

Diak! Timor-Leste

2018年1月 第4号



1 今月の様子

日本での寒波のニュースが聞こえてきておりますが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。 こちらは冬の寒さを味わうことなく過ごしております。日本にいた時と比べ、天気予報は もっぱら見なくなりました。天気や気温などの変化がないからです。職場の同僚に、今の 日本の季節は冬、雪積もって寒いよと話したところ「寒いのはダメ、アレルギーなんだ」 と返ってきました。寒さアレルギーがあることを初めて知りました。

2 配属先の活動「新たな活動の場?!」

今月は"Timor AID"というNGOで活動を行いました。そこでは 伝統的な織物"タイス"を制作しています。特徴として、デザイナー を入れて近代的なデザインであること、またアドバイザーがおり、 品質が高く丁寧な仕上がりであることが特徴です。そこで一緒にタイスの作り方の流れを勉強させていただきました。



ア 生糸の作り方





"Kapaas"と呼ばれる植物から生糸を作ります。 天日干しして伝統的な道具である"Ai dedun"を使った工程を経て作ります。

イ 染色の方法







今回は"Taun"という植物を使って藍色に染めました。

実際に一緒に作り始めると、生糸づくりからの工程は1週間以上の時間を要します。多 くの時間をさいた割には売値が釣り合わないのは日本の工芸品と同じだと感じました。 出来上がったタイスは、伝統的な正装のほか、テーブルクロスとしても使用されます。

3 首都から見える"アタウロ島"へ



職場の同僚と行きました

東ティモール首都ディリの海沿いからうっすら見える島、 それがアタウロ島です。

今回乗った大型船は300人乗りぐらいの客席に車やバイ ク、その他に食料などの荷物も一緒に詰め込まれ片道約2 時間です。途中、カヌーのような小さいボートで、ずいぶ ん遠い沖まで出ている漁師がいたり、船の上から海を覗き 込むとイルカの群れも見ることができ、楽しみながら行く ことができます。

到着して船を降りると、お土産やご飯やさんが並ん でおり、そこの一角で食事をとりました。メニュー はカトパと焼き魚に焼きタコ、ココナッツジュースで す。カトパとは米をココナッツの葉で覆い蒸したもの

で、ココナッツの味が染み込んでいてとても 美味しいです。私はお腹を壊した直後で、外 食には気を使っていましたが、どれもきちん と火が通っていて美味しかったです。そのあ とは水上タクシーのような船のおじさんと交 渉して、約10分ほどの周りに誰もいない浜 に連れて行ってもらいました。



自分の身長ぐらい深さでも地面まではっきり見える透明な海の中には、ファインディン グニモの映画に出てくるような色あざやかな魚、ヒトデを見ることができます。

美味しい料理に、綺麗な景色と空気に、透きとおる海。泳ぐのもとても気持ち良く、す ぐにでもまた行きたいを思わせる島でした。交通費は片道4米ドル。水上バスは2米ドル。 ランチもおなかいっぱい食べて5米ドルとお財布にも優しい旅行となりました。

4 中間報告及び最終報告会



協力隊には赴任後、1年経過後の中間報告と、帰国 前の最終報告があります。今回は、28年度3次隊の 中間報告と、帰国隊員の最終報告会が行われました

発表された先輩隊員の内容では、とてもわかりや すく、活動内容、課題、改善など今後の活動に参考 になる情報がたくさんありました。

特に活動中の安請け合いが信頼関係の構築になり、 次の活動に繋がった良かったという話があり、早速 実践したいと思います。《第4号終わり》