

東ティモール奮闘記 ①

みなさん、初めまして。現在、青年海外協力隊として2017年10月から東ティモールの首都ディリに派遣されている平出将孝といいます。今回、協力隊に参加した一つのきっかけは「震災」です。東日本大震災では、途上国を含めた国々からたくさんの支援を受けたことを知り、世界は繋がっているんだと強く感じました。自分のこれまでの経験が、少しでも途上国の人々の役に立つのであればという思いから参加を決意しました。

私は協力隊の中でも珍しい「手工芸」という職種で活動しています。手工芸と一言でいっても東ティモールには様々な工芸品があり、竹編み、織物、彫刻、彫金、陶芸などが含まれます。それらの一般的な技術支援、現地の方の技術向上を支援し、最終的には産業として定着させ、生産者の収入増が目標になります。ちなみに、私は実家が竹屋を営んでいるという関係で竹細工を武器にして赴任しました。

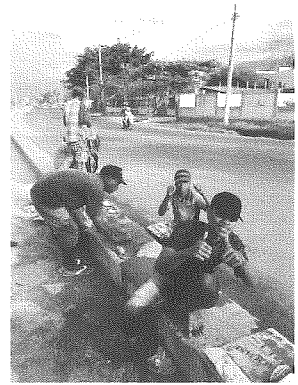
東ティモールへはシンガポール経由で、待ち時間も含め約14時間かかります。他にインドネシアのバリ島、オーストラリアのダーウィン経由があります。場所は日本の四国の真南に位置しており、オーストラリアの少し北側にあるティモール島の東側が東ティモールです。日本との時差はありません。

気候は、とにかく暑い！日差しが強く、日本の真夏日のようにジメジメしていて、少し歩いただけで大汗をかきます。赴任当初は半袖で行動していましたが、猛烈な痛みを伴う日焼けを味わったのを

境に、今では長袖にサングラスの完全防備です。また、デング熱を媒介する蚊や狂犬病対策のためにも長ズボンを履くように勧められています。

現地の方と接してみると、とても優しく親切で、笑顔で話しかけてくれる人が多いです。途上国でよく聞く物乞いもありません。この国の人たちの笑顔を見ていると、ここで暮らせることは幸せだと感じます。

この奮闘記をとおして、東ティモールの魅力やその文化を身近に感じてもらえれば幸いです。



現地の人は、カメラが大好き

<東ティモール概要>

- 面積：約15,000km² (岩手県とほぼ同じ)
- 人口：118万人、首都ディリは約27万人
- 宗教：国民の99%がキリスト教(大半がローマ・カトリック)
- 言語：公用語はポルトガル語とテトゥン語。その他にインドネシア語、英語
- 通貨：アメリカドル、コインは独自のものを使用(100セントボ=1ドル)
- 歴史：ポルトガルの植民地後、インドネシアが制圧。1999年の住民投票でインドネシアからの分離・独立を選択し、2002年に独立国家となりアジアで一番若い国と呼ばれており、現在ASEANへの加盟を目指している。



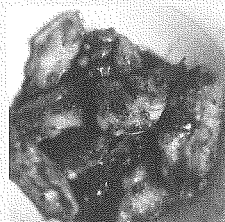
世界の食卓

前回大好評だった世界のさまざまな国や地域の料理を紹介するコーナー。今回はジャマイカの東北地方が栄祥の地といわれるスパイシーなチキン料理です。キンバリー クラークさんに教えていただきました。

ジャークチキン

<材 料>

鶏肉 600～700g
(骨付きもも肉などお好みで)
玉ねぎ(中) 1個半
ニンニク 4片
青唐辛子 3本
(辛さは好みで調整する)



[ジャークソースの材料]

タイム 大さじ1	すりおろし生姜 小さじ1～2
オールスパイス 大さじ1	オリーブオイル 50cc
砂糖 大さじ1	醤油 50cc
塩 大さじ1	レモン半分の絞り汁
黒コショウ 大さじ1	オレンジジュース 100cc
シナモンパウダー 小さじ1～2	白ワインビネガー 100cc
ナツメグ 小さじ1～2	

<作り方>

- ① 玉ねぎ、ニンニク、青唐辛子を粗みじん切りにする。
- ② ①と鶏肉以外の材料をミキサーにかけ、ジャークソースを作る。
- ③ 鶏肉は適当な大きさに切る。
- ④ ②のソースを鶏肉にもみこむ。
- ⑤ ④の鶏肉を6時間以上、できれば一晩冷蔵庫で漬け込む。
- ⑥ 200度に熱したオーブンで表を15分、裏を5分程度、少し焦げ目がつくまで焼く。途中、ジャークソースの残りをからめながら焼くと色よく焼きあがる。(オーブンの機種によって焼く時間は調整する。)