

Respect!!

最終号 2019. 2 発行

最終号発行にあたって

はい！踊る料理研究家こと北脇藍紗のお送りするジャマイカ通信は今回が最後になります。帰国からすでに4か月！ジャマイカを離れて、寒さに震えながらたくさんのことを考え、振り返る時間を持ちました。この報告書「Respect」はドタバタした生活のなか4号に渡って、あれこれ好き放題書いてきましたが、いかがでしたか？個人的には皆様の感想などもたくさん聞けて、楽しかったです！！そして、2年間応援していただいていたありがとうございました！これまでひたすら日常生活で発見したことなどを中心に書いてきましたが最終号なので私がどんな活動をしていたのかをご紹介します！

結局、私はここで何をしたのか！？

私は家政・生活改善という職種で派遣されていました！この職種はどんなことをするかというと、家庭科の先生に近い感じです。国や要請内容にもよって異なるのですが、料理を教えている人・裁縫を教えている人・栄養改善に取り組んでいる人・はたまた女性の就職支援など世界中でいろいろなことをしている人がいます。私はお察しの通り料理の先生として、青少年育成団体に派遣されていました！

しかし、いざ派遣されると、予算がなく料理の講習はほとんど行われていませんでした。年に1度ある地区大会と全国大会の前に1～2回！！大会期間以外はレシピ開発や和食の講習会など自分を売り込んで活動。その他、各学校でクラブごとに予算があれば行われるというような状態でした。しかも、配属先主催の講習を受けるのは主に学校の代表で大会にでる子どもたち。ジャマイカの人々は競技好きな民族で大会自体はとても盛り上がります。しかし、青少年育成団体なのに、既に大会に出られる実力の子どもたちの教育だけでいいのかと疑問を持ちました。



ジャマイカでは仕事につけず、非行に走る青少年も非常に多い国です。やる気のある人が講習を受けられるシステムとして、資格取得を目指すコースの設立をしよう！と、カウンターパートや配属先の役員たちへ提案し、無事にパイロットコースを実施し、委員会を設立し、後を現地の人々に任せてきました。はい、ざっくりいうとこんな感じです！簡単に書きましたが、思い立ってからここに至るまで、連絡が返ってこなかったり、会議が延期になったり、なんやかんやでおおよそ18か月です。

青年海外協力隊としての活動を終えて

現地に派遣され、現地の人々と共に働き、現地の課題を発見し、現地でそれを解決するためにすごく大切だと思ったポイントは2つあります。一つは現地人の当たり前をひっくり返すこと。二つ目は現地の当たり前を作ること。当たり前のことだと思っていることって、外からみると当たり前ではなかったりします。それを声に出すこと。そこに協力隊の価値があるのかなと感じています。自分たちだけでは気づかないこと、それが、文化が交流する中で明るみに出てきます。甘えに聞こえるかもしれませんが、そこにいるだけでも価値があるのかなと思います。現地の人があることに気が付くきっかけになれたかなと思います。二つ目の当たり前を作ること。これがとても難しいと思います。実際に、ジャマイカでパイロットコースを実施し、会議ではデータやヒアリングした意見、観察できた事項などを資料として提供しました。また、日本で民間企業が開講している資格試験などのシス

テムなどをいくつか例として説明したりをしました。新しいことが当たり前になるまでにはとにかく時間と改良が必要かなと思います。私が帰国した後、順調に会議を重ね、導入できていたらびっくりしちゃうかもしれない(笑)もしかしたら、数年後、数十年後にこんなことやろうとした日本人がいたなー！って、なれば私はラッキーかなーくらいに据えています！ここでかっこつけても仕方ないので正直に言いますね！先日、新年とクリスマスの挨拶にメールを出しました。あいさつの返事はきたもののプロジェクトに対しての報告はありませんでした！(笑)予想通りだ、ジャマイカ！それでも自分のできることをできる範囲で粘り強く、一生懸命伝えたことは人生のいい経験でした。それでも私の授業のやり方をいいと言ってくれた人、私のレシピ達をおいしいと言ってくれた人がいたことはとても嬉しかったです。少しでも彼らの中に私の仕事のかげらが散らばって新しい文化になってくれるといいなと思います。



料理研究家への道

さて、帰国後、さっそくレシピコンテストに応募しました！そして、予選落ちしました！！絶対、行けると思っていました！(笑)まだまだですねー！でも天井が見えない私は無敵です！まだまだ、インプットも必要かと思うので、あの手この手で勉強を続けたいと思います。ジャマイカで学んだ料理たちもいつかまとめて本に出せたらいいなと思います。

大学時代、ヨーロッパ、とりわけフランスの食文化について研究してきました。大航海時代には多くのヨーロッパの国々が中南米を植民地化し、サトウキビやスパイスなどをプランテーションで作らせていました。それらの材料を生かした料理もヨーロッパにはたくさんあります。そんな暗い歴史を背景に持ちつつも人生を謳歌する彼らの底抜けな明るさ、誇り、美しい自然、そして、現地での材料の料理への生かし方。それらを肌で感じる事ができたのは今後の料理研究家人生へ大いに役立つことでしょう。

編集後記～ジャマイカを味わう



最後にジャマイカで一番大好きだったお菓子！バナナブレッドのレシピをご紹介します！シナモンはお好みによって増減してください！このレシピは、ジャマイカには、すでに少しシナモン控えめです。(笑)シナモン増やすときは少し砂糖も増やしてあげた方がしっくりきます。簡単なのでぜひぜひお家でお楽しみください。ご自宅のオーブンによって焼き時間の調整はお願いいたしますねー！2年間お付き合いいただきありがとうございました。

【材料】

できればよく熟れたバナナ 2本 (160~180g 程度)
たまご 2個
砂糖 50g ~80g (バナナの熟れ具合によって)
ココナツオイル 100g
薄力粉 160g
ベーキングパウダー 小さじ1
バニラエッセンス 少々
ラム 小さじ1
シナモン 小さじ1

【下準備】①オーブンは180℃に予熱

- ② バナナは皮をむいて潰しておく。
- ③ 粉類は合わせてふるっておく

【作り方】。

- ① ボウルに卵をほぐして砂糖を加え、混ぜる。
- ② ココナツオイル、バナナ、ラムも順に加えて混ぜる。
- ③ 粉類を淹れて、切り混ぜる。
- ④ オーブンで40分—50分程度焼く
焼きたても冷めてからもどちらもおいしいです。
二度三度とお楽しみください♪