大野 博子　　ペルー

（文化財保護・2018年度2次隊・東京都足立区）

［私の任地］

1. 任地の名前：リマ市ヘスス・マリア区
2. 任地の人口：75,359人(2017年)
3. 庶民の足　：タクシー、バス、鉄道
4. 物　　価：食堂で食事一品約 300～600 円（10～20 ペルーソル）
5. 配属先　　：日本人ペルー移住史料館　“平岡千代照”

［ペルー共和国］

ペルー共和国の概要
1. 面　　積：約129万平方キロメートル（日本の約3.4倍）
2. 人　　口：約3,199万人（2018年、世界銀行）
3. 首　　都：リマ
4. 民　　族：先住民45%，混血37%，欧州系15%，その他3%
5. 言　　語：スペイン語（他にケチュア語，アイマラ語等）
6. 宗　　教：国民の大多数はキリスト教徒
7. 主要産業：製造業，石油・鉱業，商業，農業，建設業
（2017年，ペルー統計情報庁）
8. G　D　P　：2,252億ドル（2018年，IMF）

［活動内容］

私の活動する日本人ペルー移住史料館　“平岡千代照”は、1899年に始まった契約移民制度などでペルーへやってきた日本人移住者と、彼らの子孫で現在ペルーに10万人以上いると言われる日系人の歴史を伝える史料館です。

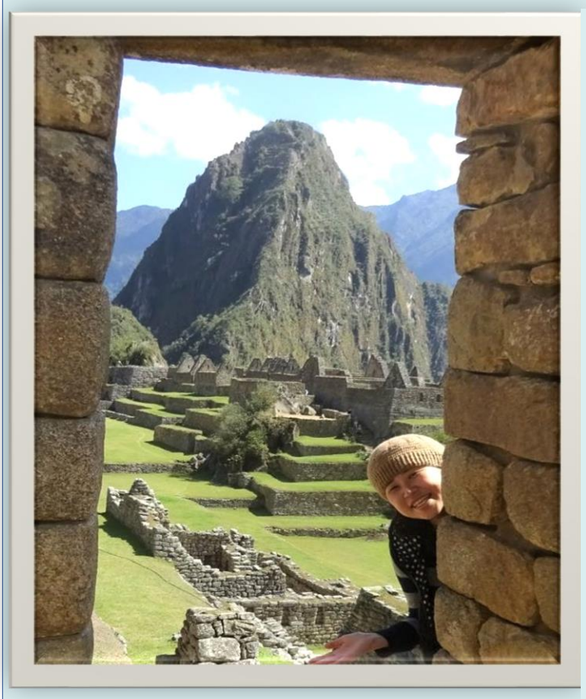
仕事は展示企画や日本語翻訳、ガイドといった学芸業務。史料館を訪れるお客様は、距離的にはとても遠いけれど、ペルーで大きな影響を残した日系人たちの功績に驚かれることが多いです。写真は史料館で迎えることになった令和元年記念に同僚とパチリ。ペルー人のお客様は習字や漢字にも興味津々でした。

［お気に入りのグルメ（食）］　　ニッケイ料理

ペルー人はペルー料理が本当に大好き！代表的な料理を３つ選ぶとすると、アンティクーチョ（牛の心臓の串焼き・スペイン植民地時代に黒人奴隷が余り肉をスパイスで味付けして食べたことが起源）、ロモサルタード（牛肉の醤油炒め・「炒める」調理法と醤油での味付けは中国人クーリーにより普及）、セビーチェ（魚介のマリネ・タコを使うこと、新鮮な食材を使った調理法を広めたのは日本人だそう）でしょうか。多民族国家ペルーでは様々な知識を移民に教わり、多様な文化を楽しんでいます。

さて私のイチオシはニッケイ料理、ペルーと和食のフュージョン料理です。左からセビーチェ・ニッケイ、太巻きをペルー風にアレンジして甘めの醤油で食べるマキが２種類。ちょっと贅沢で初めて食べる味ですが本当においしいのです！このお店では日系三世シェフがフロリダの名門ホテルで修行後、ペルー料理、日系人の家庭の味、和食を融合し、創作的なニッケイ料理を提供しています。美食の街リマには、世界のベストレストラン50にランクインするような名門から庶民的なものまでたくさんのニッケイ料理レストランがあります。

［お気に入りのペルーの風景］　　マチュピチュ



ペルーで一番有名な風景はきっとマチュピチュですね。15世紀インカ帝国の遺跡で、現在は世界的な観光地です。神殿や天文研究所、学校などを持ち、農業などを行って700人程度の人々が暮らしていたそうです。未だ謎に包まれた場所ですが、とても美しく神秘的で多くの観光客を魅了しています。さてその麓にはマチュピチュ村という小さな村があります。実はその村の初代村長は日本人だったことをご存知ですか？
福島県出身の野内与吉さんというその人は、21歳のとき好景気のペルーに渡りました。

ペルー国鉄勤務時代に出会ったマチュピチュの美しさに惹かれ、麓に水を引き電気を作り、現地の人達と仲良く暮らしました。大戦中に連合国側のペルーにとって敵国人だった日本人は目の敵にされていましたが、村人に頼られ愛されていた野内さんは、彼らに助けてもらい難を逃れました。戦後は正式に村長となり、観光業誘致や私財を投げうってホテルや交番、郵便局、裁判所などを作り、村の発展に寄与したそうです。日本とペルー、地球のほぼ裏側の意外で素晴らしい繋がりですね。