



¡MÉXICO MÁXICO!

メヒコ マヒコ - 魅惑の国メキシコ - jul. 2018



【Vol.11】もうひとつのメキシコ壁画 SCOP

SCOP の壁画@ゲート 3



もうひとつの壁画 SCOP

シティの都市計画は、1920 年代初頭から始まったメキシコ壁画運動と連動した景観デザインが特徴です。最も知られている UNAM の中央図書館 (La Biblioteca Central, 1956) のように、公共施設の壁に植民地以前のアステカ文明の歴史や神話、メキシコ革命の様子が描かれ、インディオやメスティーソ (混血) へ向けてメキシコ人としてのアイデンティティを覚醒させる目的がありました。じつは UNAM 中央図書館が完成する約 2 年前、通信・公共事業省本部 SCOP (La Secretaría de Comunicaciones y Obras Públicas) にも壁画が誕生しており、最近この壁画がニュースを賑わせていました。

というのも、昨年 9 月のメキシコ中部地震による建物の損傷がひどく、立ち入り禁止、全棟解体となったためです。今でも解体反対運動が続いていますが、UNAM 中央図書館とは対照的に国内外の保護法で守られていないため、移転費や維持費などの経済的理由で 64 年の歴史に幕が下されることになりました。

現在、2020 年に開港が予定されているシティ新国際空港への壁画移転が提案されていますが、7 月の大統領選で当選したロペスオブラドル氏は新空港建設見直しを政策に含んでいるため、政治情勢によって SCOP 壁画の存続が決まりそうです。



南側壁画@UNAM 中央図書館

サッカー W 杯と人工地震

6 月末からロシア W 杯で盛り上がっていたメキシコ。各対戦日にはユニフォームを着て出勤する人も多く見かけ、偶然かもしれませんが授業も休みになりました。国全体がお祭りムードになる中、一番笑ってしまったのが、前回覇者ドイツとの対戦でメキシコがゴールを決めた瞬間“人為的な地震”が発生したこと。ファン達が飛び跳ねたことで、地盤のゆるいシティが揺れてしまった(!) そうです。1 次リーグ突破がかかっていたドイツ vs 韓国戦で韓国が勝ったときも、韓国大使館にメキシコ人ファン達が殺到したとニュースになり、メキシコ人のサッカー熱に感服した W 杯 2018 でした。



当日は玄関に国旗を掲げる家も

国産ビール & ミチェラーダ

メキシコ産のビールは 1 本 15MXN (約 90 円) へとミネラルウォーターと同価格帯。コロナが世界的に有名ですが、シティでは黒ビール Modelo Negra をはじめ他銘柄のほうが断然支持されています。メキシコではビールをチェラ (Chela) とも言い、これに由来するカクテル“ミチェラーダ (Michelada)”はメキシコ人が愛してやまないビールの飲み方。ライムとチリソース (またはウスターソースやトマトジュース etc.) で割ったビールを、グラスの縁につけた塩 & チリパウダーと共に飲むもので、苦味・酸味・塩味など複数の味が同時に楽しめます。惜しくも私はこの新味に開眼できなかったのですが、レッドアイの親戚的ヘルシーカクテル、試してみる価値大です。



ライトな黒ビール代表

日本美術コレクションも多い MACG



カリーヨ・ヒル美術館とエッセイ執筆

FAD 保存修復コースの授業は 6 月末に全モジュールが終わり、目下最終エッセイを執筆中です。執筆と並行して、研究テーマに選んだ私立カリーヨ・ヒル美術館 (MACG) にインターン・フェローとしても在籍させて頂いており、数少ない INBA (国立美術研究所) 所属の美術館の事例について、現地調査とインタビューを重ねています。

メキシコでは、外部の人間であっても研究者や調査目的であれば収蔵庫に案内してもらえます。また、日本のように国家資格としての学芸員資格制度がないため、日本の資格証明書や卒業・修了証明書のコピーを持っておくと、活動の自由度が広がると実感しています。

週末の郷土料理チャルーパ

生活圏のエルミタ (Ermita) 駅近くに、南部グレーロ州の郷土料理が食べられる食堂 Casa Licha Pozole があります。土日みの営業ながら、メキシコ人から人気があるこのお店、伝統スープ“ポソレ (Pozole)”が名物のお店なのですが、個人的おすすめは“チャルーパ (Chalupa)”と呼ばれる軽食です。カラッと揚げたトウモロコシ生地に窪みをつけ、細かく裂いた鶏肉と生玉ねぎ、チャツネのような甘酸っぱいサルサが盛り込まれたもので、鶏肉の梅肉和えにとても近い味。同期の日墨生に美味しいとすすめられて食べ、これは…！と一瞬で虜になった郷土料理です。

チャルーパという名前の由来は、ソチミルコ運河 (Xochimilco) の水上農耕チナンパ

(Chinampa) で使われているチャルーパ舟の形からきており、いまでもソチミルコへ行くと現地の水上交通の足として見かけることができます。

もちろん、名物のポソレも注文。ジャイアントコーンをアルカリ処理するため大変に手間がかかる料理ですが、豚肉・鶏肉、ロホ (赤:辛め)・ブランコ (白:普通) が選べ、トッピングで自由に味をカスタマイズできます。辛いものがあまり得意ではない私はいつも豚肉のポソレ・ブランコ一択、この日はアボガド & オイルサーディンと共に美味しく頂きました。メキシコでは、ポソレにアボガド追加は不動の人気です！

ポソレやチャルーパは週末に家族と食べることが多い料理。老若男女が楽しめる、香辛料やハーブが使われていない滋味深いメキシコ料理の紹介でした。



食べるとほっこりするポソレ

カリカリのうちに食べたい一品



1年間ありがとうございました

メキシコで語学と美術を勉強するという目的で参加させていただいた日墨研修も、帰国が迫ってきました。振り返れば、語学や専門の勉学に集中できたことも大事でしたが、それ以上にメキシコで外国人として生活し、メキシコ人の穏やかさと陽気さ、誠実さに触れた経験のほうが、はるかに実りになったと感じています。

旅行では国内 31 州のうち 14 州へ足を運ぶことができ、経済発展をしながらも地方の豊かな文化が残されていることに、日本との違いを考えさせられました。

帰国後は、引き続き美術に関わる人間として、日本とメキシコの交点で仕事に携わっていきたいと思います。貴重な機会と多大なるサポートをくださった埼玉県国際課の皆様をはじめ、外務省・日本大使館・CONACYT の方々に改めて感謝申し上げます。



セノーテ (洞窟井戸) @ ユカタン半島