

## 日墨グローバルパートナーシップ研修計画 研修レポート 2017年7月

井山明日香

7月になり研修期間も終わりに差し掛かってきました。先月末に語学学校での研修が終わったのでこの7月は奨学生各々が旅行をしたり自由に過ごしました。わたしもこの1ヶ月でいろいろな地方へ旅行してより一層メキシコの文化を知ることができました。その中でも一番印象に残ったオアハカのお祭りを紹介しようと思います。

そのお祭りはゲラゲツァという名前でオアハカ州に住む先住民がそれぞれの地に伝わる伝統舞踊を披露するものです。開催日は毎年7月16日以降の二回の月曜日で、2017年は17日と26日に開催されました。この二日間は町にあるゲラゲツァのために建てられた大きなステージで1日2回ずつ公演が行われます。それを目当てにメキシコ国内外からたくさんの観光客が訪れます。その二日間だけでなく7月中は町のあちこちで様々なイベントが行われます。オアハカ州の伝統料理を食べられるものや、民芸品のフェア、伝統舞踊のパレードなど毎日お祭り騒ぎになります。ゲラゲツァはオアハカ州の先住民サポテコ族の言葉で「助け合い」の意味があります。現在では観光用の華やかなイベントとなっていますが、本来は豊作を祈ったお祭りでした。

このゲラゲツァ期間中に6日間ほどオアハカ州に滞在していましたが、町は観光客で溢れて活気がありとても充実した時間になりました。

左の写真はパレードの様子です。踊り子さんを間近で見ることができます。右の写真は7月24日の公演の様子です。



次はオアハカ特有の料理をいくつか紹介しようと思います。



ひとつめはモレです。このソースにはたくさんの香辛料が入っていて日本でいうとカレーのようなものです。しかしカカオやチリが入っているので甘いのか辛いのか不思議な味です。全国各地にモレはありますがわたしはオアハカのモレが一番好きでした。



ふたつめはタマレスです。これも全国各地にあるちまきのような料理ですがオアハカのものは少し違う特徴があります。トウモロコシの皮に包んで蒸す形が全国的には普通ですがオアハカではバナナの皮に包みます。そして中にはトウモロコシの生地だけでなく鶏肉や先ほど紹介したモレが入ってます。これを食べるまでタマレスはあまり好きではありませんでしたがオアハカのタマレスはとても美味しかったです。