

ベナン国内水面養殖普及プロジェクトによるナマズ試食ツアーの実施

ベナン国内水面養殖普及プロジェクト（Projet de Vulgarisation de l'Aquaculture Continentale en République du Bénin, PROVAC）ではティラピアとナマズを対象魚種として養殖の技術指導および養殖普及を行っています。ティラピアはベナン国において広く食されていますが、ナマズは隣国ナイジェリア寄りの一部の地域のみで消費されており、同国の経済都市コトヌ（Cotonou）ではナマズを提供するレストランは数少ないというのが実際のところですが、日本人にとって淡水魚はなじみが薄く、特にナマズは食べる機会が少ないのですが、その美味しさを知っていただくため、ナマズ試食ツアーを10月12日（土）に企画したところ、在ベナン日本大使館員やJICAベナン支所関係者に参加していただきました。

当日の午前はずコトヌから約1時間の距離にあり、ナイジェリアに隣接する首都ポルトノボ（Porto-Novo）のナマズ料理専門店で現地のナマズ料理を食べました。同店は現地の人気店で早朝に開店し正午前には料理が完売してしまうとのこと。当日も店内はナマズ料理を目当てにやってきたベナン人でごった返しており、実際にそのナマズ料理を食べてみると同店が人気なのも頷ける味だった。

その後、ポルトノボに近いアジャラ市（Ouémé département, Adjarra commune）のプロジェクト中核養殖家の養殖場を訪問し、ティラピアやナマズの養殖現場を視察しました。参加者にとって日頃訪問することがない養殖場をみていただき、プロジェクト活動の現場を知っていただく良い機会になりました。

午後はコトヌの日本料理屋だるまのご協力を得て、その厨房でナマズの蒲焼と天ぷらを調理しました。ナマズは先に訪問した中核養殖家より購入したもので、それをプロジェクト総括の土居が見事な（？）包丁さばきで調理しました。参加者からのナマズ料理の評価は非常に高く、うなぎに代わる食材としてナマズを利用した日本料理の可能性を見出すことができました。

今後はJICAや在ベナン日本大使館と協力してナマズの日本料理を広めることも検討していきたいと考えております。

（文責：佐藤信）



ポルトノボのナマズ料理専門店



現地のナマズ煮込み料理



ツアーにご参加頂いた皆様
ナマズ料理店にて



プロジェクト中核養殖家の訪問
午後の試食会で調理するナマズの取上げ



取上げたナマズ



ナマズを焼く土居総括



調理したナマズの蒲焼と天ぷら



PROVAC の土居（総括、左）と佐藤（養殖普及/研修/広報担当、右）