

最後の晚餐

みなさんこんにちは。まずは、今回のコロナウイルスの件でご尽力されている方々、本當にお疲れさまです。まさか私の生まれ育った北海道で「緊急事態宣言」が出され、外出を控えるだけではなく、学校に行くこともできない事態になろうとは…。受験、卒業、進級と「新しい未来」につながるこの時期に学校に行けないことは、子どもも家庭もきっと大変不安でしょうし、それを支えている先生方の心痛が、海外にいてもひしひしと伝わります。こういう時だからこそ「あの時こうしていれば」ではなく、『今からこうしていけば！』と先を見据え、みんなで協力して行動する時です。北海道の公式キャッチフレーズも『試される大地、北海道』から、『その先の、道へ。北海道』となりました。みんなでがんばりましょう。私も北海道に戻り次第、微力を尽くす所存です。

私の帰任日ですが、実はすでにカウントダウンが始まっています。実は昨日卒業式が、そして本日修了式と離任式が行われ、無事令和元年度が終了しました。現在は帰任に向けて、残務処理と引っ越し作業を急ピッチで進めております。そんな中考えているのは『ミャンマーの最後の食事は何にしようか？』ということ。3年という限られた間ではありました、住んでいたミャンマー。それを余すことなく表現する食べ物は…と考え、この店に行ってきました。店の名前は『ミンラン』。以前紹介した『ガパリ』がある州、ラカイン州料理の店です。こちらの名物は目の前にあるインド洋の恵みで育った『海の幸』。それをヤンゴン市内で味わおうという訳です。



店に着くと、生簀で元気に泳いでいるものの中から食べたいものを選びます。そして、それをどのように（焼く・茹でる・揚げる etc）食べるのかを伝え、調理したものを食べるというシステムです。今回我が家が『食べたい！』と選んだ食材が…北海道でもお馴染みの『シャコ（こちらの言葉でキンバズンと言います）』です。このシャコを焼いたものが、我が家3人の大好物なのです。ですが、皆さんご存知のシャコを焼いて食べて美味しいのか!?と思われますよね？

早速選び、待つこと20分ほど。美味しそうに焼けたものが出てきました。こんがりと焼けていてとても美味しそうですが…そのサイズ!!! 実は、ミャンマーでとれるシャコは北海道の物と比べるとすさまじく巨大で、大きいものは30cmをゆうに超えます。なので、食べ応えが抜群。日本のシャコは前足の部分は小さくて食べることができませんが、こちらのシャコは毛ガニの爪くらいのサイズがあるので、美味しいいただくことができます。旨味も非常に強く、おススメの逸品です。



3年間書かせていただいたこの報告も、いよいよ次号が最終回となります。帰任の関係があるので、恐らく寄稿は帰国してからとなります。3月中には送りたいと思っています。タイトルは『海外赴任を振り返って』。在外勤務を目指されている方のひとつつの指針になればと思っています。