

INDIA



Incredible India

インド……悠久の大地へ

北には世界の最高峰ヒマラヤ山脈がそびえ、南はインド洋、ベンガル湾、アラビア海の3つの海に囲まれた悠久の大地、インド。西にはタール砂漠、東にはスンドルバンの森、そして中央のデカン高原に広がる肥沃な土地は、野生動物の宝庫としても知られています。

さまざまな地形と文化が混在するこの国には、いくつもの宗教と伝統が生まれました。南インドの巨大な寺院はこの地方の工芸技術や舞台芸術と深くかかわり、西部の砂漠地帯では苛酷な自然との闘いの中から厳格な生活様式が生まれたのです。

アウトドアの楽しみも多く、北部の山岳地帯ではヘリスキーやトレッキング、南部のビーチ・リゾートではウインドサーフィンやスノーケル、さらにジャングルでは野生動物との触れ合いも楽しむことができます。

インドの歴史はヒンズー教が確立された紀元前3200年にまで溯ります。そして現在では仏教、ジャイナ教、シーク教、ユダヤ教、

ゾロアスター教、キリスト教、そしてイスラム教のすべてがこの国に存在するのです。豊かな自然の恵みを求めて、長い歴史の中でさまざまな国の商人たちがインドにやってきました。そしてそれぞれがこの国に少なからぬ影響を残していったのです。

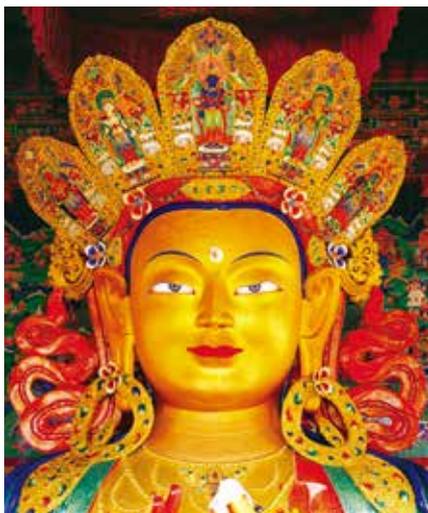
昔ながらの生活様式を守る少数民族にとっても、あるいは都会で洗練された暮らしをいとむ上流階級にとってもインドはかけがえない母国です。寺院の象と集積回路、古代遺跡と原子力産業が仲良く共存した国、それが近代インドの魅力なのです。



仏教遺跡巡り

ベナレスの近く、ビハール州にはブッダ（お釈迦さま）ゆかりの地が多く、特に四大仏跡と呼ばれるルンビニ、ブッダガヤ、サルナート、クシナガラには、聖地を巡礼する信徒が絶えません。

ブッダは今から2500年ほど前、ルンビニーで生まれました。ブッ



ダガヤの菩提樹の下で悟りを開き、サルナートで始めて説法されたと言います。その後45年間、各地を巡って説法した後、80歳の時クシナガラで入滅しました。

ルンビニーは現在ネパール領となっていますが、インド国境から程近く、アショカ王が紀元前3世紀に建てた石柱や僧院遺跡があります。ブッダガヤは四大仏跡の中で



クシナガール



ラジギール

も最高の聖地とされ、4世紀ごろ建てられた大菩提寺の大塔（25メートル）があります。また、クシナガラには大理石造りのマハパリニルヴァーナの寺があり、巨大な石の涅槃仏が横たわっています。そのすぐ隣の塔はブッダが茶匙に付かれたところに建てられたものです。

この四大仏跡にサハート・マハート、ラジギール、サンカシヤ、ヴァイシャリを加えたものを八聖地と呼んでいますが、この他にもナーランダとラジギールが有名で、日本からも数多くの旅行者が訪れます。ナーランダは5～12世紀に栄えた仏教や数学の都で、広大な僧院の一部は現在発掘がすすめられています。また、ラジギールには竹林精舎と霊鷲山があります。



クトゥブ・ミナール

●デリー

インドのデリーはインド第1の玄関口で、ほとんどの主要航空会社が乗り入れています。ここにはシャージャハナバードやクトゥブ・ミナールなど7つの都市の遺跡があるほか、博物館や美術館では内外から集められた最高の展示や公演が見られます。買い物もインド各地のあらゆるものが手に入り、ホテルも豪華なものから手頃なものまで幅広く揃っています。しかし、この街の最大の魅力はその豊かな表情で、13世紀のローディー廟からクロームメッキの超高層ビルまで、あるいは国会議事堂や大統領官邸からジャーマ・マスジッドの雑踏まで、さまざまな要素の混在がこの町の特徴となっています。デリーからは近隣都市への道路網も整備されており、短期間に各都市を回る際の拠点としても最適です。

●アグラ

アグラとその近隣のファテプールへはデリーから日帰りも可能ですが、宿泊施設もいくつか用意されています。アグラで最も有名なのはタージ・マハルですが、そのほかにもアグラ城やシカンドラ、ランバーク、イトウマド・ウド・ダウラ



タージ・マハル

廟といった見所が数多くあります。また、アグラの南西35キロにはムガル帝国の遺跡、ファテプール・シクリがあります。アグラやファテプール・シクリはムガル史の遺跡としてだけでなく、ヒンズーとイスラムの要素が融合した建築物の最高傑作としても評価されています。

●食事

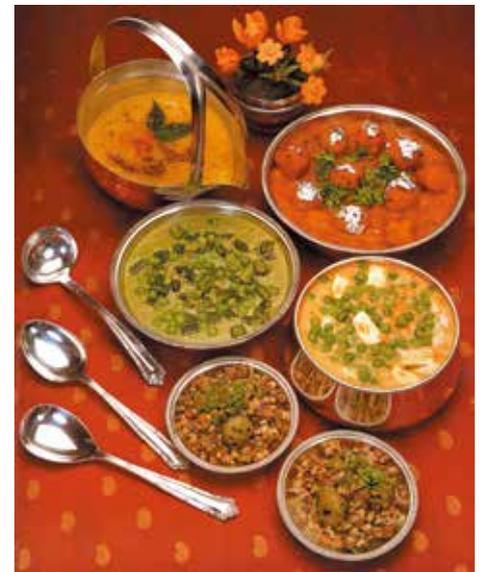
インド料理というとまず米とカレーを思い浮かべる方が多いと思いますが、米を主食とするのはインドでも限られた一部だけです。カレーという言葉も西インドで生まれたもので、ほとんどのインド人にはそれほどなじみのないものです。また、インドで使われる数多くのスパイスのなかでも、辛いのはチリぐらいなものです。レストランでは多くのインド人がするように、チリ抜きで注文すれば辛い本物のインド料



理が堪能できるはず。インドの料理法は多種多様です。それゆえ国を代表する料理というものはありません。料理法や素材は地域によって、あるいは個々の家によっても違うのです。

インドのカレーはマトンやチキンや魚がベースで、カレーソースは、オニオン、トマト、ヨーグルトなど、3種類から多いもので12種類の材料が使われます。インドの有名な伝統料理はムガルの宮廷から生まれたものが多く、肉の煮込み料理や肉と一緒に蒸した米料理など知られています。カシミール地方には24の違った方法でマトンを調理した、ワズワンと呼ばれる料理があります。ゴアやケララなどの海岸地方では魚料理が主流です。特にゴアではカニやエビや貝といったシーフードの宝庫で、地元の上質なワインやベルモット酒が食欲をそそります。ケララなどの南部では米の粉を使った蒸しパンがよく知られています。

グジャラートやタミールナドゥ州では、野菜や豆を使ったベジタリアン料理が中心となります。また、肉や野菜料理の小皿を



大皿の上に並べたターリーは、インドの大抵のレストランで食べることができます。土でできた窯で肉やパンを素早く焼くタンドリー料理や、カラシ菜を一晩煮込んだ、パンジャブ地方のサルソン・カ・サーグも人気のある料理です。