



平成25年 8月～10月の出来事

● 任地へ引越し ●

5週間の首都研修を終え、8月5日に任地であるロベサへ引越しをしました。

ロベサは、首都があるティンブー県と接するプナカ県の南端にある街です。首都から延びるハイウェイが南、北、東と大きく分岐する地点にある街で、交通の要衝です。

プナカ県は、ブータンの中でも大変標高が低く（約1300m）、夏は暑く、冬は比較的穏やかな気候の場所です。パッションフルーツや、グアバなど熱帯果樹も豊富に市場へ出ています。



● ブータンの食事 ●

さて、「食欲の秋」にちなみ、今回はブータンの料理や食材について紹介したいと思います。



ブータン料理といえば、とにかく唐辛子。丸くて小さい物から、長くて大きい物まで形も様々。こちらの人は、唐辛子を生のままかじって食べます。どんな料理にも欠かさず入っており、唐辛子とチーズをあわせて炒めた「エマ・ダツィ」は、ブータン料理の基本です。このエマ・ダツィにジャガイモやナス、などを合わせてご飯と一緒に食べるのです。



「エゼ」…唐辛子と玉ねぎ、などを大量のオイルとともに練ったもの。レストランで必ず出てきます。



「ヤク肉」…山間のレストランで食べることができます。歯が欠けそうなくらい固い肉です。



おかず一品に大量のごはんが通常の食事です。やっと食べ終わってもどんどんおかわりが運ばれます。



モモ（蒸し餃子）やダル（レンズ豆スープ）など、チベットやインドの影響を受けた料理も多くあります。



● フータンの市場 ●



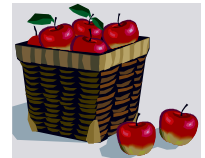
首都ティンプーの屋内型市場

野菜や果物は、インドからの安い輸入品が多く入っています。フータンは、完全有機農業をめざしており、フータン産の農産物は決して安くはありません。いつでも手に入るインド産野菜や果物は便利ですが、フータン人は地元産の農産物を大事にし、選んで購入している人がほとんどです。大根やねぎ、オクラなど、日本と共通の野菜も多くあります。



地方都市クルタンの青空市場

● 収穫体験 ●



9月13日、農業大学の学生とともに、パロにある果樹園でリンゴ狩りをしました。9月はフータン西部のリンゴが最盛期を迎えます。強い陽射しの中、たくさん収穫し、おいしいリンゴをいただきました。このリンゴの一部は、大学での食品加工実習に活用させていただきました。

