



©Yuki Asada

チャンバの土鍋であったかごはん

コロンビア中西部のトリマ県グアモ市。国内最大のマグダレナ川を臨む東部のチャンバ地区は、古くから民芸品の生産が盛んな地域として知られている。

中でも、肥よくな土壌と大河の恵みが生み出した粘土を使った陶器が有名。“チャンバといえば陶器”といわれるほどで、その技術はアンデス地域の先住民から150年以上かけて受け継がれたものだ。現在は、陶器の生産は主に女性の仕事。手で粘土をこねるのはかなりの力があるが、家事や子どもの世話をしながら、地域に伝わる産業への誇りを持って取り組む。

そして今、このチャンバの陶器がコ

ロンビア国内で注目を浴びている。昨年、JICAの研修で大分の一村一品運動※の活動を視察したコロンビアの研修員が、日本の陶器を参考にデザインの改良を提案。使いやすさを考慮したことで、見る見るうちに売上げが伸びた。それが彼女たちの自信にもつながり、「もっと良いものが作りたい」と、地域の“一品”として生産拡大が進められているのだ。

特に人気の高い土鍋は、現地ではアヒヤコというジャガイモのスープを作ったり、コメを炊いたりする時に使われる。鍋料理が恋しくなるこの季節。チャンバの土鍋で、家族で温かい食卓を囲んでみてはいかが。



一つ一つ手で粘土を成形してかまで焼いていく

★土鍋を1人にプレゼント！→詳細は38ページへ

