

自然と共生する「紙」 フィリピンから 世界へ。

情報は紙に印刷された活字からインターネットへ、本は電子書籍となり、いろいろな面で紙の存在はだんだん薄くなっていると言えるかもしれません。しかし一方で、紙ならではの良さがあります。カビテ州タガイタイを拠点とする MASAECO INC. (マサエコ) では、農業廃棄物を原料にさまざまな紙製品を生み出しています。紙の可能性を改めて感じさせてくれる同社の佐久間航さんにお話を聞きました。(聞き手・時澤圭一)



壁紙、タペストリー、壁飾り、照明、花瓶、器、すべて同社の紙からつくられている。



佐久間 航 (さくま わたる)

MASAECO INC. CEO / 代表取締役社長。1979 年兵庫県生まれ。ドバイで小学校、インドで高校生活を経て、米国テネシー州 Memphis College of Art 卒業。2005 年に来比し、カビテ州タガイタイ市在住。「デザイン&ライフスタイル展」(フィリピン貿易産業省主催) 等で受賞歴多数。会社名 MASAECO INC. は、タガログ語で mass を意味する Masa と、英語の Ecology を組み合わせた造語。環境に配慮した製品を通じ、サステナビリティ(持続可能性)に対する意識を現代の暮らしに届けたいという思いが込められている。
<http://masaecopaper.com/>



“

We are committed to giving the same excellent service and care that you have come to expect from us. Trust that we will do the right things for you.

LIFE GOES ON
AT HERALD SUITES

BOOK DIRECTLY WITH CONFIDENCE TODAY!
WWW.HERALDSUITES.COM



HERALD
SUITES
Where I'd like to be



SCAN THE QR CODE
AND WATCH OUR
SAFETY PROTOCOLS!

個性を放つ手作りの紙。 今こそ注目される紙の魅力

ーコロナ禍の影響は？

本来は閉鎖の対象にはならないはずでした。しかし、カピテ州インダン町やバラングの当局より休業要請があり、3月20日から休業を決めました。その後、5月中旬にカラバルソン地域の規制がECQからGCQに緩和されたのと同時に、業務を再開しました。コロナ禍の影響でビジネスのオンライン化が加速しています。当社はそこでかなり遅れていましたが、休業の間にこれまで放置していた会社のウェブサイトの一新を依頼し、フェイスブック、インスタグラムなどのSNSを通して製品紹介の発信を始めました。今ではSNSを通してのフィリピン国内の売り上げの割合が約7割に達し、SNSの影響に驚いています。また、個人的には休業期間にさまざまな国の歴史や文化、全く関心なかった金融などの知識を増やすことができ、とても充実した時間だったと思います。

ー1月のタール火山噴火の影響は？

当日、私は日本からマニラに向かっていました。ちょうど飛行中に噴火していて、タール火山の噴火を知ったのはマニラ到着後。火山灰でほぼ視界がない中を、車で約6時間かけてマニラからタガイタイに戻り、それから2週間ほどは断水や停電などが起きて、生活は大変でした。しかし、工場があるインダン町ではさほど影響もなく、幸い業務への支障はありませんでした。

ーフィリピンを拠点にするきっかけは？

米国の美術大学を卒業した後、日本に一時帰国した際にネットで検索して見つけたのが、MASAE CO INCの前身にあたるマサ・エコロジカル・ディベロップメ

ントの関連会社、株式会社MEDIでした。

フィリピン工場に派遣されたのは、入社してから2、3カ月後。もともと半年から1年で米国に戻り、芸術活動に専念する予定だったのですが、フィリピンの文化や紙漉（す）きの奥深さに魅了され、住み続けて今に至っています。

会社は、当時首都圏ケソン市にあった事務所の小さなガレージから始まりました。事業は農業廃棄物となった収穫後のパイナップルの葉や、バナナの幹を利用した壁紙などの製造。それらの商品を軸とした事業を通して、フィリピンの農村地域での雇用創出を目指すため、首都圏からタガイタイ市近郊のインダン町に拠点を移しました。

自然と共生しながら、雇用を無理なく創出し、自然や人にやさしいものをつくる。「手漉き紙」の生産は、まさにその理想にかなう事業でした。昔からフィリピンの農村には、紙を生産する原料が豊富にありました。収穫後、あまり利用されていなかった葉、幹といった農業廃棄物は、手漉き紙製作に最適な素材だったのです。

会社は前社長の体調不良により閉鎖されることになったのですが、業務を引き継ぐ形で私が独立し、2018年にMASAE CO INCを設立しました。

私は大学で油絵、彫刻、コンピュータアートなど美術の分野全般を学びましたが、ペーパーアート（紙アート）だけは興味がありませんでした。大学で習得できなかった唯一の分野と今こうして日々向き合う仕事に就くことになり、縁とは不思議なものだと思います。

ー製造する紙の特徴は？

パイナップルの葉、バナナの幹といった



MASAE COの求人募集には地域住民から多くの応募が集まる。採用後は各自適性に合った部署へ配置される。

農業廃棄物やアバカ麻、コウゾ、サラゴ（フィリピン雁皮）、古紙や段ボールの端材などを原料に、日本の伝統技術である和紙の製法を応用・発展させて、手作りの紙を生産しています。

日本の和紙は伝統技術であり、経験が必要です。フィリピンにそうした職人気質的なものを導入するのは難しい。和紙をつくるには、繊細な技術のほかに、気候やきれいな水といった風土の条件も満たす必要があります。

当社の紙は和紙ではなく、フィリピンならではの素材でフィリピン人がつくる、フィリピンらしい紙。日本では考えられないほどの手間をかける手作りの紙です。

原料によって紙の風合いや特徴が変わります。例えば、パイナップルの葉やコウゾを使った紙は繊細であるのに対し、バナナの幹で作った紙は強く、荒々しい雰囲気を出します。また、アバカはコストを抑えて紙をつくることのできる。自然の素材なので、すべての紙が個性を持ち、全く同じ紙は一つとしてありません。手作りの紙なので、お客様のご要望に紙1枚からこたえることのできるのも強みです。5メートル×10メートルの大判の紙をつくることもできます。

ー紙を使った製品とは？

壁紙、タペストリー、壁飾り、照明のシェード、花瓶、器などを制作しています。顧客層はミドルからハイエンドで、主な市場は日本、米国、欧州。海外の見本市に出展して当社について知ってもらい、市場を開拓してきました。主力製品のひとつである壁紙はホテル、カジノ、高級ブランドの店



紙の原料となるパイナップルの葉（左）とバナナの幹の繊維（右）



KOBEYA 神戸屋 日本食材
JAPANESE FOOD MART

豊富な品揃えで お客様の健康的な食生活をサポートいたします。



Tel. 8807-1107 GF Juno cor. Makati Ave., Bel Air, Makati City · Email: kobeyafoodmart@yahoo.com

営業時間：10:00～22:00（月曜日～日曜日）

New Hatchin
Japanese Grocery



一生鮮食品が自慢の 日本食材店!



Pâtisserie BÉBÉ ROUGE

MAKATI店

Tel: 8519-6567

8897-7207

8836-7276

携帯:

0917-560-7298 Globe

0918-965-2178 Smart

Eメール:sales@newhatchin.com

MABINI店

携帯: 0995-419-5607

営業時間:

月～日 10am～9pm

CARTIMAR店

Tel: 8833-8905・8834-1384

Fax: 8834-1384

営業時間:

月～土 7am～5pm

日 7am～2pm

WHITE PLAINS店

Tel: 8586-7065

営業時間:

月～日 10am～9pm

New Hatchin Japanese Grocerant
New Hatchin Japanese Grocery Makati

自然と共生する「紙」 フィリピンから世界へ。



紙でありながら石でつくられたような質感の TWIN BOWL コレクション



工場に併設されている MASAECO 社ショールーム

舗などに使われています。

私たちが日常生活で使用している主な紙は印刷用紙、トイレトペーパー、梱包材など比較的価格帯が低い消耗品です。紙商品が高価なものという認識はあまり持てません。当社はそうした認識を変え、紙商品でも十分に付加価値の高い商品を提供できると信じています。紙には、他の素材では表せない柔らかさや温かみ、何度でも再利用できるといった特長があります。電子化が進み、インターネットが発達した現代においても、紙は重宝される素材であり続けると信じています。

現在、当社の製品の90%は私がデザインしていますが、ほかのフィリピン人デザイナーとのコラボレーションにも積極的に取り組んでいます。

私は日本で生まれ、小学校は中東のドバイ、高校はインド、大学は米国、仕事はフィリピンと、それぞれとても個性の強い文化が根付く国々で暮らしてきました。そうした貴重な経験で得た感性を活かした作品づくりを目指しています。

一今後の計画、目標は？

地元の雇用創出に役立つことと、スタッフにより働きやすく、家族との時間を持

つことができるようにしたいと思っています。現在、日本人3人を含む65人の従業員のうち、フィリピン人スタッフはほぼ全員、会社があるバランガイとその近くに暮らす地元の人たち。家族いっしょに当社で働いている人もいます。出勤に時間がとられることなく、家族団らんの時間もあると思うのですが、今以上にスタッフが自分の時間を持つことができるようにしたいと考えています。

フィリピンという国に対する私の思いを言い表すなら、LOVE & HATE、愛と憎しみが同居しています。フィリピンの魅力は「人」だと言われますし、私もそう思います。明るくやさしく、いつも笑顔を絶やさず生きるこの国の人は好きですが、裏切られたことも幾度となくあり、スムーズに物事が進まないことは日常茶判事。いら立ってしまうこともほぼ毎日です。でも、私はこれまでフィリピン人に支えられて住み続けてきましたし、これからも拠点とし続けて、LOVE & HATEを繰り返して行くことになるでしょう。

ゆくゆくは会社のフィリピン人スタッフが独立できるように育て上げて、私は作品の創作に専念しながら、遠くから見守るのが夢です。



スタンド式照明の BOUR コレクション（上）と、吊り下げ式の LINEA コレクション（下）

PUERTO GALERA OCEAN CLUB

海と太陽と笑顔の島



イズカサゴ! 刺身、鍋 美味しかった!

プエルトガレラの事なら何でもお気軽にお問い合わせ下さい M

ダイビング
フィッシング
ジェットスキー
バナナボート
スノーケリング
ビーチホッピング
総合マリンスポーツ

Summer Connection Beach Resort

WHITE BEACH, PUERTO GALERA, O. R. MINDORO
電話: 0939-550-0007 / 0917-981-0077 (白石)
E-mail: pg_ocean_club@yahoo.co.jp

萬 里 BANRI NOODLE HOUSE

sushi bar and japanese restaurant

地元のの人に絶大な人気を誇る
老舗の日本食レストラン。たくさんのお客様がいます。
新鮮なネタを厳選したお寿司や、丼物、種類など、
和食から中華まで品揃え豊富で常連の舌も飽きさせません。日替わりランチメニューも豊富で常時10種類ほどあります。毎日少しずつ入れ替わるランチを楽しむのも好いですね。

ラブラブお店 Tel. (032) 341-3720
Hiway Pusok, Lapu-Lapu City
月・土: 11:00am - 2:00pm / 5:30pm - 10:00pm
日: 11:00am - 10:00pm






パニラッドお店 Tel. (032) 234-0788 | Crossroads Mall, Banilad, Cebu City

Filipino World

第45回

Pinoy at Pinay

ピノイとピナイ

フィリピン語 アレコレ

みなさんこんにちは! Kumusta kayo? フィリピン人は自分たちを呼ぶ時 **Filipino** と呼んだり **Pinipino** と呼んだりしていますね。正しいのは一体どっち?そして「フィリピン人」を表す愛称とは?今回はその謎に迫ります。

【国名はどう決まった?】

フィリピンの国名は、フィリピンに到達した



フィリピン人の女性はフィリピーナと呼ばれる

船団を率いた探検家ピリャロボスが、レイテ島周辺の島々を、当時のスペイン皇太子フェリペの名にちなんで Las Islas Felipinas (ラス・イスラス・フェリピーナス)「フェリピーナス諸島」と呼んだのが始まりでした。それ以来フィリピンはスペイン語で **Filipinas** と呼ばれていましたが、本来タガログ語には **F** がなく **P** と発音されるため、エミリオ・アギナルドが第一次フィリピン共和国設立を宣言した 1899 年頃から **Pilipinas** (ピリピーナス) と呼ばれるようになりました。

ちなみに英語での国名は Republic of the Philippines、省略するときは the Philippines となります。例えば「私は 3 年前にフィリピンにきました」なら "I came to the Philippines three years ago." です。s のない Philippine は「フィリピンの」という形容詞として使うので「フィリピン政府」は "the Philippine government" 「フィリピン大使館」は "Philippine Embassy" です。

【フィリピーナ/フィリピーノ?】

スペイン統治下のフィリピンで「フィリピーノ」と呼ばれたのは、フィリピン産まれの人だけでした。現地のマレー系住民は「インディオ(現地人)」と呼ばれ、フィリピーノには含まれなかったのです。スペイン政府は税金を人種によって細かく決めており、スペイン系の人々の税金は免除とし、フィリピン現地の人には人頭税や労役を課していました。1898 年のフィリピン独立

宣言ではこの仕組みが排除され、フィリピン住民は全て人種を問わず **Filipino** とされました。

1930 年代には、ロペ・K・サントスがタガログ語を元にした国語を開発しますが、「F」はフィリピン元来の音では無いため、20 文字を独自のアルファベット「アバカダ」として用いる **Pilipino** を国語とします。その際、「フィリピン人」は **F** を使わない **Pilipino** とされました。

時を経て 1987 年に新たに定められた憲法で、**F** を含む 28 文字のアルファベットを採用した **Filipino** が国語となったため、「フィリピン人」も **F** を使った **Filipino** になりました。つまり **F** から **P** になり、最終的にまた **F** になって「フィリピーノ」と決まったのは、比較的最近のことなのです。年配のフィリピン人に聞くと、**Filipino** は「フィリピン人」の英語名称、**Pilipino** がフィリピン語名称、のように説明する人がいるのはこのためです。国名は **Pilipinas** と **P** のまま変わっていません。

【ピノイ、ピナイ】

「フィリピン人」には実は略称があります。彼らは自分達「フィリピン人」のことを愛着を込めて **Pinoy** (ピノイ)、(女性は **Pinay** ピナイ)と呼んでおり、アメリカ統治下の 1920 年代には既にこの呼び名が使われていたといわれています。つまり正式な呼び名が「ピリピーノ」になったり「フィリピーノ」になったりしている間も、「フィリピン

人」の略称は 100 年もの間ずっと「ピノイ」だったというわけです。短くして最後に「y」が入ることによって愛嬌のある軽い印象が生まれるので、フィリピン人の国民性を表す言葉として最適だと感じてきたからではないでしょうか。さらに、外国の血を引くフィリピン人はメスティーソのピノイとして「ティソイ (Tisoy)」と呼んだり、中華系フィリピン人は Chino の Pinoy なので「チノイ (Tsinoy/Chinoy)」と自分達のことを呼んだりしています。

日本人にとっては、「日本人」をさらに略した愛称を作ることなど想像もつきませんが、なんにでも愛称や略称を付けるフィリピン人にとっては、「ピノイ」「ピナイ」という愛称は、自分達の変なアイデンティティを示すキーワードだと言えます。



文: デセンブラーナ悦子
日英・タガログ語通訳。大阪外大フィリピン語学専攻。在学中にフィリピン大学に交換留学。フィリピン人の夫と 1992 年に結婚、以後マニラに暮らす。趣味はダンスだが、最近は時間が取れないのが悩み。



フィリピンの旅券には「PILIPINAS」と記載。

マニラを愛するマニラブによるマニラの街歩き

#まにら散歩

日々の街歩きの中で見つけたものや発見、WEBでも毎日フィリピン情報更新中!

「#まにら散歩」では、普段マニラブが日々の街歩きの中で見つけた面白いものをシェアする企画ですが、今回は番外編として、おうち時間も楽しめる簡単アレンジ料理レシピを、ご紹介します。

フィリピンのお土産の定番ドライマンゴー! もらってうれしいおみやげですね! しかし、袋に結構な量が入っているの、食べきれないことも...! そこで今回は、ドライマンゴーを使ったおつまみ 3 品の簡単レシピをご紹介します! お酒に合う & 簡単に作れるようにしました! 作ってみてくださいね♡

〈ドライマンゴーぼてさら〉

ポテトサラダの隠し味としてアレンジしたレシピ。ポテサラを作るときに隠し味に砂糖を入れる人もいますよね! ドライマンゴーの周りの砂糖がその隠し味の役割をしてくれますよ。ちょっと柔らかくなったマンゴーがいい☆ビールにも日本酒にもワインにも合います!

・材料 (2 人分)

じゃがいも (2 個)、ゆで卵 (1 個)、きゅうり (1/3 本)、ドライマンゴー (1 枚)、にんじん (1/2 本)、マヨネーズ (大さじ 1)、コンソメ (小さじ 1)、塩 (少々)

・レシピ

- ①鍋に水と卵を入れて 15 分茹でる
- ②じゃがいもの皮を剥いて、3 分レンジ
- ③ゆで卵 (①) とじゃがいも (②) を潰して、冷ます
- ④きゅうりをスライサーで切り (薄い輪切り)、塩もみして 3 分置く
- ⑤きゅうりの水分を絞る

⑥にんじんをさいの目に切る。ドライマンゴーをハサミで 5mm 四方に切る

⑦上記③にマヨネーズ・コンソメ・塩を混ぜる

⑧上記⑤、⑥を入れてよく混ぜて、完成!

〈クリームチーズ野菜ディップ〉

生野菜をディップするクリームチーズにアレンジしたレシピ。ワインのお供としてチーズとドライフルーツの組み合わせはよくありますよね。それを混ぜてしまったこちらの一品。合わないわけではない...! これはやはりワインに合います! スッキリとした日本酒にも合います。

・材料 (2 人分)

クリームチーズ (1 つ)、牛乳 (小さじ 1)、ドライマンゴー (1/3 枚)、ナッツ (4 かけ)、お好みの野菜

・レシピ

- ①クリームチーズと牛乳を耐熱容器に入れて 20 秒レンジ (たまに破裂するのでご注意♡)
 - ②ドライマンゴーをハサミで 5mm 四方に切る。ナッツを砕く。
 - ③上記①をよく混ぜ、②を入れてさらに混ぜれば、完成!
- ※お好みでヨーグルトを混ぜたり、蜂蜜をかけても美味しいです。

〈にんじんのピネガーサラダ〉

にんじんと組み合わせるサラダにしたアレンジレシピ。ワインピネガーの酸味をドライマンゴーの甘みがまろやかにしてくれます。にんじんは生のままでもいいですが、ドライマンゴーは水分を含むとしんなりする、その食感と合わせるためにに

フィリピンのお土産

ドライマンゴー

簡単アレンジ料理レシピ 3 選!



ドライマンゴーぼてさら

クリームチーズ野菜ディップ

にんじんのピネガーサラダ

にんじんをレンジした方が食感に統一感がです!

・材料 (2 人分)

にんじん (1/2 本)、ドライマンゴー (1/2 枚)、ツナ缶 (1/2 缶)、ワインピネガー (大さじ 1)、オリーブオイル (大さじ 1/2)、塩 (少々)

・レシピ

- ①にんじんをスライサーで細切りにし、耐熱容器に入れて 1 分レンジ (少ししんなりさせる)
- ②ドライマンゴーをハサミで細く切る。(にんじんと同じくらいの大きさに)
- ③ツナの油分を捨てる。にんじんは

水気を絞る。

④材料をすべて混ぜて完成!

いかがでしたでしょうか? スーパーマーケットでよく見かけるドライマンゴーもちょっとした工夫で色々な楽しみ方ができます^^ 他にも「スイートチリソースのエスニック炒め」や「チキンのカレー炒め」にアレンジしたレシピも、「マニラブ」の WEB (「マニラブ ドライマンゴー」と検索) でご覧いただけます。

ぜひおうち時間を楽しんでみてください♡ バイバイぽ〜!

WALKER / WRITER



秋田奈々

ただいま日本滞在中の「フィリピンに行きたいけど行けない組」。マイブームはベランダ菜園。先々月植えた白菜は順調に育っていますが、一緒に植えた 1 株のブロッコリーが青虫に食べられてしまい苦戦中。肥料をあげたりとコスバの悪さを嘆きつつも後には引かず、今日も水やりをする。

マニラブメンバー。大学時代のスタディツアー参加を機にフィリピンに貢献する活動をするため今に至る。

マニラの生活・旅行メディア「マニラブ」

現地在住の 20・30 代の日本人がお届けするマニラの生活・旅行情報メディアです。WEB メディア、YouTube、Instagram で、マニラのホットな情報を発信しています。Instagram: @manilovemedиа 公式ホームページ: <http://manilove.net>



WEB メディア



YouTube



北の町バギオから

パンデミックを生き延びるバギオ（野菜編）

行き場を失ったベンゲット産野菜

バギオ市のあるベンゲット州の人々のおもな収入源は農業だ。キャベツ、ジャガイモ、白菜、ニンジン、サヨテ（ハヤトウリ）などの野菜の卸売りで生計を成り立たせている。仲買人が野菜を集荷し、ラ・トリニダード町の卸売市場に運ぶ。そこで野菜はマニラの仲買人に売り渡される。農務省によると、フィリピン国内で消費されている高原野菜の80%がルソン島北部山岳地方で生産されている。

卸売市場は野菜産地から集荷するトラックと、マニラへ配達するトラックが出入りし、感染拡大の温床になりかねないため3月のコミュニティ防疫開始後まもなく一時閉鎖となった。

農家は入念に栽培スケジュールをたてて種をまき、野菜を育てる。1日でも収穫の日がずれると売り時を逃す。数カ月前に種をまいた野菜は成長を待ってはくれない。3月の卸売市場の閉鎖は4日間だったが、たった4日間でも卸売市場の機能が止まると農家は膨大な量の野菜の売り先を失った。

マニラの動向で変わる野菜の価格

農務省コーディネリア地方事務所（CAR）は3月のロックダウン後、すぐに農家に移動許可証の発行を始めた。医療関係者などに発行される特別移動許可証は、コーディネリア地方では外出制限で畑に行けず、生産に支障をきたさ



入場制限が続き、閑散とするバギオの市場（9月19日）。

ないため農家を含む農業関係者へも発行された。しかし、卸売市場が再開し、生産地から野菜が届いても、買い手がいない状況が待っていた。最大の消費地であるマニラでホテルや飲食店は休業となり、野菜の需要が激減したのだ。野菜運搬の大型トラックは見事に姿を消した。

農務省 CAR は仲買人や卸売市場を介さず、マニラの消費者へ野菜を直接届ける支援策を開始した。支援を受けた農家は3,991人。837.37トンの野菜を販売し、2247万2,562ペソの販売益を上げたという。

ラ・トリニダード町の隣、バギオ市でも外出制限が行われ、パブリック・マーケットは強化コミュニティ防疫（ECQ）中の3月18日から5月15日まで食料や医薬品店以外は休業となった。市民が市場に行けるのは週2日、家族で1人のみ。市場には長い行列ができ、喧騒と混雑をよく知っている市民は市場に行くのを恐れた。

9月後半ようやく市場の入場制限はなくなり、10月になるとパスの提示が不要なセクションもできた。1980年代から小さなストールを営む女性は、9月中旬には「売り上げゼロの日もある」と暗い顔をしていたが、10月に入って「少し人が増えてきた」と話す。

バギオ市では10月1日から観光客受け入れが始まったが、近隣の州からのみで、オンラインによる事前登録制。1日200人までに制限され、指定された観光地にしか行けない。お土産の新鮮な野菜や手工芸品を求めて市場に観光客が戻ってくるのにはまだ時間がかかりそうだ。

SNS への投稿から始まった社会的野菜ビジネス

異業種ながら農家を支援するために立ち上がったのが、エース・ストラダと妻のアンディー。バギオでコワーキングスペースとフードコートを経営し、ウェブサイト制作会社も経営していたが、コロナ禍で休業した。

「フェイスブックに農家が丹精込めて作り苦労して運んできた野菜の買い手がなく、廃棄されたり無料配布されたりしているとの投稿がありました。6,000人以上が



ブロッコリー1キロ35ペソ、ピーマン1キロ20ペソ・・・バギオの市場で破格値で売られる野菜。

その投稿をシェアし、支援申し出のコメントも何百も寄せられていたんです」。

エースはすぐに行動し、農家から適正価格で野菜を買い取ってマニラへ輸送を始めた。オンラインを駆使して買い手を探し、買い取り価格に輸送費を加えた価格でマニラの消費者に販売し、フェイスブックで農家側の情報を頻繁に発信して消費者や業者を惹きつけた。そして初めてマニラに野菜を運んだ4月7日から1カ月もしないうちに、20トンの農産物をベンゲット州から消費者のもとに届けた。

エースは野菜販売の画期的な手法を次々と繰り出している。野菜をロットごとに価格を決め早い者勝ちで販売するスナップ・バイ（Snap Buy）、野菜販売と貧困地域への寄付を結び付けてクレート（野菜かご）単位で販売するクレートホープ（Crate Hope）、マニラで野菜販売を始めた人にトン単位で販売し、同時に野菜を同量寄付できるトン・オブ・ライフ（Ton of Life）など、農家とマニラの貧困層への支援を同時に行う社会的な意義も考慮している。

ベンゲット州の野菜販売は、以前から大きな問題を抱えていた。野菜の価格は卸売業者次第で、生産者である農家には利益が行きわたらない。一方、自然災害があると、その損失も農家が負う。地方政府や農務省は策を講じてきたが、新しい一歩を踏み出さないうちにいた。だが、コロナ禍によって農家は初めて買い手と直接

ビジネスをする機会を得た。生産面での支援に注力していた農務省は、買い手と直接取引をしたい農家との橋渡しに乗り出した。卸売業者にコントロールされていた野菜販売に、コロナ禍が風穴を開けたと言えるかもしれない。



エース・ストラダさん「検査所を通るために、政府や軍の車両を使うこともありました」。自分のことを「アクシデンタル・ベジタブル・ディーラー」（偶然に野菜商人）と笑う。Rural Rising 社フェイスブックはQRコードから。



反町 眞理子
環境 NGO コーディエラ・グリーン・ネットワーク代表
Kapi Tako Social Enterprise CEO
・Yagam Coffee オンラインショップ（QRコード左）
・コーディエラ・グリーン・ネットワークウェブサイト（QRコード右）



セブ通信

コロナ禍がもたらしたセブの交通革命

by: 蝶谷 正明（セブ日本人会）

コロナ禍が取りあえずひと段落？した感があるセブですが、ピフォー・アフターでさまざまな変化がありました。その一つが交通です。これまでセブの公共交通機関といえば、ほぼジープニーのみ。3、4年前、SMショッピングモールが集客のために導入した大型バスが新しい交通手段として登場したのですが、急速な広がりは見られませんでした。そんな中で、昨年ポチポチ走り始めたのが、路線運行のエアコン付きミニバスでした。

セブ市は渋滞の要因の一つとして、ジープニーの廃止を基本政策の中に発表しています。しかし、利権絡みでそう簡単にジープニーがなくなるはずもないと、冷ややかに見ら

れていたところ、コロナ禍で状況は一変。セブ州は、一般防疫の規制が緩和されてから台数制限のうえジープニーの運行を認めるようになりましたが、セブ市とマンドゥエ市では現在も禁止のまま。外出してもジープニーの姿はなく、ミニバスが驚くほどの勢いで増えているのです。初乗り料金はジープニー8ペソに対してミニバスは9.5ペソ。排気ガスとほこりにまみれ、窮屈なジープニーに比べれば、いくらか運賃は高くてもエアコン付きのバスの方が快適です。バス停でしか停まらない不便さはあっても、既に人々に受け入れられているようです。ミニバスはまだジープニーに取って代わるほどの台数はなく、今道路では粗っぽい運転の中・長距離バスが我が物顔で走ってい



長距離バスが転用されてセブ市内向けとなったバス。セブの交通革命をけん引するのはバスか？

ます。

コロナ禍がもたらした交通革命によって、渋滞が緩和したかどうかはまだ結論は出せません。なお、マクタン

島ではバス、ジープニー、トライクルが今も混然一体となって走っています。





ナビマニラウェブでも
公開中。
QRコードからどうぞ。

ジャパンサープラス × マニラのアーティスト

フィリピンには、ジャパンサープラスと呼ばれる店がある。マカティ市に数軒あるほか、ケソン市やマニラ郊外などに多い。日本のリサイクルショップでは決して売っていないようなものが大量に売られている。食器、古い鍋蓋、20年くらい前に流行ったドリンクに付いていたおまけのおもちゃ、木製の食器棚、ビックリマンシールが貼られた鏡台、自転車のタイヤチューブ、麻雀牌、古く汚れた雛人形、アイドルの写真付きの手鏡、歩行具、家計簿がそのまま入った分厚いファイル……あたかも昭和の家を1軒丸ごと運んできたような店だ。

古いタンスの引き出しに…

ジャパンサープラスはフィリピン人アーティストにも人気があり、作品にもよく利用されている。フィリピンの政治や社会的弱者、死をテーマにした作品で知られるオカ・ヴィラミエル (Oca Villamiel) は、日本の伝統文化に影響を受けていて、私と会うとよく日本の話をした。

数年前、マリキナ市にあるアトリエに招待してくれた時、古いタンスを見せてくれた。ジャパンサープラスで買ったというそのタンスには作品の材料が収納されているのだが、引き出しの中を見て驚いた。なんと、数珠 (じゅず) がぎっしり入っていた。不気味な日本のホラー映画の一場面のように、この引き出し自体が作品である。なぜ数珠を集めているのかと聞くと、何に使う物かは知らず、ただ視覚的に惹かれ、作品に使いそうだからとのこと。私が数珠について教えると、作品の材料としておもしろくなったうれしそうだった。



オカ・ヴィラミエル氏。アートフェアフィリピン2019にて。

時と海を越えフィリピンへ

ある時、フィリピン人の女性アーティストの友人ジェル・スアレズ (Jel Suarez) から、ジャパンサープラスで買ったものについてある日本語について教えてほしいと画像が送られてきた。額に入った古い賞状のようなもので、漢字とカタカナで書かれている。拡大してみると「勅語」「明治二十三年十月三十日」と書いてあった。ネットで調べると、同じような教育勅語が1,000円前後で売られていた。昔は日本の家で飾られていたのだろうが、いったいどういう経緯でフィリピンにやってきたのだろう。ジェルによると、教育勅語のほか日本の蛇腹本や将棋盤などジャパンサープラスで買ったもので制作した作品を個展で披露するという (ケソン市の WestGallery で11月28日まで開催中)。



ジェルから送られてきた教育勅語の写真

新しい価値の創造

アートは空間や物に新たな意味づけをし、よみがえらせることができる。視点を変え、新しい価値を創造する。日本的なものに対し、海外の作家は良い意味で文化・歴史・背景を読まない。肌感覚がない。だからこそ大胆な空間変質ができる。良い悪いは別として、日本人作家は私も含めどうしてもその物や場所が持つ背景が読めてしまうため、完全に変質させることが難しい。

フィリピン人のアーティストが、ジャパンサープラスで背景を知らずに材料を仕入れ、制作する。ここでもまた、もともとの持ち主が全く想像しなかった新しい価値が生まれているのである。

文：山形敦子 美術作家。
2012年よりマニラ在住。フィリピンで個展を開くなど活動中。
<https://atsukoyamagata.com>
(QRコードからご覧いただけます)



ロックダウン緩和カウントダウン

リゾートでバケーション 都会でステイケーション

米国の旅行雑誌『コンデナスト・トラベラー (Condé Nast Traveler)』が実施した旅行者 60 万人による 2020 年アジ



カラー写真が見えないのが惜しいボラカイのビーチ

アのベスト・アイランド調査でセブ島・ビサヤ地域が1位、パラワン島が4位、シャルガオ5位、ボラカイ島が6位となり、フィリピンから4つの島が上位10位に選ばれた。

この中のフィリピンを代表する2大リゾート、パラワンとボラカイはコロナ禍により長く渡航ができなかったが、10月からは国内の観光客は条件付きで行けるようになった。

現地で受け入れる側は、旅行者の不安を解消するために対策を徹底している。ディスカバリー・ショアーズ・ボラ

カイ (Discovery Shores Boracay) のクレア・デル・ロザリオ営業マーケティングマネージャーによると、「今、旅行者の方が私たちに求め

るのは、安全だと心得ています。コロナ禍が続く中、安心して過ごせる場所を提供するための対策を練り、スタッフは実践のための訓練を続けてきました」と話す。

コミュニティ防疫が段階的に緩和される中、リゾートへ国内旅行ができるようになることは、うれしい前進。一方、リゾートへ出かけることが難しいなら、今注目



数々の受賞に輝くディスカバリー・ショアーズ・ボラカイ



のステイケーションはいかがだろう。マニラ首都圏マカティとオルティガスのディスカバリーホテルでも安心・安全のための万全を期している。

遠くへ出かけて存分に旅行&リゾート気分を味わうか、マニラで気軽に非日常を楽しむか。リフレッシュの目的地を選ぶのはあなた次第。ロックダウンを経験し

た私たちに、ディスカバリーがリゾートと都会のステイケーションで、旅行、バケーションのすばらしさを再発見させてくれる。(Virgilio DC. Galvez)

ディスカバリーホスピタリティのウェブサイトはQRコードからご覧いただけます。



フォートボニファシオ・グローバルシティ FORT BONIFACIO • GLOBAL CITY MAP

2

3

4

5

6

7

8

9



Flying Trapeze Philippines

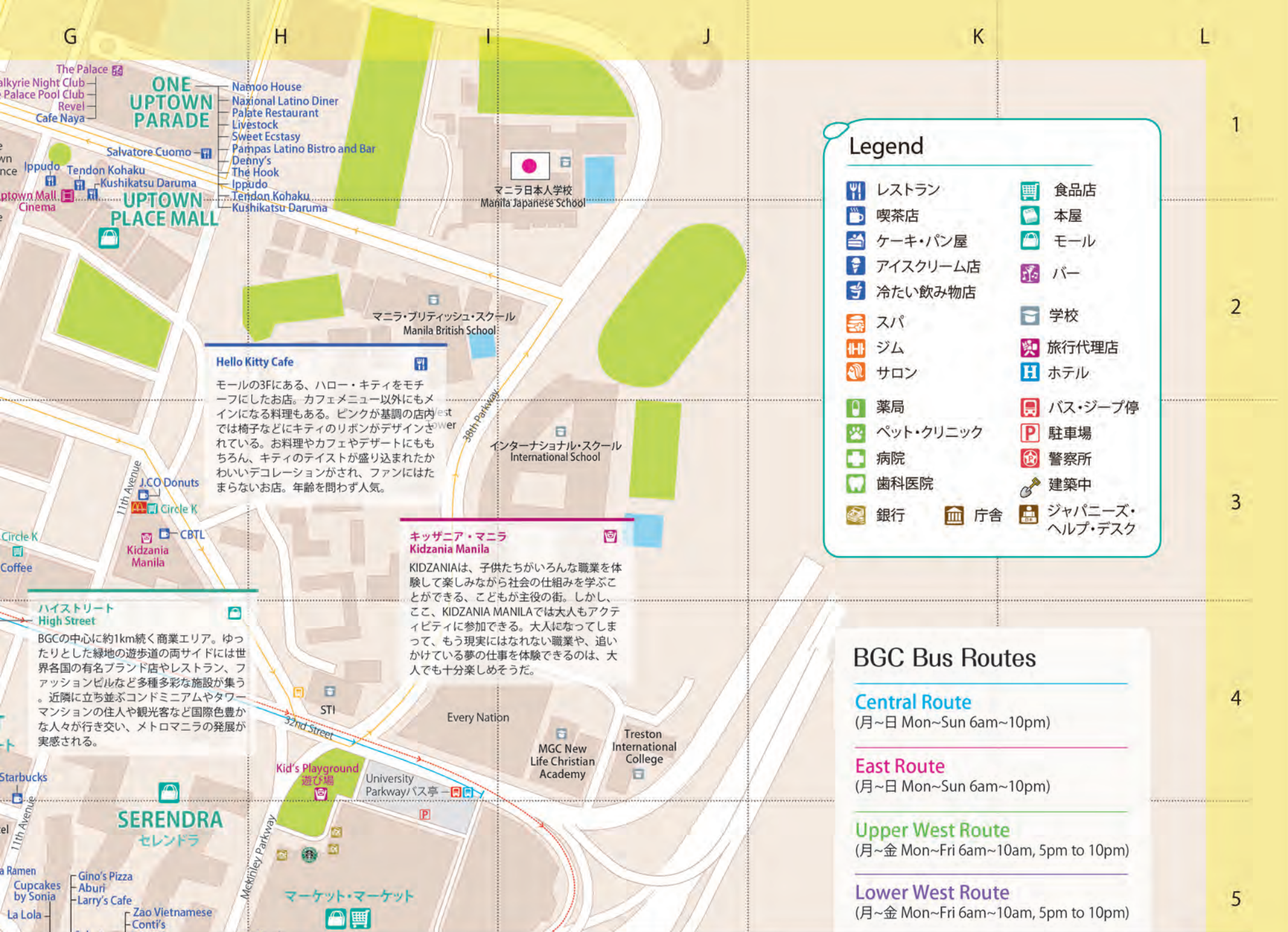
フィリピン初で唯一のフルサイズ空中ブランコ。屋外でサーカスのように宙を飛び、アドレナリンが噴出するような体験ができそう。フィットネス効果もあるようで、年齢や体の大きさ、スキルに関係なく楽しめる。教室開催日が決まっているので、下記サイトでチェック、予約しよう。
<http://www.trapeze.ph/>

マニラ・アメリカン・セメタリー&メモリアル MANILA AMERICAN CEMETERY AND MEMORIAL

第二次世界大戦で亡くなった、米軍人およびフィリピン軍人を祀った広大な墓地。整然と並ぶ墓標の数に圧倒されるが、その景観は美しさも兼ね備えた景勝地でもある。

Fully Booked

4Fである大型本屋さん。絵ック、音楽コーナーもある。り扱いもちろん充実している。店のレイアウトも凝っている。半日はここで過ごせるかも。



『地獄の黙示録』と バードウォッチングと中華街

運航を再開したと思ったら、川面がホテイアオイで覆われて停止。その数日後にまた再開。その後、台風が来てまた運航停止……。なんだかいろいろ大変そうなパシッグ川フェリーに10月24日、乗ってきた。

朝9時30分にグアダルペ・フェリーターミナルを出発し、マニラ市の中華街ビノンド地区のエスコルタ (Escolta)・フェリーターミナルへ向かう。マスク、フェイスシールド必須で、乗船前に身分証明書の提示に検温、連絡先記入など、今年2月に乗った時にはなかった手続きがある。ラッキーなことに、料金は無料だった。

大繁殖していたホテイアオイは、フェリーの航路からは取り除かれているものの、今もたくさん水面を漂っている。近くで見ると茎が太く、葉も大きく、青々としてなんとも立派な姿だ。

リバークルーズ&観光



いろいろな種類の鳥の群れに出会えるフェリーでのパシッグ川クルーズは、バードウォッチングにもおすすめ。

ゆるやかに流れる濁った川をフェリーが進むと、映画『地獄の黙示録』(Apocalypse Now)を思い出す。映画でも川のシーンでホテイアオイが出てくる。ジャングルではなくマニラを流れるパシッグ川だが、この映画がフィリピン・ラグナ州のパグサンハン川で撮影されたことを思えば、もう気分はウィラード大尉である。

川には多くの鳥がいて、バードウォッチングを楽しめる。2月に来た時よりも数も種類も多い。カモメのような鳥、ツバメのような鳥の群れ、ホテイアオイに乗って漂うサギのような鳥。これら白い鳥の姿がホテイアオイの緑に映える。釣り人や泳ぐ子どももいる。川は、流域に住む人々にとって交通路であり、娯楽の場でもあるのだ。

グアダルペから出発してマラカニアン宮殿を過ぎ、エスコルタまで約40分。終点エスコルタでフェリー・ターミナルを降りた後、昼食時には中華街ビノンドで小籠包に舌鼓を打ち、オンピン通りで上海揚げ肉まんを買う。フェリーでのパシッグ川クルーズが一番の楽しみだが、その行先に中華街があるのはうれしい。エスコルタ・フェリーターミナルからはイントラムロスも近い。フェリーで行くマニラの観光スポットめぐりはおすすめのプチ旅行である。(T)



水面を漂うホテイアオイ。花は咲かないのだろうか。食用や何か利用法はあるのだろうか。



土曜日で通勤客がいなかったためか、乗客も少なく密にはならず、風通しもよかったパシッグ川フェリー。



パシッグ川フェリーサービスフェイスブック：
<https://www.facebook.com/mmdaprf/>
※マラカニアン宮殿の区間は写真撮影禁止。



エルミタ&マラテ ERMITA & MALATE MAP

**Robinson's Place Manila
ロビンソンズ・プレース・マニラ**
マラテ・エルミタ地区最大のショッピングセンター。ショッピング、食事、映画鑑賞など様々な目的で連日多くの人々で賑わう。館内は清潔で快適な温度管理がなされているので、街歩きで汗をかいたらクールダウンにふらっと立ち寄ってみるのもよいかも。

**マニラ湾
Manila Bay**
世界三大夕陽とされるサンセットが有名なマニラ湾。ロハス・ブルバード沿いのベイ・ウォークは散歩が楽しめるスポットなのだが、現在(2019年8月)、マニラ湾の浄化作業のためベイ・ウォークは立ち入りができなくなっている。



マニラオーシャンパーク Manila Ocean Park

フィリピン初の世界トップクラスの海洋テーマパーク。多彩な海洋生物の展示やアトラクションがあり、さらに海と水をテーマにしたホテルを併設した海洋都市マニラならではの都市型リゾート。観光客はもちろん地元の人々も楽しめ、雨期があるフィリピンでも通年で利用できる全天候型の施設。大型のテーマパークや水族館が日本のように多くないフィリピンでは、祝祭日ともなると多くの家族連れやカップル、団体客など多くの来場者でにぎわう人気スポットになっている。



神秘さを漂わせるライトアップされたクラゲの展示



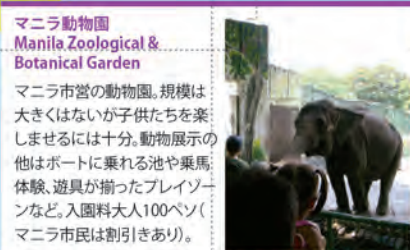
リサール公園 Rizal Park
フィリピンの独立運動に身を投じた国民的英雄の名を冠した広大な公園。マニラ市民の憩いの場であり、多くの観光客が訪れる観光名所。公園の北西隣接する城塞都市イントラムロスはスペイン統治時代の面影を残す街並みを楽しみながらの散策がおすすめ。

マニラオーシャンパーク
Manila Ocean Park



**Robinson's Place Manila
ロビンソンズ・プレース・マニラ**
TONG YANG (GF)





マニラ動物園
Manila Zoological & Botanical Garden
マニラ市営の動物園。規模は大きくはないが子供たちを楽しませるには十分。動物展示の他はボートに乗れる池や乗馬体験、遊具が揃ったプレイゾーンなど。入園料大人100ペソ(マニラ市民は割引あり)。



フィリピンで一番高い果物か？ アボカド

10月下旬、無性にグワカモーレとコーンチップスが食べたくなり、マカティのスーパーマーケットへ、アボカドを買いに行った。いつもの売り場になかったのであきらめていたところ、別の場所にあった。2個手に取り、重さを測って値札を付けてもらったところ、412ペソもする。いつも1個100ペソもしないので、なぜこんなに高いのかと店員に聞いたら、このアボカドは1キロ899ペソだ

という。先に値段を聞くべきだったと後悔したが、小心者の私はキャンセルせず、清水の舞台を飛び降りる気持ちで買うことにした。私がマニラで買った最高値のフルーツである。それまで買っていた1キロ350ペソのアボカドとはモノが違うようだ。どうりで違う場所に陳列されているはずである。1個200ペソ以上するので輸入品だと思っていたが、フィリピン産だという。アボカドはフィリピン産の一番高いフルーツ(野菜?)な

のだろうか。

フィリピンでは全国的に栽培が可能らしく、ミンダナオ地方ブキドノン州などでは外資系企業によって輸出用にも生産されている。そのゴツゴツした表皮から英語でアリゲーター・ピア(Alligator Pear)とも呼ばれ、直訳な和名ワニナシ(鰐梨)という名前もあると初めて知った。表面がツルツルのもあるけれど、それもワニナシなのか？

さて、買ってきた1個200ペソ以上するアボカド。色は紫色になっているのだが硬い。食べずにやわらかくなるのを待つことにした。



数日経ってもまだ硬い。その間に1個60ペソで表面がツルツルの熟れたアボカドを買ってきてグワカモーレをつくって食べた。

いつになったら高級アボカドを食べることができるのだろう。このままでは置物である。(K)

西洋占星術師 11/1~11/30 シャクティの 今月の星占い

プロフィール: シャクティ
各国の秘術・タロット・風水・西洋東洋占星術。各種新聞雑誌、Yahoo!やLINE占いでも人気! 運命研究歴25年。鑑定3万人以上のプロ占星術師。2012年渡比。Makatiにて、個人またはグループセッション&レッスンあり



★予約はこちらQRへ→
shaktibless@gmail.com
http://shakti-b.jp



おひつじ座
[3月21日から4月20日]

人や社会から自分について焦点が移る時期です。心の奥にある本来の思いや意志を再確認することで、次の動きが見えてくるはず。



しし座
[7月23日から8月22日]

家や仕事場に変化をつけると良い時期です。引越しや転職までいなくても、インテリアや家電で心機一転、居心地の工夫がポイント。



いて座
[11月23日から12月22日]

ふとした寂しさを感じやすい時期です。何かに集中したいときは、ターゲットを自分自身に向けてみて。心の日記などで新たな気づきが。



おうし座
[4月21日から5月21日]

仕事でも私生活でも、パートナーとの関係がフォーカスされる時期です。感情的にならず、でも捨て鉢になる必要もなし。ビジョンが鍵。



おとめ座
[8月23日から9月22日]

経済に動きがあるけれど、ローンはNG。どうしても必要な出費や、知的好奇心を満たすためには◎。読書で新しい価値観が芽生えそう。



やぎ座
[12月23日から1月20日]

頼りにされることが増えるけれど、自分の計画を後回しにしないように。週毎や月、年毎の予定を大まかにイメージしておくのがおすすめ。



ふたご座
[5月22日から6月21日]

何事も締めがポイントとなる時期です。前半は楽しめる賑やかさがあるものの、そのツケや疲れをためないように、こまめな調整が大切。



てんびん座
[9月23日から10月23日]

滞っているものが動く時期です。ただし先を急がないで。時間をかけて吟味したり完成度を高める努力をすることで余裕ができるはず。



みずがめ座
[1月21日から2月19日]

アピルしたい気持ちが高まる時期ですが、言葉の使い方や表現法には細心の注意が必要かも。ヘイトや鋭すぎる着眼点は悪目立ちに。



かに座
[6月22日から7月22日]

徐々にモチベーションが上がり、公私ともに彩りが出てくる時期です。仕事も愛情面も、人と自分を信じて失敗を恐れないことがポイント。



さそり座
[10月24日から11月22日]

変化の波に乗れるよう、すでに不要なものに見切りをつけると良い時期です。感覚が鋭いときなので、新しい風を感じ取って吸収を。



うお座
[2月20日から3月20日]

ゆっくりと状況を見てから動き出すと波に乗る時期です。得意分野やスキルを磨くと強力な武器になるはず。遠方へのお出かけも吉。

