

## <Nomi-nication>

There is a culturally-based expression ‘*Nomi-nication*’ in Japan. The word is a mixture of a Japanese word ‘*Nomi*’ (drinking alcohol) and an English word ‘Communication’. After finishing the daily job, many Japanese go out for dining and drinking together with their colleagues and business partners, get relaxed, share their thoughts (and sometimes share complaints at the workplace), discuss business strategies, and get refreshed and prepared for tomorrow’s work.

It is quite hard to have the same *nomi-nication* in Rwanda.

- 1) First, many people refrain from drinking alcohol. As 1994 genocide is recognized to be boosted up by drinking, it is still rather a taboo to many people to drink in the public.
- 2) Also, the majority here is pious and some religious groups have a rule not to drink alcohol.
- 3) Moreover, it is not easy to dine together with Rwandans as our income levels are different, and I often face with a lot of hesitation about asking my Rwandan colleagues where to go and what to eat.

However, recently, there were several opportunities to have field visits to identify demonstration activities to tackle with climate change negative impacts in rural areas in Rwanda, and I stayed one night with my Rwandan colleagues at the countryside. I could enjoy a rare *nomi-nication* chance mainly by drinking tea.

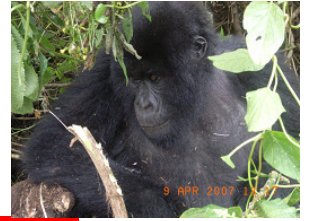
As typical to *nomi-nication*, the topics were various and rather fragmented. But I was very curious and happy to hear those stories as people here are generally not so candid and their frank talks indicated that they trusted me.

Here are some of the topics we discussed:

- My colleague’s father generation from the South-Western part of Rwanda has some taboos that even my young colleague cannot understand. They are, for example,
  - a) Eating isombe (cassava leaves) and milk together is prohibited
  - b) Eating fruits by adults (especially men) are not recommended (fruits are for kids)
  - c) Eating goat meats by women will make them hairy
  - d) Eating isombe, mushrooms, or ndagara (small fish from Lake Tanganica) by adults is prohibited, and violating the taboo will lead to kill cows kept at their home
- There seems to have been traditional knowledge by farmers to check the evaporation level of rivers and other water systems, and to forecast weather. But the prediction is now hard as the rainy and dry season cycle has become very unstable recently (perhaps due to climate change).
- One of my colleagues regrets to have missed to learn knowledge from his mother about what kinds of local herbs are useful for what kinds of medicinal usages. Unfortunately, she died already.
- Milk and eggs at their childhood were more delicious. For example, the yolk of eggs from chickens in a recent broiler house is white and the eggs are less tasty than the traditional yellow yolk eggs (where chickens were let loose). Some milk from Uganda is still keeping good old taste of traditional Rwandan milk.
- Before 1994 genocide, the government employment system was rather based on the seniority system, and there was an incentive to continue to stay at the same office as they could expect payment increase when they stay longer. In contrast to it, the current system is based on a mission-based contract (i.e. typical Western-style contract system) and the staff members are encouraged to seek better jobs with higher salaries all the time. And no promotion is guaranteed by staying at the same office.

Listening to the above, I thought about importance of learning from the past. Due to limited written historical records, Rwanda and many African countries tend to directly import the most advanced technologies and knowledge from abroad. But such technologies/knowledge need to be applied in Rwandan context (cf. Japan directly introduced Western shoes to humid Japan in the past and developed athlete’s feet). And traditional knowledge as above is very helpful to understand the real Rwandan context.

I want to keep cherishing *nomi-nication* opportunities in Rwanda as much as possible.



## <飲みニケーション>

日本には「飲みニケーション」という文化に根差した表現があります。この言葉は、日本語の「飲み」（飲酒）と英語の「コミュニケーション」（意思疎通）を合わせたものです。一日の仕事を終えると、多くの日本人が同僚や仕事の同業者と飲食するために外出し、リラックスした状態で意見を交わしたり（時には職場での愚痴を言い）、ビジネス戦略を議論し、気力を回復させ、明日の仕事に備えます。

ルワンダで同様の飲みニケーションを実現するのは非常に困難です。

- 1) まず、多くの人がお酒を飲みません。1994年の大虐殺が飲酒によって煽られたと認識されていることから、多くの人にとって公の場でお酒を飲むのはいまでもどちらかと言えばタブー視されています。
- 2) また、ここでの大多数は信心深く、いくつかの宗教団体は飲酒を禁止する規則を有しています。
- 3) さらに、ルワンダ人と一緒に夕食をとるのが簡単ではない理由は、我々の所得水準が異なるからです。ルワンダ人の同僚に、どこで何を食べるか誘うことについて、私は躊躇してしまうことがよくあります。

しかし最近、ルワンダの田舎で気候変動の被害に対処するための見本となる活動としてどんなことをすればいいかを見極めるため、現地訪問をする機会が何度かあり、ルワンダ人の同僚と地方で1泊することになりました。主にはお茶でしたが、飲みニケーションの貴重な機会を得ることが出来ました。

飲みニケーションに良くあることですが、話題は様々で、むしろバラバラでした。しかし、私はその話を非常に興味深く、また嬉しく聞きました。この人は一般的にそれほど率直ではなく、彼らが素直に話してくれたのは私を信頼してくれているということを示唆していたからです。

議論した話題のいくつかは次のとおりです。

—ルワンダの南西部出身の同僚の父親の世代には、その若い同僚でさえ理解できないタブーがあるとのこと。例えば、

ア) イソンベ（キャッサバの葉）と牛乳と一緒に食べることは禁止

イ) 大人（特に男性）が果物を食べることは良くない（果物は子供の食べ物）

ウ) ヤギの肉を女性が食べると毛深くなる

エ) イソンベ、キノコ、あるいはンダガラ（タンガニカ湖でとれる小魚）を大人が食べるのは禁止であり、そのタブーを冒すと家で飼っている牛が死ぬ

—農民の間には伝統的な知恵があったようで、川や他の水系の蒸発の程度を観察することで天気を予想していたようです。しかし、最近では雨季と乾季の周期が非常に不安定になってしまったため（おそらく気候変動で）、その予測が今は困難となっています。

—同僚の1人は、母親から、地域のどの野草がどういう薬効があるかという知識を学べなかったと後悔しています。残念ながら、母親は既に亡くなられたそうです。

—彼らの子供の頃の牛乳と卵はもっとおいしかったそうです。例えば、最近の鶏舎で育てられた鶏の卵の黄身は白色で、その卵は伝統的な黄色い黄身の卵（その場合の鶏は放し飼い）よりおいしくないそうです。ウガンダからの牛乳の一部には、伝統的なルワンダの牛乳にあった古き良き味がまだ残っているそうです。

—1994年の大虐殺の前には、政府の雇用形態はむしろ勤続年数が長い人が優遇される制度を基礎としていて、長く働くと給与が増えるとの期待から、同じ職場にとどまるという動機づけがあったそうです。それと対照的に、現在は任務ごとの契約（典型的な欧米流の契約体系）に基づいていて、職員は、常により高給のより良い仕事を探すように促されます。そして、同じ職場にいると昇進は保障されません。

こういう話を聞いていて、過去から学ぶことの重要性を考えました。歴史の記録が文字に書かれて残っていることが少ないため、ルワンダや多くのアフリカの国では最先端の技術や知識を海外から直接的に導入しがちです。しかし、そのような技術／知識は、ルワンダの文脈に沿って適用される必要があります（参照：日本はかつて、西洋の靴を湿気の多い日本に直接的に導入し、水虫の足になってしまいました）。そして、上記のような伝統的な知見が真のルワンダの文脈を理解するのにとても助けになります。

ルワンダでの飲みニケーションの機会を出来るだけ大切にしていきたいと思います。

Flat and dry eastern part of Rwanda



平坦で乾燥したルワンダの東部

Hilly and flood-prone Kigali and its west



丘がつらなり洪水が起ころちなキガリとその以西