

タスマニアで学んだこと

坂出第一高等学校
食物科2年 伊藤 乃愛

今回のタスマニア派遣事業に参加するにあたって、2つのことを重点的に調べました。一つはタスマニアの食文化について、もう一つは食と深く関係する環境保護についてです。実際に現地で生活をし、ホームステイや学校での体験を通して、日本との違いや共通点を身をもって知ることができました。

まず、タスマニアの食文化についてです。

オーストラリアは多文化社会であることから、多種多様な料理を目にすることができ、多文化社会ならではの食の豊かさを実感しました。和食、中華、韓国料理、ベトナム料理とアジアのレストランも沢山ありました。イギリスから来ている食文化も多く、「フィッシュアンドチップス」や「モーニングティー」などがその代表です。「モーニングティー」とは朝食と昼食の間に、フルーツやお菓子を食べる習慣のことで、日常生活に根づいている文化だと知りました。また、交流の場としてもとても大切な時間となっています。さらに、タスマニアでは新鮮なシーフードが有名です。牡蠣やアワビなどが知られており、特にアワビの貝殻は虹色の光沢を持ち、ジュエリーとしても利用されています。こうした食材の豊かさは、タスマニアの自然環境が良く保たれていることの証でもあると思いました。

滞在中の体験として、日本ではなかなか食べることが出来ないワラビーを食べる機会もありました。少し独特の臭みはありましたが、ハーブと一緒に調理されることで美味しくいただくことができました。食べ物一つ一つに地域の特色があり、単に味を楽しむだけでなく、その背景にある文化や自然環境も感じられました。

また日本と違うことで驚いたことが3つありました。

一つ目は、ベジタリアンの多さです。ホストシスターによれば、クラスの中で約十人に一人がベジタリアンであるとのことでした。日本では人口の約四%しかいないらしいです。最近健康志向の人が増え、日本でもベジタリアンが増えてきていますが、私は実際に出会ったことがありませんでした。しかしタスマニアでは、実際にレストランに行くと必ずベジタリアン向けのメニューが用意されており、それが当たり前になっていることに驚かされました。日本でベジタリアンが少ない理由の一つには、そもそも身近にそのような選択肢が用意されていないこともあるのではないかと感じました。メニューに存在することで、手軽にベジタリアンの食生活を始められるのです。さらに、タスマニアでは日本よりも自宅で野菜を育てる家庭が多く、肉を食べなくても栄養を摂取できる環境が整っていることも理由の一つだと知りました。

二つ目は、動物との距離の近さです。タスマニアでは羊や馬、ニワトリなどたくさんの家畜が飼われており、動物との関わりが身近です。こうした環境があるからこそ、子供たちも自然とベジタリアンに親しみを持つのだと感じました。

三つ目は、卵についてです。日本の養鶏場はケージ飼いが主流の中、タスマニアでは平飼いをよく見かけました。ケージ飼いはニワトリに強いストレスを与え、運動量も少なく病気になりやすいですが、コストがあまりかからず大量生産ができます。それに対して平飼いは、ニワトリにストレスを与えず自由に歩き回り、病気もかかりにくいですが、土地が必要であったり、産卵にムラがあったりと大量生産には向かず、コストもかかります。日本も平飼いが増えて欲しいと思いますが、土地やコストの問題を考えると簡単ではないのかもしれない。

次に、食に関する環境保護についてです。

ホストファミリーからの話で特に印象に残っているのは、サーモン養殖の現状についてです。かつてはタスマニアで質の高いサーモン養殖が行われていましたが、現在は養殖場が多くなりすぎたことで、魚が密集し、水質が汚染され、病気が広がってしまい、家庭であまり食べられていない状態になっているとのことでした。このことはタスマニア環境保護団体以外にはなかなか伝わっていない現状であるそうです。私自身、タスマニアはサーモンが有名だと聞いていましたが、滞在中に食べる機会がなく、その背景を理解して納得しました。この現状を知ることによって、私たち消費者が魚を選ぶときにも環境への影響を意識する必要があると感じました。

また、ホバート市役所を訪問した際には、副市長さんから環境保護の取り組みについて直接お話を伺いました。市議会ではオーストラリアのレストランを積極的に支援しており、地域の食材を使った料理の提供や、環境に配慮した店舗の普及を推進していました。都市部のレストランではプラスチック製品が多用されている現状がある一方で、2030年までに埋め立て廃棄物ゼロを目指す大きな目標に向かって取り組んでいることも教えていただきました。日本では紙製品の活用が進んでいる一方で、タスマニアではまだ十分ではないと感じましたが、それぞれに異なる課題や取り組み方があることを学ぶことができました。

日本とタスマニア、それぞれの食文化や環境保護における良い点と課題を知ることによって、今後は両方の良い部分を取り入れながら環境を守り、食文化を受け継いでいくことが大切だと感じました。この留学をきっかけに、食べ物や生活の中のわずかな選択でも、環境や地域に関わっているんだと実感しました。これからも学んだことを忘れずに、日常生活や将来に活かしていきたいと思います。

最後になりますが、このような貴重な学びの機会をいただいた香川銀行様に心より感謝いたします。今回の経験を通じて得た知識や気づきを、これからの生活や学習に生かしていきたいです。本当にありがとうございました。



▲8月7日 ワイメア小学校で生徒とお箸を使って豆運びをしている様子