



# もう一つの「オキナワ」がある国

戦後、琉球政府が推し進めた「計画移民」で3000人もの県民が海を越え、ボリビアに渡りました。苦勞してジャングルを切り開き、有数の農業地帯まで成長させた県系人の歩みを紹介します。

## ボリビア多民族国

**ボリビアデータ**

首都	ラパス
人口	1151万人
面積	110万km <sup>2</sup>
主な言語	スペイン語、ケチュア語、アイマラ語

日本は3倍!

**●アンデス高原地帯**  
ボリビア、チリ、ペルーにまたがる海拔4000mにもなる高原地帯。古くから文明が栄え、鉱物資源も豊富なのでボリビアの人口の4割が集中しているよ

**●チョリタプロレス**  
伝統衣装に身を包んだ先住民女性(チョリタ)によるプロレス。ラパス近郊で大人気!

**●サマイパタの壁**  
サンタクルス県にある先住民の遺跡。インカ帝国以前の遺跡も残されており、世界遺産に登録されています

**●ポトシ銀山**  
1545年に発見された世界最大級の銀山。産出した銀はスペイン帝国を支えたが、強制的に働かされた多くの先住民が命を落としたんだ

**●ウユニ塩原**  
標高4000mにある世界最大級の塩湖。雨期には塩の平原に水がたまり、靑空を映して鏡張りになる観光客に人気の絶景スポット

**●オルコのカーニバル**  
南米三大カーニバルの一つ。毎年2月に開催され、大きな白玉と角がある仮面をかぶった悪魔の踊りが見どころ

## 戦争で領土が半分に

南米大陸の中央に位置する内陸国・ボリビア。4000m級のアンデス山脈や熱帯雨林など雄大な自然に恵まれています。農業が盛んで、銀やすずなど地下資源が豊富です。16世紀、スペイン人が南米各地を征服していき、ボリビアも植民地になりました。1545年に

ポトシ銀山が発見され、多くの先住民が採掘のため命を落とします。1825年にスペインから独立しました。その後、近隣諸国との戦争で領土を徐々に失い、現在の国土面積は独立当初の半分程になっています。2009年、ボリビア共和国から現在の国名に変更しました。



## 貧富の差大きく、働く子も

ボリビアの首都・ラパスは標高4058m。世界で最も標高が高い地にある首都で「雲の上の街」と呼ばれています。美しい自然や多彩な伝統文化、地下資源に恵まれた国ですが、南米でも最も貧しい国と言われています。都市と農村、先住民と非先住民で貧富の差が激しく、家計を助けるために働く子どももたくさんいます。ボリビア第二の都市サンタクルスから約100kmの場所にコロニアオキナワという村があります。戦後、沖縄県から移民としてボリビアに渡った人々がジャングルを切り開き、苦勞してつ

くり上げた村です。行政区として「オキナワ」の名がつくのは、世界で日本の沖縄とボリビアのオキナワだけ。今ではボリビア人1万2千人、県系人約900人が暮らしています。村にはオキナワ第一日ボ学校とヌエバ・エスペランサ校があり、午前中にスペイン語、午後は日本語を学びます。長年、沖縄県から現役教師の派遣があり、ラジオ体操や生徒会活動といった日本の文化や規律も根付いています。若い世代が日本語を学び、沖縄文化を継承する上で、2つの学校は大きな役割を果たしています。



## 県系人の歩み

# ジャングルを「小麦の首都」に

ボリビアの日系移民は1899年、ペルーに渡った移民が再移住したことから始まります。当時、アマゾン地域はゴム景気で沸き、県出身者もアンデス山脈を越え、ゴム樹液採取業に従事しました。しかし、ゴム景気の衰退とともに帰国や他国への転任が相次ぎ、1940年時点のボリビアに在留する県出身者はわずか46人でした。1948年、ボリビアの県系人は太平洋戦争で大きな被害を受けた故郷を救うため「沖縄戦災救援会」を発足。土地や仕事を失った県民をボリビアに集団移住させる構想を立ち上げます。県系人は移住に適した土地を探し、政府から土地を取得するなど、故郷のために奔走しました。54年、琉球政府は第1次移民278人をサンタクルスに送り出します。移住者は広大なジャングルが広がる「うるま移住地」の開拓に精を出し

ましたが、謎の風土病「うるま病」で死者が続出。同年末には移住を余儀なくされます。次の移住地・パロメティーヤでは土地の取得が難航。56年10月、ロス・チャコス村に移り、現在のコロニアオキナワを築きます。コロニアオキナワに定住後、ジャングルを開



ボリビア入植60年を記念し、漫画家ももコロさんが作成した動画

1960年代のコロニアオキナワ。少しずつ切り拓き、作物を植えていった(写真提供:読谷村)



墾し、農業を始めます。沖縄県からの移民も次々到着し、第2、第3移住地へと広がっていききました。54年から84年まで3386人がボリビアに渡りました。1980年代から始まった大豆と小麦の栽培が成功を収め、2002年、政府から「小麦の首都」として認定され、今では国内有数の農業地帯として高い評価を受けています。現在、ボリビアの日系人は約1万1200人、沖縄県系は約6800人で6割を占めます。現地で活躍する人もたくさんいます。若い世代も母県沖縄への思いが強く、日常生活の中で伝統文化やユイマールの心が受け継がれています。

## ステキな先輩!

# 本場・日本の味届けたい

サンタクルス出身・県系3世 金城晃アレックスさん(25)

金城晃アレックスさん(25)＝那覇市＝は父がボリビア人、母方の祖母が沖縄県出身の県系3世。2015年、県費留学で来沖し琉球料理を学びました。20年には日本料理を学ぶために沖縄を再訪。「修業を重ね、ボリビアで本格的な琉球料理と日本料理を楽しめる店を持ちたい」と自を輝かせます。

金城さんは中学卒業までコロニアオキナワで育ちました。学校での授業やNHKテレビ小説「ちゅらさん」、祖母から聞く思い出話などから、沖縄への思いを深めてきました。高校卒業後、手に職をつけようと調理師の専門学校に進みました。1年間の県費留学では那覇市の

松本料理学院でみっちり琉球料理の歴史や技術を学びました。「家庭料理、おもてなし料理、お菓子と幅広く教えてもらった」と感謝します。その後ボリビアで調理師免許を取得。より腕を磨くため、日本財団の奨学金制度を活用し、

現在は沖縄調理師専門学校で学んでいます。2度の留学を経験した金城さんは挑戦する大切さを強調します。「どんな小さなことでもいいから、外の世界に一步踏み出す勇気を持ってほしい」と呼び掛けました。



県費留学時代の金城晃アレックスさん(後列左から2人目)。松本料理学院で琉球料理を基礎から学んだ＝2015年、那覇市

## ボリビアの美味しいレシピ エンパナーダ・デ・ケーソ



- 材料 (約30個分)**
- 皮 強力粉……………1kg
  - てんさい糖……………80g (砂糖でも可)
  - 塩……………大さじ1
  - サラダ油……………70cc
  - 水……………360cc

- ① 水にてんさい糖と塩を入れて混ぜ、油を加えてよく混ぜる
- ② 小麦粉に①を入れてこねる。最初はボソボソしているけど、よく練ると耳たぶくらいの固さになるよ
- ③ ②を直径5cmくらいの大きさに丸め、麺棒で直径12cmに伸ばす
- ④ 生地の内側に少量のチーズを置き、生地の端をしっかりと閉じ、ねじりながら折り込む
- ⑤ 180度に熱した油できつね色になるまで揚げ、取り出してすぐに砂糖をまぶしたら完成!

エンパナーダは南米のポピュラーな軽食。チーズだけを入れるエンパナーダ・デ・ケーソはサンタクルス名物で、ジェスタ(昼食)の後に食べるおやつとして愛されています。皮は餃子の皮で代用可能。油で揚げず、オーブンで焼いてもおいしいよ。中身を変えて、いろんな味のエンパナーダを楽しんでみてね。

協力 翁長巳酉(PungaPonga)、県立図書館 (第1週掲載)