



メキシコ・歴史文化講演会 2019年 第3回 10月18日報告

## メキシコの食文化と造形表現の変化

### ～メキシコ伝統文化の存続と西欧文化との融合500年～

国立民族学博物館 教授 鈴木 紀

食文化と造形表現を通して、メキシコの先スペイン期起源の文化が現在までどのように存続しているかを考えました。取り上げた食品はトウモロコシ（トルティーヤ）、アボカド（ワカモレ）、チョコレート（飲み物と菓子）、造形表現は、先住民族コラの仮面、トナラの陶器などです。食品については調理方法や食材の組み合わせ方に着目しました。造形表現については、その造形物が表現する意味を検討しました。

先スペイン期の文化が現在まで存続する過程には、いくつかのパターンがみられます。第1に先スペイン期の文化がほとんど変化せずに現在まで伝わっている場合、第2に先スペイン期の文化が植民地時代にスペイン等から流入した文化と出会い、その混交物が現在まで伝わっている場合、第3に先スペイン期の文化がメキシコの外部に伝わり、そこで生じた変化が再びメキシコに戻ってくる場合、そして第4に先スペイン期の文化が植民地時代以降一旦忘却された後、「伝統文化」として再評価されて復活する場合があります。

#### 伝統のトウモロコシと混交のワカモレ

まず食文化を取り上げます。メキシコの食文化を考える上で外せないのはトウモロコシです。炭水化物を摂取する手段として、人類はコメ、ムギ、イモなどを利用してきましたが、メキシコの古代人はトウモロコシを選択しました。それが可能になった理由として、トウモロコシの野生種テオシンテが栽培化されるにつれて大型化し、エネルギーを得るための労働生産性が上がったこと、およびニシュタマリゼーションとよばれる技術（トウモロコシの穀粒を茹でる際に石灰分を加えて柔らかくする工夫）が発明され、結果的にトウモロコシの栄養価を高める効果が得られたことが重要です。

現在のメキシコ人の食生活にトウモロコシのトルティーヤが欠かせないように、食物としてのトウモロコシは、先スペイン期から変化せずに存在してい

ます。つまりトウモロコシは伝統文化存続の第1のパターンに当てはまります。

次に副食となるアボカドを見てみましょう。アボカドもまた先スペイン期に栽培化され、現在も利用されている食物です。しかしアボカドを使用した料理であるワカモレはどうでしょうか。ワカモレの典型的なレシピは、アボカドにタマネギとトマトのみじん切りを混ぜ、レモン果汁と塩、唐辛子で味付けるといったものです。ところがタマネギとレモンは、植民地時代に旧大陸から渡来しました。したがってワカモレは新旧両大陸の文化の出会いから生まれた料理といえ、伝統文化存続の第2のパターンにあたります。おそらく先スペイン期にも、ワカモレに相当する食べ物はあったかもしれませんが、その味は現在のものとはかなり異なっていたはずで

(次頁へ)

#### ＝ 目 次 ＝

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1.第2回講演会：「メキシコの食文化と造形表現の変化」              | 国立民族学博物館教授 鈴木 紀 ...1           |
| 2.第3回講演会：「われらは大地を食べ、大地はわれらを食べる」          | 専修大学国際コミュニケーション学部准教授 小林貴徳 ...3 |
| 3.私とメキシコ：「食の世界遺産 メキシコ料理へのアプローチ 8」        | La Casita オーナーシェフ 渡辺庸生 ...5    |
| 4.活動報告：「第20回 Fiesta Mexicana2019 in お台場」 | FM2019 実行委員会会長 三村秀次郎 ...7      |
| 5.お知らせ：「2020年度総会・懇親会の延期」 ...2            | ／「メキシコ料理をおうちで作ろう！」 ...6        |
|  | ／ あとがき ...6                    |

## カカオ：混交と里帰りのチョコレート

つぎに新大陸原産で世界の食文化に大きな影響を与えた食材の一つであるカカオについて考えてみましょう。カカオはチョコレートの原料ですが、メキシコでチョコレート（チョコレート）といえは飲み物と食べ物の両方を意味します。先スペイン期のマヤ文明では、王や貴族がチョコレートを嗜んでいました。当時はトウガラシなどのスパイスが入った、冷たい飲み物だったようですが、植民地時代以降は、スペイン人は砂糖をいれて暖かい飲み物として飲むことを好みました。

この甘いチョコレートはスペインだけでなくヨーロッパ各地に普及し、やがて19世紀にイギリスで、すりつぶしたカカオにカカオの油分をさらに加え、固形のまま味をえるチョコレートが発明されました。食べ物としてのチョコレートの誕生です。この発明はメキシコにももたらされ、菓子として急速に普及しました。このため、カカオの食文化の存続には2つのパターンが認められます。飲み物としてのチョコレートは第2のパターン、食べ物としてのチョコレートは第3のパターンを経ていきます。

写真1：マヤ風の包装をしたメキシコのチョコレート。マヤ人はカカオを飲み物として利用したが、固形のチョコレートは19世紀にイギリスで発明された。

## 造形表現1:混交のコラの仮面

次に造形表現を取り上げます。ここでいう造形表現とはスペイン語でアルテ・ポプラール(arte popular)といわれるもので、手工芸品の中でも「芸術」と呼べるほど洗練された質の高いもののことです。

ナヤリト州の山間部に住む先住民族コラの人々は、聖週間（イースター）の祭礼のために紙、布、木、動物の骨や皮を組み合わせて、不気味な仮面を作ります。これをかぶったフデオ（ユダヤ人の意味）と呼ばれる男たちが、祭りの進行役をつとめます。



写真2：コラの仮面。

国立民族学博物館所蔵（標本番号 H0326359）

儀礼的にキリストの処刑と復活が演じられる点は、他のメキシコの多く集落と共通なのですが、コラの人々はこの行為にもう一つの意味を見出しています。それは彼らが、先スペイン時代から維持してきた太陽と闇との戦いというテーマです。フデオたちは闇

の世界の住人とみなされ、キリストの復活に太陽の復活を重ねて見ているのです。

コラの仮面は、土着の信仰とキリスト教の融合を象徴しており、伝統文化存続の第2のパターンに相当します。

## 造形表現2：復活の「ナワル」の絵皿

トナラはグアダハラ近郊の陶器の街として有名です。先スペイン期より土器づくりが盛んで、植民地時代にはカトリックの修道士がスペインの製陶技術を伝えました。

現在トナラで作られる焼き物にはさまざまなバリエーションがありますが、人気が高いのは人間の顔に動物の体をもつ不思議な生き物の置物や、それが描かれた絵皿です。これは動物に変身したシャーマンの姿で、その存在は先スペイン期以来「ナワル」として知られていました。しかしナワルの焼き物は、先スペイン期の文化がそのまま残ったものではありません。実はこうした作品は、現代のトナラの陶工



たちが、トナラらしさを表現する意匠として再評価して作り始めたものです。このため、伝統文化存続は第4のパターンが当てはまります。

写真3：ナワルが描かれた絵皿。

国立民族学博物館所蔵（標本番号 H0154730）

メキシコは先スペイン期に豊かな文化を育みました。その多くが、現在でも存続しています。しかしその存続のパターンは、トウモロコシのトルティヤのようにほぼ変わらず続いているもの、先住民族コラの仮面のようにスペインから伝わったキリスト教と融合して存続しているもの、菓子のチョコレートのように一旦外部に流出して、そこで生じた変化が戻ってきたもの、そしてトナラの焼物のように昔風の文化が再評価されて普及したものなど、さまざまです。こうした視点をもってあらためてメキシコを見直して見ると、ますますその伝統の奥深さに感心せざるをえません。（了）

\*\*\*\*\*

## お知らせ

### 2020年度総会・懇親会の延期

2020年度の総会・懇親会を4月4日(土)に開催すべく会員の皆さまにご案内を差し上げておりましたが、突然のCOVID-19の猛威を前に感染予防の観点からこれを中止し、安全な開催時期を探ることとしました。幹事会は2019年度事業報告案と決算案を基に2020年事業計画案と予算案を策定し、アミーゴ会活動の実施に万遺漏なきを期しております。改めての総会で会員のご承認を得たく存じます。アミーゴ会幹事会

# われらは大地を食べ、大地はわれらを食べる

—メソアメリカ先住民の暮らしと儀礼世界—

専修大学 国際コミュニケーション学部 准教授 小林貴徳  
(前 関西外国語大学短期大学部 助教)

いまから500年前、メキシコを舞台とした異文化の出会いが暴力をともなう征服事業の幕開けとなりました。その後には生じたのは、言語もアイデンティティも異なる多様な先住民をスペイン人が支配する植民地社会でした。租税や労役などさまざまな方法で搾取されることになった先住民でしたが、カトリックへの改宗や布教村への集住によって彼らの生活様式や言語はしだいに変容していきました。スペインからの独立により約300年におよぶ植民地時代に終止符が打たれたものの、メスティソを主体とする国づくりを進めたメキシコでは、先住民は近代化（メスティソ化）すべき「遅れた民」とみなされ、彼らの国民統合こそ解決すべき課題とされてきました。

2019年メキシコ・歴史文化講演会「メキシコ伝統文化の存続と西欧文化との融合500年」の第3回となる本講演では、現代の先住民の暮らしに継承されるメソアメリカの文化的伝統、とりわけ農耕儀礼に焦点を合わせ、自然と人間の関わりの説明原理、すなわち「世界観（コスモビジョン）」の一端を垣間見ます。



## ゲレロ山岳部の先住民族

2010年に実施された国勢調査によると、メキシコ国内の先住民言語話者（5歳以上）は約670万人で、その数は国民全体の6%に過ぎません。しかし、2001年改正の憲法第2条で「メキシコ国民は本源的に先住民に支えられた多文化的構成を有する」ことが謳われているように、この国の多文化性を支える多様な人びとがこの6%に含まれているのです。

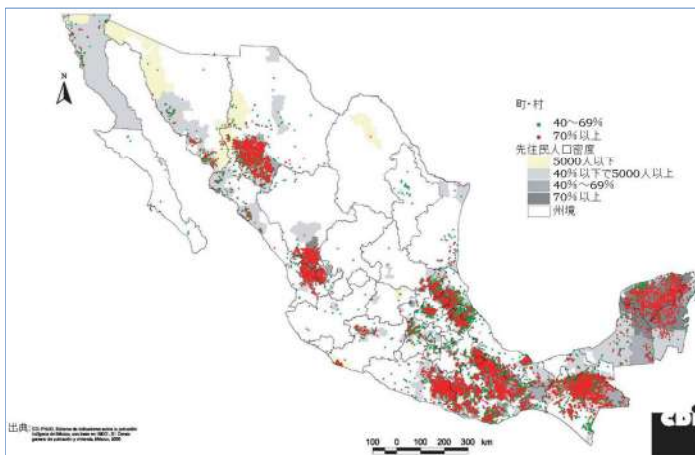


図1 メキシコの先住民族居住地域  
(出典：全国先住民族開発委員会：CDI)

連邦機関であるCDI（全国先住民族開発委員会）は、国内に確認される60以上の先住民言語についてそれぞれの話者数の分布をまとめ、主要な先住民地域を25に分けました（図1）。本講演で例示するゲレロ山岳部はそのひとつであり、ミシュテカ語、ナワ語、トラパネカ語の話者による文化的多様性が際立つ地域です。この地域の先住民が継承する文化的伝統のなかでもここで注目したいのが彼らの儀礼的実践です。というのも、この地域の先住民村落では天水に依存したトウモロコシ栽培と季節の移り変わり、それにカトリックの祝祭暦が結びついた祭礼や儀礼

が実施されており、そこに彼らの世界観が如実に表現されているためです。ここでは具体例として、先住民トラパネカ（全国話者数12万人）の村トラコアパで雨季前に執行される雨乞い儀礼と、先住民ナワ（全国話者数154万人）の村シトララでやはり雨季前に実施される豊饒予祝儀礼を挙げます（図2）。



図2 ゲレロ州の広がり

## 先住民トラパネカの降雨祈願

山峡部に位置するトラコアパ村（人口約2000人）では、毎年4月24日深夜から翌25日の早朝にかけて山中の湿地（標高2247m）を舞台に、地元住民が聖マルコ儀礼と呼ぶ農耕儀礼を実施します。聖マルコは4月25日を聖名祝日とするカトリックの守護聖人ですが、トラコアパ村では降雨や作物の豊饒を司る神格と同一視されており、儀礼空間である湿地はこの聖人が大蛇の姿で身を潜める聖なる場として考えられています。湿地内の祭壇に大勢が集い徹夜で執り行われる儀礼では、聖マルコに捧げるさまざまな供物が用意されますが、そのクライマックスは牡牛の血を捧げる供儀の執行です。半宵の闇のなか、楽隊の演奏が静寂を許さない湿地の畔では、横倒しにされた

供犠獣の心臓にナイフが突き立てられ、吹き出る鮮血が容器に集められます。湯気があがる血は湿地内へ運ばれ、祭壇と湧き水に注がれます(写真1)。その間、儀礼参加者は良い雨季の到来、大地の生産力と豊作、村の繁栄を祈願しつつ暁闇を過ごすのです。



写真1 湿地脇で執行される牡牛の生贄

### 先住民ナワのジャガーの闘い

ゲレロ州の州都チルパンシンゴから車で約2時間の距離にあるシトララ村(人口約6000人)は、ジャガーの闘いと呼ばれる習俗が知られる村です。この習俗は、牛皮でできたジャガーの仮面を被りジャガー戦士と化した男が、荒縄を固く絞り上げたこん棒で殴り合いをするというものです。乾季から雨季へという端境期にあたる5月はじめ、この村ではカトリック暦の聖十字架祝日(5月3日)の前後数日にかけて一連の祝祭期間にはいります。5月1日には聖なる山クルスコの山頂に立つ十字架を村の教会まで担ぎ下ろしミサを挙げ、翌2日には再び山頂へ担ぎ登ります。山頂の儀礼では良い雨の到来と豊作が祈願され、このあいだ村人は聖十字架を「われらがトウモロコシの母」と呼んで祈りを手向けます。ジャガーの闘いは5月5日に実施される、いわば祝祭期間のクライマックスです。蒸留酒を飲み、半ば酩酊状態にある数十人のジャガー戦士が村の中央広場に集まると、群衆のなか、そこかしこで殴り合いが始まります。



写真2 群衆のなかで殴り合いを始めるジャガー戦士

ルールは単純で、一対一の対戦を基本とし、こん棒で相手の身体を殴ること。搦んだり、蹴ったり、足を引っ掛けてはなりません。ひたすら殴り続けます。過剰な暴力を抑制するために、レフェリー役が闘いを捌き、転倒したり戦闘不能になったりした場合、両者の間に割って入ります。群衆のなか同時多発的に闘いが起こりますが、勝敗は重要ではなく、日没まで何度戦っても構いません。この闘いで重要なのは、ジャガー戦士の叫びがあがればあがるほど良い雨をもたらす雷雲が近づき、ジャガー戦士の血が流れれば流れるほど大地は肥えるといわれている点です(写真2)。

### 農作物の再生産と循環する生命

ゲレロ山岳部の先住民トラパネカとナワの村落で雨季前に行われる農耕儀礼は、降雨祈願および豊饒予祝を目的としているものの、その方法は部外者にとっては奇妙であり、見る人によっては残酷で科学的根拠に虚しい、粗野で暴力的な悪習に映るかもしれません。事実、20世紀後半まで教会によって異端的として禁止されたり、行政によって実施に制限がかけられたりすることもあったといわれています。ところが現在では、メソアメリカの文化的伝統を受け継ぐ先住民の遺産としてメディアも注目するほどです。儀礼や祭礼を通じて表現される彼らの豊かな世界観に関心が向けられているのです。

あらためてふたつの事例を振り返ると、双方には聖なる場所の存在、在来信仰の神格とカトリック聖人の同一性、そして血の供物という共通性が見出され、これらの要素からは人間と自然の互酬性を読み取ることができます。第一のポイントは、トウモロコシの収穫を保証するためには、大地の肥沃さや降雨といった自然の統御者の関与が欠かせないということです。現代の先住民村落では多くの場合、そうした自然現象や作物の生育を司る能力や属性がカトリックの聖人に付与されており、その祝祭日に合わせて祭礼や儀礼が執行されます。第二のポイントは「自然から与えられる分、人間は自然に与えなければならない」という、人間と自然のあいだの互酬的關係です。

ナワの村では「われらは大地を食べ、大地はわれらを食べる」と語られることがあります。「われらは大地を食べ」とは母なる大地から生ずるトウモロコシを摂取して人間の身体が作られることを、「大地はわれらを食べる」とは死者が埋葬されたあと肉体が徐々に腐敗し大地へ戻っていくことを意味します。儀礼で行われる牡牛の供犠やジャガー戦士の自己犠牲による血の奉納は、トウモロコシを獲るための命の供物であるといえます。この「与えられるために与える」という生命の循環に関する考え方が彼らの世界観の根底をなしています。被抑圧の歴史のなか先住民が継承してきた文化的伝統は、生活をより豊かにより便利にしようとすることに目を奪われ、自然を食ってきた我々が課題とする自然との共生や持続的開発の道標となるのかもしれませんが。(了)

## 食の世界遺産

## 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30章 あの“ひとこと”に感謝

「東京で勝負してみよう」、その思いを強く感じた手掛かりは独りの男との出会いから始まった。メキシコ修業から帰国した 1975 年、初冬、行く末を案じていた父親の紹介で相談に乗ってくれたのは蓮見と名乗る電通の社員だった。後に本社の役員にまで昇りつめるが、当時はまだ 30 代半ばの好青年、背が高く端正な顔だちでいかにも聡明な印象だったのを覚えている。場所は東京の羽澤ガーデン、広大な庭を持つ料亭の一室だった。本国で習得した技術や知識を一通り話し、仕事の腕も無く、店を開業する資金も無い、この国で表明する手段を探したいと打ち明けた。彼の答えは明解だった。「教えに行けばいいじゃないですか」。目から鱗が落ちた。そんな大層な事は考えても見なかった。

地元の関西では先輩や友人も多く、人間関係の距離が近い分、道を開拓するやり辛さに悩んでいたが、誰も知らない東京なら強気になれる。そんな思いが心に広がり、一筋の光明が灯された瞬間だった。だが、西も東も解らない大都会で本当にやってゆけるのか、一抹の不安もあったのは確かである。この頃の時代背景は関東、関西はお互い分離されたような状況で、言葉や食べ物だけで無く、習慣や価値観、美意識も違っていた。自身の背中を押したのは渡墨する前のリサーチで体験した六本木の店が切っ掛けだった。

意外に繁盛していたその店のトルティージャは卵に小麦粉を混ぜて焼いたクレープそのものだったのを思い出したのである。メニューも肉や海老にチリ・パウダーを掛けて調理した皿だった。世界の玄関口なら恥

## 第31章 芸能事務所との“タイアップ”に感謝

代官山、旧山手通りに店を構えた 1978 年初夏の頃、後にその名を知らしめて行く芸能事務所が真上の二階にひっそりと開業していた。初めはモデル中心の営業だったが、80 年代に入ってからアイドルを主体に売り込みを図っていた。主な所属タレントは竹の子族で名を馳せた沖田浩之、「笑っていいとも」のオープニングを熱唱するいいとも青年隊、10 代の美少女歌手三田寛子等、個性と魅力を兼ね備えた彼らが身近にいた。

有り難かったのは、取材の度にテラスや店内での撮影が行われ、写真のページ片隅にラ・カシータの文字を明記してくれた社が多数あった事と、番組で共演する著名な方々に「事務所の下にすごく美味しいメキシコ料理屋がある」と吹聴してくれた事実だった。携帯もネット検索も無い時代、雑誌や口コミの影響力は多大なものがあり、毎日のように芸能関係の人々が訪れる状況が生まれていた。

当時、よく来店されたタモリさんの出で立ちが印象深く記憶に残っている。ざんばら髪に太い黒緑の普通

ずかしくない料理を提供するべきと勝手な理由を付けて対戦相手に想定し、闘争心に火を付けた記憶がある。

頼れる男がたった一人いた。メキシコ大使館の商務参事官、Sr. アニバル上原、日本に帰って来たら連絡が欲しいと言われて

ていた。報告も兼ねて永田町に出向き、「どこかで調理を教えられる店はないですか？」と持ちかけてみた。

そこからの流れは以前のコラムで触れた通り、赤坂「Ambe」の仕事を斡旋してくれたお陰で生活も安定し、東京での暮らしがスタートした。「Ambe」ではオーセンティックな献立は余り評価されなかったが、店を閉めた後、オーナーが六本木の各人気店で美味しい物を奢ってくれるのが恒だった。刺激を受けた 1970 年代半ばの移り行く街は為になる体験として残っている。

振り返ると、あの一言が無かったら神戸で燻(くすぶ)り続けていたかも知れない。蓮見はまるで後輩の面倒を見るかの如く、渋谷公園通りにオープンしてから現在まで、来店しては料理に舌鼓を打ちながら「元気でやっていますか？」と優しい目で話しかけてくれる。退職してからは大学教授となり、会社で培った知識を講義して次世代の育成に務めている。因みに文中触れた六本木の店はいつのまにか閉店していた。人生の分岐点になるアドバイスに感謝である。



の眼鏡、地味な上着の装いで、まず一般人には見破れない見事な変貌ぶりだった。この時代、代官山は恵比寿、渋谷、中目黒辺りの雑踏から隔離されたようなロケーションで人通りも少なく、時間もゆったりと流れていた。手造りの木のテーブルやイスが並ぶオープンエアのテラスで飲んだテカビールが最高だったと常連の顧客達から今でも聞かされる。

BS 朝日の番組「極上空間」のディレクターから連絡があったのは 2016 年の年が明けた頃だった。出演者が思い出の地を巡る内容で、今回は野々村真と三田寛子の二人が訪ねる先の一つにラ・カシータを希望しているが、撮影は可能ですか？との問い合わせだった。勿論、断る理由は無かった。しかし 35 年ぶりである。しばらくあの頃を回想している自分がいた。寛子ちゃんも京都からお母さんが上京してくると、店で食事をしながら早口で淀み無く近況を話していたシーンが蘇(よみがえ)って来た。「ギンギラギンにさりげなく」でヒットした真君の同級生がタコスを食べる光景も

浮かんでいた。

当日、「お久しぶりで～す！」と駆け込んできた二人。「渡辺さん全然変わらない！」と大声ではしゃぐ姿は、もう完全に10台の少年少女に戻っていた。メイクの間、思い出話とその後の報告で盛り上がる中、考えてみれば二人、才能に長けているからこそこのこまでの活躍ぶりだと、改めて感心した。大好きだったワカモーレ

### 第32章 メキシコ産海老の“美味しさ”に感謝

メキシコ政府関係者の方々にはオープン当初からこれまで随分とお世話になって来た。1976年、渋谷公園通りの店の開店準備に奔走している頃、どうしても手にしたかった物があつた。本物の国旗である。

当時、各国料理店の殆どが店の前に掲げているのを目にして憧れがあつた。入手の手段もわからないままに、図々しくも領事館を訪ねてお願いをしている自分がいた。開拓精神あふれる気概が通じたのか、担当者の方が「売却も譲ることも出来ないが、貸与なら」と応対してくれた。一枚の書類に署名をして手に入れた大きな国旗、しばらく店頭で風に吹かれていたが、今は我が部屋の片隅で静かに眠っている。あれから40年余、ご厚意の貸与期間はまだ続いている。

商務参事官や文化担当官のご家族達もよく食事に訪れていた。前菜や軽食も好評を得ていたが、取り分け気に入って頂けたのは海老の献立だった。

近頃はアジアのものばかりが市場に出回るが、恵まれたことに、この時代の輸入海老はメキシコからのものが大半を占めていた。甘味があり、噛み応えのある食感と凝縮された旨味は本国独特の特徴で、ニンニクオイルで調理したものや、優しい味のランチュエソースで絡めた皿がお気に入りだった。この頃の大使館には専属の料理人がいなかった為、大使夫妻の食事や、家族親睦パーティのケータリングによく出向いていた。おかげで各種唐辛子の類や香菜の種子等を分けて貰えた。

\*\*\*\*\*

#### お知らせ

#### 世界無形文化遺産

#### メキシコ料理をおうちで作ろう！

#### ～公邸料理人監修レシピ集～

2010年にユネスコ世界無形文化遺産に登録されたメキシコ料理は、その歴史の長さや多様性、食材や調理法の豊かさからも国内はもとより世界中で愛されるガストロノミーです。

現在、在日メキシコ大使館の公邸料理人ヘルマン・オリーバが監修したメキシコ料理のレシピを当館ホームページ内で公開しています。ご自宅でお手軽にメキシコの味を楽しんでいただけるよう、手に入りやすい身近な材料を使う料理が中心となっています。

メキシコ料理レシピ集は下記の画像リンクからアクセスして、ぜひチェックしてみてください。また当館SNS([Facebook](#), [Twitter](#))では定期的に新しいレシピをアップしています。



☆メキシコ料理レシピ集：

<https://embamex.sre.gob.mx/japon/index.php/ja/2019-06-20-01-44-35>



とビーフタコスを頬張りながら「美味しい！、これよこれ！」と無邪気に喜ぶ様に、ディレクターからロケ終了後、「おかげ様でいい絵が撮れました」と感謝された。

体感した味覚の感動は時を超えるもの。二人共もう50才だと話していたがこの時だけは純粹無垢な15才だった。

現在はメキシコ食材の輸入業者も増え、安定して質の良いものが購入出来る世の中になったが、1980年代は中々難しく悪戦苦闘していた。唯、基本に忠実に美味しさを提供出来た状況が信頼に繋がり、外務官僚達の評価は徐々に広まって行った。

2010年の秋のことだった。外務省からの連絡があり、今度、メキシコ日本大使館に赴任する大使の歓送会をやりたいとの申し入れだった。当日、職員14名が待ち受ける中、現れた小野正昭特命全権大使が席に着くと一同は張り詰めた空気に包まれていた。挨拶が終わり、食事が始まる。少し緊張が漂う雰囲気は私にとって苦手なものだった。前菜盛り合わせ、ケサディージャ、牛肉のタコス、海老のにんにく炒めまで進んだ時、突然、小野大使が大きな声で「美味しいね！」と言いながら、笑顔で皆を見回した。この一言で場は和み、忽ち（たちま）ち話に花が咲いた。

小野さんは料理に興味を持たれたのか、私を席に呼ばれ、本国の食文化について話を聞きたいと要望があったのでレクチャーしている時だった。同行職員から「大使に渡辺さんの本をプレゼントします。サインも入れて下さい」と声が上がった。光栄な事だと胸に感じながら名前を入れ、宴の時は過ぎていった。それから4年後、来店された小野さんは「省に帰って来ました。あの本、向こうでかなり役に立ちましたよ。お礼を言いたくて」と話してくれた。照れくさいが誉めて貰えたのは嬉しい限りである。

\*\*\*\*\*

自宅での時間を活用して、ご家族とまたお一人でもぜひお試しください。

¡Buen provecho! (召し上がれ！)

レシピに関するお問い合わせ等はこちらまで：

[mediajpn02@sre.gob.mx](mailto:mediajpn02@sre.gob.mx)(当館メディアコミュニケーション部) 在日メキシコ合衆国大使館提供

\*\*\*\*\*

あとがき:新型コロナウイルス(COVID-19)の感染拡大で影響を受けられた皆様に心よりお見舞いを申し上げます。諸活動も制限されますが今は一人一人が病魔の押さえ込み行動を心がけたいものです。メキシコでも COVID-19 が猛威をふるっており保健省は5月17日現在、累計で感染者49,219人、死者が5,177人、新規感染者は前日比2,075人増と発表。社会経済活動も急速に縮小し2019年のマイナス0.1%成長に続き2020年はマイナス6.7%(金融機関聴取4月21日予測平均値)と戦後最悪になりそうです。しかし、期待の新NAFTA(USMCA/T-MEC)の7月1日発効が予定され安定した事業環境が整います。人類の歴史は感染症との闘争史とも。ワクチン and/or 特効薬の一日も早い開発で今回も人類の「勝利」がもたらされることを祈ります。ご投稿者の絶大なご協力にも拘わらず本号の発行が大幅に遅延しました。お詫びします。偏に編集人の個人的事情によります。今後ともご愛読をお願いします。[20200518か]



# 第20回フィエスタ・メヒカーナ2019 in お台場Tokyo

## 奇跡の三日間



開催前は天候不順で3日間共に雨の予報でした。幸いにも予想は外れ2日間は晴れてくれました。最終日は晴れ+強風で対応が大変でしたが、何とか無事に終わることができました。関係者の皆様には深く御礼を申し上げます。

20周年ということで、祝賀パレードとメキシコの独立記念日に行われる「エル・グリート・デ・インデペンデンシア」をメキシコ大使の発案により今回初めて行ないました。

2日目の22日の午後2時過ぎに、ルチャ・リブレのリング側から20周年記念祝賀パレードがスタートしました。毎年、フィエスタの為に来日する「マリアッチ・アガベ」を先頭に、メキシコ民族舞踊団の方々にグループごとに異なった地方の民族衣装を着ていただきました。プリア・メキシコ大使も行進に加わり、更に実行委員が手作りしたモヒガンガ(大きな顔の張りぼて)も周りを驚かせ、ラストはルチャ・リブレの人たちも華やかに手を振りながらメイン・ステージへと進んでいきました。ステージに到着すると、メキシコ国旗を持ったプリア大使が「エル・グリート」を行い、周りのメキシコ人も、日本人も一緒になって「ビバ!ビバ・メヒコ!!」と叫んで、今日一日ここにいる人は全員メキシコ人という、大使からのメッセージも伝わってとても心地良い時間を共有できました。

来年は東京オリンピック開催のため、お台場も競技開催地としていくつかの競技が行われるようです。20年前はホテルとアクアシティのみで知名度も低かったお台場も、今や多くの観光客が訪れるようになりました。私共も知名度を上げるその一端を担ったと自負しております。来年も更に楽しいフィエスタを開催していきたいと思っています。皆様のより一層のご指導、ご鞭撻をお願い致します。

会長 三村 秀次郎

## 2日目の祝賀パレード～

9/22(日)14:00～フィエスタ・メヒカーナ20周年記念祝賀パレード

先頭は「マリアッチ・アガベ」がつとめます。ここやかに演奏しながらパレードが始まりました。続いてメキシコ国旗、大使と子供達の「ESCOLTA エスコルタ」。その後は、メキシコ各州の民族衣装をまとった美女軍団、そしてハリスコの中でも最高級のドレスを着た「メヒコ・エン・ラ・ピエル」。リボンを手にした「メヒコ・イ・ス・トラディシオーネス」はユカタンの衣装です。「ラス・パロミータス」は、ベラクルスの真白なドレス。ミチョアカンの老人たち「ダンサ・メヒカーナ」を「チャチャータス」のちびっ子たちが手を引いて…、最後はルチャ・リブレ軍団が続き、4体のモヒガンガ(張りぼて)も加わって、総勢100名にもなりました。記念のパレードを快く参加を引き受けてくださった皆様には心より感謝申し上げます。

メキシコ各州の民族衣装をまとった美女軍団▼



## El Grito de independencia エル・グリート

9/22(日)14:20～  
メキシコ独立記念「エル・グリート」

# 太陽広場 **メインステージ** PLAZA del SOL

★3日目は強風の為、ステージはテントが並ぶ「市場通り CALLE del MERCADO」の真ん中に移動して街角のメキシコになりました。そして出演者とお客様はその距離をおおいに楽しみました。

オープニングセレモニー／メキシコ写真コンテスト入賞者表彰式／ピニャータ割り／シルビアと踊ろう／大抽選会



司会: マルガリータ、みゆき  
出演:  
マリアッチ・アガベ  
ラス・パロミータス  
ダンサ・メヒカーナ  
ジローと歌おう(みゆき、野田和子、マリア)  
チャチャータス  
峰万里恵 マルガリータ  
メヒコ・エン・ラ・ピエル  
メヒコ・イ・ス・トラディシオーネス  
神山里映子&天使のハポネッチ  
チョコラッテ  
ヘレン・タマシロ & スィング・ラティノ



## メキシコ広場 PLAZA MEXICO



MOBIUS Presents  
**ルチャ・リブレ**  
街角のルチャを皆様に見ていただきたいと、リングを持ち込んでのパフォーマンスも7年目!



## KIDSワークショップ〜ピニャータ割り

★絶大な人気を誇るメキシコの遊びを

Círculo Hispano de Narita Mujeres Mexicanas Residentes en Japón México En La Piel がサポート!



- ★お面作り(骸骨・ティアラ・フリーダ)
- ★ピニャータ作り
- ★お顔にペイント
- ★輪投げ・瓶釣り



## 市場通り CALLE del MERCADO

★メキシコ自慢の、タコスやサルチータ、マンゴーにハラペーニョ、メキシコビールにテキェーラ等々ルチャマスクやカラフルな雑貨も勢揃い、30テントは大盛況でした!



- ★サルサカバナ
- ★チキンマン
- ★イージー キッチン
- ★パライソ
- ★Black Jack
- ★KAMINALUA
- ★ソフトタコス ベラクルス
- ★メキシカン・デリシャス
- ★ルチャタコス
- ▲広島県(株)にしき堂
- ★el jalapeño
- ★ラティーナ・コレクション
- ★アミーゴ NARA
- ★レインボーフレッシュ
- ★Mr. Tokoro's Coffee(明治大学所ゼミナール)
- ★メキシコ雑貨 PAD
- ★MASACASA
- ★Hot Sauce Bar
- ★アクセサリー&輸入雑貨 AMIGOS
- ▲アエロメヒコ航空



▲テカテ・死者の日ビールステーション



今年のフィエスタ・メヒカーナは、オリンピックの関係で、場所を新宿中央公園に変更して開催します!

9/25(金) 26(土)・27(日)

ご支援の程よろしくお申し込み申し上げます。

FIESTA MEXICANA 2019 in お台場 Tokyo 【同時開催】

**メキシコ料理フェア 9/1-30**

グランドニッコー東京 台場 ガーデン ダイニング

フィエスタ・メヒカーナ特別企画料金 3,700円 で伝統的なメキシコ料理の一端を楽しみました。

コロナの状況によっては変更の場合も有ります。

メキシコ・日本アミーゴ会(<http://www.mex-jpn-amigo.org/>)

アミーゴ会だより 2020年4月 8/8