

Voilà! C'est la vie!

ボワラ
カメルーンからこんにちは
2023年8月 N°18 (dix-huit)
ビ
JICA 海外協力隊 2021 年度 3 次隊 小島由紀子

日本は毎日猛暑と言われるほどの暑い夏だと聞いています。北海道も30℃くらいの真夏日が続いていたのでしょ
うか。実は今、カメルーンは1年で一番すずしい時期をすぎ、少しずつまた暑くなってきました。ふだん30℃を超える
暑さと強い日差しのあるバフィアも、8月は毎日曇りで21~27℃くらい。半そでしていると、肌寒く感じることもありまし
た。私にはちょうどよい気温ですが、カメルーンの人にとっては、とても寒いようで、ダウンを着たり首にスカーフを巻
いたりしている人も見かけます。暑さに強い人たちは、この寒さがちょっと苦手なようです。さて今月は、そんなカメル
ーンの結婚式についてです。

カメルーンの結婚式♡

幼稚園の先生の結婚式に行ってきました!



カメルーンでは、結婚するときに、男性が女性の家族に、結婚の
約束として「お金」や「たくさんの食べ物」「牛1頭」などをプレゼント
しなければならないそうです。(地域や民族によって、贈るものは少し
ずつ違うかもしれません。)

だから、結婚の約束をしてから、結婚ができるまでにはとても時間
がかかってしまうこともあるそうです。今回結婚した2人も、やっと
結婚がかなって大喜びしていました♪

結婚式①

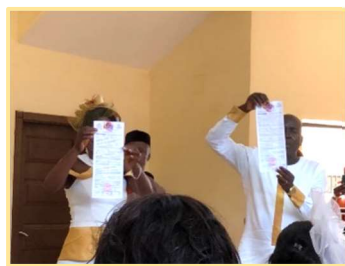
市役所で、夫婦
の誓いをたてる。

バフィア市役所



2人は、たくさんのかざ
りをつけた車で登場!

役人と参加した人たちの前で、夫婦の誓いをたて、指輪
の交換、結婚誓約書へのサインなどもします。



式に参加する人たちは、結婚する2人が
えらんだパーニュ(布)で作ったふくきて、参加
します。私も先生方と一緒におそろいの布で
ワンピースを作りました♪

※服をつくってくれる、したて屋さんについては、「おたよ
り第8号」を見てね

カメルーンは、一夫多妻制が認められている国です。

『一夫多妻制』とは、1人の男性が、何人かの女性と

結婚してよという制度のことです。

市役所で誓いをたてる時には、男性に対して「あなたは一夫多妻を選びますか？それとも、一人の女性とだけ結婚することを選びますか？」という質問もありました。

「1人の女性とだけの結婚を選びます」と男性が言うと、会場は拍手と歓声でいっぱいになりました。



結婚した夫婦は、バフィア出身のバフィア族の人のため、伝統のバフィアダンスも披露されて、みんながおいおい祝いをしました。



結婚式②

教会で結婚の誓いとお祝いをする。



結婚した2人は、キリスト教を信仰しています。市役所から教会へ移動して、今度は、教会で神父さんのお話をきいたり、2人がちかいをたてたり、みんなで歌を歌ったりして、お祝いをしました。新婦さんは、まっしろいウェディングドレスに着替えていました。



教会にひびきわたる、みんなの歌声はとてもきれい！結婚した夫婦も、参加した人たちも、みんなが幸せな気持ちになる空間でした♡

結婚式③

結婚した夫婦の家で、パーティー♪



教会から二人の家に移動します。たくさんのごちそうやお酒が用意されて、お祝いにつけられたたくさんの人と、歌ったりおどったりしながら、朝までパーティーをしたそうです。遠いところで夜に始まるパーティーだったため、私は参加できませんでした…。でも、次の日に会った人が、「とっても楽しかったよ～！幸せだった！」と話をしていました。カメルーンの人には踊ることが大好き！きっと、結婚した二人をかこんで、にぎやかな夜をすごしたのだと思います。



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！ 家の前にあったよ。これはなんだろう？



ある日、道歩いていると、家の前に置いてあったこれ。トウモロコシです。なにやらスズメたちも集まってきました。鳥のエサにするために置いていたのでしょうか？

7月から8月にかけて、バフィアはトウモロコシの収穫の時期。あちこちの家の前にこうして置いてあります。しかも、天気の良い日だけです。

実は、収穫したトウモロコシを粉にするために、まずは**天日干し**しているのです。トウモロコシは、カメルーンの**主食の1つ「ウスウス・マイーズ」**(くわしくは**2022年10月号**を見てね)の原料です。トウモロコシを粉にして、それをお湯で練って作ります。だから**バフィアの人にとっては欠かせない食材**です。収穫すると多くのトウモロコシを**バフィアの強い日差しに当てて乾燥させてから、粉**にします。

周りをよく見てみると、収穫したカカオの種を干しているおうち(写真右→)や、落花生、マニョック芋、パームの実をほぐしたものの(写真下↓)などを、干しているおうちもたくさんあります。



日差しが強く、雨がそんなにたくさん降らないバフィアで**食料**を長く保存し、食べるための、**自然の力**を使った知恵だなと、いつも思います。



日本でも、長く食べられるように、**大根**を干したり**梅干し**をつけたりしますが、それととても似ているように思いました。その土地にあった工夫が、食べ物には見られますね。