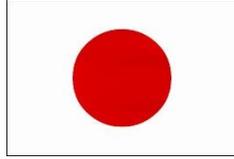




ナミビア通信

～のんびり(Nombili)～



青年海外協力隊
岩塚善哉
1st. Nov. 2018 No.3

日本では少しずつ秋の気候が深まり、過ごしやすくなってきたのではないのでしょうか。こちらは、徐々に暑くなってきており、日中は気温が40度近くになることがあります。帽子とサングラスが必須です。

さて、3年生の皆さんは修学旅行はどうでしたか。記憶に残る旅行になりましたか。また、3年生がいない間はいかがでしたか。楽しんでいる姿が目に見えます。

日本で感じたこと(Went to Japan what I felt)

10月に所用のため、1週間帰国しました。日本の公共交通機関をはじめ、日常生活のあらゆることが便利であり、改めて恵まれた環境であることを感じました。また、ナミビアでは、カバンなど物を置いてその場を離れることは、絶対にしません。出掛ける際も肌身離さずパスポートを所持し、夜は極力出掛けません。そういった点、日本ではさほど気を遣わなくてもよく、日本の安全性についても気付かされました。

また、久々に日本の食事を味わいました。ナミビア人は、生の魚を食べることはありません。日本の刺身の話をするととても驚きます。

初回号で紹介したモパネワームを食べることをどうみなさんは思いましたか。私は同僚と一緒に食べています。「普通」であることが、場所を変えると「普通」ではなくなる場合があります。それが文化の違いであり、異なることを認めることは相手を受け入れる一歩でもあると思っています。



「公用旅券」

観光などで使用する「一般旅券」(赤色10年)(紺色10年)とは異なり、このパスポートは「公用旅券」と言い、国の用務として発行されるものなので、なくしてしまうと大変です。

命のありがたみ (The value of life)

ナミビアでは、主にヤギやウシ、ニワトリの肉を食べています。ここでは命をいただいているということがよく分かります。なぜなら、ヤギ、ニワトリはその場でナイフで首を切り、皮をはいで肉にするからです。ウシには銃を使用します。初めて見たときはあまり目を向けられませんでした。日本では、こうした場面をみかけることはありませんがスーパーなどで売られている肉も同じように命をもらっています。日常的にある食べ物に感謝をしなければいけないという気持ちが強くなりました。ナミビア人は、キリスト教徒がほとんどで、食べる前に手を合わせ「アーメン」と言って感謝してから食べます。



私と一緒に住むナミビア人
フランスさん「アーメン」

ナミビアの食べ物



「ハトの丸焼き」
パサパサしていますが、ニワトリの肉に似ています。



鶏肉、ポリッジ(トウモロコシなどの穀物を練ったもの)、ほうれん草です。ポリッジは手で丸めて食べます。



「ブライ(バーベキュー)」
バーベキューをして、焼いて食べるのが一般的です。ヤギ肉は余すことなく食べます。