ご無沙汰しております。いかがお過ごしでしょうか。ナミビアに来て、既に 1 年 4 か月が経とうとしています。こちらの生活にもだいぶ慣れ、充実した日々を送っていますが、段々と次の進路を考える時期に来ています。

今回は、ナミビアの民族と食について紹介します。特に、自分の任地であるカティマ・ムリロ（Katima Mulilo）の民族と食について、簡単ですが、紹介したいと思います。

民族について

ナミビアにいる民族の数は、分類の仕方にもよりますが、およそ 10 の民族に分類されます：オバンボ (Ovambo)、カバンゴ (Kavango)、ヘレロ (Herero)/ヒンバ (Himba)、ダマラ (Damara)、混血 (mixed race (Coloured and Rehoboth Baster))、白人系ナミビア人(White Namibians (Afrikaner, German, British and Portuguese))、ナマ (Nama)、カプリビアン (Caprivian (Lozi))、サン (San)、ツワナ (Tswana)。

マフェ出身の同僚とその息子

そして、任地であるカティマ・ムリロでは、カプリビアンが大半を占めています。上記に記載した他の民族もそうですが、カプリビアンもいくつかの部族に分けることができます：マスビア (Masubia)、マフェ (Mafwe)、マイェイ (Mayeyi)。彼らは、それぞれの部族の言語（方言）を使い、他の部族とコミュニケーションを取っています。

ンシマ（パップ）とお肉と野菜

食について

ナミビアの食については、第一号レポートで若干触れていますが、特にお肉とビールが美味しいです。これは特に、ドイツの植民地であったことが大きく影響していると思います。ビールは、320lm の瓶 6 本で 500 円とかからず、お肉も牛をメインとして、豚、鳥、羊、ワニ、スプリングボック (Springbok)、オリックス (Oryx)、クドゥ (Kudu)など、色々なお肉を食べることができます。

ナミビアの一般的な食事では、主食であるンシマ((Nshima)/パップ (Pap))をメインに、炒めたお肉と野菜が並びます。自分の任地であるカティマ・ムリロでも、一般的にンシマとお肉、野菜が食されていますが、ザンベジ川が近くにあることから、川魚 (Zambezi Bream)がお肉の代わりに食卓に上がることもあります。

川魚が売っている市場

最終レポートとなる次回は、日本との違いについて紹介します。