

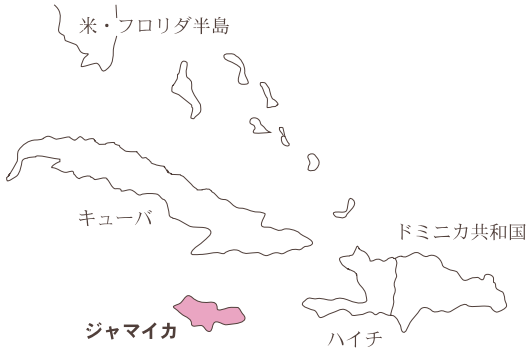
## 研修員に聞く—お国自慢あれこれ



ジリアン・テイラーさん  
(ジャマイカ)

**Dr. Gilian Alicia Taylor**

ジャマイカ農業省獣医局獣医専門官  
札幌国際センター「獣医技術」コース(2000年8月  
21日~11月26日)で研修。



**"Japan" is "Japan".**

北海道どころか、「日本は日本」としか知らなかったというジリアンさん。聞いたところによると、歌とダンスがものすごく上手、だという。さすがレゲエ発祥の地、ジャマイカ出身と納得する。札幌に来てからは生け花や盆栽などが気に入り、中でも「折り紙は素晴らしい芸術だと思います。本を買ったので国に帰ってからみんなに折って見せてあげたい」と練習しているそうである。

**メディアは正しく理解を**

世界が狭くなったとは言ってもカリブ海は遠い。ジャマイカと聞いて、つい、夕陽に椰子の木のシル

エットが映える観光パンフレットの景色を思い浮かべてしまった。ジリアンさんが良い例を話してくれた。「キューバに入国できなかった欧州のあるメディアが代わりにジャマイカを取材していったの。全然違う国でしょう」と。たしかにキューバとの距離は128kmと近いが社会

も文化も全く異なる。ジャマイカは17世紀以来英国の植民地で独立したのは1962年。今も英連邦の一員で、英語が公用語である。人口250万人の9割以上がアフリカ系(ウェストインディーズ)で、残り1割がインド系と英国人の子孫などである。

国土のジャマイカ島は面積1万1千平方キロと小さいが、山が多いので熱帯にあるわりには気温が高くない。輸出品としてはボーキサイト鉱、アルミナなどだが、なんといっても有名なのがコーヒー豆のブルーマウンテンである。この豆は同国最高峰2,256mのブルーマウンテン山の中腹でしか栽培されない。昼夜の温度差とこの山にかかって“青く”霞む霧が生育に最適だ

とコーヒー名産にあった。

**“赤毛ジャマイカ牛”**

獣医師の彼女に聞いた。「主な家畜は？」牛、山羊、家禽などで、牛は乳牛のほかに、赤毛や黒毛の肉牛が飼われている。「角のない赤毛牛がおいしいです」「ゴッドヘッドスープ」という料理を教えてくれた。グリーン・バナナ、ピメント始め数種の香辛料を加えたスープでとにかく辛いそうで、日が落ちて涼しくなってからパーティなど皆が集まった時によく作るという。アフリカ、インド、英国などの食文化が混じり合ったのがジャマイカ料理だそうだが、庶民の好物はやはり香辛料たっぷりのジャークソースに浸けてじっくり焼き込んだジャークポーク(チキン)である。「これが恋しい国の味です」とジリアンさん。

夢は、お金をかけずに、中庭のある小さな家を建てることで、14時間の時差をも省みず婚約者に毎日電話をしている。



海辺の「ジャマイカ赤毛」?



賑わったパネル展示とチャリティーバザー

ケニア仕込みの太鼓と歌で人気の山北紀彦さんらのコンサートがあり、日の落ちた戸外の寒さを忘れ、熱気でいっぱいであった。会場内のエスニック・

カフェでは、ココナッツ・アイスやタイ風カレー、チャイ(紅茶)なども売られ賑わった。

北方圏センターは、二日目の日曜日午後、国際連合広報センター(東京)所長の高島肇久氏を講師に迎え、「国連を通して見た国際社会の中の日本」と題して国際協力セミナーを開催。170名の参加があり、穏やかな口調で世界の中で日本の置かれている現実を分かり易く語る講師の話に耳を傾けた。参加者からは「自分にできることを探したい」「世界のことに目を向けるきつ

かけになった」といった感謝の言葉が寄せられていた。

(講演要旨は本紙最終ページに掲載しています)



エスニック・カフェで「チャイ」を売る若者たち