

【水泳：工夫する】

大きくて古いビート板を切ってミニビート版を作りました。日本で教えてもらったアイデアです。大きいビート板を上手く抱えられない小さい子用だったり、競泳の練習で小さな浮力が必要な時に使います。刃物を使うので十分気を付けながら、子どもたちにビート版を切ってもらいました。雑になった断面を子ども同士で「これじゃダメだ！」なんて言いながら丁寧に作業する様子が微笑ましかったです。写真があればその様子をお伝えできたのですが…残念。

職場では他にも色々な工夫が見られます。陸上では階段を使って準備運動したり、筋力トレーニング、敏捷性を高めるトレーニングをします。水中の練習で半ズボンをはいて水の負荷を大きくしたり、ボールを首と顎の間に挟んで平泳ぎの呼吸の姿勢を整えたりします。ゴムチューブを腰に巻いて泳ぐトレーニングがありますが、ゴムチューブは高価なので代わりにロープを使って練習します。その他では発砲スチロールで掲示板や画用紙で時計の針を作りました。

限られた時間の中でいかに練習を行うか。上限のある予算をいかに使うか。現存の設備で何ができるか。日本での社会経験が少ない僕は、こういったことを活動中に経験できる機会を頂きました。職場にはたくさんのきっかけが転がっていて、いつも同僚達からヒントやアイデアをもらっています。この経験を帰国後社会還元を考えるとときに活かしたいと日々考えます。

【台所事情】

エクアドルのキッチンとは日本と異なり独立しています。IHは流通しているようですが、火力が弱いので殆どの家庭でガスを使っているそうです。あと、IH用の食器は値が張るのであまり好まれないのだとか。炊飯器もありますが、これは電気式です。日本のものと形は少し違いますが、保温や温め直しが出来て便利です。

大学時代グルメサークルという料理サークルに入っていた僕の独断と偏見で選ぶ、エクアドル（マチャラ&オタバロ）ならではのキッチン風景をお伝えしたいと思います。

・昼ご飯がメインで夜ご飯はコーヒーと軽食

(食事の量のバランスは良いと思います。なのに肥満率がやや高いと感じます・・・?)

・ベーコンが高い

(鶏肉の次に豚肉は需要が高く安いはずなのに、ベーコンは高い!)

・オリーブオイルよりひまわり油

(スープにひまわり油を回しがけするのにはまだ慣れません。)

・野菜をあまり食べない

(栄養士でも野菜をもっと食べるべきと言いながら、上手に皿の端に食べ残します。)

・胡椒をあまり使わない

(肉料理が多いですが、レストランでも胡椒が常備してあるところを見たことがありません。)

・カニは殻を砕いて食べる

(豪快です。カニを食べる時はエクアドル人も静かです。食事中はハンマーの音だけが鳴り響く・・・?)

【先輩として】

協力隊は1年に4回途上国へ派遣されます。そこには先輩や後輩といった関係も出てきます。この度26年度1次隊で高校の後輩がエクアドルに派遣されました。彼女がエクアドルに来てから3ヶ月、ようやく会うことが出来ました。初めて会うわけではないのですが、初めて会いました。鳥取県民が同時期に2人もエクアドルで活動するだけでも珍しいのに、彼女は高校の後輩であり、親友の後輩ということで俄然気合いが入ります。今後は2人でエクアドルに鳥取をもっともっと伝えていきたいと思います。

と、今回はここで気合十分に終わろうと思ったのですが、早速気合が空回り食事中に置き引きの被害に遭ってしまいました……。トホホ。