宗教

1528 年、フランシスコ・ピサロの２度目のペルー遠征の際、乗組員の中に聖職者ゴンサロ・エルナンデスとファン・デ・ロス・サントスが加わっていた。1532 年には、フランシスコ・デ・ボバディーヤ、ファン・デ・ラス・ヴァリヤースらが続々と渡来してきた。1537 年、ヴィセンテ・ヴァルヴァルデが法王パウロ三世によって司教に任命され、ペルーにおけるカトリック教会の足場を築いた。

征服時代の初期には、宣教師たちは常に移動する征服者と行動を共にし、彼らに仕えることが使命であった。やがて、新しい村や町が建設されると、彼らは先住民族の教化に取り組み始めた。インカ帝国の言語のケチュア語、アイマラ語に精通していなかったため、当初は先住民の奴隷を通訳に使っていたが、これが教化の障害であった。さらに、インカの宗教観と儀式も教化の妨げになり、宣教師たちは偶像崇拝として、改宗者に偶像や神殿を破壊するよう命じ、コリカンチャ、ワイタラ、ヴィルカス神殿のようにカトリック教会に転換されたものもある。一方、教団所属の宣教師たちは村や町に新しいカトリック教会の建設を進めていった。16 世紀の中頃になると、言語や文化の違いから先住民専用の教会も建設された。宣教師たちは先住民たちの教化をする上で、酋長が大きな影響を持っており、酋長が洗礼を受ければ、村人はこれに従うだろうということに気付き、まず酋長を改宗させることに重点を置いた。

また、宣教師はインカ帝国の宗教の跡を消し去るためには、子供たちの教育が第一として、学校建設にも力を注いだ。例えば 1524 年にチンチャで開設された学校では 700 人もの青少年が教育を受けていた。1550 年頃、ドミニコ会が進出した地域では 60 校もの学校が開設され、やがて、1553 年には法王の勅許を受けて高等レベルの学校も設立された。文法、修辞学、芸術、神学などが教授されていた。

当時、先住民を教化する教授法は、約１ヶ月を要する教理問答法が採用されて

いた。1545 年には、リマのロアイサ大司教が正式に教理問答書の学習を命じ、宣教師たちは、幼児でも容易に覚えられるよう、テキストを韻文に直したり、曲を付けたりするなど、様々な工夫をこらしながら布教した。

今日、ペルーでは憲法上、カトリック教は国教ないし公式宗教として規定はされていないものの、国民の約 90%が信仰し、国家行事にもカトリック教の影響が多く見受けられ、あらゆる活動の場で容認され、尊敬されている。

カトリック教会は、ペルーを 7 つの大司教管区、13 の司教管区、13 の高位聖職者管区、8 つの司教代理管区の合計 41 管区に分割し、1148 の教区を持っている。現在、ペルーには 53 人の司教がいるが、ペルー人が 26 人、外国人が 27 人で構成され、司教は 2235 人の聖職者と 4835 人の修道女の助力で、様々な宗教活動を行っている。ペルーの宗教の特色としては、民衆の信仰心の厚さを挙げることができる。

例えば、セニョール・デ・ロス・ミラグロス（パチャカマクのイエス・キリスト）の崇拝がある。当初、黒人によって信仰されていたが、現在ではあらゆる階層に広がり、10 月 18 日、19 日、28 日の聖体行列には、約 200 万人もの信者が参加する。

南米において、聖典として承認された件数はペルーが一番多く、また、聖人の称号を贈られた人物は、サンタ・ロサ・デ・リマ、サン・マルティン・デ・ポーラス、サント・トリビオ・デ・モグロベオ、サン・ファン・マシアス、サン・フランシスコ・ソラノ、ラ・ベアタ・アナ・マンヘルス・デ・モンテアグトの 6 名にのぼる。

最後に、日系人では一世の 85%、二世の 95%、三世・四世にいたってはほぼ 100%の人々が、カトリック教徒である。

衣服

ペルーといえば遠いインカ時代が思いうかび、華麗な民族衣装に身を包んだ人々の姿が想像される。現在でもアンデスの谷間や高原には、時の流れとはかかわりなくひっそりと息づいている農牧民の生活がある。彼らは一様に寡黙で風のように通り過ぎていく。その姿はインカ時代そのものの背景と溶け合い、まるで風景画の世界にいるような錯覚に陥る。そこに見られる服装は、地域によってスタイルや装飾、色使いなどが大きく異なり大変興味深い。しかし、一方、首都リマに目を転じると人口 800 万（2004 年現在）を超える大都会で、騒音と活気にあふれた経済の中心でもある。当然のことながら、道を行き交う人々の服装も現代的で、ペルーが近代国家として発展を遂げて行くなか、活動的で洗練された機能美を持つ欧米の服装文化を取り入れてきた結果である。若者たちは敏感な流行感覚の中に、ラテン的な色彩とデザインを調和させた個性的なおしゃれを楽しんでいる。しかし、これらの服装に混じって髪を三つ偏みにし自分たちの出身地を表す帽子をかぶった伝統的な姿をとどめている女性も見かけられる。

リマ（セントロ地区）の夏の服装

リマ（セントロ地区）の冬の服装

女子生徒の夏の服装

:コスタ（海岸砂漠地帯）に住む人々の服装

コスタには夏と冬があるとはいえ、寒暖の差はそれほど大きくないので、季節による特別な服装は必要としない。夏はティーシャツ、ポロシャツにジーンズや薄い生地の服、涼しそうな色合いのズボンをはく。女性は半ズボンやミニスカートなど、いたって軽装の人々が見られる。冬の最低気温は摂氏 13 度程度だが、湿度が高いため体感温度は相当低く、セーターやジャンパーを、また、ブーツを履いたり、マフラーを着用する人も多い。なお、ペルーの学校では公立私立ともに制服が決められており、小学校からセクンダリア（中学 1 年から高校２年にあたる）までブラウスやワイシャツは白、ズボン、スカート、くつ下、セーター類は灰色、靴は黒色糸となっている。

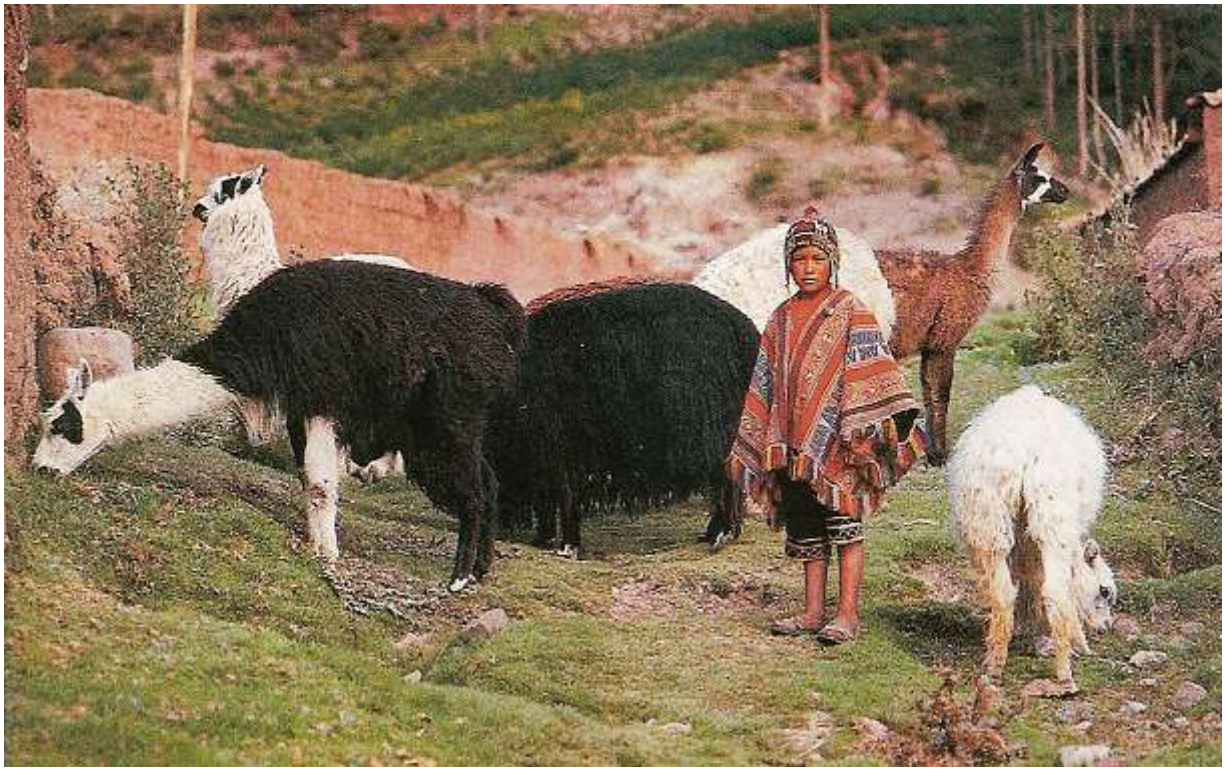
シエラ(山岳地帯)に住む人々の服装

シエラでは先住民の文化と密接な結びつきを持った伝統的な衣装が見られる。しかも地方ごとに独特の服装があり、北はカハマルカからアヤクーチョ、クスコそして南のプーノまでさまざまなバリエーションがある。また、普段着と祭りなどの礼装は当然ながら違っている。

男性の場合は柔らかい綿のシャツに黒か灰色のズボンをはき、時にはチョッキも着用する。履物はゴムぞうりが多く、毛糸で編んだ袋を肩にかけることもある。帽子は一般的には山高帽が多いが、毛糸で編んだ帽子やチュヨ(Chullo)と呼ばれる耳当ての付いた帽子も使われる。このチュヨは高地に住む人々の必需品であるが、赤ん坊を除いて女性はかぶらない。また、寒い時にはポンチョを着たり、手袋をはめたりする。

女性はおもにブラウスとポジェラ(Pollera)と呼ばれるスカートを何枚も重ね着する。スカート

アンデスの農民の服装



チュウヨをかぶり，ポンチョをまとったリャマ飼いの少年

の裾が汚れたり、ほころびると、その裾のまわりを切り取り、新しいスカートをその上に重ねる。このスカートはチユンピ(Churnpi)という毛糸の帯で留められる。また、マントが使われ、さらに赤ん坊や荷物を入れるためのジクジャ(Lliclla)を首に結ぶ。髪は三つ編みにして垂らし、帽子をかぶる。

アンデス山地の子供たち

アンデス山地の晴着姿

毛糸を紡ぐアンデス高地の女性

セルバ(熱帯雨林地帯)に住む人々の服装

ブラジル、コロンビア、ボリビア、ペルーにまたがる広大な森林地帯に長さ約 6500km、200 以上の支流を含めると 5 万 km にも及ぶアマゾン川が流れている。この流域には、文明から完全に切り離された生活を送っている人々が多数いる。彼らは各部族ごとに小さな村を作り、最も原始的な生活形態を保ちながら暮らしているが、正確な実体は不明である。調査自体の難しさもあるが、ブラジル政府のように未開部落の人々との接触を禁止している国もあるからで、やたらに文明を持ち込むことは、彼ら独自の文化の崩壊を招くことになり、それを防ぐために保護政策がとられている。一例として、アマゾン川や、オリノコ川流域に住むワイカ族は、「殺す人」という意味でブラジル、ベネズエラ国境付近で勇猛の聞こえ高い部族だという。彼らはほとんど裸の生活を送るが、おかっぱ頭で、てっぺんを丸く剃っており、両ほほに黒い色で丸いマークを描いている。

アマゾンの裸族のイメージそのままである。

ブラジル側に広がる熱帯雨林地帯をブラジル・アマゾンと呼ぶのに対して、ペルー側はペルー・アマゾンと呼ばれる。このアマゾン川の源流はアンデス山脈中のウラリコチャ湖から発するマラニョン川で、この川に流れ込む支流の一つにウカヤリ川がある。その流域にカンパ族と呼ばれる部族が住み、男女共に、クシュマ(Cushma)と呼ばれる長いマントのような服を着ている。色は共に赤茶色をしているが、男性のクシュマは縦縞、女性は横縞という違いが見られる。男性は帽子をかぶり、槍を持つ。女性はいろいろな色の木で作った首飾りと腕輪をつけている。この他にもペルー・アマゾンにはアグアノ族、ボレ族、モルナウワ族、レシガロ族など 50 以上の部族が約 12 万人いると推測されている。かつての彼らの服装はカンパ族のように、筒型で簡単な衣服や腰の部分に布や蓑のようなものをまとったりあるいは服を着る習慣がない部族もいたが、現在では多くの文化の流入にともない、古来

アマゾン流域の先住民族の服装

の生活様式を捨て、現代的なスタイルに変わってきている。ペルー・アマゾンの中心都市イキトスでは、リマとほとんど変わらない生活で、周辺地域でも習慣的な差異はあるものの、やはりかっての固有の文化は廃れてきている。その端的なものが服装で、わずか 20～30 年前までは洋服を着なかった人々が、今ではズボンをはいたり、ワンピースを着たり、サンダルや靴を履くようになってきた。

独自の文化や伝統的な習慣は、時代の流れとともに変化するものだが、この国にとって最大の転機は、フランシスコ・ピサロの侵入以後である。当時の政策的な布教活動により、宣教師たちは辺境の地まで出掛け、教育活動、医療活動、さらには技術指導にあたり、いわゆる西洋文明の伝道者でもあった。

カンパ族の男性の服装　　カンパ族の女性の服装

アマゾン川流域の先住民族の子供たち

アマゾン川流域の先住民族の服装

伝統的な舞踏用衣装

①マリネーラ･ノルテーニャ

(Marinera Nortena)

トルヒーヨ地方のダンス衣装で､特徴は男女共に帽子をかぶり、ハンカチを振って踊る。

○ダンサ･ワイラス

(Danza Huaylas)

フニン県ワンカーヨ地方の衣装で､２月のカーニバルにはこの衣装を着て踊る姿が見られる。また昔は畑仕事の合間にも踊っていたという。

○カルナバル・デ・ティンタ

(Carnaval de Tinta)

ティンタはクスコにある町で､この祭りも２月に行なわれる。独身の男性と女性が踊り、お互いに相手を探す祭りである。

②ダンサ･デ･ラス･ティヘーラス

(Danza de las Tijeras)

アヤクーチョやワンカベリカ、アプリマック地方で見られる踊りで､写真の衣装はアヤクーチョのものである。この踊りの特徴は片手にハサミを持って、リズムをとりながら踊るところにあり、演奏にはアルパやヴァイオリンなどが使われる。

③ヴィルヘン･デ・ラ・カンデラリア

(Virgen dela Candelaria)

プーノ地方のヴィルヘン･デ･ラ･カンデラリアという祭りの時の衣装である。頭にかぶっている面はディアブロ(悪魔)を表し、踊り手は人々を驚かせながら勇ましく踊る。

○ネグリートス・デ・ワヌコ

(Negritos de Huanuco)

ワヌコ地方に見られる衣装で､モールやスパンコールで飾りつけがなされ､大変きらびやかである。かつて､この地方には黒人が住んでいなかったので､彼らを初めて見た時の驚きは相当なものであったと思われる。それが踊りの中に巧みに取り入れられ､表現されている。

①マリネーラ・ノルテーニャ

②ダンサ・デ・ラス・ティヘーラス

③ヴィルヘン・デ・ラ・カンデラリア

食事

南米大陸の太平洋岸に沿い、北緯５度のコロンビアから南緯 50 度のパタゴニアまで、５千～６千m級の山々を連ねるアンデス山脈が縦断している。ペルーおよびボリビアにまたがる中央アンデス地域では、新大陸を起源とする各種の栽培植物がつくりだされた。代表的なものとしてジャガイモ、トウモロコシ、カボチャ、トマト、アヒ（とうがらし)、豆類などで、いずれも現在では世界的な規模で食用にされている重要な作物ばかりである。

また、ペルーからチリ北部にかけての海岸地帯は、南極からのフンボルト海流のおかげで海産物の豊富な水域となっている。その豊かさは 1964 年から 1971 年にかけて、ペルーが日本やソ連をしのいで、世界一の水産国になったことからもわかる。市場へ行ってみるとチータ（黒鯛)、レングアード（ひらめ)、コルビーナ（にべ)、ボニート（かつお)、ペヘレイ（きす）などの魚や、たこ、いか、かに、えび、チョロ（いがい)、アルメハ（はまぐり）などの新鮮な魚介類がたくさん並べられている。これらの豊富な海産物はペルー料理の中に巧みに取り入れられ、独自の食文化を育んできた。ペルーでは、一般にペルー風の料理を総称してコミーダ・クリオーヤ（Comida Criolla）という。クリオーヤとは、外地生まれのスペイン人を指し、植民地料理を意味するが、更にアフリカ人が持ち込んだ独特の生活習慣が食生活にも大きな影響を及ぼしている。従って、クリオーヤ料理はヨーロッパ、アフリカ、ペルーの食の文化が融合し、少しずつ洗練されてきたものだといえよう。

クリオーヤ料理はコスタの家庭料理としても一般的だが､全てのペルー料理を指すものではなく､あくまでもコスタが中心で、シエラ、セルバにはそれぞれ独特の料理がある。

クリオーヤ料理

A．エントラーダ（前菜）

○セビッチェ（Ceviche）

新鮮な魚、たこ、いか、貝類などを材料に、薄切りのタマネギやアヒ（ペルー産とうがらし）を加え、レモンの絞り汁をかけて味付けをし、口直しとして茹でたサツマイモやトウモロコシを添える。セビッチェの汁はレチェ・デ・ティグレ（虎の乳）ともいわれ強烈な酸味と辛みの中に、魚介類の旨味が溶け込み、滋味豊かな味わいを醸している。

セビッチェ

○パパ・ア・ラ・ワンカイナ

(Papa a la Huancaina)

茹でたジャガイモにチーズ、アヒ、サラダオイルと黄色の着色料パリーヨを混ぜたソースをかける。また、カマロン(川えび)やケソ・フレスコ(生チーズ)を添えることもある。

B．ソパ(スープ)

○チュペ・デ・カマロネス

(Chupe de Camarones)

川えびと米を煮込み､ジャガイモ､アヒを入れ、熱いうちに卵とミルクを落とし込んだ雑炊風の料理である。川えびを使ったものはチュペの代表であるとともに､クリオーヤ風スープの名物である。

チュペ・デ・カマロネス

○パリウェラ(Parihuela)

コルビーナやコヒノなどの魚とホッキ貝、チョロ、マッチョなどの貝類と、カニを丸ごと大鍋に入れ、さらに野菜を加えて十分に煮込み、塩で味付けしたものである。皿に盛られたボリュームある中身と、凝縮された海の香りが湯気とともに立ち上がる逸品である。

パリウェラ

C．セグンド(主菜)

○セコ(Seco)

牛、子ヤギ、羊の肉を使ったシチューで、特色はクラントロ(Culantro)(中華料理にも使われる香草)を大量に混ぜて煮込むことである。したがって、クラントロの香りが苦手な方には好まれないかもしれないが、一度その風味を覚えると、柔らかい肉にクラントロがしみ込んだ独特の風味が忘れられなくなる。

○ロモ・サルタード(Lomo Saltado)

牛肉、タマネギ、トマト、フレンチ・ポテトを一緒に炒め、ライスを添えた料理で、家庭料理としてもポピュラーなものである。ペルー料理においてライスは、ニンニクを油で軽く炒めて塩をまぶしたものを、米に混ぜてから炊き上げるのが一般的で、炊き上がりのライスは軽く油がのり、ほどよい塩味のピラフの風味がある。

ロモ・サルタード

D．その他

○アンティクーチョ(Anticucho)

牛の心臓の串焼きで、日本の焼き鳥に似ている。牛の心臓を適当な大きさの角切りにし、ニンニク、塩、アヒ、コミーノ(Comino)などを酢に入れ、色付けにアチョーテ(Achiote)という赤い食用染料を加えたタレに半日ほど漬け込み、串に刺して炭火で焼き上げる。

アンティクーチョ

○チチャロン・デ・チャンチョ
(Chicharron de Chancho)

大きな豚肉をラードで揚げ、塩で味付けした料理で、家庭でもできるが、大がかりに料理する専門店でつくられたものの方が美味しい。リマ市の南のルリン、パチャカマク、マーラが有名で、店が軒を並べている。

チチャロン・デ・チャンチョ

○パチャマンカ(Pachamanca)

パチャマンカとは「大地の穴」という意味の蒸し焼き料理である。まず、穴を掘り、手頃な大きさの石を入れ、火で焼いておく。穴の中にバナナの葉を敷き、前日から味付けしておいた牛肉、鶏肉､羊の肉やジャガイモ､サツマイモなどを入れ、バナナの葉で覆った上に焼いた石を乗せ、さらに土をかぶせて１～２時間蒸す｡この料理は､作る、食べる、の二つの楽しみが味わえる野外料理の代表である。

パチャマンカの料理手順

１．穴の中に焼いた石を入れる。

２．その上にバナナの葉をかぶせる。

３．土をかぶせて蒸す。

４．できあがった料理を取り出す。

アンデス農牧民の食事

中央アンデスの高原地帯には、現在もインカ帝国の末裔であるケチュア族やアイマラ族の人々が住み、標高３～４千mの高地で、昔ながらの習慣を守って農耕や牧畜を行っている。緯度的には熱帯から亜熱帯に位置しているとはいえ、冬季(乾期)の夜間は氷点下にまで気温が下がる。農耕の限界は 4200m付近で、これより高所では寒さのため農作物をつくることはできないが、禾本科(かほんか)のイチェと呼ばれる草が一面に自生している高原地帯では、アンデス特産のラクダ科の動物、であるリャマ、アルパカやビクーニャ、ヨーロッパから移入された羊が放牧されている。

かつて、スペイン人によって羊、牛、バナナ、香辛料(コショウ、クラントロ)、柑橘類、乳製品などが持ち込まれたが、当時の調理方法は蒸し焼き、灰蒸し、焼くことが一般的で、揚げ物はまだなかった。味付けは薄い塩味がほとんどで、甘味はくだものから取っていた。また、ペルーではアカザ科のキヌア(Quinua)と、ケイトウの種子であるキウィチァ(Kiwicha)も非常に重要な食料で、スープやライスに入れて、タンパク質を補っている。厳しい自然環境の中で暮らすアンデスの人々の生活は、基本的に自給自足で、食事も長い歴史を通じてほとんど変化していないが、そこには自然を巧みに生かした生活の知恵がうかがわれる。

○タマレス(Tamales)

茹でたトウモロコシの粒をつぶし、よく練って、トウモロコシの皮に包んで蒸した食べ物。また、トウモロコシの粉に砂糖や卵を入れて練ったり、肉などを混ぜたりすることもある。祭りや収穫の時によく作られる。

○ウミータス(Humitas)

タマレスに似ているが、古くプレ・インカ時代の遺跡からも発見されている料理である。新鮮で柔らかいトウモロコシの場合、バタンと呼ばれる石臼で潰し、蒸し上げる。

豊富な農産物にあふれたアンデスの野外市場

○チューニョ(Chuno)

乾燥ジャガイモのことで、アンデスに住む人々の献立には欠かせない。チューニョは乾期の６～７月に４千m前後の高地で作られる。まず、ジャガイモを屋外に広げ、数日間放置しておくと、イモは夜間に凍結し、日中は解凍される。これを何回か繰り返すとイモは水分を含んで柔らかくなる。この状態になったイモを積み上げ、足で踏み付けると、水分を絞り出すと同時にあく抜きができ、その後、さらに数日間放置すると乾燥して、コルク状になる。これがチューニョで、料理する時には数時間、水に漬けてもどしてから使う。

○クイ(Cuy)

アンデスのお祭り料理に欠かせないのが、モルモット科の動物クイの丸焼きで、各家庭には常に 10～30 匹ほどを飼っている。料理する際には、毛をむしり取り、内臓を抜いた腹にクラントロやコミーノなどの香料、塩などの調味料を詰め、クイの体に油を塗り、火にかけてあぶり焼きにする。味は鶏肉に似て淡泊である。

クイ料理

○チチャ(Chicha)

アンデスに古くから伝わるトウモロコシで作った酒である。まず、トウモロコシの粒を水に浸して発芽させる。次に乾燥させ、バタンで挽いて粉にする。その後、大鍋に入れてドロドロになるまで長時間煮込み、これをチチャ作り専用の大きな素焼きの瓶に移し、数日間放置して発酵させる。現在でも祭礼には欠かせない飲み物である。

セルバの食べ物

この地域に住んでいる人々の主な食べ物は、甘藷類のユカ(Yuca)やカモーテ(Camote)、米、調理用バナナ、各種の果物である。肉類は、いろいろな鳥類、イノシシ、カピバラ(世界最大の齧歯類で、体長約１mほどになる)、サル、カメ、淡水魚であり、さらに蜂の子などの昆虫類でタンパク質を補給している。

しかし、一般にも都会の食文化が入り込み、調理方法や味付けなど、コスタに見られる料理とほとんど変わらなくなってきている。

○ファネス・デ・アロス・コン・ガジーナ
(Juanes de arroz con Gallina)

まず、ダシを取るために鶏肉を充分に煮込む。一度、鶏肉を取り出して、洗った米を入れ、炊く。ごはんが炊けてきたら、再び鶏肉を鍋に戻す。細かく切ったトマト、アチョーテ、コミーノにニンニクを加えて炒め、最後に卵をかけて、よくかき混ぜる。次に、用意したビハオ(Bijao)またはバナナの葉に炒めたごはんを入れてくるみ、両端を結んで、沸騰した湯の中で蒸して仕上げる。

セルバの朝市

○ピカディージョ・デ・パイチェ
(Picadillo de Paiche)

パイチェはピラルクーとも呼ばれ、学名でアラパイマ・ギガス(Arapaima Gigans)「巨大な赤い魚」の名を持つ、世界最大の淡水魚である。鱗は古代魚の特徴である、ガノイン鱗と呼ばれる菱形に近い形をしており、縁取っている赤色が美しい。現在、ワシントン条約により保護されているが、現地の食料用の捕獲は認められている。料理は、パイチェの肉を沸騰させた湯の中で 15 分ほど煮てから小さく切り分ける。バターをひいたフライパンで、タマネギとニンニクを炒め、胡椒で味付けする。細長く切ったジャガイモと水を加え、煮えたらパイチェの肉を入れて、卵をかけ回す。

○サラパテラ(Sarapatera)

まず、タマネギ、ニンニクを炒め、調味料で味付けをしたところに、小さく切ったカメの肉を入れ、水を加えて 30 分ほど煮込む。別に潰しておいた調理用バナナに、少々の水とクラントロを入れたものをカメの肉と混ぜ、カメの甲羅に詰めて、30 分ほど炭火にかけて焼き上げる。

鋭い歯を持つピラニアも食用にされている。

住居

インカ帝国時代の数々の建造物の中で、ひときわ異彩をはなっているのが、マチュピチュ遺跡である。別名を「空中都市」ともいい、インカ帝国の首都クスコから北東へ１１２ｋｍ、ウルバンバ川に三辺を囲まれた標高２４５０ｍの山頂にある。周囲を城壁で囲い、祭壇、神殿、宮殿であったと思われる石造建造物が約２００、農業用水路や上下水道も備え、綿密に計画されて造られた古代都市で､世界に誇るすばらしい文化遺産である。

スペイン統治時代には、各地にスペイン人によって、バロック様式、ネオ・クラシック様式、ロココ調装飾などの建造様式の建物が数多く建てられた。街造りの特徴は、大都市はもとより、地方の町でも、中心にはスペイン様式のプラザ・デ・アルマスと呼ばれる中央広場が造られ、広場に面して市役所あるいは町役場と教会が向かい合って建てられた。

首都リマの建築物

リマはスペインの南米統治時代から５世紀の長い歴史を持ち、古い荘重な寺院や大邸宅が残る一方、近代的なビル、商店街と共にアドベと呼ばれる日干しレンガ造りの家など多種多様な建物が密集し、雑多で華やかな色彩が渦巻いている。

一般的な家屋は、セントロではアドベ造り、キンチャ造りが多く見られる。アドベ造りは土のブロックを天日で乾燥させ、積み上げ、すき間を泥のモルタルでつないでいる。大部分は５０年以上も経っているので、長年の湿気や漏水などで、崩れやすい状態の家屋も多い。キンチャ造りは植物の茎を芯にした土塗り壁構造で、この建築方式もかつては一般的だったので、セントロだけでなくバランコ地区などにも多く残っている。また、ほとんどの家には盗難防止のために鉄格子が付けられている。セントロの街区は、最低８ｍ幅の道路が通り、約１００ｍ四方で区画されている。最近

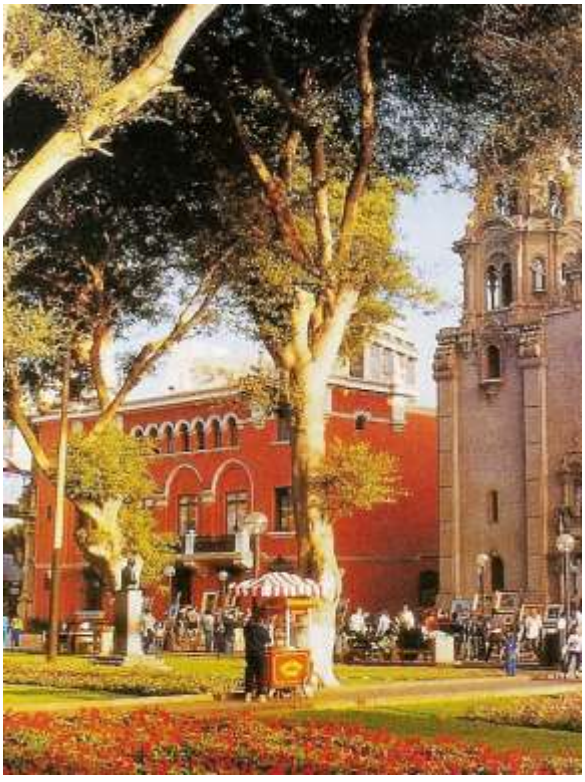
首都リマの近代的な高層建築と美しいハビエル・プラド通り

開発された地区と比較すると狭い感じもあるが、街全体はほぼ碁盤目に区画され、整然とした形に整えられているが、一歩裏通りに入ると、１～２ｍ幅の道をはさんで長屋風の造りや、昔の邸宅を区切って複数の家族が住んでいる建物も見受けられる。

リマ市はリマック川を中心にして発達してきた街で、現在では南北４０ｋｍ以上にわたり住宅が続く。その周辺部には広大な砂漠が広がっており、プエブロ・ホーベン（若い町）と呼ばれる一帯がある。住民はアンデス山中の町や村から、リマに下りてきた人々で、まず空いている土地にムシロの小屋を建て、その土地の占有を市当局にアピールする。市当局は、公園などの都市計画予定地や軍用地であれば撤去させるが､支障のない場合は、住民を住宅組合の形で組織し、街路や公園などの施設や区画整理を行った上で、砂漠の土地の占有を許可し、所有権を与える。市当局や住宅組合が道路、電気、上水道などの公共施設の整備を進め、住民たちはムシロの家からレンガ造り、またはコンクリートの柱と梁にレンガの壁をはめ込んだ平屋などを造る。資金ができると内装を整えたり、２階を造ったり、少しずつ建
て増しをしていく。この段階までの新市街をプエブロ･ホーベンと称している。平地ばかりでなく、丘の急斜面にもプエブロ･ホーベンが伸びており、都市の安全対策上からも問題がある。

リマ･セントロ地区の近代的建築

世界遺産のリマ・セントロ地区



リマ・ミラフローレス区の中央公園

アンデス地方の家

シエラの地方都市、例えばクスコやカハマルカに見られる家屋は昔ながらの石造りの建物やレンガ造りの家が多い。また、構造は特別の建物を除き、平屋あるいは２階建てが一般的である。山間部に建てられた家の多くがアドベ造りなのは、建築用の木材が少ないので、価格的にも入手の容易さからもアドベが最適な建築資材のためである。山地の道路脇で、粘土質の土を掘り起こし、型に入れて乾燥させたアドベで２階建ての家や家畜囲いの塀を造っているのを見ることができる。少し上等な家になるとその壁や塀を白く塗り、また、雨も多いので、瓦やトタンで屋根を葺いている。

アンデス高地の石造りの家

セルバの家

この地域の住民と切り離せないのは何といっても川である。川は生活用水の供給源となり、さらに、地域と地域を結ぶ水上交通路として重要な役割を果たしているので、ごく一部を除いて、ほとんどの住民は川辺りや川からあまり離れていない所に住んでいる。しかし、忘れてならないことは、雨季と乾季における水位差の問題で、例えば、イキトス周辺では約７～８ｍ、年によっては１２ｍ以上の差がある。

したがって、この地域の住民が家を建てる場合に、まず考慮することは、水の確保と同時に水位のことで、経験上から高床式の家を造った。現在川岸に見られる家のほとんどは、この高床式である。

シエラと同様に、家を建てるときには、昔ながらにお互いの労力を提供し、助け合う、日本の結（ゆい）と同じような習慣が残っている。初めに、適当な土地をならし、主柱を立て、梁を組む。両方を削って、はめ込ませてから、カカ（Ｋａｋａ）やチンチプ（Ｃｈｉｎｃｈｉｐ）と呼ばれる蔓で結んで補強する。また屋根の材料には、トゥルヒ（Ｔｕｒｕｊｉ）、カンパナク（Ｋａｍｐａｎａｋ）、プンプナ（Ｐｕｍｐｕｎａ）など、ヤシ科の

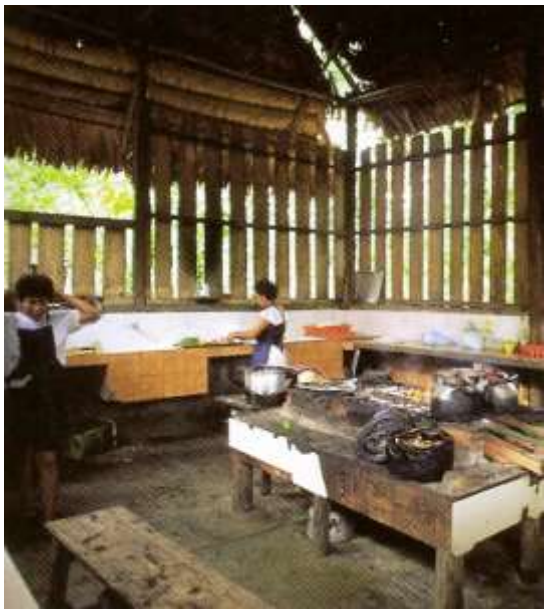
コロニアル風の赤い屋根瓦が美しいクスコの家

葉が使われている。この葉を葺く時は、下から一段目、二段目と重ねていくので、雨が降っても漏ることはない。なお、家は土地の条件によって違いがあるが、床の高さは６０ｃｍから１．５ｍぐらいである。

イキトスやプカルパのような都市ではコンクリートやレンガ造りの建物も見られ、基本的には他の地域と同様、アルマス広場を中心に広がっている。また、都市周辺部の住宅の多くは、豊富な木材を生かした木造家屋である。

イカダの上に建てられた家

川辺の高床式の家



高い天井と風通しの良い構造

乾季の高床式の家

生活のあらゆる場所に利用されるトトラ

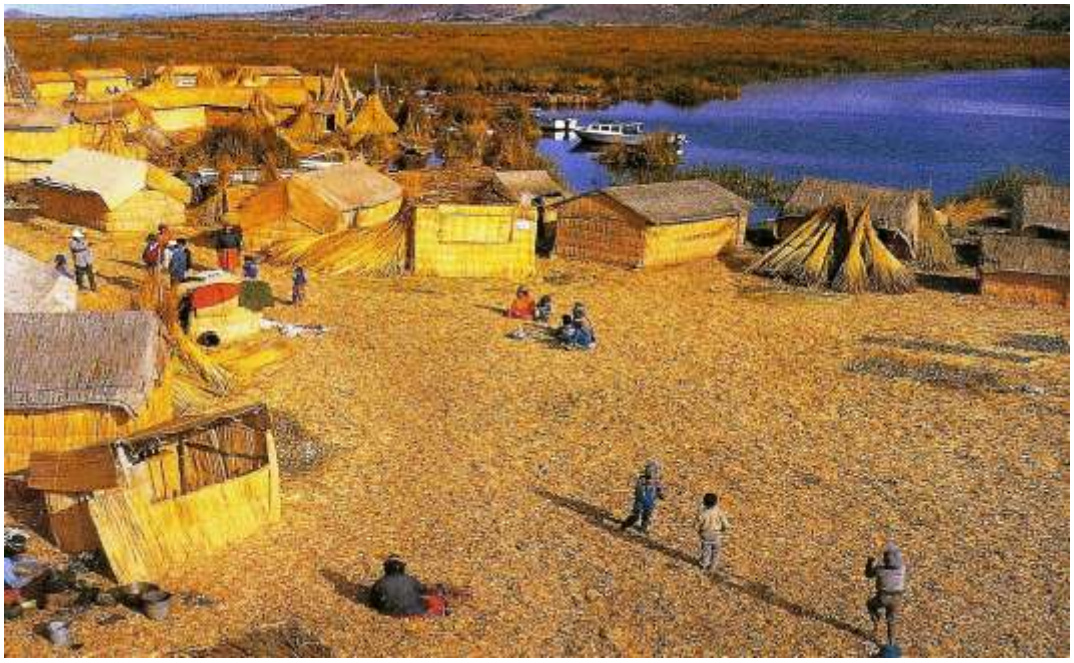
アンデス各地の湿地帯には、しばしば葦に似た「トトラ」と呼ばれる高さ数メートルにも成長するカヤツリグサ科の植物が自生している。このトトラは古代からアンデスの各地方で、住居や船の材料として、また、食料や燃料として利用されてきた。

もっとも有名なものは、ティティカカ湖のトトラである。ティティカカ湖は海抜 3809m で、湖面標高は、年により、季節により変化しているが、船の航行可能な湖としては世界の最高度にある。この高さは森林限界を超えており、住民は住まいや船、燃料に利用する木材を入手するのは容易ではなく、湖上に住み着いたウル（Uru）族はトトラで人工の浮島を造り、住居も造っている。浮島は、トトラの浮揚力を利用し、湖上に数メートルも積み重ねて造る。トトラが腐ってくると、その上に新しいトトラを積み重ね、人工島を守っている。現在、大小約４０の浮島があり、島は１０人程度が住んでいる小さなものから、３５０人もの人々が住んでいる大きな島まである。大きな島には学校やお土産物屋などがあり、また、長年にわたり積もったトトラを利用して畑を作っているところもある。トトラでできた浮島は、その上を歩くとベッドの上のようにふわふわした柔らかい所と、トトラがすっかり堆積したため、普通の地面のように固いところがある。

トトラが利用されているのは、島や住まいだけではなく、人々はトトラを束ねて優美な曲線を持つ、葦船や、篭などの生活洋品を作り出している。葦船はバルサと呼ばれ、湖上の住民の大切な足となっている。バルサは乾燥させたトトラを束ねて作り、一度に大人４人も乗ることができる。この船は魚や水鳥、水鳥の卵などを採る狩猟、漁撈にも利用され、採れた獲物はティティカカ湖畔のアイマラ族の市場などで売り捌き、島にはない農産物、日用品などを手に入れている。

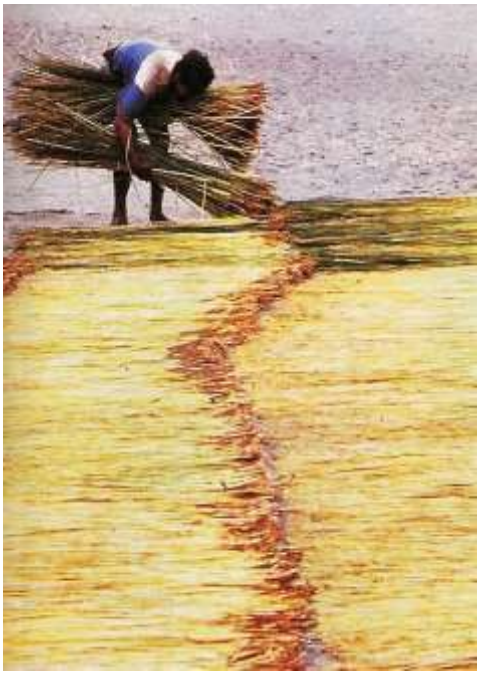
ウル族は今日もトトラを利用した伝統的な生活形態を残しながら、浮島で暮らしている。

ペルーではトトラは森林が存在しないアンデス地方だけでなく、太平洋に面した海岸砂漠地帯（コスタ）でも古くから利用されてきた。古代の土器などの文様や伝説の中に、しばしばトトラで作られたバルサが登場してくる。例えば、トルヒーヨ等のペルー北部海岸地方に栄えたモチェ文明やチムー文明の時代に作られた土器にはバルサ舟に乗っ

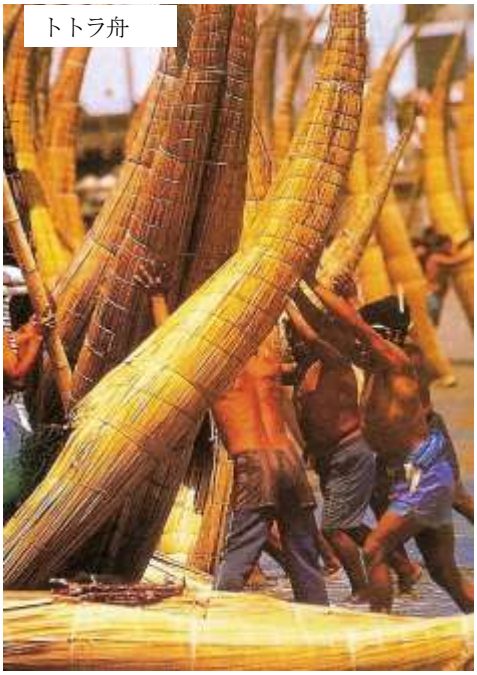


ティティカカ湖上のトトラの浮島

て漁をする人々の姿が描かれたものがある。また、チムー文化を築いた人々は南からバルサ筏に乗ってきたという伝説が残っている。現代でもペルー北部海岸地方の一部では、バルサ舟が漁に利用されている。



刈り入れたトトラを乾燥させる



トトラ舟

トトラで作られる篭

音楽

フォルクローレ

アンデスの音楽と聞いて、すぐに思い浮かぶのは、サイモンとガーファンクルによって世界中に紹介された「コンドルは飛んでいく」であろう。原曲は 1913 年にペルーのダニエル・アロニアス・ロブレスによって作曲され、元々は歌詞がなかった。この曲はアンデスの空をゆったりと飛ぶコンドルの自由、おおらかさを豊かに表現した、フォルクローレの名曲として有名である。

現在、フォルクローレとは一般的には民族的な音楽を指していうが、必ずしも伝統的なものとは限らない。むしろ、最近になって作曲され、人気を博したものが多く、また、スペインによる征服以前と以後とで厳密に区別することも非常に難しい。

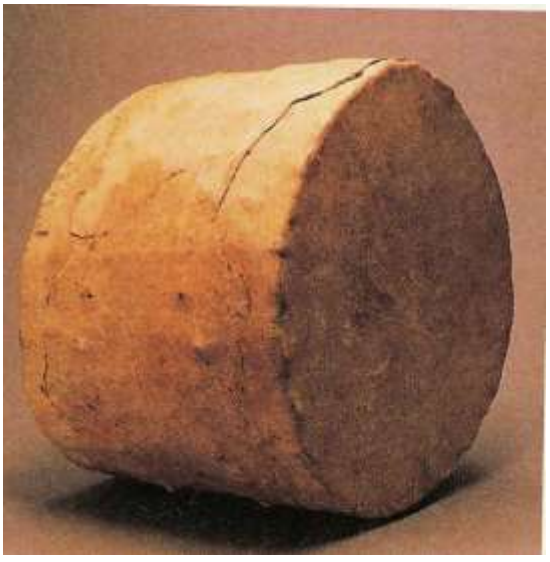
16 世紀以降に、スペイン人によって持ち込まれた音楽や楽器が、本来のアンデス音楽に強い影響を及ぼし、しかも、この影響はアンデスの奥深い地方にまで及んでいるからである。このように、フォルクローレにはいろいろな要素が溶け込み、それが調和しながら現代に伝えられているのである。

アルバとヴァイオリンの演奏

インカ時代の楽器

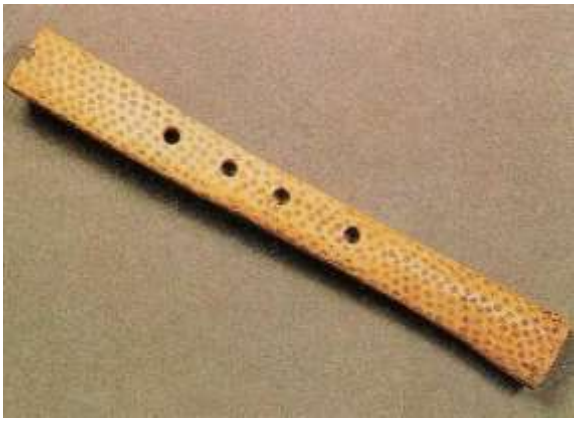
インカ時代の音楽には、弦楽器はなく、打楽器と管楽器のみが用いられ、演奏された。当時の管楽器は、アンタラ、ケーナ、トロンペタ、プトゥート、シルバート等で、アンタラは形はサンポーニャによく似ており、素焼きの土器、動物の骨や竹製もあり、ソロ演奏とともに、グループ演奏でもよく使われた。ケーナはペルーで最も重要な楽器の一つで、材料はほとんどが竹、骨、土器製だが、なかには銀製もあった。トロンペタも土器製以外に金、銀、青銅製がチムーやナスカ文化時代に見られる。プトゥートは日本の法螺貝に似ており、通信手段や戦いの合図などにも利用され、海から採れるストロンブスとい

サンポーニャ（チャンカイ文化）



太鼓（ワリ文化）

骨のケーナ（チャンカイ文化）



竹のケーナ（チャンカイ文化）

う貝が使われた。打楽器では、タンボラあるいはボンボと呼ばれる楽器がよく使われるが、大小二つのタイプがあり、大をワンカル、小をティンヤと呼ぶ。太鼓にはリャマなどの動物の皮が張られるが、古い時代には捕虜の皮を剥いで張ったものもあったという。また、焼物、貝殻、乾燥させた木の実などで作った鳴物も使われた。

現代の楽器

スペインの征服以後に現れたものは、管楽器ではピンクーヨ、ロンカドーラ、チリミーア、タルガ、また牛の角製のワファラプクなどである。

また、弦楽器ではチャランゴが有名だが、高地のプーノやボリビアでは共鳴胴にキルキンチョ（アルマジロ）の甲羅を使った小型、それに対して、アヤクーチョなどの中南部地方では木製で、ギターのような中型が使われている。チャランゴは、かき鳴らす奏法とつま弾く奏法の二つがある。チャランゴの誕生は、かつてスペイン人が持ち込んだギターラを見た先住民がそれを欲しいと思ったが、スペイン人は許可しなかったので、見真似で、しかも持ち運びに便利なサイズで作ったという話が伝わっている。また、ケーナやサンポーニャもポピュラーだが、ケーナは竹、木、プラスチックが便われ、表と裏に七つの穴があり、吹き口はU字型をしている。サンポーニャは二つで組をなし、筒が 6 本の方をイラといい、導く側で、7 本の方をアルカと言い、追いかける側となる。サンポーニャの特徴は、一つのメロディーを構成する楽節を作るため、イラとアルカの親密な対話を利用している点にあり、従って二人一組で演奏されることが多い。弦楽器は、ギターラ、マンドリーナ、ヴィオリン、アルパなどが伝統音楽の演奏に使われる。

アルバの演奏

コスタの音楽

海岸地域の音楽は、黒人音楽の影響により、リズムの中心となる打楽器に特徴が多い。その代表が木箱に丸い穴を開けただけの単純な楽器、カホンで、演奏はこの上に腰を下ろし、両手で叩いてリズムを刻む。キハダ・デ・ブロはロバの顎骨でできた楽器で、カヒータ、クラベス、センセロなどの打楽器もある。また、カスタニュエラ、ギターラもよく使われる。コスタで人気のリズムはヴァルスとマリネラで、どちらも軽快なリズムで、それに合わせて踊る姿もよく見られる。ランドー、アルカトラス、フェステホも人気のあるリズムである。

シェラの音楽

インカ帝国がスペインに征服された当時、大きく分けてヤラヴィ、カチュア、ワイノの三つのリズムがあった。現在、ペルーで重要なリズムの一つはワイノで、人間の感情を自然に表現した中に、愛や悩みを歌い込んだ曲が多い。ヤラヴィは歌詞がなく、非常にゆったりしたリズムと悲しみを帯びたメロディーが特徴である。他に、チョンギナーダ、ワイラス、ムリサなどがあり、ワンカヨ地方でよく演奏されている。クスコではティンタが有名で、プーノはフォルクローレの都といわれるほど多種類の音楽や舞踊に溢れているが、中でもディアブラーダ、ヤメラダ、カヘロ等が代表的である。なお、いろいろなリズム名は舞踊の名称としても使われることが多い。

セルバの音楽

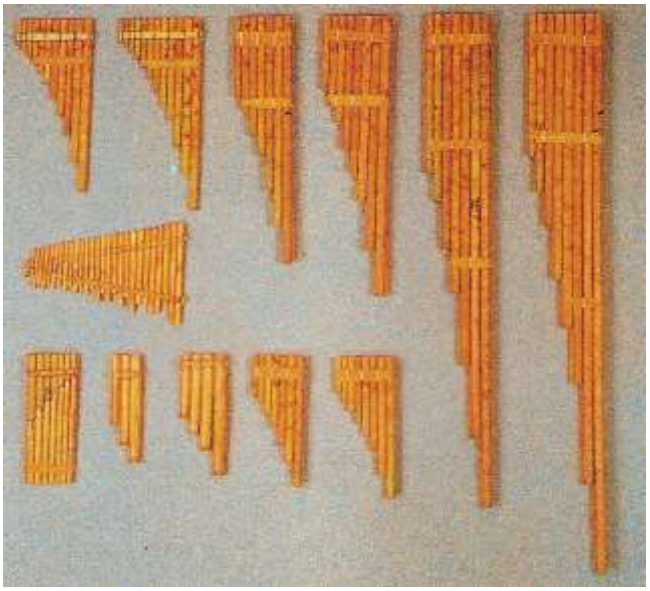
セルバ独特の音楽は、他の二つの地域とは全く異なり、アフリカとも共通する単純なリズムで、またメロディーも単調で短い。ここの住民、シビーノ族、アグアノ族、カンパ族等にとっての主要なリズムは、チマイチャとカハーダで、リズムを刻むためにタンボルは不可欠である。

フォルクローレの演奏

いろいろな楽器

アルパ

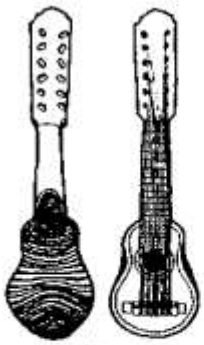
チャランゴとマンドリーナ



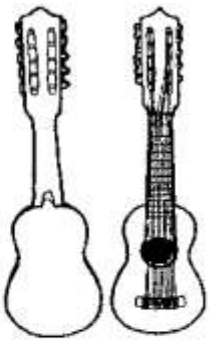
サンポーニャ

ケーナ

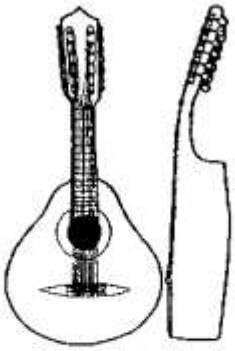
ワンカルとティンヤ



チャランゴ
(アルマジロ)



チャランゴ（木製）

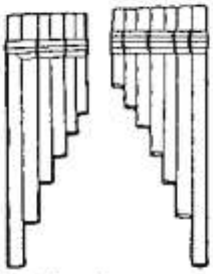


マンドリーナ

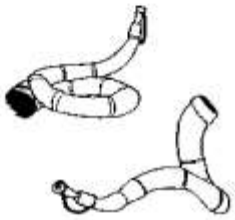
ヴィオリン

アルパ

アンタラ



サンボーニャ

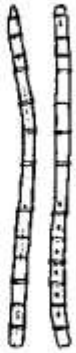


ワファラプク

プトゥート

シルバート

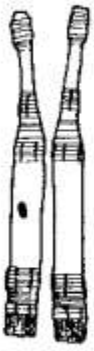
マルトーナ
ピンクーヨ



ピンクーヨ

タルガ

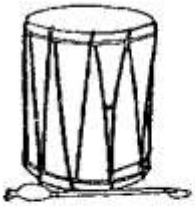
ロンカドーラ



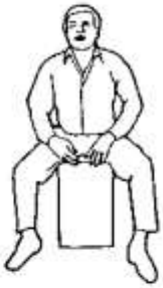
トロンペータ

ケーナ

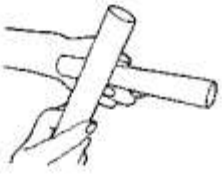
ティンヤ



ワンカル

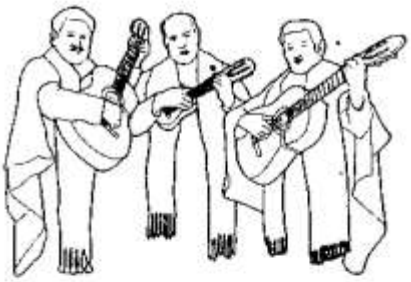


カホン



クラスペ

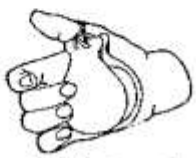
キハダ・デ・プロ



ギターラとチャランゴの二重奏

ロンカドーラを吹きながら
ワンカルを打ち鳴らす

カヒータ



カスタニュエラ

センセロ

鳴り物（マイチラス）を
足に付けた舞踏手