

2017年4月4日 (Tue)

第4号

新年度が始まりましたでしょうか。フィリピンでは2カ月以上の春休みがあります。羨ましい限りですね。3月が終了し、私の任期も残り1年間。悔いの残らないよう、今の環境や周りの人々への感謝を忘れず、頑張っていきたいと思います。

【 高校での模擬授業 】 *Let's try cacao to stay youthful, healthy and beautiful...**

先日、任地の junior high school でカカオの栄養に関する授業を行ってきました。フィリピンでは、農家さんと活動することがメインなので、教育現場と接点を持つことは今までありませんでしたが、今回はフィリピンの高校生とも接するととてもいい機会。生徒の個性も様々で、とても面白かったです^^

貧困だけではなく、肥満も国の社会問題として取り上げられているフィリピン。カカオは抗酸化作用や抗がん作用など付加価値の高いスーパーフードですが、それに大量の砂糖を入れてしまえば意味がない。いい素材のモノを、正しい食べ方で、無理のないやり方で食べてもらいたい。そんな思いから、まずは地元の高校に潜入して、アンケートを実施。それを基に4つのクラスで1時間の講義を行いました。



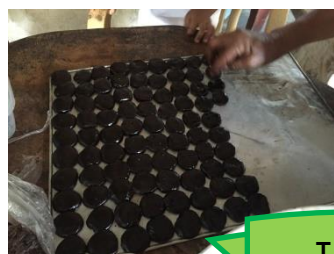
1年ぶりに立つ教壇、慣れない英語での授業。すごく緊張しました。でも、国は違えど、反応が返ってくるとやはり面白いもの。今後は小学校や senior high にまで活動を広めて、地域に根付いたカカオ栽培を目指していきたいと思っています。

【 カカオの食べ方をご紹介 】

東南アジアの中では珍しく、自国でのカカオ消費文化を持っているフィリピン。カカオ生産国としての味わえないオリジナルレシピがとても興味深いですよ〜

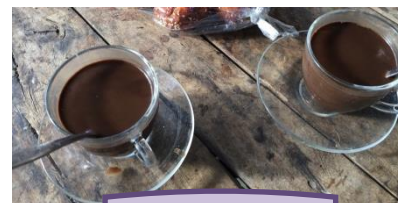
出来上がったカカオ豆を細かく砕き、ペーストにしたもの。ローカルな農家さんたちもこの方法でカカオ豆を加工し、家で販売したりしています。

この状態だと、まさしくカカオ 100%



Tablea

Tablea をもとにして、いろんな加工品を作っていきます。最もメジャーなのが、Tablea をお湯に溶かして飲む方法。ストレートではかなり苦いので、相当量の砂糖を入れます。ココアのような感じだけど、カカオ豆はもともと 50%が油分なので、初めての人には少し脂っこく感じるかも。でも、これがカカオ本来の素材の味です。



Sikwate

Tablea にもち米を入れて一緒に炊く。日本語的にいうと、チョコレート粥です。名前からは味が想像できないかもしれませんが、わたしはこれが大好き^^ やみつきになるお味です。感覚的にはおはぎみたいな感じかな~と思っています。



Champorado

生産地だからこそ体験できる方法。最初のカカオ豆は白いぐによぐによしたものに覆われていて、これをカカオパルプといいます。このパルプはカカオ豆が発酵するときに大活躍。

味は甘酸っぱく、乳酸菌飲料といった感じでしょうかね~。何の加工もせずに木から取ってきてそのままパクっとできるので、特に子供たちはおやつとして食べています(でもそれで、勝手に畑から取ってきちゃうのはやめてね~笑)



そのまま食べてみる

どの食べ方も、カカオ生産地域だからできるオリジナルのもの。レイテ島にお越しいただいたら体験できますので、首をながーくして、いつでもお待ちしておりますよ^^

【 水農職員、レイテ島に上陸 】

先日、本校職員の檜山先生と大谷先生が遠くレイテ島を訪問してくれました。実際に日本からの訪問者はこれが初めて。久しぶりに、日本の匂いと水農の風を感じ、とっても懐かしい気持ちになりました。忙しい中、お時間を作っていただき、本当にありがとうございます。ローカルな旅だから体験できたこと、衝撃的なこともあったかと思います。皆さんからの励ましの言葉等いただき、残り 1 年も頑張れそうです^^



慰霊碑巡りでは、お線香をあげてきました



朝のフラッグセレモニーにて役場の人にご挨拶

バロット試食(孵化する直前のアヒルの卵)