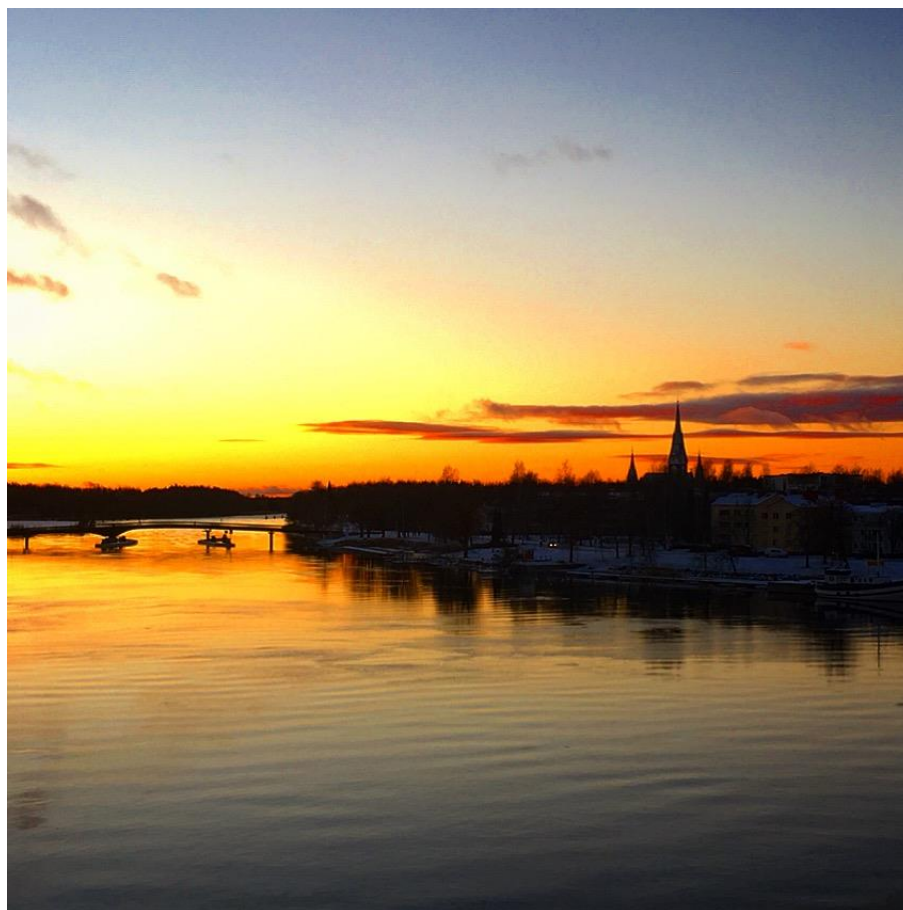


## 海外派遣留学プログラム月間報告書

(報告期間：2018/11/01 ～2018/11/30 )

前回、10月は飛ぶように過ぎたとお伝えしましたが、11月はさらに早く過ぎ去り、焦りを感じている毎日です。日が短くなり、9時に日の出、3時に日の入りという環境が時間の経過を加速させているのかもしれませんが。友人によると、フィンランドの冬季うつは、イベントの少なく、雪がまだ降っていない11月に起きやすいとのことで、私も毎日薄暗がりの中で過ごしているうちに少々情緒不安定になりました。ビタミン剤を進められ数回摂取しましたが、私にはチョコの方が効果的なようです。フィンランドのチョコがなぜこんなに充実しているのか、この頃よく理解できるようになりました。



珍しく晴れた日。幸せで胸がいっぱいになる景色です。雪が初めて降り積もった日で、ウィンターワンダーランドにしか見えません。高い塔のようなものは教会の屋根です。

## 1. 勉学の状況

Current issues in forest conservation and biodiversity : forestry から、マスターですが受講しています。Web サイトには、マスターの授業を受講したい場合は相談してください、forestry の授業は home university で最低2年勉強した生徒でないと受けられません、などと記載されていますが、実際はとても自由でオープンな学習環境ですので、自分の好きな授業を取ることができます。毎回教授が変わり、森林で起こっている環境問題やその対策、森林マネージメント、森林に暮らす生物などの話を聞くことができます。じきにグループプレゼンがあります。

Cultural Studies Perspectives on Finnish Culture : フィンランド文化のベーシックを全般的に学びたい人にはぴったりな授業です。音楽から文学、歴史まで、幅広い情報を得ることができます。ここでフィンランドの著名人、有名な作品など頭に入れておくと、美術館に行った際に予備知識として役立ちます。

Introduction to biology のクラスでは、ついにグループプレゼンを迎えて終了しました。climate change と結び付け、Food security について発表するというものでした。私は明らかに他の生徒と比べ圧倒的にプレゼンの経験が少なく、何をどのように述べれば聴衆に伝わりやすいのか、をよく考え練習する必要があると改めて反省しました。debate クラブでも同じ課題を感じています。自分の弱点を認識することができ良い機会でした。

## 2. 生活の状況

今回はフィンランド料理を紹介したいと思います。世界でもまずいと言われており、実際に私が7年前に訪れたときあまりおいしくない…と感じたフィンランド料理。しかし実は、私に日本食のことを恋しく思わせないほどの魅力をもっています！



私が大大大好きなのが、このカレリアンピーラッカ (karjalanpiirakka)。ライ麦粉を使った生地の中におかゆが入っていて素朴な味です。私にとってはフィンランドのおにぎりの存在です。豪華にしたいときには、エッグバターやスモークサーモンを上に乗せて食べます。作るのは恐ろしく大変ですが、そこら中に安く売っています。オールドファッションなものは中におかゆではなくポテトが入っています。いろいろとこだわりがある、カレリア地方のソールフードです。

フィンランド人の友人がよく作ってくれるのが、キャベツジャセロール(Kaalilaatikko)。このように砂糖漬けしたリンゴンベリーと一緒に食べてもおいしいですが、日本人にとっては無くても大丈夫な添え物です…。驚きなのが、隠し味に黒蜜（日本のものと全く同じ）とあらゆるスパイ



ス（フィンランドのスーパーはスパイスが充実しています）を使っていることです。



フィンランドといえばシナモンロール。こちらではシナモンロールのような形状のパンを全般的にプーラ pulla と呼んでおり、たくさんある pulla の種類の中でシナモン入りのものをシナモンロール（フィンランド語名を忘れました）と呼んでいます。



お泊りしたときに作ってくれたフィンランドパンケーキ。簡単に作れますが、なぜか、おもちのようにもちもちに仕上がります。ジャムを添えて食べます。



BBQ のときの定番がチーズベーコンマッシュルーム。フィンランド料理なのか怪しく、フィンランド人に料理名を聞いても誰も知りませんが、私のお気に入りの一つです。フィンランド産の手のひら大のマッシュルームをくりぬいて好きなチーズを入れ、ベーコンを巻いてグリルするだけです。

クリスマスの定番の飲み物がグロッキです。ぶどうジュースのようですが、より深い味がします。たいていは鍋で温めて、お好みでアーモンドスライスとレーズンを入れて飲みます。アルコールが入っていることもあります。そしてサルミアッキ。グミ売り場に行くと、売り場の半分ほどを真っ黒なものが占めています…。食堂のスイーツ類の上にも真っ黒なものが…。これらはすべてサルミアッキです。ほんとうに歯磨き粉味のタイヤを食べているような気分になります。チョコと間違えてうっかり食べないように気をつけてください。ちなみに、リコリス（塩辛い、スウェーデンで主流）の方がまだサルミアッキよりましな味がします。