

ICoMST 報告書

2014 年 8 月 14 日～8 月 26 日

新潟大学大学院 自然科学研究科 生命食料科学専攻
応用生命・食品科学コース F13D037E
細野 匠

8月14日(木) 移動日

ウィラーエクスプレスで新潟から東京(池袋)まで移動した。

8月15日(金) 移動日

池袋に到着次第、京成スカイライナーで成田空港まで移動し、朝食をとった(マクドナルド)。坂田先生と本山さん(畜産草地研究所)と合流し、Air France 航空で日本からパリのシャルルドゴール空港まで移動した(所要時間 12 時間 25 分)。荷物が **over weight** してしまったので、西海先生のキャリーケースに少し荷物を入れさせていただいた。飛行機に乗り込み離陸後、機内食はフランス人の口に合うような料理だった。また、自身の席のモニターが故障していたので機内ではかなり暇だった。パリに到着した後、次のモンテビデオ行きの飛行機の出発まで 6 時間くらいあったので軽食をとった。物価はかなり高いようだ。その後、モンテビデオに向けて出発した。



シャルルドゴール空港にて



エールフランス空港機内食

8月16日(土) 移動日

途中、ブエノスアイレス(アルゼンチン)での着陸をはさみ、ようやくカラスコ国際空港(モンテビデオ, ウルグアイ)に到着した(所要時間 16 時間 20 分)。二回トランジットがあったが何とかロストバゲージは防げた。モンテビデオから会場のあるプンタデルエステまではプライベートバンで移動した。昼食は空港のマクドナルドでハンバーガー等(アンガスビーフ)を購入し車内で食べた。日本円で 1000 円くらいだった。どうやらここも物価が高いようだ。約二時間程度でプンタデルエステに到着して、まずは Ajax hotel で本山さんを降ろし、その後、私達が宿泊する Hotel golden beach resort and spa に到着した。フロントでチェックインを済まし、ホテルマンにホテルまで荷物を運んでもらい、人生で初めてチップを払った。ホテルマンのお兄さんはすごく嬉しそうだった。部屋は四つ星ともあってきれいであったが、やはり日本のトイレ文化は進んでいるようだ。夕方くらいまで部屋で旅の疲れをいやし、夜の街に繰り出した。南米ともあって夜の街はマフィアのイメージがあったが治安はそれほど悪くなかった(Policia は多くいたが...)。ホテルの周りには飲食店が多数あり、その中で EL MONDO DELLA PIZZA という店に決めた。料理を注文しようとしたが案の定、英語が通じない。そのような中で坂田先生がスペイン語で色々に対応してく

ださった。とりあえずビール(cerveza)とサラダ(salad)を注文した。ウルグアイでは pilsen と patricia という二大ビールブランドが有名らしい。サラダはオリーブの実や赤かぶが入った初めての味であり、オリーブオイルをかけて食べた。メインのピザはまずはスタンダードなサラミピザを注文した。ボリュームはけっこうあり、味は濃い目であったがビールによく合って美味しかった。次に、シーフードピザを注文したかったのだが、品切れだったのでツナピザを注文した。こちらも美味しかった。値段は正確には覚えていないが 1 人 2500 円くらいだった気がする。ちなみに店員がかなり気さくだったり、他のお客さんが英語で通訳してくれたりでプンタデルエステの町の人々は友好的なことが伝わってきた。満足した一行はホテルへと戻り、併設してあるスーパーでチーズやサラミそして、ビールを購入し私と西海先生の部屋で私と西海先生の発表練習を兼ねて二次会をした。コーラは日本円で 170 円くらいだった。ビールと水とコーラの値段が同じくらい。



ホテルの様子



← ↑ EL MONDO DELLA PIZZA の様子

8 月 17 日 (日) 学会一日目

朝は 7 時くらいに起床し、ホテルの朝ご飯を食べた。形式はビュッフェスタイルで、食パンからパンケーキ、クロワッサンまで多くの種類のパンがあった。また、サラミやハムなどもあり、フレッシュジュースそして、オレンジやメロンなど果物(カットしたものとオリジナル有)も充実していた。学会の registration が 18 時からなので、朝食をとりながら今日の予定を話し合い、午前中は坂田先生と西海先生とプンタデルエステ市内を歩いて散策することになった。まずは、ラプラタ川周辺に向かった。川とは思えない光景に圧倒された。リゾート地ともあって道はきれいに整備されていた(いたるところにゴミ箱が設置してあった)。さぞかし、夏のシーズン時期は多くの観光客で賑わうのだろうと思った。なお、野生の雀にも遭遇したが日本の雀と比較すると悪そうな顔をしていた。その後、灯台を見

に行き、市場のような所に辿りついた。市場ではバザーのような催しがあり、地元の工芸品が数多く販売されていた。ここは後でゆっくり観光することにしてホテルへといったん戻った。このタイミングで初めて US ドルをウルグアイペソに換金した。レートはなかなか良かった。ホテルへと戻り本山さんと合流し、ホテル近くのレストランで昼食をとった。まずはビールを注文し、サラダやパスタやポテトそして、パンに肉を挟んだものなどを注文した。どれも美味しかった。ここでカルチャーショックを受けたことは放し飼いの犬(perro)が多いことだった。事実、食事中もペロが寄ってきて足元で寝ていた。昼食後、今度は本山さんを含め四人で先ほどの市場へと再度出向いた。市場は朝とは違い様々な催し者が開かれていた。バザーで坂田先生と本山さんは革製品を、私は手作りマグネットを購入した。どうやらウルグアイの人達はマテ茶が大好きらしく常に、マテと茶漉し兼ストローの入った器を片手に持ち、熱湯の入った水筒を脇に挟んでいた。(以降マテ茶セットとする。)その後、ホテルへと戻り、一休みしてから会場のコンラッドホテルに向かった。私達のホテルからコンラッドホテルまで徒歩で 20 分間くらいかかった。registration を無事に済ましたところで、近畿中国四国農業センターの柴田さん、エルジェス大学の Ahhmed(アメド)先生に初めてお会いした。柴田さんは新潟大学の栄養制御学研究室の社会人ドクターだった方で何度か新潟大学にいらっしゃる方で、アメド先生は今年の FOOMA に出展していた方で、坂田先生のお知り合いでもあり日本語がかなり堪能であった。その後、会場で Special presentation を聴講した。ウルグアイの歴史家の方からウルグアイの歴史を様々な観点からお話いただいた。その後、Welcome cocktail があり、この場で初めて ICoMST に参加した食肉分野の研究者が一同に会することになった。私も拙い英語で交流にチャレンジしようとしたが、ホテルのウェイターさんへの Beer please と Meat please が精一杯であった。一通りパーティーを楽しんだ後、スーパーに立ち寄ってからホテルに戻った。疲れがひどかったので今日の二次会は中止になった。



朝食の様子



ラプラタ川(海ではない)



昼食の様子(足元には実は犬がいる)



Welcome cocktail

8月18日(月) 学会二日目

この日も朝 7 時頃に起床した。日本と違い、寒暖差がかなりあるようだ。昼間は日光が出ていれば初夏くらいの温かさがあるし、夜は秋くらいの肌寒さがあるように感じた。昨日と同じようにホテルで朝食をとった。やはり、コムギ文化なのかパンが日本のものよりも美味しかった。普段フルーツをあまり食べないのでここぞとばかりに食べた。開会式が 8 時 15 分からというかなり早い時間のため 8 時前にはホテルを後にし、会場に向かった。開会式では大会委員長の Fabio さんの開会挨拶を聴講した。ICoMST において伝統的に受け継がれてきたカウベルを鳴らす姿がすごく印象的だった。また、ICoMST の長い歴史にも大変感銘を受けた(登録料が年々増加していることには耳を塞ぎたかったが...)。最近では家禽の分野や飼料分野にも力を入れていることや水産物にも今後取り組むことも分かった。8 年後は日本で開催されることも分かり、機会があれば是非とも足を運びたいと思った。ランチタイムはビュッフェ形式だった。会場にテーブル席がいくつかあり、私達は日本のグループで固まり、席に着いた。学生の私から一言言わせてもらおうと実に豪華なランチであった。肉はもちろん、魚料理や、様々な種類のチーズ、野菜、そしてスイーツまでのいくつもの種類の料理が並び、味も美味しかった。最近の暴飲暴食により野菜不足を感じていたので野菜を多めに食べた。午後は、坂田先生と本山先生は午前中に知り合ったエバさんという方の家に訪問することになり、私と西海先生はホテルに戻り発表の準備をすることになった。なお、エバさんは昔、日本でテレビ朝日の企画関係の仕事をしていた方で日本語も堪能だった。さらに後に知ることになるのだがエバさんのおじさんはウルグアイの元大統領らしく華麗なる一族であることはこの時誰も知らなかった。発表練習を一通り済ませた後は Welcome Dinner へと向かった。ランチの時と同じ会場だったのだが、再び学生の私から言わせてもらおうが実に豪華なディナーであった。ランチの時とは異なりウェ이터が飲み物やコース料理を提供してくれる形式だった。飲み物は水、炭酸水、ワイン等があり好きなものを選べる。なお、ウルグアイでは、水は Sin gas(含まない)と Con gas(含む)があり、どちらか必ず聞かれた。本日のディナーのメニューは

- *Smoked salmon and Taboule with herb vinaigrette.*
- *Sirloin strip steak with almond croutes and goat cheese; potato stuffed with mozzarella and bacon, Confit tomatoes, fresh herb "Chimichurri"*
- *Red fruit trio: Short cake, red fruit mousse, chocolate and strawberry tart.*

だった。なお、料理名の説明は割愛する(写真参照)。特にラム肉とハーブソースの組み合わせが美味しかった。ディナー中はお立ち台で楽器が演奏されたり歌を歌う人がいたり、優雅なひと時を過ごすことができた。ディナー後は坂田先生がホテルのスーパーのおば様方と 23 時に会う約束をされたらしくスーパーに立ち寄った。それにしても、坂田先生がスーパーの店員のお姉さま方とスペイン語で意気投合している光景には、カウベルの感動に勝るものがあった。その後、ホテルに戻り就寝した。



開会式の様子



ランチの様子



Welcome Dinner の様子(坂田先生といるのは Ockerman さん)

8月19日(火) 学会三日目

この日も朝 7 時頃起床した。いつものようにフルーツ多めの朝ごはんを済ませ、会場へと向かった。この日の午前中は坂田先生と本山さんはエバさんと近くのショッピングモールへ買い物に出かけ、私と西海先生はポスターを見学することにした。各セッションに様々な食肉に関する研究報告がなされていた。高圧処理関係のポスターもいくつかあった。食用牛ガエル肉の品質に関する報告など、興味深い報告もされていた。ランチタイムは昨日と少しメニューは異なったが形式は同じだった。午後の発表に備え、西海先生はセーブ気味の昼食だった。午後は **Parallel Session V の Meat processing and Packaging** を聴講しに行った。内容は食肉加工がメインでありほとんどの人が高圧処理に関して取り上げていた。高圧処理技術が世界ではかなり注目されていることを改めて知った。このセッションの最後を飾ったのが以前、新潟薬科大学に来て講演をしていただいた **Gustavo Barbosa** 先生だった。以前は時差ボケのせいかすごく怖そうな方であったが時差ボケがなくてもやはり、怖そうな方だった。非加熱加工について講演していただいたがどうも言っていることがよく分からないなと思ったら英語からスペイン語に切り替わっている時があった。そして、いよいよ西海先生の発表がある **Parallel Oral Poster Presentation (V, Meat Processing**

and Packaging)の時間がきた。4 題発表されるのだが先生は 4 題目の発表だった。先生の発表以外の方はアルパカの肉の研究など興味深い発表ばかりであった。先生の発表の様子は文章だと言い表せないので写真を参照されたい。発表終了後、坂田先生と一度ホテルに戻り、直に会場へ戻り Traditional Dinner へと向かった。会場では昨日のウェ이터の方々がカウボーイの格好をしたりしてさすが Traditional Dinner だった。今日のメニューは

Braziers in each table:

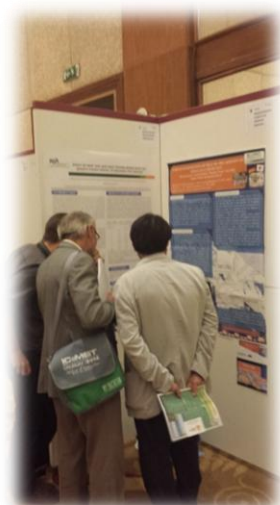
-Blood sausages, -Sausages, -Potatoes a la papillote, -Tri-tip and rump cap, -Chicken, -Lamb rack

Table of Desserts:

-Rice pudding, -Chaja Dessert, -Caramel custard with cream and/ or “Dulce de leche”, “Dulce de leche” crepes

Coffee and Tea

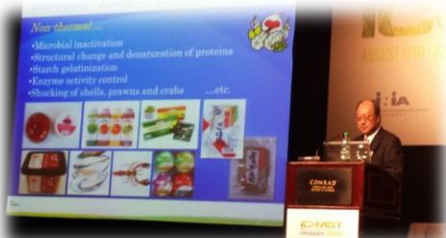
であった。料理の詳細については写真を参照されたい。このディナーでは食事の合間にウルグアイの伝統的な民族芸を見ることができた。その中で生のサンバも見ることができたのだが、子供の私には少し刺激が強すぎたようだ。この様子も言葉では言い表すことができないので写真を見ていただきたい。発表が終わったせいか西海先生がパーティーをエンジョイしていた。早く自分も終わってほしい。このパーティーで今日の西海先生と同じセッションでアルパカの発表をしていたオーストラリアの学生の方と隣同士になりお話をする機会があった。My laboratory has alpaca too. と言って筒木君の写真を見せたら Very cute! と言ってかなり喜んでくれた。また、私がウルグアイに持参した鬼ころしとカキの種をあげるととても喜んでくれた。なお、学会終了後はオーストリアに帰らずチリ経由で旅行に行くらしい。明日のツアーの集合時間が 7 時 45 分ということもありパーティー終了後は直にホテルに戻り就寝した。



ポスター発表の様子



ランチ(先生の量はこの半分以下)



西海先生口頭発表↑発表後→





Traditional Dinner の様子(右下の写真の方がアルパカの研究者)

8月20日(水) 学会四日目 ~Technical and Scenic Tours~

学会四日目、この日は ICoMST が主催のツアーがあるので 6 時 30 分と早めに起床した。集合時間が 7 時 45 分なので遅くても 7 時 30 分にはホテルを出発しなければならないという極限状態の中、このホテルの朝食開始時間 7 時 30 分が私達の前に立ちはだかつてきた。しかしながら、ダメもとで 15 分くらいに突入したところ快く美味しい朝食を提供してくれた。出来たてのスクランブルエッグと共に。従業員の方々の温かい心遣いのおかげで、予定通り 30 分にホテルを出発することができた。ホテルに到着し、COT 観光バス(新潟交通みたいな感じ)に乗り込み、目的地へと向かった。以下に全てのコースを記す。

Tour 1

Visit to the City of Montevideo, to the Technology Laboratory of Uruguay (LATU) and to the Experimental Station “INIA Las Brujas” of the National Institute of Agricultural Research (INIA).

Tour 2 →坂田先生、西海先生、本山さん、私

Visit to Pabdo Slaughterhouse, lunch in a Wine Cellar, trip through Montevideo and visit to the Meat Museum.

Tour 3

Visit to Livestock Farm belonging to Princess Laetitia D'Arenberg and San Jacinto Slaughterhouse.

Tour 4 →アメドさん

Visit to the Oceanic Coast.

Tour 5

Visit to a Sierra Los Caracoles Farm, Casapueblo, lunch at Punta del Este's port and visit to La Barra de Maldonado.

Tour 6 →三輪先生夫妻、柴田さん

Tour of Montevideo with Lunch at the Mercado del Puerto, and visit to the Estadio Centenario and Meat Museum.

Tour 7

PUNTA DEL ESTE CITY TOUR

上記にもあるように私達は屠殺場、ワインセラー、ミートミュージアム見学のツアー2 を選択した。ちなみにウルグアイのバスは Wi-Fi が使えた。一行は最初に私達が降り立った始まりの街首都モンテビデオを目指した。まず、最初の目的地の Pando 屠殺場へと到着した。詳しい情報は資料がなぜか没収されてしまったのでないが、かなり大きな場所だった。五つのくらいのチームに分け現場を見学することになり、しかも相手方の配慮で日本人 4 人とも同じチームにさせていただいた。衛生服を着込み、ヘアーキャップ、ヘルメットをかぶり現場へと潜入した。まず、最終工程である食肉の箱詰め工程を見学し、段々と初期工程へと進んで行った。工場内は衛生面、温度が管理されていた他、従業員の数もかなり多いような気がした。枝肉からのそれぞれの部位へのカットの様子、また半丸状態で熟成工程の様子も目の前で見学することができた。ここまででも十分日本では見ることのできない工程を見学することができたが、さらに生きている家畜が運ばれていき屠殺され処理されていく様子も間近で見学することができた。私は中国の海外インターンシップで窓ガラス越しに枝肉の段階までの工程を見学したことがあったが、さらに貴重な体験をすることができた。現在、そしてこの先も食肉に携わっていく身として、この Pando 屠殺場での経験を大事にしていきたいと思うと共に私達が食べるお肉、そして使用するサンプルは命を分けてもらっていることを再認識し、決して粗末に扱ってはいけないと思った。屠殺場を後にし、次の目的地であるワインセラーへと向かった。ここでは樽に入ったワインの他に多数のアンティークカーが展示してあった。数々の外車の中でなんと日本のダイハツの車も展示してあった。ランチはここでとることになっており、白ワインとそれぞれの熟成

年数のワイン、そしてパン、チーズ、ハムがあらかじめテーブルに並べてあった。ワインの味が分からない私でも美味しいと思うワインだった。メインディッシュはかなりボリュームのあるアンガス牛のステーキだった。デザートはプリンだった。この食事の様子も写真を参照されたい。このワインセラー兼レストランではクジャクや鶏が放し飼いになっていた。坂田先生と西海先生が動物たちと戯れていた。そして昼食後、次の目的地である独立記念広場を目指した。この時点で 16 時前、果たしてコンラッドホテル到着時間の 18 時 30 分に間に合うのだろうか(モンテビデオ-プンタデルエステ間は 2 時間くらい)。モンテビデオの中心地は首都ともあってかなり車で混雑していた。また、歩いている人も心なしか垢ぬけている感じがした。広場に着くと案の定ガイドさんに時間がないから 15 分で戻ってこいと言われ急いで記念像の前などで写真を撮りまくった。記念像の下には地下に行ける道があり、そこには記念碑みたいなものがあり、その横には体格の良い衛兵がお客さんを見張っていた。独立記念広場を後にし、次にミートミュージアムを目指した。この博物館はウルグアイの食肉産業を広めるために作られたものであり、食肉に関する様々な知識が集約されていた。中でも 3D グラスを装着して、映像を見ることのできるシステムは素晴らしかった。牛が飛び出してきた。ミートミュージアムを出発し、予定にはなかったがモンテビデオ市街の教会に立ち寄った。モンテビデオを出る頃には既に 18 時 30 分を回っていた。ラプラタ川に映るサンセットが実にきれいだった。これがサンセットビーチなんだなと感じた。コンラッドホテルに到着することには 20 時 30 分を回っていた。昼食がヘビーだったので夕食はスーパーで軽食を購入し軽めに済ませた。その後、明日の自身の発表に備えて就寝した。

ツアーの様子





8月21日(木) 学会五日目

この日も7時ころに起床した。この頃から先生の体型が vary していることが顕著に伺えるようになる。私は危機を感じ早めにフルーツ生活に切り替えてあったのでなんとかこの体型の変化は回避することができた。今日の予定は午前中、西海先生と火曜日の日に坂田先生たちが行ったショッピングモールへと繰り出すことになっていた。まずは学会会場に向かい、そこから歩いて10分くらいのところに Punta shopping はあった。新潟で言うところの有名な亀ジャスといったところだろうか。モールに入ると食品スーパーとその他ショップに分かれており、まずはその他ショップを見ることにした。服屋、電機屋、靴屋、自転車屋と様々なショップが軒を連ねていた。ゲームセンターもあった。その中で西海先生はスポーツショップで念願のサンダルを購入していた。ちなみにクロックスは日本円で一万円くらいした。やはりウルグアイは物価が高い。その後、スーパーでは Japanese Sushi が売っていた。カリフォルニアロールのような形で海苔が kapikapi だった。他にもフルーツや飲料などの価格を増税後の主婦のように舐めまわすように見たがどれも高かった。ウルグアイ人は高給取りなのだろうか。私自身、一ヶ月も過ごせないと思った。そんなこんなしているうちに店員に荷物を持ちこむなど注意され、逃げるようにしてスーパーを後にした。会場のコンラッドホテルに戻り、西海先生は一休みし、私は前々から行きたいと思っていたショップに足を運んだ。ショップのお姉さんは英語ができなかったので、覚えてたのスペイン語である Cuanto cuesta?(How much is it?)を使って何とかコミュニケーションをとることができた。Tシャツとキーホルダー等そして、坂田先生に頼まれていたジャンパーを購入し会場のコンラッドホテルに戻った。日本人メンバーと合流して、ランチの会場へと向かった。これが ICoMST での最後のランチとなる。最終日も形式は特に変わらなくいつも通り、不足している野菜を多く食べた。午後はまず、ポスター会場を見学した。この後の Parallel Session VIII, Biochemistry and Meat Quality で坂田先生が座長を務めるので講演者の方達とデ

イスカッションをしていた。特に、Mustafa という方の Halal と Kosher という食肉を食べる前の儀式と肉の品質に関する研究報告が日本では滅多に聞くことができないので大変興味深かった。はじめ、坂田先生以外のもう 1 人の座長が来ないというハプニングがあったが、Session は質問も盛んに飛び交い雰囲気の良い中で終了した。その後、Coffee Break をはさみ私が発表する Parallel Oral Poster Presentation (VIII, Biochemistry and Meat Quality)の時間がやってきた。私は 4 題の発表中 3 題目の発表だった。私の他にはアルパカの肉の品質に関する研究や、鳥胸肉の保水性、タンパク溶解性に関する研究、そして Meat Science の編集長である D. L. Hopkins さんの発表があった。さすがに緊張している中、坂田先生が鬼ころしを勧めてくれたので 2 人で半分にして飲むと口がまわるようになった。そのような中で発表に臨んだ。一ヶ月間練習したかいもあり、原稿を一度も読まずに発表することができた。この時、質問は出なかったが後のパーティーで高圧関係の先生方からいくつか質問をいただいた。このことから自身の発表が伝わっていたと思うと嬉しくなったと同時にもっと英語を勉強し多文化の人達とコミュニケーションをとっていきたいと思った。発表終了後は一度ホテルに戻り、ICoMST 最後を締めくくるコンラッドホテル Disco OVO で行われる Closing Party へと向かった。会場はディスコ立食形式で皆踊りながらお酒を楽しんでいた。途中、謎の歌手が乱入し会場は大いに盛り上がっていた。我らが日本代表、坂田先生もステージに立ち 1, 2, 3 ダー!を決めていた。この後も終わる気配のないパーティーは二次会も含め午前 3 時まで続いたらしい。私達は 12 時くらいでホテルに戻ったが、そんなこんなで ICoMST 最後の夜は幕を閉じていった。明日にはモンテビデオに向け出発するのでホテルに着きお世話になったスーパーのおばさま方に挨拶を済ませ、キャリーケースに荷物を詰めた。そして、坂田先生と西海先生と私達の部屋で二次会をして、就寝した。



プンタショッピングの様子



座長を務める坂田先生

Parallel Oral Poster Presentation の様子



Closing Party (Disco OVO)の様子 左、坂田先生のガッツポーズ

8月22日(金) 学会六日目 最終日

ついに学会最終日の日がきた。この日も 7 時頃に起床した。このゴールデンビーチホテルでの最後の朝食。一週間お世話になった給仕のお姉さんに挨拶し一緒に写真をとってもらい、会場へと向かった。この道も一週間で大分通り慣れたが、相変わらず放し飼ペロが多かった。会場に着き閉会式では今回の学会のトップの方達の食肉を取り巻く今後の未来についての講演から始まり、大会委員長の Fabio さんが締めくくりの言葉をおっしゃっていた。そして、開会式で鳴らされたカウベルが次の舞台であるフランスの大会委員長へと引き継がれ、60th International Congress of Meat Science and Technology IN Uruguay は閉幕した。閉会式で最も印象的だったのがこの一週間の学会の様子を編集したイメージビデオだった。このビデオから ICoMST の密度の濃さが伝わってきた。このイメージビデオはホームペー

ジから見るできるので是非見てほしい。その後、日本人メンバーで集合写真を撮り、会場のコンラッドホテルを後にした。ゴールデンビーチホテルに戻り、軽い食事をとってからチェックアウトをしてタクシーでバス停へと向かった。バスには坂田先生、西海先生、アメド先生、本山さんと乗った。このメンバーでモンテビデオを観光することになる。二時間程度でモンテビデオのバスターミナルに到着し、そこから Hotel Lafayette へと向かった。途中、私と西海先生をのせたタクシーが目的地を間違えるというハプニングがあった中、なんとかホテルに到着した。アメド先生は Hotel America に宿泊することになっていた。チェックインをして部屋でとりあえず旅の疲れをいやし、夕食はモンテビデオで有名な EL Fogon という肉料理専門店へ向かった。店に入ると ICoMST の時にお会いした先生方もお見えになっていた。やはりこのお店はウルグアイではかなり有名なのだろう。とりあえずビールとワインとサラダと一番人気の仔牛肉のステーキを注文した。味はかなり美味しかった。明日の予定を話し合った結果、本山さんは明日帰るのでモンテビデオ随一の市場に向かうことに、坂田先生、西海先生、アメド先生と私はバスでウルグアイ唯一の世界遺産であるコロニエルサクラメントへ行くことになった。また、店を出た向かいに中華料理屋があり明日のディナーはここにしようということになった。その日はホテルに戻り、フロントにコロニエルサクラメントのツアーがないか聞いたところ、75 US ドル(ランチなし)であることが分かった。少し高いが色々なことを考えるとこのツアーが一番都合が良いと考え、申し込んだ。明日の 8 時 30 分にこのホテルを出発するらしい。そして部屋に戻りすぐに就寝した。



アメド先生



本山さん



柴田さん



座長のアリさん



閉会式の様子→

←給仕の女性





プンタデルエステ最後の食事



レストラン EL Fogon

8月23日(土) 予備日

この日、私にとって初めての事態が起きた。そう寝坊したのだ。ただ朝食の時間を長めにとってあったので取り返しのつかない事態にはならなかった。朝食はゴールデンビーチホテルと似たようなものだったが種類が圧倒的に少なかった。ロビーで本山さんと別れバスに乗り込み、コロニアデルサクラメントを目指した。途中、Coffee Breakがあり、三時間くらいで目的地へと到着した。観光地ということもあり多くの観光客で賑わっていた。四時間くらいフリータイムがあり各自、ランチをとったり、お土産を買ったりと自由な時間が与えられた。まず、私達はお土産屋さんへ向かった。西海先生は革財布を、坂田先生はマテ茶セットの器のみと皮手袋を、アメド先生は日本でいう風鈴のようなアンティークを、そして私はマテ茶セットの器のみを購入した。その後、お腹も空いてきたので昼食へと向かった。昼食はウルグアイではおなじみになった肉料理専門店へと足を運んだ。予めワイングラスとパンがセッティングされている光景にはもう慣れた。アメド先生は宗教的な問題から牛肉のステーキを注文し、私達は豚肉のステーキを注文した。料理を待っているとギターの引き語りのおじさんが突如乱入してきた。好きなだけ歌って金を要求してきたので5ペソあげた。そうこうしているうちに料理が運ばれてきた。今回の旅で初めての豚肉のステーキだったが美味しかった。昼食後はコロニアデルサクラメント内を散策した。海岸からはアルゼンチンのブエノスアイレスが目と鼻の先に見えた。ちょうど新潟から見え佐渡くらいだと思う。散策中、ドイツから放浪しているカップルに遭遇した。その方達から坂田先生とアメド先生はココナッツの指輪を購入していた。やはりサッカー大国ウルグアイ、サッカーをやっている子供たちも見かけた。一通り散策し終わりバスに戻った。その後、チーズ工場兼キーホルダー博物館へと立ち寄り、二時間半かけてホテルに戻り、予定通りレストラン大中国飯店へと向かった。店内はお客さんがちらほら。お客さんは中国人もいたがウルグアイ人もいた。地元では有名なのだろうか。このお店は中国人の夫婦で経営しているようだ。店員は気を利かせて日本語のメニューも持ってきてくれた。ビールや中華スープ、チャーハン、餡かけ焼そばなどを頼み、ウルグアイ最後の夕食を楽しんだ。味は日本の張園の方が確実に美味しかった。夕食後、アメド先生とは明日は別行動なので別れの挨拶を交わし、ホテルに戻って荷物の整理をしてから就寝した。



ツアーの様子 下の写真は中華料理屋

8月24日(日) 移動日

ウルグアイ最終日。この日は寝坊せずに起床した。しかしながら、最終日にしてついに体調を崩した。朝食をとりフロントでチェックアウトして荷物を預け、私達は昨日本山さんが行った本山さんから色々と情報を仕入れていた市場へとタクシーで向かった。10 分くらいで到着した。しかしながら、朝早すぎたせいかほとんどの店が閉まっていた。仕方なく、市場内を散策しているとお土産屋さんを見つけ可愛いブタの置物を見つけた。生産国はウルグアイではなく中国だったが、坂田先生と私はウルグアイ産ということにしようと言いながら購入した。しばらくすると市場内のレストランが開店し始めた。多くの肉料理(アサード)専門店が並び目の前で肉を焼いていた。その後、ホテルに戻り、荷物を受け取り、タクシーでカラスコ国際空港へと向かった。30 分くらいで到着し荷物検査を済ませ、予定通り飛行機は出発した。やはりキャリーケースは 25 kg でウェイトオーバーだったのだが、お姉さんがおまけしてくれた。行きと同じで帰りもブエノスアイレスでトランジットがあり乗客数は一気に増えた。機内食は行きとほとんど同じだった。体調が最悪だったので映画を見てすぐに就寝した。



市場の様子 下の写真は機内食

8月25日(月) 移動日

パリのシャルルドゴール空港に到着した。行きとは異なり待ち時間が二時間くらいだったので免税店でお土産を買って飛行機に乗り込んだ。この頃から日本の観光客も増え、日本語も飛び交うようになり日本に近づいているんだなと実感し始めた。飛行機の席は坂田先生と西海先生と私はすごく近い席だった。私の隣にフランス人の親子が乗っていて話す機会があった。子供は 9 歳にしてフランス語、日本語のバイリンガルであり、生物が好きで将来は学者になりたいと言っていた。前の席に生物の偉い先生が 2 人いるよといったら喜んでた。世界は広いなと感じた。この頃から体調がさらに悪化、食事ものどに通らな

くなってきた。帰りもモニターが壊れていたの違う席で DVD をひたすら見たり、院ゼミの要旨を書いたりして時間を潰した。



免税店(パリ)



ハイネケン(機内食)



飛行機から撮影

8月26日(火) 移動日

ついに約 30 時間かけて日本に戻ってきた。ロストバケージも無事に回避し成田空港で坂田先生と別れ池袋を目指した。坂田先生はこの後、大江戸温泉物語へ行って、疲れをいやし、麻布大学が参加し芝公園で行われているオクトーバーフェスに行くらしい。行きと同じルートで京成スカイライナーを使い日暮里駅に行き、そこから山手線で池袋駅へと向かった。そこで 13 時発の高速バスを予約し、それまでバス停で待機した。待ち時間に食べた松屋の牛丼は最高だった。バスが到着し、鳥原で下車し田部さんと筒木君に迎えに来てもらい、およそ 18 時、無事長旅は終了した。

今回の学会で普通の学生では得ることのできない貴重な経験をする事ができた。この経験はきっと社会に出てからも役に立つものになると思う。また、他言語の重要性を改めて感じた旅でもあった。異国に出向いた際は英語ではなく現地の言葉に意地でもチャレンジすることで視野が広がることを感じた。もちろん英語ももっと勉強し積極的に使っていきたい。

最後にこのような貴重な機会を与えてくれた西海理之先生に深く感謝いたします。また、現地での通訳など様々な面で支えてくださった麻布大学 坂田亮一先生、畜産草地研究所 本山三知代様、近畿中国四国農業研究センター 柴田昌宏様、エルジェス大学 Ahhmed 先生に深く感謝いたします。最後に快く旅費を負担してくださった両親にも深謝いたします。

新潟大学大学院 畜産製造学研究室

細野 匠