



JICA 海外協力隊のボランティアでマラウイに来ている、木村直です。マラウイでの生活も4か月が経ちました。今回はマラウイの気候と、食材について紹介します。(^^)/

## 【気候】

マラウイでは11月後半から雨季が始まりました。雨季といってももちろん晴れているときもあります。日本の梅雨とはまた少し違って、雨雲がやってくると激しい雨が1~2時間降り、そのあとはすぐに晴れることもあります。湿度もそこまで高くありません。現地の人々はバケツや布を傘代わりにしていました。



## 【食材】

マラウイでは道端のいたるところに木で作られた、やおやさんのようなところがたくさんあります。

野菜や果物などは種類がたくさんあり、日本でもおなじみのトマトやオクラ、ナスやバナナなどが手に入ります。日本ではあまり食べられていませんが、マラウイではかぼちゃの葉っぱを塩で炒めて食べることがあります。ほかの青菜と同じように調理します。そして一番驚いたのはマンゴーがとても安いということです。1つ100クワチャ(10円以下)で買うことができ、毎日たくさん食べています!!

