

2017年10月2日（月）

第6号

新学期も始まりましたね。そろそろシルバーウィークも終了し、本格的に2学期もスタートという辺りでしょうか。わたしは、何と8月頭に体調を崩しまして、珍しく寝込んだ日が続きました。今はすっかり元気になりましたが、やはり毎日何事もなく健康で生活できるのがイチバン!!! 美味しく食べられる料理にも、感謝の毎日です〜^^ 今週は食欲が旺盛すぎて、今晚何作ろう? 明日は何食べる?ばかり、考えています。健康、バンザイ!!!!!!

【日本のパティシエが来比】

偶然のご縁から私の活動を知ってくださった日本のパティシエ“菓匠 Shimizu の清水さんとパティスリーメルシーの寺内さん”に、マタグ・オブ町の力カオ栽培に興味を持っていただき、はるばる視察に来てくれました。

当日は、力カオ組合の農家さんと話をさせていただいたり、実際に力カオ栽培や力カオ豆を加工しているローカルな農家さんを見学してもらったりしました。日本からのお客さんということで、農家さんの気合も違いましたね〜。楽しそうに自分が育てた力カオ豆の話をする農家さんたちの表情は、素敵な笑顔で溢れていました。そんな笑顔を見て、わたしもホックリ〜

マタグ・オブ町は非常に小さな町で、レイテ島内の人でも知らない人が多いくらい知名度の低い田舎町です。安定した生産と質を考えると、ミンダナオ島に興味を持つ力カオバイヤーがほとんど。しかし、清水さんからは「レイテ島の、それも日本人が誰も知らないような田舎の町で育てられた力カオ豆だからこそ、他にはない価値があると思っている」というお言葉をいただきました。



清水さんは、“お菓子作りを通して、夢を届けていきたい”という想いから、地域貢献にも力を注いでいるパティシエです。この町の力カオ組合は、まだまだきちんと組合として機能しておらず、力カオの収穫も多くはないのが現状ですが、近い将来マタグ・オブ町の力カオを使った special なチョコレート菓子が日本で食べられる日が来るのかな〜。。♪ ワクワクしてきますね!!

帰国後には、マタグ・オブ町で購入していただいた Tablea を使って、冷製チョコレートドリンクを作製していただきました！！
コース料理の1品として提供していただけたようで、Tablea 独特の触感を活かして、オシャレに仕上げていただきました。ありがとうございます！！



【 小学校の開校式にて、読み聞かせと折り紙教室を開催 】

5 年前の大型台風ヨランダの被害を受けて、特にレイテ島東海岸には多数の国際機関の支援が入っています。JICA も無償資金協力の一つとして、7つの小学校を設立・支援しました。今回は、その開校式に参加。大人のための堅い式典だけではなく、子供たちの為の時間にしたいという声から、私たち JOCV は、JICA が教育省とコラボして作成した Disaster 本の読み聞かせと、新聞紙を使った折り紙教室を実施しました。

久しぶりの教壇・・・全然声が通らない。1 回目は 100 名以上のちびっこを相手にクタクタになりました。数か月後、日本で教壇に戻るのか、少し不安。。

でも子供たちの笑顔はかわいいですね～。どの小学校も、高潮で大きな被害があった場所ですが、新しい校舎でのびのびとたくさんの学びをしていてもらいたいです



【 フィリピンの珍食材 】

日本ではあまり目にしないような、フィリピンの珍食材をご紹介します～。

ーバロットー



孵化する直前のアヒルの卵・・・。たんぱく質が豊富で、マッチョになれるということで、特に男性がよく食べます。当たりには、羽が生えています笑

ーレチョンー



お祝い事には必ず登場してくる豚の丸焼き。特に顎下の皮が美味しいよう。ぶひー