



# SALAMA DAHOLO!

VOL.3  
2023.1

✍️ YUKI NAKAYA

サラマダウル! みなさん、こんにちは! 私がマダガスカルで活動を始めて5カ月、ここでの生活や活動にもだいぶ慣れてきました。それでも、日々新鮮なことに会い、刺激だらけの日々を送っています。今回は、これまで私がマダガスカルに来て驚いた文化や、マダガスカルの食事情を中心にお伝えしたいと思います。

## 【マダガスカルに来て驚いたこと20選】

- ① 洗濯物を芝生の上に直接置いて干すこと
- ② 現地の人が、良い意味で驚いた時に舌打ちを6回すること
- ③ 壊れたものは何度も繰り返し修理し、大切にものを使うこと
- ④ 「お腹がすいた」「お金がない」という意味の言葉の種類がたくさんあること
- ⑤ 家族や先祖の遺体を取り出し、歌って踊って練り歩く儀式があること
- ⑥ 家の前に見たことのない種類の鳥がたくさん出現すること
- ⑦ 美味しい完熟のマンゴーが一つ約12円で買えること
- ⑧ ラヌナパングという、焦げた米にお湯を注いだ飲み物が美味しいこと
- ⑨ 年間600円が払えなくて学校にいけない子どもがたくさんいること
- ⑩ そして、学校に行かずに働いている子どもがたくさんいること
- ⑪ 牛が道路を通過したり、羊の群れが道草を食べたりすること
- ⑫ 雨が降っても普通の雨なら半数の人は傘をささずに歩くこと
- ⑬ 地域によっては森も少なく寒いこと(特に私の任地)
- ⑭ 市場では生きたままの鶏を売っており、家で捌いて食べる
- ⑮ うさぎは当然食べるが、ねこは当然食べないという認識
- ⑯ 日曜はお祈りのため、ほとんどの店が開いていないこと
- ⑰ ポイ捨てが当たり前で、道がごみで溢れていること
- ⑱ 物やお金の貸し借りが日常茶飯事なこと
- ⑲ たまに時代に反した製品に出会うこと(写真:アイロン)
- ⑳ 家がない、着替える服がない、仕事がない人がいること



説明不足な項目も多々ありますが、これらの中でもマダガスカル独特の文化としてよく取り上げられるのが、⑤の「ファマディハナ」と呼ばれる儀式です。具体的には、亡くなった方を火葬せずに布で巻き、お墓の中で安置しておいたものを、数年や数十年に一度取り出して遺体の布を巻き直す改葬儀式です。地域や家族によっても方法や時期が異なるようですが、一般的には9月周辺、3日間夜通して家族や親戚が遺体を囲んで歌ったり踊ったりもするそうです。昨年は残念ながら見られませんが、今年は友人に頼んで参加できそうです。



## 【マダガスカル料理ってどんなもの?】

私がマダガスカルに来るまで、一体どんな食事があるのか疑問だらけでした。ちなみに、アフリカ大陸では、キャッサバの粉を水と一緒に練って団子状にしたものや、甘くないバナナを主食として食べている国もあります。ということで、少々覚悟して「アフリカの島国」であるマダガスカルに来た私ですが、ありがたいことに、この国の主食は日本と同じ「お米」でした。日本人よりもお米をたくさん食べます。マダガスカルのお米は日本よりも細長くてパサパサしています。そして、人々は大量のお米に少量のおかずを添えて食べます。

特に人気なおかずはチャラマス(白くて長細い豆)とヘナキス(豚肉)。お鍋にこれらを入れてじっくりと煮込みます。その他にも、マダガスカルの伝統料理として、キャッサバの葉を潰して細かくした「ラビウトウ」にヘナキス(豚肉)を入れて煮込んだものがあります。ラビウトウは見た目も味も、草です。



石臼と木の棒で葉を砕く



チャラマス(白い豆)とヘナキス(豚肉)とおかずの3倍ほどの量のお米



ラビウトウ(葉っぱ)とヘナキス(豚肉)



近所の大通りでよくクバを売っている人

道を歩いていると、「クバ」と呼ばれる長細い食べ物を売っている人に出会うことがあります。最初にクバと出会った時、「これは...何だろう? 絶対食べたくない」と思った記憶があります。しかし、先輩隊員が皆さん口を揃えて美味しいと言っているのを聞き、恐る恐る食べてみると、本当に美味くて驚きました。クバは、バナナの葉に米粉、砂糖、バナナ、ピーナッツを混ぜたものを包んで蒸した、マダガスカルのお菓子です。柔らかくて甘く、所々に砕いたピーナッツの食感があります。値段によって厚さを変えて切ってくれます。私はよく1000Ar(約30円)分、約厚さ1cm分を切ってもらいます。とても甘いので、疲れた時についつい食べたくなくなってしまいます。

## 【マダガスカルに JICA 海外協力隊が派遣されて20年】



周知とともに、日本文化に触れて楽しんで頂くことができました。

私は普段、職業訓練校で裁縫の指導をしていることから、今回のイベントでは裁縫ブースで日本の刺繍「刺し子」のワークショップを行ったり、生徒の作品を販売したりしました。もともと私がやりたかったことは、家庭科の技術を生かした現地の人々の生活改善です。ただ、生活をより良くするには、例えば栄養のある食材を買うお金がない、清潔な服を買うお金がないなど、どうしても経済的な問題を避けては通れません。そのため、現地の方々に裁縫や料理などの技術を伝えて販売してもらうことで、家計の収入向上、そして生活改善に繋がるのではないかと考えています。今回は1度限りのイベントでしたが、生徒の作品を販売して収入を得るという経験ができ、その収益を布や針を変えない生徒たちの教材費として還元することが出来ました。小さな成功体験ですが、私のこれ



からの活動を見据えた貴重な経験ができました。これからも少しずつ着実に、自分にできる活動をしていきたいです。

