

Dumela

ボツワナ通信第2号
谷村 奈穂

ボツワナの地に降り立ってから1年が過ぎました。今回は、ボツワナの伝統的な料理と舟について紹介します。

ボツワナの伝統料理

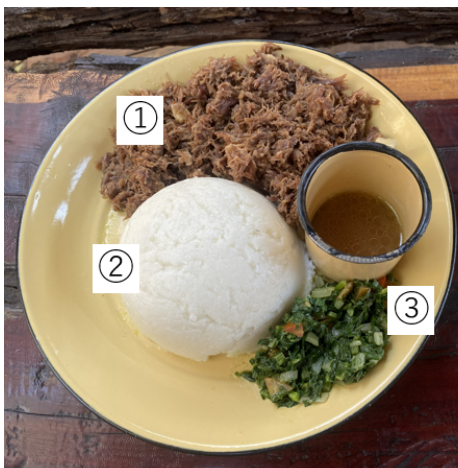
①セスワ

牛肉などを塩で長時間煮込んで繊維(せんい)状にほぐしたものを。

②パパ

トウモロコシの粉を練ったもの。アフリカ各地で呼び方が異なる。

(マラウイ：シマ ケニア：ウガリなど)



③モロホ

ほうれん草などの葉物野菜をソテーにしたもの。



ボツワナ料理は、塩味をベースとしており、シンプルで素朴な味がしてとても美味しいです。パーティーなどの時には、野外で火をたいて大きな伝統鍋でみんなと一緒に料理をします。数十人分もの量をかき混ぜるのは当然とても大変です。現地の方の手際の良さにはいつも感心します。

伝統舟 モコロってなに？

モコロ (Mokoro) とは、ボツワナの世界遺産オカバンゴ・デルタを中心に使われる伝統的な小舟のことで、細長いカヌーのような形をしています。船頭 (Pole) が後ろに立って、長い棒で川底を押して進みます。私は、任地のマウンに流れているタマラカネ川を渡るためのローカルモコロをよく利用しています。

自然の中をモコロで進むのはとてもわくわくします。いつ何度乗っても心が落ち着きます。



水辺にはウォーターリリーの花がたくさん咲いています。

ツワナ語に挑戦！！

Ke a leboga (ケ ア レボハ)：ありがとう

Go siame (ホ シアミ)：さようなら

