平原 知佳　ドミニカ共和国

（コミュニティ開発・2018年度4次隊・東京都世田谷区）

［私の任地］

1. 任地の名前：サンティアゴ・デ・ロス・カバジェロス
2. 任地の人口：約114万人（2017年）
3. 首都からのアクセス：バスで2、3時間
4. 庶民の足　：乗り合いタクシー、自動車
5：物　　価：食堂で定食約250円～300円

［ドミニカ共和国］

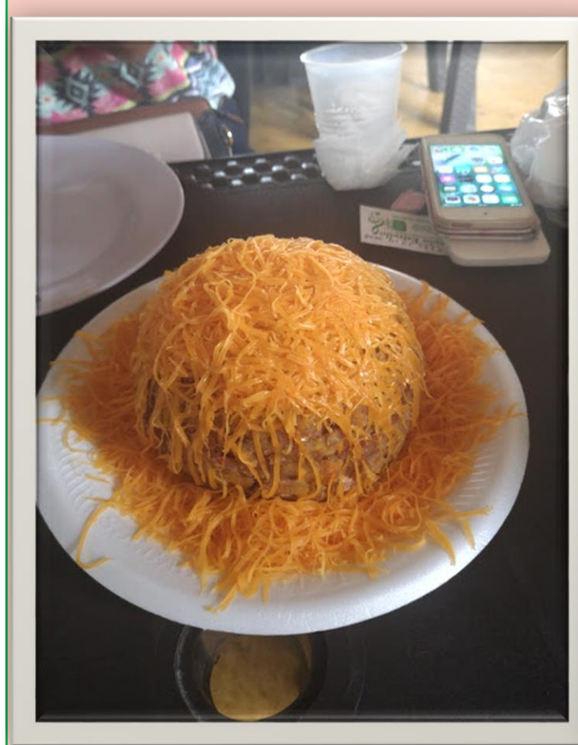
ドミニカ共和国の概要

1. 面　　積：4万8,723平方ｷﾛﾒｰﾄﾙ（九州に高知県を合わせた広さ）
2. 人　　口：約1,073万人（2019年：世銀）
3. 首　　都：サント・ドミンゴ
4. 民　　族：混血73%、ヨーロッパ系16%、アフリカ系11%
5. 言　　語：スペイン語
6. 宗　　教：カトリック
7. 主要産業：観光業、農業、鉱業、繊維加工、医療用品製造、サービス業（コールセンター等）
8. G　D　P　：88,941百万ドル（2019年、世銀）

［活動内容］

現地の協同組合連合で、組合員向けの様々なセミナーの企画運営をしていました。具体的には、リサイクル促進、子供向けの貯蓄促進のセミナーの開催準備をしていました。
ドミニカ共和国では「ごみ問題」が深刻であり、まだまだリサイクルの概念が浸透していません。
また、貯蓄の面でも、その日暮らしをしている家庭も少なくなく、貯蓄という考えを持たない人もいる一方で、書店では日本の家計簿がスペイン語に訳され、KAKEIBOとして販売されていたりします。
写真（↓）は地方にある協同組合の健康に関するセミナーを見学し、その最後に自己紹介をしている様子です。組合によって規模も雰囲気も様々ですが、この組合は比較的小規模でとてもアットホームな印象を受けました。また、家族でセミナーに参加している人もみられました。

［お気に入りのグルメ（食）］



私の現地のお気に入りグルメは、モフォンゴとよばれるものです。これはもともとタイーノと呼ばれる先住民の料理で、プエルトリコにも似た料理があるそうです。
材料は食用青バナナ（ヤム芋やじゃがいもで代用可）、豚の脚、塩、にんにく、油です。まずバナナを揚げたものを潰して、そこに同じく揚げた豚の脚をいれ混ぜます。さらにそこににんにくと塩を入れて混ぜ合わせ、形を整えると完成です。
物によっては最後にチーズをトッピングしたり、また豚の脚の代わりにえびや鶏肉で代用する場合もあります。簡単なレシピにように見えて実はこれ、混ぜる際に腕力が必要で、レストランで作っている人たちは皆むきむきのマッチョでした。
東京都内でもいくつかモフォンゴを食べられるレストランもあるみたいなので、気になった方は是非試してみてはいかがでしょうか。

事務所にて「セミナーの企画計画中」