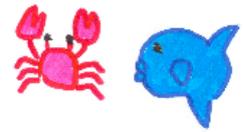


氏名：舟木耕太（福山市立神辺中学校）

現地勤務先：イニヤミッサ中等学校

# カニ マンボ Cani Mambo

モザンビークからの便り



Boa tarde！（こんにちは！）去年の7月にモザンビークに到着してから、早くも1年が過ぎました。アフリカでの生活も残すところ9ヵ月、日々を精一杯頑張っていきたいと思います。

## 独立から40年の節目を迎えて…

モザンビークでは、6月25日が独立記念日。そして今年には1975年の独立から40年の節目の年でした。活動地であるシャイシャイでも、お祭り騒ぎでした。

記念日の当日は、私もイベントに参加しました。そのイベントとは、**マラソン大会**です。現地の人と共に、街を走り抜けました。スポーツを通じて、国籍を超えて、独立記念の日を祝えたのは良い思い出になりました。



これもイベントの様子です。

## 過去の歴史を繰り返さないために…何が大切か？

独立記念日に、現地の若者からモザンビークの歴史について語ってもらいました。植民地支配の頃の様子、独立後17年間も続いた内戦を経て国づくりが始まったこと、それらを語りながら彼は、教育の大切さを訴えます。

「植民地時代も内戦中も、ほとんどのモザンビーク人が学校に行けなかったんだ。一部の人に都合の良い国にしたいから、おかしいことに疑問を持つための、考える力をつけさせないために。そして、おかしいぞ！と声を上げる人が力を合わせるための、協力する力をつけないために。今は学校に行ける国になった。自分たちで『考える力』、みんなで『協力する力』を身につけることが学校で学ぶことの中で一番大切なんだ。」

彼の言葉は、教師としての私に問題提起もしてくれました。先生が授業中に、生徒に「分かりやすく教えよう」と必死になってしまい、結局先生が全てやっけてしまい、気づかぬうちに生徒の考える機会、関わり合う機会を奪うということがあります。特に、モザンビークの学校では日本以上に先生が一方向的に説明し、授業を進めることが多いです。そのためか、「先生に頼っている子どもの姿」をよく目にします。先生の説明を聞き、先生の指示に従っていれば、考えたり協力したりしなくても、授業は終わっていきます。でも、それは生徒にとって受身のまま。生徒が自分たちで考えたり関わる機会を作り出すことが、教師として大切なことだなと、再認識しました。このように、私にとってこの国での生活は、日本に持ち帰りたい学びに溢れています。



毎朝、国旗掲揚と共に歌うモザンビークの国歌には、「二度と奴隷にはならない」という力強いフレーズもあります。

モザンビークの教育に携わる一員として、生徒が考える力、協力する力を身につけられるよう、教師

としてこの国の未来に役立ちたいと決意を新たにする日となりました。

## 戦後70年の節目を迎える日本の、ヒロシマから来た日本人として…

モザンビークにとっての節目であるように、今年には日本にとっても節目の年です。モザンビークでは、多くの方がヒロシマの名前を知っています。それは、原爆の投下された街として。

広島から資料の送付をお願いし、この8月に原爆展を開催できれば…と計画しています。原爆のことだけではなく、日本のことを紹介する機会、この国の人と平和について考える機会として、内容も工夫したいと思います。



次回のレポートで報告したいと思います。

## 1年をモザンビークで過ごして…

1年が経過し、この国での生活にも慣れてきました。電子レンジ、洗濯機、コンビニ、たくさんの便利なものに囲まれていた日本の生活に比べて、大変ではありますが、その分工夫したり、時間をかけることで新しい発見があったりと、生活していることを味わいながら暮らしているように感じます。

特に料理は少し腕が上がったかな？と思います。モザンビーク料理の作り方を近所の人から教えてもらうこともあります。代表的な南部モザンビーク料理を紹介します。

カカナ



豆のスープです。パンを浸しながら食べるのがこの国のスタイル。とろみのあるものは、ご飯にかけてカレーライスのように食べます。豆料理はとっても美味しいです。

ココナッツとアーモンドで煮込んだカカナと呼ばれる野菜をシマと共にいただきます。シマはとうもろこしの粉を水で溶いて熱したものです。アフリカでは定番の主食です。コクがあってボリュームもあります。他の野菜でも作られる、家庭の味です。

フェイスジャン&パン



パン&バジア



バジアとは豆をすり潰して揚げたもの。お昼にはよく、このバジアをパンに挟んでいただきます。学校の食堂でも売られていて、生徒も大好きです！

Comida moçambicana  
モザンビーク料理

海鮮サラダのことです。海に面したモザンビークでは、新鮮な魚介類を使った料理も食べることができます。イカやエビ、カニの他に、少し高価ですがロブスターも食べられるお店があります。

プラート・ディ・フランゴ



プラート・ディ・ペシ



食堂やレストランではよくあるワンプレート料理。1皿を頼むと、ご飯かシマ、ポテトなどの主食とサラダにメインのおかずがつきます。鶏肉、牛肉、羊肉、魚などを焼いたり煮たり、揚げたりします。メインのおかずで一番ポピュラーなのは鶏肉です。新鮮なのでとってもジューシーです。

サラダディマリシュコス



(モザンビーク料理は美味しいのですが、日本食も恋しいです。優しい味の煮物が食べたいです。)