

CIRレポート8月号（スペイン）

「スペイン・カナリア諸島」

国際交流員 ヘマ・ガルベス（スペイン）

¡Hola! 皆さんこんにちは、スペイン国際交流員ヘマです。カナリア諸島を知っていますか？大西洋のハワイと言われる、本土から1000キロ以上離れているスペイン領の列島です。私はカナリア諸島のテネリフェ島出身ですので、今回は皆さんに私の故郷を紹介したいと思います。



カナリア諸島はスペイン領であるものの、スペインからより、アフリカの方からの方が近いです。アフリカ大陸からは100キロぐらいのところにあります。山口市と広島市くらいの距離です。



アフリカから近いと言えればとても暑くて乾燥したところと考える人が多いかもしれませんが、実は、過ごしやすいです。大西洋の北から吹く貿易風のおかげで空気が涼しくて常春のような天気です。その貿易風の影響でとても興味深いことが起ります。貿易風が北から吹いて島の高い山にぶつかります。その貿易風が島の北斜面に雲を寄せて、その雲が林に湿気を残します。しかし、島の南斜面にその湿気が届かないので、2000平方キロメートルの島の中でも景色が大きく異なります。



自然

緑があふれる北斜面に対して、南斜面では砂漠のような景色が多いです。島の高さによって気温も植物の種類が大きく異なります。そのため、同じ日に同じ島で涼しい林や砂漠みたいな景色が楽しめます。

カナリア諸島は大西洋の底にあった火山の噴火によってできたので全島が火山島です。そのため石化した溶岩の黒、黄色、赤色等の景色が見られます。

火山島であるからこそ、海辺でもその石化した溶岩の色が見られます。島のところどころに昔あった噴火の溶岩が海まで届いて石化して、現在自然プールになっていて、泳げます。



テネリフェ島
南斜面の景色



ロス・アスレホス
(テイデ国立公園)



ティマンファヤ国立公園
(ランサロテ島)



チャルコ・アスール、
エル・イエロ島

大陸から隔絶された島々で、ヨーロッパ大陸全土やアフリカ北端を覆った氷河の影響を受けなかったため、固有の生物種が多く、環境保全上非常に重要な地域とされています。



カナリアアオアトリ

その固有生物中で竜血樹「ドラゴ」があります。ギリシャ神話では、ヘラクレスまたはアトラスによって殺された、百の頭をもつドラゴンから流れ出た血から生まれた樹とされています。また幹を傷つけると出る樹液は赤くて、民間薬や呪術用に使われたそうです。



樹齢 500 年とされる竜血樹

カナリア諸島の火山と言えば、テネリフェ島の真ん中にあるテイデ山が目立ちます。テイデ山はスペインの最高峰で、高さは富士山とほぼ同じぐらい、3718 メートルです。私は初めて日本で富士山に行ったとき「あれ？この景色はテイデ山に似てるんじゃない？」と思いました。そして調べてみると、両方が同じ火口から複数の噴火によって形成される成層火山です。皆さんどう思いますか？似ていると思いますか？



テイデ山



富士山

歴史

カナリア諸島は 15 世紀にスペインのカスティーリャ王国に征服され、諸島の便利な位置のおかげでアメリカ大陸への道の一つとなりました。そのため、スペイン人だけではなく、ポルトガル人、オランダ人、イギリス人等がアメリカ大陸に行く前にカナリア諸島で滞在してそれぞれの文化を残しました。また、あの頃のアメリカ大陸の交流と 20 世紀半ばのカナリア諸島出身の中南米への移住から、ベネズエラ、キューバ、プエルトリコ等の国々からの影響がいまだにカナリア諸島には強く感じられます。その中南米との縁がカナリア諸島の生活や文化に大きく影響しています。



カナリア諸島人が乗った中南米への舟

スペイン領であるのに、カリブ海のスペイン語のような方言があって、スペイン本土に行けばカナリア諸島出身はよく中南米人と間違えられたりします。ラテンアメリカの音楽が人気で色々な祭りや人がよくサルサ等を踊ります。

料理

テネリフェ島では特にベネズエラの影響が強くて、あるベネズエラ料理がカナリア諸島料理になりました。その食べ物は「アレパ」と言います。すり潰したトウモロコシ粉を使って生地を薄い円形に伸ばして焼く、サンドイッチみたいな料理です。中にチーズ、鶏卵、肉などを詰めて食べます。作り方が簡単で面白くてとても人気のある食べ物です！

しかし海外の影響があってもカナリア諸島独特な料理もあります。カナリア諸島の先住民グアンチェスが主食にしたゴフィオもあります。栄養価が高く子どもから大人まで誰でも食べられる美味しい食べ物です。ゴフィオは煎ったトウモロコシや小麦を粉にして色々な食べ方があります。蜂蜜やアーモンドなどと混ぜてバゲットみたいな形にして食べられます。そのほか、野菜、魚、肉のだしなどと混ぜて好きな材料を入れて食べることもとても人気があります。

もう一つの有名なカナリア諸島料理は「Papas arrugadas」(パパス・アルガダス)、しわしわポテトという意味です。小さな新ジャガイモの皮を剥かずによく洗い、塩水で茹でる。その後塩水で茹でた後、大部分の水を捨て、イモが乾くまで少量の水で煮詰める。この方法では、イモの表面に独特の塩の結晶が付着する。ジャガイモができあがったらモホというソースをかけます。この「Papas con mojo」モホかけポテトはよく付きあわせとして使われ、カナリア諸島料理に欠かせないものです。

カナリア諸島のチーズも非常に美味しいです！ヤギ、羊、牛の乳を使って各島で個性豊かな物が作られています。スモークチーズ、成熟タイプのチーズ、フレッシュチーズ等があります。パプリカが入ったチーズもあって、チーズ屋さんが工夫して賞をもらったチーズも色々あります。チーズをローストして蜜かモホソースをかける食べ方もとても美味しいです。

常春の気候のおかげでバナナの栽培も盛んでスペイン全国で有名です。ランサローテ島やフェルテベンツラ島を除いて各島で一年中バナナが育てられます。カナリア諸島のバナナを使ってバナナワインを作ってる会社もあります。リキュールではなくて、普通のブドウワインの作り方と同じくバナナを発酵させてホワイトワインを作ります。



アレパ



ペヤ・デ・ゴフィオ



モホかけローストチーズ



祭り

カナリア諸島の伝統的な祭りは「ロメリア」といい、祭りのきっかけで参加者が民族衣装を着て、踊ったり、歌ったりして伝統的な料理を食べます。

「ロメリア」のパレードで参加者は山車に乗って、観客に食べ物をあげます。観客が山車に近づいて自分が食べたいものを頼むか、山車に乗っている人に何を持ってきたを聞いて食べ物もらいます。一般的にもらえるのはゆで卵、ゴフィオ、しわしわポテト、小さなサンドイッチ等です。山車にグリルを設定して観客にソーセジや肉などをあげる参加者もいます。そして観客に自分の畑のブドウで作ったワインをあげる参加者は少なくないです。参加者からワインをもらうためにカップペンダントを使う人もいます。



カーニバル

テネリフェ島の首都サンタ・クルス・デ・テネリフェ市のカーニバルが世界で有名です。リオデジャネイロのカーニバルに少しにている、一週間ぐらいにかけて街がお祭りになります。仮装していなかったら目立つぐらい町の人々が盛り上がってカーニバルに参加します。百円ショップか家で何か面白い服を見つけてそのまま出かける人もいれば、前もって去年から仮装をちゃんと考えて着る人もます。

カーニバルのメインイベントがカーニバルクイーンを決めるコンクールです。若い女性たちが立派で大きなコスチュームを着て観客に見せます。優勝した人とその次の3人は大きなパレードに出ます。そのカーニバルクイーンのコスチュームの平均重量は100キロです！

パレードにも出るのは「コンパルサ」というダンスグループです。コンパルサは道でバトゥカーダやサルサ等のリズムでパレードを盛り上げます。パレードに出るのはムルガ楽団です。ムルガ楽団がその頃に流行っている曲の歌詞を変えて面白いパロディーソングを作ったりしてコンテストに出ます。カーニバルが主に夜に盛り上がるものの、昼間のイベントもあり家族全員で楽しめます。



カナリア諸島色々

ラ・ゴメラ島の低地部分のほぼ全体が渓谷になっており、谷を挟んだ数キロ先の仲間と口笛で会話をするシルボ・ゴメロ (SILBO GOMERO)は、ユネスコの無形文化遺産に指定されています。これは人間の声が数百メートルしか届かないのに対し、口笛は数キロメートル届くことを利用したものです。



天体観測

カナリア諸島の空が天体観測に最適で、世界で高く評価されています。特にラ・パルマ島やテネリフェ島が高緯度にあり大気が汚染されていないので、暗い夜空が保たれています。



ルチャ・カナリア

スポーツでは、相撲に似た伝統的な格闘技ルチャ・カナリアがあります。丸い土俵の中で行われ、ルールも日本の相撲と似ています。



カナリア諸島と日本

カナリア諸島は日本の遠洋マグロ漁業の基地になっていて日本の船もあります。最盛期は約2500人の日本人が在住していたため、日本人学校も設置されていました（2001年に閉校）が、1975年に漁業は衰退しました。

カナリア諸島ではスペイン全国と同じく、日本のアニメや漫画や格闘技が人気で日本文化に関係ある祭りも開催されます。



テネリフェ・ラン・パーティでのセーラームーンコスプレ

スペイン・カナリア諸島の事を、少しでも知っていただけましたでしょうか。

カナリア諸島への御旅行をオススメします！



ヌプロ岩から見た雲海と夕焼け

