



ソチミルコにおけるウーパールーパーの保護

NPO 法人 日本ウパールパ協会
代表 (会員) 渡部 久

日本でも人気のウーパールーパーは、原産地メキシコでは水質汚染や外来魚の食害等が原因で絶滅の危機に瀕しています。2020年には絶滅すると言われていています。メキシコでは古代よりその風変わりな形態から神聖な生き物として崇められており、私たち NPO 法人日本ウパールパ協会は、生息環境の改善によるウーパールーパーの原種を保護する事を目指します。古来限定生息種ウーパールーパーの自然繁殖が可能な自然環境に戻したいのです。生息域のソチミルコでは下水の流入や農薬類の多用等による水質悪化がすすんでおり、また古代からのチナンパ農法の中止により自然環境が変化しておりその改善が大きな課題です。湖の水深が浅いため水温が高くなること、食用として持ち込まれたティラピア等外来種の増殖による食害も課題です。

絶滅危惧種の保護育成

ソチミルコに保護地区を作り環境を整備する事(下水道の整備・チナンパ農法の復活による自然環境の回復)が生息環境を維持するうえでは欠かせないです。同時に人工繁殖したウーパールーパーの放流により個体数の維持・増加を計ります。日本と違い限られた水量を有効的に使用しなければいけません。また外来魚の有効利用を研究し、産業利用する事で外来魚の個体数の減少を計る事も欠かせないです。

保護地区を公園化する事で観光資産にし、チナンパ農法の文化継承と有機栽培農作物のブランド化が出来ます。それにより湖の水質改善ができ、自然繁殖・累代繁殖を経て野生種の絶滅回避ができます。下水道整備により保護区以外の水質も改善していき自然分布の拡大を得られます。外来魚を食糧・肥料・燃料等有効利用することで外来魚の減少と生態系の復活が見込まれます。

日本ウパールパ協会の代表である筆者がウーパールーパーに携わって 29 年目に、メキシコ地域固有種のウーパールーパーが絶滅危惧種である事を知りました。生き物に携わってきた同志の賛同を得て、メキシコと日本と一緒に絶滅回避するべく活動をはじめました。全ての人々に対して、野生アホロートルに関する事業を行い、種の保存に全力で挑み、繁殖・環境づくり・雇用・経済活性化に寄与することを活動の目的としています。気が付いた人がやる、やれる人がやるをモットーに活動しています。協会の活動に賛同頂けたら幸いです。

ソチミルコにおけるウーパールーパー保護上の主な問題点は以下の通りです。

1.水質：極端に悪化。2.水温：21℃以上の所あり。3.水深：浅い。4.餌：餌になる生物が少なすぎる。5.ティラピア：小舟で1日2ト、獲れる。環境の悪さから重金属が体内摂取されている。6.水量：水の確保が難しい。

ソチミルコの水質は、溶存酸素が極端に低く、水温が 21℃以上あり、水深が 30cm~100cm と浅く、餌となる小魚や甲殻類、水生昆虫が少ない。そこにティラピアが大量に生息している。

ウーパールーパー繁殖事業の難点は水を使うのに制限がある事だ。井戸は国に申告し、3,400m掘削しないと水が出ない。他方、サングレゴリオ地区には昔ながらのチナンパが存在し、水深が 130cm より深く、水温が 18℃と餌になる生物も生存している為ウーパールーパーが生息出来ています。

こうした問題を解決するには、次のような方策が必要です。

1.水質：ばっ気や噴水で水の動きをつくる。2.水温：深く(130cm)水路を掘りチナンパを正しく管理する。3.水深：上と同じ。4.餌：餌となる生物の研究また養殖。5.ティラピア：保護施設(避難所)に侵入させない。稚魚を餌に使う。ティラピアを駆除する。食べ物は学習の成果なのでティラピアを餌にしてウーパールーパーを育てます。

= 目次 =

1.私とメキシコ：「ソチミルコにおけるウーパールーパーの保護」	日本ウパールパ協会代表 会員	渡部 久 ...1
2.メキシコ報告：「2階建てメトロバス走る」	メキシコ観光(メキシコ)	出納孝介 ...3
3.私とメキシコ：「文化の架け橋として“メキシカンひなまつり”を開催」	手をつなぐメキシコと日本代表	横尾咲子 ...4
4.メキシコ料理と歩む：「食の世界遺産 メキシコ料理へのアプローチ 1」	ラ・カシータ オーナーシェフ	渡辺庸生 ...6
5.お知らせ：幹事会の人事異動／講演会「日墨修好 130 周年」...5／次期大統領に AMLO 氏当選...2／フィエスタメヒカーナ ...8		

ソチミルコの保護団体との提携

2017年8月31日、山梨のウーパールーパーの養殖場にて、ソチミルコのNPO法人REDES(ネットワーク)代表のエルサさんと会合いたしました。当日はNHKのニュース番組「シブ5時」の中継に私とエルサさんが生放送に出演いたしました。



←会合の様子

「シブ5時」の中継は山梨市牧丘町の施設内から全国に向け、メキシコ現地の状況や今後の取り組みをお伝えしました。エルサさんはこの施設を見学され我々のメキシコでの活動に期待して下さいました。エルサさん



↑中継の様子

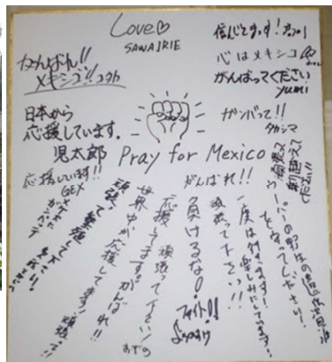
との会合を終えて具体的な問題が見え、また改めて繁殖施設の重要性が確認されました。

しかし、2017年9月19日に発生したメキシコ中部地震により、野生ウーパールーパーの唯一の生息地であるサングレゴリオ地区も多大な被害を受けてしまいました。震災後すぐに現地と連絡を取り、状況を確認し、直ちに震災復興の為の募金活動を開始しました。



↑現地の被害状況

支援の寄せ書き→



先が読めない状況ですが、以前から我々の活動を気に掛けて下さる在日メキシコ大使のカルロス・アルマーダ大使の山梨市牧丘町の訪問も予定されていましたが、延期になりました。またNHK番組「ダーウィンが来た」とは既に2年間をかけて、現地の野生ウーパールーパーの撮影の話もすすんでいましたが、震災の影響がどこまでなのかにより延期になるかもしれません。

現地にて行いたい活動

1.環境DNAのソチミルコ各地点での調査

環境DNAを調べれば、メキシコサラマンダーを傷つける事もなく生息確認が出来る。環境や生息地の水を採取するだけでメキシコサラマンダーの生息を確認する事が出来る。

2.繁殖施設、飼育施設の建設

山梨の繁殖温室のサイズで、種親♂30匹と♀30匹いれば、300匹の♀が1回の産卵で約300個の卵を産むので1クールで9,000個の卵を得ることが可能です。

また、同じメスから年間2クール産卵可能です。仮に9,000個の卵を得たとして。孵化しアダルトまで生育するのは8,100匹程度になります。約90パーセントの生存率。カビ、病気、共食い等を見込む。

現地では、年間約40,000匹のメキシコサラマンダーを生産する事を目標にしている為、山梨の飼育施設、繁殖施設の約5倍の広さが必要になります。

現地の人工繁殖の実態：先日(2017年8月31日)、現地ソチミルコのNPO法人REDES代表のエルサさんに現地での繁殖生存率を尋ねた所、採卵数から20パーセントだと教えて頂きました。これでは仮に1回の産卵で300個採卵できても、最終的には60匹しか生体を得ることができません。

3.避難所から保護地区へ放流

繁殖し増やしたメキシコサラマンダーを放し、避難所にてトレーニングの後、ソチミルコの保護地区に放流し、保護地区にて自然繁殖を目指します。

終わりに

提携しているREDESでは、メキシコサラマンダーの保護プロジェクトの場を国内外の観光客に開放する予定で動いていると聞きました。観光地であるソチミルコで環境や生物について観光できる新たなプロジェクトが動き出しています。我々日本ウパルパ協会も成功のためより動きます。(完)

【編集部注：日本ウパルパ協会の活動はHP(<http://uparupa.jp/>)を参照。ソチミルコに生き残っている野生個体「アホロートル(西 Ajolote/英 Mexican Salamander)」は幼形成熟したメキシコサンショウウオ(*Ambystoma mexicanum*)。ウーパールーパーは日本での商標名・愛称。ウパルパは作出された短躯体個体。】



トピックス

次期大統領に AMLO 氏当選

7月1日に投開票されたメキシコ大統領選挙ではアンドレス・マヌエル・ロペス・オブラドール氏(通称AMLO)が当選。12月1日就任。任期は2024年9月まで(注:選挙法改正で次期大統領選挙は24年6月実施。10月1日就任。任期6年)。世論調査で常に高い支持(本誌17年7月号参照)。新興左派政党 MORENA(国家再生運動)を率いる AMLO 氏への有権者の期待が当選の背景。投票 63.4%。連邦議員選挙でも MORENA+PT+PES の「ともに歴史を作ろう」が過半を占める勢い(未確定)。

有力候補者	政党・選挙連合	得票率%
AMLO	国家再生運動 MORENA	53.1936
元メキシコ市長	ともに歴史を作ろう JHH	
リカルド・アナヤ	国民行動党 PAN	22.2750
前 PAN 党首	メキシコのための前進 PMF	
ホセ・ミード	制度的革命党 PRI	16.4099
前財務公債相	全てメキシコのために TM	

注：確定得票率は INE:選挙 <https://www.ine.mx/>

“2階建てメトロバス” 走る

メキシコ観光(メキシコ) 出納孝介

メキシコシティの公共機関として、メトロと並んで市民の日常的な足となり、多くの市民から利用されているのが2005年から運行が開始されたメトロバス(METRO BUS)である。メトロバスが登場した理由の一つとして、メキシコシティの深刻な問題と言われる交通渋滞の緩和が挙げられる。メキシコは一般的に公共交通機関に時刻表が存在しないが、専用車線を確保する事によって一定の巡回スピードを保って走行する事が出来るため、特に渋滞がひどかった主要道路にメトロバスが整備されて来たが、愈々今年はレフォルマ通りに登場した。

メキシコシティでは今年の1月からそれまでにはなかった2階建てタイプのメトロバスが登場した。1月～3月はお試し運行のため、乗車賃無料。そして4月からは乗車賃6ペソ(2018年現在)にて本格的に運行が開始された。現在はメトロバス巡回路線7号線を走っているが、3月に7号線が開通するまではほかの路線を試験的に走っていた。



乗車賃の支払いはメトロバス専用カード決済のみで現金は不可。専用カードはメトロバス各駅で1枚10ペソで購入でき、金額をチャージして使用する。70歳以上は無料(参考:地下鉄は60歳以上無料)。このカードは地下鉄にも、空港からBUENA VISTA駅までの乗合バスにも利用できる。

2階建てバスはメトロバス巡回路線7号線でのみ走っており、7号線の端から端、INDIOS VERDESからCAMPO MARTEのルートを走っている。この区間は15kmあり29の駅に停車する。

現在、約90台の2階建てのメトロバスが7号線を巡回しており、このルートはメキシコシティの最も洗練された通りであるレフォルマ通りを通過するルートでもある。

2階建てのメトロバスは従来のメトロバス(収容人数約80名)より収容人数が増え、1階、2階を合わせ1台130人が乗れるようになっている。内訳は1階に座席が29席あり、44名が立つことが出来るとされ、2階は57席の座席がある。2階では立っている事が禁止されているため座席数のみの収容となる。乗客増加予測では2階建てバスの登場により、メトロバス7号線の1日の乗車人数が13万人になると予想されている。

メキシコシティ市民は待ち望んでいたようで、特に二階に座る乗客からは「一度これに乗ってみたかったが、本当に素晴らしい」という声を聞いたり、道を歩いている際におばあちゃんから「どこで二階建てバスに乗る事が出来るんだ?」と聞かれたことがあった。

また、レフォルマ通りには同じような2階建てバスが他に2種類走っている。一つはTURI BUS(トゥリブス)、もう一つはCAPITAL BUS(カピタルブス)と呼ばれる市内観光バスである。1度券を購入すると丸1日の通しで乗る事ができるが、メキシコ市民からすると決して安くはない(各種ルートやコンセプトにより料金は異なるが一般的な市内観光ルートは160～180ペソ)。だが、2階建てのメトロバスの登場により今まで観光客のみが楽しんでいた2階建てバスからの、乗用車では普段見られない景色をメキシコシティ市民も気軽に楽しむことができ、また、安全のためにバス車内には防犯カメラも設置されている。

今まで2階建てバスの搭乗のメリットのみを述べさせて頂いたが、1つだけ2階建てバスのデメリットを上げるとするならば、2階席へ乗っている乗客が降りたい駅で降りようとする際に、どのタイミングで1階へ行ったらよいか分からず戸惑ってしまい、乗客の乗り降りに今まで以上に時間がかかってしまっている事が挙げられる。また、小さな事を上げると2階席は酔いやすいという声も聞こえる。

公式発表では2階建てバスの乗車可能人数の増加と巡回数の増加により、



17%の自家用乗用車層がメトロバスを使用し渋滞緩和が出来ることとされている反面、一部では2階建てバス

が走り始めた事でさらなる交通渋滞が懸念されていたが今のところ大きな問題はなさそうだ。

2階建てバスはヨーロッパで多く見る事ができるが、今回登場したメキシコのメトロバスもロンドンなどの2階建てバスを意識していると言われ、レフォルマ通りを走る2階建てバスの姿はその通りヨーロッパ諸国を彷彿させ、以前より洗練されて見える。メトロバスの停車駅も景観を損ねないように配慮され、デザインされている。この光景からこれからのメキシコシティのシンボリック的存在になる事が予想できる。<了>

文化の架け橋として 「メキシカンひなまつり」を開催

NPO 法人 手をつなぐメキシコと日本
代表 横尾咲子

みなさまこんにちは。「NPO 法人手をつなぐメキシコと日本」代表の横尾咲子と申します。小さな団体ですが、その名の通り、手をつなぐような距離での草の根交流を目指し、舞台芸術を中心にオリジナリティーの高い文化プロジェクトを企画・運営しております。

ざっと自己紹介させていただきますと、私の初めてのメキシコ入国は 2003 年 12 月。お茶の水女子大学大学院で舞踊教育学を修めていたのですが、一時休学、青年海外協力隊に参加、そしてイダルゴ州教育省に派遣されました。その間、メキシコ人男性とうっかり恋に落ち…。その後、舞台芸術が専門の彼はメキシコ政府の奨学生として渡日、世界的な舞踏家、磨赤兒氏に師事させていただきました。わたしの故郷・山形の湯殿山神社で式を挙げ、一女一男を授かった後、2011 年 1 月にミチョアカン州パツクアロ市に引っ越しました。今では 3 人の子どもたちに恵まれ、もはや後には引けず(笑)、両国間の文化の架け橋としてますます張り切っている次第です。

ダンス交流、紙芝居公演の感動

日本とメキシコに所縁のある、美術・哲学分野の友人たちの協力を得て、2010 年に山形県より NPO 法人として認証された当団体。国立芸術院や各州政府と連携し、「磨赤兒率いる大駱駝艦」や「コンドルズ」といった日本の著名なダンスカンパニーのメキシコ招聘に取り組んでいます。日本の独特な身体哲学とその表現は、メキシコ人にとって新鮮であると同時に、彼らのルーツが揺さぶられ、細胞の記憶が呼び起こされるような共感を呼んでいると強く感じます。広島県文化芸術課からの委託で 2014 年に、セルバンテス国際芸術祭で「広島神楽」の上演をコーディネートした際も、単なるエキゾティズムにとどまらない、深い感動が劇場一杯に渦巻いておりました。

紙芝居にも力を注いでおります。私にとっては幼い頃の楽しい思い出に過ぎなかった紙芝居ですが、夫が谷中銀座で街頭紙芝居に出会い、「こんなにシンプルな仕掛けなのに、醸し出される深い味わいはなんだ？」と衝撃を受けたのがはじまりで、壁画家であり紙芝居作家である松井エイコ氏に師事、以来、メキシコ全土で普及に努めております。国際交流基金からの派遣で、中南米諸国での上演とワークショップを実施する機会にも恵まれました。

今年は日墨交流史の 3 つのエピソード（1609 年の御宿での出会い、1874 年の金星観測団、そしてメキシコ革命で活躍した野中金吾氏）を紙芝居 3 部作にすべく、鋭意創作中です。



メキシコ職人の創作ひな人形展

さて、この春日本で実施した「メキシカンひなまつり」についてご紹介しましょう。日墨外交関係樹立 130 周年である 2018 年に NPO 本拠地である山形で何かしたいと思い立ち、時期が 2 月～3 月であること、また

私自身が女性で、さらに 2 女の母であることから、「ひなまつり」を主題にしようと決めました。

私たちが暮らすパツクアロは、元祖プエブロ・マヒコ(魔法のように魅惑的な町)、死者の日の伝統と多彩な手工芸品で有名な、歴史と先住民文化の薫る美しい町です。パツクアロとその周辺に暮らす 8 名の手工芸職人の方々に協力いただき、それぞれの手法(土人形、金箔細工、藁人形、刺繍など)と味わいで、日本のひな人形をモチーフに自由に創作していただきました。



日本の伝統である女の子の節句

を祝う風習を紹介することで、メキシコで根強いマチスモや度重なる女性への犯罪といった社会問題も浮き彫りにし、女性の手仕事にスポットを当てて再評価したい、という目的もあり、女性職人 5 名と、娘を持つ男性職人 3 名にこだわりました。皆さん、真心とオリジナリティーたっぷりの素晴らしい作品を創っていただきました。パツクアロ展のオープニングには、8 名の作家さん達とその家族が勢揃い、会場が溢れかえるほどの大盛況でした。

日本では 2 月 17 日・18 日に、東京・神楽坂のセッションハウスという素敵なアートスペースのギャラリーで開催しました。同オーナーである伊藤直子氏が振付・演出を務めるダンスカンパニーのメキシコ招聘も 2017 年に実施していました。オープニングにはメキシ

コ大使館の文化担当官トリニダード氏からご挨拶もいただきました。その後、2月27日～3月11日、地元山形県東根市の文化複合施設「まなびあテラス」のギャラリーにて開催。このオープニングにメキシコが大好きという時事通信社の青年記者が取材に来てくれ、「ガイコツ雛」と私の写真をパチリ、そのニュースがYAHOO!JAPANに掲載され、なんと12時間連続でフォトアクセス1位を記録しました。注目された分、批判的な声も上がりましたが、中傷的な意味はもちろん皆無、文化の融合の極めて純粋な形、と堂々と構えました。期間中1,300人近くの入場者を迎えました。

展示会場では作品の展示だけでなく、各作家の顔写真、略歴、日本の皆さんへのメッセージを載せたバナーや、文化・風土を紹介するバナーも展示したため、皆さんじっくりとこれらを読み、「メキシコなんてしゃねがったけど(知らなかったが)、こうして見っど近いんだな〜。行ってみでござ〜。」とたっぷり堪能してく

ださいました。我が家のお内裏様とお雛様を担いで職人さんを訪ねて村々を巡る、というメキシコでのプロセスはなかなか大変でしたが、その甲斐大いにありました。巡回展の最終地は山形市、築100年以上のクラシカルな「旧西村写真館」。こちらも雰囲気たっぷり、メキシカンひな人形たちも喜んだのか、ひと際輝きを放っておりました。

文化の架け橋はライフワーク。これからも、日本とメキシコがもっとアミーゴになれるよう、精進してまいります。最後に、アミーゴ会の皆様の益々のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。ありがとうございます！(完)

【編集部注：NPO法人「手をつなぐメキシコと日本」のHPは<http://teotsunagu.tumblr.com/>です。なおメキシカンひなまつりの全作品は<https://ameblo.jp/ikuiku-191919/entry-12358666351.html>でご覧になれます。また山形新聞の横尾さん紹介記事は下記をクリックしてください。<http://yamagata-np.jp/kosodate/alacarte/alacarte224.html>】

お知らせ

幹事会の人事異動

メキシコ・日本アミーゴ会の幹事会人事につき2018年5月11日の幹事会において、下記の通り決定されました。

会則にしたがう総会承認事項(幹事就任)は次回総会(2019年3月開催予定)を経て確定しません。

1. 会長の交代

上原尚剛会長が体調を理由に辞意を表明されました。幹事会は会則により幹事の互選で当面、会長代行を河嶋正之幹事に委嘱します。次回幹事会での再確認を経て会長に就任します。

2. 幹事の新任

吉野 隆さん(元伊藤忠商事勤務)が新しく幹事に就任します。担当業務は今後決定します。市井勇人さん(日本航空勤務)が新しく幹事に就任します。

ただし、会則により両氏の幹事就任は総会の承認が必要です。

なお、西日本地区代表は鹿内峻一さんから市井勇人さんが引き継ぎ、同事務局長は伊藤宜則さんが留任します。また、鹿内俊一さんはアミーゴ会の幹事および副会長を引き続き務めます。

3. 幹事の退任

瀬下昭直さんが5月31日付で幹事を退任されました。長年のご尽力有り難うございます。

以上

お知らせ

2018年メキシコ歴史文化講演会

『日墨修好130周年記念講演会』

メキシコ・日本アミーゴ会は日墨の友好親善の促進とメキシコの理解を深める目的で、「メキシコ歴史文化講演会」を開催しています。2018年度は、日墨修好条約130周年記念行事の一つとして、「日墨修好条約締結とその後の日墨交流について」を主テーマに全4回シリーズの講演会を下記の通り開催します。お問い合わせしてお出かけください。

☆開催概要(各回共通)☆

日時：2018年 9月6日(木)、10月1日(月)

11月9日(金)、12月4日(火)

18:00～20:00(開場17:30)

(講演90分+質疑応答30分)

会場：メキシコ大使館別館5階

「エスパシオ・メヒカーノ」

定員：先着順100名/参加費：無料

主催：メキシコ・日本アミーゴ会

協力：メキシコ大使館

申込：「講座名・参加者氏名(フリガナ)・メールアドレス・所属(アミーゴ会員)or案内入手源」を明記し、メールでメキシコ・日本アミーゴ会(info@mex-jpn-amigo.org)宛てお申し込み下さい。

第1回9月6日「メキシコと日本の交流の歴史と変遷」講師：アルマダ駐日メキシコ大使

第2回10月1日「日本とメキシコ：日墨友好130年の歩み」講師：柳沼幸一郎さん(神田外語大教授)

第3回11月9日「メキシコと国際貿易～日米との関係を中心に～」講師：所 康弘さん(日墨交流会会長/明治大学准教授)

第4回12月4日「日墨文化交流のパイオニア～北川民次と佐野碩～」講師：山本厚子さん(ノンフィクション作家、元東京農業大学・早稲田大学講師)

メキシコ料理へのアプローチ

メキシコ料理店 La Casita
オーナーシェフ 渡辺庸生

日本におけるメキシコ料理のパイオニア La Casita(ラ・カシータ)のオーナーシェフ渡辺庸生さんに、ユネスコ食の世界遺産に指定された多様なメキシコ料理文化の真髄を縦横無尽に語っていただきます。どのようなお話しが飛び出すか毎号のお楽しみです。La Casita の HP:<http://www.lacasita.co.jp/menu/sugerencia/index.html> (編集部)

第1章 メキシコの旨みは鶏の出汁にあり

ラ・カシータを開業して40年余、お客様から数々の質問を受けて来た中で、素朴な疑問の一つが「メキシコに麺料理は無いの？」がある。全く無い訳ではないが、わが国のうどん、蕎麦、ラーメンほど大衆に普及しているものではない。



代表的な献立を挙げれば「SOPA DE FIDEO」だろうか。トマト味のチキンスープにラードで揚げた細麺がたっぷり入ったそれは、全国のレストラン、定食屋で提供している有名な一品であるが専門店が存在していない。

考えてみると現在の日本でイタリア料理がこれほど一般的になった切っ掛けはスパゲッティ(現在はパスタ)が発端で、麺好きの日本人の心を捉えた上で、本格的な食事体系に導いて行ったのだろう。仮にメキシコに多種の麺料理があったとしたら、もっと興味を引いて調理人が増えていたかも知れない。

残念ながらそれは現実的ではないが、面白い事にメキシコ本国では「マルちゃんのカップラーメン」がここ数十年大ヒットしている。これは前述した細麺スープと酷似した商品が、彼等の購買欲を駆り立てたのだろう。ラベルにはスープとしての表示が記され、定番のチキン味、海老味、チーズ味、ローストビーフ味等、10種類くらい売られている。食べる際にはライムを絞りサルサ・デ・チレをかけるのがメキシコ式。最近ではカップヌードルで有名なメーカーも参戦、HABANERO(アバネロ)のサルサパックを付けるなどして競争力を高めている。

第2章 最後の晚餐に食べる一皿は…

近年、研究者によると、メキシコ中央高原にとってもろこしや唐辛子が突如出現したのは約一万年くらい前とされている。思いがけない神からの贈り物はしばらくの間、野生のままその姿を保ちつづけていた。紀元前7000年頃から集落における農業が始まり、共同生活を営む中でそれらを巧妙に活用した食文化が生まれたのは必然の結果だったのかも知れない。

メキシコ料理がユネスコ世界無形文化遺産に選ばれたのは、その歴史の深さもあるが、トマト、ウチワサボテン、かぼちゃの花、エパソテ(アリタソウ)、豆類を絡めたその独創性に富んだ調理法に拠るものが大きいだろう。

数千年に渡り、日本の5倍以上ある国土に培われた、

味の素の海外食品部が訪ねて来たのは本国で「マルちゃん」が爆発的に売れ始めた頃だった。当社がメキシコで販売する商品の調味料についてのレクチャーをお願いしたいとの依頼である。常連客だった部長の指示なのか、まるで藁(わら)にもすがるように頼まれては、自身の知識の限り講話を努めようと受諾した。

後日、午後の時間帯に来店した8人のプロジェクトチームはスーツに身を包み、まるで会社の会議のように緊張していた。柔らかい話から始めようと思った。子供の頃、味の素は常に食卓に常備され、おかずだけでなく御飯にもかけて食べた。頭が良くなるからと云われたからもあるが、美味しさを感じていた。後に知ることになるが、日本人に根付いている好み、昆布の旨味が持つグルタミン酸ナトリウムが主成分の粉末だった。本題に話を進めた。

メキシコ人が旨味を感じる食生活の基盤は鶏の出汁にある。先住民が長年の間培った食文化を支える地鶏の生産地は、その旨さで知られるトラルパン地方を代表として全国に点在している。クノールやマルちゃんが成功したのは正にその根に適合したからだと解釈出来る。昆布の旨味を前面に出しても彼等は私達のように美味しさを理解しない。方向性が見えたのかノートをとる手を置き、日常性の中での食材、調理法の質問が矢継ぎ早に跳んで来た。2時間に及んだ講話が終了した直後、全員から握手を求められた。

一年後、明るい顔で帰国した専任課長から大きなトナラ焼きの陶器をプレゼントされ、あれから順調に進んでいると報告を受けた。

数え切れないほどの味覚の彩りは興味が尽きる事無く、これからも精進して表現して行きたいと考えている。

ラ・カシータを創設した1976年頃、頭を悩ませたのは日本人の食に対する繊細さであった。見た目の盛り付け、香り、色合い、食感、喉越し、そして調理の際の材料を切る大きさ、熱の入れ加減等、課題は山積みであった。メキシコ本国の美意識では余りにダイナミック過ぎて、そのままの提供は難しいと感じていた。毎夜、修行時代のノートを開き、レシピを逸脱せず、食材のボリュームを減らし、加熱した肉やエビに掛けるサルサの分量、皿の上での並べ具合、レモン、パセリを添えた彩色豊かな品々を考案、日本のロケーションに似合う姿はその美味しさを充分予感させた。



当時、メキシコ料理の一般的なイメージは激辛のジャンクフード。しかし、意外にも口に入れた一つ一つの皿が醸し出す優しい味わいの深さは来店客を喜ばせ、徐々にリピーターは増え、ファン層は広がっていった。

現在でも、ワカモーレ、ケサディージャ、海老のにんにく炒め等、テーブルに置いた瞬間に「ワー、美味しそう！」の声が毎回挙がる。シンプルに美味しさを提供することが店の使命だと継続してもう40年余になるが、どの顧客達もそれぞれの好み料理があり、40年近く飽きずにいつも同じ注文が来る。「たまにはチャレンジになったら？」と声をかけても、いやこれとこれが食べたいからと全く動じない。考えてみれば料理人冥利に尽きるの다가感心するすくらしいの執着ぶりである。

ここ数年、二人の顧客からお願いされている事柄がある。縁起でも無いが「もしもの時、最後の晚餐をこの料理で」の切望には感心を通り越して驚くばかり。メキシカンライスは共通しているが、一人は海老のメ

第3章 メキシコ修業のタコスが呼ぶ感動

都立蘆花高校の家庭科を担当するお二人が訪ねて来られたのは2016年、初夏の頃だった。今年の文化祭でタコスをやりたいのでお話を伺いたいとの用件、切っ掛けは生徒が書店で私の専門書を読み、どうしても先生に要望したらしい。

まずは召しあがって頂こうと種類を選び、食される中で、トルティージャの在り方、サルサに使われる唐辛子の持ち味等を説いていた時だった。いきなり「どうしてメキシコ料理だったんですか？」と質問が出た。大抵聞かれる事なので、学生時代のアルバイトで料理に気づき調理の世界へ入ったが、紆余曲折がありメキシコに関心を抱いた由。その頃メキシコ料理の調理人はおらず、本国へ渡るしか術は無かったことなどを話していると、突然、一筋の涙が彼女の片方の目から零れ落ちた。驚いたのは、「20代半ば、プランもビジョンも無く、唯、衝動に身を任せて前に進む姿に感銘を受けました。是非、文化祭担当の生徒にその話を聞かせたい」と個人授業を依頼されたことである。女子高生相手に少々照れ臭いが、自分の話が人の役に立つならと承諾した。

後日、午後にやって来た生徒二人に、先生同席の下、私が高校生の頃からの出来事から講話を始めた。

50年以上昔の常識である。帰宅したら外出は必ず学生服、長い髪やギターを弾くのは不良扱い、喫茶店に出入りしたら補導等、現在では笑い話にも当てはまらない非常識。だから今の校則や、先生や親の価値観は20年もしたら覆るから、抵抗するので無く自分の信念の秤を見つけなさいと。与えられた命の自己に向き合いながら、気骨を持って人生を過ごさないと勿体無いと助言を送っていた。

調理に携わる際の食材の扱い方、タコスやサルサの

第4章 メキシコの味を理解してもらおう

メキシコの面積は日本の5.2倍、この広大な国土に数千年に渡って培われた食文化は計り知れないものがある。各地方に根付いている郷土色溢れる料理の品々は、その独創性を見事に披露している。修業時代からメキシコ国内を巡り、目の当たりにした現実の奥深さは畏怖の念を持って望まなければと己自身を奮い立た

キシカンソース、もう一人は海老のにんにく炒めである。二人共、一回り以上年下なので、最初は冗談だと思ったが、来店度に本気だと言い張っている。

学生時代から通ってくれる一人は今や大手広告代理



↑ 1978年～1987年代官山 旧山手通り店

店の支店長にまで出世したが、激務らしく「絶対、自分が先に逝く」と家族の前でも宣言し、先日、奥様、子息

を含めて出前調理を約束させられた。一度しかない人生、動ける限り何があっても調理に行くつもりである。

解釈等、気が付けば、2時間を過ぎていた。

興味深く聞いてくれた二人から、一週間後、感謝の手紙が送られて来た。指導する教員としてやり甲斐を感じたのか、今度は先生が私の料理教室に通うこととなる。生地 of 練り方、伸ばし、焼きなど練習が必要なので、料理教室の他の生徒には申し訳無かったが、事情を話して集中的に講義した。本番を控えやる気は半端では無く、マキナ（伸ばし機）も手造りした上で、毎週のように店でマサ（とうもろこし粉）を購入しては、全員一丸となって学内で励んでいた。

ご招待を頂いたが、文化祭の当日は週末で出席出来ず、頂戴した写真を拝見すると、中々のものでは完璧に再現されていた。気恥ずかしかったのは、講話の時の内容が「渡部庸生さんの生き方」と称して大きくパネル展示されていた場所の写真。あの時、先生が熱心にメモを取っていたのはこの為かと赤面の思いである。欠席が正解だったのかも？・・・何れにしても、ここまで熱心に文化祭に打ち込んでくれたのは十数年ぶりのこと。最初の訪問の時、現場の盛り上がりも大事だが、催事を通じて結束力と達成した充実感の中に生まれる意義を生徒の人生に持たせないと意味が無いと偉そうに先生方に求めたが、真摯に受け止めて頂き、上々の結果に心から感謝である。



La Casita のタコス

せたのを記憶している。

屋台や定食屋、レストラン等で食事を通じて体験するのは勿論の事だが、メルカード（市場）で先住民の末裔の方々からもお話を聞いていたが、後にプレ・イスパニカ（スペイン文化到達以前）の言語であるナワトル語の辞書を見つけてからは面白いように語源が解

り、事有る度に夢中になって訳していた。その分厚い本には古代の情報が膨大に詰まっていた、現在も検証を取るには欠かせない辞書である。

長い歴史の中に継承されてきた食の歩みを、如何に日本人に認識させるか試行錯誤していた初期の頃、忘れられない出来事があった。それは代官山、旧山手通りに開店して半年ほど経った夏の事である。

メキシコ大使館からの電話はあるイベント参加への依頼を告げていた。品川に開業する大手ホテルのオープン記念企画、「世界の民族料理」、期間は一週間の限定だった。願っても無いチャンスである。当時、店はまだそんな忙しく無く、スタッフの調整をして出向いた。

豪華ホテルの一階ロビーに配置された十数軒の屋台は、国名が記されただけの余り立派なものでは無かったが、一流の場所で提供出来る状況に心は弾んでいた。

インド、韓国、タイ、ベトナム等、エスニック満載の雰囲気はこの催事の盛り上がりを感じさせていた。一坪ほどのブースではそんなに販売出来ないが、それでも海老や鶏肉の献立を用意した。奥の厨房で準備を

第5章 マリキータとの出会い

マリキータに最初に出会ったのはまだ神戸で調理をしていた頃だった。神戸で LIVE がある度に店を訪れた彼女の本名は「帆足まり子」、ラジオ番組の DJ を勤め、日本に中南米音楽を紹介したパイオニアである。

1950年代後半、単身メキシコに渡り、現地でバンドを組み一躍人気者になった実績を持つラテン界の第一人者は、驕ること無くいつも優しく接してくれた。一回りほど年上だったが、年の差を感じさせない気さくさは、まるで身内の姉のような存在感を示していた。ある時、相談を持ち掛けてみた。調理に悩み、本国に行くしかないと思い詰っていた私に、「絶対、行くべきでしょう！」と背中を押してくれた言葉に今も感謝の念が絶えない。

メキシコに住んで半年経った頃、偶然の出来事が待ち受けていた。買い物を終え、インスルヘンテス大通りを歩いていた時だった。何と彼女と鉢合わせである。「やっぱり来てたんだ！」満面の笑みで喜んだ後、近くの高級ステーキ店で食事をご馳走になった。仕事の近況を報告すると、うれしそうに頷（うなず）き、料理の神髄を極めろと励まされた。この日の事は今でも印象深く心に残っている。

さらに運命は加速を促していく。それは渋谷公園通りに店を構えて数か月経た頃だった。すぐ側の NHK 教育 TV の「スペイン語講座」から出演依頼が来た。

メキシコのお話ををして欲しいと連絡があり、打ち

していると「メキシコ料理って珍しいですね、タコス知ってますけど」というインド人の女性が話しかけて来た。メキシコ本国の料理の豊富さを説いていると、彼女は「私の国もカレーだけだと思われているが、色々沢山あるんです。この場所でそれを説明したい」と共感してくれた。会話が聞こえたのか、韓国や他の国の参加者も口々に同調していた。日本人の認識を改めるのは時間もかかるが大変な事なんだと意見が合い、「皆で頑張りましょう！」と一気に纏まった。

初日から好評を博したのは若鶏もも肉のメキシカンソースだった。トマトを主体にしたソースにボイルしたじゃが芋のサイコロ、グリーンピースの縁が国旗の色を表した定番の一品である。ほのかに感じる唐辛子の刺激は購入者達に意外性を与え、そこからは話は膨らんでいった。メキシコの味は野蛮な辛さだけだとイメージされていたが、上流客に美味しい旨味があると伝えられたのは、このイベントのおかげ、本当に有意義な一週間だった。

噂が口コミで流れたのか店の予約は増えていった。

合わせに出向くと、早稲田の西語教授である寿里先生と並んでマリキータがいた。ラ・カシータを開設した情報は彼女の耳に入っており、是非にと推薦があったらしい。メキシコ本国では誕生会や X'mas には大きな紙製の人形におかしをいっぱい詰めて天井から吊るし、目隠しをした子供たちが棒で叩き壊すのを競う習慣がある。そのゲームをメインに歌と日常の様子を紹介する内容で進行は決まった。嬉しかったのは、その後、収録日の打ち上げは出演者全員、店で盛り上がる状況が生まれたこと。皆、料理に舌鼓を打ちながらメキシコ話に花が咲き、夜は更けて行った。

代官山、旧山手通りに移転してから、新しい企画が持ち上がった。定休日を利用して店で彼女の LIVE をほぼ隔月で行うもので、食事は提供せず、ドリンクだけを用意する。貸し切り料は無しにして、飲料の売り上げを頂くことで纏まった。歌声が聞けるだけでも有り難いのに、ファン達が顧客となり、集客に結びついて行った流れは店の繁栄を保証していた。

毎月、店を訪れては賑わう店内を見渡し、まるで我が事のように喜び、「頑張りなさいね！」と肩に手を添えてくれたのも一度や二度では無い。ラテン音楽の開拓者にとって、日本では未知なる領域のメキシコ料理に邁進する私を見て、どこか似ている部分を感じていたのかも知れない。恵まれた出会いは更に進展するが、次回で。（連載第1回完）

お知らせ フィエスタ・メヒカーナ 2018 大阪&東京

メキシコの独立記念日(9月16日)を祝して今年も大阪と東京で Fiesta Mexicana が開催されます。ご家族ご友人とご一緒に「メキシコの空気」を3日間たっぷりとお楽しみください。

フィエスタメヒカーナ大阪2018

日時：9月14日(金)～16日(日) 12:00～21:00

場所：新梅田シティ・ワンダースクエア (1F 広場)

フィエスタメヒカーナ東京 2018

日時：9月22日(土)～24日(祝) 11:00～19:00

場所：お台場ウエストプロムナード

案内 HP：<https://www.fiestamexicana-tokvo.com/>

あとがき：大統領選挙では世論調査通りに AMLO 候補が3度目の挑戦で圧勝。現在は政権移行期で閣僚候補ともども精力的に活動している。開票につれて連邦両院選挙も各級地方選挙も MORENA の躍進著しく、メキシコ社会の根源的な変化の始まりを予感させる。メキシコは過去、政権交代期に通貨変動に見舞われた。今回、通貨ペソは国内要因的には強含み、経済活動は総じて安定している。むしろ NAFTA 再交渉・国際原油相場・米中貿易戦争への懸念などの国外不安要因が意識されている。NAFTA 再交渉の7月末再開との報道もあり、新政権の現実主義的舵取りがいつそう注目される。編集人の怠慢で発行が遅れた。お詫びします。【2018071 か】