横浜国立大学留学生による自国の文化紹介

第21弾！　パプアニューギニア独立国の紹介！

◆自己紹介

カオレさん

　パプアニューギニア出身のカオレ・ショセフ・バキと申します。横浜国立大学大学院の理工学府では、固体有機分子物理学を研究しています。

　保土ケ谷区で開催されている地域イベントにも参加させていただき、日本文化の体験もできて、この街で、とても有意義な時間を過ごしています。

◆パプアニューギニアの紹介

　パプアニューギニアは、南太平洋に位置し、メラネシア地域に属しています。南太平洋のニューギニア島の東半分とその周辺の島々から成り立っています。面積は約46万㎢で日本の約1．25倍、人口は約860万人です。首都はパプア湾に面したポートモレスビーです。

　地域により多様な文化が存在するのがパプアニューギニアの特徴で、特に言語は850以上が存在し、世界で最も言語が豊富な国と言われています。なお、公用語は英語、トク・ピジン語、ヒリモツ語です。

ニューブリテン島キンベ町のヤシの木

ニューブリテン島のポミオ地区

　本土の大部分が山岳地帯で、熱帯雨林が広がっています。綺麗な滝もいくつかあり、世界でも有数の美しいビーチもあります。熱帯モンスーン気候で、年間を通じて気温が高く、雨量も多いです。季節は乾季と雨季の二つに分けられます。

ニューアイルランド島のビーチ

◈パプアニューギニアの伝統文化の紹介

パプアニューギニアには 1，000 を超える文化的集団が存在すると言われていて、多様性こそ、私たちの国の特徴です。地域や集団によって文化は様々ですが、人々は自分たちの文化に誇りを持って、自分たちの伝統を文化行事やお祝いの機会等で実践することで、独自の文化を守り抜いています。

また、共存することの大切さを学んできた歴史があり、多様な文化の違いに対しても理解があります。

お伝えした通り、たくさんの人種、民族が存在していますが、みんなとてもフレンドリーで親しみやすいです。

パプアニューギニアの人たち

◈パプアニューギニアの伝統料理の紹介

文化が多様なので、様々な調理法があり、その分バラエティー豊かな食事が存在します。

特徴的な調理方法 2 つを紹介します。

一つ目は、ムームーです。ムームーは、地面に穴を掘って、火を起こし、バナナの葉っぱに包んだ主食の芋類や肉などを蒸し焼きにする調理法です。なお、バナナを皮ごと火であぶり焼きにした「バナナ・ロ・パイア」もよく食されます。

ムームー調理法で蒸し焼きにした肉

バナナ・ロ・パイア

二つ目はアイギルです。アイギルは焼き石で調理する食事で、鍋の中に熱した石を詰めて、野菜やお肉などにココナッツミルクをかけて蒸した料理です。

アイギル調理法

アイギル調理法で作った料理

◈保土ケ谷区についての感想

2018 年 12 月に、保土ケ谷町自治会、瀬戸ケ谷中部自治会ほか３自治会が主催する「餅つき大会」に参加しました。

日本文化を体験する最高の機会を持てたことに感謝しています。地域の皆さんが温かく私たち留学生の参加を迎え入れて下さり、本当に嬉しかったです。また地域の皆さんと日本文化を体験したいです！

餅つき大会に参加したカオレさん

こちらの記事は、留学生が英文で記載した原稿を区で翻訳、編集しています。