

## 学んで教える・教えて学ぶ・もっと知って好きになる 好きになってもっと知る (これが現地理解教育)

教職員研修でラム酒 (ロン) 工場に行き、ベネズエラの産業について研修してきました! (サトウキビからラム酒ができるまで)



① 収穫 (しゅうかく)



② 発酵 (はっこう)



③ 蒸溜 (じょうりゅう)



④ 熟成 (じゅくせい)



⑤ ブレンドング



⑥ 濾過 (ろか)



⑦ 瓶詰め (びんづめ)



⑧ ラム酒 (ロン)

### 教職員研修で、ベネズエラのラム酒 (ロン) 工場を見学する

1ヶ月前の8月27日(土)に教職員研修で、ラム酒工場に行きました。児童のベネズエラ理解を深めるためには、まず教える教員の研修が大切と考えるからです。今年1月のカカオ農園(チョコレート作り)につづく、実地研修でした。

カラカスから南西に80キロほど下ったエル・コンセッホという町にある、サンタテレサ社は1796年、トヴァル・イ・ブランコ伯爵により創業された歴史あるラム酒メーカーです。

サンタテレサというその名は、敬虔なカトリック教徒だった伯爵が自分の娘の守護聖人だったサンタテレサにちなみ、自分の領地の一部をそう名づけたことに始まります。その後、1885年、サンタテレサ社はドイツからベネズエラに移住してきたヴォルマー一族により引き継がれ、現在にいたるまでヴォルマー一族がその経営に携わっているそうです。この歴史あるサンタテレサ社の農園、アシエンダでは太陽の光と雨に恵まれラム酒の原料となるサトウキビが栽培されています。サトウキビ農園の豊かさ、優雅さの象徴としてこの地方でサトウキビ農園のまわりに植えられるのがロイヤル・パームです。サンタテレサ社アシエンダのロイヤル・パームは代々、ヴォルマー一族によって少しずつ植えられ、中には樹齢125年近くにもなるものもあるといわれています。そして、その数は実に2500本以上、長さ5kmにも及び、サンタテレサ社の豊かさ、歴史の長さをうかがうことができます。この歴史あるベネズエラのラム酒メーカー、サンタテレサ社で造られるラム酒はその品質の高さから、ベネズエラ本国だけでなく海外でも高い評価を受け、その証として様々な名誉ある賞が贈られているそうです。

(写真: 上8枚はラム酒(ロン)が出来る工程。左3枚は、

上からサンタテレサ社の看板。中はサトウキビ畑とロイヤル・パーム並木。下は当時使用されていた蒸気機関車。右下の写真は、教職員研修の記念写真。)

