

## 『ふるむ・マラウイ』～季節の食べ物～

20<sup>th</sup> /Dec/2010 第9号

Muli bwanji ! (ムリブワンジ：チェワ語でこんにちは、ご機嫌いかがの意)

12月になるとマラウイは雨期に入ります。まさに『バケツをひっくり返した』という表現がぴったりの雨が降ります。デッサの場合、一日中降るというより断続的に降るようです。時間雨量で20mm以上降ると思われ、日本だったら災害に指定されるような雨です。そんな季節のお楽しみが『キノコ』です。危ない!と思ったあなた!これはOSADANDAULA! (オサダングアウラ：心配ないの意) マーケットの野菜売り場によく見かける種類です。1月くらいまで出回り、特にデッサは量・質共に高いようです。

名前を聞きましたが、『マッシュルーム』としか回答がありませんでした。チェワ語をもっと話せるようになったら、わかるかもしれません。他の野菜に比べると高級食材で、かなり高価だと思います。写真の大きさとトマト12個分の値段と同じです。



このキノコは、森の中にいるようなとても良い香りがします。写真のように傘が大きく開いたものの方が香りも食感も良いような気がします。

私はパスタや秘蔵!の顆粒の『鰹だし』を使って卵とじにしたりして楽しんでいます。パスタは和風もクリーム系も美味しいです。



それともう一つ。雨期の入りに出回るのが『グンビ』と呼ばれる羽アリ?の一種です。まあ、虫です。一個食べて見ましたが、油っぽく(調理のせいかな?)少し臭みがあります。多分二度と食べないでしょう。周りのマラウイアンに聞くと『よく食べたなー』とか『じいさんが好きだ』とか言っていました。他の隊員によると地域によってはよく食べる所もあり、伝統的ではあるものの嗜好品に近い食材かもしれません。

昆虫食は世界各地でよくありますが、私は日本のイナゴの方が美味しいと思いました。私は、好奇心で食べましたが、地元でよく食べられている食材でも嫌なものはムリして食べないことが、他国で生活する場合の健康の秘訣かもしれません。