

Rina Inoue



# Kumwetulira

Mwa dzuka bwanji ? Dni ka lankhula school..

せきまちきたしょうがっこう 関町北小学校のみなさん、こんにちは。うき はじ 雨季の始まりとともに植えたメイズ(トウモロコシ)はしゅうかく むか 収穫を迎えました。さいきん 最近、マラウイのソウルフード「シマ」のこな つく 粉を作るために、メイズの実をみ 1つずつはずし、いたるところで大きなシートの上でメイズをかんそう 乾燥させているふうけい 風景をよくみ みます。このメイズがマラウイのねんかん 1年間のしょくせいかつ 食生活をささ 支えていきます。

今日は Home economics(かてい か 家庭科)のじゅぎょう はなし 授業のお話をします。

ある日、いつもとお がっこう い 通り学校に行くと、きょうしつ まえ 教室の前にはたくさんの木のえだ つ 枝が積み、きょうしつ すみ 教室の隅にはいつもよりたいりょう 大量の荷物がお 置かれていました。んん?今日は何かあるのか!?とおも 思っていると、1回目の Break time はじ 同時の始まりと同時に子どもたちはそろそろとうご はじ 動き始めました。いどう 移動すると同時にどうじ 始まった、ひ お 火起こし。きが つ 気が付いたらいたるところで、火がきあが できています。きょう 今日は、ちょうりじっしゅう 調理実習とのことでした。もちろんすいどう 水道はないので水はい ど 井戸からくんできてバケツにためておきます。

8人くらいのグループに分かれ、りょうり 料理をします。しょくざい ちようり きぐ 食材や調理器具はすべて家からじさん 持参です。まな いた 板は使わないので、入れ物の上で上手にきざ 刻んでいきます。キャベツのせんぎ 千切りは本当にじょうす 上手でびっくりします。メニューはガイワ(アフリカンバナナケーキ)、やさい に 野菜を煮たもの、こめ 米、パスタです。じゅんばん 順番にじょうす つく 上手に作っていきます。ひ た 火が足りな

ければ、増やします。できあがっていく様子を見ながら、「シマを作ることにはマラウイでは当たり前だから、調理実習では、シマは作らないんだな。」とのんきに思っていました。しかし、そんなことはありませんでした。しっかり最後にどこかからシマ粉が出てきて(多分リュックの中なのかな・・・)シマをこねていました。シマの完成です。完成した料理は、先生たちに見せ、先生たちが試食？をし、成績に反映されるそうです。とっても楽しそうな実習でした。そして、日本の飯ごうすいさんのようだなあとたくましさを改めて感じた1日でした。



木がたりなければ、近くから集めてきます。



完成したメニューです。野菜はじゃがいも、トマト、タマネギは必ず入っていました。



できあがったものは、仲良く分けます。

