

Voilà! C'est la vie!

カメルーンからこんにちは!

2022年5月 N°4 (quatre)

JICA 海外協力隊 2021 年度 3 次隊 小島由紀子

わたしの街“バフィア”



Bonjour! カメルーンに来て、早くも3か月が経ちました。私は2月末から、バフィア市という街に一人暮らしをしています。カメルーン的首都(国の中心となる街)はヤウンデ(日本でいう東京です)。バフィア市は、そのヤウンデから車で2時間ほど北に行ったところにある、ソバム・イヌブ県の県庁所在地です(北海道でいうと札幌と一緒です)。

札幌市も街の60%以上が森林ですが、バフィアは、街の中心部からも見渡せるくらいたくさんの森林に囲まれているところです。

また、トウモロコシ、カカオ、タロイモなどを育てる畑の仕事をしている人が多いです。車よりもバイクが多く走っていて、バイクタクシーの運転手を仕事にしている人もたくさんいます。



★GoogleEarthでバフィア(Bafia)を探してみよう!

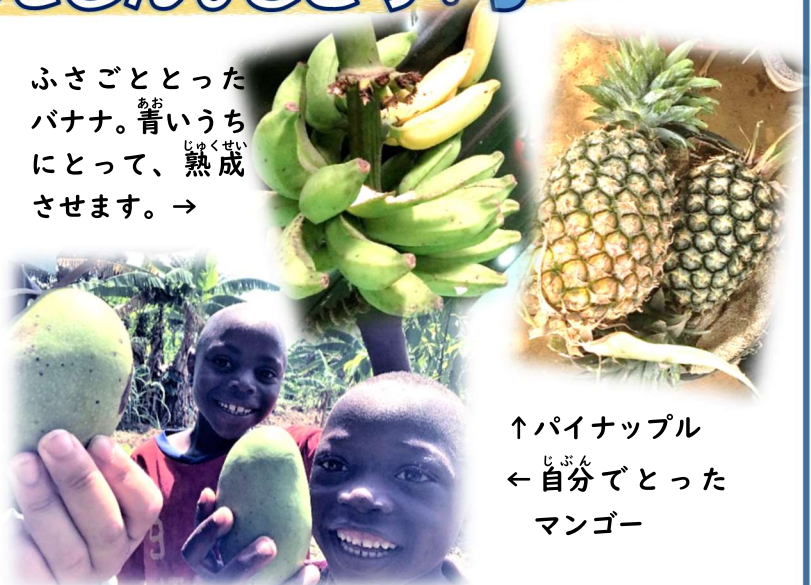
カメルーンってどんなところ? 3

歩いていると果物の木がたくさんあります。マンゴー、バナナ、パパイヤ、アボカド、グアバ…。また、マルシェ(市場)に行くと、スイカやパイナップルも売っています。

これらの果物は、すべて、カメルーン国内で採れるものです。

今は、マンゴーの季節で、マンゴーの木の下では、よく子どもたちが、石や木の棒を投げて、マンゴーを採って食べています。この季節の子どもたちのちょっとした楽しみのようです。

ふさごととったバナナ。青いうちにとって、熟成させます。→



↑パイナップル

←自分でとったマンゴー

★北海道では、どんな果物が採れるかな? バナナやパイナップルはどうか? カメルーンと比べてみよう!



カメルーンでみーっけ！



この写真をじっくり見て考えてみよう！何をしている写真かな？何に使うのかな？



この女性は今、“ある葉っぱ”を洗っているところです。この葉は、バフィアでは「ジョン」とよばれている、正式には「Katemfe」という西アフリカの植物のようです。何にでも使える便利な葉っぱで、特に蒸して作るカメルーンの料理によく使われています。

たとえば、バトンマニョック【左下】。バトンマニョックはこの葉っぱに、ゆでた芋のように細長く包んで発酵させて蒸して作られた、カメルーンの主食の1つです。ピスタッシュという実をつぶして包んで蒸すときにも、この葉っぱが使われます。また、ポワソン・ブレゼ(焼いた魚)をテイクアウトするとき【下中央】や、葉物の野菜を買ったとき【右下】にも、この葉っぱに包んでくれました。大きくて丈夫な葉っぱなので、何でも包めるようです。食べ終わった後、カメルーンの人たちは、この葉っぱを外に、ポイッと捨ててしまいます。でも、葉っぱだから、そのまま自然に返るのでゴミにならない、優れたものです。

