



一般社団法人日本ボリビア協会 ASOCIACIÓN NIPPON-BOLIVIA

<http://nipponbolivia.org>

admin@nipponbolivia.org

042-673-3133



日本ボリビア協会会報誌

カントウータ

Cantuta No.24

目 次

1. ボリビア多民族国大統領就任式に
御招待いただいて・・・森下 鉄夫
2. ボリビアの日本語教育 ・・・・本多 由美
3. ボリビア・フォルクローレの国際化と展望・・・山下 洋平
4. ラテンアメリカはじめあちこちで
いろいろなものを食べてきた・・・細野 豊
5. **Una boliviana en Japón, mi vida diaria y estudios**
・・・Rina Huanca

一般社団法人 日本ボリビア協会
平成 27 年 8 月 24 日発行

1 ボリビア多民族国大統領就任式に

御招待いただいて

NPO 法人日本・ボリビア医療友好協会理事長
国際医療福祉大学臨床医学研究センター教授

山王メディカルセンター院長

森下 鉄夫

エボ・モラレス・アイマ (Evo Morales Ayma) 大統領の就任式にお招きいただき、1月21日・22日就任式および関連行事に妻とともに出席させていただきました。

モラレス大統領は昨年10月の選挙で大勝し、今回3期目です。1月21日ティアナク遺跡のアカパナピラミッド、カラササーヤ寺院跡で民俗伝承・古式に則り、就任儀式が行われました。前日の雨のため足下はややぬかるんでいましたが、招待席から拝見することができました。進行に合わせて一つ一つの所作の意味が拡声器を通してスペイン語で、イヤホンガイドを通して英語とフランス語で説明されました。儀式直後に大統領に一言お祝いを申し上げました (写真1)。



写真1：就任儀式直後、儀式装束の大統領（中央）とともに

翌日ラパス市内の多民族立法議会議事堂で就任式が挙行され、宣誓・就任演説が1時間30分にわたり行われました。議事堂は劇場形で1階には民族衣装に身を包んだ国会議員の方々、2階にはブラジル大統領など外国元首や政府関係者が座られており、私どもは3階席から拝見・拝聴することができました。(スペイン語も不得意で理解不十

分でしたが) 大統領はスライドを駆使しながら好調な経済発展に触れ、今後さらに医療・教育に力を注ぐことを強調されました。演説中に軽食と飲み物が配られ、飲食しながらお話を伺いました。その後大統領府でモラレス大統領や閣僚がバルコニーに立ち、労働組合などの支援団体や軍隊による祝賀行進が次々に行われました (写真2)。



写真2：カラフルな合奏団の祝賀行進



写真3：大統領主催晩餐会で

夜には中央銀行の建物内で大統領主催の晩餐会が開かれ、南米の国々の元首、各国大使・使節団とともにフォルクローレやダンスを鑑賞しながらキヌアなども使われた食事をいただきました (写真3)。その後場所を変えてロス・カルカスの記念

コンサートが開かれましたが、終了が真夜中になりそうで残念ながらあきらめました。

ラパスおよび近郊は厳重な警備が敷かれていましたが、関係者の方々より種々丁寧・親切な御配慮をいただき、貴重な経験をさせていただきました。ボリビア政府や国民の皆様にご感謝申し上げ、今後とも日本とボリビアの友好・協力を少しでもお役に立てればと存じます。

2. ボリビアの日本語教育

ボリビア日本語教育研究委員会

委員長 本多 由美

ボリビアの日本語学校は、午前中は、義務教育の授業をして午後に日本語を教える形をとっている学校（オキナワ第一日ボ校、ヌエバエスペランサ日本語学校、サンフアン学園）と週に一日・土曜日だけ授業を行っている学校（サンタクルス日本語普及校、ラパス補習授業校）があります。これらの学校に通うのは主に日系の児童生徒で日本語を学び、日本の文化や規範を身につけることを目的としています。サンタクルス校とラパス校には成人向けの日本語普及クラスも開かれています。ボリビアにおける日本語教育の主な目的は日系の子どもの教育だと言えるでしょう。ほとんどの学校では、言語学習としての日本語の授業の他にも、移住学習、音楽、体育、道徳などの授業を取り入れていて、日本語を通して日本文化に触れ、日本人の持つ良い資質を身につけることができるよう様々な活動を通して子ども達の情操の育成にも努めています。

各移住地で学校が開校された当初は、生徒は日本人移住者の子どもで日本の国語、算数などの教科を教える学校でした。やがて、ボリビアの公教育を受けるようになり、午前中はスペイン語でボリビアの正規の教科をそして午後からは、日本文化の継承と日本の国語能力の育成を目指す教育へと変わっていきました。移住地によっては、一時現地社会の同化のためには日本語は必要ないといわれ日本語教育が衰退した時期もありました。



写真 4: サンフアン学園
継承日本語クラス初等科 1 年生の授業

現在、日本語を学ぶ子ども達は多様化しています。両親共に日系人の子ども、両親の一方が日系の子ども、そしてどちらの親も非日系の子ども達です。日系の家庭でも環境によって日本語を話さない子ども達が増えています。また、地域全体でも日本語の使用状況が変わってきています。最近では、日本の国語教育的方法の日本語教育では効果を得ない子どももでてきていて、どの学校でも外国語または継承語としての日本語教育を考慮して基礎的な文型から積み上げていく手法を取り入れたクラスも設けています。日系子弟の日本語能力は年々低下していますが、日本の国語教科書を使って日本語の授業を行っているクラスでは、それなりの効果をあげていることと、日本の国語教科書にかわる教科書がないことなどから完全に切り替えることができずにいます。ボリビアに住む日系の子ども達の生活環境、言語環境にあった教科書の作成が望まれています。

日本語教師に目を向けますと、1978年にJICAの派遣指導教師により、ボリビアにおける移住者子弟のための「指導手引書」が完成され、現場教師の指導内容の統一と目標が与えられました。これを機に、サンフアン、オキナワ第一、オキナワ第二、サンタクルスの四地区日本語教師の合同研修会が度々開かれ、「手引書」を有効に用いる方法が研究されました。この合同研修会が1980年に「サンタクルス州日本語教育研究会」として組織され、日本語教師合同研修会において、合同で

教材研究・開発が行われ、1991年から99年まで27種類の開発教材も作成されました。また、学習者の交流として「四地区お話大会」「スポーツ交歓会」なども行われました。この「サンタクルス州日本語教育研究会」は1997年にボリビア日系協会連合会の中の「ボリビア日本語教育研究委員会」として改編され、「ボリビア国における日本語教育に関する諸問題を検討し、日本語教育技術の改善及び普及、並びに日本文化の継承に資することを目的とする。」として、ラパス日本語学校も含め現在に続いています。しかし、急速な社会環境の変化 -- PC・インターネット・携帯電話・等々の普及 -- により、教材・教授法なども増えてきていて、学習者の多様化とともに研究課題も多様化してきていて、日々の研鑽が欠かせなくなっています。

ところで、日系社会の日本語教育への期待ということを見ますと、移住一世の方々は、当地で生まれた子どもであっても、100パーセント日系の血統であれば日本人のアイデンティティを継承し続けて欲しいと願っています。日系ボリビア人であるとともに、ボリビアで生まれボリビアで生活する日本人であり続けて欲しいと願っています。

両親ともに日本人であっても、当地で生まれ育った私たち日系二世と呼ばれる世代は、日本人アイデンティティ、日本文化、日本人のモラルやマナーの継承といっても、とても教えるという自信はなく、学習者とともに学ぶという姿勢にしかたならず、一世の方々には、少し物足りなく思われているようです。

ボリビアの教育法が数年前に変わり、幼児教育(2年)、初等教育(6年)、中等教育(6年)、高等教育と分類され、幼児・初等・中等教育の14年が義務教育となりました。移住地の学校は、以前の教育法に基づく、初等教育5年、中等教育前期3年、中等教育後期4年の分類による、初等教育5年と中等教育前期3年の8年間の義務教育を担う場として運営してきましたが、この改編により、学校の運営も、14年間の一貫教育か、それぞ

れの期間だけを教育する学校とするのかを今年中に決定することになります。もし、幼児・初等教育だけの運営となった場合、その後の日本語教育の場をどのようにするかが、今真剣に考えられています。12歳までの日本語学習で終わらせるのか、18歳までの日本語学習の場を設けられるのか、その教育環境を支える経済基盤の問題を含めて、ボリビアの日本語教育は大きな過渡期を迎えています。

3. ボリビア・フォルクローレの国際化と展望

ケーナ、サンポーニャ奏者
山下 洋平

私がケーナやサンポーニャといったアンデスの楽器をはじめたのは15歳の頃でした。19歳で初めてボリビアを訪れ、以後10回ほど彼の地を訪れたでしょうか。現地のバンドに参加しペーニャ(ライブハウス)で演奏したり、レコーディングに参加したことは、私がボリビア・フォルクローレを吸収する上でとても貴重な経験となりました。この頃の体験が私の音楽の根っこの一つとなっていることは間違いありません。

ボリビア・フォルクローレの魅力は、アンデスの高地から低地であるジャングル地域に至る、それぞれの地域に根差した様々なリズム・音楽形態、そしてケーナ、サンポーニャ、チャランゴに代表される数々の楽器の音色と言えるでしょう。そんなフォルクローレには二つの側面があります。一つは伝承文化としての側面。もう一つは純粋に音楽ジャンルの一つとしての側面です。

伝承文化としては、インカ以前から続く民衆の生活の中で生まれてきた風習・生活様式がヨーロッパやアフリカの文化とミックスされ形を変えながらも脈々と受け継がれているもの。その一部に音楽があり舞踊があります。それらは大変魅力的な文化であることに疑いはないし、これからも継承と淘汰を繰り返し、そこに生活がある限り文化そのものが消えることはないでしょう。

そしてもう一つの音楽ジャンルとしての側面。私は音楽家なので、どうしてもこちらの側面から見た意見になります。(私は日本人なのでボリビア人の文化を伝承することは出来ないし、するつもりもありません。一人の音楽家として、ボリビア・フォルクローレという音楽と関わっています)。

現在のフォルクローレという音楽ジャンルの一般的なイメージは、ポンチョ等の民族衣装を着た数人がケーナやチャランゴやギターを演奏し、歌う、というものだと思います。実はこのスタイルは数十年前に作られたものであり、インカ時代から伝えられてきたものではありません。もちろん奏でるリズムはボリビア特有のものだし、伝承曲も存在します。しかし、このイメージがあまりに強いため、たいていの人はケーナやサンポーニャという楽器は現在のこうしたスタイルの中で演奏されるもの、それ以外に使うべき楽器ではない、という強い先入観すら持っています。ここ約 20 年のボリビア音楽を聴いても、編成も楽曲もほとんどがこのスタイルで作られており、私には新しい何かが生きているエネルギーを感じることは出来ません。つまり、ボリビア音楽はこの形で落ち着いてしまって、停滞しているように感じるのは(これは経済的な状況や情報・教育の問題も複雑に絡み合ってくる問題だと思われま)す。

音楽としてのボリビア・フォルクローレの国際化、あるいはケーナ、サンポーニャ、チャランゴといった楽器が世界的に広まっていくためには、私にはこの状況は決して好ましいとは思えません。現在のスタイルを否定するわけではありません。私自身、このスタイルに惹かれてボリビア・フォルクローレを勉強し、一つの時代を築いた偉大な足跡として心から尊敬しています。しかし、今この瞬間を生きる現役の音楽家は自分が最高に魅力的だと感じる音楽を生み出すのが仕事であり、そのためには演奏技術の向上や音楽についての知識を深めることはもちろん、自己を深く見つめることが重要で、固定概念・先入観は全く必要のないものです。残念ながら、現在のボリビア・フォル

クローレは、ほとんどの音楽家たちが過去のテンプレート化されたスタイルに疑問を持たず、そこに甘んじているように見えます。クラシック音楽が、宗教音楽やヨーロッパ各地の民族舞踊などからヒントを得た作曲家たちがそれらを素材に次々と作品を発表し発展していったように、ジャズがもともとアフリカから渡ってきたブルースなどの黒人音楽を素材に発展していったように、普遍的な魅力を持つ音楽は豊かな素材と音楽家の自由な発想によって生まれました。彼らは貪欲に音楽を吸収し、自己の表現をしていきました。既存のスタイルは脱皮するかのように次々と破られていったし、そこにはジャンルなどという垣根は存在せず、その時代を生きる人間の情熱が新しい音楽を生み出していったのです。

ここでとても重要なのは、ボリビア・フォルクローレには新しい音楽を生み出す素材として大きな魅力があるということです。豊潤なリズムと独特な音色を持つ楽器の数々、さらに前述した先入観によってここ数十年、一つのスタイルの殻を破らずにいたために、ほとんど誰も手を付けていないという状況。日本はもちろん世界各国のほとんどの音楽家は、ボリビアにどんなリズムがあって、ケーナで何が出来るのか、チャランゴにはどんな奏法があるのか、サンポーニャの本当の音色はどんなものなのか、知りません。音楽家にとって、こんな宝の山はありません。

これまでボリビア・フォルクローレを勉強してきて、ケーナとサンポーニャを演奏している私は、この宝の山を前にして創作意欲を掻き立てられずにはられません。自分は日本人なのでボリビア人の代弁者になることはできません。学者でもなければ研究者でもありません。音楽家として、ボリビア音楽の民族性ではなく、音楽性を磨いていくことが自分にできる最高にやりがいのある仕事なのです。

そんな活動の中、私が主宰しているバンドが今年の9月にボリビアのラパス市文化局主催の音楽フェスティバルに正式に招待されました。ケーナ

を中心とした、フォルクローレの要素を活かしつつ、かといってフォルクローレというジャンルには当てはまらない、現代の日本人の精鋭メンバーにより生み出される新しい音楽です。

自分の音楽をボリビアの人々に聴いてもらうことは私の長年の大きな目標の一つでした。これを実現してようやくスタート地点に立てると言ってもいいかもしれません。

ボリビア・フォルクローレやケーナという楽器が地球の裏側で日本人によってアレンジされ、それがまたボリビアへ戻る。ボリビア人の真似事ではなく、ボリビアのリズムやケーナ・サンポーニャを自分の表現として昇華した、自分発の音楽を実際に現地の人に聴いてもらう。これこそ最高の文化交流だと思うし、何よりこれは、私にとって自分を育ててくれたボリビア音楽・ボリビアの人たちへの恩返しなのです。

「あなたたちの音楽や楽器を愛する日本人が、こんな音楽を作りました。あなたたちの音楽も最高です！おたがい頑張ってください！」

という、音に込めたメッセージを受け取ってほしい。もちろんボリビアの音楽家たちにも聴いてもらいたい。その結果、彼らが新しい魅力のあるボリビア音楽を作る何かのきっかけになれば最高に嬉しいことです。

ボリビア・フォルクローレは本当にたくさんの魅力が詰まっている、いわばダイヤモンドの原石です。この素晴らしい素材を活かして魅力的な音楽を生み出していくためにはその民族性に着目するだけでなく、音楽性を磨いていくことが必要です。そうやって生み出された音楽を別の音楽家が聴き、また素材としてボリビアのリズムや楽器を取り入れ、新しい魅力のある音楽を生みだすことに繋がってゆくのです。

伝承文化の紹介ではなく、音楽としてボリビア・フォルクローレやケーナなどの楽器が世界に広まっていくには、こうした過程が必要だと考えます。しかし本当のところ、私が最も興味を持つのは、素晴らしい音楽で気持ち良い時間を皆で共

有すること、それだけです。自分の演奏・作品にしる、他人の演奏・作品にしる、素晴らしい音楽は無条件のしあわせをもたらしてくれるものだから。

4. ラテンアメリカはじめあちこちで いろいろなものを食べてきた

横浜詩人会会長

日本ボリビア協会理事

細野 豊

1 前置きあるいは背景

政府関係特殊法人の職員として、わたしは1958年から約40年間勤務した。この間にわたしたち日本人は、戦災で焦土と化し、人々が食料不足に喘いでいた祖国復興のために、諸外国からの援助も受けつつ死に物狂いで働き、皮肉にも朝鮮戦争もたらした経済的効果のお蔭などもあって、1960年代の終わりころまでには、ほぼ経済的な立ち直りを成し遂げた。1970年代からの日本は高度経済成長の時代に入り、援助される側から、先進国として開発途上国を援助する国へと変身したのである。

この移り変わりをわたしは、政府機関での勤務を通じ、身をもって体験した。戦後の混乱のなか、国内での生活が困難なため、海外で自らの将来を切り開こうとした人々をラテンアメリカの国々にお願ひして受け入れてもらい、彼らが農民として自立できるよう援護する仕事に携わったのが1960年代までで、1970年代に入ると、日本の高度経済成長という時代の流れに即して、政府機関の組織改変もあり、開発途上国援助（ODA）の仕事に従事することとなった。

2 滞在または訪問した国々の食べ物

前置きが長くなったが、本題に入ろう。政府機関に勤務した約40年間、わたしはほぼ5年おきに国内と海外とを行き来し、海外生活は通算17年半に及んだ。海外での勤務先はブラジルのサンパウロとリオデジャネイロ、ボリビアのサンタクルス

とラパスおよびメキシコ・シティだった。1970年代以降の国内勤務中は、開発途上国への無償資金協力（学校、病院などの建設や港湾整備等を日本政府の資金により無償で行う）に関わる調査などのため30数カ国を訪れた。そして当然のことながら、行く先々で実にいろいろな物を食べかつ飲んだ。

戦中から戦後にかけて、厳しい「食糧難」による空腹を体験したためか、わたしは食べ物への執着と好奇心が強い。もともと「物」に対しては淡泊な方で、関心があるのは、食べ物と酒と本のみと言っても過言ではないのだが…。

そこで今回はわたし自身が訪れた多くの国々での体験を踏まえ、食べ物についての地域ごとの概括的な感想と、滞在期間の長かったラテンアメリカの国々の料理のうちで、特に印象に残っている、珍しいもの、美味かったものを書くこととしよう。また、いろいろなところで食べたものうち、不味かったものも書くこととしたい。

自分自身の体験を踏まえて概括的に見ると、独特で美味しい料理が発達しているのは、ラテン系の国々（フランス、イタリア、スペイン及びラテンアメリカ諸国）や東南アジア諸国（タイ、ベトナムなど）であろう。中国へは残念ながら行く機会がなかったが、世界中どこへ行っても食べられるのが中国料理で、どこで食べてもわたしたち日本人の味覚に合う。（ただし、メキシコ・シティだけは例外。ここでは、中国料理店は避け、和食店を探すべきだ多くの経験をしたわけではないが、サハラ以南のアフリカ（特に西アフリカ）諸国の煮込み料理も味わい深く美味だった。いただけなかったのは、最近（2015年3月）サイクロン被害で話題になっている南太平洋の島国バヌアツ（1984年11月訪問）のホテルで食べた料理である。主として牛肉のステーキなどの肉料理で、見たところ豪華で美味そうだったが、一口がぶりとやってその何とも言えない味気無さに参ってしまい、以後はスーパーマーケットで食パンとハムと牛乳を買い、ホテルの自室で食べることにせざるを得なかつた。

そのホテルに宿泊していたのは、主としてオーストラリアやニュージーランドからの観光客だったが、嬉々として分厚いステーキなどを頬張っている男女の姿を見て、彼らの味覚はどうなっているのだろうと疑問を持たざるを得なかつた。

3 ブラジルとボリビアの料理

締め括りとして、通算約17年半を過ごしたラテンアメリカの料理について書こう。

まずはブラジルで、1964年から約5年間サンパウロとリオデジャネイロに住んだが、数多い料理の中で代表的なものと言えば、シュラスコとフェジョアダだろう。前者は主要な都市に専門のレストランが数多くあり、ウェイターが西洋の剣の形をした金属の棒に刺して焼いた種々の肉の塊そのままを客席に持参して客の皿に切り分ける料理だ。ビールやカイピリーニャを飲みながら食べる味は格別だ。最近東京や横浜にもシュラスコ・レストランができ、愛好者が増えつつある。

後者は元来アフリカから連れてこられた黒人奴隷が作り出した料理で、フェジョンという豆と豚の内臓、耳、鼻、尾、皮、牛の干し肉などを岩塩で煮込んだものだ。日本人の中にも、独特な味に魅せられて病みつきになる者もいるようだが、一般的には濃厚すぎてわたしたち向きではない。

1960年代の中ごろ、サンパウロの金毘飯店で食べた海月その他の前菜なども忘れがたいし、ガルボンブエノ（日本人街）で売っていた現地製の竹輪や蒲鉾も余計な混ぜものが入っておらず、当時わたしたち庶民が日本で食べていたものより美味だった。

ブラジルでは、特に強い印象を受けた体験がある。それは、同じ年代の終わりころ、マトグロッソ州バルゼアアレグレ日本人移住地で、居合わせた現地人や日本人移住者たちと小川の畔に車座に坐り、流れから掬った水で入れたマテ茶を廻し飲みしながらタツ（アルマジロ）の焼肉を食べたことだ。その肉は移住地内の牧場を管理する牧童

が、腰の右側にピストルを下げ、馬に乗って見廻りをしていたときにそのピストルで仕留めて料理してくれたもので、わたしたちが車座になったのは、牧童の家に面した水辺だった。

1970年代にボリビアのサンタクルスに勤務していたとき、サンフアン日本人移住地の入り口にあった小屋掛けの食堂で、日本人の仕事仲間たちと食べたホッチ(野生の大型鼠)の肉。これもまたこりこりと美味かった。サンタクルスと言えば、当時日本からの来客接待などでよく通ったのが伝統的焼肉レストラン「ドン・ミゲル」で、中庭のタマリンドの大木の下のテーブルで食べたチョリソ、リニョン(腎臓)、大腸などは、日本からの来訪者からは敬遠されがちだったが、いわゆるまともな肉よりよほど美味かった。

しかし、1979年に帰国してから10数年後にこの地を訪れたとき、街は大幅に膨張して様変わりし、アメリカ風のファストフード店などが幅をきかせ、サンタクルスのよき伝統の象徴である「ドン・ミゲル」の影は薄れてしまっていた。

4 メキシコの料理

さて、何はともあれ独特な食文化を持っているのはメキシコである。アステカ族やマヤ族など先住民の料理を母体とし、スペイン人征服者たちが持ちこんだスペイン料理の影響を受けて成立したもので、当地原産の作物である玉蜀黍、フリホル豆及び多種多様なチレ(メキシコ唐辛子)を主体とした辛味の強い料理が多い。

「メキシコの伝統食文化(メキシコ料理)」は、2010年11月に世界文化遺産となったが、その理由は7000年という世界にも類を見ない長い歴史である。マヤ文明やアステカ文明が生まれる数千年も前に現在のメキシコ料理の原型はすでに作りだされていたのだ。

その歴史の中心にあるのが玉蜀黍である。メキシコ原産の玉蜀黍は古代の人々によって改良が重ねられ、米、小麦に並ぶ世界三大穀物のひとつになっている。玉蜀黍をすり潰して練り、薄く伸ば

して焼いたものがトルティーリャで、これに肉や野菜などの具を挟んだものがタコスである。

タコスのほかメキシコ料理はまことに多種多様で奥が深く、世界遺産に相応しいが、代表的なものとしてはエンチラーダ(トルティーリャに肉、米、フリホル豆などの具を入れ、唐辛子で味付けした料理)、チラキーレス(トトポスと呼ばれる揚げたトルティーリャ・チップスに緑または赤のサルサ(ソース)をたっぷりかけて煮込んだ料理)、モーレ(唐辛子、チョコレート、ゴマなどを入れたサルサで鶏肉を煮込んだ料理)、チレ・エン・ノガーダ(メキシコの独立記念日に食べる料理で、国旗の赤を石榴、白を胡桃のサルサ、緑をパセリとチレで表現する)など数えあげたらきりが無い。

以上に挙げたもののほかに、珍しく高級な料理とされているのが、テキーラの原料であるマゲイ(竜舌蘭)につく蜂の子のような虫を挟んで食べるタコスや真っ白く粒の大きい蟻の卵を手際よく盛りつけた料理で、一流のレストランで食べると、驚くほど高価である。

だが、わたしが好きなのは、このような高級料理ではなく、庶民の料理である。特に気に入っているのが、二度目のメキシコ勤務(1995年8月から3年間、一度目は1985年4月から4年半)のときに住んだパルケ・ウンディード(沈んだ公園)の側のわが家からインスルヘンテス(反逆者)大通りを渡ってすぐのところにあるメルカード(市場)でよく食べたカルニータのタコスだ。カルニータは、大きな鉄鍋で丸焼きにした子豚で、その肉や内臓などを細かく刻み、トルティーリャに挟んで食べるのだが、実に美味い。特に美味いのがいわゆるまともな肉の部分よりも、クエロ(皮)やブチェ(胃袋)その他の内臓だ。トルティーリャは、経験豊富な女性が手でこねて作ったものがよい。今多く食べられているのは、機械で大量生産されたものだが、ぱさぱさで粘り気がなく不味い。

通算7年半に及んだ2度の勤務の後に帰国してからも3回ほどメキシコ・シティを短期

訪問する機会があったので、その都度忙しい日程の合間を縫って、必ず例のメルカードへカルニータを食べに行った。

残されたわが人生の中で、今後メキシコ・シティを訪れる機会があるかどうか分からないが、その機会に恵まれたならば、何としても例のメルカードへ行き、粗末な木の椅子に腰かけて懐かしいカルニータのタコスを満喫したいと願っている。

5. Una boliviana en Japón, mi vida diaria y estudios

Masters estudiante de Univ. Yamagata
Rina Huanca

Ya han pasado casi 2 años desde que inicio la decisión que tuve que tomar para estar desde donde escribo hoy. Muchas experiencias vividas durante este tiempo, no todas han sido fáciles y soy consciente de las cosas que quedaron y deje atrás en Bolivia, pero aun así aun elijo permanecer en Japón, estoy y por siempre estaré inmensamente agradecida a todos y cada una de las personas que me apoyaron a llegar acá y que me permiten continuar haciendo uno de mis sueños realidad.

Llegue a Japon en octubre de 2013, despues de casi 2 dias de viaje, y nisiquiera por un momento, mi ilusion (o la de mis compañeros de viaje y becarios tambien, por supuesto) decayo. Pero no fue todo, despues tardamos 3 horas desde el Aeropuerto de Narita hasta Yonezawa, una ciudad al norte de Japon. Donde nos instalaron en la casa internacional para estudiantes extranjeros, al siguiente dia, cuando me levante a las 6:00 de la mañana del 1 de Octubre, me encuentre con un pais increíble.

Cambiar La Paz por Yonezawa, sin duda, es una experiencia inolvidable. Yonezawa es una

ciudad tranquila ubicada en la prefectura de Yamagata, fundada el 1 de abril de 1889.

Durante la época del Shogunato de Tokugawa, Yonezawa era la capital del dominio de Yonezawa-han (米沢藩) del clan Uesugi (上杉氏) por lo que cuenta con un castillo de esa época, santuario típico japonés, rodeado por un foso maravilloso, que me sorprendio (totemo kireii!!). Era octubre de 2013 cuando visite este lugar por primera vez, arboles con hojas de color amarillo, dorado, rojo y verde me dieron la bienvenida.

Mi lugar favorito para ir de paseo, no importa la hora (dia o noche), estacion del anio (En invierno despues de una tormenta de nieve es realmente hermoso, por muy ilogico que suene) o dia de la semana, siempre puedo descubrir algo nuevo, sea lugar escondido, personas, costumbres entre otros.

Con ciudadanos muy atentos y siempre dispuestos a ayudar. Su amabilidad es incluso desmesurada. Siempre que he tenido un problema o me he perdido y he preguntado a alguien me han ayudado sin dudarlo. En un viaje un dia me perdi, pedi ayuda a una chica que pasaba por alli, muy amable miro el mapa cuando le señale donde queria ir. Lo primero que hizo fue pedirme disculpas, en ingles, por no hablar mi idioma. Luego me dijo que ella estaba andando hacia alli que me fuera con ella. Luego en la estacion miro el mapa y me dijo lo que tenia que pagar y por donde ir.

Como lo decia, este cambio lleva muchas cosas positivas, sin embargo, existen otras pequeñas sutilezas para las cuales es prácticamente imposible prepararse. Son esos pequeños detalles de los cuales uno ni siquiera se da cuenta que maneja y que solo saltan a la vista cuando debe interactuar en un entorno

donde no son conocidos, y las diferencias saltan a la luz. Eso es adaptación. Un proceso que no empieza por sí mismo sino que hay que impulsarlo y que, creo yo, es una de las mejores partes de vivir en el extranjero, desarrollar esta capacidad que es tan sui generis, tan propia, resulta ser como una huella digital, un sello personal.

Sin considerar la nostalgia de dejar el lugar de origen, palabras, amigos, familia, etc, estar y vivir en Japon es una aventura magica con una particularidad de lejos interesante, como es aprender japones. Pues a través del idioma he podido aprender mas acerca su cultura, religion, costumbres,..., y descubrir mas de su encanto.

En lo personal, este reto, implica mas que volver a clases, escuchar al profesor preguntarle y entenderle (o intentarlo). Aprender a interpretar ideas a traves de los ideogramas, llamados Kanji (¡oh, dios mío!).

Hoy, con más de 1 año después de mi primera clase, puedo decir más cosas que watashi no namae nani nani desu (las únicas palabras que sabía antes de empezar). ¡Sé decir muchas cosas! Pero aun no es suficiente. La dificultad es mayor porque no utilizan sólo el mismo alfabeto, sino, utilizan tres más

Kanji: es su alfabeto ideogramico. Dicen que hay más de 40.000 pero que con saber 1.945 se puede hacer una vida normal, por ejemplo flor es 花.

Hiragana: es uno de sus alfabetos silábicos. Son 104 símbolos. Para tener una idea, flor se dice hana en hiragana se escribe y se lee así: はな (は ha-な na).

Katakana: es su otro alfabeto silábico. Lo utilizan sólo para escribir las palabras de origen extranjero. Se parece mucho al hiragana,

pero con trazos más rectos. Por ejemplo, restaurante es resutoran: レストラン (レ-re-ス-su-ト-to-ラ-ra-ン-n).

No sólo hay que memorizar que flor se dice hana, sino también hay que estudiar su kanji y saber escribir y leer hana en el alfabeto silábico.

Experiencia única el aprender japonés. Aunque para ser honesta, reconozco que hay momentos agotadores en los que no entiendo nada, que me cuesta tres minutos leer una frase con 3 palabras y otros tres entenderla pero, debo tener «paciencia y buen humor», como me lo enseñaron mis padres.

Voy a clase todos los días dos horas con profesoras distintas. Cada una me aporta algo distinto, hace que cada día sea diferente y me permite, además, pasar un ratito con gente japonesa. Las clases son dinamicas y se habla solo en japonés y muy poco inglés, lo justo para entendernos y poder conversar.

Muchas de las personas con las que converso, me dicen impresionadas cuando nos presentamos que yo soy la primera boliviana que conocen. Me hacen muchas preguntas, hay quienes hablan del Salar de Uyuni y su maravillosa vista en época de lluvia y de su interés por contemplarla in situ. Les explico que Bolivia no tiene mar y que por lo tanto no acostumbremos comer productos de mar como pulpo, calamar o pescado todos los días, y que jamás en mi vida se me hubiera ocurrido comer pescado crudo, pero después de haber probado el sashimi debo decir que es mi platillo favorito japonés, por tal razón trato de probar sashimi de diferentes tipos de pescado y sabiendo de esta búsqueda un buen amigo me invito a comer en una ocasión sashimi de carne de caballo, y en otra sashimi de carne de oso una

delicia! Aunque mi favorito sigue siendo el sashimi de atún.

Son muchas las pautas culturales y costumbres que el pueblo japonés me ha enseñado a través de mis vivencias diarias, como ejemplos sobresalientes están el manejo del silencio en las conversaciones, que la amabilidad no implica necesariamente consentimiento o aprobación, que la jerarquía y antigüedad funcionan como factores de orden sociales y tantos otros más.

Actualmente estoy cursando mi segundo año de Master de la Facultad de Ingeniería en la Universidad de Yamagata. Siento que tengo libertad para profundizar aquello que me interesa, como asimismo reconozco que siempre hay lugar para “más” lo que honestamente me hace sentir muy cómoda para llevar adelante mis estudios. Estoy actualmente estudiando acerca de mi tesis de Maestría relacionado al proyecto de desarrollo de los recursos naturales en Bolivia desde el punto de vista de manufactura japonesa, concretamente desde los principios para resolver problemas del sistema de producción Toyota, sistema que debo decir, por demás sorprendente, por todo lo que conlleva y por ser, en muchos aspectos, contrario a las ideas que yo tenía acerca del sistema de manufactura.

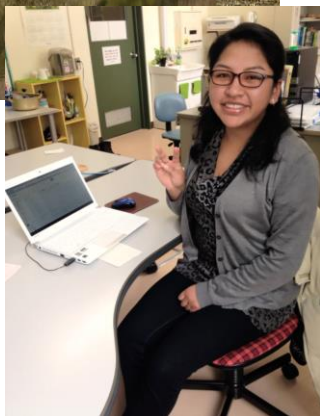
Tengo claro el objetivo que vine a cumplir a Japón: crecer profesional y académicamente, además de también crecer a nivel personal. Japón me está abriendo las puertas al conocimiento de un mundo externo inimaginado y extremadamente enriquecedor, me resulta gratificante poder aprender cada día algo nuevo de mi alrededor y en muchos casos de mi mundo interior, esto último, me lleva a redescubrirme como persona y esto hace

aun más inolvidable la experiencia de vivir en la tierra del sol naciente.

Todo esto gracias a todas las personas que hubieron y hay, que se comprometieron, jugaron y aun juegan un papel muy importante en permitir la continuidad de mi estadía en este país. Compañeros becarios que al igual que yo, cumplen un sueño y lo viven, mejor aun, lo comparten junto al mío, haciendo de mi vida y mis días nipones más felices y divertidos. Mucha gente a la cual estaré de por vida agradecida por haberme dado la oportunidad, por brindarme su apoyo incondicional, por creer en mí.

Debo dar un cierre a esto, pero es difícil decir algo que represente todo lo que esta oportunidad significa para mí. Debo decir, a pesar de las dificultades entre ellos el idioma, las costumbres 100% diferentes, las ausencias y nostalgias (no solo afectivas, sino también culinarias, cosméticas y otras), la distancia y otras “menudencias”, no tuve un segundo de arrepentimiento de haber venido. Estoy feliz de haber tomado la decisión de venir a Japón.

Aun hay tanto por descubrir, por conocer, por ver de este Japón tan exótico y maravilloso, tan cotidiano como se me presenta a los ojos cada mañana cuando miro por mi ventana....de una cosa estoy segura, siempre voy a dar lo mejor de mí para cuando algún día mire atrás, recuerde estos años como uno de los más enriquecedores de mi vida en un país que me ha dado mucho, si no es todo.



③ は①を原典とするスペイン語版で①の刊行後 13 年間の内容を付け加えています。

※注文先：当協会まで住所氏名、電話番号、注文冊数など明記の上、ご連絡ください。

E-Mail : admin@nipponbolivia.org

事務局 : Tel/Fax : 042-673-3133

振込先 : ゆうちょ銀行・記号 10060 番号 78529321

・三菱東京 UFJ 銀行・名古屋営業部・普通預金
番号 0260675 いずれも名義人 杉浦 篤

振込みが確認され次第、送付させていただきます。

編集後記

毎日暑い日が続きます。

ここにカントウータ 24 号をお送りいたします。

今後とも、会員の皆様、またボリビアに関わる方々の幅広いテーマでの寄稿をお待ちしています。

編集委員 : 白川光徳 杉浦 篤 永井 和夫
細萱 恵子

新入会員 (平成 26 年度)

個人会員 : 平井克正氏、山下洋平氏、
上野山英里氏、小畑和彦氏、海沼正利氏
ヤング里美氏、仁田原幸氏、川浪ときわ氏
小島基子氏、山本孝道氏

退会会員 (平成 26 年度)

(個人会員) 桑田昌邦氏、畑幸輝氏

物故者

白石健次氏 (元日本ボリビア協会理事)

2015 年 1 月 22 日ご逝去

.....

ボリビア関係刊行物の頒布斡旋

- ① 「ボリビアに生きる」日本人移住 100 周年誌 2000 年 3 月刊行 2500 円 (送料込)
- ② 「ラパス日本人会 90 年の記録 1922—2012」2012 年 10 月刊行 2500 円 (送料込)
- ③ 「Los japoneses en Bolivia」
100 años de historia de la inmigración japonesa en Bolivia
2013 年 10 月刊行 2500 円 (送料込)