

研修レポート 4月

志水慈子

メキシコ生活も残り3か月程度になり、CEPEの授業も5期のうち4期を終えました。CEPEのスペイン語の授業では扱う内容も複雑になり、ただ単純にスペイン語を学ぶのではなく、その文化も学ぶ必要があると感じています。また語学だけでなく基礎学力を高めたり自分の国の文化や実情、国際情勢にも目を向けたりする必要があると身に染みんでいます。先日も日本の罪人に対する処刑制度の具体的な方法や、移民政策の現状を聞かれて、自分の国のことなのにうまく説明できず悔しい思いをしました。ドイツ人のクラスメイトはシリア難民の話をしていましたが、より深く理解するためには、背景知識を持ち、日ごろから様々なことにアンテナをはっておく必要があったと思います。

また、辞書にはアミーゴ=友達、と出ていますが厳密にはその意味はより広く、日本では先輩や後輩を友人とは言いませんし、ましてや10歳以上違えば友人関係は珍しいのではないかと思います。スペイン語のアミーゴは日本語の仲間や知り合いの意味が少なからず含まれているのだと教わりました。加えて、先生や年上に対しても場合によって、二人称表現である「あなた」ではなく「君」を使います。メキシコ文化の、人と人との距離の近さを象徴しているようにも思えました。

I 秋祭り・春祭りで広島お好み焼きを売りました！

日墨会館にて昨年の10月と今年の4月に秋祭りと春祭りのイベントが合計3日間開かれました。このイベントには在留日本人はもちろん、日本に興味のある多くのメキシコ人が訪れます。各都道府県の県人会や、日本料理屋、雑貨屋が軒を連ねます。



そして我々が広島県人会も満を持して広島のお好み焼きを出店しました。オタフクソース株式会社の後援を受け、本格的なのぼりや暖簾も準備完了です。大型鉄板1台と中型鉄板3台で大量調理を可能にしました。

11時から祭りが始まるのに対して8時過ぎには召集され、念入りに仕込みや会場の飾りつけをするのは、もう広島県人会以外ないでしょう。県人会長の情熱に動かされて、広島に起源を持つ日系人である県人会のメンバーなど15人ほどで一斉に準備にかかります。



その甲斐あって、お祭り開始から凄まじい数の人が集まり、お好み焼きを作っても作っ



ても足りない状況でした。お好み焼きを作る製造班、生地ややきそばなど備品の補充班、たれや青のりをかける盛り付け班、そして受付会計班に分かれ、見事なコンビネーションで客を捌いていきます。ですが折角来たのに人が多すぎて買えなかったという声が聞かれるほどの大盛況ぶりでした。

あちこちで美味しいという声が聞かれ、メキシコでも広島のお好み焼きの知名度が上がったのではないかと思います。

私も試食しましたが、塩コショウが使われていないため、蒸されたキャベツの甘みや肉のジューシーさが際立ち、素材の味がソースとも良く合っていました。つい、広島が恋しくなります。

ブラック企業のごとく働き次の日には体のふしぶしが痛むこのイベントですが、知り合いが増えたり、日本料理を食べられたりと魅力もたくさんあります。北海道がラーメンを出したり、和歌山がみかんゼリーを出したりと、それぞれの特徴が光っていました。

ステージでは日本のアイドルが歌を披露したり、秋には名古屋の武将隊が音楽に合わせて剣舞を披露して大きな拍手に包まれたりしていました。このようなイベントを通して地理的には離れた2つの国がますます近くに歩み寄っていければと思います。



3日間という短い期間ですが、広島をメキシコに発信するお手伝いが出来て良かったです。日系とはいえ日本語を話せない県人会メンバーも多い中、熱がこもって非常に暑く休みもあまりないのに皆さん冗談を飛ばしながら和気あいあいとお好み焼きを作っていて、メキシコ人の芯の強さと暖かさにも触れました。

II メキシコ健康フード「ノパル」

ノパルはスペイン語でウチワサボテンです。路上の屋台ではフレッシュジュース屋が多いのでノパルジュースとして飲んだり、タコスの添え物として炒めノパルがあったりします。酸味がありヌルヌルとしていますが苦味はありません。スーパーでは靴の中敷き大のノパルが既に棘を切った状態で適当に重ねられて売られています。

食べる際はざく切りにして5分程度ぬめりが出るまで炒めたらすぐに食べられます。写真はヌルヌル具合を取りました。あまりにヌルヌルなのでテフロン加工でない鍋で炒めても全くこびり付きません。そして強い味がしないので様々な料理にも合います。以前に刻んだノパルを混ぜて肉団子を作って中華スープにしましたが美味しかったです。

ノパルはアステカ時代から食されていて、低カロリーで食物繊維が多いの



が特徴です。カリウムやマグネシウムなどの主要ミネラルも豊富で、ぬめりの素のムコ多糖体を多く含みます。昔から傷の手当や肥満、二日酔いや便秘など様々な用途に使われてきており、ノパルの食習慣があると糖尿病が重症化しにくいと言われています。そして女性が気になる美白にも一役買います。日焼けのシミも予防するのでノパールを食べれば広島を代表する女優の綾瀬はるかさんのような素敵な肌になれるかもしれませんね。

今月のメキシコ料理

⑩ エスキーテ



粒状のゆでトウモロコシにバター、マヨネーズ、チーズ、レモン果汁と塩を載せた屋台料理。店先には何種類もの辛いソースがあるのでお好みで振りかけます。夕方から街中にはエスキーテとエローテ（粒状ではなく房のままのとうもろこしに同様の調味料をかけたもの）の屋台が増え始めます。日本のトウモロコシのような甘さはないのですが、スパイスがきいて食欲をそそられます。

⑪ ヘリカージャス（焼きプリン）



メキシコ州の北、グアダラハラ地方のB級グルメの焼きプリンです。卵の味のする濃厚でクリーミーなプリンの下にはほろ苦いカラメルが潜んでいます。同じくグアダラハラ名物、トマトソースのかかったヤギ肉の伝統的なトルタ（トルタ・アオガーダ）を堪能したあとにもってこいの、道端で買えるスイーツです。



今月のメキシコ観光地

⑩ ルチャブレ（プロレス）



メキシコと言えばプロレス、と思われる方も多いでしょう。週に二回、夕方から2時間程度約5試合が行われます。場内は熱気に包まれ、小さい子供からご高齢の方まで、大声で応援します。選手紹介の際は子どもたちがリングに集まって選手と写真を撮ってもらい和やかな雰囲気でした。しかし一度試合が始まればその様子は一変し、レスラー同士の激しい攻防に観客は熱狂します。驚いたのは女性が感極まってリングから降りたレスラーに水をかけたり、罵声を浴びせたりしていたことです。プロレスに関してほぼ無知な私ですが、素人でも2時間があっという間なほど面白く、引き込まれてしまいました。

⑪ チャレアーダ（ロデオ）

何十年前の映画に出て来そうな、大きな帽子を被ったカウボーイが縄を振り回しながら牛を追うという伝統がまだ受け継がれていました。牛の足元に縄を投げて捕まえたり、尻尾を掴んで転ばせたりしていました。



チャレアーダはロデオの原型と言われ、市民にも人気なスポーツです。ただ4時間以上にもわたるので、お酒やつまみを手にと、家族でのんびりしながらみるのもいいと思いました。