

これを食べないと、カライ・オクトゥーブレがやっ て来る？

壁谷 英幸



こんにちは。
10月に入りました。

エンカルナシオン・イタプア県庁配属
の壁谷英幸です。

今回は、少しパラグアイの風習を紹介
したいと思います。

パラグアイでは10月01日には、各
家庭で、「ジョパラ (Jopará や
Yopará と言います。)」と呼ばれる
料理を食べる習慣があります。

ジョパラ (Jopará, Yopará)とは、パラグアイの公用語であるグアラニー語で、
「2つ以上のものが混ざること」を指します。10月01日

10月は、植え付けが終わったばかりで農作物の収穫が一際乏しい時期です。そ
のため、農村では昔から生活が厳しくなる時期でした。

そこに登場するのが題名にある「カライ・オクトゥーブレ (KARAI・
OCTUBURE)」という妖怪(精霊?)です。

この妖怪は、10月01日になると家々を徘徊し、貧しい家や働かない人のとこ
ろへ行き、鞭で人を叩き驚かす妖怪です。

日本で言う貧乏神のようなものであり、別名(貧困なおじさん: señor de la
miseria セニョール・デ・ラ・ミセリア)とも言われています。

この妖怪が家にやってくるようにするために、各家庭では、乾燥させた豆（Poroto）やトウモロコシ（locro）、トマトやお肉などあらゆる食材を混ぜたスープを作り、たくさん食べるます。お腹いっぱい食べて裕福さをアピールすることでカライ・オクトゥーブレを退散させられると信じられているのです。



その年収穫した作物の余剰を使い、食べものを作ることで、厄払いをしつつ、幸運を呼び込むところは良い習慣だなと私自身も感動しております。

（少し、日本の節分に厄除けや、豆を食べるところが似ているような印象です。）

ちなみに上の写真、私が食べたジョパラです！！

ニンジンやお肉も入っており、右上のマリネラ（お肉の天ぷら）と一緒に食べました！味としては、穀物のモチモチとした食感が味わえ、たまに口の中に入ってくるトマトやお肉（ベーコン）が絶妙に味に飽きないようサポートしてくれます。全体的にさっぱりとした野菜のスープといったところでしょうか…。

以上で、ちょっとしたパラグアイの風習の紹介を終わります。



ただいまパラグアイは 10 月 04 日、サマータイムに入り日本との時差がちょうど 12 時間（冬時間の時は時差 13 時間）となりました。私の任地エンカルナシオンには、大きな川があり周辺はビーチとなっています。日本は、これから秋、冬と少しずつ寒くなってくると思いますが、こちらはこれから夏へと向かっていきます。

体力をつけつつ、残り6ヶ月のパラグアイ滞在を満喫したいと思います。