



クズザンポーラ！ハンテンチャ？（*ツァンラカで「How are you?」）

皆様、新年明けましておめでとうございます。ブータンのロサ（正月）は今年は2月19日から3日間です。ブータンでは紅葉がないため、秋の訪れを目で楽しむこともなく、あっという間に冬がやってきました。遠くかすむ山並みはすっかり雪に覆われています。

雪山と青空と要塞（シェムガン県）→



平成26年11月～平成27年1月の出来事

● 大学の冬休み ●

配属先の大学は、11月は最終試験、そして12月から1月いっぱいまでは長い冬休みになります。雪で峠が閉ざされてしまうブータンでは、日本と違い冬休みが長いんですね。この長い冬休みを利用して、研修や視察、リサーチを行ってきましたのでその御報告をさせていただきます。



↑ 雪の峠を走る長距離バス

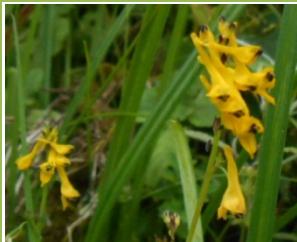


↑ 国立食品試験場の入口

首都があるティンブー県のイエシパンには、多くの国立試験場が集まっています。その中には、食品検疫所である BAFRA の実験室もあります。ここではブータンで流通するすべての食品のチェックを行い、証明書を発行しています。こちらの実験室を訪問し、どのような機材があるか見学させていただき、ブータンの食品流通についてお話をうかがうことができました。

● フータンの動植物 ●

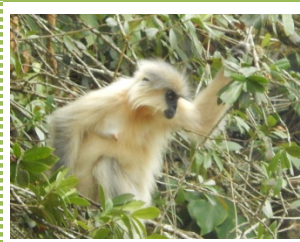
農業試験場での研修や、東部地方のリサーチを通して、ブータン独特の野菜や食品、はたまた動物まで多くの発見をすることができました。ここではその一部を紹介させていただきます。



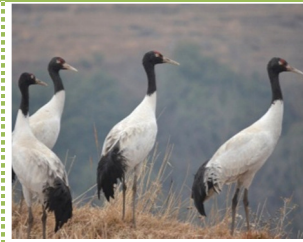
Corydalis polygalina
標高 3500-4500m を自生適地とするキケマン属の花。日本では「エンゴサク」という名の類縁種があります。



Satyrium nepalense
標高 2000~4000m を自生適地とするラン科の花。7月から11月に開花し、ブータン全域で見ることができる。



ゴールデンラングール
ブータンおよびインド北部にのみ生息する希少な猿。ブータン中央部に生息。レッドリスト「絶滅危惧種」。



オグロヅル
春～夏にチベットの高地で繁殖したあと、ブータン中部～東部に移動して越冬します。レッドリスト「危急種」。



名称：アムラ
トウダイグサ科の果実。インドのアーユルヴェーダでは欠かせない食品。酸味がとても強く、ジャムやキャンディなどに最適。



名称：オラチョット
ウリ科の野菜で、別名「カイグワ」。見た目は小さなキュウリだが、触感はピーマンに近く、薬用植物でもある。



名称：ツリートマト
ナス科の野菜で、「タマリロ」とも言う。酸味が強く、唐辛子と合わせて「エゼ」というソースを作る。ツリートマトのエゼは絶品。



名称：フィツツエ
ミズキ科、別名「ヒマラヤヤマボウシ」。日本ではちょっとびっくりなヤマボウシの実。すっぱいけれど、食べられます。



ドーレーピクルス
かわいらしい見た目ですが、ブータン一辛い「ドーレー」という唐辛子の漬物です。知らずに食べると大変…



キネマ
大豆の発酵食品。いわゆる納豆。日本のものよりも匂いがきついですが、粘りは弱い。ブータン南部で作られている。



ブロックパイッパ
ヤクの乳を、子牛の皮に包んで発酵させた発酵チーズ。ブルーチーズに近く、カビに包まれている。匂いがきつい。



ダツイ
ブータンではとても一般的な、牛乳から作るチーズ。これをほぐして料理に利用します。

長年の日本からの技術支援により、日本と共通する野菜や食品も多く市場で流通しています。しかし、これらの独特な動植物・食品も大事にしていきたいものです。