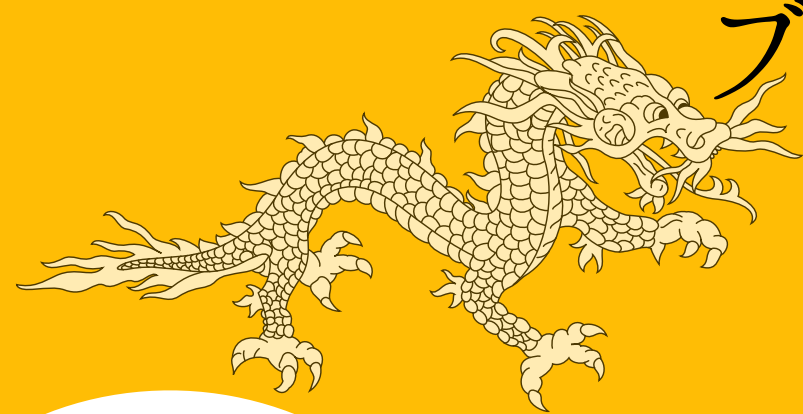




ブータン便り

vol.7

ブータンでは初雪が降ると祝日になるため、そろそろかな？という話題で持ちきりです。本年もよろしくお願いします！

年越しは標高3000mのポブジカへ

年末は同じ協力隊の同期達と年越し小旅行にいきました！

パロからの距離は170Kmと東京から佐久平までとほぼ同じですが、峠を越えて行くため車で計5時間…。移動は大変ですが、風の谷を思わせるような景色が広がっており私のお気に入りの場所です。



すり鉢型の地形と湿地帯がこの地域の特徴です。冬の間はチベットからオグロツルが来ており、番いでいる場面をいくつも見る事ができました。ポブジカは電線がないことでも有名な地域です。毎年やって来るオグロツルの生態に影響がないよう電線は地中に埋めているんだそうです。

ハイキングコースの途中で記念写真！

谷が一望できるため、ブータンの人にも人気のスポットです。短いコースではありますが、谷から林に入り、最後は民家と風景が変わっていくのでとても楽しめました。

ポブジカは有名な観光地ではあるものの、商業化されすぎておらず、暮らしを垣間見ることができる部分がまた魅力的だなと感じたひと時でした。



せっくなのでドツォに入ろう！と予約。

ドツォとは熱した焼き石を投入するお風呂の事で自宅で湯船に浸かれない（水圧が弱く浴槽に水が貯められない）私たちにとって超お楽しみイベント！なのですが…

行ってみるとまだ準備できておらず、1時間たっても冷たい水。せっかく日本の入浴剤を持ってきたのに…！！

これではお金は払えないという私たちと、店主とのバトルが勃発。改めてブータンの洗礼を受けた夜でした。



1浴槽3時間の利用で大体1700～2500円。
ブータンの友人は複数人で入ることが多いです。

ブータンのこれが知りたい！

ブータン便りで皆が知りたい事って何？と悩むことが増えたので、トピックを募集することにしました。皆さんが気になるトピックをぜひ教えてください！

👉 <https://forms.gle/aibe16Qnfy8Mp9NZ8>

■野菜事情って？



ブータンといえは、チリ！何の料理にも必ずチリ。市場に行くと山盛りのチリを買う人々で溢れています。品種ごとに辛さが異なり、産地で価格が変わります。

牛蒡や蓮根が無い事以外は、ほぼ日本と似た品揃えです。ただ日本と比べて野菜の味が濃いような気がします。特に葉野菜は苦みやえぐみが強いので日本の野菜は沢山品種改良されてきたんだなあと感じます。

ちなみに...ブータンでは日本の品種の野菜や米等も栽培されています。というのも、1964年から28年間にわたり日本人の西岡 京治氏がブータンでの農業技術に従事され、農業の発展に貢献したという歴史があるからです。それまで農業が活発ではなかったブータンにとってこの功績は非常に大きく多くの方に農業の父として語り継がれています。日本から遠く離れたブータンでも、日本米が食べられる事がとてもありがたい！

■お弁当のシェア文化

お昼は同僚たちとお弁当を持ち寄ってシェアします。定番なのはダツィ（チーズとチリと野菜を煮込んだもの）で、必ず誰かしらが持ってきています。この日はカブ、瓜、ジャガイモのダツィがありました。

お祝い事の前後は牛肉や干し肉、給料日前はほぼ全員がジャガイモ（1Kg約45円と安い）とみんなのお財布事情が顕著に分かり面白いです。



ブータン料理の味付けは基本塩のみですが、日本食は醤油やみりんを使うため甘く感じるようです。最初は私の料理は甘くてまずいと不人気でしたが...最近は食べてくれるようになりました！



花里さくら

長野県佐久市出身

2022年11月から青年海外協力隊としてブータンに派遣中

任期中にブータン国内の全20県を訪問することがプチ目標