フードロスについて

ネパールの方に「今、日本では食品廃棄が問題になっていますが、ネパールでもそのような問題はあるんですか?」とインタビューを行ったところ、日本のように大量に食べ物を生産するのではなく食べ切れる量だけ生産し、食べ物を残さないと仰っていました。また大阪・関西万博でのインタビューでは、日本同様食べ物を残すとバチがあたるという考え方があり食べ物を残さないと仰っていた。今、日本では年間約464万トンもの食品が廃棄されています。ネパールも含めた発展途上国でもインフラ整備がされていない事による輸送の問題が食品ロスを生み出している。保存設備や輸送手段の不足などにより食品を生産しても廃棄せざるを得ないそうです。日本の人もネパールの人も多くの人が食べ物を残したらバチがあたる、もったいないという意識を強めまたフードロスを出さないための環境作りが大切だと考えました。食べ物が多くの人に行き届き、食べ物が無駄にならないように一人ひとりができる事を行っていきましょう。

思い出に残った大阪万博！

想像以上の大阪万博
新聞

白鳥佐季

「万博会場で見た物
体験した事。」

万博会場では、最初にネパールのパビリオンを見て回りました。ネパールのパビリオンでは、ネパールで使われる食材や生活用品。中には、ヒマラヤ山脈の水晶もありました。水晶は半透明で白くキラキラと光っていました。その他にも、お寺などで使われる、鐘のような物もありました。外に出ると、ネパールの香辛料の香りがただよっていました。

ネパールはスパイスだらけ!?

「ネパール」と聞くとみなさんは何を思い浮かべますか？私は、山です。ネパールには、ヒマラヤ山脈という山脈がありますね。ですが・・・スパイスも有名なんです!!ネパールには、高い山があります。そこがスパイスの生産地と言われています。高い山からとれるというスパイスはき重ですね!!

想像以上だった大阪万博！

9月6日の午前5時30分に駒ヶ根市を出発。そこから5時間かけて、大阪にとう着。万博会場に入った時、すごい人がいました。外国人もたくさん来ていました。集合写真は、万博のキャラクター「ジャクジャク」と、とりました。どのパビリオンもとてもすばらしかったです。10日13日に開幕してしまいましたが、このの機会に行けてよかったです。とてもいい思い出になりました。

ネパールの食文化の中心 スパイス

高い山々に囲まれた自然豊かな国、「ネパール」。そこで暮らす人々にとって、スパイスは代表的な食文化の一つであり、日常的に欠かせない存在だ。毎日の食事を彩るだけでなく、体調を整えるための漢方薬としても用いられてきた。山の恵みを受けたスパイスは、化学調味料を一切使わないため、体にやさしいのが特徴である。ネパールの人々は、昔からスパイスを大切に受け継いできたのだ。

ネパールで日常的に使われるスパイスは、ターメリックやコリアンダーなど約三十種類にのぼる。調合の仕方によって味わいが変わり、それぞれの家庭ごとの「我が家の味」が生まれるのだという。そうしたスパイスを生かした代表的な料理が、カレーである。

ネパールの食文化について、より深く知るために、駒ヶ根市の「インド・ネパールレストラン サリカレー」の店長さんにインタビューをした。

Q. このお店では何種類のスパイスを使っていますか。

A. 十九種類です。

Q・具体的にどのようなスパイスですか。

A・ほとんどのカレーには、クミン、キッチンキング、コリアンダー、ガラムマサラの四種類を使っています。この四つをベースに、カレーの種類によってさらにスパイスを加えています。

Q・日本人の口に合うように、現地のカレーと変えているところはありますか。

A・砂糖やココナツを加えて甘みを出しています。現地のカレーは塩気が強く、辛く、酸味もあるんです。

Q・ネパールカレーとインドカレーに違いはありますか。

A・あります。当店には様々な種類のカレーがありますが、そのほとんどはインドカレーです。ネパールでは、ダルカレーという豆のカレーが主流です。インドカレーを元に他国で派生して、ネパールカレーなども生まれたのです。

Q・カレー以外におすすめのネパール料理はありますか。

A・モモ（蒸し餃子）やチャオミン（焼きそば）が人気です。

スパイスの一つ一つに、自然の恵みと人々の暮らしが溶けこんでいる。スパイスはネパールの人々の暮らしに欠かせない大切な文化だ。これからもその香りとともに、受け継がれていくだろう。