

2026

HARVARD-YENCHING
INSTITUTE WORKING
PAPER SERIES

VOICES AFTER EXTRACTION WORKING PAPER NO. 2

**FIRST ENCOUNTERS IN CAMANLANGAN:
FIELD REFLECTIONS, AUGUST 2025**

カマンラガン日誌（1）——最初の出会い

Waka Aoyama | The University of Tokyo

採掘のあとに生まれる声

Voices after Extraction

Waka Aoyama (The University of Tokyo)

Abstract: Voices after Extraction is a Working Paper series produced as part of the KAKENHI Grant-in-Aid for Scientific Research (C) project “**Creating a Literature of Reparation to Make Slow Violence Visible: Women Living with Mining in Mindanao**” (Project No. 25K15608, FY2025–FY2029). Focusing on a specific mining-affected area in Mindanao, the Philippines—where large-scale extraction has formally ceased but small-scale mining continues intermittently—this series approaches extraction not merely as an economic or environmental process, but as a form of slow violence unfolding across time, bodies, landscapes, and everyday labor. Rather than extracting, summarizing, or representing voices, the series treats listening as an ethical and relational practice, attending carefully to what is spoken, withheld, and carried in silence. Through methodological reflections on *kikigaki* (listening-based narrative practice), field reflections grounded in repeated visits, and minimally edited interview transcripts released on a rolling basis, the series forms an archive-in-the-making. Over the five-year research period, it traces how narratives shift as relationships deepen, foregrounding how women’s voices emerge as sites of endurance, repair, and collective memory in everyday life after extraction.

Keywords: slow violence, *kiki-gaki*, Mindanao, Philippines, mining-affected area

要約：本シリーズ「採掘のあとに生まれる声」は、科研費基盤研究（C）「スローバイオレンスを可視化する回復の文学の創成：鉱害を生きるミンダナオの女性たち」（課題番号：25K15608、研究期間：2025–2029年度）の一環として刊行されるワーキングペーパー・シリーズである。フィリピン・ミンダナオの、鉱山に影響を受けている一地域（大規模採掘の閉山後も、小規模採掘が断続的に行われている地域）を主な舞台とし、本シリーズは採掘を単なる経済的・環境的プロセスとしてではなく、時間・身体・景觀・日常労働に分散して作用するスローバイオレンスとして捉える。声を抽出し、要約し、代表化するのではなく、聞くことを倫理的かつ関係的な実践として位置づけ、語られるもの、ためられるもの、沈黙のうちに担われるものに注意深く留まる姿勢を重視する。聞き書きに関する方法論的考察、反復的な滞在に基づくフィールド・リフレクション、そして最小限の編集を施したインタビュー文字起こしを随時刊行することで、本シリーズは生成中のアーカイブを形成する。5年間の研究期間を通じて、関係の深化にともなう語りの変化を追い、とりわけ女性たちの声が、採掘のあとを生き抜く持続性や修復、そして集合的記憶の場として立ち上がる過程を描き出すことをめざす。

キーワード：スローバイオレンス、聞き書き、ミンダナオ、フィリピン、鉱山に影響を受けている一地域

Voices after Extraction
Working Paper No. 2

First Encounters in Camanlangan: Field Reflections, August 2025

Waka Aoyama

Institute for Advanced Studies on Asia
The University of Tokyo

Author's Note

This essay is based on field notes written during my first visit to Camanlangan, New Bataan, in August 2025. The original notes were typed on 24 August 2025 and later rewritten as a diary narrative in March 2026. Rather than presenting analytical conclusions, the text preserves the rhythm of field observation and listening that forms the basis of the *Voices after Extraction* project.

The English text is presented first, followed by the original Japanese version. Cebuano words are retained in the text and briefly explained in parentheses when first introduced.

“The pine she leans against says: Listen. There’s something you need to hear.”
(Richard Powers. *The Overstory: A Novel*, W. W. Norton & Company, 2019, p.3)

I. Prologue

LOCREF A FARM (Lord of Creation Ecological Farming Community), Purok 19, Sabena Mill, Barangay Camanlangan, New Bataan, Davao de Oro.

Under the eaves of a small roadside store along the highway hangs a white banner, about the size of a tatami mat, with the name of the farm written in green letters. Only the provincial name— DAVAO DE ORO, “Golden Davao”—is written in yellow. Inside the circular emblem beside the name are images of an eagle descending from a blue sky, a river flowing down from green mountains, fields winding along the riverbanks, and figures of people working in white hats.

On the morning of Wednesday, August 14, two and a half hours after leaving Ateneo de Davao University, Christian and I arrived at the farm in Camanlangan village in a car driven by Kuya Iko. Father Stan and Gideon wave to welcome us. The dogs gather around, wagging their tails. A goat grazing on the slope, clinging almost sideways to the embankment, shows little interest in us. As we watch it begin to urinate, Father Stan remarks, “You see the bluish color in the soil.” The farm is located on the former site of a mining tailings pond.

It is a little past 11:30 a.m. The sun should be directly overhead, yet it is not hot here. In Davao City, where I had been until this morning, there are street trees, but the ground is mostly covered with roads and buildings, making the daytime heat oppressive. Walking outside there is difficult. Before that, I had been in central Tokyo. Although it lies much farther north in latitude, it felt almost unbearably hot—perhaps because people walk at such tremendous speed, or because so many trees have been cut down. My skin feels surprised. The air carries the mixed scent of damp soil, plants, and the presence of nonhuman life.

I have come to stay here in order to listen to the voices of people living on land affected by mining. Over the next five years, I hope to visit once a year, each time for about seven nights and eight days. Looking back on the field notes from this first visit, I would like to leave a record here of my own voice.

II. Diary

1 Thursday — The Red Soil Village

Lunch is laid out on the wooden table in the main house. Soon after arriving, I take a seat together with Father Stan and Christian. There is vegetable soup prepared by Gideon, squid adobo made by Maritess (adobong pusit), rice noodles mixed generously with chopped green onions, tomatoes that have absorbed the sunlight from the rooftop, plenty of white rice cooked over direct fire, and sweet papaya (kapayas). After the meal, I wash the dishes. Standing at the sink, I feel that the rhythm of my time here has begun slowly. During my stay, washing the dishes becomes my role.

In the afternoon, Christian, Maritess, and I go to the small store attached to the farm. It had opened only recently, on August 2, 2025. Maritess explains that it is a small family investment, a “Sosyo” (a colloquial form derived from negosyo, meaning business). The store sells rice, vegetables, feed for livestock, and simple daily necessities. At the foot of the mountain across the road lives Nan Arin, a healer (mananambal), whom even politicians and other well-known people are said to visit. Maritess laughs and says that the snacks they buy also become customers of this store.

Maritess tells me that she was once mistaken for an NPA commander in Marilog and was detained for two days. When the Sabena mine was still in operation, she says, the mountains were heavily cut away, but now orchids grow densely along the exposed rock faces. In particular, Tiger Orchids bloom on the mountain across from the farm. Even during the Kadayawan festival, she says, people do not pick and sell flowers from there. The fact that they grow there itself has meaning.

On the present farm grounds, the runway from the time of the Sabena mining operation still remains. Gold (bulawan) was apparently transported from there to Manila. No one seems to know where it went after that. Maritess says that the mining area once covered about one thousand hectares, though the exact figure is unclear.

After that, we go to look at the tilapia ponds. Feeling the unevenness of the ground beneath my feet, my body seems unsure how to keep balance—very different from walking on asphalt in the city. As we walk, Christian points to the ground. “These scattered stones and the yellowish soil—you often see this kind of ground after mining development.” Sabena, he explains, is not considered a closed mine but is still regarded as “active.” Under the mining laws at the time of operation, there had been no obligation to rehabilitate the land, and now an exploration permit has apparently been issued for possible re-extraction.

In the evening, when we return to the main house, Father Stan and Gideon are talking at the table. They are discussing capitalism, investment, and education. Father Stan says that in a society where people do not read books, critical thinking cannot develop. Working in the mines, he adds, makes people accustomed to quick money. Looking at news on his mobile phone, he suddenly says, “The Hiroshima ceremony marks eighty years since the end of the war. But perhaps it forgets that Japan was also a perpetrator.” My body tightens. Father Stan also has relatives who were killed by the Japanese army.

Choy-choy, a mixed dog with Japanese Spitz lineage, is already fifteen years old. Perhaps because of cataracts, his eyes look cloudy. He lets me stroke him. There are many dogs on the farm, but Choy-choy is the only one kept indoors. There are also cats—two calico cats and one brown tabby—who wander freely or roll around on the floor.

After dinner, I take a shower. Having been given a room of my own, I feel relieved. I lie down inside the dome-shaped mosquito net. Outside the window, the sounds of rain, the river, and insects overlap. The words “hontō no saiwai” (true happiness) come to mind.

2 Friday — The Mountain of Tiger Orchids

At five-thirty in the morning, I wake naturally. The air still carries traces of the rain that fell during the night. Outside the window are the sounds of the river and insects. It is cooler than yesterday, almost slightly cold. At seven, we have breakfast in the main house: fried tilapia, bright red hot dogs (colored with food dye), slices of tomato ripened by the sun, and rice served on a large platter with a big spoon. After the meal, Father Stan, Maritess, Christian, and I begin walking toward the mountain across from the farm. This mountain, they say, was recently purchased as part of the farm.

As we climb the mountain path, Father Stan points to a large tree. “This is an ironwood tree,” he says. “It belongs to the mangrove family.” In the Visayan language it is called mangkuno, and it is said to be extremely hard. Carefully searching for footholds so as not to slip down the slope, we continue upward. The ground is covered with countless small leaves and moss, while the roots of trees twist across the surface. Before long, orchids begin to appear from the crevices of the rocks. Higher up the mountain, Tiger Orchids grow in clusters. Pale pink flowers, taller than I am, sway while facing toward the mountain across from us. Later I learn that they bloom only once every few years.

Local elders tell a folktale about the Tiger Orchid and a “princess” (prinsisa). The flower is sometimes said to be the form of a princess who lives in the mountain. For these flowers that bloom here, Father Stan says, this mountain itself is their home. That is why they should not be cut and sold as flowers. Their existence cannot be given a price. I imagine the roots of these large epiphytic orchids. As we walk a little farther, Father Stan continues, “Priesthood is the same.” I wonder what he means by “the same.” He explains that the life of a priest is also a self-sacrificing and devoted one.

Around ten o’clock we return to the main house. Before noon, I begin recording videos to document the recipes of the farm’s cooking. The first is Gideon’s adobo made from native chicken (adobong native manok). All the ingredients, he says, are produced on the farm: green papaya, small purple onions (sibuyas Bombay), and ginger. I did not see the part where the chicken was caught, killed, and cut into meat. The seasoning is salt and soy sauce (tuyo)—much darker in color than soy sauce in Tokyo—and the fragrance of lemongrass. Although it is called adobo, vinegar (suka) is not used. At that moment I realize that the kind of “recipe” I usually imagine does not exist here. Nothing is measured. Cooking is a creative practice shaped by experience and improvisation.

In the afternoon we go to the store. While talking with Maritess, Lelet, and two workers from the farm, the conversation turns to “invisible beings.” Some people can see them, some can hear them,

and others only feel their presence. Maritess says that she cannot see them, but sometimes she can feel them. Nanay Aling once told her that when she was born she had another companion with her. Maritess laughs and says that she had actually wanted to become a businessperson (negosyante), yet somehow her life turned out to be one of farming.

Afterward we go to greet Nanay Aling at her house. At the home of this healer, patients continue to arrive one after another that day as well. On the way back, Maritess tells me a story about Maria Cacao. It is an old tale that when a great boat passes along the Agusan River, the river overflows its banks. Before the Sabena mine was established, she says, there used to be a huge rock (batong dako) in this area. Now it has been destroyed. “The culture has been broken” (naguba na ang cultura), she says. The inside of the rock had been hollow, like a house.

In the evening we return to the main house and record a second recipe: tilapia escabeche. The ingredients are tomato (kamatis), onion leaves (sibuyas dahon), ginger, salt, sugar, and vinegar. Fish raised in a nearby pond quickly becomes food on the table. The food chain is very short. Many of these things are not commodities to begin with. For most of the ingredients, we know who produced them, where, and how. It is something unimaginable in the city. Things grown in this soil, with this water, in this air, under this sun—entangled with microbes and mycorrhizae—are killed, eaten, and sustain us.

At night I take a shower and return to my room. It was the right decision not to bring a computer. Here, each day simply passes as it is. Illuminating my notebook with a small solar light, I add notes to the green field journal. Stories I heard at the store remain in my mind: the bus said to carry invisible passengers, and the “people” who live on the second floor of the main house. The air outside the window is colder than yesterday. Wrapping myself in a malong (a tubular cloth worn in the Maranao tradition), I lie down on the bed and close my eyes. The sound of the Agusan River comes closer and clearer, and I fall asleep as if carried away by its flow.

3 Saturday — Between the River and the Soil

At five-thirty in the morning I wake naturally. The air is still cool. There is a Japanese-made washing machine here. Father Stan helps me connect the hose, gives me detergent, and I turn it on. I place a cutting board beside the sink in the kitchen and slice papayas that seem to be harvested endlessly from the garden. Was papaya always such a large fruit? Following Father Stan’s example, I cut it in half, scoop out the seeds with a spoon, slice it lengthwise, remove the overripe parts, peel the skin, and cut it into bite-sized pieces.

From the living room of the main house—rather than a window, it is more like a large horizontal opening in the wall, still without a frame—the garden can be seen, and beyond it the mountains. The sound of the river continues quietly. At seven we have breakfast: an omelet filled with vegetables, fried tilapia, chorizo, rice served directly in the cooking pot (kaldero), and papaya. Each of us prepares and drinks instant coffee. Father Stan mixes rice with side dishes and feeds Choy-choy and the cats. The brown tabby seems uncomfortable sharing a bowl with the other cats and eats from a separate dish.

Around eight-thirty I walk with Father Stan to the house of a woman pastor (pastora) from the Assembly of God church. However, she is not at home. We continue down the road in front of the house and walk to a place overlooking the Agusan River. Several figures stand near the riverbank, their legs immersed up to their knees in the water. In their hands are sieve-like tools. They scoop up sand and gently shake it, searching for gold dust. Nearby I can see a tent. They must be a family practicing flusher panning. It seems they stay and sleep near the river while searching for gold.

We stand at the edge of what used to be a tailings pond. It had been a pond where mine tailings were settled. Within a landscape surrounded by the green of trees and grasses, there is a large hollow there, as if a hole had opened in the earth. Near the front, shallow water has collected, but farther in the yellowish soil lies exposed. The clear blue sky is reflected on the surface of the water. For some time the site had been used as a local dumping ground, but Father Stan and others petitioned the barangay authorities, and eventually it was cleared.

We return to the store and rest for a while, then walk through the farm's fields across the highway. It feels more like a forest than a field. There are no orderly rows or plots; trees, grasses, and crops grow together. I still cannot distinguish most of the plants. I recognize tomatoes and eggplants because they bear fruit, and I recognize corn because I have seen it before. Chili peppers grow in dense clusters, like small bouquets of flowers, planted closely across the field. Small oval leaves spreading along the ground are mani, peanuts. Around them grow bananas, coconuts, and various shrubs.

At ten-thirty we return to the main house and drink cold buko juice. I scoop out the soft flesh of the freshly opened coconut with a spoon and eat it. At eleven I record Father Stan speaking. The conversation turns to language. He says that people who know several languages are better off than those who know only English or only Tagalog. Outside, the clouds thicken and it begins to look like rain. I hurry to bring in the laundry. It had been sunny just a moment ago, so everything has dried well.

After lunch I take a short nap. At two in the afternoon I go to the store, where Lelet is watching the shop. Children are playing under the eaves. They are the children of Owl, one of the farm workers: nine-year-old Goldwin, Faithwin, and Edwin Jr. Their mother has been working in Kuwait as a domestic worker and has been away from home for a year. Goldwin can already cook rice and manage household chores. Faithwin is very bright; she teaches letters to children who cannot read and write, and she also arranges and stores the bottles of gasoline sold at the store's front.

The children play with old toys. A doll of Elsa from Frozen spins around while singing "Let It Go," and a plastic dump truck runs across the soil. They are hand-me-downs sent from America by Father Stan's sister. Maritess says it would be nice if children here could color pictures or read books. When toys are available, children gather naturally.

Around three in the afternoon I eat a guava at the main house. Outside, the weather turns rainy again. At four I record Maritess speaking at the store. What begins like free association gradually becomes her own oral history. She speaks about wanting to help people, about her struggles, and about the difficulties she encountered. That is why, she says, she changed her way of doing things. Now she practices her efforts within the circle of her family and the farm workers (trabahante). After I stop the recording, she continues with a small smile. Sometimes people become jealous of her, or spread rumors about her relationship with Father Stan. But that cannot be helped, she says. A mango tree heavy with fruit inevitably stands out. I think that is what she said, though I cannot be certain because the recorder was already off.

In the evening we walk through the fields again. On the slope overlooking the Agusan River, Father Stan crouches down and picks up a handful of soil. I crouch beside him and touch it as well. The soil is black and soft, rich with humus. "Beautiful," Father Stan repeats several times. But he immediately adds, "In conventional agriculture, the soil doesn't matter." Night approaches, and we return to the main house. Maritess says we have been invited to the fiesta of San Roque, but Father Stan declines. The night rain, the crowds, and the abundance of food would be too exhausting. I answer that I am also introverted, so it helps.

Dinner is tilapia simmered in soy sauce, grilled fish that tastes of the sea, kangkong (water spinach) adobo, rice, and papaya. After resting for a while, I take a shower and return to my room. The sound of insects is so beautiful that I point my phone toward the darkness beyond the open window bars and record a video. I wonder where the large white goat that had been grazing here during the day is now sleeping.

Outside, the rain begins to fall. Beyond the darkness the current of the Agusan River continues, and far away I can still hear the laughter of children. I remember the figure of Anin, a worker on the farm, standing upright while carrying a mountain of corn on his back. Perhaps it is my romanticism, coming from the city, that makes me want to see in him the dignity of an experienced and wise farmer. The daily wage of 400 pesos, however, is paid even on days when work must stop because of rain.

4 Sunday — A Day of Stories and Quiet

At five-thirty in the morning I wake naturally. Beside the kitchen sink I slice kamatis (tomatoes) harvested from the garden. Father Stan slices packaged ham and fries it in a karahay (a wok-like frying pan). He then cooks about five eggs, over easy, and places them on a flat plate. We sit at the table, say a short prayer, and each person serves rice and side dishes onto their own plate, eating with spoon and fork. Some add ketchup according to their preference. While chatting, the day begins slowly.

Around eight-thirty I go upstairs in the main house with Father Stan. Choy-choy follows us. A calico cat sits on a chair placed in the otherwise empty second floor. We climb further to the rooftop, where tomatoes are planted in planters. I pick off fruits that have cracked open. Some are still green, and I feel almost sorry for them. Perhaps I am too accustomed to the smooth red tomatoes seen in supermarkets. Beaten by the intense tropical rain and scorched by the sun, these fruits bear dark grooves across their bodies. They may in fact be stronger, surviving in this land.

Returning to the second floor, I water the potted plants lined densely along the veranda. Using a plastic bottle fitted with a nozzle as a watering can, I press with the whole palm of my hand. I feel overwhelmed by this small sea formed by the crowd of pots. Long leaves, round leaves, large leaves, small leaves, deep green, pale green, green streaked with reddish purple; the ways branches grow and spread, the overlapping of leaves, their heights—each is different. I do not know how much water to give them. I do not know how to judge the dryness of the soil. Only the caudex plants and the cacti seem to say clearly that they do not need water.

Around ten o'clock I sit at the living room table, chatting and recording Father Stan's stories. He speaks about the importance of process. Rather than a linear notion of input and output, he says, the process of life moves forward in winding curves. There are no straight lines in nature, he says. Each person needs a "model of life." As such a model, he cites the words of Jesus: "Carry your cross." For him, this means struggling against poverty and bearing one another's burdens.

At eleven we have lunch at the store. The food has been brought back from the fiesta of San Roque—what people here call “bring home.” Maritess lays square-cut banana leaves inside a shallow woven tray and arranges dishes of sweet and savory fish and chicken on top. A kaldero full of rice has been freshly cooked. After a while Kuya Iko arrives to pick him up, and Christian leaves for Davao City. “Back to normal!” he says. Laughing, Father Stan replies, “I wonder which is normal, the city or here.”

After lunch I return to my room. Just outside the window a large white goat grazes on the grass. I wave my hand, but it barely reacts. I am not even sure whether I appear in its eyes. Somehow I feel relieved by that uncertainty. I lie on the bed and drift into a light sleep. Just because we share the same space does not mean we must communicate with words. The goat probably has no sense of being “kept.” The plants it eats likely do not feel that they are being eaten or suffering. Perhaps this is what we call nature.

At two in the afternoon I record Maritess speaking at the store. She talks about Nanay Aling. Only the small red amulet pouch and a small bottle of oil require payment, because the materials must be purchased. All other treatments are free. Her healing takes the form of prayers breathed softly over the patient. She does not often practice hilot (traditional massage), Maritess says, perhaps because massaging people’s bodies is tiring. Nanay Aling, she says, is mangihatagon—a person who gives generously. When visitors lack transportation money she gives them fare, and sometimes even cash to those struggling to live. Famous people as well as ordinary people come to see her. She was originally Catholic, but after dreaming that she had received healing powers, she now maintains a religiously neutral position. She had also once been a mananabang (a traditional midwife).

The conversation turns to culture. Maritess says, “Culture has been broken.” In Visayan she uses the word guba. The cause, she says, is “excessive capitalism” (sobra na capitalism). Although she had once been a nun, she says she no longer attends church in the usual sense. Yet she adds that she still feels the importance of spirituality.

Around three in the afternoon we have a small snack at the main house. Drinking buko juice and eating guava, we talk about my way of interviewing. Maritess remarks, “The interviewer has a harder job than the person being interviewed.” She says my method is less like a formal interview and more like natural conversation—a casual style. Father Stan also speaks about the importance of storytelling. It is something, he says with some regret, that schools do not teach very much.

In the evening Father Stan looks outside the main house and points to dragonflies flying like silhouettes across the dusk sky. To my ears the word sounds like *alindanaw*. In Visayan this is what dragonflies are called. People say that when many dragonflies fly, rain will come. Yet today it has been a day without rain.

The conversation turns to the farm's economy as well. The rice corn sold in the store does not keep long. If it remains unsold, it becomes food for the farm's dogs. That, Father Stan says, is his idea of a circular economy. We also talk about soil. By exchanging and recycling soil among different plant pots, the soil becomes richer. "There's no need to keep digging the ground. Recycling is enough," he says. But there are some things that cannot be recycled, he adds jokingly. "Politicians, for example."

There are nineteen *purok*, the smallest administrative divisions, in Camanlangan. Lelet once wanted to become a *purok* leader but did not succeed. One reason people want to become leaders is because they are involved in distributing *ayuda*—various forms of assistance. Wi-Fi was installed here on August 31, 2023. Before that, there had not even been internet access. At six in the evening I slice *kamatis* again in the kitchen. At six-thirty we have dinner. Someone shows me the seeds of *ampalaya* (bitter melon). After dinner I take a shower and return to my room.

I suddenly wonder what urban life and urban studies really mean. On Messenger I begin chatting with Mida, who is visiting her daughter's family in Switzerland after her marriage. We chat for a while. When I send her a photo of the *fiesta* "bring home" we had eaten at lunch, she sends back a photo taken from the window of a car: a stone street corner under a blue sky. "Isn't it a beautiful view?" she writes.

5 Monday — Things That Mix Together

At five-forty in the morning I wake naturally. There is no trace of the night's rain. The sky is cloudy yet bright. Father Stan is frying leftover rice in the *karahay*, mixing in beaten eggs and scattering chopped green onions to make fried rice. He also reheats thoroughly the strongly seasoned pork that remained from the San Roque *fiesta* dishes brought back the previous day. At seven we have breakfast. At the table in the main house, Father Stan, Maritess, and I eat slowly. It is cool here, and since farm work awaits in the morning, I put on a rash guard.

At eight, while the washing machine runs, I help transplant papaya seedlings on the second-floor veranda. First we prepare the soil. We spread soil across a flat container. "Mix it slowly," Father Stan says. "Sometimes sharp things are mixed in, so be careful. Slowly." Squatting down, he pushes both arms into the soil and kneads it gently. I imitate him. Since I cannot even distinguish

between centipedes and millipedes, I flinch at the sight of the wriggling insects. “Are insects still scary?” he asks. I lower my head in embarrassment.

“I didn’t plant the papayas—they just grew,” Father Stan says. “But I thought we should have more papayas. When you come next time, it would be nice if there were more.” Seedlings that had been growing in small black pots are transferred to slightly larger ones. In total there are twenty-five pots. We loosen the soil, lift each seedling carefully, and cover it again with soil. As I smooth the surface of the soil with my fingers, I worry that I might have damaged the seedlings, though there is no way to know. I hope they will take root. Because the sunlight is strong, we create shade by tearing open a sack and stretching the cloth above them.

Around nine-thirty we take a short break and drink water. I record Father Stan speaking. In the middle of the conversation, Anin, one of the farm workers, arrives. His hand is swollen. A thorn from farm work has pierced it. Father Stan takes medicine from a box he has bought in bulk and sells him one tablet of paracetamol. Anin also buys some blood pressure medicine. Father Stan purchases medicine by the box and sells it one tablet at a time. In this way it becomes slightly cheaper than at the pharmacy. However, if the price is too low people may doubt its effectiveness, so he does not reduce it excessively.

Around ten-thirty we harvest a pineapple from the garden. Two years ago, when Mida’s relatives visited, they brought a pineapple fruit. Father Stan cut off the crown, placed it in water until roots appeared, and then planted it in the garden soil. At the time he had doubts about whether it would grow. “You are lucky,” he says, “to harvest it and to eat it.” Among the thick leaves spreading through the bushes, some fruits have ripened to a deep yellow while others remain pale. The leaves surrounding them are thick and about twice the height of the fruit itself. Father Stan cuts the fruit with a knife and hands it to me. It is heavy. We weigh it on a scale, record the weight, and slice it.

Maritess prepares squid adobo (adong pusit) and adds the pineapple to it. Leftover fried rice from breakfast, freshly cooked rice, and rice noodles are also set out. At eleven-thirty we eat lunch. For dessert there are papaya and puto (steamed rice cakes). When I return to my room for a short nap, the familiar large goat outside the window is again munching grass. At two in the afternoon we pasteurize fresh milk delivered from a farm in Marahan. A pot is placed over the fire, and while stirring slowly in one direction the temperature rises. At sixty-five degrees we stop. The milk is filtered slowly through cloth. I drink a little of the hot milk. It has a soft sweetness.

This milk comes from cows raised on the farm in Marahan. Recently a message had arrived on Facebook announcing that a calf had been born. Father Stan asks me what name it should have. Since he says it can be in Japanese, I suggest that if it is a girl it could be sora (sky) and hana (flower)—the characters “sky” and “flower.” Father Stan repeats the sounds with interest. Then he shows me a flat plate that I accidentally broke that morning, now repaired with glue. “We can use it for something other than food,” he says.

At four-thirty in the afternoon we sow ampalaya (bitter melon) seeds. In total there are thirty-one seeds. I poke small holes in the soil of each pot with my finger, drop in a seed, and cover it with soil. Since I do not know from which end the sprout will emerge, I lay the seeds sideways, as if laying down a baby. When will they sprout? I will remain here only a few more days. By the time I return to Tokyo, will they have begun to grow? Even if not all of them sprout, I hope that at least some will.

Throughout the afternoon children enter and leave the main house repeatedly. Edwin Jr., called Tisoy, brings toys from a cardboard box and shows them to Father Stan. One is a toy shaped like a chocolate cake with a candle in the center. He thought it would light up when turned, but it does not. The toy is set down somewhere and disappears from sight, and Tisoy runs up and down the slope several times looking for it. Toward evening Father Stan finds it on top of a shelf. When the cake is turned, the candle moves up and down. But by that time Tisoy has already gone.

In the evening Father Stan continues speaking at the table in the main house. The conversation begins with plants. “What are alien plants?” he asks. Mahogany is often called an alien species, but now it has become a tree of this land as well. Coffee and cacao also originally came from other places. By mixing together, things sometimes become stronger. When people speak of “Philippine coconuts,” what exactly does that variety mean? Perhaps it is already mixed with coconut varieties from Malaysia or Indonesia, he suggests.

Humans are the same, he says. The idea of purity is something close to an illusion. The pigs on the farm also contain many mixed bloodlines. The belief that a white, clean pig is “pure” is a human assumption. Father Stan says he prefers pigs with spots. “They are less boring to look at.” Life cannot be completely white, he says—that is his personal belief. The closer one comes to nature, the less anything remains one hundred percent pure.

Father Stan then speaks about stories from the Bible. The Bible, he says, tells stories of human reality. After Noah’s Ark, for example, Noah becomes drunk and falls asleep naked, and his sons discover him. One psychologist interprets this as an expression of the deep sorrow left after the

flood. Noah had lost all his friends, and he alone survived. Perhaps he carried the weight of that survival. The Bible is not a story of perfect people. It is a story of people who live with weakness and confusion. To imagine what lies beyond the words written in the text—that imagination itself is where the beauty of Christianity resides, he says. The Bible did not descend intact from heaven; it is a story passed down by human communities. In these stories there are conflicts, deceptions, and failures. Yet people can still find models for living within them.

At six-thirty we have dinner: leftover squid adobo from lunch, freshly cooked native chicken adobo, rice from the kaldero, and papaya. After a shower I return to my room. In the distance the sound of insects continues. Illuminating my notebook with a solar light, I add more notes. At the center of this farm remains the large hollow of the former tailings pond. The garbage has been removed, and now it is an empty space. Around it weeds grow without regard for human intention. Nature recovers slowly, in ways different from human plans.

6 Tuesday — A Day of Travel

At five-forty in the morning I wake naturally. It is still cool. I wash my face, apply toner, then sunscreen, and finally a mosquito-repellent lotion. In the kitchen I slice papaya. I am getting used to it and can now peel the skin more thinly. Father Stan and I go up to the second-floor veranda and check the seedlings. I am not sure what exactly I should be looking for. Father Stan points out small insects at the base of the papaya stems. “Aphids,” he says. He applies oil to the white cotton-like clusters with a stick and scrapes them away. The calico cat is sitting on its usual chair.

At seven we have breakfast. On the table in the main house there is fried chicken, sliced red ham, boiled eggs, and rice. Around nine o’clock Father Stan, Gideon, Maritess, and I head by car toward New Bataan. On the highway we occasionally pass small trucks selling sea fish while playing music. The fish being sold—pirit, mulmol, and barilison—are relatively inexpensive kinds that people in this region can buy for everyday meals, Father Stan explains.

After driving for quite a while on unpaved roads and then returning to a road like a highway, we arrive around ten at a resort in Andap belonging to Makmak, a relative of Maritess. It has not yet opened, and we can see cottages and depressions that will eventually become ponds. We drink coffee at a table set in front of the kitchen at the far end. Makmak is thirty-four and works overseas as a seafarer. According to Gideon, he holds a fairly high position and earns a good income. His wife is an elementary school teacher, and they have two children. Many people in this region work abroad for their families, but he says that if local businesses could succeed, there would be no need to leave the country.

Around eleven we have lunch: plenty of lechon baboy and plenty of rice. A large bottle of vinegar with chili peppers sits on the table. No vegetables appear at all, but I assume this is the kind of meal prepared to honor guests. After eating I help wash the dishes. Maritess tells me that Andap suffered severe damage during Typhoon Pablo in 2012. More than two hundred people died in landslides. More than ten years have passed since then, and people have returned from evacuation areas and are gradually rebuilding their lives.

In the early afternoon we return to the farm. I change clothes and take a nap. At three I go to the store and talk briefly with Lelet. Before four I return to the main house, and it becomes snack time: hopia, double body, and leftover puto from the fiesta. Father Stan takes two books from the shelf and shows them to me: the ETC Group book *Who Will Feed Us? The Industrial Food Chain vs. the Peasant Food Web*, and another titled *The Universe Story*.

Toward evening I film a dish cooked by Gideon: gabi paksiw. The long leaves of the gabi are not cut but tied like ribbons, and they are beautiful. He cooks them slowly in a sour broth until they become soft.

From cooking the conversation turns to seasonings. Father Stan says that Magic Sarap and betsin (Ajinomoto) are a “lazy way of cooking.” These seasonings are so strong that if used in large quantities they could even kill livestock, he says, yet people rely on them too easily. Rural areas actually have many kinds of herbs that can be obtained more cheaply than salt, but they are not used enough. Here, he says, Gideon is about the only one who puts rosemary in adobo. Father Stan also says that products such as cola, betsin, Magic Sarap, Colgate, and soy sauce have already become things people want even without advertising.

From cooking he shifts to farming. Agriculture, he says, needs diversity. The same is true of crops and of ideas: if there is only one kind, problems arise, and above all it becomes boring. The majority is not always right. Minorities also have small but important roles. For example, he says, when a child raised on kamote (sweet potato) brings it to school for lunch, the other children sometimes tease them because everyone else is eating rice. Even teachers may ask why the child is not eating rice. That, Father Stan says, is unfortunate. It is important to bring children to the farm, let them touch soil and water, and learn the diversity of nature.

Flowers also enter the conversation. Flowers are not only beautiful; each has its own distinctive smell and can keep insects away. Here again diversity is useful, he says. The farm follows the same principle, combining coconuts, cacao, luy-a (ginger), bananas, and other crops. The price of coconuts is currently low, but cacao and ginger still fetch good prices. Father Stan explains that

it is important not to depend on a single crop but to create a structure in which different crops support one another according to circumstances.

We also talk about the pace of time in rural life. Unlike the city, things move slowly here. Even when seeds are planted, they do not bear fruit immediately. Once planted, one must simply wait. There is no choice but to follow nature's time. Today, more time was spent meeting people and listening to them than doing farm work. Perhaps recovering from the fatigue of daytime socializing, everyone spends the afternoon in a relaxed, unhurried mood.

At six-thirty we have dinner, with gabi paksiw as the main dish. After the meal Father Stan begins to speak about the path his life has taken. He talks at length about events within the community, partings from companions, and the founding of new communities. I will not describe the details here, but I am struck again by how skillful he is as a storyteller. He does not simply arrange events in sequence; he tells them in a way that gives them a meaningful line.

Around nine I take a shower and return to my room. I realize that Father Stan's talk after dinner lasted much longer than I expected. I am very tired. My head is spinning. As usual, I take the medication prescribed to me as a psychiatric patient and wait for sleep to come.

7 Wednesday — Narratives and Landscape

At five-forty in the morning I wake naturally. While drinking coffee I slice papaya. My hands are becoming more accustomed to the movement of the knife. I drank the coffee first because for the past few days I have had no bowel movement and my stomach feels bloated. Perhaps because I worry about it too much, no peristaltic movement occurs at all. I am eating vegetables and fruit and drinking plenty of water, yet perhaps I am living here with some tension somewhere in my body. The toilet here is a clean flush toilet, which makes it all the more puzzling.

Just before seven we have breakfast. Father Stan has made an omelet, and there is fried chicken, freshly cooked rice, and papaya. My stomach still does not move at all. When I mention at the table that I have been constipated for several days, everyone present reacts as if it were their own concern. I am surprised by this. Gideon immediately prepares buko juice for me and places the freshly opened buko flesh on a plate. I feel that water alone will not solve the problem anymore, but I am grateful for the care.

After breakfast I wash the dishes and go up to the second-floor veranda with Father Stan. To check the soil of the papaya seedlings that were recently transplanted, he takes out a Japanese-made soil meter. It measures acidity and moisture, and he says that the good thing about it is that

it does not require batteries. It also comes with a small chart indicating what level of acidity and moisture is appropriate for different kinds of plants. Carefully, worrying that the roots might be damaged, he inserts the probe into the soil and checks the numbers while watering the plants. In a small pot with a handwritten label reading “AVOCADO,” a small red flower resembling celosia is blooming, and the leaves of kamote (sweet potato) are spreading.

Standing on the rooftop, I look slowly around. In front of me the tips of coconut leaves stretch toward the garden trees and grasses, and beyond them gentle green mountains extend in layers. From the ridgeline large white clouds float softly and connect to the blue sky above. There is nothing flat about the colors here, like a color sample chart. It is difficult to describe what I see with simple words such as green, blue, or white. Perhaps by standing here the shades of color that I imagine when I hear the words green, blue, or white have become slightly more complex within me. The landscape alters my senses.

After a while we are told that Maritess’s mother, Mama Carmen, has arrived at the store. Around ten we move to the store and record an interview with her. Her narrative gradually expands into the lives of her family. Her husband’s uncle (uyoan), tried to recover the means of livelihood that had been cut off by the Sabena mine by researching the law, but the lawsuit against a large company did not succeed. Exhausted from overwork, he later fell ill with hepatitis and died. Her own father also owned land in the mountains but died young of a lung disease. If the mine had not come, he might have lived longer, Mama Carmen says quietly. During the conversation the word “naguol” is repeated many times. She explains that it refers to sadness, a sense of helplessness, a feeling that sinks deep into the chest. She also repeatedly emphasizes another word, “tanom.” She speaks slowly about the importance of planting and cultivating crops.

After stopping the recording I remain seated for a while in the chair at the store, absorbing the lingering atmosphere. In the past I might have hurried to organize my notes and treat them as data. Today, however, I notice that I am simply receiving the quiet emotions that remain after the narrative. When the names of the dead are spoken, I feel that those people are still present in the memory of this place. Encountering the dead in this way may also be an important moment in the practice of kikigaki.

We have lunch at the main house—stewed vegetables, native chicken adobo, rice, and papaya—and then take a nap. My stomach remains bloated. Around two-thirty in the afternoon I spend time chatting with everyone at the store. Mama Carmen tells a story about robberies that once occurred in this area. Sometimes traveling vendors enter houses pretending to ask to use the toilet and then steal things. Such incidents apparently still occur even this year. The conversation turns

to the idea that if land is sold, it is better to sell it to relatives. If relatives own the land, they say, one may later receive rice or crops from them.

When I return to the main house, Father Stan begins explaining the structure of the building. He says that the house was designed with the next hundred years in mind. The pillars are thicker than usual, and the foundation extends deep into the ground. Instead of blocks, the walls use a mixture of cement, steel reinforcement, and sand. The structure is strong against earthquakes. People often build houses thinking only about short periods of time, he says, but to strengthen one's life it is necessary to think in terms of long time.

In the evening rain begins to fall. While eating snacks, Father Stan continues speaking about his life. He tells stories about entering the seminary when he was young, missionary work in the Congo, and the events that eventually brought him to Mindanao. I will not go into the details here, but his narratives always connect personal experience with larger social events. The conversation then turns to the management of the farm, especially raising pigs and selling piglets, and he begins calculating figures on a calculator. Before long Father Stan becomes absorbed in the calculations rather than the conversation.

Gideon is slicing puso (banana heart) and cooking it in coconut milk. Around ten banana hearts are placed in a basket, and beside them there is another basket filled with bright red tomatoes. Choy-choy is eating from a plate, and nearby two calico cats—apparently a parent and its kitten—sit curled up with their eyes half closed. At the table Maritess lines up bottles of pasteurized milk and adds strawberry flavoring. She lets me taste it. “Can milk cause constipation?” they ask, but I am not sure. In any case, it seems that I have developed a stubborn constipation.

As usual we have dinner at six-thirty: banana heart cooked in coconut milk, another vegetable dish, rice, and papaya. After the meal we measure blood pressure at the table. Maritess and Father Stan both show nearly normal numbers, but mine is low—96/55—which surprises me a little. When I say that my state of mind has become calm thanks to life here, Father Stan replies that not only social environments but also ecological environments are related to human health. “You should tell that to your therapist who lives in the city,” he says.

Around nine at night I take a shower and return to my room. I feel a light soreness like muscle fatigue in different parts of my body, and the constipation has not yet improved. Perhaps this is a sign that hives may appear. Even so, when I think back on the day, the gentle tone of Mama Carmen's voice remains with me. She was a very kind person.

8 Thursday — The Day I Leave the Farm

At five-forty in the morning I wake naturally. In the kitchen I slice papaya. Today's papayas are all small and easy to handle. They fit neatly on the cutting board, which looks like a cross-section of a tree stump laid sideways. Around six-thirty we have breakfast at the main house. Bottles of milk flavored with strawberry are lined up in plastic bottles. The pink color looks almost unnatural, as if it does not exist in nature. The main dish is also unusually processed food: instant pansit noodles stir-fried with slices of bright red hot dogs. "Sometimes we eat things like this," Father Stan says. "They're good," I reply.

By seven-thirty I finish washing the dishes. Today is the day I leave the farm, and perhaps because my mind is unsettled, the constipation continues and my stomach feels uncomfortable. In my room I pack my belongings, remove the bed linens and fold them so they can be washed easily, and sweep the floor with a broom. At eight Father Stan explains the biogas system—built by Gideon—and I record the explanation on video. Human waste, household wastewater, pig manure, and other organic materials are fermented to produce gas that can be used for cooking. He points to the tank where the gas collects and the pipes that carry it, explaining each part one by one.

The liquid that flows out of the biogas system is not exactly clear water but more like a soft liquid fertilizer rich in nutrients. It runs through a narrow channel and flows into the garden. Pointing to plants with vigorous leaves growing beside it, Father Stan says, "Madre de agua." The phrase "mother of water" comes to mind. I momentarily associate it with something like the "Great Mother." In reality it forms a low hedge and is used as feed for goats. I feel that the goats and I are connected through our waste.

Afterward we go upstairs and water the potted plants. A pineapple crown is planted in a small pot. If it grows well, perhaps it will be harvested and eaten again in about two years. Around nine I sit for a short rest at the table in the main house, drinking water. Compared with life in the city, I spend far less time sitting, and I spend much less time looking at a phone or computer monitor. When I turn my face toward the window, the mountains are not distant but breathing nearby.

I ask Maritess again about the former tailings pond. Originally, she says, the land had stretched at almost the same elevation from the foot of the mountains to the Agusan River. When the Sabena mine began operating, two mountains were cut into, and the soil was used to fill this land. Between the river and the reclaimed area an airstrip was built. I walked along that former runway many times during my stay. The mountains were stripped of their soil and are now mostly stone, she says.

Father Stan once told me that when he first came here the place looked like a desert. Hardly any grass grew, and the mountains looked bare. Yet as the years passed, grasses slowly spread and the land has gradually become green again. When we check the soil meter, the soil is still quite acidic, but plants are nevertheless taking root.

The conversation turns to agricultural policy. The Department of Agriculture (DA) has many projects and forms of support, but information about them is not always widely shared. Even when resources are available through application, many people do not know they exist. When I mention this asymmetry of information, Father Stan nods and says that cooperation with the government is necessary, but one should not become fully dependent on government control.

For example, the Davao City veterinary office runs a boar project. They provide one breeding boar free of charge, and when piglets are born, one piglet is returned. Father Stan's group returned two piglets in healthy condition and maintained good records. Building relationships in this way is also important, he says.

Father Stan then recalls writing his master's thesis in theology. He had been writing about the Latin American theologian Juan Luis Segundo when, in the middle of the process, he lost materials equivalent to an entire chapter. The sources of the quotations were also lost, and for a while he lost motivation. Nevertheless, over several months he researched everything again and rewrote the chapter. "In the end it was good," he says, because it became a second round of research. If one studies theology today, he adds, the University of Leuven in Belgium would be a good place. The Filipino Cardinal David also has connections there, he says.

Around eleven I go to the store. I look into a small shed where harvested corn has been husked, dried, and stored, and I take photographs. Because it looks pale, perhaps it is white corn. Dogs raised outdoors gather around, wagging their tails. I stroke several of them one by one as they seek attention. Some dogs remain at a distance. After a while Kuya Iko and Christian arrive by car. They have come to pick me up. We all have lunch together. On banana leaves a generous meal is arranged: meat dishes, fish dishes, and vegetable dishes. Each person takes rice and food onto a plate and eats with their hands.

After the meal I return to the main house, brush my teeth, and finish packing my belongings. At twelve-thirty I say goodbye to everyone and leave the farm. The car descends the slope and joins the highway. I remember the day I arrived. At that time everything was new. Now I recognize some of the bends in the road and the arrangement of houses along the way. On a weekday afternoon the road is not crowded, and the highway is well maintained. We travel smoothly toward

Davao City. Just before three in the afternoon we arrive at Ateneo de Davao University. I return to my room at the guesthouse, unpack my luggage, and take a shower. After a while I go to the laundry to collect my clothes and leave a new load for washing. I rest briefly at the café, return to my room, and organize the accounts from my stay.

For some reason I recall that when Christian had earlier returned to Davao City ahead of me, he had cleaned tilapia that he bought from a fishpond in Camanlangan in the kitchen of the main house. Although he said he was used to preparing fish because he grew up in a fishing village, he struggled to stun the tilapia by hitting its head as it jumped and resisted. I realize that I myself am not accustomed to the simple fact that if one cannot cook a fish alive, one must first kill it.

In the evening in my guesthouse room I eat a small portion of instant oatmeal that I had bought earlier. I eat alone at my desk rather than at a table. Compared with meals at the farm it feels lonely, yet this too is part of the reality of the life I live. Just before I left the farm, Maritess said to me, “I want to leave the story of this place for future generations.” Those words continue to echo slowly in my mind even now that I have returned.

III. Epilogue

What I have presented above is a record typed from two notebooks of handwritten field notes (August 24, 2025). In this paper, I have further rewritten them in the form of a diary (March 2026). As I followed the fragments of those notes while writing them out, several important things from that one week of my stay quietly emerged in my memory.

One of them is that, through life on this farm, I was able to feel in my body what it means to live while maintaining relationships with nature. Father Stan is a person who values time very much, and in the shared space of the main house there were about four clocks, including an electronic one. Yet life here did not proceed according to clocks alone. Morning light arrives, and in the evening the sky grows dark. Some days are sunny; at other times rain falls. People live without forcing themselves, adjusting to these changes in nature. Time is measured, yet at the same time it is placed within the flow of the natural world.

Another thing that remained with me was the sense that each of the people living on this farm carries some kind of personal trauma. The fact that the farm itself was built on what used to be a tailings pond seems highly symbolic. Yet I cannot fully put that feeling into words.

I remember the sound of Mama Carmen’s voice during the recorded interview. The word she repeated, “naguol,” carried a resonance closer to grief than to simple worry. I cannot possibly

claim to understand that feeling completely. Yet as I listened to her narrative, there were moments when I felt that those memories were being inscribed within me as well. Perhaps by listening, memories can be shared, even if only a little.

Another image that remains vivid is the sight of weeds growing naturally on the soil of the former tailings pond. Even when human beings do nothing, the land gradually changes. Nature moves within a flow of time that is different from human plans or expectations.

Through this project, both I myself and the people I met here will likely change little by little through our encounters with one another. Perhaps the accumulation of such small changes is what we call recovery. Life continues not in isolation but within multiple relationships.

Maritess once said, smiling,

“I am no longer afraid of dying.”

As I write now and recall those words, I feel as if a small musical instrument that resonates with her, and with the others here, has been placed inside my body. The wind blowing from the mountains, the forests, and the river seems to make it sound. I feel the presence of countless microorganisms sustaining our lives. As I write this, I find myself in tears again.

カマンラガン日誌（1）――最初の出会い

東京大学東洋文化研究所

青山和佳

著者注

本稿は、2025年8月にフィリピン・ダバオ・デ・オロ州ニュー・バターン町カマンラガンを初めて訪れた際に書き留めたフィールドノートにもとづいている。ノートは2025年8月24日にタイピングされ、その後2026年3月に日誌形式のテキストとして書き直された。本稿では分析的な結論を提示することよりも、フィールドにおける観察と〈聞くこと〉のリズムをできるだけ保った形で記述することを意図している。

本ワーキングペーパーでは、英語版のテキストを先に掲載し、その後に日本語版を収録している。本文中のセブアノ語は初出時に括弧内で簡単な説明を付している。

「女がもたれている松の木が言う。聞きなさい。あなたはこの話を聞かなければならない、と」（リチャード・パワーズ著、木原善彦訳、2019[2018]『オーバーストーリー』新潮社、12）

I プロローグ

LOCREFA FARM (LORD OF CREATION ECOLOGICAL FARMING COMMUNITY), PUROK 19, SABENA MILL, BARANGAY CAMANLANGAN, NEW BATAAN, DAVAO DE ORO. 高速道路沿いの雑貨店の軒先に、畳1枚ほどの白いバナーに緑の文字で農園の名前が書かれている。DAVAO DE ORO—黄金のダバオ—という州名だけは、黄色の文字で書かれている。添えられた円のなかに、青い空から舞い降りる鷲、緑の山から流れる川、川に沿ってうねる田畑、白い帽子を被って働く人びとの姿。

8月14日（水）の朝、アテネオ・デ・ダバオ大学を出発してから2時間半。クヤ・イコの運転する車で、わたしとクリスチャンは、カマンラガン村の農園に到着した。スタン神父とギデオンが手をふって出迎えてくれる。犬たちも尻尾をふりながら集まってくる。土手に斜めに貼りつくようにして草を食んでいる山羊は、わたしたちにあまり関心はない。放尿しはじめた山羊を見ていると、神父が「土に青みがあるでしょう」と言う。この農園は、鉾山のテーリングポンドの跡地で営まれている。

午前 11 時半すぎ。太陽は真上から照っているはずなのに、ここは暑くない。今朝までいたダバオ市では街路樹はあるものの、道路や建物などで地面が覆われていて、日中はとても暑い。外を歩くのは難しい。その前にいた東京の中心地は、緯度的にはずっと北にあるはずなのに、人びとが歩く速度が猛烈に速いせい、木々が薙ぎ倒されているせい、もう生きていけないのではないかと感じるほど暑かった。わたしの肌は驚いている。湿った土、草木、人間以外の生き物の存在が混じり合った匂いがする。

鉱山に影響された土地に生きる声を聞くために、ここに滞在させていただく。これから 5 年間、毎年 1 回、7 泊 8 日ほどの訪問をしたい。その初回のフィールドノートを振り返りながら、わたし自身の声をここに残したい。

II 日誌

1 木曜日——赤土の村

メインハウスの木のテーブルに昼食が並ぶ。到着してすぐ、スタン神父とクリスチャンとともに席につく。ギデオンがつくった野菜のスープ、マリテスのイカのアドボ (adobong pusit)、刻まれた小ネギがたっぷり混ぜ込まれたビーフン、屋上の陽の光を吸ったトマト、直火で炊かれたたっぷりの白いごはん、そして甘いパパイヤ (kapayas)。食事のあと、皿を洗う。流しに立っていると、ここでの滞在の時間がゆっくり始まったことを感じる。滞在中、皿洗いはわたしの役目になった。

午後、クリスチャンとマリテスとともに農園に併設されたストアへ行く。2025 年 8 月 2 日に開いたばかりの小さな店で、家族で共同投資したソシオ (Sosyo, Negosyo の略語) だという。米や野菜、家畜用の飼料、簡単な日用品を売っている。向かいの山の麓にはヒーラー (mananambal) のナナイ・アリンが住んでおり、政治家など有名な人も訪れるらしい。彼らを買うスナックも、この店の客になるとマリテスは笑う。

マリテスは、以前マリログ (Marilog) で NPA のコマンダーと誤解され、二日間留置所に入れられたことがあるという。サベナ (Sabena) の鉱山が操業していたころ、山は大きく削られたが、いまは岩肌に蘭が群生しているという。とくに向かいの山にはタイガーオーキッド (Tiger Orchid) が咲く。カダヤワン (Kadayawan) の祭りのときでも、そこから花を採って売ることにはしないのだと彼女は言う。ここに生えていること自体に意味があるからだという。

いまの農園の敷地には、サベナ操業時の飛行機の滑走路が残っている。精錬された金、(bulawan) はそこからマニラへ運ばれていったらしい。その先どこへ行ったのかは、誰もよく知らないという。サベナの操業地は千ヘクタールほどあったとマリテスは言うが、正確な数字はわからない。

そのあとティラピアの養殖池を見に行く。足裏に地面のでこぼこを感じとり、都会でアスファルトの上を歩くときとはバランスの取り方が異なることに身体がとまどって

いる。歩きながらクリスチャンが足元を指さす。「この石のごろごろした感じ、黄色い土。鉱山開発のあとによく見られる地面です」。サベナは閉鎖された鉱山ではなく、現在も「アクティヴ」の状態にあるという。操業当時の鉱業法では土地のリハビリテーション義務はなく、いまは再採掘のための探索許可 (exploration permit) が出ているらしい。

夕方、メインハウスに戻るとスタン神父とギデオンがテーブルで話している。資本主義のこと、投資のこと、教育のこと。本を読まない社会では批判的思考が育たない、と神父は言う。鉱山で働くと、人はクイック・マネーに慣れてしまうとも。携帯電話でネットニュースを見ていたスタン神父が、「広島の日、戦後 80 周年を記念している。でも、加害者でもあることを忘れていてのでは」と言う。わたしのからだはぎゅっと固くなる。スタン神父にも、日本軍に惨殺された親族がいる。

ジャパニーズスピッツとのミックス犬であるチョイチョイはもう 15 歳で白内障なのか目がにごっている。なでさせてくれる。農園に犬はたくさんいるが、室内で飼われているのはチョイチョイだけだ。ネコもいて、三毛猫 2 匹とキジトラ 1 匹、こちらは自由奔放に歩き回ったり、床に転がったりしている。夕食のあと、シャワーを浴びる。ひとり部屋をもらい、ほっとする。ドーム上の蚊帳に包まれて横になる。窓の外では雨の音、川の音、虫の音が重なっている。「ほんとうのさいわい」という言葉が浮かぶ。

2 金曜日——タイガーオーキッドの山

朝五時半、自然に目が覚める。夜のあいだ降っていた雨の名残が空気に残っている。窓の外には川の音と虫の声。昨日よりも涼しく、少し寒いくらいだ。七時、メインハウスで朝食をとる。ティラピアのフライ、目の覚めるような赤 (着色料) のホットドッグ、太陽の恵みのトマトスライス、大皿に盛られて大きなスプーンが添えられたごはん。食後、スタン神父、マリテス、クリスチャンとともに向かいの山へ歩きはじめる。この山は最近、この農園として購入した土地だという。

山道を登る途中、スタン神父が一本の大きな木を指さす。「アイアンツリー (ironwood) です。マングローブの仲間です」。ビサヤ語ではマンクノ (mangkuno) と呼ばれる木で、とても硬いのだという。斜面から滑り落ちないように慎重に足場を探りながら、さらに上へ進む。小さな無数の葉と苔に覆われた地面に木々の根がうねる。やがて、岩肌のあいだから蘭が姿を見せはじめる。とくに山の上のほうにはタイガーオーキッド (Tiger Orchid) が群生している。わたしの背よりも高い、淡いピンクの花が向かいの山のほうに向いて揺れている。あとで調べたら数年ごとにしか咲かないらしい。

地元では、タイガーオーキッドをめぐる「プリンシサ (prinsisa、プリンセス)」の民話を年寄りたちが語るらしい。花は山に住むお姫さまの姿だとも言われるという。ここで咲く花にとって、この山こそがホームなのだと言っている。だから切り花にして売るべきではない。値段のつけられない存在なのだ、と。わたしは、この大きな着生

ランの根を想像する。少し歩きながら神父は「聖職 (priesthood) も同じです」と続ける。同じとは、どういう意味だろう。司祭という生き方もまた、自己犠牲的／献身的 (self-sacrificing) なものなのだという。

十時ごろメインハウスに戻る。昼前には、農園の料理のレシピを記録するための録画を始める。最初はギデオンの地鶏のアドボ (adobong native manok)。使う材料はすべて農園でとれたものだという。青いパイヤ、小さな紫タマネギ (sibuyas Bombay)、ショウガ。鶏をつかまえて殺して肉にするところは見なかった。味付けは塩と醤油 (tuyo)——東京の醤油よりずっと色が濃い——、そしてレモングラスの香り。アドボなのに酢 (suka) は使わない。そこで気づく。わたしが考えるようなレシピはここにはない。測らない。料理とは、経験と即興による創造的な営み。

午後、ストアへ行く。マリテス、レレット、農園のワーカーふたりと話していると、「見えない存在」の話になる。そのような「存在」について、見える人、聞こえる人、感じるだけの人。マリテスは「見えないけれど感じることもある」と言う。生まれたときにはもうひとりの連れがいる、とナナイ・アリンに言われたという。彼女は、ほんとうは、商売人 (negosyante) になりたかったのに、なぜか農業をする人生になった、と笑う。

そのあとナナイ・アリンの家に挨拶に行く。このヒーラーの家には、この日も患者がつぎつぎに訪れていた。帰り道、マリテスはマリア・カカオ (Maria Cacao) の話をしてくれる。アグサン川 (Agusan River) を大きな船が通ると川が氾濫するという昔話だ。サベナの鉱山ができる前、このあたりには大きな岩 (batong dako) があったという。いまは壊れてしまった。「文化が壊れてしまいました (naguba na ang cultura)」と彼女は言う。岩のなかは空洞で、家のようなのだとも。

夕方メインハウスに戻り、二本目のレシピを録画する。ティラピアのエスカベチェ。トマト (kamatis)、タマネギの葉 (sibuyas dahon)、ショウガ、塩、砂糖、酢。近所の養殖池で育った魚が、すぐに料理になる。フードチェーンがとても短い。そもそも商品でないものも多い。ほとんどの食材について誰がどこでどうやって作ったのかわかる。都会では考えられないことだ。ここの土壌で、ここの水で、ここの空気で、ここで太陽を浴びて、微生物や菌根に絡まれて育ったものを、殺して食べて、生かされている。

夜、シャワーを浴びて自室に戻る。パソコンを持ってこなかったのは正解だった。ここでは一日がそのまま過ぎていく。ソーラーライトで手元を照らしながら、緑の野帳にメモを書き足す。ストアで聞いた話や、見えない乗客が乗るというバスの話、メインハウスの二階に「住んでいる人たち」のことが頭に残っている。窓の外の空気は昨日よりも冷たい。マロン (malong, Maranao garb, 筒状の布) をまとい、ベッドに横たわって目をとじる。アグサン川の音がよりはっきりと迫り、流されるようにして眠る。

3 土曜日——川と土のあいだで

朝五時半、自然に目が覚める。まだ空気はひんやりとしている。ここには日本製の洗濯機がある。スタン神父にホースをつないでもらい、洗剤をもらって、スイッチを入れる。キッチンの洗い場のそばにまな板を置き、庭で果てしなく収穫されるパパイヤをスライスする。パパイヤとはこんなに大きな果物だったのだろうか。スタン神父のお手本にならない、半分に割って種をスプーンでかきだし、細長く切り分け、熟しすぎた部分を取り除いて、皮をむき、一口大にカットする。

メインハウスの居間の窓――というよりも、まだ窓枠もなく壁の一部が水平に大きく開いているような状態――の外に庭、その先に山が見える。川の音が静かに続いている。七時、野菜たっぷりのオムレツ、ティラピアのフライ、チョリソー、炊き立てのカルデロ (kaldero, 鍋) のままのごはん、そしてパパイヤの朝食をとる。それぞれ、インスタントコーヒーを淹れて飲む。スタン神父がごはんにおかずをまぜて、チョイチョイとネコたちに餌をやる。キジトラはほかのネコと皿を共にするのが苦手らしく、別の皿から食べている。

八時半ごろ、スタン神父とともにアッセンブリー・オブ・ゴッドの女性牧師 (pastora) の家へ向かう。ところが留守だった。家の前の道をそのまま下り、アグサン川を見下ろす場所まで歩く。川岸には数人の人影があり、膝ほどまで水に浸かって立っている。手にはざるのような器具。砂をすくい、ゆっくりと揺らして砂金を探している。近くにはテントも見える。フラッシャー・パンニング (flusher panning) をする家族なのだろう。川のそばで寝泊まりしながら金を探しているらしい。

かつてのテーリング・ポンド (tailing pond) の跡地のふちに立つ。鉾山の尾鉾を沈殿させるための池だった場所だという。木々や草の緑に囲まれた風景のなかで、そこだけぽっかりと大きな穴が空いたようになっている。手前のほうには浅く水が溜まっているが、奥にいくにつれ黄土色の地面が露わになっている。澄み切った青空が水面に映り込んでいる。しばらく地域のダンプサイトとして使われていたところを、スタン神父たちがバランガイに訴え、ようやく片づけてもらったらしい。

ストアに戻って少し休み、ハイウェイの向こう側にあるこの農園の畑を歩く。畑というより森のようだ。整然と並んだ畝や区画はなく、木と草と作物が混ざり合っている。わたしはまだ作物を見分けられない。トマトやナスは実がなっているので分かるし、トウモロコシは見たことがあるので分かる。チリ (トウガラシ) は小さな花のブーケのようなしげみで、畑全体に密に植えられている。地面を這うように広がる小さな楕円の葉っぱは、マニ (ピーナッツ) だという。まわりにはバナナやココナッツ、さまざまな低木。

十時半、メインハウスに戻り、冷たいブコジュースを飲む。割ったばかりのブコのやわらかな果肉をスプーンですくって食べる。十一時、スタン神父の話を録音する。言語の話になる。英語しか知らない人、タガログ語しか知らない人よりも、いくつもの言語

を知っている人のほうがよい、と神父は言う。外では雲が厚くなり、雨が降りそうになる。あわてて洗濯物を取り込む。さっきまで、よく晴れていたの、よく乾いている。

昼食のあと、短い昼寝。午後二時、ストアへ行くと、レレットが店番をしている。軒先では子どもたちが遊んでいる。農園のワーカー、オワル (Owal) の子どもたちだ。九歳のゴールドウィン (Goldwin)、フェイスウィン (Faithwin)、エドウィン・ジュニア (Edwin Jr.)。母親はクウェートで家事労働者として働いており、一年前から家を離れているという。ゴールドウィンはもうご飯を炊き、家事もできる。フェイスウィンはとても聡明で、読み書きできない子に文字を教えたり、店の軒先で売っているガソリンのボトルを並べたりしまったりする役目もしている。

子どもたちは古いおもちゃで遊んでいる。『アナと雪の女王』のエルサの人形が「Let It Go」を歌いながらくるくる回り、プラスチックのダンプカーが土の上を走る。スタン神父のシマイがアメリカから送ってくれるお下がりだという。マリテスは、ここで子どもたちが塗り絵をしたり、本を読んだりできたらいいと言う。おもちゃがあると、自然に子どもたちが集まってくるのだ。

午後三時ごろ、メインハウスでグアバをかじる。外はまた雨模様になる。四時、ストアでマリテスの話を録音する。自由連想のように始めた語りは、やがて彼女自身のオーラルヒストリーになっていく。人びとを助けたかったこと、奮闘したこと、難しかったこと。だからやり方を変えたのだと彼女は言う。いまは、家族と農園の働き手たち (trabahante) の範囲で実践している、と。録音を止めたあと、彼女は少し笑いながら続ける。人に嫉妬されたり、神父との関係を噂されたりすることもある。でも、それは仕方のないことだ、と。たくさん実をつけるマンゴーの木は、どうしても目立ってしまうから。そう言ったように思う。ただ、録音してなかったのが確かではない。

夕方、再び畑を歩く。アグサン川を見下ろす斜面の土を、スタン神父がかがんで手に取る。わたしもかがんで触ってみる。黒くて、ふわふわした腐植土。「ビューティフル (Beautiful)」と神父は何度も言う。だがすぐに続ける。「慣行農業なら、土壌なんてどうでもいいんだよね」。夜がせまり、メインハウスに戻る。サン・ロケのフィエスタに招かれているとマリテスが言うが、スタン神父は断る。夜の雨、人混み、たくさんの食事はしんどいからだという。わたしも内向的なので助かります、と答える。

夕食はティラピアの煮付け(醤油味)、海のものっぽい焼き魚、カンコン (kangkong、空芯菜)のアドボ、ごはん、パパイヤ。すこし休んでからシャワーを浴び、自室に戻る。虫の音があまりにも美しく、開け放たれた窓格子の向こうの暗闇に携帯電話を向け、動画を撮る。昼間ここで草を食んでいた大きな白い山羊はいまどこで眠っているのだろう。

外では雨が降り始めている。暗闇の向こうでアグサン川の流れが続き、遠くで子どもたちの笑い声がまだ聞こえている。農園で働くアニンさんが、トウモロコシを山のよう背負ってまっすぐ立っている姿を思い出す。経験と知恵のある農民という風格をそこ

に見ようとしてしまうのは、都会からきたわたしのロマン主義なのだろうか。1日400ペソの賃金は、雨などで待機になった場合にも支払われている。

4 日曜日——語りと静かな一日

朝五時半、自然に目が覚める。キッチンの洗い場のそばで、庭から収穫されたカマテイス（トマト）をスライスする。スタン神父が既製品のハムをスライスし、カラハイ（karahay, 中華鍋のようなフライパン）で焼く。つづいて、両面焼きの目玉焼き（オーバーイージー）を5枚ほどつくり、平皿に並べる。テーブルにつき、短く祈ってから、めいめいが自分の皿に、ごはんとおかずをとり、スプーンとフォークで食べる。好みでケチャップを添える。おしゃべりしながら、ゆっくりと一日が始まっていく。

八時半ごろ、スタン神父とともに、メインハウスの階段をのぼっていく。チョイチョイもついてくる。がらんとした2階におかれた椅子に三毛猫が座っている。さらにのぼって屋上へいくと、プランターにトマトが植えられており、ひび割れてしまった実を摘み取る。まだ青い実もあり、痛ましく感じてしまう。わたしはスーパーで見る、赤くてツルツルしたトマトに慣れすぎているのだろう。熱帯の激しい雨に打たれ、太陽に照りつけられて、黒っぽい溝をからだに刻んだ果実は、むしろたくましくて、この地を生き抜いているのかもしれない。

二階にもどり、ベランダにびっしりと並べられた鉢植えに水をやる。ペットボトルの先にノズルをつけたジョウロをつかみ、手のひら全体でプッシュする。鉢植えの群れがなす小さな海に圧倒される。細長い葉、丸い葉、大きい葉、小さい葉、濃い緑、薄めの緑、赤紫の筋が入った緑、枝のつき方や枝の広がり方、葉の重なり方、背の高さもそれぞれ違う。水をどのくらいやればいいのかわからない。土のかわきをどう見るのかわからない。コーデックスやサボテンだけは、水はいらないと言っているのがわかる。

十時ごろ、居間のテーブルでおしゃべりをしながら、スタン神父の話を録音する。プロセスの大切さについて神父は語る。インプットとアウトプットという直線的な発想ではなく、人生のプロセスはくねくねと曲がりながら進むものだという。自然のなかに直線はない、と神父は言う。人はそれぞれの「モデル・オブ・ライフ」を持つ必要がある。そのモデルとして神父はジーザスの言葉を挙げる。“Carry your cross.” それは神父にとっては、貧困と闘い、互いの重荷を担い合うという意味になるのだという。

十一時、ストアで昼食をとる。サン・ロケのフィエスタから持ち帰られた料理——いわゆる“bring home”だ。マリテスが四角く切ったバナナの葉を浅くて平らなカゴに敷き、その上に甘辛く煮た魚や鶏肉などの料理を盛りつける。カルデロにたっぷりのごはんが炊き上がっている。しばらくしてクヤ・イコが迎えに来て、クリスチャンがダバオ市へ帰っていく。“Back to normal!”という彼に、スタン神父が都市とこことどちらがノーマルなんだろうね、と笑いながら返す。

昼食のあと、自室にもどる。窓のすぐ外で大きな白い山羊が草を食んでいる。手をふってみるものの、反応はうすい。その目にわたしが映っているかも定かではない。そのことにかえって安堵をおぼえながら、ベッドに横になり、まどろむ。いっしょにいるからといって、言葉でやりとりする必要はない。山羊はとくに飼われているという意識もないだろう。食まれている植物のほうも食まれている、しんどい、とかないだろう。それを自然というのだろうか。

午後二時、ストアでマリテスの話を録音する。ナナイ・アリンのことを彼女は語る。赤い小袋のお守りとオイルの小瓶だけは材料を仕入れているために料金を取る。それ以外の治療は無料。息を吹きかける祈りのような治療をする。ヒロット (hilot、マッサージ) はあまり行わない。人のからだを揉むというのは疲れるからではないか、とマリテスは言う。ナナイ・アリンは、“mangihatagon”、つまり「寛大に与える人」だと言う。交通費がない人には交通費を渡し、生活が苦しい人には現金を渡すこともある。有名な人も、普通の人、さまざまな人が訪れる。もともとはカトリックだったが、癒しの力を授かる夢を見てからは、宗教的には中立の立場になったという。もともとはマナナバン (mananabang, 伝統的サンバ) でもあった。

文化の話になる。マリテスは「文化は壊れてしまった」と言う。ビサヤ語で “guba”。原因は「行き過ぎた資本主義 (sobra na capitalism)」だと彼女は言う。彼女は元修道女だが、いわゆる教会にはもう行っていないとも言う。しかし、スピリチュアリティの大切さは感じている、と付け加える。

午後三時ごろ、メインハウスでおやつの時間。ブコジュースとグアバを食べながら、わたしのインタビューのやり方について話になる。マリテスが言い出す。「インタビューされる人より、インタビューする人のほうが大変よね」。わたしの方法はインタビューというより、自然なおしゃべり——カジュアル・スタイルだと言う。スタン神父も、ストーリーテリングの重要性について語る。それは学校教育ではあまり教えられていない、と神父は残念そうに言う。

夕方、メインハウスの外を眺めながら、スタン神父がトンボを指さす。夕暮れの空に影絵のように一群が飛び交っている。「アリンダナウ (alindanaw)」とわたしの耳には聞こえる。ビサヤ語でトンボをそう呼ぶらしい。トンボがたくさん飛ぶと雨が来る、と人びとは言う。けれども、今日は雨が降らない一日だった。

話題は農園の経済にも及ぶ。ストアで売っているライスコーン (rice corn) は日持ちが短い。売れ残れば農園の犬の餌になる。それが神父にとっての “circular economy” (循環経済) だ。土壌の話もする。異なる植物の鉢の土を交換しながらリサイクルしていくと、土は豊かになる。「掘り返し続ける必要はない。リサイクルで十分」。そう神父は言う。ただし、リサイクルできないものもある、と神父は冗談のように付け加える。「政治家は無理だね」。

村の行政区画であるブロック (purok) はカマンラガンに十九あるという。レレットはブロック・リーダーになりたかったが、なれなかった。リーダーになりたがる人がいるのは、アユダ (ayuda)、つまり支援の配分に関わるからでもある。ここに Wi-Fi が設置されたのは 2023 年 8 月 31 日。それ以前は、まだインターネットもなかったという。夕方六時、キッチンで再びカマティスをスライスする。六時半、夕食。アンパラヤ (ampalaya, 苦瓜) の種をみせてもらう。食事のあとシャワーを浴び、自室に戻る。

都会の暮らしや都市研究とは何なのだろう、とふと思う。メッセージャーで、結婚してスイスに住んでいる娘の家族を訪問中のミダに話しかける。しばらくチャットをする。昼に食べたフィエスタの “bring home” の写真を送ると、彼女から車の窓から撮った写真が返ってくる。青空のもとに石造りの街角。「きれいな景色でしょう」と。

5 月曜日——混じり合うものたち

朝五時四十分、自然に目が覚める。夜の雨の気配はなく、空は曇っているのに明るい。スタン神父がカラハイで残りごはんを炒め、溶いた卵をからませ、小ネギを散らして、フライドライスを作っている。昨日のランチにでたサン・ロケのフィエスタから持ち帰られた濃い味つけの豚肉の残りにもしっかりと火を通す。七時、朝食をとる。メインハウスのテーブルで、スタン神父とマリテスとゆっくり食事をする。ここは涼しいし、午前中は農作業もするので、ラッシュガードを着ておく。

八時、洗濯機を回しながら、二階のベランダでパパイアの苗の植え替えを手伝う。まず土を整える。平たい容器に土を広げる。「ゆっくりと混ぜる。ときどきシャープなものが混ざったりしているから気をつけて、ゆっくりと」。しゃがんで両腕を土に差し込み、ゆっくり揉みほぐす。わたしも真似をする。ムカデとヤスデの違いもわからないので、くねくねしている虫におじけつく。「虫がまだこわい？」と聞かれてうなだれる。

「パパイアは植えたんじゃなくて生えてきたんだよ」と神父。「もっとパパイアを植えようと思って。こんどあなたが来たときにもっとパパイアがあるといいでしょう」。小さな黒いポットに育っていた苗を、ひとまわり大きな鉢に移していく。全部で二十五鉢。土をほぐし、苗をそっと持ち上げ、また土をかぶせる。土の表面を指でならしながら、苗を傷つけていないか心配になるが、確かめようがない。根づいてほしい。日差しが強いので、袋をさいた布で日陰をつくる。

九時半ごろ、水を飲みながら少し休む。スタン神父の話を録音する。途中、農園のワーカーのアニンさんがやってくる。手が腫れている。農作業で棘が刺さったらしい。スタン神父は箱で買ってある薬を取り出し、パラシタモールを一錠売る。ついでに降圧剤も買っていく。神父は薬を箱ごと買い、一錠ずつ分けて売る。そうすると薬局より少し安くなる。ただし安くしすぎると効き目を疑われるので、極端には安くしないという。

十時半ごろ、庭のパイナップルを収穫する。二年前、ミダの親戚が訪れたときに持ってきた果実のクラウンを切って水につけて、根が生えてきたところで、庭の土に植えた

という。そのときは育つかどうか疑問をもっていたらしい。「収穫できて、あなたが食べられて、あなたは幸運だ」とスタン神父が言う。繁みのなかに熟して黄色の濃さが増している果実もあれば、まだ色の薄い果実もあり、それぞれに実の丈の二倍はある肉厚な葉っぱが広がっている。スタン神父がナイフで切り落とした実をもつ。ずっしりと重い。スケールで測り、記録し、スライスする。

マリテスがイカのアドボ (adong pusit) を作り、パイナップルをそこに加える。朝食ののこりのフライドライス、炊きたしたごはん、ビーフンも並べて、十一時半、昼食をとる。デザートに、パパイヤとプト (puto, 蒸した米菓子)。午睡するために部屋に入ると、窓の外でいつもの大きな山羊が今日もむしゃむしゃと草を食んでいる。午後二時、マラハン (Marahan) の農園から届いたフレッシュミルクを低温殺菌する。鍋を火にかけ、ゆっくり一方向にかき混ぜながら温度を上げる。六十五度で止める。布でゆっくりと濾す。ホットミルクを少し飲む。柔らかな甘さがある。

この牛乳は、マラハンの農園で飼っている牛から搾ったものだ。最近、仔牛が生まれたという知らせがフェイスブックで届いていた。名前をどうするか、とスタン神父がわたしに聞く。日本語でいいと言うので、女の子なら空 (sky) と花 (flower)、つまり「空」 (sora) と「花」 (hana) はどうかと提案する。神父は面白そうにその響きを繰り返してみる。それから、わたしが今朝うっかり割ってしまった平皿を接着剤でくっつけて、「食べ物以外に使えばいい」と見せてくれた。

午後四時半、アンバラヤ (ampalaya、ゴーヤ) の種をまく。全部で三十一粒。ポットの土にゆびをさして小さな穴をあけ、種を落とし、土をかぶせる。種のどちらの端から芽がでてくるのかわからないので、赤ちゃんを寝かすように横にしておく。種はいつ芽を出すのだろうか。わたしはあと数日しかここにいない。わたしが東京に帰えるころには芽吹くだろうか。全部は芽吹かないとしても、いくつかは育ってほしい。

午後のあいだ、メインハウスには子どもが何度も出入りする。ティソイ (Tisoy) と呼ばれているエドウィン・ジュニア。段ボールの箱からおもちゃを持ってきて、神父に見せる。チョコレートケーキの形をしたおもちゃで、真ん中にキャンドルが立っている。回すと光ると思ったらしいが、光らない。おもちゃはどこかに置かれて見当たらなくなり、ティソイは坂道を何度も上り下りして探しに来る。夕方になって、神父が棚の上でそれを見つける。ケーキを回すと、キャンドルが出たり引っ込んだりする仕組みだった。けれど、そのときにはもうティソイはいなかった。

夕方、メインハウスのテーブルでスタン神父が話を続ける。植物の話から始まる。「外来種 (alien plants) とは何だろう」と神父は言う。マホガニーは外来種と言われるが、いまではすっかりこの土地の木でもある。コーヒーもカカオも、もともとは別の場所から来た植物だ。混じり合うことで、むしろ強くなることもある。「フィリピンのココナッツ」というとき、その種類 (variety) とは何のことだろうか。それはマレーシアやインドネシアのココナッツの種類と混じっているのではないか、と言う。

人間も同じだ、と神父は言う。純粋さ (purity) という考え方は、どこか幻想に近い。農園の豚も、実際にはさまざまな血が混ざっている。白くてきれいな豚が「純粋」だと思えるのは人間の思い込みだ。神父は斑点のある豚のほうが好きだと言う。「見ていて退屈じゃないからね」。人生(life)は真っ白というわけにはいかない、というのが、スタン神父の個人的なビリーフ(personal belief)。自然(nature)に近くなるほど、100%ピュアというものはなくなる。

スタン神父は聖書の物語について語る。聖書は人間の現実の物語だという。たとえばノアの方舟のあと、ノアは酔って裸で眠り、息子たちに見つかる場面がある。ある心理学者は、あれは洪水のあとに残された深い悲しみの表れではないかと読む。友人たちをすべて失い、自分だけが生き残った。その重さを背負っていたのではないかと。聖書は完璧な人間の物語ではない。弱さや迷いを抱えた人間の物語だ。テキストに書かれていることの向こうを想像すること、その想像のなかにこそキリスト教の美しさがあるのだと神父は言う。聖書は天からそのまま降ってきたものではなく、人びとの共同体が語り継いできた物語だ、と神父は言う。物語のなかには、争いや欺きや失敗もたくさん出てくる。それでも人はそこから生き方のモデルを見つけることができる。

六時半、夕食。昼食の残りのイカのアドボ、新しく作った地鶏のアドボ、カルデロに炊き上がったごはん、パパイヤ。シャワーを浴び、自室に戻る。遠くで虫の声が続いている。ソーラーライトで手元を照らし、野帳にメモを書き足す。この農園の真ん中には、かつてのテーリング・ポンドの大きな穴が残っている。ごみは取り除かれ、いまは空虚な空間になっている。その周囲では、雑草が人為と関係なく生えてくる。自然は、人の計画とは別のかたちで、ゆっくりと回復していく。

6 火曜日——移動する一日

朝五時四十分、自然に目が覚める。まだ涼しい。顔を洗って、化粧水をつけ、日焼け止めに、蚊除けのローションを重ねる。キッチンでパパイヤをスライスする。だいぶ慣れてきて、皮を薄く剥けるようになってきた。スタン神父と二階のベランダに上がり、苗木の様子を観察する。わたしは何を見るべきなのかわかっていない。スタン神父がパパイヤの茎の根元に小さな虫がついていると言う。「アフィッツ」(aphids)。白い綿のような塊にオイルを棒で塗ってかき落とす。いつもの椅子に三毛猫が座っている。

七時、朝食。メインハウスのテーブルで、フライドチキン、スライスされた赤いハム、ゆでたまご、ごはん。九時ごろ、スタン神父、ギデオンの、マリテスとともに車でニュー・バターン(New Bataan)へ向かう。ハイウェイでときどき、音楽を流しながら海の魚を売る小さなトラックとすれ違う。売られているのは、ピリッ(pirit)、モロモロ(molomolo)、バリリソン(barilison)といった比較的安い魚で、この地域の人びとが日常的に買える種類だと神父が説明する。

舗装されていない道路をかなりのあいだ走り、またハイウェイのような道路に出て、十時ごろ、アンダップ(Andap)にあるマクマク(マリテスの親戚)のリゾートに到着した。まだオープン前で、コテージやこれから池になる窪みが見える。いちばん奥にあるキッチンの手前に設けられたテーブルでコーヒーを飲む。マクマクは三十四歳で、船員として海外で働いているという。ギデオンによれば、かなり高い職位で、収入も多いらしい。妻は小学校の教師で、子どもがふたりいる。家族のために海外で働く人はこの地域にも多いが、ローカルのビジネスがうまくいくなら海外に出なくてもよいのだと彼は話していた。

十一時ごろ、昼食。たっぷりのレッチョン・バボイ(letchon baboy)とたっぷりのごはん。唐辛子入りの酢の大きな瓶が置かれている。野菜はいっさい出てこなかったが、これはむしろもてなしの料理なのだろうと思う。食べ終わって、皿洗いを手伝う。アンダップは二〇一二年の台風パブロで大きな被害を受けた場所だとマリテスが教えてくれる。土砂崩れで二百人以上が亡くなったという。あれから十年以上が過ぎ、人びとは避難先から戻り、少しずつ生活を立て直している。

昼過ぎに農園へ戻り、着替えて昼寝をする。午後三時、ストアへ行き、レレットと少し話す。四時前にはメインハウスに戻り、おやつの時間になる。ホピアとダブルボディ、それにフィエスタの持ち帰りの残りのプト。スタン神父は棚から二冊の本を取り出して見せてくれる。ETCグループの本『Who Will Feed Us? The Industrial Food Chain vs. the Peasant Food Web』と、『The Universe Story』という本だった。

夕方には、ギデオンが作る料理を撮影させてもらう。ガビ(gabi)のパクシウ(paksiw)。ガビの長い葉は切らずにリボンのように結ばれていて美しい。それを酸味のあるスープで柔らかく煮る。

料理の話から調味料の話になる。スタン神父は、Magic Sarap や betsin (Ajinomoto) は「lazy way of cooking」だと言う。大量に使えば家畜を殺すこともできるほど強い調味料なのに、人びとは簡単に頼りすぎているという。農村には本来さまざまなハーブがあり、塩よりも安く手に入るのに、十分に使われていない。ここでは、アドボにローズマリーを入れるのはギデオンくらいだそうだ。コーラや betsin、Magic Sarap、コルゲート、醤油のような商品は、広告をしなくても人びとがすでに欲しがるものになっているとも神父は言う。

神父は料理の話から農業の話へと話題を移す。農業には多様性(diversity)が必要だと言う。作物でも思想でも同じで、一種類だけでは問題が起きるし、なにより退屈だ。多数派だけが正しいとは限らない。少数派にも小さくても重要な役割があるのだ、と。たとえば、カモテ(サツマイモ)で育った子どもが、それを弁当として学校に持っていくと、まわりの子どもたちはみな米を食べているので、からかわれることがあるという。教師までが、なぜ米ではないのかと言うこともあるらしい。そういうことは残念だ、と

神父は言う。子どもたちを農園に連れてきて、土や水に触れさせ、自然の多様さを学ばせることが大切なのだ、と。

花の話も出る。花は美しいだけではなく、それぞれ特有の匂いがあり、虫を遠ざける働きをする。ここでも多様性が役に立つのだという。農園でも同じで、ココナッツ、カカオ、ルイア(luy-a、ショウガ)、バナナと、さまざまな作物を組み合わせている。ココナッツの価格はいま下がっているが、カカオやルイアはまだ良い値段がつく。ひとつの作物だけに頼るのではなく、状況に応じて支え合うような構成にしておくことが大切だと神父は説明する。

農村の時間の流れについても話になる。都市と違い、ここでは動きがゆっくりだと言う。種を植えても、すぐには実を結ばない。植えたら、あとは待つ。自然の時間に合わせるしかない。今日一日は、農園の仕事よりも、人びとに会い、話を聞く時間のほうが長かった。昼の社交の疲れを癒しているのか、みんなどこかまったりと過ごす。六時半になり、ガビのパクシウを主菜に夕食をとる。

食後、スタン神父は自分のこれまでの歩みについて語り始める。共同体のなかでの出来事や、仲間たちとの別れ、新しい共同体の創設など、話は長く続く。細部まではここでは触れないが、神父は物語を語ることがとても上手な人だと、改めて感じる。出来事を順番に並べるだけでなく、そこに意味の筋道を与える語り方をする。

九時ごろ、シャワーを浴びて自室に戻る。夕食後のスタン神父の話は思いのほか長かったことに気づく。わたしはとても疲れている。あたまがぐるぐるする。精神科の患者として処方されている薬をいつもどおり飲み、眠りのおとずれを待つ。

7 水曜日——語りと景観

朝五時四十分、自然に目が覚める。コーヒーを飲みながらパイパイヤをスライスする。包丁を動かす手つきにも少し慣れてきた。コーヒーを先に飲んだのは、ここ数日、便秘がなく、お腹がはっているからだ。気にしすぎるせいか、かえってまったく蠕動運動が起こらない。野菜も果物も食べているし、水分もたっぷりとしているのに、どこか緊張して過ごしているのだろうか。ここのトイレは水洗でとてもきれいなのに不思議だ。

七時前に朝食。スタン神父が焼いたオムレツ、フライドチキン、炊き立てのごはん、パイパイヤ。わたしのおなかはずっと動かない。そこで、テーブルで、ここ数日つづいている便秘のことを口にすると、そこにいた全員がまるで自分ごとのように反応する。そのことにびっくりした。ギデオンがすぐにブコジュースを作ってくれ、割ったばかりのブコの果肉も皿にのせてくれる。もはや水分だけではでない気がするが、ケアしてもらえることに感謝する。

食後、皿を洗い、スタン神父と二階のベランダに上がる。植え替えたばかりのパイパイヤの苗木の土壌をチェックするため、神父は日本製の土壌計を取り出す。酸性度と湿度を測る道具で、電池がいらぬのがよいのだと言う。植物の種類におうじて、どのよ

うな酸性度と湿度が適当なのかを示す小さな表もついている。根をいためないか心配しながら土壌計を差し込み、数値を確かめながら水をやる。AVOCADO という手書きの札が立てられた小さなポットに、ケイトウのような小さな赤い花が咲き、カモテ(kamote, サツマイモ)の葉が伸びている。

屋上に立って、ぐるりと見回す。手前のココナッツの葉の先に、庭の木々や草たちが広がり、その先になだらかに緑の山が連なり、稜線から大きな白い雲がぼかぼかと浮かび、青い空へとつながっている。色彩見本のように、のっぺりとした表現はここにはないから、緑とか青とか白という言葉でわたしが感じているものを描写することは難しい。ここに立ったことで、緑とか青とか白という言葉をきいたときに想像する色合いが、わたしのなかで少しは複雑になっただろうか。景観がわたしの感覚を変化させる。

しばらくすると、マリテスの母、ママ・カルメンがストアに到着した、と知らされる。十時ごろ、ストアに移り、ママ・カルメンのインタビューを録音する。語りは、彼女の家族の人生へと自然に広がっていく。夫のウヨアン(uyuan, オジ)は法律を調べ、サベナ鉱山によって断たれた生活の道を取り戻そうとしたが、大企業を相手にした裁判はうまくいかなかったという。働きすぎの疲労が重なり、肝炎を患って亡くなった。彼女の父親も山を持っていたが、肺病で早くに亡くなった。鉱山が来なければもっと長く生きられたはずだと、ママ・カルメンは静かに言う。話のなかで「ナグオル (naguol) 」という言葉が何度も繰り返される。悲しみ、やるせなさ、胸の奥に沈んでいく感情を指す言葉だという。彼女はまた、「タノム (tanom) 」という言葉強く口にする。植えること、作物を育てることの大切さを、ゆっくりと語った。

録音を止めたあと、しばらくストアの椅子に座って余韻を味わう。これまでならすぐにメモを整理し、データとして扱うことを急いでいたかもしれない。しかし今日は、語りのあとに残る静かな感情をそのまま受けとめている自分に気づく。死者の名前が語られるとき、その人びとがいまもこの場所の記憶のなかにいることを感じる。こうして死者に会うことも、聞き書きの大切な時間なのだと思う。

昼食(野菜の煮物、地鶏のアドボ、ごはん、パパイヤ)をメインハウスでとり、昼寝をする。おなかはいいかかわらず張っている。午後二時半ごろからストアでみんなとおしゃべりをする。ママ・カルメンが、昔このあたりで起きた強盗の話をする。行商人がトイレを借りるふりをして家に入り、盗みを働くこともあるという。今年もそうした事件が起きているらしい。土地を売るなら親族に売ったほうがよいという話にもなる。親族なら、あとで米や作物を分けてもらうこともできるからだと言う。

メインハウスに戻ると、スタン神父は家の構造について説明しはじめる。この建物は百年後のことを考えて設計したのだと言う。柱は普通より太く、地中深くまで基礎を入れてある。壁にはブロックではなく、セメントと鉄筋と砂を混ぜた素材を使っている。地震にも強い構造だという。人びとは短い時間のことだけを考えて建てがちだが、人生を強くするには長い時間を見なければならぬ、と神父は言う。

夕方、雨が降り始める。おやつを食べながら、スタン神父の人生の話が続く。若いころに神学校へ進んだこと、コンゴでの宣教、ミンダナオに来るまでの出来事など、話は長く広がっていく。ここでは細部には触れないが、神父の語りはつねに個人の経験と社会の出来事を結びつけている。それから、農園の経営の話になり、養豚、とくに仔豚を売ることについて、計算機をはじきながら語る。そのうちに、スタン神父はおしゃべりというよりも計算に夢中になっていった。

ギデオンがプソ (puso, バナナ・ハート) をこそいで、ココナッツミルクで煮ている。プソが10個くらいバスケットに入れられており、その横に真っ赤なトマトで満たされたバスケットも置かれている。チョイチョイが皿からエサを食べており、そのまわりに三毛猫二匹——どうやら親子らしい——が丸くなって目を細めて座っている。テーブルで、マリテスが低温殺菌済みのミルクの瓶を並べ、ストロベリーフレーバーをつけている。味見させてもらう。「ミルクのせいで便秘になることってある？」と聞かれたが、わからない。いずれにしても、どうやら頑固な便秘になってしまったようだ。

いつもどおり十八時半に夕食をとる。プソのココナッツミルク煮、野菜の煮物もう一品、ごはん、パパイヤ。食後に、食卓で血圧を測ることになる。マリテスも神父もほぼ普通の値だが、わたしは九六/五五と低く出て少し驚く。ここでの生活のおかげでこの状態が落ち着いていると話すと、神父は、社会的な環境だけでなく生態的な環境も人間の健康に関わるのだと言う。それを都会で暮らす、わたしのセラピストに伝えてごらん、と言われる。

夜九時ごろ、シャワーを浴びて自室に戻る。体のあちこちに軽い筋肉痛のような感覚があり、便秘の苦しさもまだ解決していない。これは蕁麻疹がでる気配かもしれない。それでも、今日一日を思い返すと、ママ・カルメンの語りの柔らかい口調がこころに残っている。彼女はとてもやさしい人だった。

8 木曜日——農園を離れる日

朝五時四十分、自然に目が覚める。台所でパパイヤをスライスする。今日のパパイヤは三つとも小ぶりで扱いやすい。木の切り株をそのまま横に切ったようなまな板の上に無理なく収まる。六時半ごろ、メインハウスで朝食をとる。ストロベリーフレーバーをつけたミルクがペットボトルに容れられて並んでいる。自然界にはないようなピンク。主菜もめずらしく加工食品で、インスタントのパンシット (pansit, noodle) と真っ赤なホットドッグ・スライスの焼きそば。「たまにはこういうものも食べる」というスタン神父に、「美味しいですよ」と応じる。

七時半には皿を洗う。今日はこの農園を離れる日なので、気持ちが落ち着かないのか、あいかわらず便秘のままでお腹が苦しい。自室で荷物をまとめ、ベッドのリネンを外して洗濯しやすいように重ね、ほうきで床を掃く。八時、スタン神父がバイオガスの装置 (ギデオンが作った) について説明してくれるので、その様子を録画する。わたしたち

の排泄物、生活排水、豚の糞やさまざまな有機物を発酵させてガスを作り、調理などに使う仕組みだ。ガスがたまるタンクや配管の位置を一つずつ指さしながら説明してくれる。

バイオガス装置から出る処理液は、透明な水というよりも、栄養を含んだやわらかな液体肥料のようなもので、細い溝を伝って庭へと流されていた。そのそばに勢いよく葉を広げている植物をさし、「マドレ・デ・アグア(madre de agua)」とスタン神父が教えてくれる。「水の母」という日本語が浮かぶ。うっかり、「グレート・マザー」のようなイメージを連想してしまう。じっさいには、低い生垣をなして、ヤギの飼料になっているという。ヤギと自分との排泄物を介してつながっていることを感じる。

そのあと、二階に上がり、鉢植えの植物に水をやる。パイナップルのクラウンが小さなポットに植えられている。これもうまく育ってくれば、二年後くらいには収穫されて、また食べることができるのだろうか。九時ごろ、メインハウスのテーブルで水を飲みながら少し休む。都市にいるときにくらべて、とにかく座っている時間が短し、携帯電話やパソコンのモニターを見ている時間もずっと少ない。窓のほうに顔を向ければ、遠くではなく近くに山が息づいている。

テーリング・ポンドの跡地についてマリテスに改めて尋ねる。もともとこの土地は、山のふもとからアグサン川まで、ほぼ同じ高さで続いていたという。サベナ鉱山が操業するとき、二つの山を削り、その土を使って土地を埋め立てた。川と埋め立て地のあいだには飛行機の滑走路が作られた。その滑走路跡を、わたしは今回の滞在中に何度も歩いた。山は土壌を削られ、いまは石ばかりになっていると言う。

スタン神父は、最初にここへ来たとき、この場所はまるで砂漠のようだったと話していた。草もほとんど生えておらず、「はげ山」のようだったという。それでも年月が経つうちに、少しずつ草が広がり、土地はまた緑に覆われてきている。土壌計を指してみると、土はまだ酸性が強いが、それでも植物は根を下ろしている。

スタン神父と農業政策の話になる。農業省(DA)は多くのプロジェクトや支援を持っているが、その情報は必ずしも広く知らされているわけではない。申請すれば受け取れる資源があっても、人びとはその存在を知らないことが多い。こうした情報の非対称性があるのだとわたしが言うと、スタン神父はうなずきながら、政府との協働は必要だが、政府の管理の下に入ってしまうべきではないと言う。

たとえば、ダバオ市の獣医局が行っている雄豚のプロジェクトでは、交配用の雄豚を一頭無償で提供する代わりに、仔豚が生まれたら一匹返すという仕組みがある。スタン神父たちは二匹を健康な状態で返し、よい記録を残したという。こうして関係を築いておくことも重要なのだと言う。

スタン神父は、神学の修士論文を書いていたときのことを思い出したように話す。ラテンアメリカの神学者ファン・ルイス・セグンドについて書いていたが、執筆の途中で、まるまる一章分の資料を失ってしまったという。引用の出典もわからなくなり、しぼら

くはやる気をなくしてしまった。それでも数か月かけてもう一度調べ直し、書き直した。「結果的にはよかった」と神父は言う。二回目のリサーチになったからだ。いま神学を学ぶならベルギーのルーヴェン大学がよい、とも付け加える。フィリピンのダビド枢機卿も、そこに関わりがあるのだという。

十一時ごろ、ストアへ行く。収穫されたトウモロコシの皮をむき、乾燥させて保管している小屋をのぞいて写真をとる。白っぽくみえるからホワイトコーンだろうか。外飼いの犬たちがしっぽをふりながら集まってくる。なでをほしがる数匹を順番になでる。遠巻きにしている犬もいる。しばらくすると、クヤ・イコとクリスチャンが車で到着する。わたしを迎えに来てくれたのだ。みんなで昼食をとる。バナナの葉っぱの上に、肉料理、魚料理、野菜料理とごちそうが並ぶ。めいめいの皿におかずとごはんをもって、手で食べる。

食事を終えると、メインハウスに戻り、歯を磨き、荷物をまとめる。十二時半、みんなに挨拶をして農園を出発する。車が坂を下り、ハイウェイへ出る。ここへ来た日のことを思い出す。あのときはすべてが新しかった。いまは、道の曲がり方や家の並び方が少しわかるようになっている。平日の日中、道は混雑していないし、道路の整備も進んでいて、順調にダバオ市に向かう。午後三時前、アテネオ・デ・ダバオ大学に到着する。ゲストハウスの部屋に戻り、荷物をほどいてシャワーを浴びる。しばらくしてランドリーへ行き、洗濯物を受け取り、新しい洗濯も頼む。カフェで少し休み、居室に戻って滞在中の会計を整理する。

なぜか、クリスチャンがわたしより先にダバオ市にいったん戻ったときに、カマランガンの養殖池から買ったティラピアをメインハウスの台所でさばいていたことを思い出す。彼は漁村の出身だから魚をさばくことには慣れているといいつつ、跳ね回って抵抗するティラピアの頭を叩いて気絶させることに手を焼いていた。生きたまま料理できない、だから殺す、という当たり前のことに慣れていない自分に気づく。

ゲストハウスの自室で、夜は買い置きしてあったインスタントのオートミールを少しだけ食べる。テーブルではなく机で、ひとりで。農園での食事に比べると、さみしいけれども、これがわたしの生きている現実でもある。農園を出る直前、マリテスはこう言っていた。「この場所のストーリーを、未来の世代に残したい」。その言葉が、帰ってきたいまも頭のなかでゆっくり響いている。

III エピローグ

以上が、野帳面二冊に手書きしたフィールドノートをもとにタイピングした記録である（2025年8月24日）。本稿では、それをさらに日誌として書きおこした（2026年3月）。断片的なメモを追いながら書き起こしてみると、この一週間の滞在で覚えている大切なことが、いくつか静かに浮かび上がってくる。

ひとつは、この農園での生活を通じて、自然と関係性を持ちながら暮らすとはどういうことかを身体で感じられたことである。スタン神父は時間をとても大切にする人で、メインハウスの共有スペースには電子時計を含めて四つほどの時計が置かれていた。それでもここでの生活は、時計だけで進んでいるわけではなかった。朝の光が差し、夕方に空が暗くなること。晴れたり、雨が降ったりすること。そうした自然の変化に合わせて、人びとは無理をせず生活している。時間は測られているけれども、同時に、自然の流れのなかに置かれているのだと感じた。

もうひとつは、この農園に暮らす人びとそれぞれが、どこかに個人的なトラウマを抱えているということだった。農園そのものが、かつてのテーリング・ポンドの上に作られているという事実は、とても象徴的に思える。しかし、そのことをまだうまく言葉にすることができない。

録音インタビューでママ・カルメンが語ったときの声を思い出す。彼女が繰り返していた「ナグオル (naguol)」という言葉は、単なる心配というよりも、むしろ悲嘆に近い響きをもっていた。その感情を、わたしは完全に理解できるはずがない。それでも語りを知っていると、その記憶がわたしのなかにも刻まれていくように感じられる瞬間がある。聞くことによって、記憶が少しだけ分け合われるのかもしれない。

もうひとつ印象に残っているのは、テーリング・ポンドの土の上に、雑草が自然に生えてくる光景である。人間が何もしなくても、土地は少しずつ変化していく。自然は、人間の計画や期待とは異なる時間の流れのなかで動いているのだと思う。

このプロジェクトを通じて、わたし自身も、そしてここで出会った人びとも、互いの交流のなかで少しずつ変わっていくのだろう。そうした変化の積み重ねが、回復というものなのかもしれない。生命は、単独ではなく、複数の関係のなかで続いていく。

マリテスは、あるとき、ニコニコしながらこう語った。

「もう、自分が死ぬことは怖くなくなった」。

その言葉を思い出しながら書いていると、身体の中に、彼女と、彼女たちと、共鳴する小さな楽器が備わっているように感じる。山や森や川から吹く風がそれを鳴らしている。無数の微生物がわたしたちを生かしている感覚。こう書きながら、また泣いてしまった。

Series Information

Voices after Extraction is a Working Paper series produced as part of the KAKENHI Grant-in-Aid for Scientific Research (C) project:

Creating a Literature of Recovery: Making Slow Violence Visible among Women Living with Mining in Mindanao (Project No. 25K15608, FY2025–FY2029)

The series explores listening-based narrative practices in mining-affected areas in Mindanao, Philippines, including methodological essays, field reports, and interview transcripts.