

メキシコ研修レポート Diciembre de 2017

鈴木 萌

12 月に入り、メキシコで生活し始めて早4カ月が過ぎました。CEPE での勉強や友人たちと過ごす中で、スペイン語のみならず、メキシコの歴史や地理、文化について知識が深まってきたような気がします。

12 月上旬に CEPE の 2 学期目が終了すると、約 1 カ月間の冬休みが始まりました。私はこの休暇を利用して約1週間オアハカに旅行に行ってきました。オアハカ州は生物遺伝資源の豊富なメガダイバーシティ国であるメキシコの中でも生物多様性が最も豊かであると同時に、先住民族の比率が一番高い州でもあるなど文化的にも多様性に満ちた地域です。今回のレポートでは、そんなオアハカについて紹介したいと思います。



ティアングス tianguis

オアハカの近郊の村では、毎週決まった曜日にティアングスと呼ばれる先住民族のサポテコ族やミステコ族の伝統的な青空市場が開催されます。その歴史は古く約 500 年以上前から存在していたといわれています。

今回、私は毎週木曜日にティアングスが開催されるサアチーラ Zaachila に行ってきました。ティアングスでは野菜や果物、肉、乳製品を扱



う店はもちろんのこと、タコスなどのメキシコ料理を扱う飲食店や生きた七面鳥やウサギを売る店などが所狭しと立ち並び、沢山の人が買い物に訪れていました。狭い通路をたくさんの人々が荷物を抱え押し合いへし合いしながら行き交ったり、客と店員が値段交渉したりするなど活気に満ち溢れており、見ているだけでもすごく楽しかったです。また、市場内を歩いていると、聞きなれないスペイン語とは異なる言語を頻繁に耳にしたり、伝統衣装を身にまとった人を目にしたりと、今までメキシコシティで生活している時にはあまり実感することのなかったメキシコの多民族国家としての一面を垣間見ることができました。



オアハカ民族植物園

民族植物とは、先住民の伝統や知恵が活かされ、生活のなかで使用されてきた植物のことで、この植物園にはオアハカに生息する民族植物が集められています。

植物園ではスタッフの方と2時間弱かけて園内を巡り、それぞれの植物の歴史や用途、生態について説明を聞きました。伝統農法について学んだり、調味料や薬草



として用いるハーブなど先スペイン期から生活の中で用いられてきた様々な植物を見ることができました。

また、先ほども紹介したように、オアハカはメキシコの中でも生物多様性が最も豊かな地域ですが、この植物園にはサボテンから熱帯雨林に生息する植物に至るまでオアハカの様々な植物が集められており、オアハカ州の広大さや気候、生物の多様性を実感しました。

モーレ・ネグロ mole negro

モーレとは、さまざまなスパイス、ナッツ類、野菜を合わせて作られたソースのことで、このモーレを、鶏肉などにかけて食べるのがメキシコで主流の食べ方です。

モーレはメキシコ中部にあるプエブラで発祥した伝統料理で、ロホ(赤)、アマリージョ(黄)、ベルデ(緑)、ネグロ(黒)など色々な種類のものが存在しますが、オアハカの名産であるカカオが使われたモーレ・



ネグロと呼ばれる黒いモーレはオアハカの郷土料理です。材料の分量や作る工程によって味が大きく変化するため作るのが最も難しいモーレだと言われています。

今回の旅行で初めてモーレ・ネグロを食べましたが、カカオのククが出た甘辛系の味がしてとても美味しかったです。