Brief uit Namibië ~ナミビアからのお手紙~

ナミビア通信 第3号 2025年10月 JICA海外協力隊2024-2次隊 環境教育 星野みなみ

みなさんこんにちは!JICA 海外協力隊の星野です。日本は秋になり肌寒くなってきた頃でしょうか。ナミビアは冬が終わり、朝は 15℃前後と涼しいですが、日中は約 35℃とかなり夏になりました。

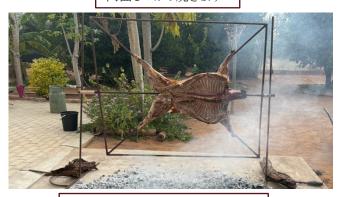
今回はナミビアの BBQ とナミビアで作る日本食について紹介したいと思います。

ナミビア版 BBQ「Braai」

私の家は大家さんの家の敷地内にあるので、大家さん家族と夕食をともにすることがよくあります。その中でも、ナミビアのバーベキュー「Braai」をよくやります。



両面しつかり焼きます



パーティーの日に焼いていたヤギ

私の任地オウチョは時々日中10時間以上の停電があるのですが、ナミビアのほとんどの家庭のコンロが電気コンロを使用しており、停電の日はコンロが使えなくなるので、私の家では必ずBraaiになります。 停電の日は電波もなくなるのでストレスもありますが、Braaiができる楽しみもあります

◎ 炭で焼くお肉はやっぱり美味しいです◎



肉やソーセージを網に挟みます

ナミビアでは牛肉が安く、豚肉が高いです。そのため、Braai も牛肉がほとんどです。たまにヤギも焼きます。そして、元ドイツ領の影響か、ソーセージがとても美味しいです。砂漠気候でとても乾燥しているので、野菜は高く、ナミビアの食卓に野菜が出てくることは少ないです。健康面が少し心配です。



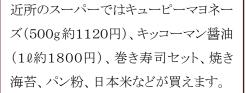
牛肉とソーセージとパップ

ナミビアで作る日本食

大家さん家族に夕食をご馳走になるお返しに、大家さん家族に日本食を振る舞うことがあります ● ありが たいことに、ナミビアでは出汁以外の日本の調味料がほぼ揃います → が、高いです ��









首都にある台湾食材店では胡麻油や料理酒、みりん、しいたけ、日本の味噌、うどんや蕎麦まで売っています。

日本から箸をたくさん持ってきているので、 みんな箸で食べることに挑戦していました/ 味噌カツ、肉じゃが、味噌汁を作り、味噌カ ツと肉じゃがは好評でしたが、味噌汁はナミ ビア人のお口に合わなかったようです(笑) 次はうどんを振る舞ってみようかな!



箸に苦戦中



家族みんなで囲む食卓



味噌カツ



9人分の肉じゃがと味噌汁とごはん

最後まで読んでいただきありがとうございます。 次回は私の活動について紹介したいと思います◎