

埼玉県親善大使レポート mayo

CINCO DE MAYO

5月5日

みなさん、Cinco de Mayo(シンコ デ マヨ)という言葉を知っていますか??ほとんどの方は聞いたことがなく、スペイン語関係、もしくは中南米に携わっている方なら聞いたことがあるかもしれません。

シンコ デ マヨとはメキシコの祝日の名前です。Cinco = 5、de=～の(英語でいう of)、mayo=5月 という意味で、その名の通り5月5日の祝日となります。

日本では5月5日というとこどもの日ですが、メキシコでは1862年にフランスのナポレオン3世がメキシコのプエブラ州へ侵略軍を送り込み、メキシコ軍がフランス軍に勝利したことを記念する祝日です。

不思議なことに、ここメキシコではあまり大々的な祝祭はありません。メキシコ軍勝利の舞台となったプエブラ州で式典がある程度で、私が住んでいるメキシコシティでは特にこれといった特別なことはありませんでした。

しかし、メキシコ国外の国、特にアメリカでは民族に関係なくパーティーをしたりとポピュラーな祝日のようです。実際に私もメキシコ系でも何でもないアメリカの政治家の方が自身のfacebookに HAPPY CINCO DE MAYO という投稿をしているのを見て驚きました。

また日本でもアメリカほど浸透はしていませんが、毎年東京や大阪でメキシコに限らず中南米諸国の音楽やダンス食べ物等を楽しめるイベントが開催されています。日本では中々味わえない中南米の雰囲気を感じられる場となっているのでとてもオススメです。

メキシコの鶏肉

先日ふと、改めて考えると日本では見ないメキシコならではの光景だな～と思ったことがあります。それはお肉屋さんや、スーパーの生肉コーナーに並んでいる鶏肉です。

なんとメキシコの鶏肉は黄色いのです。



なんでも、メキシコのニワトリはマリーゴールドを与えられ飼育されているらしく、身も卵の黄身まで黄色くなるようです。またマリーゴールドはニワトリにとってのサプリメントであり、この黄色はカロチンの黄色らしく栄養も満点なんだとか。。

また、スーパー等で日本のような白色の鶏肉を見つけたら何らかの病気等でマリーゴールドの色素がニワトリにつかなかった可能性があるので要注意とのことでした。



また、下の写真に注目して欲しいのですが、写真上方にあるのが鶏肉の値札なのですが、左の値札がムネ肉の1KGあたりの値段、右がもも肉の値段です。お気づきでしょうか？

メキシコでは、ムネ肉の方がもも肉より高いのです。ムネ肉が1KGあたり109ペソに引き換え、ムネ肉は56ペソと実に2倍近くもムネ肉がのほうが高いのです。メキシコ人はあまりもも肉は好きじゃないのでしょうか？

国も違うと様々なものの値段設定も日本と違いとても興味深いです。