

mikibar主催モルドバ紹介イベントでの講演実施（報告）

9月18日、モルドバジャパンの友人である林美貴さんが運営する”mikibar”（食を楽しみながら国内外の文化芸術等様々なジャンルのもをカジュアルに学ぶ交流グループ）が主催するイベントにて、当法人理事兼事務局長の稲田容子及び広報担当の柴崎パメラさんが、モルドバについてお話をしました。

25名ほどの方にご参加頂き、「Noroc!（幸運あれ!）」という乾杯の音頭発声を皮切りに、まず、稲田より、モルドバという国のなりたち、人・言語・宗教・観光地・食・暮らし・子どもたちの置かれている状況などについて、現地で生活した体験を交えながら講演しました。1時間半ほどの内容でしたが、参加者の方々は初めて接するモルドバの情報に終始興味深そうに聞き入っていただきました。質疑応答では、「モルドバではロシアへのエネルギー依存度が極めて高いとのことであるが、ロシアからの送電システムはどのようになっているのか」、「モルドバを観光した際に食べておいた方がよいものは何か」など幅広い質問が出されました。

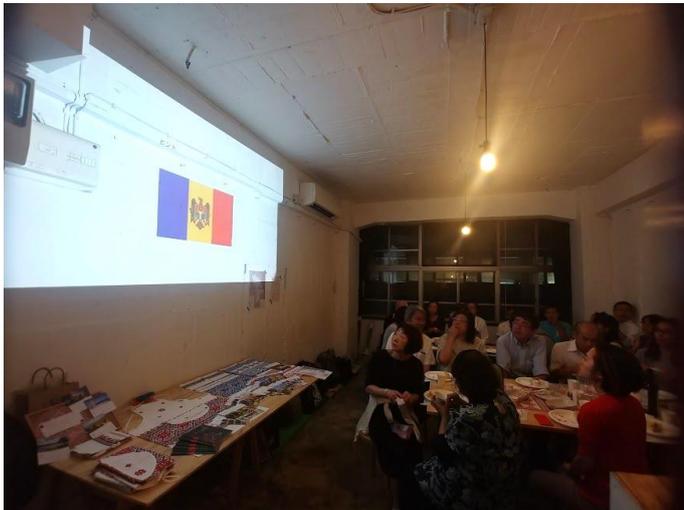
続いて、柴崎さんが「ワインとモルドバ人の関係性」につき話をしました。柴崎さんは、卒業論文執筆のために、本イベントのつい数日前までモルドバの首都と田舎に1か月ほど滞在し、文化人類学の視点から調査を行いました。モルドバにおけるワインは、丁寧に瓶詰めされた商品としてのワインと、自家製ワインの二種類が存在。前者は、その味が世界各国から高い評価を受けていることから、モルドバ国民にモルドバ国を誇りに思う気持ちを生み出し、他方で、日常生活で気軽に楽しむことのできる後者は、村・友人・家族等のコミュニティ間により深いつながりを生み出す媒介物となっている旨紹介しました。

本イベントではモルドバ料理とモルドバワイン等も振舞われました。主催者林美貴さんお手製のモルドバ料理、日本在住モルドバ人川崎アネッタさんお手製のサワークリーム、西池袋パンクラブKaoriさんのパン、モルドバ赤白ワイン、白リキュール。参加者皆さんの胃袋もモルドバ色に染めて頂きました。

この場をお借りして、本イベントを主催くださった林美貴さんに感謝申し上げます。

モルドバジャパンは、これからもモルドバに関する様々な情報を収集し、日本の皆様にご紹介できるよう、努力して参ります。

2019年12月28日
モルドバジャパン事務局（稲田）



稲田理事によるモルドバ紹介



柴崎さんによるワインとモルドバ人の関係性についての紹介



林美貴さんお手製のモルドバ料理

上段左から：サルマーレ（ロールキャベツ）、ボルシュ（トマトスープ）、サラタ・デ・スフェクラロシエ（ビーツのサラダ）

下段：ママリーガ（トウモロコシの粉に水を加えて蒸かしたもの）



川崎アネッタさんお手製のサワークリーム
とモルドバのはちみつ2種



西池袋パンクラブKaoriさんのパン



モルドバ赤白ワイン
と白リキュール



主催者林美貴さん（左前）と参加者の皆さんと稲田理事（右前）

(以上)