

埼玉育ちのグローバル人

南米エクアドル滞在記

第1回

「日々の買い物事情編」

青年海外協力隊 2016年1次隊 倉澤友子



埼玉県マスコット「コバトン」



2016年7月から2年間青年海外協力隊として南米エクアドルに派遣されていました。帰国して振り返ると「あれは夢か？幻か？」と思えるほど日本とは異なる世界が広がっていました。まずは簡単にエクアドルの紹介です。南米大陸の太平洋側に位置し国土の中央にアンデス山脈が南北に走っています。そのため赤道直下の熱帯やジャングル地域もあれば、氷河が覆う標高5000m以上の山々が連なる山岳地帯もあります。気候は日本のようなはっきりした四季はなく雨季と乾季があります。主要産業は農業であり年中たくさんの農作物が収穫できます。特にバナナは輸出量世界1位を誇り広大なバナナ農園が標高の低い温暖な地域に広がります。バナナといっても加熱用・生食用、黄・緑・赤茶色など20種類以上あるといわれ、上手に使い分けて日々の食卓にのぼりエクアドル料理には欠かせない存在です。

私の任地は標高2700m付近の谷間にへばりつく様にある小さな田舎町で、中心部こそ住宅が並びますが町の大半はトウモロコシ畑と放牧地が広がります。小さな商店や食堂はありますがスーパーや大型店はありません。その代わりにマルシェと呼ばれる青空市場が毎週木曜日に開催され、食材から日用品・衣類など何でも揃っています。マルシェの自慢は、地元農家の皆さんが収穫した特産品のトウモロコシやジャガイモをはじめ野菜や豆類などで、鮮度抜群ものが豊富に並びます。アンデス原産といわれるジャガイモ・

トウモロコシ・トマトは、日本のように品種改良をしていないため糖度は低いですが、太陽の恵みを存分に受けてギュッと本来の旨味が詰まっています。それ以外にも標高の低い暑い地域から運ばれてきたバナナやパイア・マンゴーなどの南国フルーツ、キャッサバや米、小麦粉などの穀物なども揃います。新鮮な鶏肉や豚肉、卵や牛乳、チーズなども近郊の酪農家から届きます。鶏肉はもちろん生きたニワトリも気軽に手に入ります。豚肉は日本のように部位別にスライスしてパッケージされたものはなく、1頭がそのまま店先に吊るされた豚からをほしい分だけ切り分けてもらいます。



任地のサンミゲル市

地元住民はもちろん近郊の街からも買い物客が集まるためマルシェは終日にぎやかで、私も毎週同僚と昼休みに買い物へ出かけるのが楽しみでした。野菜・果物類は収穫量や時期で価格が大きく変わるため値札がつ

いておらず毎回値段交渉をしながら買い物をすすめます。拙いスペイン語ではありますが値切ってみたり、料理方法を教えてもらったりとインディヘナのおばさんとの会話も楽しみの1つです。日本では無人店舗やセルフレジ、ネットショップや自販機など人を介さないで買い物をする技術が進んでいますが、ここでは売り手と買い手、買い物客同士が顔を向き合わせながら会話を楽しんで買い物をする様子が私にとっては新鮮でした。



青空市場で豚肉を売る様子