

Respect!!

No. 3 2018.9 発行

第3号発行にあたって

こんにちは。踊る料理研究家、北脇藍紗です。毎回、次の号ではこんなこと紹介したいなと思って、最後に次回予告をつけるのですが！！毎日がサプライズすぎて、お伝えしたいことがたくさん！と、いうことで、多少の予告無視はご容赦くださいませ(笑)そして、のんびり出来る時に更新しておりましたら3号で終わりそう！！(笑)や、せめて、最終号として、総まとめ号も書けるようにがんばります。

文化の違いと言葉の違い

ある日のこと私は、移動手段である相乗りタクシーに乗り込み、出発を待っていました。前の座席で買ったばかりの牛乳を飲み始めたジャマイカンマダム。「うわ！この牛乳ダメになっているわ！代えてもらってくる！」と、買ったお店に。そして、戻ってきて、新しい牛乳を飲んで一言。「ん〜次は酸っぱくておいしいわ〜。」と嬉しそう。酸っぱいだと??そして、別の日、レストランでスイートサワーチキンを頼むと、それは求めていたさわやかな酸味と程遠い甘いチキン。はたまた、涼しいな〜と半そで歩いていると隣のジャマイカ人は厚手のパーカーを着て寒いと言う。英語は世界中のいろいろな国で使われていますが、各地域で発音の訛りがあるだけでなく、同じ単語を使っている、使われるエリアで少々意味範囲が違ってきます。言語を勉強するだけではコミュニケーションはとれない。そんなことを再認識させられる日々です。

1位が好きです！！

さて、のんびりしていてどんくさい印象を持たれがちな私、実はかなりの武闘派(←笑)！数字は全てではないけれど、数字は正直なものだと思っています。私はジャマイカ 4-H クラブという農業系青年育成団体に所属して、地方の教区で活動しています。1年に一度、14の教区ごとに地区大会があり、14教区の優勝者が全国大会で競技に参加し、全国1位を決めます。種目も様々で農業系のもの、環境系のもの、そして私の専門、家政系のものがあります。基本的には生徒たちが競技に参加するのですが、教区ごとのディスプレイを審査する競技があります。そこには配属先スタッフや教区の先生たちも大活躍！ディスプレイでは教区ごとにテーマ作物を選び、その作物を製品化して、ディスプレイします。生産から流通までをみんなで協力して行う競技です。私の Instagram@atelier.heidi をご覧いただいている方はご存知かと思いますが、今年度の我が教区のテーマは「キャッサバ芋」。ディスプレイの仕方、ラベルの貼り方、内容、保存方法、品数、価格設定など様々な項目をチェックされます。私は製菓製パン担当！ジャマイカ人シェフがジャマイカンベイキングをしてくれるので、私はヨーロッパのものを中心に焼きました。仕込みも入れて、二日間キッチンに引きこもりです。そして！！なんと！！2年連続全国1位！！！！！！！！そして、審査後、わたしの焼き菓子たちは、こちらでは珍しいヨーロッパ菓子を見つけて歓喜したオーストリアの方のところへお嫁にいきました♡また、家政分野ではジュース作り競技で我が教区が1位！！よくがんばった〜！総合1位は逃しましたが、14教区中3位と大健闘。来年はもう私は出られませんが、頑張っしてほしいですね。



WASHOKU を世界へ

和食がUNESCO無形文化遺産に登録されたことは記憶に新しいとおもいますが、私はここジャマイカで自称 WASHOKU 大使←(笑) イベント時に和食についてのディスプレイを行ったり、お箸の使い方体験講座を開いたり、家庭科の World Cuisine の枠に特別講師で出向いて、お好み焼きを焼いたりしています。

その他、家庭科の先生たちの空き時間を利用して、先生向けに和食の教室をしています。日本が UNESCO に無形文化遺産に登録申請するにあたり、日本政府は和食の特徴を 4 つ挙げています。①多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用 ②バランスが良く健康的な食生活 ③自然の美しさの表現 ④年中行事との関わりの 4 つです。意識の高い家庭科の先生たちが 1 番気にするのが②です。

炒め物などなんでもだばだばと大量の油を使うジャマイカ。小さじ半分もあれば十分といいながら、ちまちま計量して油を使う私をみて、「日本人の寿命が長いのは食生活のおかげなのね～」と感心していました。栄養の授業を見学すると長寿県沖縄をとりあげた海外メディアの動画を You tube で流して、見せていました。学生時代を沖縄で過ごしたので沖縄のことや日本人の食生活の変化についてもお話をしています。



ジャマイカンなイタリアン

とにかく麺類が大好きな私です。その中でもパスタ！学生時代より、イタリアンレストランでアルバイトしてみたり、パスタハンティング(食べ歩き)をしたりしていました。ここジャマイカにもイタリア系の移住民がいます！そして、点々とイタリアンレストランが！そして、やはりしっかりジャマイカナイズされています。ジャマイカ人はチキンの骨とかもがりがりかじっちゃうわりにはご飯や麺は柔らかめが好き。だから、パスタは長めに茹でられています。日本でも今はアルデンテという言葉が浸透して固めのパスタが出されますが、子どものころ洋食屋さんではもちもちのナポリタン食べたな～なんて思い出しました。ちなみにこれはジャマイカ人が時間にルーズでのびちゃった訳では決してないと思います。(最初はそれを疑ったけど(笑)!!) アルデンテで！というところちゃんとアルデンテで出てきます。半年ほどして、ジャマイカで販売されている乾燥パスタを見て結論に至りました。パスタは輸入されたものが流通しています。輸入されたものの中には、パッケージごと輸入したものとパスタを輸入して、袋詰めはジャマイカ国内でしているものの 2 通りあります。パッケージには茹で時間の目安が記載されています。前者のパッケージはアルデンテを目指した茹で時間が記載されていますが、後者のものはジャマイカの会社がパッケージを書いているので湯で時間が 5 分ほど長くなっています！ジャマイカ人の食の好みに合わせてあるんだな～とおもいました。今後、ジャマイカ人の食の好みの傾向がどんな方向に行くのが気になりますね。

レッスン告知！！??～場所探しています！！

さて、じつはそろそろ任期を満了し、10月13日に成田空港に到着する便で日本に帰国します！！帰国したら、お教室を開催しようかと思っています！南国カフェごはん(?) やラムとスパイスたっぷりのジャマイカ菓子、ジャマイカ素材を生かしたフランス菓子(?) をご紹介できたらな～と思っています！レンタルスペースなど場所を探しています！フットワーク軽めです。全国場所問いません(笑)地元岡山はもちろん、第2の故郷沖縄でも開催できたらいいなと思っています。素敵な情報があればぜひご一報くださいませ(^ ^)/

次回予告！！最終号??

- ・結局、私はここで何をしたのか！？
- ・青年海外協力隊としての活動を終えて。