

Voilà! C'est la vie!

ボワラ
カメルーンからこんにちは
2023年7月 N°17 (dix-sept)
ビラ

JICA 海外協力隊 2021 年度 3 次隊 小島由紀子

日本にたくさんあるコンビニエンスストア。とても便利ですね。今では、ほとんどのコンビニエンスストアが24時間営業で、食べ物だけでなく生活に必要な日用品や文房具、本、新鮮な野菜も売ってたりします。日本で生活しているとき、困ったな…とおもっても、「コンビニに行けばだいじょうぶ!」といつも思っていました。カメルーンには、コンビニエンスストアはありません。不便だと思う人もいるかもしれませんが、でも実は、お店が歩いて自分のそばまで、やってきてくれることがたくさんあるのです。今回は、そんなカメルーンのお店をしょうかいします。

あるコンビニに 歩くコンビニ?! こまったときのお店屋さん



あたま 頭から降ろして盛り付け中



教育事務所で仕事をしていると、よく、頭の上においしそうなものをのせて、事務所の中に入ってくる人がいます。最近では「エロ（カメルーン料理の1つ）があるよ。エロだよー。」と言いながら入ってくるおばさん（写真左）がいます。そうすると、私と一緒に仕事をしている人たちは、そのおばさんを呼んで、お皿に盛り付けてもらいます。（写真右）食べ終わってお金を払うと、その人はまた頭の上で、次の場所へ行ってしまいます。カメルーンでは、よく見る光景です。



トレーにいっぱい
の落花生

今はちょうど落花生の収穫時期。ゆで落花生屋さんがたくさんいます。採れたてをゆでた落花生は甘くておいしい!



お腹がすいたなど、少しまわりをさがすと、バナナ屋さんやお芋屋さん、サンドウィッチ屋さん、ち屋さんが歩いていることもあります。

6月から8月までの3か月間は、学校が長期休み（バカンス）中なので、おうちの手伝いとして、売り歩く仕事をしている子もたくさんいます。

★バカンス中の子もたちのようすについては、おたより「第7号」を見てね!



おなかすいたなあ…なにかたべたいな。
あ！そのきみ、ちょっときて！それがたべたい！

かいたい おもったら
買いたいと思ったら、「ちょっと
きて！」と呼ぶと、すぐきてくれます。
とてもたすかる!!

ボンジュール！
マダム、
すぐいくよー

2こで100フラン(約20円)だよ。どれがほしい？

これとこれをちょうだい！ありがとう



ベニエヤさん



ジュースヤさんと
おいもヤさん



シーツヤさん

ドーナツ(ベニエ)やハイビスカスジュース(フォレレ)、ゆでたまご、
ゆでたおいも、スイカ、パイナップル、串焼きなどは、よく見かけます。

わたし ^{しごと}私 が ^{仕事}仕事 をしていたときに、
^{じむしょ}事務所 の中に、^{シーツ}シーツ屋さんが ^{はい}入って
きました。 ^{いっしょ}一緒に働いていた ^{じよせい}女性は、
^{しーつ}シーツを ^{ねっしん}熱心に選んで、^{えらんで}お買い物を
していました！

たべもの
食べ物 だけでなく、
ぼけっとして ^{いっしゅ}いっしょや ^{たばこ}たばこ、
^{ポケット}ポケットティッシュや ^{タバコ}タバコ、
^{せっけん}せっけん ^{あぶりかん}あぶりかん ^{ぶりん}ぶりん
と ^{石けん}石けん、^{アフリカ}アフリカプリントの
ぬの ^のの、^{くつ}くつなどを ^{うって}売ってある ^くく
ひと ^ももいます。



おいもヤさんと スイカヤさん



らっかせい
落花生ヤさん



らっかせい
落花生ヤさん

ほしいな ^{おも}おもっているものを持って
いる ^{ひと}人に出会うと、^あちょっとうれ
しい！ ^{みせ}お店に行かなくても、^よ呼んだ
ら ^{かめる}来てくれる ^{コン}カメルーンの ^{びに}コンビニ
のような ^{もの}物売りさんたちです♪



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! これはなにをしているところかな?



これは、**パームヤシの木の皮を剥いて、根元のちかくから、ヤシの木のジュースをとっているところ**です。朝早くから、男の人たちが集まって、このようなことをするには理由があります。

実は、このヤシの木のジュース、とれたてのときは甘いのですが、そのあと半日ほど置いておくと少し発酵して「**ヤシの木のお酒**」になるのです! 仕事の休けいなどのときに男の人たちが集まって、よくこのお酒を飲んでいるのを見かけます。カメルーンでは「**パーム・ワイン**」や「**マタンゴ**」と呼び、みんな、このお酒が大好き!

日本にはお米を発酵させてつくる『**日本酒**』という日本のお酒がありますが、カメルーンにはお米のお酒はないようです。でも少し似ているなと思いました。家よりも高くりっぱにのびたヤシの木の皮を剥いてとるので、この『**マタンゴ**』を作るのは力仕事。たくさんの大人が集まっていました。



切った木の皮をよく見てみると、ペットボトルなどのボトルを置いて、その上に、けずったヤシの木の皮をかぶせています。虫が入ったり太陽の光が当たったりしないように、くふうしているようです。かぶせているものが倒れないように留めておくのにも、周りにある草や木を使っています。けっしてモノがないわけではないけれど、わざわざ買うのではなく、身近な自然物を上手に使って、あるもので道具を工夫しているところが、カメルーンは本当にすてきななところだと思います。

カメルーンでは「**マタンゴ**」と呼びますが、このお酒は国によってよび方がちがうようです! 気になる人は「**ヤシ酒**」で調べてみよう★

