

つくりろう ホストタウン飯

マリの郷土料理を通して、村上一枝さん（前列右から2人目）と現地の文化を学んだ盛岡二高の生徒ら



ピーナツバターの香りが食欲をそそる「ティガティゲ」

マリ

ティガティゲ

アフリカ香る煮込み

盛岡

ティガティゲ。言葉だけではイメージできない料理は、盛岡市のホストタウン、西アフリカ・マリの煮込み料理だ。同市上ノ橋町の盛岡二高（小原貴人校長、生徒606人）の1、2年生6人は卒業生の村上一枝さん（80）＝東京都練馬区＝と味わい、遠い異国に思いをはせた。

ティガティゲはマリで一般的に食べられている煮込み料理。鶏肉やトマト、唐辛子などを煮込む。見た目はカレーに近いが、トマトの酸味にピーナツバターの香りやコクが合わさり、食欲をそそる。ご飯

に合わせて食べてみると、アフリカの風が通り抜けた。

家庭クラブ委員の三浦一巴さん（1年）は「日本ではピーナツバターを使った料理は珍しく新鮮。家でも作ってみたい」と興味を広げていた。

村上さんは現地で保健環境の改善や教育、野菜栽培など幅広い支援を続けてきた。「暑いマリではもっと濃い味だ。料理を食べることはその国に関心を持つ機会。この味を忘れずにいてほしい」と願う。

（報道部・菊池健生）

岩手日報2021年(令和3年)1月1日(金)付
この記事は岩手日報社の許諾を得て転載
しています。