

世界展開力強化事業ブラジル長期留学 第一回報告書  
国際食料情報学部 食農科学科 三年 宍戸日向子

## 1.はじめに

ブラジルに来てあっという間に一カ月半が経ちました。到着してからの2日は農大の短期留学生のグループとサンパウロでの行動を共にさせていただき、ピラシカバに来てからは私は別行動になりました。

今期の長期留学生は私一人ということもありとても不安でしたが、去年留学していた先輩方が今でも連絡して下さっていたり、ヘプブリカ(シェアハウス)の女の子たちが助けてくれるおかげで、なんとか生活が落ち着いてきました。

ここからはブラジルでの留学生活について細かく報告させていただきます。

## 2. 大学について

サンパウロ大学(USP)は南米最難関の大学で、私が通っているキャンパス、ESALQは農学系の学部が集まっておりピラシカバに位置しています。ESALQの敷地は広大で、多様な植物が生育しており、畑、牧場、図書館、銀行、レストランなど、施設はなんでも揃っています。

授業は主に果物の生産から選別、加工などについて学べる食品科学学科の授業をとっております。たまに実習もあり、私が学びたいと思っていたブラジルならではの熱帯果物についても学べるためとても興味深いです。

全てポルトガル語で行われ、専門用語がほとんどであるため、初回の授業は何も聞き取れずただ座っているだけでした。未だに授業中には全て理解できませんが、後から授業のスライドを訳して復習することで、少しずつ理解できるようになってきました。また、農大でも実習で果樹を専攻していたため、その知識が少し活かしています。来月、第1回目のテストがあるため、より一層力を入れて勉強したいと思います。

また、最近、特別にポルトガル語の授業を受講し始めました。ESALQには留学生が少ないからか、今期は他にポルトガル語の授業を履修する生徒がおらず、今まで授業を受けることができませんでした。しかし同じヘプブリカの女の子に先生を紹介してもらい、今はマンツーマンで教えていただいています。

大学にはエスタジオと呼ばれる研究室があり、私は履修している授業の担当の先生のエスタジオに所属しています。

そこではジャムの製造理論を学ぶ体験や、製品の製造の参考にするため色々な種類の果物から違った配合でいくつかのジュースを作って官能評価をしたりと、実践的に学ぶことができます。

新しく入るメンバは基礎的なトレーニングをしなければならないため、まだ本格的な作業はできていませんが、施設が整っていて見た事や触ったことのない機械を使うことができ、

とても楽しいです。

トレーニングが終わったら加工だけではなくどのように作物が生産されているのか、ということも勉強していきたいです。

### 3.生活について

私は、去年留学していた先輩に勧めていただき、大学から徒歩 20 分程にあるヘプブリカで 7 人のブラジル人の女の子と共同生活をしています。部屋は 3 人部屋でプライベートの空間はありませんが、みんなとても自由にしているため快適に過ごしています。

昼は平日はお手伝いさんが用意してくださり、みんなで集まって食事をしますが、朝、夜は個人で用意しています。自分でやらなければいけない家事は洗濯くらいです。

ヘプブリカは行事が多く、スポーツ大会やパーティーやシュハスコなど、ほぼ毎週何かがあります。

到着して間もない頃は、人が沢山集まる時にブラジル人同士の会話を理解することができず、言語の壁を痛感しました。日本でもっと勉強してくるべきだったと猛烈に後悔しました。今でも大勢で話している時の会話に入るのは難しいですが、1 対 1 や少人数の会話には少しずつ、ついていけるようになってきました。

最初は会話が成立して褒められた時と、全く会話に入ることができなかつた時で一喜一憂を繰り返していましたが、焦らずに自分のペースで精進していこうと思います。

土日は、パーティーが無い時は、ヘプブリカの子達は実家に帰ることが多いです。私は何週間か前に友達の帰省に付き添いさせてもらい、サンパウロを訪れました。

また、別の休日では先輩に紹介していただいた交流協会のイベントに参加して、ブラジル在住の沢山の日本人の方達とお話することができました。ピラシカバでは日本人を見たことがなかったので、とても良い息抜きになりました。

生活面では、言語以外では、想像していたより苦勞することはあまりありません。

ブラジルの食事は、日本と違う食材ばかりで新鮮ですが、思っていたより日本人が好きそうな料理が多いなと感じています。

例えば、今日本ではタピオカといえばドリンクに入れて飲むものと認識されていますが、ブラジルでは食事としてタピオカ粉でできたクレープのような生地に具材を包んで食べるのが一般的で、タピオカドリンクはほとんど見ません。

またブラジルでは毎日豆を食事として食べますが、日本では豆は甘く味付けして食べることが多いイメージがあります。

それ以外でも双方の国で美味しいものは沢山あるのに、お互いの料理があまり浸透していないのは勿体ないなと感じました。

前述したイベントで知り合った方と、ブラジルの日本食についての話題になり、日本食レス

トランは沢山あるものの、カレーはまだまだ浸透していないと聞きました。ブラジルではワンプレート料理や、ご飯にかけて食べる料理は抵抗がないはずなのに何故広まらないのか、どうしたら広められるのか、

例えばブラジル人に馴染みのあるシュラスコのソースとしてカレーを置いてみたら広まるのではないか、など色々考えておられました。

私が興味のある商品開発の面で、このような観点から食文化を考えることは重要であると感じました。

#### 4. これからの計画

まずは、やはり言語の壁をなくすために、これまで以上にポルトガル語の勉強に力を入れていきます。そして次ご報告する時には今よりも会話に入るようになっていきたいです。

また、テストに向けて授業の復習を欠かさずにして、理解に努めていきます。エスタジオでは作物の生産や加工についての学びを深め、実習にも進んで取り組みます。

そしてサンパウロで行われる交流協会のイベントにもまた参加して、人脈を広げ、色々なことを経験させていただきたいです。

勉強だけではなく人とのコミュニケーションも大切に、ブラジルならではの文化を楽しみたいと思います。

#### 5. さいごに

良いことも悪いことも、旅行などの短期滞在ではわからない面が沢山あります。ブラジル人を見習わなければならないなと思うところもあれば、改めて日本の良さに気づくことが出来る時もあります。1年という限られた時間しかないので、何事にも能動的に行動し、日本では体験できない生活を楽しみながら、精一杯学んでいきたいです。

これからもよろしく願いいたします。