

[ここに入力]

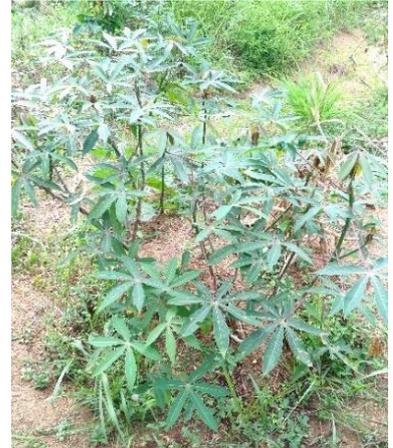
カメルーン通信



No.4 2018年度1次隊 小学校教育 飛田梨圭 とびたりか

●日本にある隠れ？アフリカ

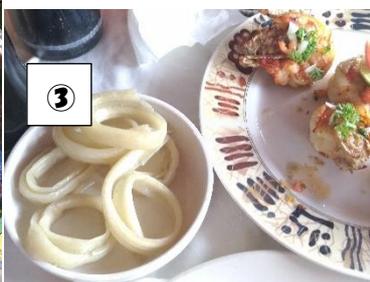
10月に入り涼しくなるかと思いきやいまだに暑い日が続いているそうですね？2ヶ月くらい前のネットニュースで暑さのせいで蚊の数が激減しているということを知りとても驚きました。地球温暖化は生態系をもおかしくなってしまうのだと考えさせられる内容でした。ニュースといえば今日本ではタピオカが流行っているそうですね。人気店でタピオカジュースを購入してその写真をインスタに上げるのがトレンドだとか。そんなタピオカですが原材料は何か知っていますか？実はキャッサバという粉からできているもので、カメルーンではそれを主食にしています。ここではキャッサバとは言わずマニョックと呼んでいます。右上の写真がマニョックの葉です。一瞬大麻の葉っぱのように見えた方もいたのでは？街を歩くと至るところに生えているのではじめは大麻がそこら中に生えていると勘違いしていました（笑）マニョックですが、ここでは様々な食べ方があります。



- ①マニョックドベニエ。マニョックを粉にしてそれをドーナツのように揚げたもの
- ②バトンドマニョック。粉状にしてバナナの葉っぱに包んで蒸したもの
- ③クスクスマニョック。粉に水を加えて加熱し、かきまぜたもの

バトンドマニョック、クスクスマニョックはもちもちとしていてまるでお餅のようです。ただ、マニョックには毒があるらしく毒抜きのため一度発酵させてから食べるので少し酸味があります。癖のある味ですが、焼き魚や鶏肉のソテーと食べるととてもおいしいです。ちなみにキャッサバはタピオカジュース以外でも食べたことがある人は多いと思います。知っていましたか？低価格で売られているわらび餅の材料は大抵キャッサバです。なじみがないかと思いきや実は意外と身近にあったのです。そろそろスーパーで見かけなくなる時期かもしれませんが、気になった方は低価格のわらび餅を購入して原材料を気にしてみたいかですか？

それではまた次回 Au revoir!(訳：さようなら)



わらび餅