

2019年度「ペルー 短期留学報告書」

国際食料情報学部・食料環境経済学科・4年・41716011・栗倉詩織

1 当初の目的

私がペルーの短期留学に参加した理由は、ペルーの食、農業、文化などについて理解し、将来の仕事に活かしたいと思ったからである。私は、大学2年生の時初めて海外旅行に行き、旅行に興味を持った。そういったこともあり、4年生になって旅行会社から内定をいただいた。私は、各国の食や農業、自然、文化は大切な観光資源であり、それらがあるからこそ旅行ができるのだと考える。将来、多くのお客様から喜んでもらえるツアーを考えるためにも、世界を知る必要があると思い、まだ行ったことのないペルーを短期留学の地にする決めた。

2 目的達成のために活動した内容

8月21日から9月5日まで、ペルーの首都で砂漠地帯であるリマ、山岳地帯であるカハマルカ、アマゾン地帯であるプカルパの3つの都市を周った。

8月21日から8月24日までリマに滞在し、ラ・モリーナ国立農業大学の学生と交流した。リマの8月9月は、ほとんど雨が降らず、日中も18℃くらいで湿度が低い。そのため、思ったより肌寒く、薄いコートが必要だった。交通量が多いのと、砂漠地帯のせいか、ダストの量が多く景色が常に濁っていた。

8月21日は深夜に到着し、ホテルに移動したのみである。8月22日23日にラ・モリーナ国立農業大学に行った。22日の午前中に3人の先生から土の有効利用について、ソーラーの研究について、ペルーの土地について紹介してもらった。午後はラ・モリーナの卒業生であるサブリーナ・キハラと合流し、キャンパス内を紹介してくれた。動物が飼育されているエリアや日本の作物が栽培されているエリア、サボテン畑などさまざまなエリアを紹介してくれた。まず、キャンパス内の広さに驚愕した。キャンパス内は車や自転車で移動できるくらい広く、農大の数倍の広さであった。その分、家畜動物ものびのびと育てていた。特に、アルパカやリャマが野放しに散歩をさせていた時、今まで見たことのない光景でわくわくした。キャンパスツアーの後は、他の学生とペルーと日本の食文化を紹介しあった。私たちは、だしを紹介し、ペルーの学生はセビーチェという料理を紹介してくれた。セビーチェは、白身魚、玉ねぎを唐辛子やパクチー、にんにく、塩、レモンで味付けしたペルーの料理である。さっぱりした味わいで、日本人の口に合った。他にもサツマイモやトウモロコシを食べさせてくれた。現地のサツマイモは日本のものよりもオレンジ色でカロテンが多いそうだ。トウモロコシも日本のよりも粒が大きく、甘さは控えめであっ

た。正直、どちらも日本のほうが好きだと思った。

23日は、午前中に国際ポテトセンターを訪問し、ペルーの芋について教えてもらった。午後はウガス先生からペルーの農業の講義を受け、その後農大や日本の食、農業、研究についてプレゼン発表した。ペルーは沙漠、山岳、アマゾンと3つの気候帯があるため、育つ作物が多種多様で、食文化も土地によって違うことがおもしろいと思った。また、いろんな作物が育つので、輸入に困らないとウガス先生がおっしゃっていた。日本の食料自給率は低いのに対し、ほとんど国内産の食材で生活できるペルー人を少しうらやましく思った。

24日は大学を出て、ラ・モリーナの学生とリマ市内を観光した。ペルーの教会や美術館に連れて行ってもらった。ペルーがかつてスペイン人に侵略された時代やスペイン人がくる以前の時代など、歴史についても知れた。ラ・モリーナの学生は、ペルーの歴史についてべらべらと語っていて、そういった点が日本人と違うと感じた。

8月25日から27日まで山岳地帯のカハマルカでエドガーさん、ハスミンさん宅でホームステイをさせていただいた。彼らには、3人の息子さんがおり、時折一緒に遊んだり、食事を共にしたりした。カハマルカに到着した25日は、山岳地帯の伝統的料理である、パチャマンカを一緒に作り、夕飯に食べた。パチャマンカとは、地面に穴を掘り、そこにジャガイモ、豆、豚肉、鶏肉などを入れ、地熱で調理する方法である。このときは、普通の地面に穴を掘ったため、厚い石を一緒に入れ食材を温めた。自然の力で作る料理は、芋や豆がホクホクし肉もジューシーで非常においしかった。

26日、私は旅の疲れからかおなかを壊し、一日中休んだ。夜に体調が回復し、ペルーの温泉へ行った。通常個室の温泉に1人~3人ほどで入るもので、そういった部屋がいくつもあった。シャワーはなく、お湯につかるのみのスタイルであった。ペルーのホテルや家にはバスタブがなく、シャワー室のみであったため、久々にお湯につかることができ、気持ち良かった。

27日は、エドガーさん、ハスミンさんと車で富士山より高い、3955mの山へ行った。上る途中では、山にある学校やアンデスの農家さん宅、エドガーさんが働く鉱山を訪問した。山へ登る道中、様々な景色がみられた。急斜面で馬や牛を放牧している様子や焼き畑をしている様子、山頂からみる絶景など、すべての景色に感動した。アンデスの農家さんの家で昼食をとった。ここからは、ロンダと呼ばれる警察のような役割をするセバスチャンと行動を共にした。この日の昼食は、クイと米と芋だった。クイは、日本でいうモルモットである。日本ではペットとして飼うが、ペルーの山岳地帯では、食べるために飼っているそうだ。味は鶏肉のようで癖もなく美味しかった。昼食後はセバスチャンと牛の乳しぼりや放牧されている様子を間近で見学した。

8月28日から9月3日までアマゾン地帯であるプカルパに滞在した。今回滞在した期間、プカルパは乾季であり、気温は23度から30度ほどであった。交通量は多く、モトカーがたくさん走っていた。リマとカハマルカとはまた違った雰囲気新鮮だった。プカル

パでは農大OBでカムカム協会会長である鈴木さんと行動を共にした。

29日は、鈴木さんが保有する農場を視察した。オフィスから29km、22km離れた農場へ行った。29kmの農場は、一番広く、カムカムがよく育つ農場である。まず、日本米を栽培している農場を紹介してくれた。積算温度が高いため、3ヶ月で育ち収穫できるそうだ。本当の無農薬で育てており、害虫や雑草除けのためアヒル農法を使っている。後日、カレーを作り、日本米を食べさせてもらったが、甘くて美味しかった。育つ環境の違いで味がこれほど違うのかと驚いた。22km離れた農場では、様々な熱帯作物を紹介してもらった。その中でもウイトという作物は興味深かった。鈴木さんから、「虫除けだから、塗ってみな」と言われ、みんなは腕に塗った。クスクス笑っていたので、何かおかしいと思った。すると、「染料の素でもあり、しばらくすると腕が黒くなる」と言われ非常に焦った。現地では、髪を染める時に使うそうだ。農場視察が終わった後、オフィスへ戻り、スリという昆虫を食べた。アマゾン地帯ではよく食べるそうだ。生きたまま食べることもできると聞き、せっかくなので生きたままと焼いたものを食べた。生きたまま食べるのは抵抗があったが、いざ食べてみるとクリーミーでかにみそのような味だった。焼いたものはジューシーさが増し、生食よりも美味しかった。以前から、昆虫食には興味があったが、これほど大きく生きたまま食べるのは初めてで、ペルーに来て一番わくわくした。

31日は、パイチェと呼ばれる魚の餌やり、捕獲、計測し、自分たちでさばいて食べた。鈴木さんの農場では、パイチェの大きさごとに池が分かれており、飼育されている。まず、小さいものから餌やりをした。大きなバケツ餌の小魚がいっぱいに入っており、現地の人には簡単に投げるが、重くてうまく投げられなかった。餌をやると、パイチェが集まってびちゃびちゃと暴れるように食べる。時には飛んでいて、これを捕まえるのかと思うと少し怖くなった。次に、1~2mくらいの池に移動して、パイチェを捕獲した。現地の人と一緒に、池に入り網で捕獲する。網を狭めていくと、パイチェが暴れて、たまに体に激突される。1mくらいの大きさでも十分痛かった。これを手で捕まえるが、パイチェがヌルヌルしていて、暴れるのでなかなかうまくいかなかった。捕獲、計測した後は1匹オフィスに持ち帰って、さばいた。鈴木さんはさばき方を教えてくれず、自分たちの勘でさばいた。うろこが固く大きかったため、さばくのに2時間もかかった。さばいたものは刺身やてんぷら、塩焼きにして食べた。全く臭みがなく、美味しく食べられた。この日の実習で自分たちで捕獲し、食べられるまでにするには、非常に大変であることを身に染みて感じた。飼育から食べられるまでにするにはもっと大変だろうなと思った。

30日と1日はプカルパを観光した。オフィス近くの動物園やヤリーナ湖、ショッピングセンター、市場を訪れた。現地のスーパーや市場はペルーの食文化がみられておもしろかった。特に市場では、豚の頭や鳥が丸々1匹売られていることに驚いた。豆や穀物も量売りで日本とは全く違うスタイルが新鮮で面白かった。現地の方は、スーパーだと少し高いイメージがあるらしく、市場をよく利用するそうだ。

3 目的達成度の自己評価

たった2週間の実習であったが、ペルーの食、農業、文化についてよく理解できた。特に、ペルーの食については日本人の口に合い好きになった。醤油を使用するものや様々な国の料理と融合するものが多かったからだと思う。

他にも、鈴木さんからペルーの観光地や珍しいスポットを教えてもらった。マチュピチュやナスカの地上絵以外にも観光地はたくさんあると知り、もっとペルーについて知りたいと思った。こうした、留学で学んだこと、感じたことは今後の仕事に生きてくるだろう。心から参加してよかったと思った。

4 今後の取り組み

ペルーの学生との交流の際に、英語で会話をした。ペルーの学生は英語がペラペラなのに対して、私は引率者の方に通訳を頼ってばかりで、英語力のなさを痛感した。仕事をするようになってからも英語を使う機会はあると思うので、英語の勉強に励もうと思う。

5 持って行って良かったもの

- ・ドライヤー
- ・スリッパ
- ・爪切り
- ・クレカ数枚

クレカは使えるものと使えないものがあるので、数枚持っていくとよい。

- ・長靴
- ・整腸剤
- ・日本のお菓子

現地では学生以外にも多くのペルー人と交流する。その際日本のお菓子をあげるとコミュニケーションのきっかけになり仲良くなれる。

現地で使ったお金は、食費、お土産代など込みで4万円ほど。

6 次年度以降の参加者へ

- ・英語の勉強
- ・スペイン語で自己紹介ができるくらい
- ・ペルーについての知識(そこまで詳しくなくてよいが)



捕獲したパイチェ



セバスチャンに乳しぼりを教えてもらっている様子