



# マーシャルから Iakwe

第10号

Iakwe(こんにちは)

マーシャル諸島共和国にはココナッツ、パパイヤ、ブレッドフルーツといった豊かな植物や果物が多くあります。現地料理にはマーシャル諸島共和国でとられたものが多く使われ、現地の食卓にはなくてはならないものとなっています。

さて今回は、現地のマーシャル料理を紹介していきたいと思います。

## イベントには、ごはんが必須！

マーシャル諸島共和国では、イベントがある度に「ごはん」がでます。

現地の方もごはんがでるとでないのとでは、人の集まりが全く違うとお話しされていました。パーティー会場では衣装ケースに料理が入れられており、各家庭それぞれが持ち寄った料理を分けて1つのプレートが作られます。

プレートの中身は、大体いつも同じメニューです。

- ご飯
- ハム
- ケルエル  
(蒸したパンの実とココナッツミルクをあえたもの)
- 蒸したバナナ
- BBQ(チキン・スペアリブ)
- 魚
- スパゲッティ
- パパイヤとキムチ和え



パーティー終わりに、たくさんのプレートを手にしている現地の方がいらっしゃいました。「家族みんなで分け合って食べるため」とのこと。シェア文化が根強い任国ならではのだなと感じました。

プレートに入り  
きらなかった料理  
が転がり落ちてく  
ることも・・・



# 特別な行事では、ウミガメを食べることも！



任国の冠婚葬祭として「お葬式」「結婚式」「ケーメン」があげられます。

ケーメンは、誕生日のお祝いをする際につかわれる言葉です。任国では「1歳」の誕生日を盛大にお祝いするのですが、ケーメンに合わせて離島に住んでいる親族が首都に移動してきたり、ケーメンで来場者に配布する物品を買ったりと主催者やその親族にとっても1回の会を開催するには多くの準備が必要になります。

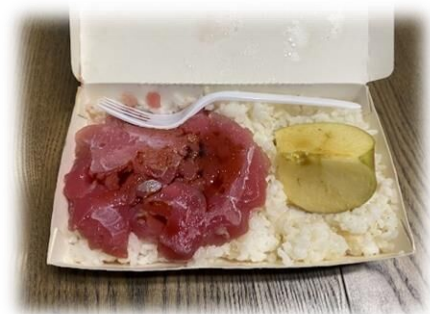
特別なイベントには、「ウミガメ」や「豚の丸焼き」がでます！



歌って、踊って家族、親族、地域の皆で誕生日をお祝いします！

# 現地にも「日本食」が親しまれています！

任国はココナツの加工以外に漁業も盛んで、特に「マグロ」が捕れます。マーシャル語に「チャチミ」という言葉があるように、魚の刺身が普段から食べられています。学校のランチでも刺身がでることがあり、子ども達もメニューが刺身の日を楽しみにしています。



左は、レストランのメニューです。目につくのは「天ぷら」「寿司」「刺身」といった日本食でおなじみのメニュー。寿司の中身は、甘めのご飯にたくわん、にんじん、シーチキンです。また、ラーメンも同様に現地の方に親しまれています。



お店のいたるところで寿司が売られています。