

焼津水産高校が中南米の味と文化に出会った！ 出前授業報告レポート

一般社団法人 日本ラテンアメリカカリブ振興協会
ビジネスリサーチアドバイザー 三橋智寿子

日本と中南米諸国との交流促進と拡大を目指して活動する日本ラテンアメリカカリブ振興協会(通称：JAPOLAC/ジャポラック)は2023年10月10日(水)、静岡県の焼津水産高校を訪問し、中南米の食文化を紹介する出前授業を実施しました。JAPOLACのメンバーとして授業に同行した筆者が、当日の様子をレポートします。

1. 中南米ってどこ？日本の食文化との意外な共通点とは！？

今回の特別授業に参加したのは食品科学科の生徒38名。JAPOLACのスタッフがスライドで中南米の地理や文化を紹介し、授業がスタートしました。

中南米には、33カ国(ラテンアメリカ20カ国・カリブ海13カ国)があり、公用語にはスペイン語やポルトガル語、英語、フランス語などが使われています。日本から一番遠い国と言われているウルグアイは約18,000km離れており、北海道から沖縄の距離(約2,000km)の約9倍もあります。

今回の特別授業で紹介した国はパナマ共和国とドミニカ共和国。パナマといえば「パナマ運河」が有名ですが、太平洋とカリブ海をつなぐハブとして、世界の海上貿易上、とても重要な役割を果たしています。ドミニカは、カリブ海に浮かぶ島国で、美しい海や壮大な山々など自然が豊か。観光地としても人気の国です。また、世界屈指の野球大国でもあり、アメリカや日本にも多くの野球選手を輩出しています。

そんな両国と日本の食文化の共通点は、意外にも米文化。米が主食で、毎回の食事にお米は欠かせません。また、日本と同様に魚介類を食べる機会も多く、日本でご存じの方も多い魚介のマリネ「セビーチェ」は、ラテンアメリカ・カリブ海全域で食べられており、国によって使用する食材や味付けが少し異なるものの、どの国においても定番料理の一つになっています。

2. ドミニカ出身のシェフから学ぶ中南米の味！異国文化に興味津々。

中南米の地理や文化について学んだ後は、いよいよシェフによる実演と調理です。登場したのは、ドミニカ共和国出身のユデルカ・サルバドル(ニックネームはジュディ)さん。20年以上にわたり、「Judy's Kitchen」というケータリングサービスを通して、ラテンアメリカやカリブ海の料理を日本人の味覚に合うようにアレンジしたヘルシーな料理を提供しています。パナマやドミニカ、コロンビア、グアテマラ、エルサルバドル、ボリビアなどの大使館が主催する多くのイベントで中南米の本場の美味しいお料理を提供してきた実績のあ

るプロのシェフです。

今回紹介した料理は3品。1つ目は「エビ、アボカド、トマトのサラダ」。エビとアボカドとトマトをオリーブオイルとスパイスで和えたシンプルなサラダで、ラテンアメリカとカリブ海全域で食べられていて、とても人気があります。2品目は、「シーフードとココナッツのスープ」。パナマのシーフードスープで、家族で集まる際やパーティーなど、特別な日によく食べられる料理です。最後はドミニカを始めとするカリブ海の料理「魚の煮込み」。週末や家族が集まる際に出されます。

これらのメニューが紹介され、4グループに分かれた各テーブルに食材や調味料が配られると、実習室の雰囲気は一気に活気づきました。各テーブルでは、生徒たちが食材や調味料を一つ一つ手に取り、「どうやって作るんだろう」「これ何の料理に使うんだろう」と、興味深々。まずは、時間のかかるシーフードスープから調理スタートです。



(写真) 生徒たちが作った料理

3. 中南米の香り漂う実習室！生徒たちが異国料理に初挑戦！？

各テーブルをシェフが回り、実演しながら手順を説明。生徒たちは手分けしながらスープに入れる食材を切り、どんどん鍋に入れていきます。そして、スープを煮込んでいる間にサラダに取り掛かります。レタスとアボカド、トマト、玉ねぎを一口サイズにカットし、茹でたエビと混ぜ合わせ、そしてみじん切りにした生のニンニクとオリーブオイル、塩、コショウで味付けします。「え、生のニンニク入れるんですか？」と、日本でのニンニクの使い方との違いに戸惑う生徒も。最後は生のレモンを絞ってサラダは完成です。

そして、スープの食材に火が通ったところで、ココナッツミルクや塩などの調味料を入れていくと、実習室の中は急に異国情緒な香りが漂い始めました。シェフは各テーブルを回り、

味を整えます。

調理実習は中盤に差し掛かり、各グループの調理のスピードにも差が出てきました。シェフから「このチーム遅れてるじゃん！時間ないからちょっと急いでね」と流暢な日本語で突っ込まれると、「はい、すみません。急ぎます！」と笑顔で答えるグループもあれば、「このチームはもう終わってる。すごいね」と手際よく進めるグループもあり、シェフとのコミュニケーションを楽しみながら、和気あいあいとした雰囲気の中、授業が進みました。

最後は魚の煮込みです。今回は1匹約2kgもある大きな鯛を使いました。大きな鍋に鯛と玉ねぎやパプリカなどの野菜を入れ、トマトピューレを入れて煮込み、ニンニクや塩・コショウ、レモンで味を付けていきます。

塩とニンニクでほんのり味付けしたお米もちょうど炊き上がり、約2時間で3品が完成しました。出来た料理を一品一品眺めながら、香りを嗅ぐ生徒たちは、試食が待ちきれない様子。お好みの食器に自分たちで盛り付けを行い、いざ実食です！



(写真) ジュディさんに教わりながら調理をする生徒たち

4. 生徒たちの味覚の冒険！中南米料理に挑戦した感想と驚き

日本と同じ米文化でも中南米では少し食べ方は異なります。日本では、白米とおかずは別々の器に盛られることが多いですが、中南米ではお米の上にスープや魚・お肉などの煮込み料理をかけて食べるのが一般的。今回の試食では、日本スタイルで、それぞれ器を分けて盛り

付けました。

「美味しい！」と言いながら食べる生徒、「うんうん」と頷きながら食べる生徒、目を瞑って一口一口じっくりと味わいながら食べる生徒、無言で食べる生徒など、反応は様々。

以下は、後日焼津水産高校が寄せてくれた生徒の感想コメントの抜粋です。

「食材は同じでも調理法を少し変えるだけで変化するんだと思った。」

「海外のシェフを呼んで授業をしてもらえることなど沢山あるわけではないので、とてもいい経験ができた。」

「料理は少々口には合わなかったものの、こういった文化があることを学べてよかった。将来はこうした海外の食文化も考えながらグローバルに魚屋をしたいと思った。」

今回の特別授業が実現するよう準備段階から柔軟にご対応・ご尽力くださった焼津水産高校 食品科学科 佐藤保大教諭は、次のようにコメントしています。

「日本食ブームということで魚食の可能性が高まっている中ですが、生徒に世界にはいろんな魚料理があり可能性は無限大だということを知ってほしくて今回の特別授業の企画を進めました。初めてのことで思うようにいかない部分もありましたがジュディの指導は期待以上のものでした。また、料理の内容も食べた感想も、苦手な味という感想も含めて生徒の異文化理解という点で見ればとても良かったです。」

授業の最後には、元駐日パナマ大使で、JAPOLAC の代表理事を務めるリッテル・ディアスが

「日本とラテンアメリカ・カリブ海は遠い国ですが、共通点もいっぱいあります。今日はパナマとドミニカの料理を皆さんに紹介できて良かったです」と締めくくりました。

今回の出前授業で、生徒たちが異文化に触れ、新たな視野が広がっていく瞬間に立ち会えたことはとても貴重な体験でした。同時に、生徒たちの様々な反応や表情、コメントは、私たち JAPOLAC のメンバーにとっても良い学びとなり、これからも、このような機会を通じて、日本とラテンアメリカ・カリブ海諸国との架け橋として、結びつきを深めていけるような活動を続けていきたいと感じました。



(写真) 最後は JAPOLAC 代表理事リッテル・ディアスの挨拶