

元素数がものたりなかった。現在ではICPをはじめとする各種の分析機器やパソコンも導入され、この点に関して大幅に改善され、同様な調査が各地で実施され新規鉱床の発見の手がかりとなることが期待される。

本調査の実施中に痛感したのは、本地域のような地形急峻な地域で効率よく調査を行うための、車載可能な高性能分析機器の導入である。これにより調査結果の解析・評価およびそれに基づく次段階の作業展開が現場で可能となり、非常に効果的な探査活動が可能になると考える。

最後に本調査を実施するにあたりご援助・御協力いただいた地質科学研究所並びに国際協力事業団イスラマバード事務所の方々にお礼申しあげる。

文 献

- 大津秀夫・窪田 亮・松田陽一(1984): 地化学データの頻度分布。鉱山地質, 34, 51-56.
- Richwood P. C. (1981): Crustal abundance, distribution and crystal chemistry of the elements. Handbook of Exploration Geochemistry, Vol. 3, Elsevier, 390-403.
- SUZUKI Mitsuru, KHAN Said Rahim and KHAN Tahseenullah (1998): Geochemical exploration in the northern Pakistan.

<受付: 1998年4月2日>

パキスタンから日本へ逆技術移転

—パキスタン料理講習会—

プロジェクト方式技術移転協力により日本からパキスタンへ技術移転を行ってきたイスラマバードの地質科学研究所には、食堂が設置されており4人の職員が働いている。所内でも最も広く、ゆったりとくつろげるスペースとなっており、10時半のお茶に、1時の昼食に、3時半のお茶に、職員の憩いとコミュニケーションの場でもある。

パキスタンでは、大都会であれ田舎であれ、どのどんな食堂に入ってもそこそこ食べられる料理を口にすることができ、とても食べられないで苦勞するという事は少ない。この点は店によりレベル差の激しい日本と著しく異なる好印象を与える。食材や調理法の種類が限られているためと思われるが、地方には地方でその地域の独特の調理法によるおいしい有名料理もある。イスラマバードにはそれらの出店もあり味わうことができる。

一方、世界の国々の料理と勝負できるかという観点から入念に味見してみると完成度の高いものは多いとはいえない。辛いだけで食材の味が全く生きていないもの、加熱しすぎて菌の立たないもの、油がぎとぎとのものなど様々である。イスラマバード市内の一流有名レストランにおいても然りである。こうして食べ歩くなかで、結局、研究所の食堂の料理が最も完成度の高いパキスタン料理であると確信するに至った。この味を覚えて帰国したいという気持ちが募った。

食堂のシェフ、ラーナ・ハニフ氏は講習会の頼みを快く引き受けてくれた。相談の結果、ラマザンに入り勤務が昼までとなる期間の午後、6回にわけて教えてもらえることになった。プロジェクトの専門家夫婦のほか、通訳も兼ねて毎回2~4人の青年海外協力隊のお姉さん、お兄さんも参加、協力してくれてわが家の台所は賑わった。内容は一回に3種類(スープ、ピラフ、肉料理)の10人前を実際に作りながら教えてくれるというもので、シェフの帰った後、参加者全員でこれをいただくディナーパーティとなる楽しくかつ有り難い講習会であった。こうして計18種類の料理を直接シェフの指導で学ぶことができた。これまでの海外出張でかつてなかった貴重な経験になった。

講習会の中でもっとも印象的だったのは、料理に取り組むシェフの姿勢と執念だった。常に自分のできる最高のものを作り上げようとする注意力、観察力を最後まで集中し続けるその態度がああ味を生み出していたことが理解でき合点がいった。そして我々の技術移転においてこれだけの姿勢を示し得たか、ふと不安になった。

講習会のことは研究所のカウンターパートたちも皆知っていた。彼らのシェフの味に対する評価はまちまちであるが、「パキスタンにおけるパキスタン人専門家から日本人専門家への逆技術移転」の一句は彼らの喝采を受けた。(J. Y.)