

# The Marshall Islands

[マーシャル諸島]

文・写真=森住卓(フォトジャーナリスト)

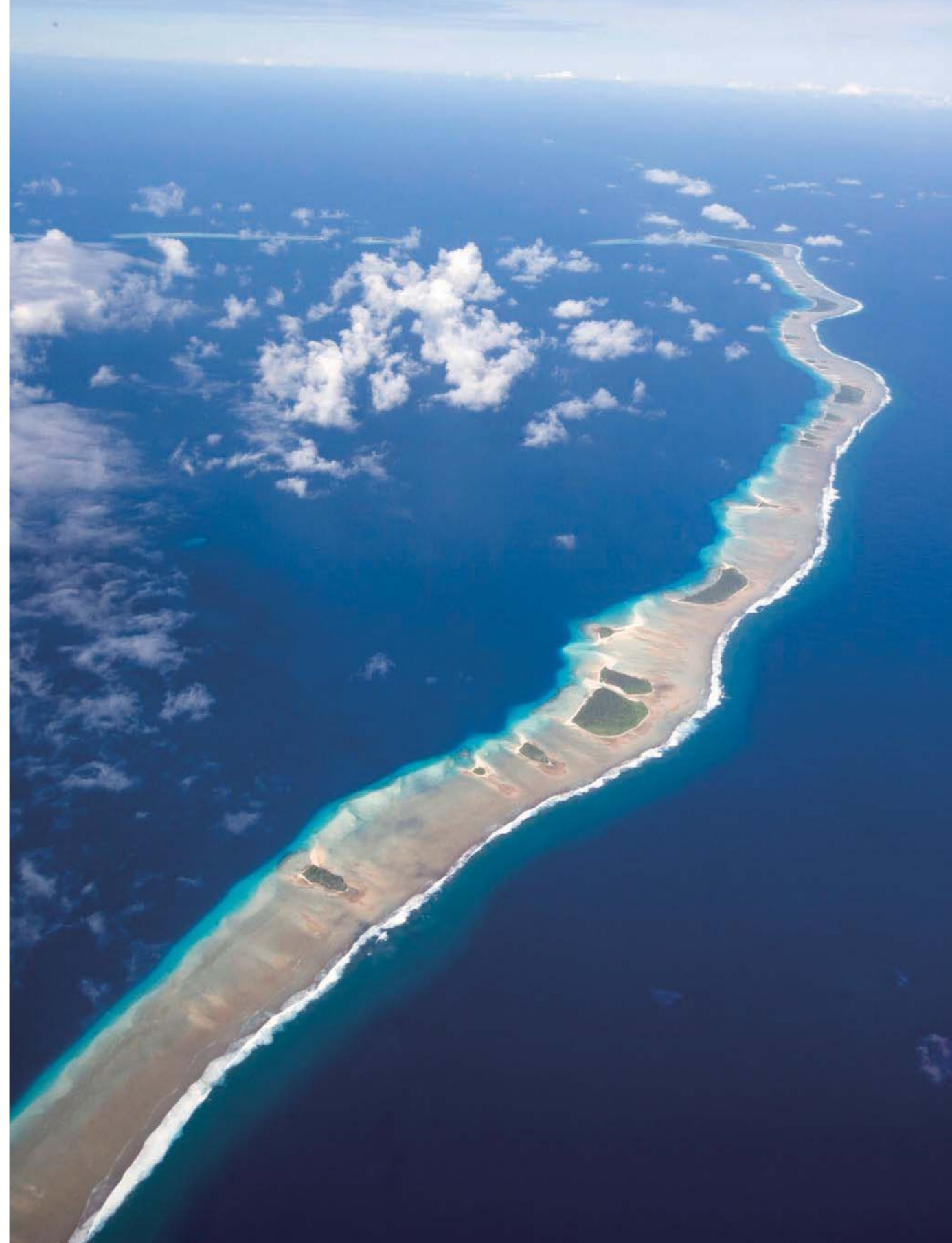
## 美しい島の現実



日没のひととき、日焼けした肌に優しい風が心を癒してくれる。  
子どもたちの歓声がピンク色に染まった空に吸い込まれてゆく



海に出ればそこは太平洋のど真ん中。マグロやカツオなど回遊魚がたくさん捕れる。新鮮な魚を生のまま「さしみ」と呼んでしょうゆもかけずに食べていた



首都マジュロからメジット島までおよそ350キロ。機内から紺碧の太平洋に浮かぶ小さな環礁が見えた



「誕生日プレゼントは水爆実験だった」。3月1日生まれのロンゲラップ島民リジョン・エクニランさん。たくさんの病気を患い、毎日飲む薬も10種類以上になる

日本から南に約4000キロ。中部太平洋に浮かぶマーシャル諸島は、29のサンゴでできた環礁と4つの独立した島から構成されている国だ。

太平洋戦争後、アメリカはここマーシャル諸島のビキニ環礁とエニウェトク環礁で、1946〜58年に67回もの核実験を行った。実験により放出された放射性降下物「死の灰」で全域を汚染された島々。今もなお、被ばくによって多くの人がガンや甲状腺・先天性異常などの病気で苦しんでいる。

ちょうど今から57年前の54年3月1日、ビキニ環礁で行われた水爆「ブラボー実験」は、45年8月6日に広島へ投下された原爆の千倍の威力があったという。この時、ビキニ環礁から

東に160キロで操業していた「第五福竜丸」など、近海にいた日本漁船1000隻以上が被ばく。これを契機に、日本では核兵器禁止運動が起こった。

さらに東にあるロンゲラップ島では、キノコ雲が立ち上った西の空に、雷鳴がとどろき、島を衝撃波が襲った。その後、放射能を含んだ細かい砂が降ってきたが、危険であることなど知るはずもない子どもたちは、初めて見る砂に喜び、体にかけて遊んだ。やがて、皮膚がやけどのように水ぶくれになったり、吐き気やめまい、頭痛、倦怠感などを訴える人が続出。原因が分からない島民はパニック状態になったという。アメリカ軍が救出に来たのは、実験から3日後のことだった。



B



A

A.首都マジュロで行われた「3.1ピキニデー」(1954年3月1日の水爆実験日)の集会には、ロンゲラップ島民も多数集まった  
B.被ばく者たちは次世代に悲劇と平和の尊さを伝えようとしていた。健康そうに見える子どもたちの身体も、放射能がむしばんでいく。健康への不安は何世代にもわたって受け継がれてしまう



メジット島。サンゴ礁のリーフが太平洋の荒波から島を守っている。核実験の行われたビキニ環礁から東に600キロ離れている



J



G



H

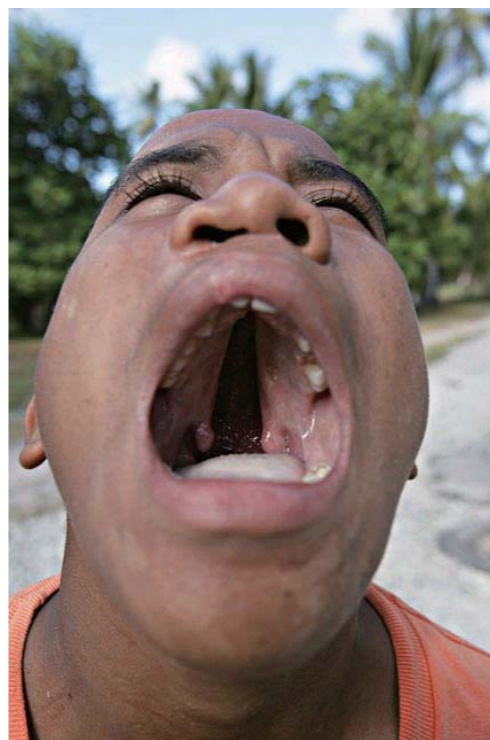


I

G.島の女性たちが、今夜行われる3歳の女の子の誕生日パーティーのごちそうを準備していた。焼いたパンの実は、里芋のようにほくほくした食感  
 H.子どもたちはのどが渇くとヤシの実のジュースを飲む。被ばくから40年以上が経過しても、メジット島ではココナツなどが通常の5~10倍以上の「セシウム137」（放射性元素）などで汚染されていることが分かった  
 I.ヤシガニはとてもおいしい。島の人たちは大好きだ。乱獲で島の南側にしかいなくなった  
 J.サイモンさんは朝早く手製の小さなボートで沖に出て、キハダマグロを釣ってきた。魚は安心して食べられる



C



D

C.ジョニリク(41)さんの息子ニックー(9)くんは生まれたときから両手両足の指が短い。口蓋裂の手術を受け、心臓と呼吸器の病気もあるという  
 D.ウイトン・ジェルトン(16)くんは生まれながらに口蓋裂で、マジュロの病院で手術したが完全には治らなかった。母ヘルビタさんは1949年生まれだが、「1954年の水爆実験のことは覚えていない」と言った



F



E

E.メジット島の空港。週1便の飛行機が到着するのを島中の子どもたちが待っていた  
 F.スティーム・ラグモスさんはアイルック環礁で5回の核実験を見た。その後、メジット島で結婚。妻のジェリーさんは半年前に子宮ガンで亡くなった

首都マジュロから19人乗りの小さな飛行機で1時間。メジット島が見えてきた。島は南北に細長く、周囲が約9・5キロの独立した島だ。この日、週1回の定期便が8人の乗客と冷凍された鶏肉や米などの食料を乗せて到着した。空港に集まった島民は、降ろされた荷物を次々にリヤカーへと運んでいく。自動車は1台もない。地球に優しい島だ。

マーシャル最大のマジュロ病院のジョカネ・コレアー医師はこの島の出身。ブラボー実験の時には、スキノコ雲を目撃した。

「まだ、夜明け前で暗かったが、部屋の中まで明るくなって真っ白になった。その後、大きな爆発音が響いた。外に出ると、火の玉が赤や黄色、青、紫などいろいろな色に変わって西の空

に天高く上っていった。実験から何日か過ぎると、アメリカの軍艦がやってきて、兵隊が島の土やヤシの実、タコの実などを採っていった」

ビキニ環礁から600キロ離れたこの島も、汚染されていた。島を案内してくれたスティーム・ラグモス(59)さんは、アイルック環礁の生まれ。幼いころ、5回も核実験によるキノコ雲を目撃している。79年にメジット島出身の女性と結婚し、二人は6人の子どもに恵まれた。しかしこの島では、「流産や死産が相次いだり、先天性異常の赤ちゃんがたびたび生まれた」という。

「真珠の首飾り」と例えられるマーシャル諸島。だが美しい島々は目に見えない放射能で汚染され、今も人々の身体をむしばんでいる。



家庭ごみを分類・分析するマジュロ環境廃棄物管理公社のスタッフ

JICAボランティアと帰国研修員が協力し、糖尿病患者に栄養バランスの大切さや血糖値を下げるための食事などを指導



小学校で算数を教える青年海外協力隊員。チームティーチングにより教員の指導力の向上を目指している



## JICAの活動 in マーシャル諸島

# 循環型社会と経済的自立を目指して

援助への依存から脱却し、自立の道を探るマーシャル諸島。JICAは、環境／気候変動対策、教育・保健などの社会サービスの向上などに重点を置いて支援している。

美しい海に囲まれた楽園というイメージが強いマーシャル諸島。しかし、大小複数の島々からなり国土が散在していること、国際市場から遠く輸送に時間もコストもかかること、国土が狭く産業に使える土地が少ないことなど、島国の特殊性に起因する数多くの課題を抱えている。

日本は、マーシャル諸島も加盟する太平洋諸島フォーラム(PIF)との共催で、「日本・PIF首脳会議」(通称「太平洋・島サミット」)を3年ごとに開催。同じ島国としてこの地域との関係を深めるとともに、双方の持続的な発展のために、島しょ国が直面している問題の解決にともに取り組んでいる。

その中でJICAは、マーシャル諸島に対する援助の重点分野として環境／気候変動、保健、教育の3つを掲げ、協力

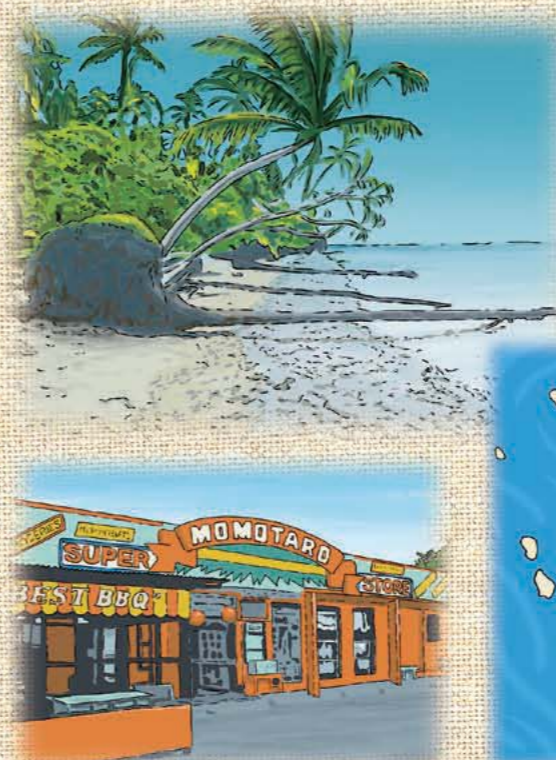
を行っている。

環境分野では、廃棄物対策を支援。食料など生活用品の多くを輸入に頼る同国では、固形廃棄物が年々増加しているにもかかわらず、国土が狭く、地理的に近隣国ですら遠く離れているため、廃棄場所を確保できずにいる。また国土は環礁からなるため、廃棄物や処分場の影響で海が汚染されてしまうと、島の存亡にもかかわる。そこでJICAは、2010年から「大洋州廃棄物管理改善支援プロジェクト」を開始し、廃棄物の減量化やリサイクルなどを推進。さらに、JICAボランティアを派遣し、廃棄物管理公社の運営管理能力強化や、島の美化を目的にコミュニティへの環境教育などを行っている。

また、気候変動対策としては「太陽光

を利用したクリーンエネルギー導入計画」を09年から実施している。同国のエネルギー源の中心であるディーゼル発電は、原油価格の影響を受けやすく、電力供給が不安定という問題を抱えているためだ。JICAは再生可能エネルギーの導入を提案することで経済的自立を促すとともに、温室効果ガスの削減も目指している。

保健医療分野では、世界保健機関(WHO)とともにフィラリアの撲滅などの感染症対策を行っているほか、米や肉など輸入食品中心の食生活により、近年深刻化している生活習慣病・肥満対策も実施。さらに教育分野では、青年海外協力隊やシニア海外ボランティアを派遣し、理数科教育、情操教育、日本語教育の向上に貢献している。



日本統治時代の名残からか、「良い」という意味のマーシャル語「イマン」は日本語に由来。「モモタロウ」という名のスーパーマーケットも。



首都：マジュロ  
面積：180km<sup>2</sup>(露ヶ浦とほぼ同じ大きさ)  
人口：61,025人(2009年)  
公用語：マーシャル語、英語  
宗教：キリスト教(主にプロテスタント)  
1人当たり国民総所得(GNI)：3,060ドル(2009年)  
経路：日本からの直行便はなく、グアムやハワイからの乗り継ぎが一般的。  
通貨：米ドル(USD) 1USD=約82円(2011年1月現在)  
気候：熱帯性気候で年間平均気温は27℃とほぼ一定。海からの貿易風のため体感温度は涼しく感じる。10月～11月が雨期、12月～4月が乾期。

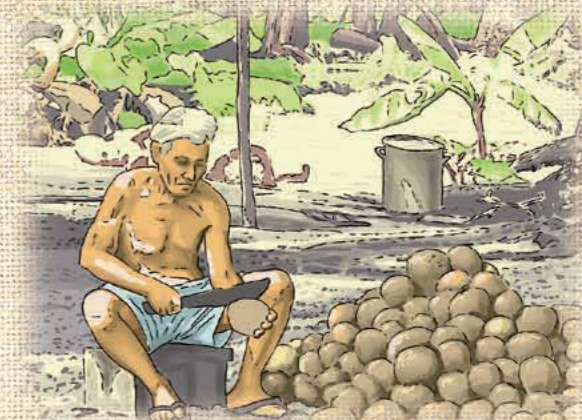


島々の海抜が数メートルと低いこと、気候変動の影響などで海面上昇が続くと、水没の危険が高まるといわれている。



エメラルドグリーンに囲まれたこの国。ダイビングやシュノーケリング、カヤックなどさまざまなアクティビティが観光客に人気。

主要産業の一つが農業。特にココヤシの果肉を乾燥させた「ココラ」の生産が盛んで、油やココラ製品が海外に輸出されている。



発酵した実をこねながら水分を取り除いていく

編集協力：JICAマーシャル支所 櫻井美奈子(企画調査員)

- 【作り方】
1. 発酵させた実を布製の袋に入れ、水に漬けてからキレイに洗う。
  2. 袋から実を取り出し、手でこねて余分な水分や灰汁を取り除く。
  3. タピオカスターチ、ココナツミルクを混ぜる。好みで砂糖も加える。
  4. 卵くらいの大きさにしてラップで包む。
  5. 沸騰したお湯で20～30分ゆでたら完成。
- ☆パンの実の代わりに、でんぷん質が多く含まれるジャガイモ、サツマイモ、カボチャ、里芋などをそのまま使っても同じような味を楽しめる。

製法は異なるが、同じ島国のマイクロネシアやキリバス、ハワイなどでも食されているブイロー。サツマイモと栗の中間のような味で、食感はいろいろな。そのもの。日本人の口にもよく合う。

海に囲まれたマーシャル諸島では、マグロやカツオなどの魚を日本と同じように生で食べる。しょうゆにも付けるが、ココナツミルクとレモン汁で食べるのがマーシャル流だ。しかし近年、首都マジュロは海外からの輸入食品であふれ、こうした伝統的な食生活から、肉を中心とした西洋的なものへと大きく変化している。とはいえ、伝統的な食材も数多く残っている。例えばパンの実。離島では今でも主食として人々に食されているもので、地面に穴を掘って蒸し焼きにしたり、ゆでたり、石焼きにしたりして食べるのが一般的だ。さらには、皮をむいたパンの実を布製の袋に入れ、2、3日海水に漬けて発酵させたものをゆでる「ブイロー」もポピュラー。1年以上保存が可能なことから、パンの実が採れない時期の保存食となつているほか、自然災害時などの非常食としても重宝されている。一説によると、日本の「ういろう」に由来して名付けられたともいわれる。

### マーシャル料理 パンの実の保存食 「ブイロー」

