



# ¡MÉXICO MÁXICO!

メヒコ マヒコ - 魅惑の国メキシコ - Oct. 2017



【Vol.2】独立記念日とメキシコ中部地震

メキシコ独立の父 イダルゴ神父

## メキシコの独立記念日

9月16日は、クリスマスよりも、ニューイヤーよりも1年の中で最も盛り上がると言われるメキシコ独立記念日です。正確には、スペインから独立を果たした日ではなく、独立指導者のイダルゴ神父(左写真)が民衆に向けて独立を呼びかけた日。“ドローレスの叫び(Grito de Dolores)”として有名な演説は、今でも歴代のメキシコ大統領がシティのソカロ広場で鐘を鳴らして演説を再現する一大イベントとなっています。

15日23時過ぎから始まる演説は、家から徒歩5分のコヨアカン広場で迎えました。屋台をそぞろ歩きしたのち、特設ステージ前でひしめき合いながら区長の演説に耳を傾け、クライマックスには聴衆全員で“ビバ・メヒコ(メキシコ万歳)!”を叫ぶ。これはメキシコ国民でなくても盛り上げられること必至です!



翌16日はシティ中心部のレフォルマ通りで行われる祝賀軍事パレードを見物へ。軍隊だけでなく、軍の病院で働くナースさん達の行進や、オペ中の演出がされた山車など趣向を凝らしたのも多く、最後まで目が離せません。

メキシコ到着後の初めての祭り、勉強漬けの日常から離れ、見て食べて大充実の2日間となりました!



各隊列、歌いながら行進です

半壊した建物を解体中



## 地震から感じたメキシコ人の国民性

9月7日にチアパス地震(M8.2)、そして19日にメキシコ中部地震(M7.1)が立て続けに起きたことで、改めてシティが湖を埋め立ててできた都市であることを思い出しました。

32年前の9月19日はメキシコ大地震が起きた日ということで、CEPEでも午前中に避難訓練を行っています。その約2時間後、図書館のテラスで一息ついていたところでの今回の地震。テーブルに置いていたコーヒーカップが床へ落ちるくらいの強い揺れでした。

地震直後から断水・停電が始まり、ついに試練の時が来てしまったかと緊張したのですが、ここはメキシコ。停電で信号が止まったら、居合わせた人達が率先して交差点の真ん中に立って交通整理を始めるほどフ

キシブルな対応です。家の水が止まった時も、メキシコ人のルームメイトが「飲み水持ってるから、いつでも声を掛けて」と自分の分も少ないのに言ってくれました。街中でも、地震直後から避難所(Centro de Acopio)が各地にでき、レストランや一般家庭でも「無料で食事や毛布を提供します」の張り紙が。非常時でも、メキシコ人はいつも通り大らかで落ちついていて、困っている人は助ける、という連帯感のような雰囲気を感じました。改めて、良い国だなあと感じた一幕です。

## メキシコの民芸品文化

CEPE の秋 1 セメスターで受けていたメキシコ民芸品の授業は、陶器・ガラス・かご細工・木製品・テキスタイルについて材料技法の概論を学び、実際にガラス工房や民芸品博物館へ見学に行く授業でした。通常の授業はスライドを見ながら先生の説明を聞く形ですが、生徒が 3 名と少ないので質問し放題です。逆に先生からも、前回の復習を兼ねて「この形の名は?」「この技法は?」など抜き打ちミニテストが入るので気が抜けません。

学外授業は 1 セメスターで 3 ヶ所行く予定でしたが、地震の影響で 2 ヶ所になりました。ガラス工房では、リサイクルしたピンを溶かした液体から、型吹きによる形成を見学。職人さん達の手際の良さに見入ってしまいました。今回習った豆知識として、赤色ガラスは発色のために金を使っているのので他の色ガラスよりも少し高価だそうです。これは市場で要チェックです。

一瞬の技で形成



テキスタイルの授業では、天然染料による伝統的な染色が面白いと感じました。古来より、メキシコの先住民女性達は、ウチワサボテンに付着するカイガラムシから赤色を、カタツムリの粘液から紫色を抽出していたそうです。日本の染色が、紅花（べにばな）や藍といった植物由来の染料を主としていたのに対し、メキシコでは動物由来の染料が用いられていた点に地域差を感じます。確かに、季節によって収穫差が出る植物よりも、通年で捕れる動物のほうが染色媒体としては安定しているかもしれません。

左写真の衣装はメキシコの伝統衣装。レース装飾や裾を広げるとほぼ円形になるサーキュラー・スカートが特徴の華やかなドレスです。同じ文法クラスの香港人の友人がダンス発表会だったので記念に撮影させてもらいました。

## カボチャの花料理と青トルティーヤ

ここ最近、料理上手な大家さん宅の昼食(といっても 14~15 時頃)に度々お邪魔しています。先日は“フロール・デ・カラバサ(Flor de Calabaza)”という、カボチャの黄色い花を使ったメキシコ料理を頂きました。じつはカボチャの花が食用として売られているメキシコ。スーパーで見かけ、どうやって食べるのか大家さんに聞いたところ、実際に作ってくれることになりました。今の寒い時期に食べる家庭料理だそうで、やっぱりメキシコ料理だから辛い?と思いきや…



青トルティーヤ!



とっても日本人好みの優しい味でした。カボチャの花自体に味はないのですが、大粒トウモロコシや人参、玉ねぎ、トマトと共に薄い塩味で煮込まれています。大家さんとはばらくメキシコのカボチャ談議をした結果、ズッキーニの花ではないかという気もしてきました。真相はいかに!

この食卓では、露店で見かけてからずっと気になっていた黒いトルティーヤも頂くことができました。黒色の正体は青トウモロコシ。普通のトルティーヤよりも癖がなく、あっさり仕立てです。次は露店で焼きたてを狙いたいと思います!