

2017年1月12日 (Thu)

第3号

Maayong Pasko ug Happy New Year

ご無沙汰しておりました。2017年突入ですね。今年1年は日本の土が踏めないのかと思うと、、、異国に住んでいるということを再認識させられます。今年も気ままに Dayon 通信更新していこうと思いますので、お時間あるときに私を思い出しながら読んでいただけたら嬉しいです。

【 クリスマスの過ごし方 sa Philippines 】

お正月明けにクリスマスのネタかよっ！と思われるかもしれませんが、フィリピンでは日本と違いお正月よりクリスマスのほうが断然激しく、そして賑やかに祝われます。これは宗教との関わりも非常に大きいかと思いますが、私が体験したフィリピンスタイルのクリスマスをご紹介します。



イヴの1週間前から、毎朝4時に教会に通うコンプリートすると、いいことが起きるらしい (わたし2回しか起きられなかった、今年大丈夫かな、、、)

連日家の前には、子供たちが来てクリスマスソングを歌っていく ちびっこ達には、癒されます でも、怒鳴られるっぽく歌われると、ちょっとイヤ



盛大なクリスマスパーティー (日本でいう忘年会みたいな感覚?) その時のダンスにかける情熱とクオリティがすごい この調子で、夜中12時まで続きます・・・

祝い事には必ずレチョンが登場 (豚の丸焼き)

手作りオラフ～



でも、いざ当日は町は案外静か。寝ているらしい。そりゃ連日3時台に起きてりゃね。そんなこんなで、賑やかなフィリピンのクリスマスも終了していきましたとさ。

【 摩訶不思議なカカオ物語 】

「わたしカカオ栽培してます」って話をすると、よくコーヒーと間違えられることがありますが、違うチョコの方っ！！カカオの知名度って意外に低いのかな～とも感じる今日この頃です。

そんな、勘違いを受けてしまうカカオですが、実は発酵食品なんですよ！！



これが初めのカカオ豆
パルプに包まれていて、白いんです



これをバナナの葉を使って発酵、いろいろな種類の酵母が活躍中～
後に焙煎したとき、良質の風味が出せるよう準備をする役割をしています



私の任地には、町で唯一 Tablea (チョコレートドリンクの素) 作りをビジネスにしている Willy さんという方がいます。その工程から、チョコレートができるまでの流れをご紹介します♪



① 石が入ってないかな～、確認



② カカオ豆を1時間燻ります



③ 冷まします、かなり熱い・・・



④ まずは、荒く砕きます



⑤ 殻とカカオニブ（チョコになる部分）を分けます。相当テクニック必要



⑥ もっと細かく削ると、カカオ中の脂分がでてきて、ペースト状に



⑦ 型を取って、完成