



ペルー北部から

Vol. 2

Sullana

豊かな魚食文化、豊かな自然環境

青年海外協力隊 藤澤亮 職種：環境教育

▼ スジャーナの近況

こんにちは。ペルーの今の季節は春。真夏の二月に向かって歩みを進めていきます。しかし、スジャーナでは既に気温が32度を超え、夏のようです。「スジャーナにインビエルノ（冬）はないけれど、インフィエルノ（地獄）ならあるよ。」とは友人の冗談ですが、今後どの程度暑くなるのか楽しみです。

▼ ペルー料理代表、セビチエ

日々をバテずに過ごす上で欠かせないものが、美味しいペルー料理。中でも最も有名な料理がセビチエです。セビチエは一般的にハタなどの白身魚やエビ、貝類などを塩で締め、スライスタマネギ、トウガラシ、パクチーと共にライムの搾り汁で和えたものです。

地域には数多くのセビチエリア（セビチエ専門店）があり、「どこのセビチエが美味しいのか？」との話題は尽きることはありません。日本で例えるのであれば、美味しいラーメン屋について語っているような感覚でしょうか。

▼ 北部名物、鯖のセビチエ

ペルー北部沿岸域の名物料理は、鯖のセビチエです（写真①）。鯖の切身はしめ鯖のように白くなっています。これがよく和えられている証拠。新鮮なマ



写真③：魚を見てくれた漁業者の方



写真②：カチエマ（ニベの仲間）を釣った友人の笑顔



写真①：鯖のセビチエ

▼ 豊かな北部の自然環境

スジャーナにはエクアドル・アンデス山脈に源流を持つ国際河川チラ川が流れています。この川沿いを約50km下ると海に着きます。河口近くの浜は良い釣り場で、ニベの仲間などが釣れます（写真②）。浜には漁業を営む人々がいます。写真③の方は丸太を組んだ船で漁に出で、ニシンの仲間などを捕つていました。沖合ではマサバも捕れるようです。この海で料理に使う魚が捕れているのだと実感しました。

鯖のセビチエに、川を下つての釣り。生活を通して、ますます地域の自然環境に魅かれています。今後はチラ川を上るなどして、更に流域の魅力を探りたいです。この魅力を人々と共有するこ

サバを使つたものは格別の味わいです。暑い日に、冷えたセビチエの酸味とピリリとした辛味が鯖の旨味をより一層引き立てます。

とも私の仕事だと思うのです。