

AMAKURU Rwanda

-Ukwezi Kwa Munani-



青年海外協力隊 2017 年度 4 次隊

ルワンダ派遣 (2018/3~)

コミュニティ開発 (水の防衛隊)

野田 恵莉



Mwiriwe! (こんにちは!) 2018年3月末より東アフリカの赤道直下に位置するルワンダ共和国に派遣されている野田恵莉(のだえり)です。

東部県ンゴマ郡ムラマセクターに赴任して3か月半が経ちました。8月は乾季真っ盛り。毎日、赤土の砂埃にまみれて活動しています。さて今月も、私の活動、任地の暮らしについて紹介します。



📷：裏のご近所さんと青空の下で。

----- 水料金、いつになったら、集まるの? -----

さて今回も、ある地域の水委員会が水料金の徴収を進めるために、住民集会に足を運びました。

1週目：同僚「今日はお客さんをたくさん抱えていて手が離せないから、一緒に行けない。」

ということで、一人で住民集会へ。キニアルワンダ語しか通じないため、簡単な単語と絵を駆使して、今日伝えたいことをノートにまとめ、セル(セクターの下部組織)職員と一緒に水料金徴収の再確認をし、次週から料金を集めることになりました。

2週目：同僚「今日もお客さんをたくさん抱えていて手が離せないから、一緒に行けない。」ということで、彼抜きで住民集会へ。人の集まりが悪いと思ったら、水委員長はあいにくの欠席。

少し嫌な予感がしながらも、集まった住民へ水料金徴収について念押しの確認したところ、「水料金は払いたくない」と後戻りの意見が勃発!よく話を聞けば、旧水委員会と新水委員会があることが発覚したのです。「当時、旧水委員会がお金を集めていて、まだそのお金が残っている」なんて情報も。

挙句の果てには、乾季なのにもかかわらず土砂降りの大雨に遭い、住民宅へ避難!翌日、同僚に状況が複雑になっていることを報告すると、次回は必ず一緒に行こう!と約束してくれました。



📷：住民集会の様子。

思い描いていたようには進まないですが、同僚や住民のペースに合わせることも大切です。今後は、同僚と新旧水委員会と話し合いをする場を設け、しっかりと情報共有をすることから始めていきます!「Buhoro, buhoro~!」(ゆっくり、ゆっくりやっといこう!)

----- ルワンダ料理づくり@ご近所さんの家 -----

最近は、週末の夕方になると新婚さんご夫婦のお宅にお邪魔し、おしゃべりを楽しんでいます。先日もてなしてくれたルワンダ料理がとてもおい

しかったので、奥さんにレシピを教えてください！

そこで今回は、新妻伝授「マッシュドバナナとピーナッツソース」のレシピを任地情報とともに紹介します。

【材料（2人分）】

- ・青バナナ×4～5本
☞余るほどある青バナナ。皮むきは、包丁と手が黒くベトベトになるので注意！
- ・トマト×4個
☞ソース用には、すり下ろすことが多いです。
- ・苦茄子×4個
☞ゴーヤのようにほろ苦い黄緑色の小茄子。
- ・人参×1/2本
☞根菜らしい、土の味がします。
- ・玉ねぎ×2～4個
☞赤紫色でとにかく小ぶり。
- ・ピーナッツパウダー×お玉1～2杯
☞木製の杵(umuhini)と臼(isekuru)を使い、ピーナッツを粉状にします。なんと、お米の脱穀もこの道具を使っているの、よく粒が壊れています。



【マッシュドバナナ】

- 1：バナナの皮をむき、水に浸します。
- 2：たっぷりの水に塩少々、バナナを投入し、火にかけ30分程度、バナナが柔らかくなるまで茹でます。
- 3：水を茹でこぼし、バナナを木の棒で粘り気が出るまでつぶしたら、完成。



【ピーナッツソース】

- 1：トマトと苦茄子はざく切り、人参はくし切り、玉ねぎは薄切りにします。
- 2：鍋に油をひき、玉ねぎと苦茄子、人参、トマトの順に炒めます。
- 3：ある程度火が通ってきたら、具材が浸る程度の水と、塩少々を入れ野菜が柔らかくなるまで蓋をして煮込みます。
- 4：ピーナッツパウダーを投入し、数分煮込み、ソースの濃度と味を調整したら、完成。



📷：大皿で出し、自分のお皿に盛りつけます。

首都キガリにいるときは、好んで食べなかった青バナナですが、濃厚なピーナッツソースと合わせるとこんなにもおいしいのか！と新たな発見ができました。今では私の定番料理です。



📷：いつもよくしてくれるご夫婦。任地では、家を訪問するととても喜ばれます。では、来月もお楽しみに。Murabeho～!(またね!)