

## 研修レポート（2016年9月）

井山明日香

### 自己紹介

はじめまして、このたび広島県の推薦を頂き第44期日墨グローバル・パートナーシップ研修計画研修生としてメキシコに留学させていただきました、井山明日香と申します。現在広島市立大学国際学部にて在籍しており、主にジェンダー研究や言語学を専攻しています。高校生の時にアメリカの不法移民に関する番組を観たことをきっかけにラテンアメリカに興味を持ち、そして大学での2年間の学びを経てメキシコにおける女性の社会進出についての関心を持つようになり、それが今回の研修に参加する契機となりました。

初めての長期海外留学で緊張している部分もまだありますが、この一年間ひとつでも多くのことを吸収できるように尽力していきたいと思っております。そして、その中でわたしが感じたことや知られざるメキシコの一面を皆さんにお伝えできればと思っております。一年間どうぞよろしくお願いいたします。

### CEPE

私たち研修生は現在CEPEという語学学校に通っています。CEPEとはメキシコ国立自治大学（UNAM）内にある外国人のためのスペイン語センター（Centro de Español para Extranjeros）という施設です。1学期6週間・毎日3時間のスペイン語クラスを基本として、他にも文化クラスを自由に選択できます。文化クラスには、発音や語彙、サルサ、伝統舞踊、歴史、文化など様々なクラスがあります。私は現在スペイン語と語彙のクラスを履修していますが、スペイン語を学ぶだけでなくスペイン語を通じて諸外国の文化や考え方も知ることができ、とても有意義な時間を過ごせています。

### 食事

海外での長期滞在にあたって心配事のひとつとして食事が挙げられると思います。わたし自身も、日本から遠く離れたメキシコで日本食は食べられるのだろうか心配していました。しかしその心配は一切無用でした。想像以上に日本食はメキシコにとって身近な存在です。ショッピングセンターのフードコートではたいてい寿司が食べられますし、人気のあるチェーン店の寿司レストランもあります。また少々値は張りますが日本人のオーナーが経営されている日本食料理店も多数あります。レストランだけではなくスーパーマーケットでも日本食は手に入ります。例えばカップラーメンや電子レンジで温めるだけのごはん、醤油、照り焼きソース、生米などは比較的容易に手に入ります。（ちなみに日本で食べられている生米は「sushi arroz(寿司米)」という名前です。）そしてお菓子コーナーには醤油のような味付けをした豆菓子が数種類売られていて、どれも日本に関連することが書いてあり、いかに日本が身近な存在であるかが感じられます。このように日本食はメ

キシコで愛されていて簡単に入手することができるためわたしはまだ日本食が恋しくありません。

私がまだ日本食を恋しく思っていない理由は日本食が身近な存在であること以外にもあります。それはメキシコ料理がとても美味しいからです。中でも代表的な2つを紹介します。



まずは言わずと知れたタコスです。

タコスは道端の屋台からレストランまで様々なところで売られていて、そしてとても安いので日常的に食べられているメキシコ料理です。中身は牛肉や鶏肉、豚肉が主でそこに野菜などを挟みレモンを絞ってソースをかけて食べます。これは家庭料理というよりは伝統的なファーストフードというのが正しいような気がします。



次はポソレというスープです。これは豚肉と鶏肉、

トウモロコシを煮込みチリで味をつけて最後にレタスや玉ねぎ、チーズ、アボカドをのせて食べるものです。メキシコの代表的な家庭料理に思えます。これはチリが入っているポソレですが、チリが入っていないものや家庭によって具材が異なり様々なバリエーションがあります。

このほかにもたくさんのメキシコ料理があるのでこれから少しずつ紹介していけたらいいなと考えています。

それでは、一年間よろしくお願ひします。