



エルサルバドル体験記『エルサル沼にどっぷり浸かって』

浅井 康博

はじめに、私が2度目の協力隊でJICAから「エルサルバドルに行かないか？」と言われたのは、2021年の東京オリンピック・パラリンピック2020の選手村での仕事がひと段落して、長野県軽井沢にいた頃だっただろうか。正直、最初は丁重にお断りするつもりでいたのだが、同案件が最初に協力隊で赴任したコロンビアでお世話になったボランティア調整員（以下：VC）さんがエルサルバドル（以下：エルサル）のVC時代に申請した要請案件と発覚。ということで、最終的に謹んでお受けすることに。しかし、ここから派遣まで1年もあり、北海道知床の某遊覧船で死にかけたり、礼文島で漁師をしてホッケとウニ、昆布まみれになったりと、ネタには尽きないが、余談はここまで。

ということで、エルサルに出発するのが2022年の9月末になるのだが、出発当日成田空港に到着するとコロナ禍の影響で軒並み店舗が閉鎖され、まさかの携帯電話の停止および解約が出来ないという窮地に追い込まれ、その解約手続きをしている間に財布を紛失し、バタバタのまま出国手続きをして、飛行機に飛び乗り出国という状態だったのだが、振り返ればこれが2年間で一番大変な出来事となるとは、この時知る由も無い。

エルサルに到着してからは、隊員連絡所で1週間の隔離待機中から、配属先となるITCA(高等技術学院)サンタテクラ校のオンライン授業に参加、着任1週間後には寿司のデモンストレーション、そこからテレビ2局で生実演、さらにはアジアフェスで5品200食と怒涛の1ヶ月半を過ごしたかと思いきや、まさかのそれが2年間ずっと続くのである。

まず、これにはカウンターパート（以下：CP）との関係性なしでは語れない。CPは、とても真面目で働きながら、教員免許取得のために学校にも通っていた。日本（アジア）の文化や習慣、言語や料理全般において大変興味、関心を持ち、積極的に学ぼうとする意欲的な青年だった。

新年度も、すぐに直営のレストランでのデモンストレーションから始まり、コンペティション、オンラインイベント、そして活動のメインとなる学校の授業。アジア料理クラスは2年生のカリキュラムに組み込まれており、1年間で6クラス、各クラス約30人、8週間で5時間の講義と実習を20時間ずつの、計40時間。アジア料理クラスなのでアジア7カ国（日本、中国、台湾、韓国、タイ、ベトナム、インド）+筆記および実技テスト（エルサルの食材を使用したアジア料理）。学期の間には、ラ・ウニオン校への出張タジェール（ワークショップ）と過密スケジュール。

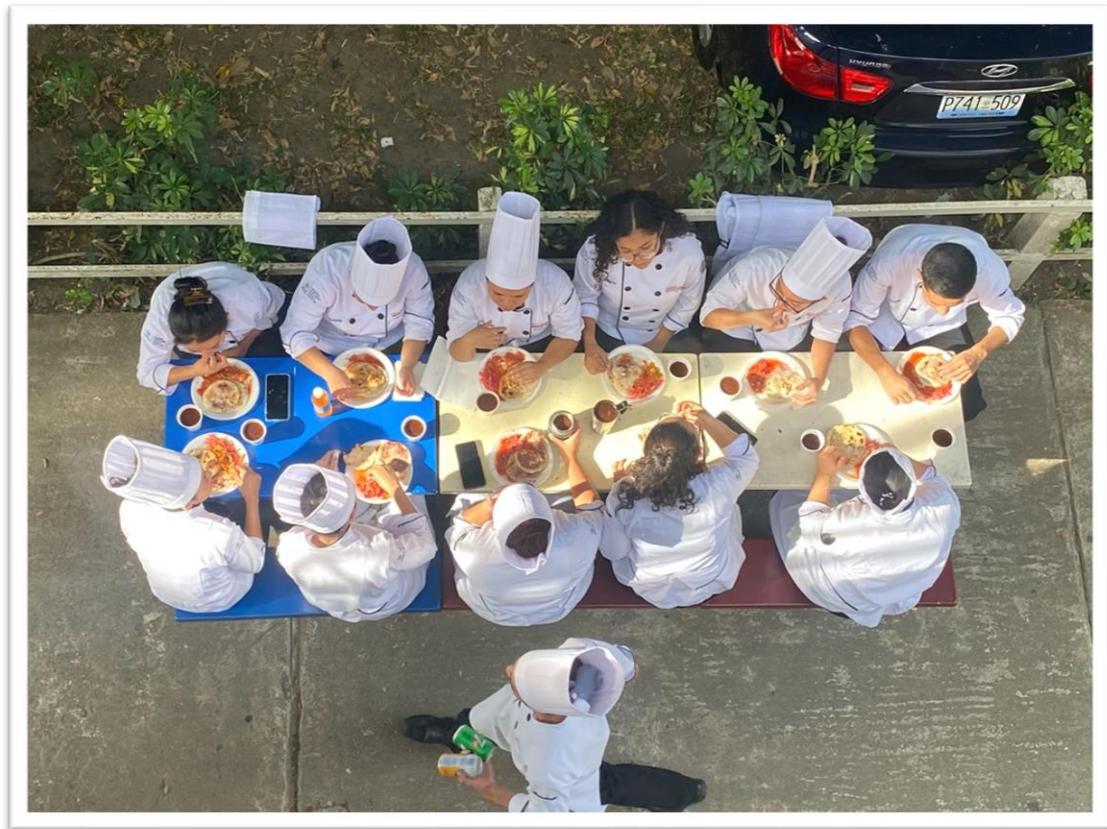


さらには、JICA 技術協力プロジェクト「工芸作物バリューチェーン振興プロジェクト」と連携してエルサルの特産である「ロロコ」を使用した料理レシピの開発。ロロコ茶に始まりコロケ、タルタルソース、冷製スープ、団子、ハンバーグ、パスタなどなど。そこで、生徒が開発したのがロロコの「チミチュリソース」である。こちらは、EXPO 2025 のエルサルブースでぜひ紹介出来ればと目論んでいたのだが、残念ながらエルサルは出展を撤退したとのことで、今後また違ったカタチで紹介していければと思う。



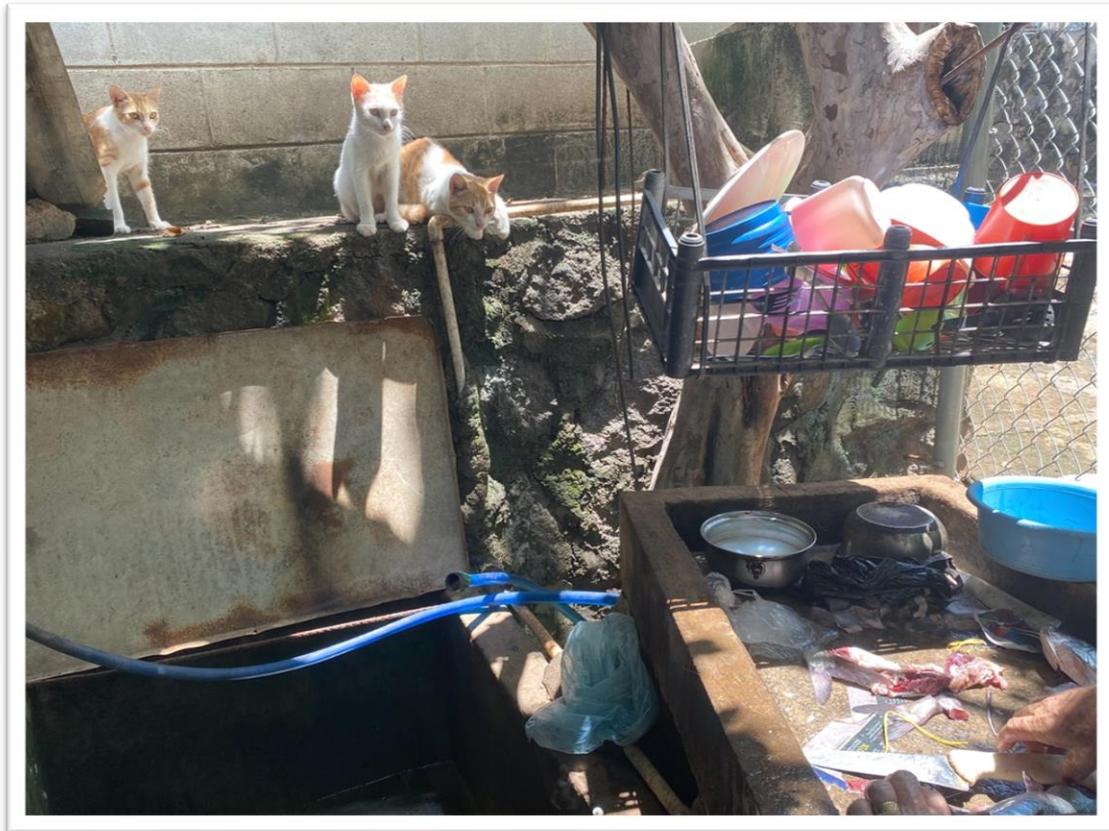
そして、2年目に任地変更した極東ラ・ウニオン県コンチャグア市では、JICA 草の根プロジェクト「女性の生活改善と青少年のビジョン形成を通じた幸せに過ごせる地域づくり事業」とも連携して料理ワークショップを継続。基本的に彼女たちが地域で育てている野菜や果物、手に入る食材を使用したアジア料理教室。とてもポテンシャルが高く、いつも質問の雨あられで、料理を通して、コミュニティに笑顔が溢れ、こちらも本当に楽しく、幸せなひとときだった。

また、プライベートワークショップを兼ねて訪れた、エルサルとホンジュラス、ニカラグアの国境の湾に浮かぶ、ゴルフオ島。結論から言うと、良い意味で、何もない。スーパーも無く、基本的に水も食材も調味料も全て内地から持っていかなければならない。そんな中で、「(島)料理と(地)料理のキャッチボール」。お互いが、次はどんな球を投げるか、みたいな面白さがある。何も無いからこそ、いろんな色に変えられる、可能性がある。不便だからこそ、そこからアイデアが生まれる。



2年間で、10クラス、約300人の生徒と出逢ったが、たった1人の生徒のみが筆記テストで満点を取った。さらに次点は、息子がいて、双子を身籠りながら通っていた生徒だった。テストは決して簡単にはしていないので、ちゃんと試験勉強をしなければ点数は取れない。正直、全く期待していなかったもので、大きな驚きと同時に本当に嬉しかった。「やるか、やらないか」彼女たちは、デキることを証明してくれた。

2年間の活動の仕上げ、成果品として「アジア料理スペイン語レシピカレンダー」を作成した。こちらのデザインや絵、校正などには、他の同僚隊員たちやVCとご家族までにもお手伝い頂いた大作となった。カレンダーの後半には、ロココを使ったレシピも掲載しているので、ぜひエルサルだけでなく、スペイン語圏でアジア料理のスペイン語レシピを必要としている人たちの手に広く届くと幸いである。(添付QR参照)



2年間で、200本のタジェール（ワークショップ）。個人的には、もう一年欲しかったと言うのが本音。しかし、おそらくキリがないのかなとも思う。テストや締め切り同様、期限が決まっているからこそ、目標を持って活動できるのかもしれない。2年間、エルサル入国1週間後には活動を開始して、帰国1週間前まで活動。前任国コロンビアでは、1年半でコロナの影響で強制帰国になって以来、任期2年間走り抜けたいとだけ想い、動き続け、エルサル沼にどっぷり浸かった2年間は、本当にアツと言う間だった。

そして、赴任中の大きな出来事として、エルサルで出逢ったエクアドル人のプロサーファーが心臓発作でこの世を去った。まだ、オムツをしている息子は2歳くらいだろうか。時に、人の「死」は喪失と引き換えに大きな「キッカケ」を運んでくる。

最初の協力隊でコロンビアに派遣される直前に、ちょっとだけ現場のお手伝いした映画『こんな夜更けにバナナかよ』をエルサルで、スペイン語字幕で観た時は、何とも言い難い感情に涙が溢れた。劇中で「ボランティアとは？」と何度も問いかけてくるが、そう「人は、人に支えられて、生きている」のである。今までも、これからも、ずっと生きている限り。（映画の上映と映画の劇中に出てくる料理を食しながらのトークイベントとかあっても面白いかも、、、）



余談になるが、2年間で唯一の任国外旅行は、ポルトガルからスペインのカミーノ・デ・サンティアゴ「ポルトガル海岸の道」約317キロを10日間歩いた。JICA協力隊派遣期間中にカミーノを歩いたという話は今まで聞いたこともないし、わざわざお金を払ってまで歩きに行くモノ好きは出てこないかもしれないが、控えめに言って、最高のひととき。もちろんラクでは無いが、「(歩き) 続けさえすれば、目標(目的地)に到達する」ということを再認識させてくれる巡礼の道だった。

おわりに、2年間、本当にアツという間であり、充実した活動が送れたのは、日本との外交関係樹立から90年間に様々な諸先輩の方々がエルサルに関わり、土を耕し、種を撒き、汗をかいてきた賜物である。ここに、改めて深謝と共に、その一員として今後ともエルサルの発展に一役を担えれば幸いである。また、サンタテクラ市場のエルサルの母ちゃんが作る「ソパデパタ」とグラナディージャとロロコを食べに帰る日を楽しみにしている。

そして、帰国してすぐに、能登に向かった、、、。

「人ちゃ、なんか、役持って生まれてくるもんや」(映画『逢いたい』より)

2025年1月吉日



¡Ahora está distribuyendo un calendario de recetas de cocina asiática que se pueden preparar con ingredientes de El Salvador del chef japonés Sr.Asai ! Puede descargarlo desde el código QR.



CHEF. ASAI



浅井 康博 (アサイ ヤスヒロ) 氏/2022~2024年 料理隊員

ITCA (高等技術学院) に派遣され、サンタテクラ校およびラ・ウニオン校アジアクラスで料理指導。日本国際博覧会 EXPO2025(食のパビリオン『EARTH MART』ディレクターとして着任予定。)