました。40人の従業員の中には、いまだにどうしても“うまく”いかない人間もいます。けれどそんなことは、日本で仕事をしていたとしても同じこと。ことさら考え込む程のことではありません。しかしこれが、そう理解するまでには意外と時間がかかってしまったのも事実です。

私がアグンラカ・バンガローでマネジャーとしての勤務を始めたのは、1996年12月23日のことでした。1年の内で一番忙しい年末のシーズンに突入するという時です。バリで働いたことはおろか、ホテルで働いた経験さえない私です。最初から仕事が動まるなどとは、もとから思っていない。ひたすら皆の仕事ぶりを眺める毎日が続きました。お客様の話し相手をする以外は、特に大したこともしない、出来ない毎日。何時頃になると朝食のお客さんも一段落するんだ…とか、ルームボーイが部屋の掃除を終えるのは何時位なんだ…とか、フロントスタッフの仕事はこんなこともするんだ…とか、ただレストランのテーブルに日がな一日座って、スタッフを観察していたのでした。時間の空いた人から私のところに一人づつ来てもらって、言ってみれば簡単な面接もしました。面接、と言っても、“年はいくつ?” “いつからここで働いてるの?” “結婚してるの?” といったような内容です。バリに来るようになって、今までに私自身が何回、何十回とされてきた質問を、今度は私がバリ人にするのでした。最後に“仕事のことで、何か問題がある?” ということを聞くのですが、もちろんこの段階で、日本から来たばかりの私に、“問題がある” などと言う人があるわけがありません。“みんなうまくやっています” という答えばかり。それが本当でないことはしばらくしてすぐにわかるのですが…。しかし、正直言って毎日レストランに座っているだけ、というのも辛いものがあります。1週間も見れば、あそこはこうした方がいいんじゃないか、これはこうした方がいいんじゃないか、と色々な事に気が付いてきます。が、焦って動くのはかえってマイナスだと思ったことも事実。多分私とその段階で見えていることというのは“氷山の一角”でしかないでしょう。“部分”だけをとりあげて指示を与え、あとでそれが“全体”に合わないことがわかったら、正直、私の面目は丸つぶれ、です。幸いここはバリ…日本の企業のように日々、“売上前月比”とか“純益前年比”とかに追いまかれるわけはありません。ここは私も肝を据えることとしました。…と言いつつしながら、レストランで日がな一日お茶を飲む日が続き…さすがに1ヵ月くらいたつと、色々なことがわかってきたのでした。

口数は少ないけれど、人が見ていようがいまいが黙々と仕事をする子、“そんなことまで”というくらい細かいことまで逐一私に報告し“勤勉”をアピールするくせに、見えないところでとんでもない“手抜き”をする子、なにか頼んだ時に必ず理由をつけて、言われたことをすぐにやらない子、告げ口が大好きな子、かと思えば絶対に告げ口を

しない子、言葉遣いは丁寧なんだけど、丁寧過ぎてなにを言っているのかわからない子、言い訳の才能が天下一品な子、負けず嫌いな子、真面目なんだけど、ちょっと要領の悪い子…。当時アグンラカには32人の従業員がいました。この32人について一人一人の性格を把握するというのは、慣れないインドネシア語というハンディもあって、それはそれはなかなか大変なものでした。もともと彼等の間でのお喋りはバリ語です。ちょっとした時間に話していることを小耳に挟んで、“そうか、今こういうことが問題になっているのか”ということを探るといっては、インドネシア語しか出来ない私にとっては不可能なことなのです。それにやはり“慣れてくる”といっても、インドネシア語はやはり私にとってはまだまだ外国語、です。微妙なニュアンスが伝わらず、伝えられず、落ち込むこともありました。

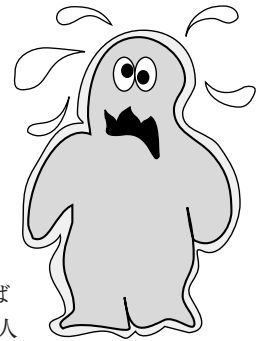
そんな中で、特に私が面食らいとまどったことのひとつに、“告げ口”と“愚痴”があります。

“愚痴”は結構早い時期にやってきました。ある者は“もう何年も働いているのに給料があがっていない”と言います。ある者は、“自分本来の仕事の他に、ボスからエクストラの仕事を言われ、断ることが出来ない”と言います。またある者は“仕事のローテーションに不都合がある”と言います。かと思えば“実家が遠くて帰るのが大変だ”から“実家の誰々が病気だ”“弟が高校を出たのに仕事がない”などなど…。実はこれらについて、最初は“愚痴”だというくらいはしていませんでした。彼等がこういうことを私に話すのは、上司として私になんとか助けを求めているのだと思っていたのです。だから話には出来るだけつきあいました。でも、普段黙々と仕事をしている（ように見えた）人が、こういう話を始めるとあっという間に30分、そして1時間…。その間彼等は単に状況を説明するだけなのです。“この間もこういうことがあった。何年前にも同じようなことがあった。あの時は…” B型の私は、正直言ってまわりくどいことが嫌いです。理由を説明してから結論を出すより、結論を先に言ってから理由をつけ加えるタイプです。ですから小一時間の間、こういう話につきあうというのは、実は私には非常に苦痛なものでした。途中何度か、“で、あなたはどうしたいの？”と聞きます。“ね、考えてみて。どうにもならないことを話していても仕方ないでしょう。どうしたらもっと良くなるか考えてみましょう。そのためにボスに口添えて欲しいのなら、私がやるから。どうしたらいいの？”と聞いてもみます。しかしその度に返ってくる答えは、それこそ“ティダ アバ アバ”なのです。“ティダ アバ アバ”なら言うなよ!!…って思うのは私です。彼等ばティダ アバ アバ”と言いながら、話を止めようとしなかったのでした。誰かに聞いたか、昔本で読んだのかは忘れましたが、“バリ人というのは単刀直入にものごとを頼まない”というフレーズが頭の中に浮かびます。ライターが欲しい、と思いつつながら“そこにライターがあるんじゃないですか？”と聞くのがバリ人…だとしたら、今ここでこういうことを話されている私は、この人から一

体何を求められているのだろう、何と言って答えればいいのか…と、正直頭の中がぐわんぐわん回ってしまいました。でも…やっぱりわからないのです。例えば、仕事のローテーションに不都合がある、という人間がいるとします。これはセクションで話し合えば解決する問題です。仕事は一人でやっているではありません。

都合の悪い人間がいたらかわってあげる人間がいてもよさそうなものだし…と私は思います。“じゃ、セクションミーティングをすれば？あなたから言うのが恥ずかしいなら、私が言ってあげてもいいのよ”と言うのですが、言った本人は“いや、大丈夫だ。そんなこと大したことじゃないから”と言うのです。だったら言うなよ!…って、又しても私は思います。一体何のために、こんなに長々と、私に状況を訴えるのでしょうか…。

でも、それよりも面食らったのは、“告げ口”でした。ある日のこと、あるスタッフが、よほど腹に据えかねることがあったのでしょうか。それまでバリ語で話していたのにいきなり私に言ったのです。“〇〇は怠けてる。自分はいづつを好きじゃない!”と…。“Malas, dia. Saya tidak senang.” いきなりそう言われた私の身にもなってください。今でこそ、大体の従業員のことは把握しているつもりです。自分なりの評価も持っています。しかしその頃はまだ仕事を始めて一月になるかならないか…誰がどういう人間か、私自身よくわかっていませんでした。そこでいきなりこう言われたのです。“これって、やっぱり〇〇が怠け者ってことなのか、よっぽどのことがあったのかな、もしかして皆困ってるのかしら、私から何か言わなくちゃいけないのかな、もしかしてそれを期待されてるのかしら、でも、実際になにがあったのかわからないし、一方の言うことだけ聞くのも不公平だし、だけど、〇〇に△△がこう言っていたんだけど、って聞くのもなんだかおかしいし…でも、放っておいていい問題なんだろうか…”などなど…頭の中は真っ白。それに、“Malas”と言われた〇〇のことは、私自身見ていて“怠け者”だとは思えないのでした。確かにちょっと動作の遅いところがあります。でもその分、他の人より深くものごとを考えるタイプに、私には思えるのでした。それに彼は余計なお喋りをあまりしません。大体“Malas”な人間というのは、仕事については要領よくさっさと終わらせて、そのあとだらだらべちゃべちゃと永遠にお喋りをしている、私にはそういうイメージがあるのですが…彼はそういうタイプではありません。その時はよほど私の様子がおかしかったのか、見るに見兼ねたのか、ウェイトレスの子が“どうしたの、イブ？”と聞



いてきました。日がな一日レストランにいるおかげで、ウェイトレスの子たちとは“女どおし”ということもあり、結構仲良くなっていました。思い余って先ほどの事件（と言うには大袈裟ですが）について話します。“どう考えたらいいのかかわからないのよ、私には…”と思わず言ってしまうと、ウェイトレスのワヤンが言いました。“イブ、きっと今までもこれからも沢山の人がイブに色々なことを言うと思うわ。いつも私見てるけど、□□も◎◎も、そうでしょう。でもね、そのことに対してイブは何も言わなくていいのよ。○○に△△がこう言っていた、とか言っちゃだめ。イブは黙って聞いてればいいのよ。皆言いたいただけなんだから。”

言われてみて、確かにその通りだと思います。こんな当たり前なことに、なんであたふたしちゃったんだろう。日本で仕事してたって、こんなことは日常茶飯にあることなのに、…。

今思えばあの頃は、外国語（インドネシア語のことです）を使って仕事をするという状況に慣れていなくて、必要以上に力が入っていたのではないかとも思います。どこにでも“話の長い人”というのはいます。これが日本語なら、左の耳から右の耳に素通りさせて、要点だけを聞き分ける技もさすがにこの年になれば身につけてもいるのですが、これが慣れない外国語の場合、すべての言葉の意味を拾いあげてしまうのです。どこが“話の要点”なのか、瞬時に聞き分ける能力はまだありません。聞き逃した単語の中に、一番大事な要素が入っていないとは限らないのです。話を聞く時はいつも100%、言葉に注意を払っていました。そしてひとつひとつの言葉の意味を考え過ぎてしまっていたのです。

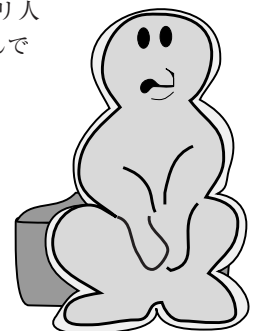
それにしても、です。ウェイトレスのワヤンに言われて“やはり”とは思いましたが、従業員たちの“愚痴”と“告げ口”…これは、友達同志のお喋りの域を出るものではない、その程度のことでしかなかったのでしょうか。こういうことは日本で仕事をしていて、まずちょっと考えられないことです。一応“上司”という立場にある人に、同僚のことを訴える、もしくは仕事の内容について不満を言う、というのは、それまでの私の感覚からすれば、なんらかの改善策を求めていること、と判断される事柄なのではないのでしょうか。それが“ただ言いたいだけ”とは…。

日がたつにつれて、“告げ口”はだんだん多くなりました。中にはちょっと見過ごせないようなものもありました。けれど、三ヶ月、半年とたつうちに、私もだんだんわかってきました。これらのすべてに真剣に対応する必要はないのだ…ということに。本当にそのことが問題になっているのなら、少なくとも3人以上の人から同じことを言われる筈です。その時に初めて問題にすればいいことなのです。一人一人の言うことに耳を傾けていたら、ちょっと神経が持ちません。中に

は、いえ実際にはそのほとんどが、“誰々のことが嫌い”といった程度の内容でしかないのです。勿論一緒に仕事をしている仲間同志の関係がスムーズにいくように気をつかうことも、上司としての役目かもしれません。しかし、バリ人同志の関係にそこまで入っていくことは、自ずと外国人としての限界もあるでしょう。見て見ぬフリ…が一番の場合もあります。

それに、こういうことは日本で仕事をしていても同じようにあることです。日本の場合の方がもっと陰湿で、巧みで、それとわからないように起こります。こんなにわかりやすく“告げ口”をする人間は日本にはまずいません。けれど日本では、それに気が付いた時には足元をすくわれているのです。そう考えてみると、バリの人達ってなんてわかりやすいんでしょうか。少なくともこういうふうには“告げ口”を言う人間は、言いきかせてしまえばそれでお終い、なのです。だったら聞くくらい聞いてあげてもいいんじゃないでしょうか。時々そんなふうには思います。

前に、あるバリ人に言われたことがあります。“バリの人はあんまりものごとを深く考えない。日本人は深く深く考え過ぎて、バリの人にはよくわからない”…日本で仕事をしていた時は、常に先へ先へと進むことを強いられていたような気がします。新しいこと、今以上の売上、より効率的な仕事のやりかた…。ひとつのことを成し終えたらそれを踏まえて次はそれ以上の結果を要求されるのが普通です。出来て当たり前、出来なければ努力が足りない…。でも、ここの人達はあんまり先のことは考えないように見えます。今日のこと、今のこと、せいぜい3日くらい先のことまで…。でもそれだけで、無理をせずやっていけるのなら、もしかしたらそれでいいのかもしれない。今よりより良いものを求めるために何かを切り捨てなくてはならないとしたら、きっと今の日本人ならためらうことなく切り捨てるでしょう。切り捨てることの出来ない人間は、それなりのレッテルを貼られてしまうのではないのでしょうか。でも、この人達は切り捨てることはしません。そのためにそれ以上の結果が得られないとしても、今の結果で足ることを知っているような気がします。それは、どちらが良いとか悪いとか、そういう次元の問題ではないのだとは思いますが、それでも私はそんなバリ人のやりかたを、しばらくは学んでいきたいと思っています。







## ■洪水に襲われたバリ西部

あーやだやだ、この雨、もうなんとかしてくれ！

いくら雨季／musim hujan だからといっても、これはないだろ、これは。水びたしの暮らしにゃほんとと愛想がつきた。ほとんど毎日台風に襲われているような、激しい雨と風のせいで外にも出られないよー。と、悲痛な呻き声をもらしているのはびんびん坊だけではないはずだ。

ことはは雨季の到来が例年より早く、とくに10月に入ってから連日、尋常ではない雨の降りかた。叩きつけるように、時には滝のまっただなかに置き去りにされたような錯覚に陥るほどの土砂降り／hujan lebat。そして、とうとう13日（金曜日ではなかったが）には、BALI西部のJembrana地方を大洪水／banjir bandangが襲ったのだ。歴史始まって以来／dalam sejarah, barangkali baruの被害の大きさというから、大変なものだった。

犠牲者1名／satu korban tewas, ふたつの橋が損壊／dua jembatan jebol, 浸水家屋数百棟／ratusan rumah terendam。

ジュンブラナ県は現在のところ、この洪水の猛威の結果こうむった被害額については確認できずにいる。が、概算で30億ルピアに達すると考えられている／PEMDA jembrana hingga kini belum bisa memastikan berapa kerugian yang diderita akibat amuk banjir itu. Namun, secara global diperkirakan mencapai Rp 3 milyar.

## ■髑髏がゴロゴロと…

洪水の話はつづく。唯一犠牲者となった女性Adnyaniさんの悲劇。夫のMurdikaさんの証言では、“そのとき、私たちは熟睡してました／Saat itu kami sedang tidur nyenyak”ところが“terbangun saat mendengar bunyi kentongan(kulkul) bertalu-talu／たてつづけに鳴るクルクルの音で飛び起きたんです”。すでに部屋は浸水していた。Murdikaさんは妻をひきずるようにして表に飛び出した。すると表には、ひとりの女性が助けを求めているではないか。Murdikaさん

はすぐにその女性の手を引っ張って、安全な所に引き寄せた。そうしているうちに、なんと妻のAdnyaniさんが水に飲み込まれてしまったのだ。新聞の見出しには、こう書かれていた。

“Selamatkan Istri Orang, Istri Sendiri Jadi Korban / 人妻を救って、自分の女房が犠牲となる”

洪水が襲ったのは民家だけではなく。墓地の一部まで、この夜の大洪水に押し流されてしまった／Banjir bandang malam itu juga menghanyutkan sebagian kuburan. 何が起きたかは想像に難くないだろう。人を飲み込んでしまうほどの濁流が、墓地を襲ったら…。Akibatnya, beberapa tengkorak menyembul keluar / その結果、いくつかの頭蓋骨が地表にとびだしてしまっ。さあ大変！

翌日、同地の住民たちはころがっている髑髏を拾い集めてふたたび埋めなおしたそう。

でも、誰と誰の頭蓋骨がコレだ、って果たして見分けがついたのだろうか？

## ■ラニーナの影響

いつの間にエルニーニョからラニーナに名前が変わってしまったのか知らないが、今回の大洪水の原因としてこのラニーナの影響が専門家によって指摘されている。／Tingginya curah hujan yang bersifat sporadis itu diperkirakan dampak gejala alam yang disebut “LaNina” 去年の乾季を長引かせたエルニーニョ（この時点では、まだエルニーニョだった）のせいで、森林の樹木が枯れてしまい、森や山が水を蓄える力を失ったところへ先日の豪雨（これはラニーナのせい）がいきなり川に流れ込んだために起きた洪水だと分析されている。

自然のバランスが、バリでも崩れ始めているという警鐘として肝に銘じたい。





## VOL. 3 TAKA-chang

# バリ島つれづれ

## ■スバリ村へ

### その式・バリ人のお宅拝見！の巻

さて、川でのマンディ初体験を終え、グスティ君の家へと向かった私。自転車にまたがったグスティ君と一緒に。自転車姿が妙によく似合ってる。街に出てくる時はいつもきちんとした格好をしている彼も、今日はTシャツに半ズボン。そのくつろいだ姿に、ああ、村にやってきたんだなあ、と感じる。グスティ君の家はメインストリートから1本離れた小道にある。まだ舗装されていないむきだしのガタガタ道だ。追い立てる車もないからか、そこらをうろつくにわとりも心なしかのんびりとして見える。素朴な土壁に囲まれた門をくぐると、そこがグスティ君の家族と弟の家族、合わせて11人の暮らすグスティ家だ。「さあさあ、入って」とグスティ君は私をうながし、敷地の真ん中へんにある壁のない高床の小屋に、ささっとゴザをしいてくれた。本来は収穫した稲を置いておく場所で、名前をジネン (jineng) というそう。なるほど、ネズミが入れないように柱にはそれぞれ板が取り付けられている。ネズミの進路を塞ぐというわけ。それにしても風通しがよくなって気持ちいい。バリ人の家を訪れると、決まってこういう場所か、部屋の前のテラスに通される。日本ではガーデンパーティーでもない限り、家の中にお客を通すのが普通。でもバリではそんな必要はないのだ。外の方が気がラクだし、第一解放感があっ

ていい。よく考えるとバリ人の家っておもしろい。一つの敷地に建物がばらばらに建っている。台所や、家族の部屋、それとは別の部屋、そして私が座っている小屋…。それに、家寺まで。空いてるところには木や様々な植物が植えられている。そこで、ムクムクとわきあがる好奇心。

LET'S 探険！

### ◇グスティ家は植物園

まずは敷地の中をあちこち動きまわる。グスティ君もあわてて私の後を追って来る。ふと見ると、部屋の前のテラスになにやらがひろげられている。興味深く見ていると、質問する前にグスティ君が教えてくれる。「これはコーヒーだよ」

コーヒーって、スーパーで売ってるんじゃないかって。「家で作ってるんだ」

ええっ！自分の家で作ってるんだ。コーヒー園でも持ってるのかなあ。

「そこに植わってるよ、コーヒーの木」ん？ここで作ってんの？

教えられた木には白い花が咲いていた。ちいさなかわい花だ。近付いて匂いをかいでみる。さわやかで、ほんのりと甘い香りがする。熟していないメロンのようなちよっぴり青い香り。この花からコーヒーは想像できないなあ。でもよく見ると実がなっている。緑色のヤツや赤色のヤツ。「この赤い実をとって、割ってごらん」

中から見慣れたコーヒー豆のかたちをしたものが出てき

た。でも、匂いは青臭い。ぜんぜんコーヒーじゃない。「これをさっき見たように、天日で干してから煎って、石うすてつぶすと君もしてるバリ・コピのできあがりさ」

私にとって、コーヒーといえば店で買うもの。ましてやコーヒーの木なんて、テレビの中の世界。バリではこんなふう

に家庭で栽培しているのだ。最近バリ・コピも値段が高くなって、しかもとうもろこしの粉や、米の粉がまぜてあることが多いと聞く。自家製の混ざりものなしの純粋なコピ、さぞおいしいに違いない。

その他にもランブータンやバナナ、パパイア、マンゴーなどなど、たくさんの果物の木をひとつひとつグスティ君は教えてくれた。自分の家で作っている、採れたての果

さいね)

この家ではそこにそのパンダンという植物を植えているんだ。そういうわけでこんなに大切に囲まれていたんだ。でもどうしてこのパンダンなんだろう。トゲトゲで痛そうだし。「パンダンはバリでは大切な植物なんだ。ここスバリ村では家に病人がでた時、それを知らせるためにこの葉を家の前に付けるんだ。それに君もよく見かけるだろ、お供え物の上ののってる千切り状の緑色のやつ。あれもパンダンさ！」

へえ、パンダンって重要な植物なんだ。でもなんでだろう。あのトゲトゲに魔よけの意味があったりするのだろうか。残念ながらグスティ君もパンダンを使う意味までは知らなかった。誰か知っている人がいたら、是非教えて下さい！

「それだけじゃ、ないんだ」

さらにグスティ君は続ける。「これとは種類の違うパンダンだけだね、なんとティカールもパンダンから作るんだよ」

ティカールとはバリでいうゴザのことだ。お客さんが来ると、テラスにささっとこのティカールを敷いてくれたりする。まさかトゲトゲのパンダンの葉から敷物を作るとは!!葉のトゲトゲを削ぎ落としてから茹でて、乾燥させたのち、編むのだそうだ。スバリ村では前回紹介した椰子酒トゥアツのほか、このティカールも名産品なのだ。もちろんグスティ君家のティカールも目の細かいしっかりした作りのいいヤツだ。

その他、パンダンはお菓子の香り付けにも使われている。おもに煮込み系のお菓子に使う。ブラックライス・プディングやエス・グラのなんともいえない風味はこのパンダンが醸しだしていたのだ。聞けばバリの家庭には必ずといってよい程、パンダンが植わっているという。一家に一本、パンダンの木。というところだ。

なにしろこうじっくりとバリ人のお宅(といっても部屋の外だけ)を拝見したのは初めてだったので、あちこち歩き回ってジロジロ見たりして、失礼しちゃった。でも、グスティ君は始終笑顔で、いろんなことを教えてくれたのだった。ホントにバリ人の懐の深さには頭が下がる。どうもありがとうグスティ家の人々。こんどは手土産持参で来るからね!また色々おしえてくれい!

…なんて、懲りない私…。

皆さんもぜひ、スバリ村に遊びに行ってみてはいかがでしょう。そしてグスティ君の家にも。バリを愛してる気持ちさえあれば、世話好きのグスティ君のこと、きっと歓迎してくれるはず!



# 体験記

物を食べることができるなんてうらやましいな。グスティ君の家だけではなく、たいいていのバリ人の家庭ではこうして様々な木が植えてある。コピや果物、それに華やかな熱帯の花々…。ちょっとした植物園に来たような気分でグスティ家を散策していると、なんだか変わったものが目に入った。

## ◇パンダンって何？

家長の寝室(バレ・ダジョーと呼ばれている。家寺を除き、一番聖なる方角に建てられている部屋)の前に、大切に竹で作った囲いにかこまれて、緑色の小さな草が植わっている。ちょっと見たところ、何の変哲もない草だ。近寄ってよく見ると、その細長い葉っぱには、両端と真ん中の葉脈の部分に小さなトゲトゲがいっぱいついている。これはいったい何だ？

なぜ他の植物を押しつけ、これだけが特別扱いられるのだ？

囲いまでつくってもらって。何故だ？またもや質問するより先に、グスティ君が説明してくれる。(さすが世話好きの彼だけある！)

「これは、パンダンという植物だよ。長男が産まれたときに植えたんだ。ここにはお産のときに出た胎盤が埋められているんだよ」

なるほど、バリでは子供が産まれた際に出た胎盤や、その他もろもろを埋めて、子供を守ってくれるようお供え物をする、という習慣があるのだった。(詳しくはVOL.24「正しい出産と育児 in BALI」を参照してくだ



# バリ日記 (6)

ウブド大好き！ 渡辺一郎 & 小堀桂子

5度目のバリ／その1：1997年9月12日～9月17日

はじめに：さて恒例のバリ旅行もすでに5回め。今回はド素人の私達が、あろうことかツアコンのまねごとに手を出してまったことを報告します。それというのもあまりに私達がバリバリ言うものだから、「あいつらがそこまで言うのなら」と物好き連中が大集合。それがポンポンと怪しげな大旅行団に進展してしまったからおもしろいですねえ。

旅行中はいつもつけているメモも、ツアコンのまね事で忙しく今回はパス。記憶もアイマイな今、この文章も適当に事実をデッチあげているのが現実。そこんどこ、よろしくね。



■ 1997年8月9日

ウブドのインフォメーションAPA?に、観光等の手配の依頼をFAX。「Do you remember us?」から始まる、心もとない依頼文。

■ 1997年8月14日

会社はお盆休み。洗濯物を干していると電話が。取ると、向こうで「あ〜」とか「う〜」とか言っている。すわっ、イタデンか!と思いきや、「ワタシハ、ウブドノニョマンデス」。きゃ〜ニョマンさんから国際電話ではないの〜。この時、いろいろな確認と懐かしさからつつい話し込んでしまい、通話時間は約30分…。ニョマンさん、本当にごめんなさい。

■ 1997年9月12日

やっとこさ旅行当日。7時起床。のはずが、5時に目が覚めて、もうコーフンして眠れない。子供のように「もう起きていい?」と一郎に聞くと、親のように「まだ寝てなさい」と言われる。う〜、早く起きたいよう。

タクシーに乗って京都駅へ。『APA?』と影武者の伊藤さんへのお土産-定番のおたべ(生八ッ橋の中にあんこ入り、のやつね)をキオスクで2つ買う。はるかに乗車、途中省略、関空着。

さて前文で桂子はまだ関西空港でウダウダしているようだが、ワタシはそこから一気にしよって、アっというまにウブドのホテルに着いてしまおう。フィブラ・インという中級ホテルである。

真っ暗のフロントでのチェックインをすませると、「キャ〜ッハッハッハア〜〜!」100m先からでも識別できるあの和田嬢の声である。あの人は近所の「つぼ八」だろうが、テポドンの上だろうが全く関係なしに宴会してしまえるのだろう。

ともかく中国旅行仲間て恒例のホテル酒宴のなかに加

わる。和田さん、足立さん、中村さんとは中国旅行仲間。山本さんは和田さんの友達、やあ、どうもどうも。南田夫婦は渡辺・小堀の友人、よろしくね。東京からの稲田父娘は寝てるらしい。もう既にビナンビール（ビン）が林立しているヤバイ状況。「じゃ〜ん、じゃんもってきてよねえ、ビール!」。こちらに酔うスキさえ与えようとしない和田さんの攻撃だ。こうなったら山本さんが服のままプールに飛び込んだりしてしか收拾がつかない。こんな団体をどう引率すればいいのか!寝る寝る寝る寝る。何もしないで寝る寝る寝る。

#### ■ 1997年9月13日

あいにくのどんよりした空だが、スラムツパギね。朝飯、あ〜なつかしや、泥くさい&まずいバリ・コピの香りである。このホテルにはレストランはないが、朝食時だけレストランになるスペースがあって、そこでみんなで朝食。朝食は宿泊代に含まれているので、心置きなくオーダーする。フルーツジュースかフルーツサラダ、トーストかバリ風パンケーキ（パイナップルかバナナ）、卵料理（オムレツかスクランブルかゆで卵）、そしてバリ・コーヒーかジャワティーの内からそれぞれ好きなものを選ぶシステム。でもなぜか、一度決めると、いつも同じメニューになってしまう。

千穂さんは「コーヒー、オア、ティー?」とボーイさんに聞かれて、「紅茶!」と答えていたのを私は聞き逃さなかった。ちなみにボーイさんは不思議な顔もせず飲み物を取りに行ったので、すんごーい、通じたんだー、と思っていたが、千穂さんのカップに注がれそうになったのはコーヒーであった。ま、同じ『こ』で始まるから、しょうがないよね。

ワンワン、このホテルには、バリではめずらしい、キッチンと飼われている犬が2匹。ドーベルマンとシェパードである。と言ったらキコエがヨイのであるが、良く見るとどうもヘン。頭が大き過ぎてバランスが悪いのだ。そのデテラメさがかわいい。犬好きの千穂さんが追い回している。勝手にドルヤン&シェパヤンなどと名付け、呼んでみたが返事してくれない。日本語が一切通用しない犬である。

プールサイドにある高床式のお昼寝どころでくつろいでいる2匹に、写真を撮ろうと近づく。ホテルのスタッフが、ふざけて犬の頭の上にハイビスカスの花を飾ってくれる。見かけは怖いドーベルマンだが、とてもおとなしく、されるがままにしている。みんなで撮影大会。

フロント集合。既にニョマンさんが来ている。日本語も一層上達し、プロのガイドの貫禄も出てきたみたい。

「APA?」へ両替&支払い、そして離婚農場（リコンファームとも言う）を依頼。事務所に我々の「バリ日記2.&3.」を置いてくれているのをみんなに自慢するが、だれもほめ

てくれない。当たり前か。

チャーターしたバスに乗る。ボロだが一応、ベンツである。しかし乗り心地はただのボロであった。

バスは一路遺跡（グヌン・カウイ）へ。ここは去年行った時感激したところ。なによりもまず、あまり有名どころじゃないために観光客が少ない所がよろしい。ゴアガジャなどの有名どころなんてさ、子どもの写真撮ってたら母親にお金要求されたことあったもの。小心者の渡辺はそんなこと気になるんです。

でもさあ、彼らをそうさせてしまったのは我々ツーリストなんだよなあ。バリ人の農民の現金収入なんてビビたるものだろう。貨幣価値も違うし、暮らし方も違うもの。それを全く考慮せずに、ただ単に自国貨幣に換算して、「ま、いいか」と、年収の何分の一かに当たるお金をあげてしまったのだろう。そ〜なりゃアナタ、誰でも金の亡者になります。このテの注意はガイドブックによく載っている事だけけど、あまり疑心暗鬼になっても旅行を楽しめないし、難しいなあ、などとグダグダ悩んでいたらグヌン・カウイに着いた。

遺跡とはいってもここはまだ現役の寺院。入口までの道は両側に店が立ち並び門前町のかんじだ。和田さんの買い物を見物する。人の買い物を皆で取り囲んで見物するなんてほとんど中国人のノリ。和田さんが言い値でサロンを買わされそうになっているので、急いで助けに入る。バリの売り子は値切ることを前提に最初の値段を言ってくるので、『フィックスドプライス』の所以外は、必ず値切らなくてはならない。バリでの買い物にみんなが慣れるまでは、買い物の交渉は手伝わなくては、と心に決めていたのだ。

まず一番大切なのは、その物がどれくらい欲しいのかどうかを自分の中で明確にすること。何が何でも欲しいものなら必死で値切る。まあ安ければ買っていいな、という程度なら、執拗な値切りはできない。値切るだけ値切ってやっぱりいらぬ、じゃ、相手に失礼だからね。

グヌン・カウイの入口で入場料を払う。人間の入場料のほかに、カメラの入場料、ビデオの入場料も必要だ（正しく言えば持ち込み料ね）。と言っても、11人で25,000Rpだったので、一人単価100円くらい。

どこまでもどこまでも続く階段を下りていく。下りる時は、谷底のライステラスに向かって吸い込まれていくように下りていくのがおもしろい。だが、帰りには下りた分だけ上らないといけぬことを考えると、足取りも重くなってしまふぜ。

途中で腰ひもを借りて着ける。由緒あるお寺に入る時は、外国人と言えどもその習わしに従って、腰ひもを着けなければならないのだ。しかし逆に言えば、ここで腰ひもを借りて着けさえすれば、外国人でもバリ人と同じように由緒あるお寺に入れてもらえるんだ



な。とっても寛容と言うか、おおらかと言うか。

お寺に入ると、女の人たちがお祭りの準備をしているところだった。バナナの葉を起用に編み、お供え物をこしらえていく。こういった伝統的なお供え物も、若い人では作れない人もいて、こういう場で教えていくのです、とニョマンさんが教えてくれた。うんうん。

祭壇の前で、聖水をかけ、お祈りをしている男の人がいる。その横を、お供え物であろう鳥を持って歩く男の人がいる。日本にはない、バリの景色。

遺跡の前で記念撮影後、「こちら滝」という看板につられてあぜ道をてくてく。セコイ滝なので全員見過ごしてしまうほど。我々の先頭を歩いていた欧米人が引き返してくる。離合できないほどのあぜ道なので全員回れ右。見過ごしたセコイ滝を帰路やっと思つける。たんぼには合鴨がガ〜ガ〜。我々はあぜ道トボトボ。ま、人生こんなこともあるか。帰る帰る。長い長い階段を、今度は上りである。棚田がひらけている。遠くに2頭の水牛を操って、耕作している百姓が見える。背景に山をしたがえ、ヤシの木に囲まれた棚田という風景。どっかで見た。そう、ウォルター・シュピースの絵の世界である。

この風景にぴったしの音がいやらしくも土産物屋から聞こえてくるではないか。カラカラカラカラ！竹製の鳥追い？の音だ。風車の回転が竹筒を鳴らし、なおかつ牛と農夫の人形が踊るというかわいいやつ。大阪のデパートでもみたことあるけど、やはりバリの棚田の中というシチュエーションでの存在感はまた格別。ナンモ考えんと買ってしまいました。現在うちの茶だんすのうえに鎮座しています。

クブクバロンのレストランで昼食。噂にたがわず素晴らしい景色。みんなそろっての初めてのインドネシア料理のオーダー。みんなビールを頼みまくって、ビールのオーダーの合計は大びん14本。昼間からみんなすごいなあ。ちなみに支払いは、592,400Rp ≈ 約25,000円。ホテルのレストランで飲んで食べて、1人2500円は日本の感覚からすれば決して高くはない。Rpの価値がいまいちわからない

旅の初めだったからこそ、すんなり払えた金額ではある。ちなみに味は最低でした。

シャツ屋、ハレオムへ。いつもに比べて、ちょっと品物が少ない感じがする。私たちは半袖シャツを各人1枚と、叔母へのお土産に1枚(頼まれていた)を買う。

バスで出発する時、バスの窓に物売りが群がってきた。クブクバロンの時もそうだったが、こんなに繁華街や観光地からはけこう離れている所で物売りが群がってくるなんてオドロキ。今までにはなかったことだ。売っているのはシルバーのブレスレットや木彫りの人形等。こういう人達と丁々発止、やりあって買い物をするのは楽しいが、品質は期待しない方が良くと思う。ま、ばらまきオミヤゲのうちのひとつくらいにはちょうどいいと思うけど。

バスは一路、ヌガラ方面へ。うとうととうたた寝を繰り返す。ランプット・シウイ寺院着。ニョマンさんがお寺の職員の人に交渉してくれる。このおじさん、最初は何だか険しい顔をしていたので、迷惑な外国人たち、と思われているのかな、と心配したが、少したつと一緒に写真に納まってくれたり、境内を案内してくれたり、とても親切なおじさんだった。

ガイドブックにあったように、境内は少しさびれている。しかし境内の外は崖。そして海。ちょっとさみしげな、荒々しい北の海だ。ここはジャワ島からの僧が、初めて着いた場所であるという。この荒々しい海を渡ってバリ島に着くと、この豊かな島は天国とか楽園とかに思えただろうなあ。バリ島に規律の厳しいイスラム教ではなく、土俗信仰の混ざり合ったゆったりとしたヒンズー教が根づいたのも、こんなことから大いにうなづける気がする。

みんなで海岸に下りていく。ちょっと離れた所に、家族で遊びに来ている人達がいる。子供たちが海とたわむれて楽しそう。子供は4人、大きい子がさりげなく小さい子の面倒を見ている。兄弟がまだ多かった、少し前の日本と同じ光景だ。シミーズ姿で、砂と海水でどろどろになりながら兄弟達と遊んでいる。

カメラを向けると笑いかけてくれる子、はにかむ子といろいろ。特に3才くらいの子がとてかわい。「スラムマツ シアン」とか言いながら笑いかけているうちに、やっとなら正面からこっちを見てくれた。一緒にいた女の人に「あなたの子供ですか」と訊ねると、「いとこよ」とのこと。彼女はバリでは珍しい、イスラムのチャドル(顔を隠すスカーフ)を着けている。のわりには大胆に、夫とふざけながら服のまま海に入ってしまった。あ〜あ、おなか大きいのに大丈夫なんかいな。

みんなでお寺の前で記念写真。渡辺はお布施として10人分で20,000Rpを渡すと「インドネシアの国民を代表してお礼を申し上げます」と感激されたそう。10,000Rpでよい、と言われたところを、倍払ったから



だろうけど、何とまあすごい表現。

海に沈む夕日がきれい。『夕日』のつく歌を唄いながら、ヌガラに向かう。「まあ～っかな太陽お～呼んでいるう～」おいおい、唄う歌に、年代の差が感じられるぞ。

ヌガラのスアールアグン・ジェゴグ楽団の会場に到着。ジェゴグとは竹でできた木琴（竹琴？）のオーケストラ。重低音部の楽器などは軽トラックぐらいの大きさがある。こいつのかなでる音は、人間の可聴音域より低い音をたたき出して、聞く者と演奏する者をあやしくさせてしまうといつてもない楽器だ。しかもひとバンド約20人ほどで、とてつもないリズムと旋律のなか、別の20人ほどのバンドがまったく違う楽曲で乱入し、バンド合戦をするというすさまじさ。まったく違う楽曲でありながら2つのバンドのおりなす音の洪水はひとつの大きなうねりとなり、イッてしまう人が続出、收拾がつかなくなるという。神戸公演でそんなステージを初体験したわれわれは、今回のバリ旅行ではぜひぜひぜひぜひ彼らの本拠地、ヌガラでの演奏を経験してみたかったのだ。大げさに言うならばこのためにツアコンのまねごととしてまで団体を組んだといっても過言ではない。バンドの名はスアール・アグン。財団を形成しており、収益は本拠地の村に還元されているという。リーダーはスエントラさん。奥さんは日本人なので、日本語はペラペラだという。楽しみである。

APA？扱いの企画で参加する人達はまだ着いていない。芝生にござが敷かれ、小さなテーブルが置いてある。最初は遠慮して端から座っていたが、どうせなら、とかぶりつきで見られる席に移動する。日が暮れてきた。ランプに灯が入られる。前の芝生に、1台1台とジェゴグが組み立てられていく。

APA？の人達が着いたようだ。ウブドから運ばれてきた夕食が配られる。紙で包まれたナシ・ブックス（持ち帰り用のナシチャンプルー）のよう。配ってくれた人に「ナシ・ブックスですね」と言うと「カキューのだよ」とのこと。ええ～！カキューとはウブドにあるナシチャンプルー屋さんで、地元の人御用達の、観光客用にアレンジしていないしっかりとおいしいナシチャンプルーを食べさせてくれるお店なのだ。今回は行けないと諦めていたのに、こんなところで出会えるとは。さらにこのナシ・ブックスにはスプーン等付いていない。バリ人と同じく手で食べるのだ。アジアやインド等、手で食べる習慣のある国は、食べ物はまず手で味わってから舌で味わうという。初めて手で食べた時、その不思議な感覚に、言われる意味が少しわかった気がした。この日は昼間はクブクバパロンで、超高級&まずいナシチャンプルーを食べ、夜には超低級&すごくおいしいナシチャンプルーを手で食べるという、正反対のことを偶然にも味わうことができた。

ジェゴグ、スタート。ドンドコドンドコドコドンド

コドンドンドコ！はじめの楽曲はおもったよりもあっさりとはじまり、あっさりと終わってしまった。ジェゴグは格闘技、という先入観が強すぎるのだろう。次第に激しくなるごとにアンサンブルを逸脱しそうになるヤツが始めるが、リーダーのスエントラさんが厳しくたしなめる。怖い。テレビでみた時のスケベそうなオヤジの印象からは想像すらできない。

ステージとステージの間には説法タイム。ジェゴグがなぜヌガラを発生地の地としたのか？それは楽器製作に必要な巨大竹がここでしか取れないからなのだが、その竹も家具加工用に近年乱伐され、少なくなってきていること。乱伐しているのは日本の企業だが、日本人はその反面、こうしてヌガラに来てくれることでジェゴグを支えてくれている、といった内容。曲と曲の間のMCにしては説教臭いが、彼の人柄でしょうか、話に引き寄せられてしまったのでした。

念願だった、ジェゴグの下に入って聞く、というのをやってみる。南田センセイも誘う。頭の上から音が降ってきて、音に包まれ、体全体で聞いている、という感じ。渡辺も入ってきて、ジェゴグを味わう。中村さんが、「3Pや」と言って写真を撮ってくれる。

桂子が3Pにうつつを抜かしている時、渡辺は中村さんのビデオを借りてジェゴグのステージを記録する。カメラマンはいつも現場から一歩外側の、行為者ではなく観察者の立場にいる。最後のころになると観客をステージによびこんで一緒にジェゴグを叩かせてくれたりしたが、おビデオ持ちの渡辺は、電池切れ寸前とテープ残少なしアラームに恐怖しながら、このシーン（特に千穂さんのはしゃぎぶりをアップで）を撮影したのだった。電池、テープがちょうど切れたところでジェゴグも終了。あとは帰る帰る帰るチャーターバスは闇夜を走る。

ホテル着。お風呂に入って、この日も軽く宴会。プールのある中庭のテーブルの置いてあるスペースで。このホテルは、こういうゆったりとしたスペースと、フレンドリーなスタッフのもてなしがとても良い。

<つづく>



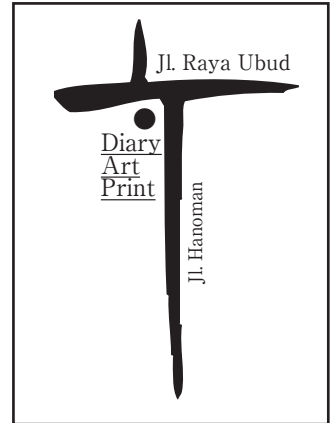


## Toko ◇ BEST 店

### Diary Art Print

『極通』26号でもご紹介した、ウブドのお土産モノのニューウェーブといえる自然素材の紙製品。これをいち早く取り扱っていたお店がここです。メモ帳、カード、レターセット、紙袋、最近の新製品としては様々なサイズのアルバムなど…。他にもココナッツの殻で出来た雑貨や自然素材で編み上げたランチョンマットなど、手作りの暖かみの伝わる製品が揃っています。が、お店の看板にある通りここは“ART PRINT”、もともと文房具屋さんであり、印刷屋さんなのです。ここでとっても簡単に、しかも信じられないくらい安価に、名刺を作ることが出来ます。お店の人に“名刺を作りたい”と言えば、棚に置かれたアルバムの束をどさっと出してきます。そこにはここで作られたありとあらゆる名刺、カードがファイルされているのです。“あら、あそこのロスメンもここでカードを作ったんだ。おー、これはいつぞやのドライバーの名刺。げ！これは…！”とこれを見ているだけでも楽しいのですが、つまりこれはサンプルというわけで、この膨大な名刺の中から自分の気に入った紙、字体、インクの色などを選びます。一番シンプルなもので一箱100枚、RP25,000から。仕上がりにまではだいたい3日から4日とのこと。漢字、ひらがな、かたかな対応も出来るそうですが、その場合は途中で校正を入れるのもう少し時間がかかります。又、写真を入れる場合は最低1000枚からの受け付けになるそうです。紙の種類は画用紙のようなものから、自然素材の再生紙、プラスチックまで様々。インクの色も各種そろっているし、金や銀を使うことも出来ます。勿論名刺だけでなく、自分だけのレターヘッドやラベル、ステッカーなども可能。“DIARY”であなただけの、世界にふたつとないオリジナルのお土産をつくってみるのはいかがでしょう。

住所：UBUD MAIN RD.50X TEL/FAX：(0321)974774 Open：9:00～21:00



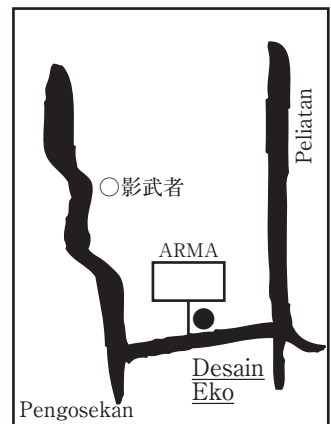
## Warung ◇ 味な店

### Emperan -Desain Eko-

このお洒落なショールームのオーナー Mr.EKO のデザインは、バリ滞在中どこかであなたもきっと目にしている筈。ウブドでも ARMA, Ary's Warung, Exile's 等のロゴを手がけています。その Mr.EKO がパートナーのキース氏と共に、ARMA 美術館正面入口隣にショールームをオープンしました。氏の作品が一目でわかるファイリング資料（シンプルな線だけで表したバリの踊り子の舞うアマンキラのメニューなどは、見ているだけで優雅な気分？）をはじめ、世界中のデザインに関する、氏の蔵書の数々（写真集やデザインモチーフ、カット集など）が並べられたショールームにはゆったりと椅子とテーブルが配され、軽食とお茶を頂けるようになっています。あくまでもここは“ショールーム”ということで、料理や飲み物の種類は決して多くありませんが、まるで友人の家に招待されているような手作りの丁寧な味わいを楽しめました。

ARMA 美術館鑑賞後に、ここでゆっくりとお茶など頂いて帰るには Mr.EKO デザインのカードなど買い求める…そんなアートにふれる一日もたまにはいいのでは？

住所：Jl.Bima,Pengosekan,PO Box46  
TEL/FAX：(0361)974670



Tokoko<sup>2</sup> Sayang + お店紹介

# 私の常宿

Pondok Manis

## Family Guest House

渡辺 美季



Jl.Raya Ubud からツブサヨ方面に向かう道を入りひたすらまっすぐ行くと、やがて左手に見えてくるのがこのFAMILY GUEST HOUSEです。まず到着すると、ウェルカムドリンクとカフェワヤンのケーキがおでむかえ。(この宿はカフェワヤン系列らしい)

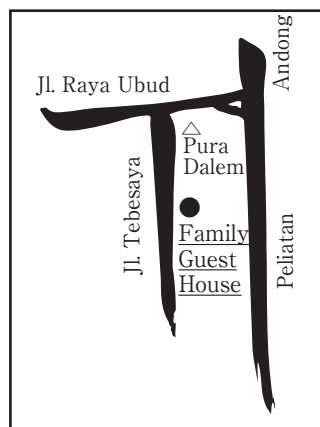
そして、このケーキは毎日おやつの時間にもでるのです!! (運が良ければ“デス・パイ・チョコレートという、その名の通りチョコに殺されてしまうほどおいしいケーキにめぐりあえるかも)

娘のワヤンちゃんは、ティルタ・サリヤグンタ・ブアナ・サリに出演している踊り子さんです。スタッフの皆さんもとても親切、フレンドリーでとても居心地のいい宿です。それにとっても清潔!

部屋も毎日しっかり掃除してくれちゃいます。リピーターが多いのも納得。私も次回はまた泊まるんだ!!

お値段のほうは、水シャワー、朝食、おやつつきで、25,000 ルピア。ホットシャワーになると、35,000 ルピアから。この値段に10%のTAXが付きます。なにしろ人気の宿、満室のことが多いので、予約をするとなおよろしいでしょう。

住所: Br.Tebesaya 39 / TEL: 0361-974054



## 旅人一声 Pesan & Kesan

渡辺 美季

今回で3回目のBALIである。「よくあきないねえ」と周りからは半分あきらめながら言われるのだが、そんなことはない!

来る度に新鮮な驚きと発見があり、いつでもここは私の期待を裏切らない。すれ違う人達の笑顔、神と上手に共存してる人々…。来れば来るほどもっともっと深く知りたいと思ってしまう。でも私の気持ちがなかなか周りには伝わらない。くやしい限りだ。

今回は60日の滞在で1度マレーシアへ出国した。どうせだからマレーシアの島々を旅してからまたBALIに…と思っていたのだが、3日も過ぎると恋しくてたまらない。何故だろう…うん。やっぱりそうだ。ガムランだ。私のBALIはガムランにあったんだ。私の気持ちがここに居て、そしてガムランの調べに心地良いと感じる。そう気付いた時、今までのモヤモヤがぱっと晴れて明るくなった。

「今度は何を発見するんだろう」

そう思うと今からドキドキします。そして私はどんどんはまっていくんだろうな。

# その他のニュース

## ■その後のバリのPDIは？

前号でお知らせしたPDIフィーバー in BALIは、去る10月8日～10日にサヌールで行なわれた党大会の閉会をもって、とりあえず静けさを取り戻しました。メガワティ自身がバリ島民に、激しいコンパニュー（デモンストレーションですね）を自粛し、公道の赤い旗もすべてとりはずすよう要請したためです。フィーバー真最中は、ちょっと自慢げに着たメガワティTシャツも、今着るとどこか「えっ、まだそんな着てるのう」的まなざしに会って、どこかこっぴどくかくなるほど。しかしメガワティ本人からの要請をちゃんと受け入れておとなしくなったのは、さすが礼節を重んじるバリ島民です。ところが時を同じくして、今度は現職の大臣であるA.E.Saffudin（サフスディン）氏が、メガワティ派PDIを非難するバクダン発言をし、これが大問題。内容はメガワティ自身と、党大会の開催地となったバリ島の住人、およびバリ・ヒンドゥー教を冒瀆するような、とても程度の低いものだったとか。それに対してバリ島民の怒りがバクハツ。PDIの赤い旗のかわりに、「サフスディン、バリに来たら命はないぞ」をはじめ、「サフスディンを吊し上げろ」「舌を切ってしまう」「エビの脳みそ」(!?)

などと大きく書かれた横断幕を道いっばいにかかげるほどの激怒のありさまで。バリ・ポスト新聞にも連日のように抗議の記事が載り、島民一体となってサフスディン退陣要求を出していますが、中央政府は知らんぷり。バリ人を一度怒らせたならコワイぞー、とつくづく思った事件でありました。

## ■クトゥット・スワンド結婚!!

ちょっと知る人ぞ知るの人ですが、バトウブランのセニマンのひとり、クトゥット・スワンドが去る10月28日、めでたくゴールインしました。クトゥットはSTSIを卒業し、セニマン仲間でも名の知れた踊り手でもあり、プナブ（ガムラン演奏者）でもあります。その公私ともにひょうきんな人柄が幅広い人気を得て、第二のルトゥッグとも呼ばれています。その彼のお相手は、なんとスアール・アグンの専属踊り子、ニョマン・チプタちゃん。日本公演でももうおなじみとなったカワイイ踊り手さんです。バトウ

ブランの彼の実家で行なわれた結婚式には内外のセニマンが顔を揃え、盛り上がっていました。Selamat menumpuh hidup baru!!



## ■ Happy Birthday!! スマラ・ラティ

10月28日いつもの公演会場であるクトゥウ村集会場にて、スマラ・ラティ10周年のささやかなお祝いパーティーが開かれました。この日はちょうど、ヌサドゥアで開かれる芸術祭で演じられる演目の



発表会でもありました。なにやらお偉い様までやってきて、ちょっぴり緊張モード。発表が終わり、お偉い様方も帰ったら、さあ誕生パーティーの始まりです。集会場の真ん中にテーブルを置き、60cm四方はあると思われるおっきな四角形のチョコレートケーキをセッティング。そこにはちゃんと、“Selamat



ulang tahun Semara ratih”と書かれています。そしておもむろに取り出す数字の1と0のロウソク。10周年、というわけです。なかなかかわいらしい演出！

全員がケーキの周りに集まり、アノムがロウソクに火をつけると拍手の嵐！

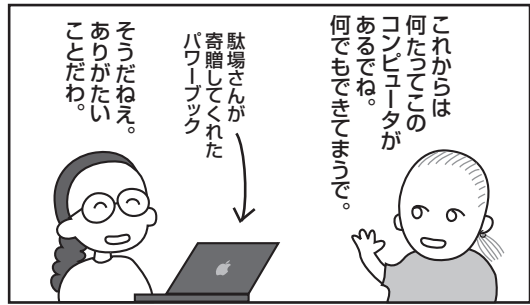
誰からともなく、誕生日にはつきものの“Panjan umurnya ♪”と“Happy Birthday ♪”を歌いだし、これまた全員で手拍子をうちながらの大合唱。ロウソクを吹き消した後は、めいめいにナシチャンプルとビールとケーキのお食事…長かったようで早かった10年。周りの応援もさることながら、みんなの力で今や知らない人はいないほど有名になったスマララティ。その10年目の記念すべき日を、決して豪華ではなくともみんなで揃って祝っている姿に、極通スタッフもおもわず目がうるうるしちゃいました。これからもますます成長していくに違いないスマララティ、みんなで応援しつづけていきましょう！

心からおめでとう！10周年！

お得意の「ウチワの話」です。  
 プンゴセカンにある居酒屋「影武者」のお品書き（メニューです）が、新しくなりました。サラダや一品もののメニューが充実するとともに、新しく「バリの地酒」を取り揃えました。アラックだけでなく、カランガスム産、パジエンのティティアピ村産、シンガラジャ産と、バリエも豊富。「アラックだけじゃちおとキツいわ」という方には、マンゴジュース割りりや、ジャングジュース割りりもあります。それに、えのへんじゃめったに飲めないカランガスム産のトウアックも新たに登場!! バリの長い夜を、地酒で楽しんで下さい。

—ウチワの商業でした—  
 影武者

# うぱっな人々 その29 ほりり



## 【年間購読申込み方法】

エメールアドレス、その旨手紙をください。宛先は「影の出版会：伊藤」、住所は巻末のBALI本部です。料金は、4,000円。お返し申込み用紙と送金方法をお知らせします。また、お急ぎの方は、郵便振替用紙の通信欄に年間購読希望と書いて送金してください。振替先口座：00190-6-573859「影の出版会」です。





# SHI-RE-SE

これも日本のニュースに出ていたようですが、UBUDの北。

約10キロにあるテガララン村の Bukit Jelijih (ジュリジー丘)

の土砂くずれはたいへん悲慘なできごとでした。

そもそも大雨が続いてスバック(田んぼの水利組合)の水路が崩れ、土砂を村の男達が総出で補修工事をしてた。まさに

その時、土砂くずれが起こったのだという。遺体を掘り出す作業は軍と警察も出て大がかりに行なわれましたが、あまりに大量の土砂のために、土に埋れた方がいったい何人なのか、なかなかわからなかつたという。余談ですが、土砂くずれが起きた日の早朝、その

村長が、「アグン山が噴火する夢を見た。何か悪い事が起こるなげればいいが…」と話していた。矢先のできごとだったらしいです。

なんと村の女性2名も同じ夢を見ていたとのこと。不思議ですね。

土砂はさておき、一家の大黒柱を失ったたくさんの家族のために、または村のために、ぜひ寄付をしたい。という方がみえたら、どうぞ

バリに来た時、直接テガララン村、バンジャール・ティンブルのワリアン・バンジャール(バンジャール長)をたずねてみて下さい。(Banjat Timbul)

あまたの好意はきっと村人にちゃんと伝わるはずですよ。

## どんごんぱん

Pengumuman

「どんごんぱん」でほどのコトもないのですが…。UBUDのメイン・ストリート、プリルキサン美術館のむかいに、ダンキンドーナツがOPENしました。

…といっても、ミニスーパー「Tino」の店頭で、ちゃんり営業してらるんですけど。

カンタンなハンバーガーとか、クロワッサン・サンドもあって、ツリリストに人気。

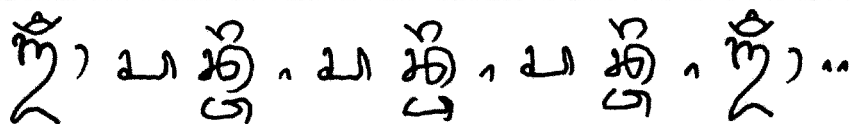
でも何といってもユニークなのは、インドネシアならではのドーナツの品揃え。

ショッキング・ピンクのチョコレートがけもさることながら、ドリアンクリームとか

スリカヤクリーム入りとかがあるんですよ。味は…食べるとのお楽しみ。

インドネシアならではの、と云えば、デンレサールヤクタにあるマクドナルドで、

「サテ・バーガー」なるものが登場。ぜひトライしてみてください。





Terima Kasih



発行人：伊藤博史

編集：伊藤博史 / 佐藤由美 / 中田 恵

桑野貴子 / 堀祐一 / 菅原恵利子

エディトリアルデザイン：菅原恵利子

写真：伊藤博史

カバー：水越 綾

極楽通信「UBUD」Vol. 29

1999年2月10日発行

発行・販売：影の出版会

Hiroshi Ito: d/a Pak Wayan Karta Wigraha

Jl. Suweta No.16, Ubud. Bali,  
80571, Indonesia tel.(0361)973134

©1999 影の出版会 禁無断掲載





影の出版会事務局

- BALI 本部 Hiroshi Ito: d/a Pak Wayan Karta Wigraha Jl.Suweta No.16,  
Ubud. Bali, 80571, Indonesia tel.(0361)973134
- 日本連絡先 〒 143-0023 東京都大田区山王 3-29-1 ブルク山王 302  
ポトマック株式会社内, tel.03(5743)7100 fax.03(5743)7101