

お肉を食べるということ

暑すぎる季節が過ぎ、朝日が昇るのが遅くなってきました。
パラグアイで過ごす日々も残すところ1か月。
活動も先のことを考えながら終わりに向けてラストスパートです。

さて今回はパラグアイのお肉事情についてお話ししたいと思います。
パラグアイ人は本当にお肉が大好きです。
私のホームステイ先でもほぼ毎日何かしらのお肉が色んな料理となって出てきます。
お肉の種類割合は牛肉が最も多く、次に鶏肉、そして豚肉という順です。
日本人の感覚としては鶏肉や豚肉の方が安くてよく料理に使うと思ってしまうのですが、パラグアイでは群を抜いて牛肉を食べる機会が多いです。
また日本でお肉を買うとなると大抵はスーパーで薄くスライスされたパックのお肉を買います。
パラグアイにはそんな薄い肉はありません！もちろん骨付きです。
基本的にお肉屋さんにかたまりのお肉が置いてあり、「何kgください。」というふうに注文します。みんなkg単位の注文なのです。
私が自炊をするために100gくらいほしいというちょっと困った顔をされます。
そしてだいたい300gは買われます。



お肉売り場

また田舎に行くとみんな自分の家でウシ、ブタ、トリは当たり前のように飼っています。
週末になると自分でと殺して自分たちで部位ごとにきれいに分け、食べたり売ったりします。
私も巡回先の酪農家さんでお昼ご飯をごちそうになることがあるのですが、自分のご飯は

自分で捕まえてきます。



お昼ご飯の準備中

濃厚飼料だけ与えられ、狭い鶏舎で飼われている鶏とは違い、自然の中でエサを探し歩き回っていた鶏は本当においしいです。
ただ捕まえるのは困難なのですが、、、

日本ではお肉食べたいなあと思ったらスーパーで買ってすぐ調理できますが、パラグアイの田舎では、捕まえてと殺してきれいに処理してから調理と、牛肉なんかだと朝早くから準備をはじめてやっとお昼に食べることができます。

日本では野菜を育てて食べる、ブタを育てて食べるなど食育に注目が集まっていますが、パラグアイでは日常的な風景です。

スーパーで薄く切られた肉や切り身になった魚しか知らない日本人もいると聞きます。

このことをパラグアイ人に話すと「日本人は頭がいいのにおかしいね。」と言われました。普段食べているものがどこでどのように作られ、どんな過程を経て食卓に届くのか私自身もっと関心を持とうと思います。

おまけ

先日朝起きると台所に置かれていました。



ウサギのお肉です。

私は動物の中でウサギが一番好きなのでかなりショックでした。

好きなものを聞かれた際、(ペットとして) ウサギ! と答えていた結果がこれです。

パラグアイ人にとっては (お肉として) ウサギ! と聞こえたようです。