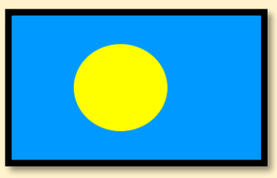
細川 敦子　　パラオ

（栄養士・2018年度2次隊・東京都調布市）

［パラオ共和国］



パラオ共和国の概要

1. 面　　積：４８８平方キロメートル（屋久島とほぼ同じ）
2. 人　　口：１７，９０７人（2018年、世界銀行）
3. 首　　都：マルキョク（2006年10月、コロールより遷都）
4. 民　　族：ミクロネシア系
5. 言　　語：パラオ語、英語（ともに公用語）
6. 宗　　教：キリスト教
7. 主要産業：観光業
8. G　D　P　：2.8億米ドル（2018年、世界銀行）
9. 気　　候：海洋性熱帯気候で、高温多湿
10. 時　　差：日本との時差はなし

［お気に入りのグルメ（食）］

衝撃的なグルメの紹介をします。

これは、「コウモリのスープ」です。
果物を主食とするフルーツバットが丸ごと使われています。

野菜が入っているスープの写真は、レストランで食べたときのものです。

こちらのスープは、私の活動先である教育省の職員（男性）が職場内で作ったものです。

このコウモリのスープは普通に家庭で作って食べられています。
骨まで柔らかくなるくらい時間をかけて煮込みます。味付けは、塩と水だけで煮るシンプルなものが多いです。
ただ、コウモリ自体、店で売っているようなものではないので、猟に行って取れたときだけのメニューです。果物を食べているコウモリなので、肉や内臓にほんのりフルーツの香りがあっておいしいとパラオ人から聞きました。また、骨以外は全て食べられるとも。確かに、職場では食べ終わった後、骨しか残っていませんでした。
食べるのに勇気はいりますが、実際に食べてみると、コウモリの肉の食感と味は鶏肉とそう変わらないと思いました。スープはくせもなく、とてもおいしい味が出ていました。

［私の任地］

1. 任地の名前：コロール州コロール
2. 任地の人口：約1万２千人
3. 配　属　先：教育省　フードサービスプログラム
4. 配属先事業の概要：パラオ国内の公立学校(16校)と公立高校(1校)に給食を提供
5. 庶民の足：自家用車、タクシー（公共の交通機関はない。）
6. 物　　価：食糧、日用品のほぼ全てを輸入にたよっているためやや高い。

［活動内容］

学校給食の改善と、児童生徒に対して食に関する指導に取り組みました。野菜を苦手とする児童生徒が多く、給食では、野菜の残菜が目立ちます。毎食野菜をきちんと食べる習慣のない家庭が少なくないこともその原因の一つです。

そこで、野菜を教材として活用することに努めました。この写真(↓)は、ガラロン小学校で「水に浮く野菜と沈む野菜」をテーマに指導した時のものです。かぼちゃ・ナス・オクラ等のローカル野菜をできるだけ使いました。 実物を使い、実際にやってみて、その理由を考えるというこの学習に児童たちは興味を示し、活発に発言をしてくれました。
この学習で使った野菜は、家で食べるからと児童たちが持ち帰ってくれました。