

岡崎明彦さん

若い情熱で、開発途上国の新しい国づくりに協力する、青年海外協力隊。このほど、この協力隊員として、遠くアフリカの地で活躍している岡崎明彦さんから、お便りが届きました。岡崎さんは、南都市植野出身で、昭和五十八年四月から、エチオピア水資源省上下水道庁で、上下水道設計のボランティア活動をしている青年です。岡崎さんのお便りをもとに、今回から数回にわたって、現地の生活などを紹介します。

# エチオピアから

## “ターデイアス”

東アフリカのエチオピアって、ご存知ですか。日本の約三倍の面積に四分の一の人口、八十以上の言語をもち、農耕遊牧の多民族国家です。

タナ湖を源とする、ブルーナイル川、二五〇〇に位置するアベシニア高原。アフリカで植民地化されず、三千年の歴史を持つ国エチオピア……。古くは「シバの女王とソロモン王」の伝説に始まり、最近ではオリンピック・マラソン三連勝、うち二連勝は「走る哲人」ニアベベ・ベキラが、エチオピアの名を世界に知らしめたのではないのでしょうか。

今回、このエチオピアについて、いくつか紹介したいと思っています。

第一回目は、代表的な料理イン

ジエラを紹介しましょう。

俵（ひえ）の一種テフを粉ひきして、二、三日発酵させて、直径五十センチ程度の円型に焼き上げたら、酸味あるインジエラの出来上がりです。ワット（スープ）を包んで食べるのが一般的ですが、このワットは非常に辛く、いろいろな種類がありますが、カイ・ワットが一番ポピュラーです。カイとは、エチオピアの国語アムハリックで、「赤い」を意味し、バルバレ（赤とうがらし）とケベ（バター）で骨付き牛肉を一晚炭火で煮込んだ料理です。

国民の約半数が、三世紀前半に伝わった、コプト派・キリスト教徒で、一年に百六十五日もツォム（断食）があり、午前中は飲まず食わず、肉はもちろん牛乳、チー

ズ、卵も食べることを禁じられていて、夜ささやかなシロ・ワット（豆をつぶしたもの）やアリチャ（野菜）を食べています。

一番長いツォムで四十日間も続き、ツォム明けフアシカ（四旬祭）は、どの家でも羊、鶏肉で盛大なパーティーが開かれます。

フアシカまたは精進式のパーティーで、最上のごちそうは牛の生肉（ツォレイ・スガ）です。ここエチオピアでは牛の生肉を食べる習慣は古くからあり、古代エチオピア人たちは戦いの最中、敵に場所を知られないために、無煙

調理法を考え出したことから始まると言われています。蜂蜜から作ったテツヂ、麦を発酵させたビール味のタツラ、どれも自家製なので、パーティーのたび味が違うのが普通です。これらは、パーティーには欠かせないものの一つです。

食事も一通り終わったころ、マグロスの儀式が待っています。このマグロス、主人がゲストの口インジエラを運んであげて、またゲストが主人にお返しをするのですが、マグロスの習慣を知らずにおなか一杯食べた後、何度もマグロスされては、おいしさを通り越して気持ち悪くなるものです。

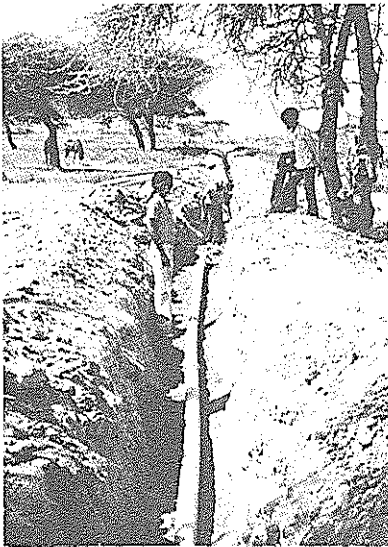
パーティーも盛り上がりつくと、だれともなしに音楽に合わせて、ウスクスタ（民

族舞踊）を踊り出し輪を作って、その中に主人、ゲストを入れて踊ります。

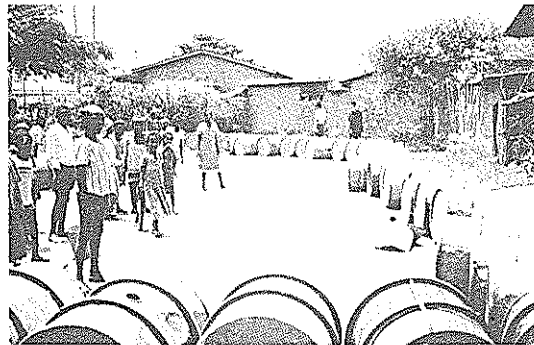
両肩を激しく小刻みに振るわせ、女性のシャンマ（民族衣装）が揺れる姿は、さながら蝶の舞のようで美しく、喜声を上げてサアート・ウラフユイー（戒厳令下夜十二時）まで、パーティーは続くのです。

祭り好きの彼らと彼らの神に、今夜もテツヂでナテナ・チェンノ

（ターデイアスとは「元気ですか、便りを送る」という意味です）



▲上水道施設工事。40度を越す中、午前6時～10時、午後3時～6時までが作業時間



▲水の配給を待つ子供たち。ドラム缶を転がして、来た道に戻る。（クテリラ町で）