

2017年度 世界展開力事業  
中南米との大学間交流プログラム（短期留学）帰国報告書

国際食料情報学部国際食農科学科1年 48817095 茂呂 涼

私が留学した目的は中南米のスペイン語圏の国に留学しようと思ったからです。現地の人と交流し文化に実際触れる事が目的で2週間過ごしました。私は食文化に興味があり、メキシコでもたくさんの勉強になりました。到着した日、近くのレストランでサボテンを食べました。メキシコのイメージであるサボテンの事を留学前に調べて、メキシコではサボテンを食用にもしている事を知って楽しみにしていました。サボテンは細かく刻まれていくつかの種類の肉と味付けされて、サボテン自体には味はなかったのですが、おいしかったです。他に印象に残っている料理はチレスエンノガダというので、9月15日は独立記念日なので9月だけ食べられる料理で、とうがらし丸々の中に肉が詰まっています。上に甘いソースとザクロがかかっているものです。味は好きではなかったけれど、独立記念日を祝うものなので日本にはないので国をあげて祝うのが国民の自国愛というのが感じられました。他に日本と違うのは、食事の際、日本では全員の食事が揃ってから食べ始めるというのが一般的ですが、メキシコ人は料理がきた人から食べ始めていて、いただきますとごちそうさまというかけ声があるだけでこういったところでも違うんだと気づきました。テーブルでは必ずと言っていいほど、日本では醤油が置いてあるようにサルサソースと他の種類のソースがでてきました。普段の食事のスタイルも違って、メキシコ人は朝たくさん食事し、1日の中で一番多く食べ、昼は15時くらいに食べて、夜は食パン1枚とミルクで済ますそうで、生活スタイルも大きく変わってくるなと思いました。寮ではマルタという方がメキシコで家庭で作られている料理を作ってくれました。日本と大きく違うのはとうもろこしが主食として食べられている事です。米は品種も全く違い日本米よりも水っけがなくパサパサしていて形も長方形の形をしていて、私はあまり好きではありませんでした。とうもろこしから作られているトルティーヤはやはりメキシコ料理には欠かせないものでほとんどの料理で食べられていました。ワカモレとトルティーヤを作ったのも異文化体験で思い出になりました。大学近くの街であるテクスココという場所にある日本のラーメン屋さんに行きました。日本人とメキシコ人の夫婦が経営されていて、メキシコ人向けにチリの入った辛いラーメンもありました。外国でよくすしが流行っていると思っていましたが、私が出会ったメキシコ人はすしを食べた事がない人が多かったです。お箸を使って上手に食べていました。ラーメンの味も日本のラーメン屋さんと変わらずとても美味しかったです。私が行ったテクスココという場所は海が遠く魚料理もあまりないので、すしもないのではと思いました。外国にある日本料理のお店に行くとその国民向けに少し変わっていたりして面白いと思いました。地域によって差はあるそうですが、魚料理が

少なく肉が多かったように感じました。食べるものも違うと人の体型も全く違って、日本と比べると太っている人が多かったです。メキシコの人々の印象は自分たちの国の事をよく知っていてなにか聞くとみんな答えられて、私も日本の事をもっと勉強しなきゃいけないなと感じました。人はとても優しく親切な国でした。チャピンゴ自治大学は広く大学内に様々な施設がありました。私が特に印象的だったのはチーズ工場です。大学内で飼育している牛のミルクから作っていて、2種類ありました。工場ですがハエが飛んでいたり、衛生面はあまり良くなかったです。さらに食用のウサギを飼育していて、そこを見学しました。数匹のウサギごとに仕切りで区切られていて人工的に育てているんだなと感じました。日本人からするとウサギはペット用なのでこういった食用に育てているところを見ると少し違和感がありました。ウサギにストレスを与えないように首から神経をとっているそうです。人工授精をするところを見てウサギを食べる気分にはなれなかったです。そういった大学内で育てている動物や作っているチーズやトルティーヤもほとんどが食堂で出しているもので、育てて作り食べるまで全て自分たちでやっていて実践的な学びができるなと思いました。グリーンハウスでは絶滅しかけている木などを育て、自然に戻す活動をしていて環境保護もやっていました。チャピンゴの畜産学科の人がお話をしてくれて自分の興味ある学科でした。その時の話は食品のメキシコ中心の輸出入についての話で関心がわきました。チャピンゴでは農大と同じで実践的な学びができてフィールドワークが多くいいと思いました。それから、トウモロコシとコムギの研究センターである CIMMYT に見学に行きました。それまで見てたメキシコの雰囲気と全く違って国際機関だけあって設備が良く最先端でした。全てのトウモロコシ、コムギの種を保管していてトウモロコシ、コムギが全滅してもまた一から作れるようにしているそうです。その例として 50 年前に取った種で育てたトウモロコシと今のトウモロコシを隣に植え見比べると面白かったです。2 つは全く変わらなく見た目は全く同じでした。50 年前に取った種でもしっかり管理して保存すればまた同じ物を作れるのはすごいなと思いました。今、世界で環境問題がありメキシコも砂漠化が進んでいていつ作物が育てられなくなるかわからなくて今の環境問題に向き合っている現場だと思いました。こういった全ての種を保管するような活動が環境保護に繋がるのだと思いました。CIMMYT の活動でアフリカやアジアの農業に問題がある地域に CIMMYT をたてて、職員を派遣しその国で活動し、問題が解決するとその国にたてた CIMMYT は閉鎖されるというのがあり、多くの数の国でその活動をしていて、大きな事業をしていることがわかりました。大学で行ったプレゼンで、私は日本の食文化について説明しました。英語がわからない生徒が大半だったのですが、みんなよく話を聞いてくれて、あげた日本のお菓子や味噌汁など喜んでくれてとても嬉しかったです。もう少しディスプレイのほうにスペイン語で書いて、英語がわからなくても理解できる工夫が必要だったと感じました。日本に興味がある人たちが集まってくれたのですごく興味をもってくれ光栄でした。農場には穂積先生が連れてってくださいました。コーヒー、オレンジ、レモン、バナナ、蜂蜜、バニラの農家に行きました。バニラが実をなっている

のを初めて見ました。農場はとても広がったのですが、話を聞いていると全て手作業で収穫していて、日本に比べると機械化が少ないと感じました。病気にかかっている木も多く育てるのが大変だなと思いました。蜂蜜を作っているところでは小さい箱に入っている蜂の巣から蜂蜜を取る作業をみせてくださりました。針のない蜂で見た目はハエのような形でした。その地域でしか作られていないものでとても貴重でした。私たちが普段見ている蜂の巣とは違って茶色い葉のような塊でした。中からはロイヤルゼリーがでて味は少し苦いけれど、甘みもありおいしかったです。他に穂積先生がやっているプロジェクトを見せてもらいました。農村の豚などの家畜のフンから有機肥料を作りさらにその肥料になっていく際にでるガスを料理する際に使用するというプロジェクトである1つの家を見せてもらいました。農村であり裕福な家庭でなくてもこれは安い費用でできるもので数多くの家で使用されているそうです。実際にこのプロジェクトを考え農村に先生が自ら指導しにいき広めていく活動をしているようで大変だけれど多くの人の役に立っていて素晴らしいプロジェクトだと思いました。ある農村ではトウモロコシ100%のトルティーヤを頂きました。普段食べていたトルティーヤは工場で他の穀物も混ぜられていることが多く100%のものは味と食感が異なりとても美味しかったです。バナナ農家ではバナナの実にビニールをかける際、その農家で考えられた道具を使って一瞬でかけられるところを見せてもらいました。機械などがないぶん考えた知識で行われていることが多く感心しました。ある日はチャピングの生徒の1日を体験するという日で朝からカフェテリアでご飯を食べ、学校の施設を見学し、授業を受け、ダンスをし、チャピングの生徒たちとも交流ができました。チャピングは学費、寮、食費などが無料で本当に勉強熱心な生徒が多く話していても勉強になることが多かったです。日墨協会のインターンシップはあまり仕事はなく見学をたくさんさせてもらいました。メキシコにあるとは思えないほど京都にあるような日本庭園で美しかったです。エドムンドさんというミカサ(日本の物などが売っている店)に野菜を仕入れしている農家でそこで農作業をさせてもらいました。メキシコでも様々な日本の野菜が育てられていました。味はわからなかったのですが、見た目は日本で売られているものとはほとんど変わらなくキレイな状態で売られるものが多かったです。やはりその農場もほぼ手作業で機械は少なかったです。日本の技術が普及したらメキシコ全体の収穫量は格段とあがり、大規模農業も増えるのではと感じました。観光にも様々な場所に連れて行ってくださり、メキシコシティ、テオティワカン、人類博物館などメキシコについて勉強になりました。テオティワカンは何百年も前に建てられたピラミッドで何の技術もない大昔の人が建てたとは思えないほど大きく石が一個一個敷き詰められていて全体を見たときは感動しました。今回2週間ではありましたが、メキシコという日本から遠い場所で文化、農業を多く学びました。それだけでなく現地の方との交流が多く考え方や生活の仕方が全く違い話をしていて面白かったです。農家にも実際足を運び、見学したことで日本の農家とは全く異なることが感じられました。日本にいて勉強するだけでなく実体験してみると様々な発見があり、とても勉強になりました。また機会がありましたら他の国にも行って

みたいと思います。