

語・フランス語の試験があって、3回めまでにパスしないと留年になります。6年生になるとこの進級率が一番悪く、席順は学業成績によって決まります。高校からの語学授業に関しては、アラビア語・フランス語以外に英語もしくはスペイン語の授業がありません。季節は日本と同じ春夏秋冬で、6月～8月の3か月は夏休みで、宿題はありません。なお高校まで制服やランドセルは無く、中学・高校では国の支援のもと学校がお金を援助して無料で授業を受けられます。これ以外にも病院及びお墓も無料です。また税金が無く、65歳になると年金を貰えます。

婚姻形態は一夫多妻制(4人の妻まで可能)を施行していて、結婚は親が決めますが、最近離婚率が上がってきています。女性は学校を卒業して働く(秘書、事務員、学校の先生等)方々が増えてきています。海水浴は可能ですがブルカ(女性ヴェール)を被ります。食べ物はクスクス(地中海料理)が有名ですが、お酒と豚肉は宗教上の戒律があります。

石油の産地だけあって車社会ですが、電車が郊外に多く走っていて、昔は市内にも路面電車がりました。アルジェリアから見た日本のイメージは未来指向で、特に電気分野で目を見張るものがあるそうです。

当日の参加者アンケート結果では、「大変良い企画」で、もと現地駐在員の方々からも「懐かしく嬉しく話を聞く事が出来ました」との回答が寄せられました。

報告者:世界の人とふれあいタイム委員長 生山 龍哉
*6月24日(日)に実施しました「エクアドルの話」は、次号でご御紹介します。

Welcome!!

・・・この街に住んで・・・

～～～ 金城 ウーゴさんを訪ねて ～～～

八王子駅北口から東へ徒歩5～6分のところにある、ペルー料理店MISKYの店長である金城ウーゴさんにお話を伺った。

鮮やかな赤や緑の織物のテーブルクロス、壁にはアルパカの毛皮の飾り物などがあり、店内はペルーの雰囲気一杯だった。ウーゴさんは日系3世、おじいさんが沖縄から移民としてペルーに移り住んだ

という。日系人同士のご両親なので、顔立ちは日本人そのもの。しかしペルー人として生まれ、ペルーで大学教育まで受けたウーゴさん、22歳の時に(1989年)単身で来日。苦労して日本語を勉強しながら日野自動車等に勤務。しかし、夢に描いていた日本と現実の日本とのあまりの違いにショックを受けたと言う。

その後、日系3世の奥様と結婚、10年前に八王子にペルー料理店をオープンすることになる。

お店の経営もさることながら、現在アルゼンチンに留学中の長男



笑顔で店の前に立つウーゴさん

と都立高2年・小学3年・4歳の4人のお子さんの父親として、日々子どもの教育に奮闘中である。ウーゴさんは、自分が受けて来た「ペルーでの教育」と子どもを通して知る「日本の教育」の違いに悩むという。ペルーでは、自分の意見をはっきり言う、黒と白をはっきりさせる、個を大切にします。しかし、日本は団体教育が主体で意見がはっきりしないグレイゾーンが多い。日本人との付き合いでもどこまでが本音なのか分からず、心から気持ちを打ち明けて話せる、信頼できる友人がなかなかできないという。

「女房はもっと大変だったと思いますよ。」との一言に、ともに苦労してきた奥様への愛情が感じられた。母国の文化・習慣を大切にするために、自分の子ども達のスペイン語教育にも一生懸命になっているウーゴさん。両国の文化・習慣を体験しているからこそ分かるものがあり、その狭間に苦しんでいるのではないかと思われた。

ペルー料理はペルーの歴史そのものを反映していて、スペイン、イタリア、フランス、中国、アフリカ、日本等の料理がミックスされて出来上がった味だという。だから、「なんとなく懐かしい味がするんですよ」と言われた。自家製のチョリソ(ソーセージ)、アンティックチョス(牛の心臓の串焼き)を特製のスパイスにつけて食べるとペルービールによく合って、大変美味。そのほかセピチェ・テ・パスカド(辛口まぐろのマリネサラダ)、パパ・ア・ラ・ウアンカイナ(黄色