

AMAKURU Rwanda

-Ukwezi Kwa Cumi- #6



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約半年が経ちました。今は季節の変わり目で、雨季に入りつつあります。しかし、近所のおばちゃんと話していると、「今年は雨が少なくて、まだ豆を蒔けないの」と。日本だけでなく、ルワンダの気候も変動しているようです。

さて今月も、私の活動、任地の暮らしについて紹介します。

- 一歩進んで、三歩下がる。進まない水料金徴収 -
□Umuganda (奉仕作業) 当日

朝早く保護湧水付近に行っても誰もいません。田植えをしている村人に尋ねてみると、奉仕作業なんて聞いてないよ、とのこと。水委員会のリーダーは連絡がつかず、今回はあきらめることに。



📷：田んぼで待ちぼうけ。

後日、水委員会リーダーと話し、住民集会で保護湧水の修繕と水料金徴収について話しをすることになりました。

□住民集会当日

お金の話となるとザワザワと意見が飛び交われましたが、村人に水料金徴収の理解をしてもらい、価格と頻度の同意も得ることができました。しかし、「同じセル(町)の、他の村からも料金徴収をすべきだ」との意見が再度挙がり、この村での徴収と修繕は延期に。この話は前回もしたはず…と、もやもやの気持ちが残るばかり…。



📷：伝えたいポイントを事前に確認し、集会所として使われた教会にて、同僚が説明しました。

次回は、セル職員から他の村長に声をかけてもらい、話し合いの場を設け、理解を促すようにしていく予定です！

----- I SOMBE (イソンベ) を求めて -----

以前、首都キガリのホームステイ先で食べた緑色の不思議なソースの味が忘れられず、今回は任地で謎の ISOMBE (イソンベ; キャッサバの葉) を探す旅に出ました。

出発前、市場でイソンベを探しましたが、見つからず。というのも、「足が速く、葉をすりつぶした後、その日中に加熱しないと黒くなってしまう」

ため、売られていないそう。友人にその話をすると、手に入る場所を知っているから、一緒に行こうと誘ってくれました。

----- I SOMBE ってなあに？ -----

I SOMBE (イソンベ) とは、主食として食べられているキャッサバ (根茎) の葉です。(キャッサバは、おなじみのタピオカ粉の原料!) キャッサバは食用に向くものとそうでないものがあるため、村人は見分けて食しているそうです。

イソンベは、お隣のコンゴ共和国が起源の料理。豊富なタンパク質、食物繊維やビタミンC、β-カロテンなどを含み、骨づくりや消化の働きを助ける栄養満点の野菜です。



📷：食用のキャッサバの葉。素人の私には見分けるのが難しい！

「30分で着くから」と言われたものの、途中あいにくの土砂降りに遭いながら、泥だらけの重い靴で歩き続けること1時間30分。やっと彼女のおばさんの家にたどり着きました。

家族や近所の人がたくさん集まってきて、あいさつをした後、男の子がバナナの木の茂みからイソンベを採ってきて、どの家庭も持っている木製の道具 (8月号で紹介) ですりつぶしはじめました。

----- I SOMBE づくりの手順 -----



① 若い葉を使用。



② すりつぶす。



③ 細かくなったら完成。



④ 水を入れて鍋で煮る。

袋いっぱいのイソンベをいただき、ごはんまでご馳走になりました。とってもおいしかった！



📷：左、ご馳走のバナナと豆の煮込み。

右、これが、キャッサバ！

さっそく自宅でピーナッツ粉と合わせたソースに。中でも牛骨との相性は抜群で、任地の人はネギ、トマトなど好みの野菜を加えるそうです。

友人からは、「自分の口に入るものが、どんなもので、どこからきて、どのように作られているのか」を自分の目で確かめることの大切さを改めて教えてもらいました。

では、来月もお楽しみに。Murabeho~!(またね!)