

**** 夏季アイパル子どもクラブ(第4回 8月1日 まるごとマラウイ)開催しました! ****

講師は JICA 青年海外協力隊としてアフリカのマラウイで2年間、小学校教師として活動されていた安倍里香さん。まるごとマラウイと題し、マラウイの街の様子、子どもたちの学校生活などをお話していただき、一緒にマラウイの主食であるシマを作りました。シマとは、ウファと呼ばれるトウモロコシの粉をお湯に入れ、かき混ぜながら作るマラウイの主食です。子どもたちは順番にかき混ぜながらシマ作りを体験。オクラとトマトでできたスープをかけ出来上がり。初めてのシマはどんな味がするのかな? マラウイ人になって、手食を体験しました。

マラウイってどこ?
飛行機で18時間も
かかるんだよ。



初めてのシマづくりに
わくわく。
どんな料理かな?



初めての手食体験。
さて、お味は…？



～参加者の声～

- ・マラウイの子どもたちのことがよくわかりました。子どもが学校に行けないことや病気になるやすいことやお金がないことを知ってびっくりしました。シマはとてもおいしかったです。とくにソースのオクラがおいしかったです。
- ・シマはトウモロコシの粉と水だけでできていて、作るのが簡単でした。
- ・今日はマラウイの勉強をしてよかったと思いました。シマの作り方や、学校の過ごし方などいろいろなことがわかって良かったです。
- ・マラウイの学校は電灯がないから外が曇っていると、暗くて授業は難しかっただろうと思いました。シマはもちのようだけど、のびなくて変わった食感でした。