

AMAKURU RWANDA

Mutarama #9



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



UMYAKA MUSHA MUHIRE !

(あけましておめでとうございます!)

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。残りの任期まる 1 年と 2 か月、住民とともに東部県ンゴマ郡ムラマセクターでの活動と生活を楽します!

さて今月は、私の活動紹介は簡単に、ルワンダでの年末の過ごし方を中心に紹介します。

ただいま、井戸作戦会議中。

これまで井戸維持管理のしくみづくりに奮闘してきましたが、個人の力ではなかなかうまく進められませんでした。そこで、水の防衛隊がこれらの課題解決に向けて、チームとして立ち上がり、先日、新システム案について会議を行いました。今後、さらにその案を磨き上げ、**配属先に向けて井戸維持管理の新システム案を提案する予定です!**



📷：水の防衛隊会議の様子。

ルワンダでの、年末の過ごし方。

「クリスマス」は祝日のルワンダ。任地の人にとってクリスマスは一大イベントであり、朝、教

会でお祈りを済ませた後、家族でごちそうを食べるのが一般的のようです。そしてこの時期、家畜がお肉になるので、村から一気に減ってしまうとか。

私は、大家さんの大家族(総勢 30 人!)が集まるクリスマスパーティに参加しました。朝早くから家族総出でおもてなし料理の支度に大忙し。大きな三点石の上に大鍋をのせ、次々と調理をします。さて、本日のメニューは…?

■前菜(?)

- ・アガトゴ
(ヤギとバナナのピーナッツソース煮)

■ビュッフエ

- ・ヤギのトマトソース煮
- ・鶏のトマトソースソテー
- ・鶏ガラスープ仕立てのピラフ
- ・キャッサバ
- ・ジャガイモのソテー
- ・イソンベ(10月号で紹介)

以上、普段と比べ物にならないスペシャルさ! 私はキャッサバを切るお手伝い。まな板を使わないため、切るのには苦戦しました。



📷：硬い根に刃を入れて割るように切ります。

ひと段落したところで、先ほどまで庭を走っていた**フレッシュな鶏5羽**が、バナナ畑の方へ連れていかれました。シェフや大家さんの家族が慣れた手つきでその鶏を捌き、羽をむしり、火で表面をあぶって残りの羽を落とした後、内臓と肉をとりわけます。任地の人は、**砂肝**（キニアルワンダ語で“アガセンダバボイエ”；**お手伝いさんが食べてしまったら家主から追い出され、家に帰らなければならない**という意味を持つほどの貴重部位）や**ボン尻**が大好きだそう！任地では、部位ごとにお肉を買う習慣はありませんが、おいしい部位は知っているようです。



📷：大家さんとこれから肉になる鶏。命のありがたみを感じます。

11時になると、大家さんから「えり、アガトゴを食べるからおいで！」とお声がけが。芋や米の前に、まずアガトゴを食べるのがよいとされます。



📷：アガトゴの仕上げにピーナッツソースを投入。

夕方には大家族が集合し、アガトゴでもてなしながら会話を楽しみ、その後、みんなでおなかいっぱいビュッフェを食べました。他にも、子ども

たちと折り紙をして遊んだり、長い棒でマンゴーの実をつついて落としたり…。**遠方から家族が集まり、一緒に過ごす時間は、まるで日本のお正月のよう**。任地での初クリスマスは、ルワンダファミリーとにぎやかな時間を過ごすことができました。



📷：豪華なビュッフェ！



📷：大家さんがふるまったアガトゴを勢いよく食べる近所の子どもたち。**ルワンダのわけあう文化**です。



📷：大家族、全員集合！

みなさま、よいお年をお過ごしください。では、来月もお楽しみに。Murabeho~!(またね!)