



¡MÉXICO MÁXICO!

メヒコ マヒコ - 魅惑の国メキシコ - jun. 2018



【Vol.10】雪山ネバド・デ・トルーカ

目指すはあの山頂



万年雪の山ネバド・デ・トルーカ

埼玉県と姉妹都市を結んでいるメキシコ州には、国内で4番目に標高が高いネバド・デ・トルーカ(Nevado de Toluca:4680m)があります。山頂に2つの青いカルデラ湖を持つ山に、5月下旬、日墨登山部の集大成として最後の登り納めをしてきました。

車なら、シティからトルーカ市まで約1時間、そこから登山口まで1.5時間ほどで到着です。平日はさらに上まで車で行けるらしいのですが、週末は入場規制がかかり、標高4,000mから登山スタートです。この時点ですでに未知の標高。なだらかな道でも息切れし、酸欠であくびが止まりません。森林限界を越え、傾斜のきつい岩

場に入るともう無の境地。数歩歩いては休憩の繰り返しです。時間と体力の関係で、頂上一歩手前にておにぎり&お味噌汁を頂いて下山しましたが、食事中もとにかく眠く、久しぶりに高山病を体験しました。今回行けなかったカルデラ湖周辺ではキャンプもでき、夜空も素晴らしいとのことなので、いつの日か再登頂したい山です。

標高2,300mのシティで生活しているメリットは、普段の生活が高度トレーニングになっており、富士山より高い山々に登りやすいという点ではないでしょうか。日帰り4,000m級の山に登れる貴重な機会はメキシコならではです。



お腹も満たされ余裕がでた下山時

40秒間楽しめませ



お別れ会&危険なロウソク(?)

CEPEで苦楽を共にした韓国人のソウルメイトが先月帰国しました。チケットの発券ミスで本来の4月帰国が叶わずシティにとどまっていた彼女。今回の2回目のお別れ会では、「また期待してる」と皆から言われていましたが、無事に機上の人となりました。そしてこの日のために面白半分を買った1本約20MXN(120円)のロウソクが、期待以上にドラマチックな光景を生んでくれました。注意書きには「花火ではありません」とありましたが、ロウソクにも見えません。点火の瞬間、悲鳴を上げて全員が椅子を引いた、室内ではかなり危険なメキシコ流ロウソクの紹介でした。

手作り餃子パーティー

先日、料理人でもある日系ブラジル人の友人宅にて、皮から手作りする餃子パーティーに参加してきました。ブラジルには南部に日系コミュニティがあり、沖縄の血を引いている3世の彼も日本食に親しんで育ったそうです。餃子の皮は買うもの、という日本人勢は、お椀を使って型抜きするシェフの華麗な手捌きを興味深く眺めるだけでしたが、包む作業は全員参加。「Tan fea(醜すぎる)」「Falta amor(愛が足りてないからだよ)」「Cállate(黙って)」など息の合う共同作業ののち、焼き餃子と水餃子を作り、美味しく頂きました。次回はブラジル料理を習う予定なので楽しみです。



羽つき焼き餃子(大きめ)!

休憩時間のひとコマ



ラストスパート残り2ヶ月@FAD

FAD のディプロマコースも残すところあと僅か、先日は各自のプロジェクトの中間プレゼンテーションがありました。同期達はそれぞれ自分が所属している美術館を事例に運営管理に関する分析を行い、コレクション保存の可能性やストーリーテリングを用いた広報普及案など実践的なプロポーザルを発表しており、非常に勉強になる時間でした。ここで先生方や同期より指摘された部分を再検討後、7月末に論文として提出するため、終了時間を2時間オーバーするほど白熱した発表会でした。わたしも当日朝までPPT作成に追われ、持ち時間内に喋りきれぬか、質疑応答でき

ちんと答えられるか緊張ピークのなか迎えた当日でした。当初は日本の事例を取り上げる予定でしたが、先生方が主査・副査として添削して下さるということで、希望通りメキシコの事例を研究できることになりました。温湿度や照度などの環境変化により損傷を受けやすい木・紙・繊維・プラスチック・動物性素材といった有機化合物の予防保存に関するケーススタディに取り組む予定です。

毎週土曜日の朝、ひんやりとした空気の中朝日を浴びながらソカロ周辺の歴史地区の道を歩いて学校へ通うのが好きでしたが、それもあと少し。7月末の論文提出まで、美術館での現地調査がメインになりそうです。



清々しい朝の歴史地区

身近に聴ける生演奏

FAD は美術アカデミーですが、1F 中央パティオではデッサンの実技授業以外にも、現代文学のシンポジウムやミニコンサートなど美術以外のイベントも頻繁に行われています。先日は学生オーケストラによる合唱付きの本格的なクラシックコンサートが催され、授業の合間にリハーサルから見学することができました。ピアノとチェロの間にギターパートが座っていたのは、メキシコ流なのか選曲によるものなのか定かではありませんが、思いがけずメキシコで初めてオーケストラの演奏を聴くことができ、新しい経験ができました。

シティの街角では手回しパイプオルガン奏者がいたり、メトロ車内でもバイオリン弾きが演奏を始めたり、日本に比べて音楽に触れる機会が多いメキシコです。



ゲネプロ中から聴衆がいます

自然派のメキシコ伝統菓子

普段甘いものはほとんど食べませんが、たまに食べたくなるのがメキシコの伝統菓子。とくに、粟に似た種子をチョコレートなどでコーティングし固めたアマラント(Amaranto)はインカ帝国時代の食生活の基盤となっていた歴史を持ち、栄養価が抜群に良いそうです。また、コンビネジ前によく見かけるマサパン(Mazapán)はマジパンの別名で、すり潰したアーモンド粉末に砂糖を加えて練ったお菓子。赤いバラのマークが目印です。そしてピーナッツをカラメルで固めたパランケッタ(Palanqueta)は形も味も雷おこしに似ていて郷愁すら感じます。

オシャレカフェにも置いてあるほど生活に根付いているメキシコ伝統菓子。歴史が感じられながら、気軽に買いやすいのも魅力のひとつです。

メキシコの伝統菓子といえば!

