

「タイ・チュラロンコン大学サマースクール派遣参加報告書」

京都大学工学部 (伊藤駿介)

私がタイで学んだことはとても多くあるが、その中で印象に残ったものを3つに絞って報告する。

まず一つ目は、タイの料理について知ることが出来たということだ。我々はプログラム中にソムタムとラープムーを作った。ソムタムでは、唐辛子やライム、ニンニクをすり鉢のようなものを使ってつぶしながら混ぜ合わせて香りを起こした後に、メインの食材であるパイヤやニンジン、インゲン豆を加えて混ぜ合わせた。それだけである。どのようにハーブや香辛料の香りを出しているのか気になっていたが、すり鉢で潰すだけの簡単な作業で、全体的に思っていた以上に作り方がやさしく、忙しいときでも、料理が得意でなくてもつくることができる。使った教室の都合上、火の取り扱いはできないため、スープや炒め物はできなかったが、料理を教えてくださいました先生にハーブや香辛料などを聞き、持ち込める物は日本にもってきているため、日本に帰ってからチャレンジしてみたい。

二つ目は、言語に関することである。事前にプログラム前の事前授業を受けていたため、現地でのタイ語の授業はタイ語の理解度をさらに深めることが出来る有意義なものだった。やはり、現地に行ってその言語を学ぶことは京都大学で一方向的な講義を受けながら文法を学び続けるよりも圧倒的に早く身につけることが出来ると思う。バンコクの人はおよその人が英語を話すことが出来るが、独特な発音などがあり少し聞き取りづらい部分もある。タイ語を勉強することは現地で生活するには非常に便利な道具になり得る。そのため、大きなモチベーションとなり、さらに言語や文化の理解を深めるよい機会となった。

三つ目は、バンコクの光と闇の部分を見ることができたということである。バンコクは Siam Center や Icon Siam などの高層ビルで中に名だたるブランド品やタピオカ店がひしめき合う高級なものから、スラム街で物乞いをしたり、ドブネズミとともに屋台をひらいていたりというものまで非常に幅広かった。観光だけでは光の部分しかみることができないと思うが、今回の2週間のプログラムで多くのことが見えた。例えば、屋台では水道が通っていないため大きなバケツのようなものに水と洗剤を入れたものと水だけを入れたものを用意し、まずは洗剤で洗い、次にバケツの水ですすぎをして終了だった。流水ではないため、どんどんと水が汚くなっていくのにそんなことは気にせず皿を洗い続けるという光景を見てしまった。飲食店の衛生管理がこんなものでもよく感染症などの病気が蔓延しないなと思って少し感心する部分もある(実際にはあるかもしれない)が、やはり少し考えなければいけない問題だと思う。

このように、タイでは同年代のチュラ大の学生や先生に支えられながら非常に多くのことを学ぶことが出来た。私はこのプログラムでは珍しい工学部であるが、工学部としてタイに貢献していけることは何だろうか、タイ人の文化の面も踏まえながらこれからも深く考えていきたい。