

【講演会等報告】

特別企画 「世界の乳と食の話」

石井 智美

開催日 : 2015 (平成 27) 年 12 月 12 日 (土) 11:00~12:00
開催場所 : 酪農学園大学 C1 号館 202 教室
主催 : 北海道民族学会

今回、江別にある酪農大学が初めて研究会場となった。事前の打ち合わせの中で、「畜産系の大学ならではの特別企画を」ということになった。現在、私の研究室は国際色豊かなこともあり、留学生 2 名、JICA 日系研修員 1 名の計 3 名に、それぞれの出身国の乳・乳製品について報告してもらうことにした。



写真 1 三名の留学生・研修員による報告

当日はお天気にも恵まれ、札幌市外での開催にもかかわらず、多くの会員が足を運んでくれた。最

初の発表者はモンゴル国出身のヤダムジャブ・プレブドルジさん (修士 2 年)。彼の祖父母は現役の遊牧民で、草原暮らしをしている。草原の植物について、豊富な調査経験のある彼は「モンゴル国の馬乳酒製造地域であるボルガン県のウマの行動特性」のタイトルで、モンゴル草原における物質循環に関する話題から、ウマの話、馬乳酒への想い、様々な自家製乳製品について紹介した。モンゴルのお正月であるツアガンサルの白い食品 (乳製品) に関する話も、めったに聞けない興味深い内容だった。

次いで、パラグアイ出身の山本香織さん (修士 2 年) は「パラグアイの乳・乳製品利用」というタイトルで報告した。彼女は、2012 年に 10 か月間本学で JICA 日系研修員として研修し、2014 年にスカラシップを受けて本学へ大学院生として戻って来た。食に関わる全般に関心が深く、午後の本研究会でも口頭発表し、この特別企画にも参加してくれた。パラグアイは主産業が畜産で、牛肉の消費量は世界で第 5 位である。当然酪農が盛んで、家畜との関わりが深いものの、乳の飲用量は極めて少なく、チーズ、バターといった乳製品の素材と認識しているとのこと。ギネスブックに載ったアサード (牛肉の丸焼き) についても紹介した。日本とパラグアイの乳・乳製品利用について、今回の機会によってより深く考えることができたと言っていた。

最後に、ブラジル出身の JICA 日系研修員の武富静江さんが「ブラジルの乳・肉料理」のタイトルで報告した。ヒトは生まれ育った環境によって、食の嗜好に影響を受けることはよく知られているが、まさに 2 つの祖国を持つ彼女の発表から、そのことを実感した。



写真2 昼食会場



写真3 手作りデザート

ブラジルでは乳製品として練乳の生産量が特に高く、ソウルフード的な意味合いの高いデザートになっていること、ブラジルのウシはホルスタインだけではなく、様々に交雑したウシが飼われ、その乳を搾乳していることなど、初めて知ることも多かった。さらに低脂肪牛乳の方が全脂の牛乳より販売価格が高く、日本とは逆とのこと。彼女の驚きはそのまま私たちにとっても驚きだった。彼女にとって、この発表は午後の研究会での口頭発表とともに、忘れられない日本での経験となり、有益だったに違いない。

こうした特別企画のため、今回の大会は午前からの開始となり、昼食をはさむことになった。お昼は、会場を移動してスープカレーと、ブラジル料理ファロファ、酪農大学製のクリームチーズや、練乳とバターをたっぷり加えたプリガデーロをデザートに用意した。このプリガデーロは、武富さんの指導のもと、研究室の学生が手づくりしたものである。昼食サービスは大変好評で、会場では和や

かな時間が流れた。この日のために前日から研究室の学生は手分けして準備し、裏方を務めてくれた。学生にとっても、普段の授業では味わえない学会に参加することができ、多くのことを学んだ有意義な1日だった。当日午前から多くの学会の皆様においでいただいたことを感謝したい。

(いしい・さとみ/酪農学園大学)