

市民の台所「ゼイ」でお買い物

みなさんこんにちは。そちらはもう夏休みも終わり、2 学期が始まった頃でしょうか。こちらは今週で夏休みが終了し、来週月曜から 2 学期が始まります。今日は『学校説明会』があり、2 学期から編入学のご家庭がたくさん説明を聞きに来ました。私が受け持つ中学部 2 年にも転校生が入ってきます。明日は土曜日ですが休日出勤し、受け入れ準備を頑張りたいと思います。

さて、この夏休み中は時間があつたので色々なことにチャレンジしました。例えば…時間があつたので街を散策して『木材店』を発見したので集成材(板材は多いのですが、足しげく通ってようやく購入できました。ミャンマーは湿気が強いので、集成材のように変形が少ない木材で物を作らないと壊れてしまいます)を購入。それを使って学級になかった『掃除道具箱』の作成。また、ローカルの方々ご用達の『問屋』的な店を発見。そこで『大豆(こちらの言葉で「ペピサ」と言います)』を購入し(こちらでは色々な豆が売られていますが、日本でよく取り扱われている「乾燥した大豆」はほとんど取り扱っていません)、日本から持参した『乾燥米麴』を使っての『味噌づくり』の実施などなど。日本にいる頃からやってみたく思っていたことを色々試し、自分の授業の幅を広げられるよう研修に明け暮れています。

そんな夏休みを過ごしているのですが、こちらに赴任してから「早く行ってみたい!」と思っていた場所によく行くことができました。それが市民の台所「ゼイ=市場」です。住んでいる地区ごとにゼイはあり、その住人たちが買物をしに集まってきます。そういった人を狙って「屋台」や「仕立て屋さん」など色々な店が集まり、とても活気のある場所になっています。近代化が激しいミャンマー。スーパーマーケットやショッピングモールなどの大型店も続々と増えてきているのですが、どうしてもそういうところの食材は割高(かなり)なので、ちょっと使うのが怖いです。そこで我が家ではゼイで食材を買っています。しかし、ゼイでは日本のように冷蔵庫の中に肉や魚が陳列されて…なんてことは一切ありません! 全く冷やしていない状態でそのまま売っているので、どうしても「開店(朝 7:00)と同時に買物スタート=食材が痛まないうちに購入」せねばならず、毎朝学校に出勤している私は行くことができなかったのです。



ゼイに行ってみるとまず入口にあるのは「氷屋さん」。購入した食材の鮮度が落ちないように使用します。そして建物の中に入らない露店がたくさん並びます。その回廊を通過しいよいよゼイの中へ。ゼイの中も外と同様、小さな店がたくさん入っています。そして店ごとに「豚肉屋さん」「牛肉屋さん」「魚屋さん」「鶏肉屋さん」「根菜類屋さん」「果物屋さん」…といった具合に分かれています。そして人が集まるため「雑貨屋さん」や「容器屋さん」など多種の店が入っています。



面白いのは取り扱う商品によって店が違うことです。肉屋や八百屋がこんなに細分化されているのはびっくりです。そしてすべての商品は測り売り。買ったものの重さを天秤ばかりで測って売っています。「授業で上皿天秤の使用法とか教えるけど、実際には電子天秤を使うから意味ないでしょ」と思うこともあつたのですが、ミャンマーでは天秤ばかりは現役です。極めつけは商品が売れたら、お店の人がそのお金で他の売っている商品をパンパン叩く! こちらの風習で「ラッキーマネー」といい、「売っていた商品がこのお金に変わった! このお金で他の商品をたたいて、もっと売れるように」というゲン担ぎだそうです。初めてのゼイは発見でいっぱいです!



ちなみにゼイでの買い物ですが、日本とは比べ物にならないほど難しいです。例えば鮮度。今日の売り物の中にこっそり昨日の売れ残りが入っていたりするので、それを的確に見極めなければなりません。買う部位についても、どこがいい部分かを見極めて切って売ってもらいます。果物も、熟しすぎているものもあれば、まだ未熟のものもあり、いつ食べるのかを考えて購入します。そんな芸当をミャンマーに来たばかりの我が家ができるわけもなく、ゼイでの買い物には我が家で雇っているコックさんに同行してもらっています。つまり、こんな達人のような買物をしているのは我が家のコックさんです。

では、また来月こちらの出来事を報告します。