

## 月間レポート

メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

8月

8月から留学が始まり、慣れないことにてんやわんやしながら生活する日々です。実は私はメキシコで生活することは初めてではないので、生活面において不安はありませんでしたが、やはり学術面では言語の問題もありまだまだ苦戦しています。

ちなみに、メキシコではスペイン語が話されており、英語を話せる人の割合は少し低めです。アメリカには近いですが、英語を話せる人の割合は教育を受けることのできている人の割合に比較的近いのではないかなと思っています。

今月はそんなメキシコにおけるガストロノミー学部の授業を少し紹介できればいいかなと思っています。

ガストロノミー学部は食についてを扱う学部で、日本だと美食学部と言われることもあります。

私の通うパンアメリカン大学ではただのガストロノミー学部ではなくそこにビジネスの分野を加えた学部になっています。

そのため、今のセメスターにおける授業は

栄養学、パン作り、製菓、メキシコ料理、原価計算などなど、多岐に渡っています。

具体的に、栄養学では少し中学校でも触れたような消化の流れをタンパク質や脂質といった様々な要素から考察する授業です。

パン作りは名の通り、一回の授業で数種類のパンを一から作ります。

まずは先生のデモを受け本番に挑みます。こちらはおそらく写真を見た方が早いかもしれません。一般的なパンからメキシコ特有のパンまで扱っています。



左の写真はコンチャという名前のもので、メキシコで一番と言っていいほど消費されているパンです。なんとなく日本のメロンパンに似ていて、授業の中で作ったコンチャはふんわり生地の上に甘いサクサク生地のペーストがのっています。右の写真はブリオッシュ生地について学んだ時の写真。柔らかい生地の中にはクリームチーズといちごジャムが入っています。小さいころに懐かしんだ売店のちぎりパンの形がどのように作られていたのかも学び、なんだかほっこりとする授業でした。

そして、コストという授業では簿記の基礎となるような内容を学んでいきます。主に原価計算の考え方で、この授業は **Dirección de Negocio Gastolonomico** という名前のつくパンアメリカン大学特有の授業と言えると思います。主に、食品を作る時の材料を題材に、原価計算の趣味レーションを行なっていきます。授業の中では、実際に普段の生活でも使っていけるような内容で、身になる授業だなと感じています。

今回は最後にもうひとつ、メキシコ料理の授業について話したいと思います。メキシコ料理では習慣や文化も違うので驚くことばかり起こります。

クラスに到着したかと思うと、子豚が机の上に乗っていたことがあります。もちろん、もう処理はしてあります。とは言っても、形はそのまま残っており、そのまま合わせた調味料を塗って丸焼きの形で調理するスタイルはなかなか日本では見れない光景ですごく新鮮でした。もちろん、そんな大胆なクラスだけというわけではなく、皆さんもご存知、タコスを手作りする授業もありました。トルティーヤにただお肉がのっているだけではと思うかもしれませんが、そのお肉の味付けや調理方法にはいくつもの種類があり、トルティーヤにも、我々がイメージする黄色いものもあれば青いトルティーヤもあります。その他にもソースなどあげていけばキリのない奥が深い料理なのかもしれません。

とこのように、様々な授業が始まった8月です。今までに触れたことのない授業、理解して今後も使えるように頑張っていきたいと思います！

## 月間レポート

メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

9月

こんにちは、現在メキシコのアグアスカリエンテスに留学しています。今回は初めてのテスト週間と千葉大学から行かせていただいたパナマ研修についてお話しできればと思います。

テストと聞くとちょっと憂鬱になるのですが、そのテスト、パンアメリカン大学では1セメスターになんと3回もあるのです。それも少し大きなパーシャルテストです。9月はその第一回目だったのでその状況について書いてみようと思います。

まず驚いたことは授業によって難易度がかなり変わってくるということです。栄養学やコストの授業では実際に授業の中で習ったものが出てきて、言語的に難しさがある私でも対応できる内容でした。一方、難しいと思ったのは、デモンストレーションの無い調理実習の授業で再びレシピ無しで調理を再現するというものです。デモンストレーションが無い分、授業中は生徒がたくさん助けてくれるのですが、ノートを取りきれないため、復習がおぼつかないまま本番に臨んでしまったことも一つの原因にあります。また、今期のセメスターでは週5日間の内の4日間に実習授業を取ってしまい、自分の実力を超える内容となってしまいました。そこは私の反省するべき点です。来期はもう少しゆとりを持った時間割で授業に挑み、分からないところは別の自分の時間を使って消化するというサイクルを作ろうと思います。時間はできるだけ有効活用して、詰め込んだ方が良くと少し思っていた自分もいますが、復習する時間がなければいくらその土地の言語や文化をシャワーのように浴びてもそれを吸収することができないことに改めて気づかされました。もし、これから留学を考えている人がいるなら私の反省をいかしてくれれば私の失敗が報われます。

そして、パナマ研修についてです。研修内容は、パナマ大学を訪れ、園芸の分野でどのような研究をしているのか見させていただいたり、他の学部では、豚や牛の育て方について見させていただきました。学外では、「ゲイシャ」コーヒーの生産者の方からお話を聞かせて頂き、またペッパーキングというパブリカ生産の現場についても見させていただく機会がありました。全てに共通して感心したのは、それぞれの生産に対しての熱意です。ゲイシャコーヒーでは土地柄を活かし、その豆の美味しさを試行錯誤を重ね突き詰めることで、買い付けに来る人に愛されるようになり、今ではその価値が高く認められるようになったという話を伺いました。また、ペッパーキングでお話をしてくださ

った方からは、「諦めずに前に進む」ということを一貫して教えて頂きました。というのも、彼はもともと工学部でデザインを学んでいたそうで、パプリカの栽培についてはあまり詳しくなかったと言います。しかし、家族の働く姿を見て、そこからパプリカ栽培の知識を身につけ、さらには自身の学んできたデザインの分野を広報の分野で活かし、その生産性を高めていった話を伺いました。たとえ出発地点が他の人と違ったとしても、前に進みたいという気持ちがあればそこから学び始めることは可能で、また新たな視点から価値を付け加えることが可能だということを知りました。この点は国際教養学部という多岐に渡る分野について学ぶ私にとって素敵なロールモデルであり、前に進むことを忘れないで自分の好きなことを信じて生きて行こうと思いました。

また、言語と食文化の観点からも面白いことがありました。スペイン語を学んでいる方はわかるかもしれませんが、スペイン語で「行こう！」という表現に「バモス！」という表現があるのですが、パナマでは「バモ！」と表現していたのです。他の文章においても最後に付く「ス」の音が省略されることが多く、多々困惑することがありました。同じラテンアメリカとはいえども、やはり話すスペイン語には違いがあり、初めてメキシコ人以外のスペイン語に触れた機会だったので、興味深かった出来事でした。

料理の面では、パナマは海に囲まれているだけあって海鮮料理が美味しいなと思いました。現在留学中のアグアスカリエンテスは周りに海がなく、海鮮を食べる機会も非常に少ないので久しぶりに堪能させて頂きました。ただ、メキシコでもパナマでも共通して言えることもありました。それは、レストランやチェーン店ではなく、道に出ているスタンドのお店や家の一部がお店になっているようなご飯処の方が提供されるご飯が美味しいということです。確かに、選ぶところを間違えるとお腹を下したりするリスクはありますが、その土地の美味しいご飯が食べたいと思ったら、そのリスクを冒してまでもローカルに根付いたご飯処で食べることをおすすめします。その時の基準として、当たり前ですが、美味しく安全なところにはいつもお客さんがいるので、もしラテンアメリカに行くことがあれば、お客さんの数を指標にしてご飯選びをしてみてください。

## 月間レポート

メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

10月

こんにちは、現在メキシコのアグアスカリエンテスに留学しています。10月はメキシコの結婚式に参加し、面白い展示があったためアグアスカリエンテスの博物館に行ってきました。今回はその様子を紹介します。

まず、メキシコの結婚式についてです。最近では段々とモダン化されているメキシコの結婚式ですが、今回は中でも比較的メキシコ的な結婚式（2次会）に縁あって参加させていただくことができました。ドレスコードは「ランチェラ」。直訳すれば、メキシコの



牧場をイメージするような正装です。

この写真は知り合いと撮ったものですが、実際写真のように刺繍の入ったドレスを着ている人が多かったように思います。

ご飯はもちろんメキシコ料理で、ティンガと呼ばれる鶏肉料理や、少しカレーに見た目が似ているモレという料理など、ビュッフェ形式で食べることができました。もちろん他にもありましたが、

飲み物にはメキシコらしくテキーラも用意されていました。そして、「踊る文化」はやはり日本とは異なる点です。タップダンスのように金具のついた靴をはいた男性が音を奏でながら踊っており、順々に女性を誘いながら踊りを見せてくれます。実際に私も参加して見ましたが、見ている以上に難しいと思ったのが現実です。踊る文化の無い日本で育ったので仕方が無いものの、少し覚えたいなという気持ちが湧きました。ここでもう一つ面白い点を一点だけご紹介します。日本で結婚式やその2次会というと、参加者は親友だったり、血縁関係者だったりしますよね。実はメキシコの結婚式（2次会）は友達の知り合いであれば参加することができます。なので、結婚式にいった親友でも皆誰か分からないということも。私の場合も親友の友達のような形で行きました。そこで友達がその友達を紹介してくれたり日本文化とはかなり異なるものの、一つの社交の場として機能しているのが少し面白いなと思った次第です。

さて、10月は博物館で行われていた素敵な展示も見に行ってきました。こちらが一部の写真なのですが、人の顔の彫像、あたかも本物の人間がこちらを見ているかのように錯覚してしまうような作品もあれば、どうやって作り上げたんだと気になってしまうほどの大きな人の下半身の彫刻もありました。これらは、JAVIER MARÍN の作品でメキシコ人からも愛される展示だったようです。私の周りのメキシコ人もみんな絶賛していました。もし、彼の展示を見る機会がある方はぜひ。これ以外にもメキシコには日



どの大きな人の下半身の彫刻もありました。これらは、JAVIER MARÍN の作品でメキシコ人からも愛される展示だったようです。私の周りのメキシコ人もみんな絶賛していました。もし、彼の展示を見る機会がある方はぜひ。これ以外にもメキシコには日



本とは違った視点の博物館、（例えばお面の博物館や、骸骨の博物館等々）もあるので、意外とメキシコは素敵な芸術の国なのかもしれません。これから、博物館巡りもまた一つの趣味になりそうです。

## 月間レポート

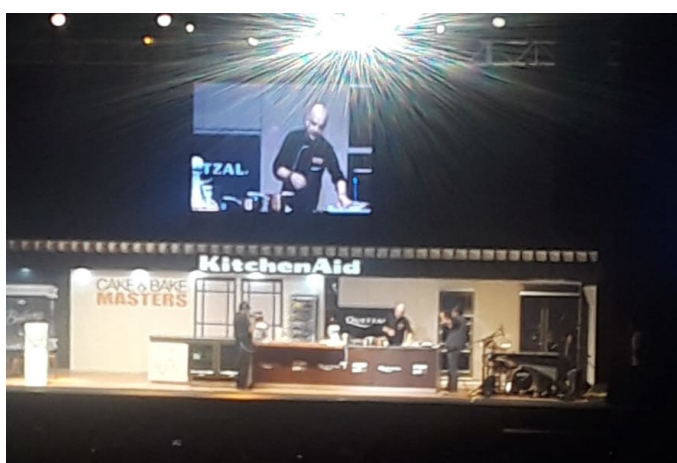
メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

11月

こんにちは、現在メキシコのアグアスカリエンテスに留学しています。

11月はパンアメリカン大学の研修旅行でメキシコシティに行ってきました、研修旅行と言っても、それほど大きなものではなく、参加も任意のものですが、**cake and bake masters** という大きなイベントに参加し、有名パティシエのデモンストレーションをみたり、話を聞くというものでした。また、メキシコシティでは市場に寄り、チーズを売っているおじさんからお話を聞いたり、スーパーでは売られていないような珍獣のお肉が売られているのを見たり、他にも観光名所であるチャプルテペックを訪れたりと中々充実したものでした。

話しはイベントに戻りますが、そのイベントにはなんと有名番組も持っているズンボが来ていました。参加者はみんなもう大興奮です。そこでは説明や質疑応答を交えつつ、ケーキを完成させていました。このイベント自体かなり大きなもので3日間続くイベントで、セクションは大きく3つありました。調理器具で有名な **Kitchen Aid** や有名砂糖メーカーの **Stevia** などをはじめとした、販売スペースが一つ。ズンボを含め有名なパティシエが公演する大会場。それから、ちょっとしたお菓子作りの体験ができるワークショップとパティシエ志望の料理人が行うコンテストが一緒になった会場が一つ。正直なところ、アグアスカリエンテスで食べていたスイーツは甘味料を多く含んでいたり、日本では気軽に手に入るようなプリンなどは手に入りにくかったりとあまりメキシコの「スイーツ」という分野を学校でも力を入れてみていなかったのですが、大会場で講演をするメキシコ人パティシエの作品からは、確かに日本にはない見た目のデザイン性に力かけるメキシコの文化を少し垣間見ることができたのではないかと思います。アグアスカリエンテスで見たいはメキシコの可愛いデザインのまま、材料にこだわったスイーツを販売するお店がないか、調べてみる必要があります。



さて、今回のメキシコシティでは有名なチャプルテペックのお城に行きました。お城では、以前王室だった部屋や国旗を回していた少年の像、大きな城内の庭など、見ごたえのあるものがいっぱい見れると思います。また、城の周りは公園になっていて、そこでは屋台が並んでいます。お菓子や、ドリンク、小さな遊び道具からタトゥーのような模様を手を書いてくれるといったように様々なものが大きな掛け声と共に売られていて、なんだか日本のお祭りのようです。そこを通り抜けて、いざ、帰ろうとすると、そこにはこんな可愛い子がいました。街の中に自然に住んでいるのが不思議だなと思いましたが、素敵な出会いに思わずパシャリ。でも、後から、この子は近くの屋台のご飯を狙っているのではと考え始めた私でした。



イベントから帰ってくると、ちょうどテスト週間に。その状況はまた12月のレポートで少しお話しします。



## 月間レポート

メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

12月

こんにちは、現在メキシコのアグアスカリエンテスに留学しています。やっとき、前半のセメスターが終わりました。前にも書きましたが、今期のセメスターでは自分の能力以上に授業を詰め込んでしまい、テスト時期には追いつかずに死んでしまいました。これは次回への反省です。ただ、製菓の授業では作ったサツマイモカップケーキが好評を頂きました！嬉しいですね、これで次のセメスターのやる気もアップです。と同時に次回テストへの戦略も立てました。調理系の授業では必ずレポートの提出が必須になるので、先にテンプレートを作っていました。次回のセメスターでは授業ごとに少し時間があるので、そこでもう毎回終わらせてしまうことにします。ガストロノミーでは非常勤講師の先生も多いので、毎回の授業時間が先生に質問をする最終チャンス。がんばるぞー。

さて、勉強の方面ではあまり変化がなかったこの月ですが、冬休みに突入し、私は知り合いとともにメキシコシティ・プエブラに行くことができました。途中近くの小さな街、トラスカラにも寄ることができたのでそのお話を少しできればと思います。

さてトラスカラですが、この州はメキシコで1番小さな州です。トラスカラの西側はメキシコ州に、北、東、南側はプエブラ州に面しています。メキシコシティからは2時間もかからないくらいの距離です。

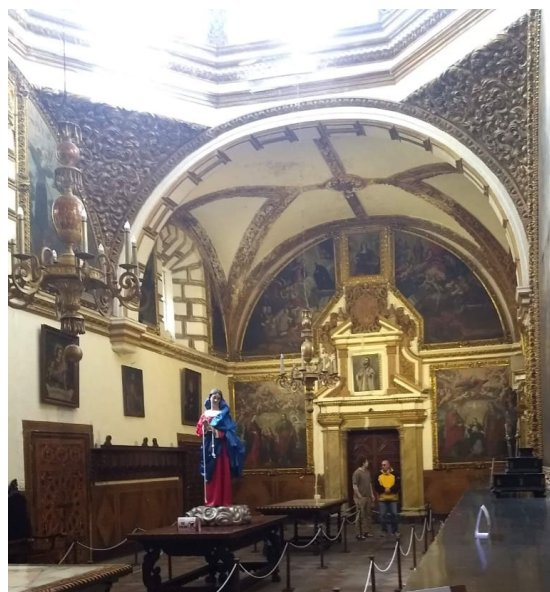
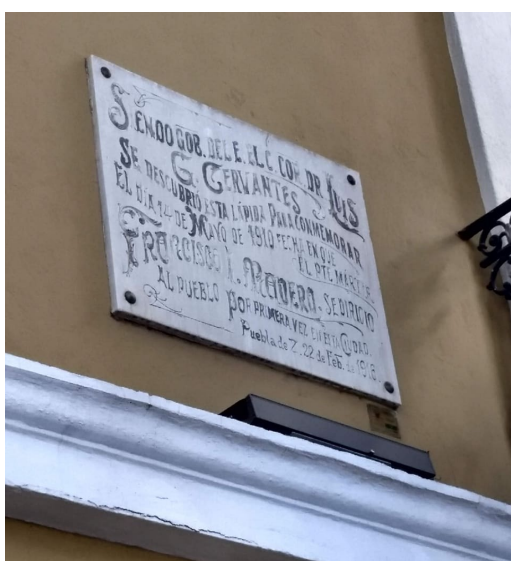
トラスカラはスペインのコンキスタ時代の影響が強い都市の一つで、街はコロニアル調、協会の多さやタラベラという壁作りで有名なところですよ。今回は、街を散策したり、Museo Regional de Tlaxcalaを訪れたりと比較的ゆっくりと落ち着いた時間を過ごしました。クリスマスシーズンに訪れたこともあり、街はだいぶ華やかになっています。

そして、プエブラです。プエブラもトラスカラに特色は似ているのではないのでしょうか。この街も中心となる場所は西洋風で可愛いです。今回はホテルに泊まりましたが、値段もお手軽でした。

アグアスカリエンテスの街にいた時は聞かなかったけれど、この街に来てよく耳にしたのが「チルテピン」というチレです。一緒に行ったメキシコ人もこのチレから作られたチレソースを家族から頼まれていたくらいです。（後日食べて見ると、確かに辛いけれどお肉やパスタなど比較的なんにでも合う万能なソースでした。）プエブラの方に行く機会がある方はぜひ、試してみてください。

それから、これは有名ですが、こちらの地方ではモレというチョコレートと唐辛子をベースに様々な食材を混ぜて作られる料理が名物料理としてあります。モレは他の地域でも食べられるものの、発祥の地がプエブラであり、ここで食べられるモレはモレ・ポブラナという名前で区別されています。お味はというと、チョコレートの甘みが格段強いわけではなく、たくさんの食材の中で上手く調和されマイルドながらに複雑な味でした。鶏肉やパンに合いそうな少し味は濃いめのソースといった感じ。

もちろん味は美味しかったのですが、私には少し調味料が強すぎてお腹を痛めてしまいました。メキシコ人たちには何も起きてなかったのでおそらく私がメキシコの調味料ふんだん料理に慣れていなかったんだらうと思います。世界遺産のメキシコ料理、何が起こるかわかりませんが、一度食べて見る価値はあると思います。



最後に、こちらが今回の写真たちです。

メキシコはやはり、大きい国で素敵な特色を持つ様々な州や都市がある国だと再実感。おそらくまだまだ私の知らない土地がメキシコにはあるんだと考えると、なんだかワクワクします。今回は留学なので、ゆっくりと全国を回ることはできませんが、将来一度は各地を回ってみたいです。

## 月間レポート

メキシコ・パンアメリカン大学  
ビジネスガストロノミー学部

1月

こんにちは、現在メキシコのアグアスカリエンテスに留学しています。さて、新セメスターが始まりました。今期は以前の反省を活かして、そもそもの授業数を少し減らし、自分で予習復習をしたり、先生に聞きに行く時間を作りました。はたしてどうなるのか、。

ちなみに、こちらが今期の授業予定です。赤がガストロノミーの授業、黄色がスペイン語の授業

Plan

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
7:00	REPOSTERIA		COCINA MEXICANA				
8:00				ESPAÑOL	PROCESOS CULINARIO		
9:00							
10:00				VITIVINICULTURA			
11:00							
12:00							
13:00	ESPAÑOL						
14:00	REPOSTERIA						
15:00							
16:00					DISENO Y ESPACIO		
17:00			CHOCOLATERIA				
18:00							
19:00							
20:00							
21:00							
22:00							
23:00							
0:00							

です。（その他の色は私の個人的なルーティーン等なので学校ではありません。）

どちらにせよこれが最後のセメスターで、時間は最大限に活かしたいので後悔しないように頑張らないと。

と同時に今年のも目標も決めてしまいました。

- スペイン語試験で B2 を取ってから帰る。

スペイン語に関して、DELE というスペイン語試験（英語でいう TOEFL のようなもの）の B2 を取ってから帰りたいと思います。なぜこの目標にしたのかというと、メキシコでもし大学院に行きたいとなった時に求められるレベルが大体このくらいであり、同様にこちらでの就職を考えた時にも大体求められるのがこのレベルだからです。今までコミュニケーションのために勉強してきたスペイン語。将来のため、キャリアのためとなると少し気持ちが億劫になりますが、日本のスペイン語に浸れない環境よりも、こっちで挑戦してから帰った方が時間も有効に使え効率が

良いように思えました。なので、また、試験の時期が来たらその報告もできれば良いと思います。お楽しみに。

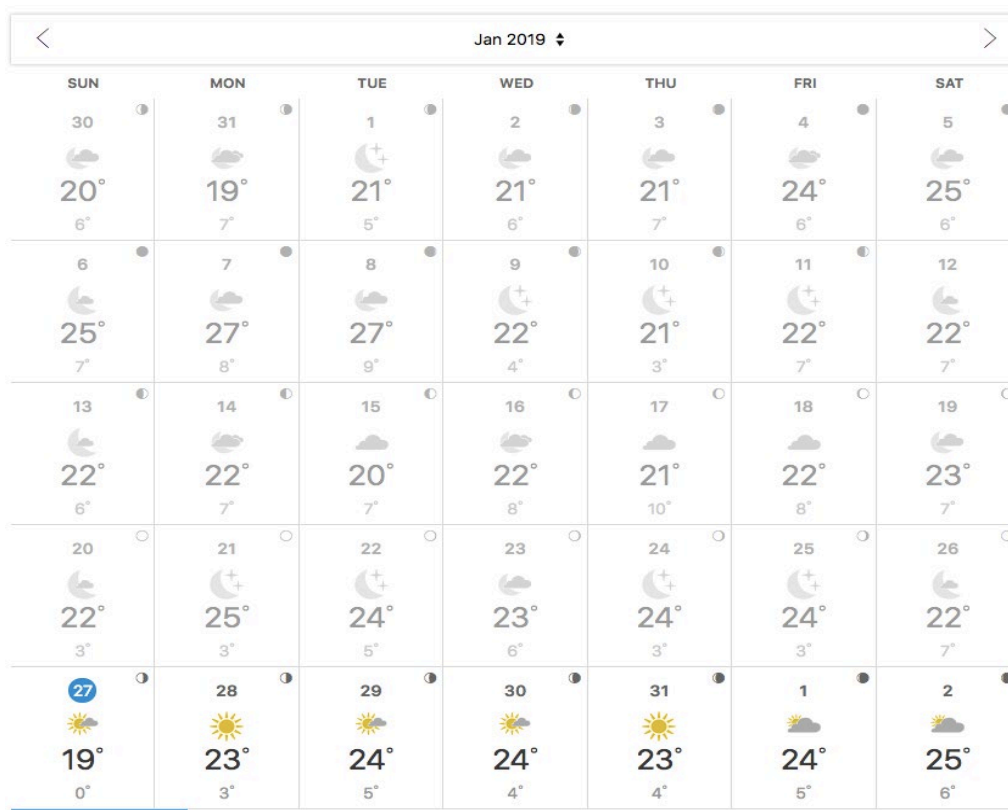
さて、1月は日本ではまだまだ寒いですが、でもメキシコにいと日本の寒さを忘れてしまうことがあります。1月でも日中は半袖で過ごせることも多く、ダウンのような極寒をしのぐようなジャケットは年に数回しか着ることがありません。その分、昼夜の気温差は結構あり、日本の秋の寒さのような、長袖のセーターでちょうどいいかなといったような気温です。

もちろんこれから留学を考えている人は、あんまりこれもこれもと物を持っていかないようにするのがいいと思うのですが、メキシコの中でもアグアスはまだまだ人も多くなくてショッピングモールが発達していません。（日本人の馴染みでいうとあるのは ZARA くらいです。）この事を考えるとかさばらない日中用の薄手の T シャツ類は多目に入れて、何か暖かいあつめの羽織ものを1つ持ってくるのがいいのかなと思います。

もちろん、プラザのようなところにはいなくても服を売っているところはありますが服の嗜好が違ったり、服の質もまちまちなので、服へのこだわりがある人は気をつけてください。

ちなみに、私はキレイな格好で外を歩くことは少ないかもしれませんが、キレイな格好をすればその分襲われるリスクが高くなるのもそうですが、なによりジープンに T シャツ程度のスタイルが一番居心地がいいなと感じたからかもしれません。

参考までに、〈<https://weather.com/weather/monthly/1/MXAS0002:1:MX>〉から 2019 年 1 月の気温表を載せておきます。最低気温が 5℃～7℃なのに対し最高気温は 20℃～25℃です。日本に住んでいた身からするとなんとも不思議です。



## 月間報告書 2月

テストが無事に終了しました！100点が取れたわけではなく、先生も私が日本人であることを理解してくれた上でのことではあるけれど、きちんと全てのテストをパスすることができました。メキシコの皆と同じ授業を受けて、揉まれながら挑んだ分、達成感がすごいです。

実はこれまで、月曜日を取っていた製菓発展の授業はインテンシブになっていて、一日で2回分の授業を取っていたので、今月で授業は全て終わってしまいました。そちらも、授業自体をパスすることができたので、これからは土日に加えて休みもできました。もっと自分を磨くために、スペイン語や他の授業、料理、メキシコを知るためにその時間を使っていけるといいなあと思います。そちらで取っていたクラスのデザートはこちら。





ちなみに、帰国までに受けようと思っていた DELE 試験に関しては、スペイン語の先生から B1 だったら受かるはずというお墨付きをいただくことができました。おそらく、客観的に見てみると私のスペイン語力は B1 と B2 の間で、メキシコにいるうちにチャレンジをして B2 を受けるかどうかを迷っているところです。受験日までは 3 ヶ月ほどあるものの、メキシコでは最後の受験チャンスで、3 月中には申し込みをしなければならないため。自分の腹をくくらないといけません。

今月は、プライベートでは特にお出かけはありませんでした。知り合いの日本食料理屋さんのお手伝いをしたり、出店予定の 4 月のお祭りに向けて話しあいを行ったりとのほほんとした時間を過ごしました。ただ、2 月も過ぎ、交換留学の滞在期間が残り 3 ヶ月になると、これからの予定が少しずつくっきりとしてきて、

- ・3 月 2 回目のテスト
- ・4 月 お祭り出店
- ・5 月 最終授業
- ・6 月 最終テスト&帰国

と考えるとここで過ごす時間ももうあままりないんだという少し寂しい気持ちになります。本当に長い間お世話になったメキシコなので、ちゃんと将来に残る可能性も視野に入れながら生活しているので、余計に帰りたくなくなるのかもしれませんが。以上、残りの期間をいかに有意義に過ごせるかを考えていた 2 月でした。

こんにちは、現在メキシコのパンアメリカン大学に留学中です。

今月はあまり普段では触れないような「死」についてのお話をしたいと思います。

メキシコには10月31日から11月2日まで死者の日がありますが、その日は死者の世界から亡くなった家族が帰ってくる日であり、その帰省をお祝いする行事です。だからその日は亡くなった人の写真やオレンジの花をキレイに飾り付け、お祭りの様に準備をします。

こちらは私がメキシコに来た年の死者の日の様子です。後ろのビクトリアの文字は有名なビールのメーカーでそれを囲むように派手な飾り付けがされています。



では、実際にその亡くなった人達がどのような気持ちで他の世界に送り出され、家族はどのような気持ちなのでしょう。メキシコ人が死に対してどんな考えを持っているのかについてはなかなか考えるチャンスがありませんでした。

不運にもそのことについて知る機会を得られたのが今月でした。そこで少しメキシコ人の死についての考えやしきたりについて、少し紹介できたらと思います。

まず、一連の流れについてです。誰か親族等が亡くなったらその日の夜には、棺の中に入ったその人とお別れをするため(通夜)にたくさんの人が集まります。その夜は1日寝ることなく、棺の側で一夜を過ごします。

その次の日には、神殿の地下に棺を収める儀式(葬式)があります。現在では、日本のように火葬をする場合と、神殿の中に火葬せずに埋める場合の2種類があるそうです。

そして、その次の日から9日間をノベナリオと呼び、ミサ(お祈り)をするために協会に行きます。これは親族が直接、協会の父とされる人をお願いをします。ミサは多くの場合家から一番近い教会で行われ、大体30分から1時間です。全ての内容は把握できませんでしたが、きちんとその間に実際に亡くなった方の名前が呼ばれるのは聞くことができました。

服装は、通夜と葬式は黒の服を着ます。ミサも黒い服が推奨されますが、派手でない色であれば、黒以外も着用している人はいました。

以上が死者を他界へ送るための一連の流れです。



さて、次にメキシコ人の死生観のようなものについて考えてみたいと思います。  
私は、メキシコ人は死を悲しいものとして捉えないと聞いたことがあったのであっけらかんとして  
いるのかと思っていましたが、そうでもないみたいです。  
今回の場合も、悲しみの声はノベナリオの期間が終わるまで上がり続けていました。でもノベナリ  
オが終わるといつまでも死者をここに引き留めていてはいけないという気持ちからか、スパッと日  
常に戻ります。  
一つ日本とは違うと思ったのは、メキシコでは各人がどう思うかの方がしきたりよりも重要らしい  
ということです。あまり見た目も気にしなければ、お通夜でも日常の会話で話すような内容をペラ  
ペラと喋っていました。しかし、いざ自分が死者と対面するとなると、思いが噴き出して泣いてい  
る人ばかりでした。そこで思い出を振り返り、彼らに語りかけているようでした。

メキシコでは死者は永遠に他の世界で暮らすとされています。日本人の私は生まれながらに仏教の  
考えからか輪廻転生を思い浮かべていましたが、こちらでは異なるようです。  
それが、こちらで死者の日が行われる理由であり、確かに誰かがいなくなることは寂しいけれど、  
また帰ってくるという考え方が彼らの悲しみを和らげているらしいのです。  
家族が帰ってくるのは嬉しいことで、その家族が待ち望まれていること、楽しんで帰れるようにと  
日本とは全く別の死者の日ができたことを考えると納得し、素敵な習慣だなと思いました。

皆さんは、「死」という誰もが直面することについて何を思うでしょうか。今までの自分にはなか  
った見方で改めて「死」を捉えて見るのも面白い機会かもしれません。私の場合は輪廻転生を  
思い浮かべながらも、毎年自身をお祭りのように受け入れてくれるメキシコに少し惹かれています。

さて、最後に少しだけ学校についてのお話もできればと思います。実は、今回のセメスターは短い  
セメスターと呼ばれています。それも、たくさんのお休みがあるからです。  
来月、4月にはセマナサンタ、フェリアと合わせて2週間強ほど続く長いお休みがあります。それ  
に合わせて2回目のテスト期間もこの時期です。  
次回はそのあたりの事情について少し詳しくお話しできればと思います。  
それでは、また来月に。

## 海外派遣留学プログラム報告書

(報告期間：2019/04/01 ～2019/04/30 )

### 1. 勉学の状況

授業も中盤です。最近ではメキシコ料理の授業がすごく楽しいなと感じています。未だに朝 7 時に授業が開始するのは慣れないですが、いつも未だに知らなかった食材やメキシコ料理と出会います。その料理はメキシコ人も知らないほど。

特に印象に残っているのはレケソンとチャプリネスを混ぜた料理。レケソンというのはカッテージチーズ。チャプリネスはバツタです。この二つの食材を混ぜるだけの手軽な料理なのにものすごく美味しい味に仕上がること感動しました。ただ、推測ですが、作る時はチャプリネスはすごく小さいものが多いはず。大きいものが市場にはよく出回っていてお菓子としても食べていたりしますが、授業で使用したものは直径 4 ミリくらいのすごく小さいもの。小さいから口当たりもそんなにざらつかないし、チャプリネスの塩気がカッテージチーズのクリーミーさと混ぜて良い塩加減になるんです。日本でイナゴを食べる感覚ですね。でも佃煮ではなくてチーズと混ぜるといのがメキシコの発想です。

もう一つはボコレスという料理。この料理は街中で見かけることはほとんどありません。私も授業を受けるまで存在を知りませんでした。正直に言うと、メキシコでは似たような食材を使って色々な料理を作り上げています。タコス・ブリトー・エンチラーダ・フラウタ…挙げればきり

がないように感じますが、この授業でもまた新しい食べ方が出てきたのかと思ってびっくりしたのを覚えています。少し分厚目の記事を焼き揚げて開けたところに具材を入れます。イメージはこのような感じ。写真は下記のサイトから借用しました。



<http://elheraldoslp.com.mx/2017/09/09/la-historia-de-los-bocoles/>

このサイトにはボコレスの歴史についても載っているので良かったら翻訳しながら読んでみてください。おそらくメキシコにはまだまだ他の料理方法もあると思うのでゆっくりと見つけていきたいと思います。皆さんもメキシコに行く機会があれば、何種類の料理方法が味わえるか挑戦してみると面白いと思います。

## 2. 生活の状況

大学生活も残す所2ヶ月です。生活についてはいつもと変わらずですが、以前友人のメキシコ人からカラオケに誘われました。実際に行ってみると、日本のカラオケとは違う面白い場所だっ

たので、今回はメキシコのカラオケがどんなところなのかとスペイン語の曲について書こうと思います。

さて、メキシコのカラオケですが、ざっくりと言うと日本のように個室はありません。曲を入れる機械も一台だけで、店員さんに「この曲次入れてー！」と頼む制度になっています。なので、自分の番がきて歌うとなれば店員さんも他のお客さんも全員が聞いている状態です。雰囲気はなんだか地元バンドのミニワンマンライブのような感じ。

ここで面白いのはメキシコ人の人間観察。私が出た結果としてはメキシコ人のメンタルは意外と日本人のようだという事。言語に関しては、メキシコ人が第二言語の英語を話す時は全くと言っていいほど間違いを恐れませんが、なのにカラオケとなると上手い人が何曲も入れて歌に自信がない人はずっと合の手を入れているだけ…。なんだか、日本の様子と似ていませんか？

歌の上手い下手なんて関係なくガヤガヤ状態になってしまえば皆で歌いだすんじゃないかなんて言う私の予想は外れてしまいました。

私も歌えと言われましたが、スペイン語で歌える曲のレパートリーはたった一つだけ。他にどんな曲なら入っているのかなと調べると英語の曲は大体入っていました。レディーガガとかビートルズとか最近の曲も入っています。

ここまでがメキシコのカラオケの様子です。カラオケに行ったあと、もっとスペイン語の曲を歌えたらカッコいいなーと単純な私は考え、そこから友人にいくつかおすすめの曲を教えてください、街中でいつも流れている曲を調べてみたり、好きな曲調の曲を探してみたりしました。

ここでいくつか私のお気に入りの曲を紹介できたらと思います。

まず、一つ目は私のお気に入りのメキシコの兄妹バンド「Jesse & Joy」です。日本でいうHY的な雰囲気のある愛の曲とちょっとポップで可愛い曲が多いかなーと思っています。

中でもおすすめは3曲。「Corre」から紹介します。愛する人がギャンブルに溺れてしまい、大切なものを売り払ってしまうので、女の子は家を出てしまいます。最後の最後でギャンブルに勝った男の人はなんとかその女の子の元にたどり着くのですが、その時に男の人は撃たれてしまうというMVです。すごいストーリー設定ですが、なんだかもの悲しい曲調でなにか浸りたい時に聞いています。次に「Chocolate」。文字通り愛をチョコレートに見立てたポップで可愛い曲。

「あなたは私の歌を甘くさせるの」だとか「心が溶けちゃう」だとかフレーズも曲調も可愛くて思わず口ずさんでしまいます。最後は「¡Ay Doctor!」という曲。これも2つ目の曲と少し似ていて恋の病気にかかっちゃったというテーマの曲。曲のタイトルは「ねえ、先生(お医者さん)！」で、歌詞の中にも「先生の処方してくれた薬は私の心には効かないよ、恋の熱が出てるんだ！」という内容が出てきます。テーマ設定がしっかりしていて同じフレーズが繰り返されるのでスペイン語の勉強にもなるかもしれません。このバンドのコンサートがアグアスカリエンテス州の近くで行われるので、来月は聞きに行く予定です。メキシコのコンサートがどのような感じかも次回報告できればいいなと思います。

二つ目は「Shakira」というコロンビアのラテンポップシンガーソングライターです。シャキラーは有名なので知っている人もいるかもしれません。多くの曲が街中でもかかっています。そ

中でもおすすめしたいのは「La Bicicleta」という曲です。自転車という意味で、カルロス・ビベスというシンガーとデュエットしていて、あなたの自転車で連れてってよ！という内容を歌っています。これは歌うには少し難しい曲かもしれませんが、テンポもよく落ち込んだ時に聞くと楽しくなります。シャキーラを知るための1曲としてもいい曲だと思います。

最後は90年代のバンド「Fobia」の「El Microbito」です。ラテンの音楽というとレゲトンという種類の音楽を思い浮かべることが多いとおもうので、今回はレゲトンからは離れた90年代のロックな曲を持ってきました。なんとなく雰囲気はウルフルズとかブルーハーツのような感じですか。タイトルは「微生物」。もし僕が微生物だったら、君の体の中に住んでいつもあったかくしてあげるといったような捧げる愛の曲。シンプルで歌い声も聞き取りやすいのでおすすめの曲です。

おすすめのスペイン語の曲は以上です。他にも色々と楽しくなる曲やメキシコならではの曲などありますが、興味を持ったら自分でも探してみてくださいね！

## 海外派遣留学プログラム報告書

(報告期間：2019/05/01 ～2019/05/31 )

### 1. 勉学の状況

スペイン語の授業が学部の授業より一足先に終わろうとしています。それに合わせて、私も5月の DELE 試験を受けました。アグアスカリエンテスでは受けられないので、バスでグアダラハラまで移動しました。最初に朝一番の筆記試験を受けて、時間が空いて夕方に口頭の試験です。1日で両者の試験が終わるのはありがたいですが、本当に丸1日の試験で時間の潰し方と体力には注意が必要でした。

また、この試験は申し込みの時には少し苦労するかもしれないので先生や友達のメキシコ人など、誰かと一緒に申請するのが良いと思います。というのも、申し込み時は DELE が受けられる施設を探して、そこに直接コンタクトを取らなくてはなりません。コンタクトが取れたら支払い証明や基本情報の記入用紙などメールで送らなければならないものがいくつかあります。

と少し手続きはややこしいですが、スペイン語の力だめしにはもってこいな試験だと思います。スペインのスペイン語に加えラテンアメリカのスペイン語も使用され、メキシコにおいては就職条件の一部として DELE が記されることもある実用的なものだからです。日本の書店には対策本はあまりおいていないので、対策するときはオンラインショップで揃えれば良いと思います。

以上で、スペイン語試験 DELE のお話は終わりです。次に。今月は課外授業の一環でワイナ

リーにもお邪魔したのでその様子についてです。

アグアスカリエンテスは小さい州ですが、周りには意外と多くのワイナリーが存在します。その中で、今回授業の一環で行かせて頂いた所ともう一軒その近くにある、アグアスカリエンテス州の北側にある2つのワイナリーについて授業の内容も合わせて紹介します。

まず、授業で行かせて頂いたワイナリーの名前は「Vinicola Santa Elena de Aguascalientes」です。こちらはワイナリーとして試飲もできますが、一般的に解放されているというよりも予約をして見せてもらうということに特化している場所です。実際にブドウ園も園内であって、1つずつワイン造りの工程を紹介してくれます。最後にはワインの説明付きで試飲をしました。私が行ったときは、学校の先生も一緒だったので先生の方からワインに合うチョコレートを用意してもらい、4種のチョコレートと3種のワインを頂きました。下記のURLからグーグルで場所と写真を確認することができます。

<https://goo.gl/maps/vzvvhYSRLrDDFsX3f9>

次に紹介するのは上述のワイナリーからもう少し北に位置する、「Hacienda de Letras」というワイナリーです。こちらは上のものよりも一般の人向けの場所で、数あるワインの中から自分の好きなものを選んで試飲したり、食事をしながら選んだワインを飲んだりと気軽に行くことができるのでオススメです。ただ、場所としてはサカテカスとアグアスカリエンテスの中間の地域にあるので、ウーバー等で行くこともできますが現地の車が出せる人でお酒を飲まない人と行くことができればベストかもしれません。



<https://goo.gl/maps/9QwNb8UBxmHENhr46>

## 2. 生活の状況

次に生活の状況ですが、今回は前回言っていたメキシコのコンサートについての体験談です。今回のコンサートはレオンという地域で5月11日に行われた「Jesse & Joy」のコンサートについてです。事前にオンラインでチケット購入をします。今回はステージの前に席を取りました。約1500メキシコペソだったので、日本円では約9000円。好きなアーティストを目の前にできるコンサートでこの値段はすごく安いです。ただ、会場の規模やアーティストによってチケットの値段はすごく変わるので注意が必要です。実際に同時期にカルビージョというまちで行われたお祭りにもこのアーティストは参加をされていてそちらは誰でも無料で観覧できるという内容でした。情報はスペイン語ですが、難しい単語は使われていないのでよく調べてみるとお得に好きなアーティストの曲を生で聴くことができるかもしれません。

さて、当日は夜8時開始予定でした。オンラインチケットにも大きく8時と書いてあります。しかし、私と友人が会場に到着したのはぴったり8時。私の中でコンサートは時間通りに始まってしまうもの。友達を「急いでー、全部聴けなくなる！」と急かしながら猛ダッシュしました。しかし、会場に着いてみると、あれ？まだ人が入場途中でした。一安心して会場内に入るとお姉さんがやってきて何か飲み物があるか聞かれました。甲子園の会場みたいにビール等の売り

子さんがいるのです。まだ始まるまで時間があつたので友人と話しながら一杯飲むことに。それから 30 分、飲み物も無くなってきましたがまだ始まりません。隣のおばさんも少し怒り気味です。そこからもう少し待って結局始まったのは夜 9 時。おかしいよねという話はしつつ、チケットに記されていた時間は開場の時間だったのか、それとも単に開始が遅れてしまったのかは今でも謎なままです。コンサート自体は大盛り上がり。風船が飛んだり紙吹雪があつたり。そこは日本のコンサートとあまり変わらないかもしれません。ただ観客とアーティストさんの距離は近いなーと感じました。途中でぬいぐるみのプレゼントをしたお客さんがいるほど。アーティストさんも嬉しそうに受け取ってくれていました。このようなやり取りが直接できるのは珍しいですよね。退場にも問題はなく、コンサートは無事終了しました。

メキシコでのコンサート、以前違うアーティストのものにも参加しようとしたことがあります。そのときは大きな会場で一番安い席を買おうとしました。すると音まで聞こえてくるのに入れないという現象が起きたこともあります。一度始まってしまえば（会場に入ってしまったら）大成功なのかもしれないけど、誘導やスケジュールに問題があることも多そうです。メキシコでコンサートに行くときは始まりに注意してみてくださいね。

## 海外派遣留学プログラム報告書

(報告期間：2019/06/01 ～2019/06/07 )

### 1. 勉学の状況

今回が最後の報告書です。6月は帰国の月でメキシコには少ししかいないので、授業最後のイベント「IXCA」について書いて終わりにしようと思います。

まず、「IXCA」のイベントは学部期末テストとして PBL 授業の形で行われました。いわば半期間の授業の集大成です。パンアメリカン大学では各授業がコラボレーションし、一つの簡易レストランイベントを開くことで期末の成績をだすというシステムを行なっているため、私もこのイベントの主催者として参加しました。レストランのデザインは私も受講していた SPACE DESIGN を取っている生徒が中心となって考えました。コンセプトや照明、机などの資材をどこから調達するのかまで考えました。レイアウトに使用する資材集め自体は学生全体で行います。今回のイベントでは各自花を入れるためのフラスコ(花瓶)を用意するというものでした。また、コストの授業を取っている生徒が全体の会計を取りまとめレストランの値段設定を行いました。チケットを発行して、それを親族や友達、知り合いなどをはじめとして呼びかけを行い売り切ります。また、一番重要なレシピは各クラスで行われたコンペティションにおいて成績上位だったものを全員で作りと提供しました。

私はイベント中調理担当だったので、事前準備ではメキシコ料理のクラスから提案された「タ

このソペス「黒モレソース」を中心に調理しました。当日の盛り付けに関してはメキシコ料理クラスから出した上述のレシピを含む5点程をチームで、流れ作業で行いました。イメージはこのような感じ。いろんな人が食べに来てくれて充実したイベントになり満足でした。メキシコ留学の授業はこれにて終了でしたが、1年間このような簡易レストランを運営するところまでを実際にやってみて自分に自信がついたと思っています。パンアメリカン大学、ガストロノミー学部、ありがとうございました。



