



## 年越し in PNG

2024年の年越し in PNG について振り返っていきたいと思います。年越しでは、クリスマスよりも子どもも大人も増えて、大人数でパーティーをしました。途中雨が降ったりと大変でしたが、楽しい大晦日・年越しを過ごしました。

お祝いは「ムームー」！

### ① 用意するものは…

独立記念日や年越しなど記念日には、「ムームー」という伝統料理をつくります。用意するものは、「火をつける用のドライココナッツや木材、石、バナナの葉、大きな鍋（穴を掘る代わり）、バナナ、肉類、タロイモ、葉野菜、ココナッツミルクなど」です。



### ② 火をつける

ドライココナッツが燃えやすいらしく、火種としてよく使用します。その後、写真のように木を組み立てて火をおこします。この火でバナナの葉を炙り、柔らかくしたり、石を焼いたりしてアツアツにしておきます。女性は食材を用意し、男性は火をおこしていました。子どもたちも手伝います。



### ③ 食材を鍋へ！調理開始！

食材とココナッツミルクをたっぷり鍋に入れます。同じ鍋に先ほどアツアツに熱した石を入れて、鍋を熱くします。熱した葉で鍋を包み、蓋をして重いもので押さえます。とても熱そうでしたが、彼らは気にせず調理していました。



### ④ 時間をかけて煮込む

30分～1時間くらいたったら、石を変えて再度鍋を熱くします。これの中の具材に火が通り、柔らかくなるまで続けます。ココナッツミルクのほのかな甘みと具材本来の味が感じられ、具材もとっても柔らかくおいしい伝統料理です。私は、タロイモがとても好きです。（里芋みたい）



### ⑤ ちなみに…

こんなかんじで、先祖から伝わる土器を使って同じような「ミニムームー」みたいな料理も作っていました。村で作った土器だそうです。





⑥ おにぎり作り大好評！

大家さん家族・親戚の子どもたちはおにぎり作りが初めてのようで、とても楽しく作っていました。三角に作るのが難しいらしく、「どうやったらうまくできるの？」と何度も聞かれ、教えながら楽しく作り、そしておいしくいただきました。ちなみに、他隊員が持参していた梅干しも好評！最初は食べ方分からず、種もバリバリ食べていましたが（笑）PNGの子どもたちは、食べ物に好き嫌いがなく、なんでもおいしく食べるイメージ。日本の子どもたちは見習ってほしいところです。給食がもしPNGで出たら、喜んでなんでもおいしく食べると思います。



⑦ 大勢で食事会

大家さん家族を初め、その親族、子どもたち、近所さんなど全員で料理を作り、外で音楽を聞き、談笑しながら楽しく食事をしました。



⑧ 早朝からマッドファイティング

年越しの後、力尽き寝てしまいましたが、早朝から「Mr. ~!」の声で起きると、泥で全身を塗り合う戦争が行われていました…。私は頼だけにしてくれましたが、現地の方は顔全体、全身泥まみれの人だらけでした（笑）PNGらしい正月の朝でした！

⑨ 花火+サイレンで年越し

カウントダウンをみんなで行き、年越しと同時にあらゆる住宅からサイレンが聞こえ、花火が上がりました。こんなに騒がしく、破天荒な年越しは初めてです（笑）

【お知らせ】



JICAのHPに活動の概要・写真と合わせて、PNG海外協力隊だより(WANTAIM)が載せていただいています。

[https://www.jica.go.jp/overs/eas/png/activities/1554359\\_14098.html](https://www.jica.go.jp/overs/eas/png/activities/1554359_14098.html)

『JICA海外協力隊世界日記』

PNGの他隊員を初め、多くの派遣国での活動や生活の様子が分かります。ぜひ、読んでみてください！

[パプアニューギニア便り\(JICAパプアニューギニア事務所\)](#)

[JICA海外協力隊の世界日記](#)



@bridge\_png\_jpn(

Instagramのアカウント)もよろしくお願ひします。