

VOICE OF LIFE

[ボイス・オブ・ライフ]

03

2022.SUMMER

Take Free

取材／安田菜津紀・佐藤慧

故郷を追われる人々
誰しもが、自分らしく
生きていける居場所を

イラク北部クルド自治区
に設立された難民キャン
プには、シリアでの戦禍
から逃れてきた人々の暮
らすテントが立ち並ぶ。
(2019年10月撮影)



Dialogue for People

誰も難民になりたいと思つて難民になるわけではない

せわしなくスーツ姿の人々が行きかう東京・霞ヶ関。地下のレストラン街の一角にあるベトナム料理店「イエローバンブー」は、この日も行列ができる多忙なラ

ンチタイムを迎え、店主の南雅和さんと店員たちが注文を確認し合う声が絶えず店内に響いていた。店名の由来は、竹の一種である「金明孟宗竹」。縁起がいいとされ、古くからベトナムで重用されてきたものだ。どんなことがあっても力強く伸びていく象徴でもあり、お店のコンセプトとも合致する。南さんの故郷ベトナムでの名は、ジャン・タイ・トゥアン・ビン。

命がけの旅を経て、約40年前に日本へと渡ってきた。日本国籍取得の際の名前は、難民支援に尽力してきた故・犬養道子さんが考えてくれたものだ。「南ベトナム出身だから『南』。若い頃は戦争ばかり経験してきたから、日本でこれから平和に生きてほしい、という願いが『雅和』には込められているんです」。

南さんが故郷を離れざるを得なくなったきっかけは、東西冷戦が直接の戦火として噴き出した

立場で、もしも自分が外国で受け入れられなかったときの気持ちを考えてほしいんです。誰も難民になりたいと思って難民になるわけではありません。迫害などで生きていけない、暮らせないから止むを得ずやってきましたんです」。

昨今、紛争や迫害など、様々な要因で故郷を離れざるを得ない人の数は増え続けている。国際社会の中で、日本はどのような役割を果たすことができるのだろうか。

それぞれの目線から見えてくるものを大切に

「学校の授業の中で、『自分の国について紹介しましょう』と言われても、私の子どもたちは戸惑ってしまふんです。自分たちのことを国民として認めている国がないんです」。そう語るのはロヒンギャのカディザ・ベゴムさん。ロヒンギャは主にミャンマー・北西部に暮らす、少数派のイスラム教徒だ。人口は100〜130万人ほどとされている。長らく弾圧が

ベトナム戦争だった。1975年4月、北ベトナムが勝利し、南ベトナムの政権関係者だった父は、母と共に収容所に連行された。どれだけ努力を重ねようと、南ベトナム出身者には、明るい将来の展望は描けなかった。

「新しい場所、新しい人生を送るんだ。自由なくして、人は人らしく生きられない」。その言葉と共に、密かに南さんの背中を押したのは祖父だった。1983年8月、14歳だった南さんは単身、頼りなげな木造船へと乗り込んだ。105人がぎゅうぎゅうに乗船し、「日本の通勤ラッシュの電車よりも、もつと過密だった」という。

食糧も水も尽き、海を漂うこと4日目の未明、薄暗く視界のおぼつかない海の彼方に、南さんたち

は小さな灯りが揺れているのを見つけた。

「力は殆ど残っていないはずなのに、立ち上がって手を振り叫びました。『助かる』というよりも、『あ自分はまだ生きている』という喜びでした」

南さんたちを発見した沖縄水産高校の実習船には、すでに定員に近い人数が乗船していた。それでも即座に全員の救助を決め、次の寄港地まで食料などを分け合った。

当時日本は、ベトナム含め1万人を超えるインドシナ難民を受け入れた。それから40年近く経ち、むしろ難民受け入れの門戸が狭まっていることに南さんは、「進歩が見られず悲しい」と語る。「逆の

南雅和さん。「イエローバンブー」にはその本格的な味を求めて遠方からの来客も絶えない。

故郷を追われる人々

誰も、自分が自分らしく生きていける居場所を

続き、軍事政権は1982年の市民権法により、ロヒンギャの国籍を事実上剥奪している。2021年2月に軍のクーデターが起きてからは、益々厳しい状況が続いている。

カディザさん自身は10人きょうだいの6番目として、ミャンマーの隣国、バングラデシュで生まれた。医師だった父は、ミャンマーの民主化運動に参加したことで身に危険が及ぶようになり、1970年代に隣国バングラデシュに脱出、後に母子ともたちを呼び寄せた。バングラデシュに逃れたロヒンギャの人々は、難民キャンプに収容されることになっているが、医療や教育の機会は乏しく、夏の容赦ない熱気や雨によるぬかるみなど、環境は劣悪だった。父はキャンプで暮らす人々に医療を

施したり、生活物資の支援を行ったりしながらも、キャンプの外で、バングラデシュ人に溶け込み、ロヒンギャであることをひた隠しにして生きることを選んだ。

カディザさんは、難民として日本に逃れていた夫との結婚を機

に、2006年に来日し、現在は二人の子どもたちと共に東京都内で暮らしている。日本で生まれた子どもたちが直面しているのは、国籍やアイデンティティの問題に留まらない。カディザさんの子どもたちに限らず、宗教上食べられないものがある子ども



戦禍から逃れ、劣悪な環境下で暮らす子どもたち。(シリア北東部/2019)

取材 — 安田菜津紀



中東、東南アジア、アフリカ、日本国内で貧困や災害の取材を進める。東日本大震災以降は陸前高田市を中心に、被災地の記録を続ける。TV、ラジオ番組などにもレギュラー出演中。

・佐藤慧



アフリカや中東、東ティモール、自然災害の被災地などを取材。世界を変えるのはシステムではなく人間の精神的な成長であると信じ、紛争、貧困の問題、人間の思想とその可能性を追う。

VOICE OF LIFE



カディザさん宅にて。夫のムシャラフさん(左)と、二人の子どもたちと。

COLUMN

日本における難民認定の現状

1.2%

2022年現在、世界では、政府や権力者からの弾圧・迫害や紛争などの影響を受け、8千万人以上もの人々が避難生活を余儀なくされています。2020年、日本への難民認定申請者数は、新型コロナウイルスの感染拡大と、それに伴う入国制限による影響もあり、前年(10,375人/2019年)から62%減の3,936人でした。けれど、ミャンマーやアフガニスタン、エチオピアやウクライナなどの現状の示す通り、故郷を追われる人々と、そうした状況を生む要因は減っていません。日本における難民認定率は、2020年で1.2%と、欧米諸国の20〜50%に比べ、依然厳しいハードルが課されています。

BOOK OF LIFE

身近なところから
視点を広げる!

やさしい猫

著：中島京子 中央公論新社



シングルマザーの保育士ミユキさんは、自動車整備士のクマさんに心ひかれていきます。ミユキさんの娘のマヤさんも、優しいクマさんと仲良くなっていきますが、ある日困難が立ちはだかります。日本国籍を持たないクマさんの在留資格の期限が切れ、入管に収容されてしまったのです。身近なところから考える入管収容問題と、かけがえない日常について、マヤさん目線の優しい筆致で描かれています。

あなたのルーツを教えてください

著：安田菜津紀 左右社



安田菜津紀による、多様なバックグラウンドの人々へのインタビューの他、入管収容問題、ヘイトスピーチの問題、さらには自身のルーツについて綴った一冊です。「ルーツ」というそれぞれにとって大切な軸が、理不尽に傷つけられ、蔑ろにされることのない社会を築くために必要なこととはどのようなことなのでしょう。本誌掲載の南雅和さん、カディザ・ベゴムさんの詳細なストーリーも収録しています。

もたちが学校生活で突き当たるのは、「給食」の問題だ。カディザさんの家の冷蔵庫に貼ってある給食のメニュー表は、イスラム教徒が食べられない食材が入ったものが、○×で細かく整理されていた。時には給食メニューの中で、食べられるものが白いご飯と牛乳しかないこともある。そんな日はカディザさんは、お弁当を作って子どもたちに持たせるのだ。ところが、食べているのが見た目も匂いも周りと違うと恥ずかしいのか、子どもたちが学校ではお弁当を開けず、家に帰る途

中で食べてきたこともあったという。こうした問題を学校に訴えても、「特別扱いできない」とされてしまう。

「もちろん私たちも、この社会のルールを守ることが大切ですが、そのルールを知るためには、教育が必要ですよ。そして、日本のルールを知る、ということだけではなく、互いのカルチャーを知る機会として、教育も変わっていく必要があると思うんです。誰しもが、自分らしく生きていくために」

きつと子どもたちの教育の中でも、互いの食文化を知る時間があれば、美味しい食事から生まれる会話があるはずだ。授業に留まらず、そんな給食の日があればなおのことだ。カディザさんの話を聞きながら、果たして今私たちの生きる社会は、様々なルーツの人々が「私たちの居場所だ」と心から思える社会だろうかと考えていた。「配慮」や「寛容」といった上から目線ではなく、それぞれの目線から見えてくるものを大切にできる社会であれるかが今、問われている。

激辛 ひよこ豆の唐辛子炒め



2021年、コロナ禍に翻弄されつつも、唯一海外取材で訪れた国、スリランカ——セイロンティーは世界でも有名ですが、スパイスの効いたスリランカ料理も是非味わって頂きたいと思います。

材料(3~4人)

- ・ひよこ豆(3-400g) ・にんにく(みじん切り)
- ・唐辛子(たっぷり) ・ピーマン or ししとう(彩り用/みじん切り)
- ・たまねぎ(半分/薄切り) ・カレーリーフ(適量)
- ・塩(適量) ・コショウ(適量) ・マスタードシード(黒)(適量)

手順

- 1 ひよこ豆を水に浸けておく(数時間〜ひと晩)
- 2 ひよこ豆を洗い、たっぷりの水、塩と一緒に煮る(中火で30分ほど→その後お湯をきりザルにあげておく)
- 3 鍋に油を敷き、マスタードシード(黒)を炒める
- 4 にんにく→たまねぎ→ピーマンの順に加えていく
- 5 唐辛子をたっぷり入れ、しんなりするまで炒める
- 6 カレーリーフを加え、香りをつける
- 7 ひよこ豆を加えて混ぜ合わせる
- 8 塩で味を整えたら完成!

D4P Kitchen

by Kei Sato

編集後記

船橋 和花 / D4P広報部



D4Pのメンバーは美味しいものが多く、私も例にもれずいろいろな国や地域の料理にチャレンジしています。同じ調味料を使っているはずなのに、こんなに鮮やか、こんなに大胆、もしくはこんなに繊細なお味が!?と、一口ごとに世界が広がる気分です。D4PのYouTubeでも現地仕込みのレシピを紹介する料理動画があります。ぜひぜひ皆さんも作ってみてくださいね!おかげさまでVOICE OF LIFEも3号目になりました。次号もどうぞよろしくお願ひします。



Dialogue for People



認定NPO法人Dialogue for People (ダイアローグ フォー ピーブル/D4P)

国内外さまざまな地域で社会課題の渦中にある人々取材し、写真や文章、映像などさまざまな表現を通じて、「伝える」ことを主軸に活動するメディアNPOです。どこか遠くの問題に思えてしまう出来事について、誰もが考え、自分の役割を見つける機会を創造し、社会課題の解決につながるきっかけを生み出していきます。

VOICE OF LIFE バックナンバーもWEBで見られます!

d4p

検索

<https://d4p.world>

毎週水曜YouTubeラジオ配信中!



安田菜津紀と佐藤慧が、気になるニュースや出来事をラジオ形式で配信中。ゲストを迎える回ではインタビューを交えながら、様々なテーマを深掘りしていきます。

D4P YouTube Channel YouTubeで検索!

d4p

検索

