

AMAKURU RWANDA

青年海外協力隊 2017 年度 4 次隊

ルワンダ・コミュニティ開発(水の防衛隊)



野田 恵莉



Muraho! (こんにちは!)
東アフリカ、ルワンダから
ニュースレターをお届けします。

TODAY's TOPIC

- わたしの活動
「ジェリカン洗浄の啓発リーダーを育てる」
- 任地の暮らし
「ローカルフードを味わうなら、プロシエット」

ジェリカン洗浄の啓発リーダーを育てる

先日、家庭衛生調査に協力してくれた7村のコミュニティヘルスワーカーと村長を対象に「ジェリカン洗浄ワークショップ」を開催しました。事前準備では、調査結果のフィードバックとワークショップの開催通知のため全7村訪問。また、受講者には、村でのジェリカン洗浄リーダーとなって活躍してもらうために、ジェリカン洗浄方法の印刷物及び修了証(左下)を同僚と作成しました。

当日のワークショップでは、受講者にジェリカンを持参してもらいましたが、汚れの度合いは軽度から重度のものまでそれぞれ。一般的な方法と重曹と塩を使った方法(8月号で紹介)を比較したのですが、重曹と塩でも落とすきれない汚れのジェリカンもありました。受講者にとっては重曹を使用するインパクトが落ちてしまいましたが、研磨効果は理解してくれたようです。

今回学んだことは、ジェリカン洗浄の習慣化が大切だということ。ジェリカンの汚れが落ちなくなる前に洗浄することが定着するよう、「Jerrycan Wash Campaign」を今後展開する予定です。具体的には、各村月1回、栄養改善クッキングが開催される場でコミュニティヘルスワーカーがジェリカン洗浄の指導を行います。

	Icyemezo cyo kwitabira amahugurwa mu koza amajerekani yo kuwa 14/05/2019	
	Iki cyemezo kigenewe umukuru w'umudugudu	
	wo mu mudugugu wa _____, akagari ka _____, umurenge wa Murama.	
	ku bufatanye n'umurenge wa Murama, JICA iragushimira ko warangije neza amahugurwa y'umunsi umwe yo koza amajerekani yo kuvomeramo amazi. Ukaba ugizwe umukangurambaga w'isuku n'isukura mu murenge wa Murama.	
BUHIGA R. Josué UMUNYAMABANGA NSHINGWABIKORWA W'UMURENGE WA MURAMA		NODA Eri UMUKORERABUSHAKE WA JICA



ローカルフードを味わうなら、ブロシエツト

地方に赴任して一番初めに感動したローカルフードは、串焼き肉「ブロシエツト」。ルワンダは、どこにでもローカルバーがあり、ブロシエツトを楽しむことができます。

任地では、「メ〜」とヒトの赤ちゃんの声と聞き分けできないほど可愛いヤギの声がどこからとなく聞こえますが、そのヤギがブロシエツトの肉にされます。内臓を食べる文化があるので、赤身だけでなく、きれいに処理されたジンガロ（腸）やレバーも提供してくれるのです。

任地のおすすめバーは「Inkoko Bar」。サッカーの試合中継がある際は、歓声と爆音が鳴りやまない、深夜までにぎやかなバーです。ロケーションは最高。日中は、広々とした庭から千の丘を眺めることができます。夜は、光を目指して飛び交う虫に邪魔されますが、どこよりも美しい星空が見られます。それにしてもルワンダのバーは、店員の若い女性を除いて男性客ばかりなのが不思議なものです。

バーには「ムチョマ」という肉を捌く人がおり、炭を使って調理をします。どの部位も1本 300RWF（約30円）とお値打ち。ブロシエツトと一緒に、バナナやじゃがいもを注文するのが定番です。おすすめは、ほくほく、なめらかな食感のじゃがいも。日本人ほぼ全員が感動するといっても過言ではないおいしさです。

次回もお楽しみに。Murabeho〜！（またね！）

