

2018年9月25日

## 東松島復興推進員だより(第35号)

JICA 地域復興推進員(東松島)

京野 宏美

2018年9月11日、奥松島ふるさと実感講座を2名のJICA研修員と共に実施してきました。今回はその模様をお伝えします。

野蒜市民センターが生涯学習事業として主催する「奥松島ふるさと実感講座」は、野蒜地域、宮戸地域の自然・歴史・文化などを学び、ふるさと奥松島の良さを改めて感じることを目的としています。今回はJICA研修員に講師として協力いただき、自国の文化紹介そして彼らを感じる奥松島の魅力を皆で学ぶ企画とし「異文化ミーティング～比べてみよう、奥松島と外国の文化～」と題して実施しました。

講師役は宮城県内の大学院で学ぶ、スマツヤ・アッダーさん(モロッコ王国)、セン・センガンさん(セネガル共和国)です。お二人は宮戸や野蒜でのお祭りやイモニウォーク奥松島(スタンプラリーイベント)の参加など、東松島、奥東松島にゆかりがあります。

モロッコとセネガル、私たち日本人にとっては一度ならず耳にしたことがある国名ですが、どこにある国か、どんな国なのかは、なかなか答えられないものです。実は両国とも、日本からはるか遠いアフリカにあって、日本同様海に面した国です。

セネガル出身のセンガンさんは、さかんなスポーツや伝統舞踊、楽器などを中心に紹介。パリ・ダカールラリーで有名なセネガルの首都ダカールや、6月に行われたサッカーワールドカップでの日本との対戦について触れると、参加者は相槌を打ちながら聴き入っていました。最後は、母国語であるウォロフ語の挨拶を皆で楽しく学びました。



みんなで「ナガデフ！」(こんにちは)

スマツヤさんによるモロッコの紹介では、有名な観光地や街並みの美しい写真のほか、ミントティーやオリーブ料理、日本でも流行したタジン料理など、食文化についても詳しい説

明がありました。「砂漠地域でもなるべく水を使わず調理できるようにタジン鍋が生まれた」という話からは、気候風土が文化に与える影響を知ることもできました。

いずれも、私たちにとって馴染みのある点を掘り下げ、また日本とは大きく異なる点を強調して紹介したりなど、両国の文化の魅力を十分に味わわせてくれました。



「フードは雨が降った時にさっとかぶれて便利です」とスマッヤさん



お二人の(予想外の)日本語での発表に聞き入る参加者

次に私(京野)から、お二人がこれまで参加されたイベント宮戸なつまつり、野蒜ヶ丘まちびらきまつり、イモニウォーク奥松島、また訪問された東松島市震災復興伝承館、奥松島縄文村歴史資料館での様子を紹介しつつ、印象や魅力についてうかがうと、スマッヤさんは「震災を次の世代に伝えるための努力が素晴らしいと思います。」「縄文村歴史資料館のように、あんなに古くからの歴史を学べる場所は他にはありません。とても面白いです。」と述べました。センガンさんは、「風景、特に沿岸部が美しいと思います。津波被害に負けず漁業が盛んなところが印象的です。セネガルでもカキを食べますが、奥松島のカキが一番です。ワカメのしゃぶしゃぶも美味しかったです。」と語ってくれました。

参加者からは、日本の食べ物の好き嫌いやモロッコ、セネガルで信仰されているイスラム教に関して、さらに「お二人のスタイルの良さの秘訣は母国の食文化にあるの?」という質問も飛び出しました。また「衣食、さらに宗教と日本とも違う点を学べて大変良かった」「旅行に行った気分になり、楽しめた」という感想も寄せられ、和気あいあいと交流しながら異文化と比較しながら、奥松島の魅力を再考する有意義な時間を過ごせたと感じます。

参加者の皆さんには、今回の講座をきっかけに興味を持ったことを心にとめて頂き、国際交流、国際協力に関心を持って頂けたらと思っております。

東日本大震災から7年半を迎え、私が JICA 地域復興推進員として東松島市にやってきて1年2か月が経過しました。

これからもより良い復興を目指し市や地域の方々との様々な連携を続けていきます。



講座終了後、打ち解けた雰囲気

以上

〈参考〉

東松島宮戸夏まつり

<https://www.jica.go.jp/tohoku/topics/2017/ku57pq00000hpgbd.html>

野蒜ヶ丘まちびらきまつり

<https://www.jica.go.jp/tohoku/topics/2017/ku57pq00000ht9t4.html>

東松島復興推進員だより27号（奥松島縄文村歴史資料館が紹介されています）

[https://www.jica.go.jp/tohoku/enterprise/shinsai/ku57pq00000bznfr-att/suishinin\\_27.pdf](https://www.jica.go.jp/tohoku/enterprise/shinsai/ku57pq00000bznfr-att/suishinin_27.pdf)