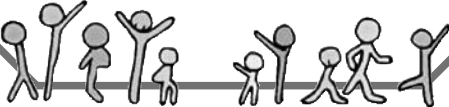


中および収容先で多くの命が失われた。それら一連の強制移住はロング・ウォークと呼ばれ、ナバホの人々はボスク・レドンドおよびサムナー砦を“Hwéeldi”、「苦難の地」と呼ぶ。

- 7) Jen Miller, “Frybread,” *Smithsonian Magazine* (July 2008), <https://www.smithsonianmag.com/arts-culture/frybread-79191/>
- 8) Angie Wagner, “Icon or Hazard? The Great Debate over Fry Bread,” *Associated Press*, August 21, 2005.
- 9) 最近では、これらの配給品から生みだされた不健康な食物を積極的に「食べない」ことで西洋人の植民地支配からの脱却を狙う動きもある。Andrea Smith, “Decolonization in Unexpected Places: Native Evangelicalism and the Rearticulation of Mission,” *American Quarterly* 62, no.3 (September 2010), 587.

Big size in America!!

文学部2年 玉井 明音



担任の先生に薦められてアメリカへの短期留学を決めた高校2年生の夏。私は何もかもがビッグサイズというアメリカの勝手なイメージを持ちながら、本当にそうなのか見てみたいというワクワク感を胸に日本を後にしました。

今回はそんなビッグな期待を裏切らなかつた「食」について私が体験したことを書きたいと思います。



私は日本人とパキスタン人の生徒たちと約2週間、キャンパス内にある寮で生活を共にしました。ほとんどの時間をシェアし、英語を通して異文化を理解する勉強をしました。1日の中で

最も楽しかった時間は、食事でした。

私を含め、みんなアメリカに来るのは初めてだったので全てにおいて驚きの連続でした。その中で私が特に驚いたことはビッグだけでなく、カフェテリアに置いてある「ソースの種類」と「シリアルの種類」でした。朝食と昼食は毎日学校のカフェテリアで食べたのですが、ハンバーガーやホットドッグ用のケチャップ類のソースが約10種類ほどあり、選ぶだけでも迷い過ぎて時間がかかってしまいました。



シリアルも砂糖の有無から、グラノーラやピンクやパープル、グリーンなどカラフルな色の付いたシリアルまでありました。シリアルにかけるミルクも低脂肪のミルクや豆乳など、本当にたくさんの種類がありました。

カフェテリアでのご飯は、朝昼で多少変わりますが、基本はハンバーガー、ポテトといったオーソドックスなスタイルでした。

夕食時はみんなで、学校近くのサンドイッチ屋やレストラン、スーパーマーケットに行きました。サンドイッチ屋のようなファストフード店等のドリンクはMサイズを頼んだつもりなのに、自分の顔のサイズよりはるかに大きな入れ物に入って出てきたので驚きました。「これがアメリカンサイズかっ！」と身をもって感じました。スーパーに売っている飲み物やお菓子は、日本では絶対に見かけないほどの大きさでした。

アメリカンサイズを実感できた体験となりました。

