Muli Buti? ムリブティ?
Zambia からこんにちは!

JICA 海外協力隊　髙﨑夏帆
令和８年　No.2

ザンビアに到着しました！

日本時間の７月 28 日 18:30 成田発の飛行機に乗り、香港、ヨハネスブルグ(南アフリカ)を経由し、日本時間の７月 29 日 20:00 頃にザンビア共和国の首都ルサカに無事到着しました。日本からの出発から、その後の経由地の出発も遅延が発生したこともあり、約26時間の長旅になりましたが荷物も全て届き、無事にザンビアに到着しました。

南半球に位置するザンビアは、日本と季節が反対であるため、現在は冬?涼しい乾期と言われている季節で乾燥しております。朝晩は涼しく10℃くらいで、日中は日差しが強く25℃くらいになります。日本は酷暑と言われている時期かと思いますが、ザンビアは比較的快適です。



○ザンビアの印象は？

とにかく、日差しが強い!太陽の光が強くジリジリと焼かれている感覚になりました。今後は、帽子や長袖、日焼け止めが必須になりそうです。他には、思っているよりも、何でも生活用品がそろい、不便がないことです。キッコウマンのお醤油も売っていましたが1000円近くしており、ザンビアバージョンのお醤油を購入しました。味はそんなに変わらず、これから大活躍の予定です。ただ、ザンビアは内陸国であるため、自分の国で作られていない輸入品はとても高いです。飲料用のココアパウダーを購入しようとしたところ、お米よりも高い700円しました。また、石油製品(プラスチック製品)もとても高いです。ビーチサンダルをスリッパ代わりに購入しようとしましたが、1000円と高額でした。日本の100均はとても偉大だということを痛感しました。しかし、野菜やお肉などは日本より安く、量も多くとても助かっております。今後は色々商品を見定めて、賢くお買い物したいと思います。



○Nshima を食べました



ザンビアの主食は Nshima(シマ)と呼ばれる、トウモロコシの粉をひたすらお湯で練ったものです。味は無味に近いですが、日本の食品で近いものとすれば、餅が近いと思います。魚やチキンをおかずに、素手で練りながら食べます。今回は、現在滞在しているドミトリーの近所にあるシマ屋さんで購入しました。シマのおかずである、焼いた魚やチキンもとてもおいしかったです。私は、日本のお米が大好きなので、シマ好きになれるか心配でしたが、今のところはおいしく食べられそうな気がします。