

# 八王子国際フレンドからのメッセージ



## ラオス



- プロフィール
- 名前：ソンプー ニョッドマニー
- 出身地：ビエンチャン
- 日本在住：3年
- 趣味：音楽を聴くこと、読書、散歩

## 行事や大切なイベント

ラオスでは日本のように毎月さまざまな伝統的なイベントが行われ、全国での地域や民族によって行事のやり方が異なります。一年の中でラオス人にとって一番大切なイベントは”ピーマイラオ”というお正月であり、4月の中旬に行われ、皆がお互いに水掛けを行い、旧年のできた悪いことを洗い流し、新年のいいことがありますように願います。水掛祭りを行うのが普通ですが、地域によってパレードや宴会などを行う所もあります。その他にはボード祭り、タートルアン祭り(托鉢祭り)などです。

また、バーシー儀式はラオス人の生活にとって、切っても切り離せない大切な儀式です。バーシーは出生・新年・結婚・送別・歓迎・死別・快気などの人生の節目に行われる儀式で、お祈りしながら、お互いの手首に白い糸を巻きつけて、健康・幸運・豊富などを願います。



(お正月【水掛祭り】)



(朝の托鉢)



(パーシー【結婚式】)



## 着物

ラオスの着物は民族によって様々な種類や模様がありますが、基本的にはシルクあるいは綿から作られたもので、女性用はシン(長いスカート)・ブラウスで、男性用はズボンやシャツです。特別な行事やお寺へ行く際に、パービエンという長いマフラーのような布を上半身に巻きます。

一般的にラオス人の皆はほとんど毎日この伝統的な衣装を着ています。先生・公務員・会社員・学生などは制服を着ます。また、普段の生活ではシルクの布ではなく、綿の物が多く用いられています。純シルクの物は高く、結婚式・大切な際だけ着ます。



(機でシルクのシンを織る)



(様々な民族衣装)



## 食文化

ラオスの食事には、炊いた餅ご飯をはじめ、パパイヤサラダ、ラープ(肉サラダ)、ソーセージ、焼き鳥・魚、レッドカレー、麺類などといったスパイシーな物があります。ラオス料理の味の特徴は辛さ・甘さ・すっぱさが濃いことです。食べ物の他に様々な果物も安くて美味しいですし、自然が豊かで、食べ物の材料も豊かです。