

Mi Vida en México

5月は毎日のように雨が降ったメキシコですが、6月は真夏のような暑さが続きました。特に、メキシコは日差しが強いため、体が焼けるような暑さでした。例年6月は、5月同様に午後は雨が降るといった時期だそうですが、今年は異常気象で全く雨が降らないというメキシコでは珍しい1ヶ月となりました。

また、6月で語学学校 CEPE の全学期を終えました。クラスメイトや先生と会うのも最後となり、メキシコでの生活が残り少なくなっていることを実感した1ヶ月となりました。



CEPE の最終学期のクラス

メキシコ人の働き方

3月から私がホームステイしている家の敷地内にあるプレハブ小屋の改修工事が行われています。今後、私のようにホームステイする人が住める部屋を新

たに作っているそうです。業者に頼んで改修作業が進んでいるのですが、ここでも日本とは違う雰囲気やメキシコ人の働き方が見られました。

作業をしに来ているメキシコ人は兄弟で一緒に仕事をしているようです。いつも明るく話しかけてくれる2人で、私が帰宅するとよく作業の様子を見せてくれます。3月に初めて来たときは、「2週間で完成する」と言っていたのですが、気がついたら3ヶ月が経ち、今では私が帰国する7月中に間に合うのか分からないというメキシコらしい状況が続いています。ホストマザーも完成が遅れていることに関してそこまで重要視しておらず、「“Ni modo”（どうしようもない）」と言うだけです。

また、作業に取り掛かり始める時には、どのような部屋を作るのか、材料や予算はどれくらいなのかなど予め決まっていたのですが、大まかな内容しか決まっておらず、「急遽二階を作ることになった」「二階に屋根をつけるかは予算次第」と急な予定変更もあり、完成がどのような姿になるのか全く予想できません。

そのような状況の中で6月のある日の昼間、作業をしているメキシコ人兄弟と一緒にビールを飲もうと声をかけてきました。仕事が終わった後に飲むと思っていたのですが、私が返事をするすぐに、「ビールを買ってくる」と言っ
て、1リットルの瓶を3本買って戻ってきました。その後約1時間、ビール瓶

片手に日本や学校、仕事の話などで盛り上がりました。飲み終わると何事もなかったかのように仕事に戻り、作業を続けました。作業が予定より大幅に遅れているにもかかわらず、仕事の中にビールを買ってきて飲むという行為は日本では考えられないと思います。それをホストマザーに話すと「最近、暑い日が続いているし、たった1日だけだから何も問題ない」と言っていました。

彼らの仕事の様子や色々なメキシコ人から仕事の話聞いて、共通していると言えるのが、彼らの生活の中で仕事の優先順位が高くないということです。ホストマザーはよく「Para qué trabajan (何のために働くのか)」とよく口にしています。ただ働くだけでなく、家族とより良い時間を過ごすためや自分の趣味を充実させるためなど、仕事をする上で各々の目的を持つことが大前提になっている印象を受けました。実際に、メキシコ人の野球ファンの友達「野球観戦と旅行が自分の仕事」だと言っていました。この言葉からでも私生活の充実度が高いことを感じるすることができます。

語学学校 CEPE の授業でも「仕事」がテーマになったことがありました。これまでに多くの日本人生徒を受け持ってきたメキシコ人の先生が、日本人から聞いた話から日本の働き方の印象とメキシコの働き方との違いについて

「“Los mexicanos trabajan para vivir, los japoneses viven para trabajar.” (メキシコ人は生きるために働いているけど、日本人は働くために生きている)」と

言っていました。これはメキシコと日本の仕事の位置づけの違いが表されている非常に興味深い一言だと感じました。

これらの環境の違いは、国民性や時代背景が複雑に関わっていると思いますが、その中でもメキシコ人がこのような環境で働いているのは、相手に期待し過ぎていないということが一番の要因だと感じています。メキシコで生活していると、人に何かをしてもらう時に、仕事の早さやサービスなど相手に必要以上に求めない印象があります。そのため、仕事を「しなければならないもの」として捉えるのではなく、それぞれが自分の生活を充実させるための手段として考えている人が多いようです。メキシコ人が働く様子や話を見聞きして、仕事という側面からメキシコ人の考え方を知ることができました。



改修中のプレハブ小屋



平日の昼と一緒にビールを飲んだ時の様子

タコス文化

メキシコを語る上で、タコスは欠かせないと思います。メキシコのイメージ

でタコス进行思い浮かべる人も多いのではないのでしょうか。

私はこの9ヶ月間、週4日ペースで食べるほど、お気に入りの食べ物になりました。メキシコ（特にメキシコシティ）は街中にタコス屋が溢れており、レストランだけでなく、道端に並ぶ屋台もあります。本場のタコスは、肉やサルサ（ソース）の種類が豊富で、パクチーやサボテン、ポテト、玉ねぎ、米などトッピングされる具材が店によって違い、それぞれの店に特色があるので、日替わりで色々な所に行って様々な種類のタコスを楽しむことができます。メキシコ人にとって欠かせない食べ物でもあることから、タコスは広島人にとってお好み焼きのようなものだと個人的に感じています。

メキシコでタコスを食べられる機会も残り少なくなり、6月はこれまで以上にメキシコシティ内のタコスを満喫しました。タコスを通して、日本では経験できない日常生活のスタイルを楽しんでいます。

メキシコには数え切れないほどのタコス屋がありますが、その中から人気のタコス屋かどうかを見極める基準として「パストール」に注目する人が多いです。豚肉であるパストールは、メキシコのタコスの定番で、よく店の前でケバブのように焼かれています。この焼かれているパストールの大きさは店によって様々で、それぞれの店で売れる量を想定した大きさとなっているので、大きいほど人気の店と判断できるそうです。実際にパストールを頼むと、パイナッ

プルがトッピングされており、日本ではなかなか味わえない味で私の好きなタコスの種類の一つです。

もう一つ特徴的なのが、屋台式の道端タコスです。メキシコではこのような屋台が非常に多いです。メキシコ人に、日本の夏祭りなどでは屋台が並ぶという話をしても、そこまで興味を持たれないほど、日常生活で屋台が並ぶのは、当たり前前の光景になっているようです。

また、この道端タコスでは、店の前で立って食べる形式が多いです。レストランよりも比較的安く、手軽に食べることができるので、このように屋台でタコスを食べるのが好きという人は多いようです。

道端タコスは、レストランのようにマップアプリに載っていないので、店の情報量が少ないです。そのため、ネットの評判等に囚われることなく、メキシコ人から情報を聞いたり、実際に雰囲気を見てから行くので、自分で好きな店を開拓していくことができ楽しいです。9ヶ月間で、メキシコの有名なタコス屋から地元の人しか知らないような所まで様々な店に行くことができ、そこで店の人など新たな人との繋がりも増えました。タコスだけでなく、他のメキシコ料理も含め、メキシコの食文化を通して、現地の生活がより充実したものになっていると感じています。



普段食べている色々な種類のタコス



店によって大きさの違うパストール

今月のレポートは、私のメキシコ日常生活の出来事について紹介しました。
メキシコでの生活は、常に刺激的で毎日のように新たな発見があります。残り
1ヶ月となりましたが、まだまだ知らないこと、知りたいことが沢山あるの
で、それらを一つでも多く学んでいきたいと思います。