

[ここに入力]



No.2 2018 年度 1 次隊 小学校教育 とびたりか 飛田梨圭

1. 活動紹介

今回は私の活動について紹介したいと思います。

派遣理由はカメルーンで図工、音楽、体育の授業を教えるために来ました。ここではカリキュラムに日本のように図工、体育の授業が組み込まれているのですが、現場ではきちんと行われていないことが多いそうなのです。実際に学校へ行き調べてみると、時間割通りに実施しているところはありませんでした。時間割では体育は週2回、図工は週1回とあるのですが、体育の授業は月に1~2回しか行われていませんでした。さらに、ここには学校に体育館がないので、雨がその日に降っていたら中止です。そこで、少しでも多くの子どもに図工や体育の楽しさを知ってほしいと思い活動を開始しました。現在は高学年を中心に体育と図工の授業をしています。写真では図工の授業をした時のものです。切り紙の授業で、日本のお城を紹介したところ、子どもたちに大うけ。みんながこぞって



日本のお城の形をした切り紙を作っていました。単純な工作。でも、そもそも先生たちもデッサンは教えていても工作までは教えていないので、先生たちも興味深々。意欲のある先生は子どもと一緒にしてお城を作って子どもたちに自分の作品を見せびらかしていました(笑)

2. カメルーンの食事の紹介

この国では大陸、気候、言葉、文化、人種など上げたらきりがなほど日本と全然違います。日本で主食は何？と聞かれたらほとんどの方が“米”と答えることでしょう。しかし、ここカメルーンではそうではないのです。そのことがこの紹介で知ってもらえたらなと思います。日本では見られないような珍しい食事がたくさんありますよ。

[ここに入力]

バトンマニョック：カメルーンの主食です。キヤッサバという里芋のような植物を粉にしてこねてバナナの葉っぱで包んで蒸したものです。ちょっと酸っぱい餅のような味に触感です。癖がある味なので初めは美味しいと思えなかったのですが、今では病みつきで週に1度は食べています。



フランタン：左写真の真ん中より上のほうに写っているもの。カメルーンの主食です。バナナなのですが、日本のスーパーで売られている甘いバナナとは別物。写真にあるものは油で揚げられています。トマトソースで味付けした鶏肉^{とりにく}や魚と一緒に食べます。単品でも甘くてお菓子のよう^{とりにく}に食べられます。

クスクス：左側のお皿。カメルーンの主食。トウモロコシの粉^{ミナ}を水で茹^ヌでて固めたもの。モロッコなどで食べられる世界一小さな Pasta であるクスクスとは全く違います。カメルーンに旅行に来た際にはレストランでぜひ注文してみてください(笑)



ソース ドゥ ゴンボ：右側のお皿。フランス語でオクラのことをゴンボといい、これはオクラソースの料理です。牛肉とすり潰^{つぶ}したオクラを煮^ヒ込んであります。



リエポワソ：見てわかるかと思いますがトマトソースで煮込んだ魚を炊いたお米の上にかけたもの。カメルーンでももちろんお米を食べます。コシヒカリのような日本の丸い米ではなく細長いタイ米がこの国では主流です。ぱさぱさとした味なのでもちもちとした日本のお米が最近特に恋しいです。