

## 今週のメニュー

## ■トピックス

◇水鉄砲ウォーズで塩ビパイプが活躍

## ■随想

◇レソト王国旅行記（8）－レソトご飯－

一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

## ■編集後記

## ■トピックス

## ◇水鉄砲ウォーズで塩ビパイプが活躍

千葉県流山市の市民団体「ヒミツキチ」主催の「水鉄砲ウォーズ」を見学させていただきました。この水鉄砲、塩ビパイプで自作するというのです。しかも子供たちが自分で…。

7月23日の水鉄砲ウォーズは、流山おおたかの森駅から徒歩20分ほどのところに広がる森の中で開催されました。参加されたのは、近在の親子さん達30名ほどで、中には都内から参加された方もいたようです。

11時に森の入り口に集合し、さっそく奥へ。蛍の保護エリアである小川の横を通って、やや開けた場所で当日の催しが開始されました。子供たちはさっそく森の中に設営された手作りのブランコで順番を待ちながら遊び始めます。大人たちは、火をおこし、羽釜でおコメを炊き始め、その横ではパンを焼き始めます。それらが出来上がると昼食となりますが、基本的におかずは各自持参となっていました。でも、子供たちにはおかずも必要ないくらいのようでした。森の中で食べるご飯はおいしいもので、ちょっとくらい芯が残っていても、おにぎりはすぐなくなりましたし、パンはさすがにちょっとついても直火で焼いたその味はまた格別で皆頬張るように食べていました。



開催地「ヒミツの森」



中央：塩ビパイプ

上下：箱いっぱい準備された継手などの部材

お昼が終わったら、水鉄砲の作成開始です。準備されていたのは13と25φの塩ビパイプ1.5m各8本とそれぞれのサイズのキャップ、13φの45度エルボ、25×16の異形継手多数と、のこぎり、紙やすりなど。団体の代表乾さんから塩ビパイプ製水鉄砲の作り方の講習を受けたら、さっそく親子で作成開始です。塩ビが加工しやすいとはいえ、のこぎりを手にするのは子供たち。森の中の足場が悪いところで切断するのは苦労していたようです。13・25φの塩



力を合わせて塩ビパイプ切断中

ビパイプを好みの長さに切断したら、それぞれのサイズのキャップで片側をふさぎます。25中のキャップにはすでに射出孔が空けてありました。あとは細い方の塩ビパイプにエルボなどを組みあわせてグリップ部分を作り、異形継手を介してキャップした太・細塩ビパイプをつなぎ合わせれば水鉄砲の完成です。ポイントは、スムーズにピストンが動くように、13中のキャップの外径を紙やすりで少し小さく

することでしょうか。あとは、長さやグリップ部分をアレンジして、全員オリジナルの水鉄砲を完成させました。

子供たちは水鉄砲ができたらずぐに試射を開始。「ウォーズ」開始前に、すでにびっしりの子供も。ひとしきり試射が終わったら、みなさんおでこにガムテープで金魚すくい用の「ポイ」を装着してもらい、二チームに分かれて水鉄砲ウォーズの開始となりました。最初は、子供チームと親チームの対戦でしたが、両チームともいきなりガチでした。至近距離で水をかけられびっくりして泣き出す子供や、逃げるのに夢中で友達とぶつかってしまう子供など、あちこちで嬌声と笑い声が起こります。水がなくなるといちいちバケツから給水しないとイケないのですが、そこがまた楽しいところなのかもしれません。

「水鉄砲」＋「塩ビ」で検索したところ、結構はまっている人は多いようです。色を塗ったり、フィルムを貼ったりしてオリジナルのものを作るのが楽しいのでしょう。また、たいていの場合、既成の水鉄砲は壊れてしまったら修理もできずそれでおしまいです。塩ビパイプ製水鉄砲は、部材が入手しやすいこと、加工もしやすいため修理も可能でパーツを微調整することも可能であることなどが楽しめる要因としてあるようです。

「ヒミツキチ」さんの活動は、子供たちが「遊び」を通して、いろいろなことを学習できる場所と機会を提供することのようです。その際に、流山に残る森・里山をうまく利用して、自然にも触れあってもらい、可能であれば大人も一緒に楽しんでしまおう、としています。自治会や子供会がどんどん少なくなっている現在では、このような活動は非常に重要なのだと思いました。

そんなところで塩ビの特性がうまく発揮できて、子供たちに親しみのあるプラスチックとなれることを期待しましょう。

⇒ [「ヒミツキチ」さんのサイト](#)

⇒ [塩ビパイプで水鉄砲を作りたい方はこちら](#)



塩ビパイプ製水鉄砲、完成品

(長い方の先を水に浸けピストン部を引いて水を入れます。)



「水鉄砲ウォーズ」対戦中

## ■ 随想

### ◇レソト王国旅行記（8）－レソトご飯－

一般社団法人 日本化学工業協会 若林 康夫

イギリス領だったこともあり、食事も西洋化が進んでいるレソト王国ですが、やはり伝統料理はあります。

アフリカ人は炭水化物が好きな人が多いのですが、レソトの人たちはその中でも一番炭水化物好きなのではないでしょうか。お米やパスタも日常的に食べられていますが、食べる量が半端ではありません。もっともポピュラーな主食は「Papa」。お父さんではありません。トウモロコシの一種、メイズの粉を煮て、柔らかめのお餅のようになったら出来上がり。

ガーナでは「Fufu」と呼ばれるタピオカの一種、キャッサバから採ったデンプンの粉を煮て、同じように柔らかめのお餅のようなものが主食として食べられています。「Papa」も「Fufu」も食感は似たようなもので、それ自体に味はありません。このため、大抵は煮物などと一緒に提供され、煮汁をかけて食べます。

「Papa」栄養価がどの位なのかは分かりませんが、カロリーだけは高いのだとか。マラウイ人の体格がいいのは（ちょっとよすぎる？）、「Papa」を大量に食べるのが原因であるという国連の報告もあるほどです。炭水化物の主食を多く摂るためか、おかずの味付けはちょっと濃い目。血圧が気になる私にとっては濃すぎです (^\_^)

これまでに訪問した多くのアフリカの国と同様、肉はととてもよく焼きます。さすがに、某国のようにほとんど炭になるほどは焼きませんが、パッと見は表面が焦げて真っ黒。チキンのもも肉など、一目でそうだと分かる部位は別ですが、カットされてから焼かれた肉は食べてみるまで何の肉か分かりません。

また、これも他のアフリカの国と同様、味はしっかりしているのですが、特に牛肉は、肉、というより筋が硬い。ナイフで切るのも一苦労なら、口の中で噛んで、咀嚼するまで大苦労。ご飯を食べたという実感がありますが、顎はかなり疲れます。

ハイランドの人たちが好んで食べるのは「牛の尻尾（Oxtail）」。5センチほどに切った尻尾を、ニンジン、ゴボウなどの野菜と一緒にワインの中に入れ、じっくり煮込んだ、シチューのようなものです。尻尾なので、食べるころは少ないのではと思っていましたが、実際には骨の周りに、沢山の肉が付いていました。味、かなり美味しかったです (^\_^)

レソトご飯、大きなお皿に主食からおかずまで、全部乗せるのがレソト流。食べ始めの時はいいのですが、最後の方になると、全部混ざってしまい、不思議な料理の出来上がり。お皿を別にしなくても、仕切りのあるお皿を輸入すると、結構いい商売になるかもしれません。

先日、CNNのネットニュースで「African sushi : Mountainous fish farm links Lesotho with Japanese chefs」という面白い記事を発見しました。

日本の寿司ネタとして人気があるサーモン。あなたが食べたサーモン、本物の鮭でしたか？ 何と、レソト王国のダムで養殖されたトラウト（ニジマス）が、日本の寿司店でサー



モンとして出されているというのです。ダムの水は温度も安定しており、養殖には最適だそうです。

これが結構いい商売になっているようで、失業率が高いレソト王国で、貴重な就労の場所を提供しているそうです。輸送費を考えると、飛行機を使っているとは思われません。冷凍したトラウトが、陸路、南アフリカ共和国のケープタウンに出荷され、そこから船で日本に向け出荷していると思われます。ケープタウンから日本までは約1カ月。

ニジマスとして寿司店で出されるのならいいのですが、サーモンとして出されているとは、想像もしませんでした。このトラウト、フライにしたものを食べましたが、確かに脂がのっており、サーモンだといわれて出されたら、ほとんどの人は分からないかもしれません。

(続く)

次回は、(9) -大停電- です。

⇒ [バックナンバー](#)

## ■ 編集後記

最近、購入してから2年もたたない液晶テレビが見ている時に突然真っ暗に！すぐに購入店に修理を依頼しましたが、なんと復帰したのは故障してから11日目。はじめは部品交換にそんなに時間がかかるとは思ってもみませんでした。今の情報社会でタイムリーに映像によって伝わるニュース情報はなんと貴重か！とつくづく思い知らされました。

次回のメルマガは8月25日(木)の発行となります。(UCH)

## ■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)
- [メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 名原 克典

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL [info@vec.gr.jp](mailto:info@vec.gr.jp)