

やまがた りょうすけ
山縣 亮介さん（周南市出身）

2019 年度 1 次隊 青年海外協力隊

派遣国：パプアニューギニア 職種：青少年活動

2020 年 12 月 13 日（日）中国新聞 SELECT 掲載



※中国新聞社の許諾を得ています

郷土料理 日本と関わり

南太平洋の赤道近く、オーストラリア大陸の北に位置する島国、パプアニューギニア。本土の東部に位置するオロ州ポポンデッタというまちで 2019 年度、青年海外協力隊として活動していた。

小学校の児童の基礎学力の定着を目指し、公用語である英語の読み書きと計算を教えた。国民の大多数はキリスト教徒で、暮らしの中では多くのキリスト教文化を体験した。中でも最も印象に残っているのはクリスマスで、欧米諸国のそれとは一味違った。

この国は熱帯雨林気候で、クリスマスの時期には日本の真夏のような空が広がる。クリスマスの食事にはムームーやバナナサクサクといった郷土料理が振る舞われる。ムームーは数種類の芋やバナナ、肉をバナナの葉で包み、焼き石で蒸し焼きにした料理だ。

バナナサクサクは餅状のデザート。ヤシ科の植物の幹から採れるでんぷん（サクサク）にバナナを加えて練ったものをバナナの葉で包み、蒸してココナツミルクを掛けて食べる。弾力のある歯応え、バナナの優しい甘さ、ココナツミルクの爽やかな風味が合わさり、私の地元山口県の銘菓ういろを思い出させる。

実はこのサクサクという食べ物、日本と深いつながりがある。第 2 次世界大戦中、この国は激戦地となった。戦況が悪化し食糧供給が絶たれた旧日本軍は、現地の人々の主食であるサクサクを食べて生き延びたという。村人と旧日本軍による共同生産も行われたサクサクは、この地と日本をつなぐ食べものである。



バナナサクサクを作る女性