

ケニア西部より

2021年度7次隊 山本光希



収入をつくる

神奈川県のみなさん、こんにちは。ケニアで青年海外協力隊（コミュニティ開発）として活動している山本光希（みき）です。前回からだいぶ時間が空いてしまいました。あの時、首都ナイロビと地方都市キスムにあるお土産屋さんにお土産を置いてもらったという報告をしたと思います。あれから2回様子を見にお土産屋さんに行き、無事に売り上げを作ることができました！その額、約2,000円。日本人からしたら大きくない額かもしれませんが、ケニアの農家さんにとっては、とてつもなく大きなお金です。また、ケニアの首都ナイロビで行われる日本ふれあい祭りへの出店も決まりました。当日までどうなるかドキドキですが、頑張っていきます。これからも、どうやって売り上げを伸ばしていくか試行錯誤していきたいと思います。

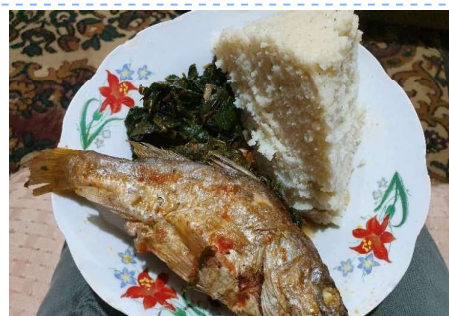


バナナのお菓子を売ってみる

もう1つの活動として、バナナの販売している場所の集客を目指し、バナナのお菓子を売ってみることにしました。このお菓子はマンダジといって、日本でいう揚げパンのようなものです。ケニアではどこにでも売っている一般的なお菓子です。それにバナナを加えることで、栄養と甘さを足し、売れるお菓子になったらいいなと思っています。

ウガリ

ケニアの主食ウガリ（写真右上の白いもの）。メイズという白いとうもろこしを乾燥させ、製粉したものをお湯と合わせて練ったものです。こちらではほぼ毎日食べられています。まさに日本でいうお米！ウガリ以外のパスタやチャパティも食べるけど、「ウガリが一番いい」と言います。触感は軽く、味は特にないです。なにか他のおかずと食べたくなります。ケニアでは、ウガリとは野菜や肉、魚と合わせて食べられています。



From Western Kenya

2021-7 Miki Yamamoto



Make income

Hello, everyone in Kanagawa Prefecture. My name is Miki Yamamoto and I am a JOCV (community development) in Kenya. It has been a long time since the last time. At that time, I reported that I had got our products placed in souvenir shops in the capital city, Nairobi and the provincial city, Kisumu. Since then, I have visited the souvenir shops twice to see how things are going and have successfully made sales! The amount was about 2,000 yen. It may not be a big amount for Japanese people, but for Kenyan farmers, it is very, very big money. We also decided to participate in the Japanese Community Festival in Nairobi, the capital of Kenya. I am worry about what will happen until the day of the festival, but I will do my best. I will continue to try and find ways to increase the sales.



Sell banana mandazi

Another activity is to try selling banana sweets to attract customers to the banana sales points. These sweet is called mandazi, which is like fried bread in Japan. It is a common sweet sold everywhere in Kenya. By adding bananas to it, I hope to add nutrition and sweetness and make it a sellable sweets and banana!

Ugali

Kenya's staple food, ugali (the white one in the top right-hand corner of the photo). It is made from dried and milled white corn called maize, which is mixed with hot water. It is eaten almost every day here. It is exactly what rice is in Japan! They eat pasta and chapattis other than ugali, but they say 'ugali is the best'. In Kenya, ugali is eaten with vegetables, meat and fish.

