

パモジャ PAMOJA



第15号
青年海外協力隊 巢守 世那
2025年 8月3日発行

せなのタンザニア旅行記～Moshi バナナ編～

Hamjambo?

みなさんは、バナナに種類があることを知っていますか？私はタンザニアに来るまで知りませんでした。タンザニアでは、バナナを素揚げしたものをお肉と一緒に食べたり、バナナがお肉と一緒に煮込まれた料理があったり、バナナをつぶしたものをスープにしていたり、と様々な食べ方をします。そして調理法によって適したバナナがあり、タンザニア人はだいたい「この料理にはこのバナナ。」と教えてくれます。調べてみると、バナナの種類は全部で1000種類もあるそうです。（全てが食用ではないそうです。）私も初めはいつも食べている甘いバナナを想像していたので、えっと思ったのですが、食べてみるとあまみはなく、ジャガイモのようなほくほくとした触感でおいしいです。最近、日本でも料理用のバナナが売られていると聞きました。もし、機会があれば一度試してみてください！

モシはバナナの栽培も多いので、市場では、市場の一部を埋めるくらいたくさん売られていました。さらに、とても安いです。1房分で1000シル（60円）くらいのももありました。私はバナナの違いが全くわからないので、売っているお母さんたちに、「このバナナの種類は何？」と尋ねてまわったのですが、どのお母さんも丁寧に説明してくれました。みんなバナナを見ただけでバナナの種類が分かるので、びっくりしました。いろんなバナナ料理にチャレンジしたいと思います！

Tutaonana tena!



←黄色く熟しているのは、日本でもおなじみの甘いバナナ
緑色は料理に使うこともあるそうです。



↑バナナをあげたチップス

ポテトチップスみたいに売られています。