

2024年8月11日(日)

中国新聞 SELECT 掲載



JICA だより



ブラジル
森本直美
リサンジェラさん(48)
サンパウロ州在住

JICA研修員の受け入れ事業の一つ、「日系社会研修」は、中南米地域の日系社会への技術協力を通じて、日系社会の発展と移住先への国づくりに貢献することを目的としている。

日系人は、多くの国において日系社会を形成し、日本語教育や日本文化の次世代への継承に積極的に励んでいる。私は眼科医として働く合間に、ブラジル広島文化センターの役員として

広島食文化次世代に

日本文化の継承に取り組んでいる。

ブラジルでは毎年、「日本祭り」が行われている。各県人会が各県の名産を提



日本で学んだお好み焼きの焼き方を日本祭りで披露する森本さん(右端)

供しており、私が所属する広島県人会は、広島のソウルフード「お好み焼き」を毎年提供している。見よう見まねで作るお好

み焼き、とんかつソースにケチャップを混ぜた手作りソースは、本場の広島で食べられているお好み焼きだろうか？と疑問だった。そんな時に、JICAの日系社会研修コースがあることを知り、応募した。その名も「日本の食文化(お好み焼き)の継承による日系社会の活性化」。5月の約3週間、日本に行き、オタフクソースの指導を受け、キャベツの切り方から鉄板の温度管理まで学んだ。手順も材料も全く

違っことに大変驚いた。帰国して約1カ月後、今年も「日本祭り」が行われた。これまで生地を牛乳を入れていたが水をメインに生地を作り、麺を蒸す際にだしを使うなど日本で学んだことを最大限生かした。来場者からは「何か変えた？ 昨年よりとてもおいしい！」との声。サラダ油からラードに変えたことで鉄板の管理がしやすくなり、大量に作るオペレーションも改善することができた。10月に子どもの日があるので子どもたちにも焼き方を教え、広島のソウルフードを次世代にしっかりと継承していきたいと思っている。