

# Respect!!

No. 1 2017. 4月発行

初発行にあたって。

こんにちは。青年海外協力隊、家政・生活改善隊員として、2016年10月より派遣されている踊る料理研究者（笑）北脇藍紗です。ようやく、初の海外生活にも慣れてきました。この通信を通して、お世話になった人に近況報告ができれば、そして、少しでも世界のこと、国際協力のことに関心をもっていただければと思い発行することにしました。活動の合間を縫って、不定期ですが記事を書こうと思っていますので、ぜひお付き合いください。

（ちなみにタイトルの **Respect!** ジャマイカンパトワ語のありがとうという言葉です。）

ジャマイカってどんな国？リアルジャマイカ！！



ジャマイカは中南米のカリブ海に浮かぶ島国です。コロンブスによって発見され…なんていう、説明が知りたい方はグーグル検索してください(笑)

とっても能天気で楽天主の私は、ジャマイカに来る前、プラスのイメージとしては美しい海と空に囲まれたカリブの楽園というイメージがありました。

そして、多くの協力隊が派遣される発展途上国ですが、中進国という位置づけのジャマイカ…そこに国際協力は必要なのか。しかし、すぐにそのイメージは覆されました。まずはゴミの多さ。街のいたるところにお弁当の箱、ペットボトルや瓶、お菓子の袋が転がっています。しかし、これには原因があります。そもそも彼らの行動様式はなんの変化もしていない。彼らを取り巻く環境が急激に進歩しているのです。そこに追いつけていないだけなのです。例えば、おやつにトロピカルフルーツを食べていた彼ら。果物の皮は土にかえります。しかし、その皮は輸入されたお菓子のプラスチックバックに、その土は舗装されたアスファルトになったのです。大人が当たり前のようにそれをするので、子ども達はもちろんゴミをどこへでもすてます。そこに国際協力が必要なのです。私たち日本人も同じような経緯を経て今があります。いろいろな国の支援により、猛烈なスピードで発展しているジャマイカ。経済的に豊かになった日本人にとって、当たり前になったことは同じ環境に近づいているジャマイカ人にとってはまだ当たり前ではないのです。

一体何をしているの??

さて、この環境の中で私はどんなことをしているのか。まず、青年海外協力隊とは何なのか。教科書とかにもものっていたり、電車のつり広告にもものっていたり言葉を聞いたことある人は多いのではないのでしょうか。詳しいことは、グーグルで分かりやすい説明が見つけられると思います(笑)ざっくりいうと、応募時に職種だけ選べるシステムです。世界の国々でどんなことに困っ

ているか調べる人達がいる、そこから、ではこんな仕事ができる人材を日本で募集しますね。と、  
いうような感じでしょう。要請内容は案件によって異なります。一応、希望も出せるのですが、  
書類審査と2種類の面接(技術面接、人物面接)を経て、適材適所に派遣されます。私はジャマイカのハノーバーという首都から4時間半ほどの小さな街にあるフォーエイチクラブに派遣されています。前頁左下の地図でいうと、ネグリルとモンテゴベイの間に位置します。家政の案件の中では唯一料理に関する案件でした。(ちなみに技術面接は編み物!作った巾着の中に焼き菓子を入れて無理やりお料理の話にもっていきました(笑))フォーエイチクラブはアメリカ発祥の青少年育成団体です。各学校を巡回し、クラブ員にトレーニング(トレーニングと言っても、材料費設備費などの問題もあり、デモンストレーションと一部体験という形)をしていきます。また、そのトレーニングは年に一度の県大会、全国大会にむけて行います。家政分野のほかには、環境分野、野菜栽培、家畜、ダンスにドラマなど多岐に渡ります。来年度はダンスもしたいなー。家政分野では料理、ジュース、サンドイッチ、ケーキデコ、テーブルセッティングなどの種目があります。テーマが毎年変わります。例えば、ケーキだと7歳の女の子のお誕生日!と、いった感じ。今年度は県大会を終えて、優勝者を全国大会にむけて改善していくところです。あとは、県のテーマ食材バナナのレシピを作成中です。全国大会後は来年度のテーマがわかるのが9月なので、それまでは資金を集めるための料理教室などを運営するための提案や資金繰りについて模索していこうと思います。と、いうような感じで活動はすべて自分で考えて行っています。社会人経験は6年目とまだまだキャリアの浅い私ですが、普通日本で任せてもらえないレシピ開発からトレーニング開発、資金うんぬん、、、いろんなことに挑戦できる環境に感謝。それと、同時に日本で勤めた会社には素敵な教室・目標・施策等すべて用意してもらっていた恵まれた環境であったことに気が付きました。どちらの環境においても自分らしくがんばっていきたいと思います。

### ジャマイカごはん ~ジャークマリネ液

#### 材料

- ・玉ねぎ1個みじん切り
- ・白ネギの緑の部分 1本分 つぶしておく
- ・塩、黒コショウ、砂糖、ナツメグ各小さじ

1/2

- ・タイム、オールスパイス小さじ1
- ・にんにく1片 みじん切り
- ・お好みで鷹の爪
- ・ライム汁 小さじ1

#### 次号予告

- ・リアルジャマイカ「ジャマイカ人の食文化」・言語コミュニケーションについて
- ・ジャマイカ人と日本人の仕事の違い・スペースによってはレシピなど。。。

左記の材料をすべて混ぜます。フープロ樂ですね(笑)お好みの具材を一晩付けておきましょう。そして、焼きます。チキンやポークが有名です。本来はジャークドラムと言われるものでスモークに焼き上げますが、日本だとフライパンでこんがり表面をやいてから、オーブンに突っ込んじゃってください!アイスクューブなどに凍らせてしまつて、炒め物の味付けにもおすすめです。