

今週のメニュー

■ [トピックス](#)

◇アジア地域の塩ビ業界との交流

■ [随想](#)

◇オックスフォード便り

(番外編 アミーゴ! 魅惑のメキシコ その2)

関東学院大学 織 朱實

■ [編集後記](#)

■ トピックス

◇アジア地域の塩ビ業界との交流

10月下旬、アジア太平洋地域の塩ビ業界の人たちとの年1回のフェース・ツー・フェースの情報交換が、経済成長の続くインドネシアのジャカルタで行われました。VECもメンバーとして加盟しているAsia Pacific Vinyl Networkの総会と、インドネシアの塩ビ関係者を交えたPVCオープンセミナーが開催されたのです。タイは、折りしもの洪水被害のため、残念ながら参加はあきらめざるを得ませんでした。経済の発展で活気のある地元インドネシアの塩ビ関係者が集まり総勢50名ほどのPVCオープンセミナーとなりました。



PVC オープンセミナー
(10月28日、ジャカルタ)

各国の塩ビの用途は、地域によって違いはありますが、概ねパイプの需要が旺盛で、今後も塩ビの需要の伸びが期待されています。アジア地域の情報ばかりでなく、欧州化学工業会からは欧州の安定剤・添加剤について、最新情報の提供があったほか、日・欧・米の塩ビ協会がそれぞれの活動状況などを報告しました。もちろん日本では、ユーザー業界の塩ビに対する見方が変わってきたことや塩ビの良さを見直してもらう試みとして、“塩ビものづくりコンテスト”を行い、デザイナーのたまごからプロの方々まで広く感心を集めたことなどをVECから報告しました。GDPの成長が続くアジアですが、一方では、欧米にならった環境規制の動きもあるようです。しっかりとした科学的根拠に基づく議論が行われるよう、今後も見守っていきたいと思います。

もうひとつの交流として、今月上旬、リサイクル施設の見学のため韓国の塩ビ環境協会(KOVEC)が訪れ、塩ビのリサイクルに関する情報交換を行なう機会がありました。貿易統計によれば、日本からのプラスチックくずの輸出相手国として韓国も大きな位置を占めているように、韓国でも塩ビのリサイクルが進んでいるようです。今回の訪問の目的は、日本の塩ビの材料リサイクルの事情、特にサッシと床材についての情報交換が主なものでした。



KOVEC とのミーティング
(11月10日、塩ビ工業・環境協会にて)

韓国の塩ビの主な用途は、サッシ、床材、パイプで、農ビはほとんどないということもあり、韓国では KOVEC が中心となってこれら 3 つの分野について、精力的にリサイクルを行っているとのこと。塩ビサッシのリサイクルは日本で始まったばかりですが、サッシの歴史が日本より古い韓国では、サッシのリサイクルは日本より進んでいるようでした。

直に会っての情報交換は、文書などの資料からは得がたい情報が得られることから、大変有意義なものでした。(了)

■ 随想

◇ オックスフォード便り

(番外編 アミーゴ！魅惑のメキシコ その2)

関東学院大学 織 朱實

新しいことづくめだったメキシコ編その2は、毎回恒例「美味しい食べ物」写真から始めたいと思います。

メキシコ料理というと、皆さん普通に思い浮かべるのが「タコス」ですよね。私も、メキシコ料理＝タコス、でしたが、「タコス」というのは日本でいえば「どんぶり」のようなもので、メイン料理をトルティーヤ（トウモロコシの粉で作った皮）で包めばみんな「タコス」だそうです。かつ丼とか親子丼とか日本でも色々あるように、メキシコのタコスも、鶏肉の煮込みのタコス、牛肉の千切りのタコス、シーフードタコス、とバリエーションはたくさん！メキシコの人にとっては、このトルティーヤが主食ですから、貧民層の人も最低限このトルティーヤが食べられるように、政府でトルティーヤの価格統制を行っているそうです。大体、1kg 80円くらいだそうです。

写真は、メキシコで食べたタコスの中で一番美味しかったカンクーンの街角のシーフードタコス。4個でコーラもいれて、250円以下でした。さすが、庶民の食べ物！味だけでなく、お値段も優しいですね。フライされたえび（これが私的にはポイント！）とマリネのタコやイカ、レタスにトマト、タコスをどちゃ！とかけ、この上からぎゅーっとライムを絞る。てんこ盛りの中身がトルティーヤからあふれ出て、お口も手もべとべとになるのも気にしないで、むしゃむしゃ！かぶりつく。庶民の食べ物ですから、屋台で食べる時はお行儀なんて気にしないで！気にしないで！



カンクーンのシーフードタコス

さて、今回メキシコに来て驚いたのは、スープの美味しさ。やはり、素材が新鮮なのか、鶏がらのスープとか、野菜のスープとかダシがしっかり出ていて本当に「濃い」です。種類も豊富で、お米の入ったスープ、アボガドとカッテージチーズのスープ、ライムのきいた酸っぱいスープ等々食欲が落ちた時の旅行者の強い味方です。

もう一つ、気に入ったのは「チョコレート味ソース」のお料理。このソースは、「モーレソース」と呼ばれていて、カカオの風味ですが甘くないのです。鶏肉のチョコレート煮？気持ち悪い～って感じだったのですが、これが色々なスパイスが絶妙に絡み合っていて、なんとも形容しがたい美味しさ。「美味しんぼ」の海原雄山なら、きっと「うーむ、一つ一つのスパイスが混然と絡み合いながら、それでいてそれぞれの微妙な味を損なうことなく存在している。これは、カカオという南米ならではのスパイスを知りつくした料理人でなければ作りえない、まさに、至高というのにふさわしい一品」というところでしょうか。チョコレート味、という先入観と見た目の「ちょっと・・・」を克服して是非挑戦しなければ！の1品ですね。



モーレソース

写真は、スーパーで普通に売っているとげ抜きサボテン。調理するとねばねばとした食感でモロヘイヤに似ています。メキシコ人の肥満が社会問題になっていて（なんととってもコーラ消費量が世界一。水代わりにコーラを飲み、甘いもの大好き！というお国柄もあり）、サボテンの効用が見直されているそうです。



とげを抜いた食用サボテン

そして、メキシコといえばこれは飲まなければ、というのがコロナビールに、マルガリータ、テキーラですね。強いお酒なのですが、暑い国で暑苦しいほど（笑）個性豊かなメキシコの人たちと触れ合っていると強いお酒でもぐいぐいいけてしまうのが不思議です（これは単に私が呑兵衛だからかしら？）。

メキシコ料理も、チョコレート味、ライム、タコスと個性豊かなメンバーが勢ぞろいですが、メキシコ建築も個性的です。

写真は、プエブラ（街全体が世界遺産）のロザリオ教会。メキシコバロックの代表的な教会ですが、この金細工が凄いです。これでもか！これでもか！という緻密な金細工が教会全面を覆い、一種独特の雰囲気の小宇宙を構成しているのです。隙間恐怖症？なのか、とにかく空間を埋めずにいられない様子に、本当に圧倒されますが、これだけの金細工でもけばけばしい感じになっていないのがメキシコバロックの特色ですね。



夕焼けに似合うのは
マルガリータ



ロザリオ教会のマリア像にミサ室

キリスト教とメキシコ文化については思うこともあり、興味がある方はブログも見ていただければと思います。<http://akemiori.blog67.fc2.com/>

まだまだ書き足りないメキシコ編ですが次回は最終回です。

前回：[オックスフォード便り（番外編 アミーゴ！魅惑のメキシコ その1）](#)

■ 編集後記

先週から寒くなり始めたことから紅葉狩りにでも行こうかと各地の状況を Web で調べてみました。紅葉前線は多少遅れ気味ですが順調に進んでいるようで、夏の日照が十分あったことから寒波が来れば鮮やかな紅葉が期待できるようです。



紅葉は自分の免疫力を誇示するハンディキャップ信号として進化し、色が鮮やかであるほど次の年のアブラムシの寄生が少ないとか。紅葉が木と虫との戦いの結果生まれたとは驚きです。（可）

■ 関連リンク

- [メールマガジンバックナンバー](#)
- [メールマガジン登録](#)、[メールマガジン解除](#)



◆編集責任者 事務局長 東 幸次

■東京都中央区新川 1-4-1

■TEL 03-3297-5601 ■FAX 03-3297-5783

■URL <http://www.vec.gr.jp> ■E-MAIL info@vec.gr.jp