

成田には8/30の9:30集合だった。私は前日まで別のプログラムに参加していたため、フェアウェルパーティーを泣く泣く途中で抜け出しバスで新千歳空港へ向かった。最終便で千歳から成田に飛び、成田近くのホテルで荒木さんと前泊。前泊したおかげで、翌朝の集合には余裕をもって到着できた。朝食はしばし日本食とお別れという気持ちを込めて、梅茶漬けにした。集合までに必要最低限の資金をドルに両替してから合流。少し緊張していたが、参加する学生の顔ぶれがそろそろ不思議と肩の力が抜けた。

荷物を預け、保安検査を通過後、それぞれ軽食を確保。私は「体調を崩しては元も子もない」と気休めの免疫ゼリーを購入した。フライトはタイ・エアアジアxのxj603便。12時10分発の予定だったが、燃料チャージのため出発は1時間遅れ、結局13時頃に飛び立った。長時間のフライトは退屈に思えたが、眠ったり事前にダウンロードしておいた映像を見たりしているうちに、気づけば到着を告げるアナウンスが流れていた。定刻より少し遅い現地時間18時にドンムアン空港に到着した。

何事もなく入国審査を終え、SIMカードを購入して通信環境を整えた後、岸本先生と合流し宿泊先であるCU iHouse（チュラロンコン大学のホテル）へ向かった。空港を出るとさすがは熱帯モンスーン気候、むわっとした蒸し暑さが体にまとわりついた。車に乗ると道路は混雑していて車線変更も速度も早く、車間距離も狭く少し怖かった。到着後は荷物を置いてすぐに空腹に耐えかねて夕食へと繰り出した。ホテル周辺は“畜大村”のような学生街で、ちょうどお祭りなのか、出店が並び賑わっていた。あいにく現地通貨への換金はまだでパーツが手元になく、眺めるだけに留まった。学生街はアルコール提供がないため、少し外へ出て飲酒可能なエリアのタイ料理店へ移動。先生方と引率の先輩、参加生徒たちと初めてのタイで食べるタイ料理とタイビールを前に、これからの12日間の成功を祈って乾杯した。

最初に目についたのは、卓上の調味料の違いである。日本なら醤油や七味、塩胡椒が並ぶところ、ここでは唐辛子のオイル漬け、各種香辛料、ナンプラー、そして砂糖が並んでいた。多くの料理に唐辛子の微塵切りが入っており、メニューに“spicy”と書かれた料理は日本の「ピリ辛」とは別物の辛さで驚かされた。砂糖はその辛さの緩和、辛味や酸味のバランスをとるために使うのだと体感した。味付けが濃い料理が多く、軽やかなタイビールとの相性は想像以上に良かった。エビは大ぶりで、香辛料の香りがして、日本で馴染みのあるタイ料理をさらに力強くしたような印象を受けた。

特に印象に残ったのは、茹でたイカに緑のバジルソースを添えた料理である。イカ自体にはほとんど味がなく、ぷるっとした食感が特徴だった。酸味と辛味のあるソースをつけて食べると、程よい味のアクセントになった。デザートはシロップ漬けココナッツはぬるめの温度で提供され、こちらも常識を裏切るような面白さがあった。



タイ料理店の卓上調味料

食後は宿の隣にあるセブンイレブンに立ち寄り、現地ならではのアイスやお菓子を購入した。その後は先生の部屋に集まり、過去の研修の話や雑談を交わしながら交流を深めた。



夕食で特に印象的だった茹でイカ

タイ2日目。今日は朝からタイの水上マーケットへ視察に来ていました。陸の屋台を見て回った後、船に乗り込みチャオプラヤー川を進みます。風を切る感覚を楽しみながら、私達は水上における人々の暮らしを観察しました。小舟を横付けしている家、幾人もの釣り人達、干している洗濯物、ポストがある家もありました。そして特に話題になったのは、ところどころ途切れている青いパイプ。用途が給水や排水なのだろうと予想がつくだけに、何故こんなにも中途半端なのだろうと考えてしまいます。

ホテルに帰って検索してみたところ、青いパイプはポリ塩化ビニル製の水道管でした。素材は実際に触ってみると梱包材のプラスチックの紐そのまま、力を入れると潰れてしまうそうです。また、何故青色なのかについては、パイプの色によってその使用用途が分かれているから。つまり、私が見つけたのがたまたま青だっただけのようです。

タイにはパイプが主に3種類あり、黄色のパイプは電気や電話のケーブルを通す用、灰色のパイプは排水や汚水用、青色のパイプは水道水やトイレの水用と区別されています。現場で作業するエンジニアにとっては、作業効率と安全性を高める上で重要な役割を果たすシステムとなっているようです。

さて、第一段落目にて提示した疑問「何故パイプは所々途切れているのか」についてですが、残念ながら他人様に納得してもらえそうな確かな答えは得られませんでした。ただ1つ、先述したようにパイプ自体かなり柔らかい素材(安価)でできているため、頻繁に水道工事をしているのではないかと考察しているページを発見しました。

確かに、水上では工事現場と何度かすれ違いました。あの途切れた青パイプは交換前の状態であつたということでしょうか。それが本当ならタイでは度々断水が起こっていることになります。ですが、タイでは現地の人でさえ水道水を飲みませんし、トイレトペーパーなんかも便器の横に備え付けたバケツに捨てますから意外と何とかなるのか？と、どっちつかずの微妙な考察になってしまい申し訳ありません。



青いパイプ



途切れる青いパイプ

話は変わりますが、14時頃に大雨が降りました。予報は昨日から出ており時間もドンピシャで、お陰様ワット・プラケオ前で大勢が雨宿りをすることに。引率の先生からも「(タイでも)ここまでの雨は珍しい」と太鼓判を頂くほど。タイ気象庁によると2025年8月31日から台風14号(ノンファ)が熱帯低気圧に変わったことが原因だそうで、雨は9月7日まで続く見込みです。

タイに来て2日目でスコールの洗礼を受けました。この時期は雨季のピークであることを踏まえると、むしろ行きの飛行機が無事飛んでくれたことが奇跡のようなものですが。底テントの下で今頃の水上マーケットの水位はどんなもんだろうとボーっと考えた午後でした。

右の図はワット・プラケオで撮ったものになります。ワット・プラケオは1782年チャクリー王朝の初代王ラーマ1世によって建立された王宮守護寺院です。バンコクが建設されたと同時に王族専属の寺として設立されました。

ワット・プラケオは、本堂に翡翠で造られたエメラルド仏像を祭っていることから別名エメラルド寺院とも呼ばれています。撮影は禁止されているので載せることはできませんが、高さ66cmで48.3cmの翡翠で出来た仏像の姿は美しくも神々しかったです。また、エメラルド仏像には3つの季節毎に衣替えをする習慣があり、夏の衣装は4月、雨季の衣装は8月、乾季の衣装は12月。いずれも上弦の月1日で行われます。パンフレットで見ると限りの衣装も豪華絢爛でした。

王宮敷地内は全体的に煌びやかで、目に飽くやとてタイ人の本気に圧倒され続けた1時間でした。



ドウシット・マハ・プラサート宮殿



夕食ーソンブーン・シーフードレストランにて

ここまで何度も火を噴く思いをしていました。タイの食事処では、基本テーブルにナンプラーと砂糖が備え付けられています。辛さは自分で調節しろ、というメッセージをひしひしと感じながら、私は何もかけないで食べるのですが、口元を腫らすくらいなら早く砂糖の使い方にも慣れた方がいいのでしょうか。まだ十分食事の機会はありますから、様々な料理に挑戦しつつ楽しんで参るつもりです。

夕食は、自分への土産はこれでいいなと思えるほど滅茶苦茶に美味しい「タイ×中華料理」を食べました。先生が昼に発した「高級レストラン」の7文字を冗談で受け取っていたので、着いた瞬間は眼球が飛び出しそうでした。

そして、料理を口に運んだ瞬間も頬が滴り落ちそうでした。プーパッポンカレー、グンオブウンセン。お前たちのことは絶対に忘れない。

本場のタイ料理というものは半端ではない辛味を擁していて、正直なところ甘党の私は

今日は9:00すぎに集合し、チュラロンコン大学で講義を受けた。大学に着くと、まずスパワン（Supawan）先生に「タイの持続可能農業（Thailand's path through sustainable agriculture）」についての講義をしていただいた。タイの農業は、緑の革命により大きく農業生産向上が実現した。しかし、大量の化学肥料や殺虫剤の投下によって、土壌汚染や環境問題が提起されてきた。そこでは、従来の農業から新たな持続可能な農業への転換が勧められていて、有機農業が改めて重視されていることを知った。



講義の様子

この講義では、さらにチュラロンコン大学で行われている農業プログラムについての紹介がされた。農業プログラムでは、グループワークを通じて、生じた課題について話し合ったり、農業ビジネスを展開する上で重要な地方の農業組織との関わり方を学んだりする。タイは農業と地域社会が密接に結びついているため、持続的な農業を続けるには技術的知識だけでなく協力関係を結ばなければならないと強調された。これは帯広でも同じことが言える。農業組織との関わりは帯広でも深く、協力が必要不可欠であると改めて認識した。また、農学部はタイ北部のナン州に設置されている。ナン州では、森林伐採などによる環境問題が生じていて、特に水不足は深刻な問題である。昨年は大洪水が発生し、農業や人々の生活に大きな影響を与えた。農学部は、このような地域の課題を間近で学び、解決に取り組むために設けられている。さらに、ナン州のような地域では自給自足が生活の基本であり、フードセキュリティの確保が重要である。そのため、アジア通貨危機（1997年）の後、持続可能で安定した国づくりの指針としてタイ国王ラーマ9世が提唱した、タイ発



チュラロンコン大学
学生お勧めのタイティー

祥の理念「自足経済哲学（Sufficiency Economy Philosophy）」が推進されてきた。これは、過度な消費を防ぎ生活を安定させる取り組みである。帯広では、大規模な経営と機械化が中心であり、効率化が重視される。一方、ナン州ではフードセキュリティの確保が重要になっており、協力関係にも地域差があるのではないかと考えた。

農学部の生徒の多くは、ナン州農家の家庭で育ち、卒業後は学んだ知識を活かして実家に戻り、家業の経営を支えるが、大学で農業に興味を持ち、新規就農をする生徒もいる。中にはビジネスで成功した卒業生もいる。「カオヤイ・ザ・マンゴーハウス・ファーム（Khao Yai The Mango House Farm）」では、マンゴーの生産に加え、6次産業化によって事業を発展させている。ここでは、アイスの製造をし、地域で生産された原材料を活用している。これによりコスト削減を実現すると同時に、原材料を育てる農家の生活改善にも貢献する。栽培生産だけでなく、加工や販売までを一貫して事業を展開し、地

方経済を活性化させている。6 次生産を行っているお店を 5 日目に訪れる予定なので実際に農業組織と関わる上での難しさやポイントについてもお話を伺いたいと思う。

午前中の講義終了後、ピンピナン (Pimpinan) 先生や大学院の学生の方々と昼食をとった。ここでは、タイに来て初めてのガパオライスを食べた。辛さに配慮していただき、日本から来た自分たちのガパオライスには唐辛子が入っていなかったが、それでも少しスパイスのような辛みを感じた。テーブルの上には、酢漬けの唐辛子 (プリックナムソム) が置いてあり、追い辛味をすることができた。日に日に辛さに耐性ができ、辛さが恋しくなるほどである。タイの料理は全体的に辛いものが多いため、胃腸の調子には気を付けたい。食後には、院生の方々にタイティーのお店を勧められ、案内していただいた。甘さやトッピングなど様々なカスタマイズをすることができ、それぞれの好みに合わせて注文した。タイティーはオレンジ色をしていて、日本で一般的なミルクティーをさらに甘く濃くした味だった。とても美味しかったが、日本の多くのお店で出される普通サイズの 2 倍ほど大きかったため、飲むのが大変だった。街でタイティーが売られているお店を多く見かけたため、タイティーを飲む文化がタイには根付いているのだなと感じた。また、タイ発祥の料理だけでなく飲み物にも挑戦することができ、嬉しく思う。

その後は、ピンピナン先生による「チョコレート製造 (Chocolate making)」の講義があり、カカオの栽培から選別、加工までの製造過程について学んだ。講義後は、実際にカカオの加工について学ぶため、院生の方々に指導していただきながら、テンパリングなどの作業を行った。温度管理と素早く作業を行う技術が求められ、作業はとても難しかった。また、作業が難しいこともあり、加工作業中にチョコレートのロスがかなり生じてしまった。カカオの栽培だけでなく、加工生産にも高い技術が求められると実感した。

大学の講義や紹介が一通り終わったあとは、院生の方々にバンコクの街を案内していただき、バンコクの流行について知ったり、一緒に買い物を楽しんだりした。拙いながらもそれぞれが英語を話すことができ、有意義な交流ができた。夕食はショッピングモールのフードコートで食べた。それぞれ好きなものを注文し、悔いのないようにバンコクで過ごす最後の夜を満喫した。

今日 1 日一緒に過ごしたチュラロンコン大学の先生や学生の皆さんには大学だけでなくバンコクの街についても教えていただき、現地の方しか知らないような文化に触れるという貴重な体験ができた。皆さんには心から感謝している。



温度を測りながらテンパリングを行う様子



夕食で食べたパッタイ

この日は8時20分にCUi Houseのロビーに集合であったが、起床は7時30分であった。前日の夜は最後のバンコク滞在ということもあり、タイビールを堪能して夜更かしをしてしまったためである。タイビールは軽い味わいで飲みやすく、とても美味しかった。CUi Houseでの宿泊はこの日が最終日であり、チェックアウトもあったため、残念ながら朝食を取る時間がなく、前日の実習で作った板チョコレートを食べて空腹をしのいだ。全員が集めたのは8時30分頃で、送迎車に迎えに来ていただいた。個人での移動は負担が大きいため、毎日送迎していただけることは非常にありがたいと感じた。

バスで移動中は水分不足と道路事情の影響から体調を崩しかけた。このとき、今後は朝食や水分補給をしっかり行うことを心に決めた。車窓からはチャオプラヤ川が見え、その濁った茶色の水に疑問を持ち調べたところ、上流の赤土が流れ込むことでこのような色になることが分かった。北海道十勝の黒色土とは対照的であり、地域の自然環境の違いを強く実感した。



車窓から見た茶色いチャオプラヤ川

午前9時30分頃、米粉製品を製造するCho Heng Rice Vermicelli社を訪問した。渋滞を避けるために早めに出発したが、予想以上にスムーズに到着できた。社長のマイク氏が迎えてくれ、日本語が非常に堪能であった。学生時代に四国地方で経済を学んでいたとのことである。まずは学生の自己紹介を行い、その後会社の概要や製品について説明を受けた。主な製品は米麺、米粉、もち米粉、ビーフンなどであり、特に印象的であったのは米粉を用いたベビーパウダーであった。水に入れても全く溶けず、指を入れてもさらさらの状態が保たれており、製品の品質の高さを実感した。

工場見学では米粉の製造過程を間近で見ることができた。品質管理部門ではタンパク質を測定する装置や粘度を測るベンダー・ビスコグラフなどの成分分析機器が整備されていた。1時間ごとにサンプルを測定し、色や匂い、異物の有無を確認するほか、販売した製品を半年間保管してトレーサビリティを確保していた。工場は24時間体制で稼働しており、包装や印刷、機械の修理まで自社で対応していた。工場運営において最も大変なことは機械の故障であり、部品の調達や維持管理が最も費用のかかる部分であると説明を受けた。自らの手で経営を完結させている点に強い感銘を受けた。

ビーフンの製造は自動化されておらず、手作業で行われていた。日本よりも米粉製品の需要が高く、日常的に消費される文化が根付いていることを知った。強度を重視して製造されており、実際にマイク氏が力強く折り曲げても全く折れなかったことには驚かされた。昼食には同社のビーフンを使った料理をふるまっ



マイク氏によって勢いよく折り曲げられたビーフン

ていただき、弾力のある食感に感動した。辛味を抑えて調理していただいたため、日本人の私でも非常に美味しく食べることができた。

午後は、車で2時間ほどかけてアユタヤに移動し、世界遺産のアユタヤ遺跡群を訪問した。最初に訪れたワット・プラシーサンペットは、アユタヤ王宮内で最も重要な寺院であり、三基の仏塔が象徴的であった。仏塔には歴代王や王子の遺骨が納められていたとされるが、1767年のビルマ軍の侵攻によって寺院や仏像は破壊され、その後修復されて現在の姿となっている。歴史の重みを感じると同時に、日本では見られないスケールの大きさに圧倒された。

15 時頃には象乗り体験を行った。料金は 500 バーツ（約 2300 円）と高額であったが、以前から楽しみにしていたため迷わず参加した。乗せてもらった象の名前は「DUAN-CHAI」で、象使いは幼少期から象と生活しているとのことで、日本との文化の違いを強く感じた。驚いたのは象が鼻を伸ばして観光客にチップを要求する姿であり、その可愛さについて 20 バーツを渡してしまった。観光地ならではの体験であったが、非常に印象に残る出来事となった。

その後、ワット・マハタートを訪れた。ここでは木の根に覆われた仏像の頭部を見学した。これはアユタヤ滅亡の戦乱時に仏像の頭部が落ち、長い年月をかけて木の根に取り込まれた結果であるとされる。自然と遺跡が調和した姿は神秘的であり、深く心に残った。また、修復の際には黄金仏や宝飾品も発見され、歴史的価値の高い寺院であることを学んだ。



ワット・マハタートの前で記念撮影

見学を終えた後はお土産店に立ち寄り、それぞれタイパンツなどを購入した。16 時 30 分にはアユタヤのホテルにチェックインし、この日タイに着いた耕野先生と合流して夕食に出かけた。野犬が多くいたが交通量は少なく、バンコクよりも静かで落ち着いた印象を受けた。夕食ではタイ料理をいただいたが、特に印象に残ったのはグリーンカレーである。バンコクで食べたグリーンカレーよりも辛く、辛いものが苦手な私には刺激が強かったため、今後は必ず「ノースパイシー（No Spicy）」と伝えようと思った。食後のアイスクリームはとても美味しく、1 日の良い締めくくりとなった。



唐辛子の辛さが際立っていた夕食のグリーンカレー

アユタヤのホテルで朝食に全員でお粥を選んだ。連日の香辛料の摂取や、慣れない環境で疲れた胃腸をいたわるためである。ちなみに、バンコクの宿でもお粥をいただいていた。今回のアユタヤでの朝食とは異なる特徴があった。似たような味わいだったが、バンコクは米の形が残っており1口サイズの鶏肉が入った雑炊に近いものだったが、この日の朝食は日本で食べるようなお米が水分を含みきっている肉団子が入っているお粥だった。調べたところ、前者はカオトム、後者はジョークと言うらしい。前者のカオトムはタイ土着の食文化に由来し、後者のジョークは広東語の「jook（粥）」に由来する華僑文化の影響を受けてタイに伝わったものであるという。



アユタヤの朝食、ジョーク

ホテルを出て、目的地に行く最中で前日に食べ損ねたロティ・サイ・マイを屋台で購入し、車内で食べた。ロティ・サイ・マイとはロティ（小麦ベースのクレープを焼いた生地）の生地でサイマイ（砂糖と水を煮詰めて糸状にした綿あめのようなお菓子）を巻いて食べるアユタヤ名物のお菓子である。ロティはインド・中東から伝わった食文化でアユタヤにはムスリム系住民が多く、その食文化から発展していると考えられている。サイマイはタイ土着の食文化である。ロティに別の袋に入ったサイ・サイを包む食べ方であった。ロティはもちもちでほとんど甘さがなく、サイマイは砂糖そのものだった。例えるならば少し固くなった綿あめだ。食べやすくて美味しかった。二つの異なる文化がひとつのお菓子の中で融合していることを、味覚を通じて体験できたのは面白い学びであった。



アユタヤ名物のロティ・サイ・マイ

その後、リゾート地として有名なカオヤイにあるデイリーホーム（Daily Home）に車で向かった。デイリーホームは、有機牛乳や乳製品を生産する会社である。同社の理念は、単に「おいしい食品を作ること」ととどまらず、消費者と環境の双方にとってクリーンで持続可能な食品づくりを目指すことである。そのため、生産過程や販売のあり方にも独自のこだわりを持っている。

社会的な取り組みとして、デイリーホームは従業員に公正な賃金を支払い、生産者に対しても適正な購入率を保証している。また、消費者に対しても良質な食品を手頃な価格で提供することを重視しており、すべての関係者が公平に利益を得られる仕組みを整えているのである。「クリーン」とは具体的には、製

品のパッケージや生産方法に反映されている。例えば、カップヨーグルトは再利用可能な植物由来の生分解性プラスチックで作られた環境に優しいパッケージを使用している。農場も、化学物質や合成物質を使わず、植物と動物の生物多様性を維持する形で管理されている。具体例としては、生ゴミを虫に食べさせて分解させたり、有機物を流して光合成を促すプールを設置したり、エビの餌として活用したりしている。これにより、農場内で自然な生態系の循環が生まれるようになっているのである。また製品の種類也多岐にわたる。有機牛乳はもちろん、フレーバー付き牛乳、睡眠用牛乳、ラクトースフリー牛乳などがあり、ヨーグルト、アイス、バターなどの乳製品も幅広く生産している。タイでは乳糖不耐症の人が多いため、ラクトースフリー製品は特に需要が高く、同社のラインナップにおいても重要な位置を占めているのである。



デ일리ホームで試飲した牛乳

デ일리ホームは小さな会社であるため、コミュニティとの関わりも大切にしている。地域の製品を販売するだけでなく、地元の生産者と協力し、互いに販売・購入し合うことで、小さなコミュニティ全体の発展を支えているのである。このように、デ일리ホームは食品の品質だけでなく、社会的責任や環境への配慮も含めたトータルで持続可能な事業モデルを追求している会社であった。

昼食は、昼ごはんはみんな大好きソムタムと辛さを控えた豚レバー、チキンを味わった。

その後、3 日目のチュラロンコン大学でお聞きした卒業生が運営している野生動物アイスクリームのサイソク (Saisook) に訪れた。製品の差別化のためにカオヤイに生息する野生動物をイメージした色鮮やかなアイスが販売されていた。またより多くの顧客を獲得するために写真映えしやすい製品を作り SNS での拡散につなげる販売戦略が実践されており、3 日目の講義のビジネスの話と関連させて理解を深めることができた。

その後、こちらにもチュラロンコン大学の卒業生が経営するマンゴー農家にも訪れた。講義で紹介されていたマンゴースティッキーライスを食べることができた。マンゴースティッキーライスは、ココナツミルクと砂糖、塩で調理された甘塩っぱいご飯 (スティッキーライス) にマンゴー、ココナツソース

を食べ合わせるものだが、私はマンゴーそのものの甘さを楽しむために、別々に食べる方が好みであった。

夕食は、外食を控え、各自コンビニで調達した。私はタイのライスバーガーを選び、中の具は香辛料が効いていたが、小さなサイズでも十分な満足感があった。翌日にはタイを離れるため、気になっていた商品を購入し、最後まで現地の食文化を楽しむことができた。余談ではあるが、朝のメイクに昨日米粉工場でいただいたライスパウダーを使用したところ、猛暑と湿気にもかかわらず化粧の崩れが軽減され、顔が比較的サラサラな状態で 1 日を終えられた。



マンゴー農家で食べたマンゴースティッキーライス

タイ6日目。今日はタイ・バンコクからカンボジア・シェムリアップへ飛行機での移動日である。ホテルで朝食を済ませ、8時にカオヤイのホテルを出発した。Google ナビの予測通り、2時間ほどでドンムアン空港に到着し、空港で昼食を摂った。そして、13時30分発シェムリアップ行きの飛行機（タイエアアジア、FD614便）に無事乗り込むことができた。そして、シェムリアップには、定刻通り14時30分に到着した。



いざシェムリアップへ！ドンムアン空港の搭乗口

隣り合う国々は須らく国境問題に悩む運命にある。タイとカンボジアの国境紛争は1863年フランスがカンボジアを植民地化した後、かつてタイ（当時はシャム）の領土であった現在のカンボジア北部がフランス領に割譲されたことに始まる。1907年カンボジアがフランスに分譲される際、ダンレック山地の分水嶺がカンボジアとタイの国境線と定められた。しかし、のちにフランスとタイの主張する国境線が一致せず、プレア・ビヒア寺院の帰属がはっきりしないという事態が発生した。第二次世界大戦後、タイが自国の警備兵をプレア・ビヒアに常駐、実効支配していたが、独立後のカンボジアが同寺院の領有権を求めて国際司法裁判所に提訴した。1962年の判決で寺院周辺におけるカンボジア側の主権が認められたことで、タイ側は不満を示しながらも、つい最近まで同判決に従ってきた。それでも2008年から断続的に衝突が発生している。

そして今年の5月14日、タイ軍の巡回部隊が、タイとカンボジアの間で領有権が争われている「チョンボック」と呼ばれる係争地において、カンボジア兵士数百人が全長650メートルに及ぶ塹壕を掘削している現場を発見し、戦争がはじまった。この軍事衝突後、国境の移動を制限したことで、カンボジアがタイからの石油・ガスなどの輸入を禁じた。さらに7月にタイ軍兵士が地雷で負傷したことで両国の対立が一層深まり、互いに外交関係の格下げが決まった。2025年7月現在で、軍人15人の死亡と196人の負傷、民間人17人の死亡および38人の負傷、さらに188,734人の避難民がタイで確認されている。

こうしたタイとカンボジアの国境における歴史的背景と直近の情勢により、カンボジアへの入国に一抹の不安があったが、何事もなく入国が完了した。第4日目のタイの米粉工場でお話を伺った際にも、軍事衝突後、石油をはじめ物価が上がって困っているというお話が聞かれた。

空港に到着すると、現地コーディネーターの青木さんとカンボジア人のファーさんが出迎えてくれた。彼らはカンボジアで活動する「特定非営利活動法人 環境修復保全機構(ERECON)」の職員で、植林活動など環境保全活動を行う傍ら、我々のような学生団体に対してツアーガイドの役割も引き受けている。

空港から中心地への移動で抱いたカンボジアへの第一印象は、一面に広がる草原と点々と牛が放牧されている低地であった。沼地化しているような箇所もあり、前日の大雨による影響だと青木さんに教えてもらった。牛や犬はペットとしての飼い方が多いという。その他タイと比べて、灌木が多い、バイ

ク率とワゴン車率が高い、道がかなり悪いなどの様子が車内からみてとれた。車は最早アトラクションと化していて、凸凹を通るたび皆の肩が一様に大きく揺れるのが滑稽であった。

夜は地元のレストランで食事を摂った。

「SPOONS Café and Restaurant」というお店で、SPOONS カンボジア組織のプロジェクトとして運営されている。レストランの収益はすべて組織の運営費に充てられ、活動を長期的に続けていくための支えになっているらしい。

SPOONS カフェは授業の延長線上にある場でもあり、生徒たちは将来ホスピタリティ業界で働くために必要なスキルや経験が積まれる。実際のレストラン運営を通じた学びが、貧困の連鎖から抜け出すための大きな一歩になることが期待されている。店には知識豊富なシェフやホスピタリティのプロがいて、生徒たちに専門的なトレーニングを施し、身近な成功のロールモデルにもなっているとのことで、とても意義のある取り組みだと感じた。



夕食のレストランにて、学生への接客教育事業の紹介

夜はシェムリアップのアンコールナイトマーケットに赴いた。色鮮やかなランタンが頭上に吊るされ、歩くだけで心が浮き立つような雰囲気を感じられた。露店には衣類や雑貨、絵画、伝統的なお土産が並び、ほとんどが観光客で賑わっていた。日本人の我々には最初値段を高く提示されるため、値段交渉に奮闘した。日本では経験できない、売り手との身振り手振りのやり取りは大変貴重であった。屋台では、カンボジアならではの果物も豊富で、特に私の食べたマンゴーのスムージーはとても甘く、暑さで火照った体に染み渡った。また蜘蛛やコオロギをはじめとした昆虫食を目にすることができた。昆虫食は、持続可能な生産サイクルやタンパク質の栄養源、環境などの点から近年開発途上国で注目されている。私は見た目の怖さから挑戦しなかったが、実際に食していた学生もいた。彼らによると、味は香ばしく、食感も歯ごたえがあり美味しいとのことだった。カンボジア人から昆虫食への抵抗感は全く感じられず、日本人がもつ昆虫食への恐怖感は、幼少期からうえつけられたものであり、むしろ日本人の抵抗感の強さの方が”異常”でないかと疑うようになった。今後、昆虫食が日本で浸透するには、そうした社会的背景にも目を向ける必要があるかもしれないと感じた。



ナイトマーケットで値段交渉を行う筆者

締めとしてクメールマッサージを受けた。開始時点で22時半であったが、コースは迷わず一番長い90分を選んだ。その結果、大雨の中、駆け足でホテルに帰ることになったが、施術後は羽が生えたように足が軽く、24時のホテルの門限の1分前にして、ゴールを果たした。

今日は7:30に起床し、1日がはじまった。本来であれば、5:00にアンコールワットで日の出を見る予定だったが、現在のカンボジアは雨季で、見られない可能性が高いため予定はなくなった。

8:30頃にホテルを出発し、トゥクトゥクでアンコールワット遺跡へ向かった。人生初のトゥクトゥクで、猛暑の中、外から入ってくる風がとても気持ち良く、ずっと乗っていたくなるほどだった。

カンボジアと聞いて思い浮かぶのは国旗にも描かれているアンコールワットだが、実はその周辺の寺院も含めすべてが世界遺産に登録されている。アンコール遺跡群は大小合わせて600以上もあり、アンコールワットだけでも東京ドーム約40個分(約200ha)の広さを誇る。1日ですべてを巡るのは難しく、入場券も1日券、3日券、7日券から選ぶ形式になっている。

アンコールワットは12世紀初期、王スールヤヴァルマン2世により建設が始まり、約30年かけて完成したとされる。単なるヒンドゥー寺院としてではなく、王が地上の神であるという権威を示す象徴でもあった。特に印象的だったのは、第3回廊からの景色。ここは「神の領域」とされ、高さ13メートルの急な階段を登ってたどり着く。上からは周囲の森や他の寺院を一望でき、とても美しかった。しかし高所が苦手な私は、登るよりも降りの方が怖く、手すりをしっかり握りながらゆっくりと降りた。

その後、トゥクトゥクでバンテアイ・クデイ遺跡を訪れた。2001年に日本の発掘チームの協力で274体の仏像が発見されたことで有名だ。順路が複数あり、迷路のような構造で、実習を通して我々と帯同してくれたカンボジア人のファーさんがいなければ迷っていたと思う。私がこの遺跡を特に気に入った理由は、建物にびっしりと苔が生え、まるでジブリの世界に入り込んだような幻想的で静かな雰囲気だったからだ。人も比較的少なく、落ち着いてゆっくり見て回ることができた。



アンコールワット第3回廊からの景色



第3回廊の急傾斜

アンコール遺跡群は長い年月の中で、内戦、宗教改変などによって多くの部分が破壊されてきた。特にポル・ポト政権時代には、仏像の首が切り落とされたり、文化財が持ち去られたりするなどの大きな

被害を受けた。近年では日本、韓国などをはじめとする各国の協力により、修復作業が進められており、失われた遺産を少しずつ取り戻す努力が続けられている。今回、アンコールワットの他に、バイヨン寺院、タ・プローム、バンテアイ・クデイと合わせて4つの遺跡を巡ったが、それぞれ韓国、インド、日本などの国によって修繕活動が行われていた。首のない仏像や彫刻の中に、過去のきらびやかさとそれを修繕する人々の遺産への思いが感じられ、国や地域にとって重要な信仰の場であり、歴史の重みを実感した。遺跡巡りは猛暑の中での行動になるため、「ワンテンプル・ワンスムージー」をスローガンに、寺院をひとつ巡るごとにスムージーで休憩を取りながら進めた。時間の都合上、今回は4つの寺院を巡るのが限界であったが、次回はぜひ、日の出や夕日のアンコールワットも見てみたい。

昼食はアンコールワット内のレストランでとった。カンボジア料理はタイ料理と違い辛さが控えめで、とても食べやすい。中でも一番美味しかったのは「パイナップル炒飯」。くり抜かれたパイナップルの中に、シーフードやパイナップルが入った炒飯がぎっしり詰まっていた、甘みと塩気のバランスが絶妙だった。添えてあった醤油のような香ばしいソースもご飯によく合い、暑さで食欲がないと思っていたが、どんどん食べ進めることになった。

帰り道には、ファーさんが市場で売っている果物を紹介してくれた。見たことのない果物も多かったが、どれも美味しかった。特にランブータンは、トゲトゲとした見た目とは裏腹に中身はライチのようで、甘くて食べやすかった。また、グレープフルーツにチリソルトをつけて食べるスタイルには驚いたが、甘味と塩気の相性が抜群でとても美味しかった。日本でも試してみたくなり、チリソルトをお土産として買うことにした。ホテルの食事ではドラゴンフルーツやスイカが中心だが、屋台の見たことのない果物の方が断然美味しいのに、なぜ提供しないのかと少し疑問に思った。

ホテルに戻り少し休憩した後、夕食は周辺の屋台でとった。カンボジア料理はスパイスが控えめで、日本人好みの味付けだと改めて感じた。ファーさんに勧められ、「ポンティアコーン」という孵化直前のアヒルの卵を根本さんが食べていた。見た目はなじみがなく衝撃的だったが、カンボジアではライムや香草、チリソースなどで味付けして食べるのが一般的だという。実際に食べた根本さんは「めっちゃ美味しい！」(原文ママ)と語っていた。生卵と鶏肉の間のような独特な食感だが、調味料と合わせると美味しく、また食べたいというほどであった。

夕食後は、遺跡巡りで酷使した足を癒すためにフットマッサージを受けた。1時間でわずか8ドルと、日本の3分の1ほどでかなり安い。昨日は全身マッサージだったが、今日は足を重点的に。明日も朝が早いので、体をしっかり休めながら学んでいきたい。



昼食のカンボジア料理



果物市場で食べたランブータン

実習を通して最も早い午前 7 時にホテルを出発した。朝食として配布された弁当箱にゆで卵が 2 つ含まれており驚いた。最初の目的地である ERECON の苗木管理施設までの道路は雨の影響でぬかるんでおり、雪道を車で走るときのような感覚を覚えた。

午前 9 時頃、ERECON の苗木管理施設に到着し、ディプテロカルプス・アラタス(Dipterocarpus Alatus) というフタバガキ科の大きな木について説明を受けた。この樹種はカンボジアやタイで広く植林されており、材木や樹脂の利用に加え、メコン川やトンレサップ湖の船材としても重要である。植林は森林局や政策によってエリアが異なること、またコンポストセンターでは米ぬか、牛糞、窒素を多く含む草などを混ぜ、在来種であるマメ科植物とともに活用していることを学んだ。苗木の育成は手間がかかる一方で、環境保全や持続可能な資源利用に直結する活動であると感じた。

続いてカンボジアの小学校を訪問した。それぞれがクメール語で自己紹介を行い、私は「チョムリアップ スォ クニョムチモホ ハルヒ（私の名前はハルヒです）」と挨拶し、合掌をした。手を合わせる位置には相手との関係性に応じた違いがあり、年下や友人には胸のあたり、年上には顔の前、国王には頭の上とされるという。実際に子どもたちの手を見てみると胸のあたりではなく、顔の前で合掌をしていることが確認できた。教室には衛生指導や食品に関するポスターが掲示されており、期限切れ食品やタバコ製品、砂糖菓子やドーナツなどの禁止食品、また魚・肉・卵や新鮮な果物、乳製品、安全な水などの推奨食品が示されていた。さらに、「エネルギー食品」「保護食品」「構築食品」といった栄養の分類や、歯磨き・手洗いにに関する具体的な指導も掲示されていた。日本・タイと比べると衛生面で差を感じることがあった。カンボジアのレストランではカトラリー（食事で使用するナイフ、フォーク、スプーンなどの食器一式）がコップの水につけてあったことが多く、当然きれいだったのだが、最初は洗っているのか疑ってしまった。カンボジア全体の衛生基準を上げるには、子どもたちへの衛生指導の整備が必要である。

子どもたちに向けたワークショップでは、日本文化である書道と折り紙を紹介した。まず、私たちの名前を漢字やひらがなで書いて見せ、次に児童の名前をクメール語で書いてもらい、その下にカタカナで筆ペンを用いて書き加えた。クメール語の発音は難しく何度も繰り返し確認した。当初は児童たちの反応が控えめであったが、先生のサポートもあり徐々に打ち解け、笑顔が見られるようになった。折り紙では鶴を題材とし、一工程ずつ説明しながら進めた。児童たちは身振り手振りで理解し、周囲と教え合う様子が印象的であった。同時に、我々と児童たちの間に言語の壁があり、意思疎通の難しさも痛感した。



小学校でのワークショップの様子

ワークショップ終了後には児童とともに苗木の植林を行った。コンポストを持参してくれる子や、手洗い場所を案内してくれる子もあり、普段日本では感じることのできない優しさに触れられた。英語を話せる人が小学校の先生も含め少ないと聞いていたのでコミュニケーションに不安があったが、ERECON

の方や先生方の助けのおかげで楽しく交流することができた。

子どもたちとの別れを惜しみながら 13 時半ごろ、野生動物保護センター（ACCB）を訪問した。ここでは絶滅の危機にある動物を保護調査し、繁殖を試みていた。約 30 種類の野生動物が保護されており、それぞれ分けて飼育されていた。スローロリスやワシ類、サルなどを観察したが、いずれも森林伐採や密猟などの人間活動によって生息地が脅かされていることが説明された。私にとっては英語での解説で難しい部分もあったが、野生動物の現状を直接見聞きできたことは貴重な経験となった。



植林活動の様子



野生動物保護センター（ACCB）にて

夜はトゥクトゥクで移動し、カンボジアのカラオケ店を訪れた。部屋はVIPルームで非常に広く、部屋の中にトイレまで併設された豪華な設備であったが、全員で1時間10ドルと日本では考えられないほど安い料金で利用できた。日本語の曲をスマホ上のYouTubeで再生し、テレビに投影することで日本語の歌を歌うことができたが、カンボジアだけでなく東南アジアの農村部では、家庭内のテレビでこの方法によりカラオケが楽しまれているらしい。

ホテルのエントランスにはビリヤード台が設置してあり、その場にいたイギリス人やカンボジア人に指導してもらいながらの初体験であったが、非常に奥深い競技だと感じた。カンボジアの若者の間で流行っているようで、上手な学生が多いらしい。カンボジアの人々の文化に触れ、大変楽しい時間を過ごすことができた。

午後には、帰国される森岡先生を見送り、その際にカンボジアの伝統菓子「カノム・ターン」や「ノーム・アカオ」を試食した。バナナの皮を器として利用する工夫や、自然な甘さを活かした味が印象的であった。夕方にはスクールに見舞われ、雷雨のためホテルのレストランで夕食をとった。ピザやトムヤムスープ、カンボジアビールを楽しんだ後、ERECONの方が雨の中で購入してくださったソムタムをいただいた。タイのソムタムとは違い、どちらかといえば日本人にとって食べやすい優しい味付けでこちらも非常においしかった。

シェムリアップで迎える最後の朝、8時の集合に備えて起床した。前日に夜深くまで十分楽しんだため、寝過ぎず不安があったが、パッキングも含め無事に準備を整えることができた。朝食は、農協が運営する食堂でとった。農協は地域の農家を支援しており、今回はその一環として運営されている店舗で、養鶏場からの鶏肉とご飯、野菜スープをいただいた。炭火で焼かれた鶏肉は香ばしく、現地の力強い食文化を感じさせる味であった。食後には農協の職員の方から話を伺い、通常は1つのコミュニティに1つの農協があるところ、ここでは2つのコミュニティを1つの農協が担っていることを知った。また、雨季には病気が広がりやすく養鶏経営が難しいこと、市場や地方への販売支援が農協の重要な役割であることも学んだ。特に、中国の祝日を背景に鶏の価格が通常の5,000リエルから8,300リエルに高騰した事例は、市場変動に対応できる農協の存在の必要性を示していた。321世帯の農家を支援しているにもかかわらず、獣医師が1人しかいないという現状にも驚かされた。



農協が運営するレストランで食べたタンドリンチキン

食後は、実際に農家を訪問した。最初の養鶏場では、繁殖は行わず、40～50羽ほどの雛を外部から仕入れていたが、雌鶏用のビタミンやタンパク質を含む草を自家栽培していた。鳥インフルエンザのワクチン接種や石灰散布などの対策がとられていたが、鶏舎の環境や器具の管理は雑多で、日本との衛生管理の違いを強く感じた。また過去には魚醤などの商品販売も行っていたが、ビジネスの多忙さから中止したという話が特に印象的だった。

続いて訪れたきゅうり農家はオーガニック栽培を行っており、収穫直後のきゅうりをその場で食べさせていただいた。日本で見慣れたきゅうりとは形が異なっていたが、非常にみずみずしく、美味しかった。カンボジアではオーガニック農業はまだ一般的でなく、公的認証制度も存在しないため、事例を積み重ねながら「GAP (Good Agricultural Practice)」を実践しているという。さらに、この農家では米や牛の飼育なども行っており、家族単位の多角的な農業経営を垣間見ることができた。

最終プレゼンのテーマにも関連する昆虫農家も訪問した。小屋には網が張られ、その中に大小の昆虫がびっしりと飼育されていた。たった40日ほどで出荷でき、養殖サイクルを継続的に回す効率的な仕組みになって



きゅうりを栽培するオーガニックファーム

いる点に驚いた。成虫は約 5～6 ドル/kg で販売され、20kg ほど飼育しているため 1 回の収益は 100 ドル程度になる。さらに、幼虫は 50 ドル/kg と高値で取引され、最も利益率が高いことも教わった。昆虫食はカンボジアでは広く浸透しており、市場でも一般的に販売されている。農協の方からは「エビより美味しい」と評され、ワインやビールとの相性の良さも語られた。一方で、殺虫剤の使用によるリスクも指摘され、持続可能性を考える上で重要な視点を得ることができた。



昆虫農家で見せていただいた昆虫を管理する小屋

午後はシェムリアップからプノンペンへ向かった。途中、日本よりはるかに安価で売られるスモーギーで体を冷やしながら、車中では疲労から多くの学生が眠りに落ちた。トンレサップ湖に立ち寄った際には、水上レストランでホテルから持参したチャーハンとスープを食べ、ハンモックに揺られながら湖を眺める時間を過ごした。再び出発すると、途中休憩で立ち寄ったスクンマーケットで昆虫食を購入し、500 リエルほどで分け合いながら試食した。味は佃煮のようで意外に美味しく、大きな個体は口に刺さって痛みを感じる場面もあったが、見た目のインパクト以上に食文化として現地に根付いていることを実感した。さらに、日本ではあまり見かけないタロイモのドライフルーツも試し、芋けんぴを思わせる甘みと食感を楽しんだ。

夕方にプノンペンへ到着した時にはすでに暗くなっており、繁華街の賑わいを見せていた。休憩は挟んだものの、6 時間を超える長時間の移動で体が強張り、背中が痛むほどであった。しかし夕食では、エスカルゴやカエル、生きたエビといった日本ではなかなか口にできない食材を味わうことでエネルギーをチャージした。この研修もあと残り 2 日。実習前半の方では香辛料のきいた味付けや食べられない食材に驚いていたものの、終わりが見えてくると寂しいものである。

翌日からはいよいよ最終プレゼンの準備が本格化するため、本日得た学びを整理し、就寝した。



車内から撮影したカンボジアの首都プノンペン

日誌はショッキングな内容を含む。今日は朝からトゥールスレン博物館およびキリング・フィールドの見学へ行った。昨日、同室の子と動画で予習をして腹を決めて臨んだのが良かった。

わずか 50 年前、カンボジアはポル・ポト率いるクメール・ルージュの圧倒的な独裁体制のもとにあった。彼らは「カンボジアをゼロ年に戻す」という極端な思想を掲げ、都市住民を強制的に農村へ移住させ、私有財産や宗教を否定した。特に知識人・医者・教師などの多くが「旧体制の敵」とされて処刑・拷問・強制労働により命を落とした。ポル・ポトは文明を捨てて原始時代の生活に戻れば、格差のない平等な社会が作れると本気で信じていたのである。

ベトナムの軍事介入によって政権が崩壊するまでの 4 年間(1975～1979)、飢餓・病気・虐殺によって約 170 万人(当時の人口の 4 分の 1)が犠牲になったとされている。首都プノンペンのトゥールスレン博物館やキリング・フィールドはその象徴的な場所だ。

入場してすぐ私の目に飛び込んできたのは中庭に並ぶ白い墓石だった。首に下げた日本語の音声ガイド機器のボタンを押すと「ここには最後の 14 人の遺体が埋葬されている」で始まる。墓の下に眠るのは政権崩壊直前に命を奪われた 14 人。墓石の近くには花束が手向けてあった。

A 棟では拷問が行われていたようだ。窓には鉄格子とガラスがはめ込まれ、換気口は板で塞がれ、建物全体が有刺鉄線で囲まれていた。そこは



トゥールスレン収容所入口の看板



A 棟の一室

人が二度と出られない「極秘部屋」と呼ばれていた。部屋は全部で 10 室あり、収容者はベッドに枷をはめられ排泄用の箱とともに勾留されていた。尋問で白状を強いられた後、彼らは処刑され、看守たちも罪悪感を抱くことはほとんどなかったと証言している。幹部は 20 代前半から 10 代の若者が多く、文字の読み書きすらできないまま行動規則だけを叩き込まれ操られ

ていた。やがて彼ら自身が S21 収容所の囚人となることもあった。収容者の多くは捏造された罪を自白させられ、誤認逮捕も後を絶たなかった。

午後はカンボジア王立農業大学にて BBQ をした。ERECON のプロジェクトに参加する学生たちが色々と準備をして私たちを迎えてくれた。大きなエビ、肉野菜串、甘辛ソースのかかった手羽先、タロイモ、那須を 2 種類のソースに浸して美味しくいただく。カンボジアはソースの種類が豊富で、しかも優しい味付けなのありがたい。食べていると足元に犬がやってきた。残った骨をやると器用に噛み砕きぺろりと食べてしまう。それがやりたいがために手羽先をつい食べ過ぎてしまった。



カンボジア王立農業大学の学生と BBQ を楽しむ様子

食事の後は、カンボジア王立農業大学の学生の ERECON での活動についての発表を聞

き、大学構内を案内してもらった。学生は有機ブリケット生成にキャッサバの切り株を利用することについて話してくれたが、大学構内には早速キャッサバの畑があった。ここにある残渣を燃料にするのに一体どれほどの時間と労力がかかるのだろうか。

大学ではブタ、ガチョウ、鶏、ヤギ、アヒルなどの動物が飼われ、実践的な学びの場所が整備されていた。キャンパスツアーが終了し、バスに乗ってホテルまでの道のりを行くと、ぼちぼち屋台が開店の準備を始めていた。青木さんによると、学生は大学周辺の学生街の露店で腹を満たすことが多いという。大学周辺で生活が完結している感じがなんだか好きだった。



校門前にて記念撮影

今日は研修最終日であり、半年かけて練習と準備をしてきた最終報告の日である。ついにその日がやってきた。これまで何度も練習を重ね、改善を繰り返してきたからこそ、自分にとっても特別な一日になることは間違いなかった。前日に行われたカンボジア王立大学（RUA）の学生たちの発表を聞いたことで、自分の発表へのプレッシャーはさらに増した。今朝は、学生メンバー全員がいつもより早く起き、発表に向けて最後の準備をしていた。資料の見直しや英語の言い回しの確認など、落ち着かない時間を過ごした。RUA に到着すると、会場の空気のにまれるような緊張感が漂い、全員の口数が自然と少なくなっていた。現場で感じた違和感・ネガティブな感情に基づく

発表は、各々が決めた課題に対し、研修中に調べ見聞きした内容や違和感・ネガティブな感情に基づき、日本とタイ・カンボジアとの比較、事象の見方の変化、社会的・文化的背景の違いなどの考察を行うものであった。1人目の林さんは「農村部における伝統行事」、2人目の荒木さんは「発酵食品」、3人目の私は「森林伐採」、4人目の根本さんは「昆虫食」を題材とした発表であった。MCはTAの細川さんが務めた。発表時間は本来10分の予定だったが、少しオーバーしてしまった点は反省点のひとつである。また、発表後にいただいた質問に対して、内容をうまく理解できなかったことも悔しさとして残った。英語そのものというよりも、話し手のアクセントや言い回しの違いに戸惑った部分が大きかった。改めて、多様な英語に日頃から触れ、どんな場面でも臆せずに受け答えできるようになりたいと強く感じた。発表後の質疑応答、議論の時間には、RUAの学生、先生方から多くの質問や意見が交わされ、また発表に関連する追加の知識も教授し、有意義なものとなった。



最終報告の様子

発表を終えると、RUAの学内でカンボジアの生徒や先生方と昼食を共にした。昨日から続いていた緊張がようやく解け、一息つけるような時間だった。緊張感が解けた途端、メンバーの表情も柔らかくなり、会話も弾み始めた。緊張していたのは自分だけではなかったと思うと、少しだけ安心した気持ちになれた。お昼には、赤い雑穀米のようなご飯の上にチキンと卵がのったお弁当とスープが用意されていた。特に印象的だったのは、そのお弁当箱がパームヤシの葉で作られていたことだ。日本ではプラスチック製が当たり前だが、自然素材を使ったこのスタイルからは、環境への配慮や生活の工夫が感じられた。最後にカンボジアらしいランチをいただくことができたことに加え、カンボジアの学生とも貴重な交流の時間を持つことができた。タイの学生とは多くの時間を共有してきたが、カンボジアの学生とは滞在期間が短かったため、仲良くなれるのか不安もあった。しかし、お互いにシャイな性格ながらも少しずつ言葉を交わし、距離は自然と縮まっていったように思う。快く私たちを受け入れ、たくさんのおもてなしをしてくれたことに、心から感謝している。今度は、ぜひ日本で再会したい。



昼食のパームヤシのお弁当

昼食後は、帰国のために空港へと向かった。今回利用したのは、今日9月9日に開港したばかりの「テチョ国際空港」である。空港が開港する日に立ち会うという、貴重で不思議な経験をすることができた。空港には、飛行機に乗る用事のない地元の人々も多く集まっており、まるで一題イベントのような雰囲気だった。そして、いよいよカンボジアを今まで一緒にまわった青木さんとファースンさんとお別れだ。メンバーのほとんどがカンボジアを初めて訪れたこともあり、発表の調査としての伝統的な料理や地域に根付いた行事などの紹介だけでなく、現地を楽しめるように色々な場所に連れて行ってくれた。はじめてのカンボジアで充実した生活を送れたのはお二人のおかげだと思う。

空港内には、自由に出入りできる伝統的な高床式の建物があった。カンボジアの農村部でよく見かけた高床式の家は、洪水対策や通気性を考えた生活の知恵が詰まった構造であり、以前から訪れてみたいと思っていた。その建物は観光向けに作られているようだったが、広い空間や木の温もりから、文化的な価値を感じ取ることができた。

ただ、開港初日ということもあり、空港内の店舗がまだ準備中だったり、自動入国ゲートが反応しなかったりと、職員の方々も戸惑っている様子が見られた。それでも、始まりの日に立ち会えたことは、一生忘れられない思い出となった。

カンボジアと日本には直行便がないため、プノンペンからベトナムのホーチミンを経由して成田空港に向かった。もし直行便ができれば、もっと多くの日本人が気軽にカンボジアを訪れ、その魅力に触れることができるのではないだろうか。ホーチミンへのフライトでは、疲れもあって離陸前から全員が眠りについていて、到着までが一瞬のように感じられた。ホーチミンの空港では、長い入国審査の待ち時間があり、みんなお腹を空かせ、疲れも限界まできていた。空港内で食べたベトナム料理のフォーとバインミーは、スパイスの香りが豊かで、どこかホッとする味だった。テーブルには自由に使える調味料がいくつか置いてあり、みんなそれぞれ調味料を使用して食べていた。タイやカンボジアの辛さにすっかり慣れ、辛さを欲してしまっていると気付いた。その後、いよいよ日本に戻るフライトに乗り込み、こちらも離陸前から眠っていた。成田空港に到着したのは、朝の8時頃だった。長旅を終え、久しぶりの日本の空気を感じると同時に、みんなで吉野家の牛丼を食べた。カンボジアの料理は比較的日本に近い味だったとはいえ、やはり慣れ親しんだ味を口にした瞬間、「帰ってきたな」と安心感が広がった。

こうして、12日間にわたる研修が終了した。この研修を通して、普段の生活では出会えない人々と出会い、訪れることのない場所に足を踏み入れることができた。思ったように言葉が通じなかったり、聞き取れなかったりする場面も多く、言葉の壁という現実を痛感することもあった。けれど、それ以上に「伝えようとする気持ち」や「理解しようとする姿勢」の大切さを学ぶことができた。

今後は、今回得た気づきや課題を改善し、さらに言語力や異文化理解力を高めていきたい。そして、今回出会った仲間や現地の方々とのつながりが、これからも続いていくことを願ってやまない。



RUA の学生との集合写真