



緑胡椒の佃煮と完熟胡椒を混ぜた白飯を使った天むす。名古屋出身の由紀の考案で、お米などの和食にも胡椒が合うことを伝えたいと新たなメニューを開発中。



最高級品質の完熟胡椒。レーズンのような甘味を帯びた芳香が特徴。(左2点/Photo by Hirokazu Takayama)



プノンペンにある仏教の寺院、ワット・プノン。



ウォーキングをする人々で賑わう、早朝のサムデック・フンセン公園。



悔やまれた。
「何のために人は生きているのだろう——」
一〇代の心に重くのしかかった大きな疑問。もしかしたら、戦後の混乱の中で懸命に生きるカンボジアの人々からその答えが導き出されるかもしれないと、倉田はカンボジアについて書かれた本をむさぼるように読み続けた。その強い気持ちから、大学時代にはNGOの研修でカンボジアを訪問するチャンスを得るが、初日から水にあたって寝込んでしまい、支援に行ったはずなのに逆に助けて

もらうという自己嫌悪に苛まれる日々を過ごすことに。そんな自分を親切に看病してくれたカンボジアの人々の優しき、明るく前向きな姿に、いつか恩返しができるらと思いつけてきたことが、ようやく「胡椒」というカタチで実を結んだのだ。
「今後はカンボジアに自生する資源を活かした新たな事業を、他企業とともに展開していけたらと考えています」
「カンボジアのことを一番知っている日本人」となるべく邁進してきた倉田の下には、日本からの駐

暗暁をして互いに口を利いていない時期だったので、それが余計に

「カンボジアを訪れて衝撃を受けたのは、私たち日本人は日本社会が与えてくれたものの中で生きていますが、カンボジアでは生きるために自分たちで社会も経済もつくっていかねばならないということでした。自分がいかに守られた環境で生きてきたかを思い知らされました」
中学時代から問い続けてきたことの答えは、カンボジアの人々の生き方にあつたようだ。

「自然とともに生きてきた彼らからは教えてもらうことがたくさんあります。ともに力を合わせて、よりよい社会を作っていくことができたらと思っています」
そこまでしてカンボジアにこだわる理由を問うてみると――。

「私ね、趣味がカンボジアなんですよ(笑)」

きっぱりとそう言い切る倉田の表情からは、清々しい笑みがこぼれていた。
(敬称略) ■

石丸智仁 「Tomotaku Ishimaru」
写真家。ハワイやアイスランドの自然、人々、カルチャーなどを撮影し、出版、広告撮影で活躍。ハワイを訪れる観光客向けに、現地での写真教室も開催している。