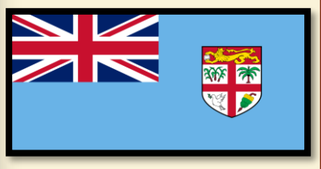
吉武 昭子　フィジー

（コミュニティ開発・2019年度1次隊・東京都新宿区）



［フィジー共和国］

フィジー共和国の概要

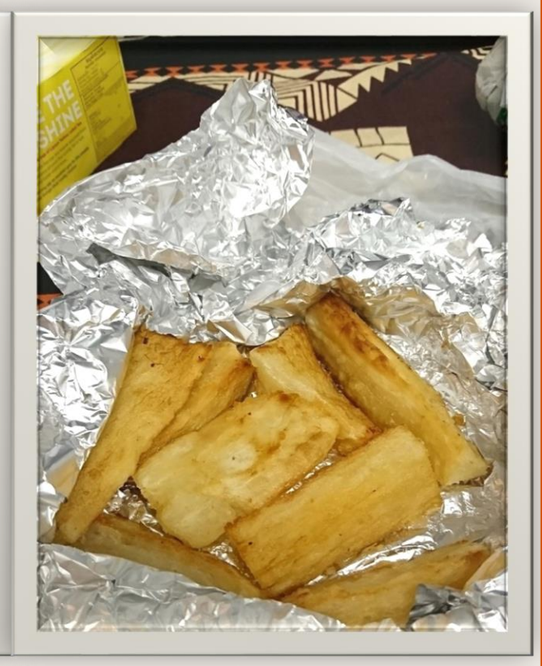
1. 面　　積：18,270平方キロメートル（日本の四国とほぼ同じ大きさ）

2. 人　　口：約889,953（2019年：世界銀行）
3. 首　　都：スバ
4. 民　　族：フィジー系（57%）、インド系（38%）、その他（5%）
5. 言　　語：英語、フィジー語、ヒンディー語（公用語は英語）
6. 宗　　教：フィジー系住民はほぼ100%キリスト教、インド系はヒンドゥー教徒、イスラム教徒など。ごく少数だが中国系の仏教徒もいる。
7. 主要産業：観光（GDPの約6割）、砂糖、衣類
8. G　D　P　：55.37億米ドル（2018年、世界銀行）

［私の任地］

1. 任地の名前：バヌアレブ島 マズアタ県 ランバサ町
2. 任地の人口：約27,000人
3. 日本人の数：0人（日本出身者：数名）
4. 首都からのアクセス：車で1時間と飛行機で45分
5. 庶民の足：バス、タクシー、車
6：物価　　：水1.5リットル90円（1.8フィジードル）。
　　卵12個300円（6フィジードル）。
　　食堂で食事一食500～1000円（10～20フィジードル）

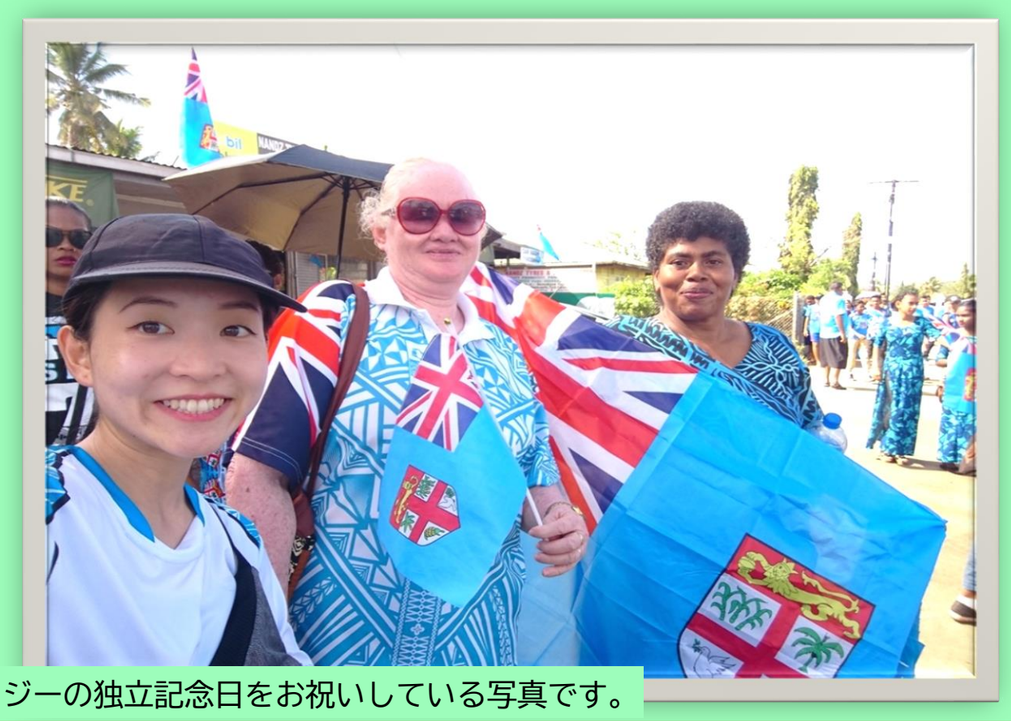
［お気に入りのグルメ（食）］



私のお気に入りグルメは、ココンダ(左）キャッサバフライ（右）です。フィジーの食について話すとき避けては通れないのが「ココナッツ、魚、芋（タロ芋、キャッサバ芋、ヤム芋）」です。
1のココンダは、生の白身魚をレモンなどの柑橘類に漬け、ココナッツミルクであえたものです。玉ねぎ、ピーマン、トマトなどの野菜を入れることもあります。身が引きしまったプリプリの白身魚に柑橘の爽やかさ、そしてココナッツミルクのまろやかさがクセになる一品です！
2のキャッサバは、タピオカの原料の芋です。このキャッサバを大切りにして、フライドポテトのように油で揚げたら完成です。じゃがいもにはない少しトロっとしたとろみと弾力、そしてホクホク感がクセになります！

［活動内容］

フィジーの「女性子供貧困削減省」で、フィジーの北部地域の担当として、村に住む女性達の所得向上プログラムに取り組んでいます。フィジーには男性優位の社会意識があり、男性から女性に対する家庭内暴力や性的暴力も増えており、社会問題となっています。仕事を持たない村の女性達は、自分たちで村の中に女性グループを立ち上げ、工芸品を作ったり食堂やパン屋を経営したり、女性同士の繋がりを強くしながら経済的自立に取り組んでいます。写真は、ココナッツオイル製造に取り組む女性グループの村に訪問したときの写真です。



フィジーの独立記念日をお祝いしている写真です。

［ビックリな　１枚］

これは、フィジーの代表的な伝統料理「ロボ」の写真です。フィジーでは誕生日や結婚式、親戚で集まってお祝い事をする時、お客様を迎える時などに作られます。
作り方は、地中に穴を掘り、穴の一番下から順番に、熱々の焼けた石、バナナやココナッツの葉を敷き詰め、食材を置き、食材の上に再び葉っぱをかぶせて、3～4時間かけて食材を蒸し焼きにしていきます。じっくりと天然のコンロで蒸し焼きにするロボは、食材の水分を逃がすことなく柔らかく蒸し上げることができます。写真の①は食材の上にココナッツの葉をかぶせている光景、②と③では蒸し上がった食材（アルミホイル包まれている）を出している光景です。④は蒸し上がった食材で、鶏肉、羊の肉、タロイモなどが入っています。食べるときには、塩を少々振りかけて素材の味を楽しみます。