

ナミビア農村部の旬の食べ物

ナミビア北中部は年間降水量が300～400mmであり、乾季と雨季が分かれています。乾季は乾燥しており日差しが強いため、生き物たちにとっては生きていくのに厳しい環境です。私はちょうど雨季が始まる12月から2カ月間、ナミビア北中部の農村に滞在しました。雨季になると、乾季には見られなかった生き物たちが活発に活動をはじめます。その中でも滞在中に村人が食材にしていた生き物について紹介します。

世界にはさまざまな地域で昆虫食の文化がありますが、今回紹介するナミビアでも虫を食べる習慣があります。今回滞在した村でもシロアリを食べる機会がありました。彼らの畑にはたくさんのアリ塚が存在しており、これらのアリ塚から出てくるシロアリを採取するようです。人びとは乾季の終わりの雨が降り始める時期に、交尾をするためにアリ塚から大量に出てくるシロアリの群れを採集します。シロアリを食材にするために、人びとはこれらのシロアリを乾燥させ、そのまま食べたりスープに入れて食べたりします。また、子どもたちが乾燥したシロアリをおやつとしても食べます。見た目は大きなアリのようにですが、実はシロアリは蟻酸をもっていません。ハチ目のアリに対してシロアリはゴキブリ目に属してい

るためです。乾燥したシロアリを食べてみると、酸味はなく、サクラエビのような味と食感で美味しいです。また、シロアリはタンパク質や脂肪酸を豊富に含んでおり、人びとの貴重な栄養源となっているのです。

1月の半ば頃からは、激しい雨が降ることも多くなり、カラカラに乾いた土地にしだいに大きな池ができはじめました。大きな池ができると、そこには生き物たちが集まってきます。激しい雨の日には、夜になると10cmほどのカエルがどこからか池に集まって一斉に鳴きはじめます。村の人びとはカエルが集まる池を知っており、夜中に子どもたちを連れて池でカエルを採取してきます。朝起きると子どもたちが「昨日、5匹カエル取った」と自慢げに見せてくれました。採取したカエルは開いて干して乾燥させ、そのまま鍋に入れてスープにして食べます。カエルの皮を剥がさず、食べられるところはすべて食べるという点で、彼らの食べかたにはほとんど無駄がありません。また、家族で食べるだけでなく、大雨が降った翌日には市場にたくさんのカエルが並び、カエルは彼らの収入源にもなっていました。日本でも食用のカエルを食べたことのある人は多いと思いますが、ナミビアのカエルも鶏肉に似た味でとても美味しいです。

このように、この地域では乾季から雨季になるとさまざまな生き物が活動をはじめます。村の

人びとが楽しそうにカエルを取る様子をや自慢げに調理してくれる光景を見ると、周りにいる生き物は生活の一部になっており、彼らはそれらをとても大切にしていることがわかりました。また、日本では食べ慣れていないシロアリやカエルを食べることは、私にとって最初は抵抗がありましたが、食べてみると美味しく、村の人びとが食べている理由がわかりました。

菅野未歩



写真②市場で売られているカエル

56



写真①乾燥させたシロアリ



写真③カエルを使った料理