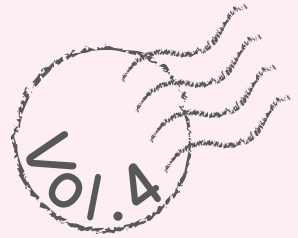


常陸大宮市第1号の青年
海外協力隊員として活動
中の石塚幹子さんからお
便りが届きました

コスタリカ から

Hola!

オラ



コスタリカ共和国の言語はスペイン語。Holaは「こんにちは」の意味です。



①ポルタル。

【②～④タマル作りの様子】

- ②生地を食用バナナの葉の上に
乗せ、他の具材を乗せます
- ③葉でくるんだ後、鍋で2時間蒸し
ます
- ④出来立てのタマル

常陸大宮市の皆さんこんにちは。日本は、寒さが増す頃でしょうか。こちらコスタリカの任地は年中真夏日で、四季が恋しく感じられます。さて今回は、ちょうどいい時期だと思えますので、コスタリカの一大行事クリスマスに関して話したいと思います。

コスタリカでは、家族や親戚と過ごすのが一般的で、大勢でにぎやかに祝います。一カ月以上前から家や町を、クリスマスツリー、イルミネーションなどできらびやかに飾り付け始めます。家庭によりますが、鳥の丸焼きやケーキを食べ、お酒を飲み、プレゼントを贈り、音楽と共に踊ります。

日本との大きな違いは、カトリック教の家庭で、キリストの生誕場面をミニチュア模型で表した「ポルタル」というものを作ることです。また人々は「タマル」という伝統的なクリスマス料理を食べます。メキシコが発祥地といわれていて、中南米の国々でそれぞれ特徴のあるタマルが食べられています。コスタリカでは、クリスマスといえばタマルです。先日、タマル作りに初参加しました。茹でたトウモロコシを手動で挽き、そこに、すり下ろしたニンニク、タマネギ、コスタリカの秘伝ソース「サルサリサーノ」等を加え生地を作ります。その生地を食用バナナの葉に乗せ、米、タマネギ、ジャガイモ、豚肉、トマトを乗せ、くるんで縛ります。その後、水を入れた大鍋で約

2時間蒸して出来上がりです。一日がかりの大変な作業ですが、家族総出で大量に作る達成感、出来立てをほおぼる喜びとおいしさにお腹も心も大満足でした。裕福でも貧しくても、この時期は毎日タマルを食べ、来客の際もタマルでもてなします。

食、農業、文化は密接につながっていて、面白いですね。ここに来るまでは、「食」に困っている国で、農業面の協力をしたいと思っていました。実際、コスタリカでは、食に困っている人はほとんどなく、多種多様な熱帯果樹、作物が、季節ごとに豊かな実りを与えてくれ、本当に素晴らしいと感じます。この多様な種が、効率や開発などで絶えてしまわないことを、多くの人がその存在を認知することを願っています。

ここで心豊かな時を過ごす人から、大自然から、たくさんのお話を学んだ気がします。しかし、この地域も少しずつ変わってきているようです。年配の方に話を聞くと、昔は、手作りで食べ物、飲み物、家具等何でも家で作っていたけれど、今は買うようになり、また肥満や環境問題も増えたとも聞きます。今までの生活が変わっていき、得るもの・失うものは何だろうと考えています。あと残り一年、大好きなこの地域の人のために活動ができるよう、精いっぱい頑張ります。今は、学校菜園に力を注ぎ、栽培から、環境への意識を高め、子どもたちの視野を広げることができたらいいなと思っています。