

マラウイ通信

渡邊拓人 17-2
行政サービス
ドーワ県立病院

【レンガ】 マラウイでは建物の建設に通常レンガを使用しているように、レ
ンガを仕入れた建造物が散在します。
日本では普段このようなレンガ造りの
建物の存在に疑問を持っていませんが、
レンガにより建てられた数々の建造物は
外国特融の雰囲気を持っています。



1

- ①建設中の店舗。ちなみに約1年前から継続して工事中です。
- ②隣町にある小さな病院。
- ③自宅から最寄りの教会。屋根がありませんが、最近屋根を取り付ける工事が始まりました。



2



3

どこでもレンガ作りに適した土が手に入る事に加えて、乾燥した気候、また大規模な地震が発生しにくいなどといったマラウイの立地に合った条件が重なる事で、この様なレンガ造りの建物が多く使用されています。レンガの歴史は紀元前4千年前ほどにもさかのぼるのですが、マラウイでは今でもレンガが日々作られ生活に役立られています。

写真の様に乾燥させたレンガを積み、火で焼き強度UP!



型に入れ形成し乾燥させる

この大量のレンガ、いったいどこから入れているのでしょうか？最初は私自身もこの大量のレンガの存在に疑問を持っていましたが、実はこのレンガはその場で作られていたのです。マラウイでは建設予定地では初めにレンガ造りからスタートします。

【砂埃】 マラウイでは砂埃がとてつもなく舞っています。例えば、乾燥した風の強い日に運動場で一日作業をしたかのように毎日髪の毛に砂が入り込んでいます。ですので、ちょっとタオルで顔を拭いたり、風呂で水を流すと茶色い汚れが目で見分かります。幼少期に泥だらけで遊んで帰る子供の如く毎日汚れます。

【サモサ】 インド料理の軽食のひとつで具材にはジャガイモ、タマネギ、ヤギの挽肉等が使用されています。これらを小麦粉で作った薄い皮で包み油で揚げ完成です。カレー風味の物や少しスパイシーな物など様々な味があり、作る人によって味が異なるようです。このサモサ、私がマラウイに来た当初なかなか食べ物が口に合わない時期に初めて美味しいと感じた食べ物でした。ローカル食材の一つで低下価格（約10円）であるために現地のマラウイ人にも多く食べられています。以前紹介したチップスが売れているように揚げたてを提供しているお店や、写真の様に料理済みのサモサをバケツに入れ、街中を売りに回っている光景が見かけられます。衛生的に大丈夫なのか？と思った事もありますがマラウイでは気にしてなんかいません、、、

【後記】 最近、英語の勉強を若干サボり気味です、、、もともと英語と向き合ってスキルを上げなければと頭では理解しているのですが、少し甘えてしまい勉強がおろそかになっている様です。とは言っても一年前に福島訓練所に入所した時と比べるとある程度の自信は付いてきたなと思います。周囲に英語が得意な人が大勢いるのですが、大切な事は臆せず話す事だと思いました。本当にまだまだ単語力も低いし文法もグチャグチャですが、マラウイ人も同じぐらい発音や文法がグチャグチャなので全く気にしていません(笑) 日本に帰ったら改めて英語を勉強する必要があると思う今日この頃。

