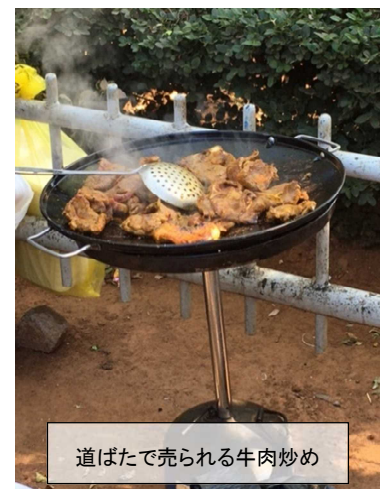


ボツワナ牛(ボツ^{ぎゅう}牛)は美味しいです！

在ボツワナ日本国大使館

ボツワナは、南アフリカ、ナミビア、ザンビア及びジンバブエに囲まれた内陸国です。国土は約 58 万 1730 平方キロメートルで、日本の約 1.5 倍、ケニアやフランスとほぼ同じ大きさです。人口は約 235 万人で、日本の人口の約 50 分の 1 以下となります。これら数値からも想像できますが、広大な土地と少ない人口は、動物にとって恵まれた環境で、様々な家畜が放牧されています。

牛の数は約 160 万頭で、ボツワナ人にとって主要なタンパク質の供給源とされ、各家庭の毎日の食卓に上がります。肉質は日本の牛肉と比べ、赤身が多く歯ごたえがあります。放牧され、自然に任され育っているため、肉自体にうま味が備わっており、良く咬んで味わって食べると、肉のうま味が口の中に広がり美味しいです。バーベキューや煮込み料理、ハンバーガーやステーキと幅広い料理に使われています。



道ばたで売られる牛肉炒め

ボツワナは海と面していないため、多くの国民にとって、国内で調達可能な新鮮な肉の方が、他国から冷凍輸入された魚よりも好まれます。そのため、日本大使館の公邸料理人は、現地の人にも受け入れられる日本食として、ボツワナ牛を使った寿司メニューを考案しました。材料は、ボツワナの伝統料理であるセスワ(注:牛肉を長時間煮込むことでほぐれた肉を塩で味付けしたもの)を使い、それを太巻きのように具材の一つとして巻きました。このセスワ・ロール(セスワ巻き)は、天皇誕生日祝賀レセプション等で振る舞われ、お寿司が初めてのボツワナ人にも「美味しい」と大好評でした。



セスワ・ロール



セスワ