



見た目もめでたい4歳の紅白20万ペソ（上）と頭部に赤い丸の模様を持つ丹頂8万ペソ（下）（コイビレッジ・ペットモールで撮影）

ニシキゴイの代表的な品種のフィギュア。右から「紅白」、「大正三色」、「昭和三色」。



新年吉祥 Navi Manila Interview



フィリピンと日本を結ぶ 「泳ぐ宝石」 ニシキゴイ

おなじみの魚、コイ（鯉）は英語でカープ（CARP）、タガログ語でカルパ（KARPA）。しかし最近、日本のコイはそのまま KOI で国際的に通じるようになりつつあります。「泳ぐ宝石」「泳ぐ芸術品」「幸運のシンボル」と呼ばれるニシキゴイが、世界の愛好家に NISHIKIGOI として親しまれているのです。

ニシキゴイの飼育は、フィリピンでも人気の趣味。ニシキゴイを通じてフィリピンと日本の架け橋となっているコイビレッジ・ペットモールのカーター・リーさんにフィリピンのニシキゴイ事情について聞きました。

（聞き手・時澤 圭一）



KOBEYA 神戸屋
JAPANESE FOOD MART 日本食材

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

New Hatchin
Japanese Grocery



—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

f New Hatchin Japanese Grocerant
f New Hatchin Japanese Grocery Makati



集団で泳ぐ色とりどりのフィリピン生まれのニシキゴイ。約1歳。

選り抜かれて育ち 価値を生む ニシキゴイ

コロナで在宅時間増え ニシキゴイ飼育が人気

コロナ禍によるロックダウン中もコイビレッジは閉鎖せず、スタッフは働いていました。2000匹以上のニシキゴイのほか、ウサギや犬、爬虫類の世話をしなくてはならないので、閉鎖はできません。ただ、お客様が来店できないので、ニシキゴイの写真を撮影してSNSに投稿し、オンラインで販売しました。コロナ禍の中でも、ありがたいことに、毎日のようにニシキゴイは売れ続けています。も

ともとコイビレッジには10代の方から年配の方まで幅広い年齢層のお客様がいらしたのですが、ロックダウン中は特に60歳以上の方が増えました。外出が制限されたため、自宅でニシキゴイを育て、眺めるのが楽しみとなったのでしょう。

ニシキゴイは日本から空輸します。適切な方法により、ちゃんと生きたままフィリピンまで運ぶことができます。

コイは水質など環境の変化にも強い魚です。十分な酸素と、肥満にならないように適量のエサを与えれば、大きく育ち、長く生き



さまざまなニシキゴイが飼育されているコイビレッジ・ペットモール。



フィリピンと日本を結ぶ 「泳ぐ宝石」ニシキゴイ

昨年10月の「長岡錦鯉品評会」で成魚桜大賞を受賞したカーター・リーさんのニシキゴイ。昔黄金（むかしおうごん）と呼ばれる品種。体長約80センチ。輝くウロコが美しい。
(写真: Mr. Carter Lee)

る。コイビレッジでのエサは日本、台湾、中国製の配合飼料ペレットと、時々、特製のミミズを与えます。

飼育環境が良ければ1年で25センチ以上になり、一般に1色だけのニシキゴイほど大きくなります。平均寿命は15年から20年。最も長く生きた記録は岐阜県にいた花子という名のニシキゴイで、推定226歳とされています。

見事な発色と体形は 日本の環境があればこそ

私は例年3、4回は新潟県小千谷市や長岡市、福岡県久留米市へ1～5歳のコイを買いに行きます。最近行ったのは去年の2月。コロナ禍が終息したら、またすぐに行きたいと思っています。

日本の品評会には、タイや香港などのアジア、ドイツなどヨーロッパからも多くの愛好家、バイヤーが集まります。

ニシキゴイの価値は、体形、色、模様、なめらかな泳ぎなどを基準に決まります。

高く評価されるのは、潜水艦のような堂々とした体形を持ち、色と模様が濃く、強く、鮮やかに現れているコイ。また、メスの方が大きく育ち、体形が良くなる傾向があるため、オスよりも評価が高くなります。

代表的な品種は、白い魚体に赤が入った「紅白」、紅白に黒の模様が加わった「大正三色」、大正三色に比べ黒が多い「昭和三色」。品評会で優勝するのもこの3種からで、オークションでは高級車並みの値段が付くこともあります。コイビレッジで扱っているニシキゴイは、1匹300ペソから50万ペソです。

当店にはフィリピンで生まれたコイもいますが、日本のように鮮やかな色と立派な体形を持つように育てるのは本当に難しい。日本は池の底の土壌やきれいな水など、ニシキゴイを育てるのに適した自然の要素に恵まれていると思います。

縁起が良いとされるのは フィリピンでも

ニシキゴイは性格が温厚な魚です。中で

も茶鯉と呼ばれる品種は、人に慣れやすいことで知られています。池で茶鯉といっしょに飼うと、ほかの品種のコイもフレンドリーになると言われます。

私にとってのニシキゴイの魅力とは、交配し、色合いや模様のいい幼魚を選別、間引きをして、立派なニシキゴイをつくり出すこと。間引きしたニシキゴイは、当店で飼育しているカメやワニにエサとして与えています。選別して育てるニシキゴイには1日8回から10回エサを与え、池の水は毎日取り換えて

きれいに保つ。手間をかけ、すばらしく成長するのを見るのが魅力です。

日本と同じく、フィリピンでもニシキゴイは縁起の良い魚とされています。風水でもコイは幸運を象徴する魚です。

ニシキゴイを趣味として本格的に飼育する場合には、少なくとも1.2メートルの水深がある池が必要となり、大きければ大きいほどいい。浄水や酸素補給のための装置をそろえることも考えると、やはり富裕層の趣味といえるでしょう。



カーター・リーさん
Mr. Carter Lee

コイビレッジ・ペットモールのマネジメントメンバーの一員。ニシキゴイの愛好家であり、自宅の池でも飼育している。
本業は建設会社のマネジャー。
「ニシキゴイ用の池の造成もお任せください」。



Koi Village Pet Mall

マカティ市マガリャネスのコイビレッジ・ペットモールは、ニシキゴイ愛好家のジェーム・リム氏が2005年に開業。ニシキゴイをはじめ、イグアナやカメなどの爬虫類、ウサギ、モルモットなどを飼育・販売している。ブラカン州パンディに養鯉場ハヤシ・コイファーム (Hayashi Koi Farm) がある。「フィリピン・ナショナル・コイ・ショウ」や爬虫類の展示会も主催。

所在地:
Santiago Street, Paseo de
Magallanes, Makati City



PUERTO GALERA OCEAN CLUB
海と太陽と笑顔の島

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

エチオピア 水深400m

萬里 BANRI NOODLE HOUSE
sushi bar and japanese restaurant

地元の人に絶大な人気を誇る
老舗の日本食レストラン。たくさんファンがいます。
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
を楽しむのも好きですね。

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

Filipino World

第47回

Salita ng Taon (2020)

2020年の流行語

Maligayang bagong taon!

みなさん明けましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

先月2020年のユーキャン新語・流行語大賞には「3密」が選ばれました。英国のロンドン英語辞典は2020年の言葉として「ロックダウン」、米国のメリアム・ウェブスター辞典は「パンデミック」を選んでおり、やはり世界的にコロナウイルス関連の言葉が選ばれる傾向があったようです。

そのほか流行語大賞にノミネートされていた中には、韓ドラ「愛の不時着」がありましたが、フィリピンでも「Crash Landing on You」というタイトルでロックダウンの初期に大流行していたのが思い出されます。

今回は、フィリピンでコロナウイルス関連以外ではどんな言葉が流行していたか紹介したいと思います。

1. Awit (アウィット)

フィリピン語の awit は本来「歌」という意味ですが、最近になって1990年代後半以降生まれの GenZ (ジェネレーション Z) と呼ばれる若い世代の間では、SNS 上で全く違う意味で使われるようになってきました。残念な知らせなどを聞いた時に「おー、それは辛いね」という意味で「Awww, sakit」と言いますが、その頭の Aw と sakit の it だけを残した略語として、この「Awww」を使うのです。sakit は痛い、あるいは病気という意味で、このように「心が痛い」時にも使われます。英語の Ouch に対応する幼児語で owie (アウウィー) という言葉がありますが、その owie と sakit を重ねているという説もあります。友達と会ったのが何よりも楽しみになり、友達と自由に会うこともできず、スマホでのチャットや SNS が主なコミュニケーションの手段になってしまったことが反映されているのかもしれません。

(用例) Hiwalay na kami ng BF ko!
(彼氏と別れちゃったの。)
Awwit! (あー、辛いね!)

2. Flex (フレックス)

Flex とは、英語で筋肉を収縮させること、つまり筋肉を膨らませることです。そこから、筋

肉で発達した筋肉を SNS 上などで見せびらかすという意味になり、さらに家や持ち物や達成したことなどを自慢する、という意味になりました。本来は英語のスラングだったものが、フィリピンにもそのまま輸入された形です。何かを見せびらかしていることに対する批判として使われることもあります。フィリピンでは茶目っ気のある感じで「Flex ko lang」(ちょっとだけ自慢させてね)などと自分の投稿の前置きにしたりします。

3. Sana all (サーナ・オール)

Sana は「〜だったらいいのに」という意味で、all は皆さんご存知の通り、英語の「すべて、全員」という意味です。つまり「全員がそうだったらいいのに」という意味。例えば、幸せそうなカップルを見た時に「私たちも(他の皆も)そういう風に幸せになりたい!」という意味で使います。

この言葉の面白いところは、単に羨ましい気持ちを示すだけではなく、「自分にも周りの人にもその幸せがあるように」という気持ちをフィリピン語と英語を組み合わせて表現していることです。「Sana lahat (みんなそうならいいのに)」というフィリピン語の表現なら昔からあって珍しくないのですが、all だけを英語にしたことで新鮮な印象になって流行したのでしょう。言い方によってはやっかみからの皮肉に聞こえる場合もあるかもしれませんが、他人の幸せそ



Flex ko lang!

うな SNS 投稿を批判して「婚テロ」「妊テロ」などと呼ぶよりは「sana all」と、自分にも皆にも幸せがあることを望んだほうが健全ですね。フィリピンでは幸せは共有するもの。そんな意識がよく表れている表現だと思います。

2021 年が皆様にとって楽しい歌 (Awwit) に満ち、自慢 (Flex) できることもいっぱいある、そんな幸せな年になりますように!

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。



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気になったものをご紹介
WEBでも毎日フィリピン情報を更新中!

セレブが注目! マニラ近郊の滞在型リゾートスパ 「The Farm」

マガンダン・ハーボン! マニラブのゆかりです。

今回はマニラから車で約2時間、心も体もデトックスしてキレイになれる滞在型リゾートスパ「The Farm at San Benito (ザ・ファーム・アット・サン・ベニート)」を紹介します!

有名ファッション誌『Vogue』のウェブサイトで取り上げられていたこともあり、セレブ注目のフィリピンが誇るリゾートスパと言っても過言ではないと思います ^^

都会の喧騒から離れたリゾート

ザ・ファームがあるのはマニラから南に約90km進んだバタンガス州。かなり奥まった場所にあるリゾートなので公共交通機関で行くのは難しく、レンタカー(運転手付き)をおすすめします ^^

私がフィリピンに来た母と2018年にいった時は、マカティ市から車で約2時間。かなり田舎道を行くので「え、こんなところにリゾートがあるの?」と不安でしたが、無事到着すると、素敵な雰囲気、ロビーでスタッフさんが笑顔で迎えてくれました。

The Farm の癒し「5つの柱」

ザ・ファームでは、事前に複数ある滞

在プランの中から「滞在中にどのように綺麗になるか」を選びます。プランは診断、浄化、栄養補給、修復、維持の5つの柱からなり、一番ストイックなものでは医師のカウンセリング、デトックスのための腸洗浄、リゾートではアルコール禁止で過ごすというように、真剣にカラダ改善を行うことができます。私と母はホテルでのゆっくり滞在を優先したかったので、素泊まりにスパの施術を追加するプランを選びました ^^

まるで楽園のようなリゾート

ザ・ファームの敷地はとても広く、散歩しているだけでリラックスした気分になります。まず驚いたのは、たくさんのクジャがいること! フィリピンに来て4年目ですが、クジャに会う機会なんてありません。日本にいた時もクジャは動物園でみる生き物でした。クジャが悠々と暮らす光景はまるで楽園です。

そんなクジャやリゾートの豊かな自然を見ながら、ヨガレッスンを受けた経験は忘れられません。ほかにも瞑想やピラティス、ベリーダンスなどさまざまなアクティビティがあるようです。

食事はすべてオーガニック野菜を使った完全菜食のビーガン料理。本当に自分のカラダや心のことを考えた滞在になりますよ!



木のぬくもりを感じるロッジ

ホテルの部屋は、グレードによって大きさや設備が異なりますが、基本的に一部屋ずつ離れになっています。木のぬくもりを感じる造りが印象的で、部屋の暖色系のあかりも気持ちをリラックスさせてくれます。ウェルカムフルーツもうれしいですね! 朝起きたときに部屋

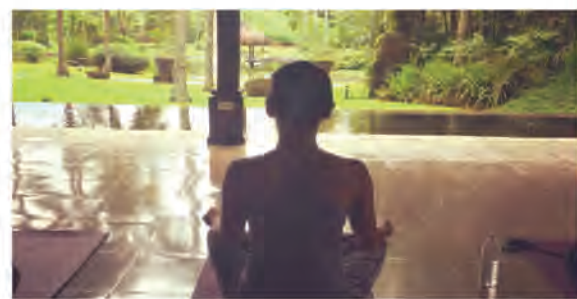
に虫がいたのには驚きましたが、大自然の中のリゾートなので、仕方がないですね ^^;

ぜひご家族や友人がフィリピンに旅行に来られた際には、数日利用して、この「ザ・ファーム」で滞在するのもおすすめです。フィリピンで美しくなりましょう ^^

タガーイ!

The Farm at San Benito
119 Barangay Tipakan, 4217
Lipa City, Batangas
www.thefarmatsanbenito.com

事前に営業時間、営業内容等をリゾートにご確認ください。



WALKER / WRITER



小池 ゆかり

ロックダウン中、フィリピンで折りたたみ自転車を買いました! 日の出前に出発して、カルティマルまで新鮮なお野菜を買いに行ったり、マニラ大聖堂までお出かけしたりしています ^^ 自転車ライフは健康にも良いし、いろんな景色を見ることができていいですね。

マニラ WEB メディア編集長。大学時代にフィリピン語を習得し、マニラ移住を決定。マニラ歴4年。

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: @manilovemedial
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

森林農法による復興事業

私たちの NGO「コーディリエラ・グリーン・ネットワーク (CGN)」が、2010 年 10 月に神奈川県 NPO 法人 WE21 ジャパン」とともに始めたアラビカ・コーヒーのアグロフォレストリー栽培事業が、10 年を迎えた昨年、2020 年に終了した。

この事業は、2009 年 10 月にルソン島北部を襲った台風ペーンによって大きな被害を受けたベンゲット州トゥブライ町の小さな集落の復興事業として始まった。アラビカ・コーヒーをアグロフォレストリー（森林農法）で栽培し、コミュニティの環境再生と収穫したコーヒーの販売益による生計向上をめざす事業である。WE21 はリサイクルショップを 50 店舗以上運営し、その販売益を国際協力や社会貢献事業に充てている女性たちによる NPO 法人。当初は神奈川国際交流財団などから助成を受け、その後は「コーヒーの森づくり連絡会」をつくって事業の支援を継続してくれた。

さまざまな困難を超えて

実は 10 年継続する事業は、CGN の 20 年の歴史の中でもほかにはない。助成金による事業は多くの場合 1 年単位で計画を立て、長くて 3 年間で成果を出して終了することを求められる。では、このコーヒー栽培事業がなぜこんなに長く続いたのか？それは、なかなか目に見える成果が出なかったからだ。植林事業は成果が表れるまで時間がかかる。

コーヒーのアグロフォレストリー事業では、ハゲ山にまずシェイドツリー (Shade Trees) という日陰を作る成長の早い木を植樹する。その木が育ち、日陰ができてからコーヒーの苗木を植える。植樹からコーヒーの赤い実がなるまで約 3 年。収穫量が出るまでは 5 年。赤い実から良



2009 年 10 月の台風ペーンによるトゥブライ町コロス集落の土砂崩れの現場。

質な生豆への精製にも機材、知識、資金、時間、努力が必要となる。そして販売できて初めて「コーヒーを植えて生活が豊かになった」と実感できるのだ。

このように時間とコストがかかるうえ、この事業はいろいろな問題に直面した。以前、集落の住民のほとんどは鉱山開発会社で働いていたが、80 年代に倒産して失業。農業をするにも松林は野菜栽培に適さず、生活に困ると何時間も歩いて川へ行き、砂金を採って売って暮らしていた。コーヒーノキは思うように育たず、コーヒー栽培に本気で取り組まない人も多かった。何度も講習会を開き、希望者にコーヒーの苗木を配布したが、言われたように植えない。また、山岳民族の気質も影響した。同じ山岳民族でも民族によって気質も言語も違う。この集落の民族は頑固で排他的であり、NGO や日本人に疑心暗鬼だったに違いない。

積み重ねた信頼が実を結ぶ

そんな中、住民との信頼関係を築いていくうえで幸いだったのは、村のリーダー格の女性がこの事業の前からコーヒーを育てていたことだ。彼女の口添えで、集落の人たちは少しずつコーヒー栽培に本気で取り組み始めた。

事業開始から 10 年たった 2020 年のコーヒー生豆の収穫量は約 1 トンになった。10 年でようやく 1 トンである。貴重なリサイクルショップの収益を、なかなか成果の出ないこの事業に支援し続けてくれた WE21「コーヒーの森づくり連絡会」のみなさんに心から感謝の言葉を言いたい。

WE21 の方は毎年事業地を訪れてくれた。急峻な山道を息を切らせながら歩き、集落の女性たちと鶏を絞めたスープのランチを食べた。こうした 10 年の積み重ねによる信頼によって得た 1 トンである。コロナ禍で 2020 年の事業地訪問はできなかった。それでも、集落の人々から WE21 へ感謝を届けたいと聞き、CGN のスタッフが感想を聞いてきた。

「コーヒーは集落のほぼすべての人の副収入に結び付くようになった。コミュニティ内でコーヒー豆を販売できるようになったのが大きい。町まで売りに行くよりずっと容易だ」

「コーヒーノキがいたるところで見られ、緑が増えた。カリエン德拉やアルヌスなどのシェイドツリーはコミュニティを



2010 年 10 月、WE21 ジャパンとの最初の植林活動 (左) とモニタリングツアーでようやく実をつけたコーヒーの収穫を体験 (右)。



2019 年のモニタリングツアーにて WE21 ジャパン、地元の人々、CGN スタッフ。

美しく彩る。帰路の道すがら、空気がひんやりと感じられるようになった」

これから集落の人たちがコーヒーやシェイドツリーの中を歩いている時に WE21 の人たちや私たち NGO スタッフのことを思い出してくれているかもしれないと思うと、この事業をやって本当によかったと思う。

WE21 ジャパン ウェブサイト



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



生産されたコーヒーは京都のフェアトレードカンパニー「シサム工房」に輸出され「SISAM COFFEE」としてオンラインでも販売。

CEBU
セブ日本人会からの

セブ通信

by: 蝶谷 正明 (セブ日本人会)

セブで買える豆腐の楽しみ方

海外在住の日本人、特に高齢になってくると恋しい食品の一つに豆腐があります。個人的には寿司や刺身よりも切実です。ありがたいことに、セブでもいろいろな豆腐が手に入るようになりました。スーパーには日本式の絹ごしに木綿、中国豆腐、韓国豆腐いろいろあります。今回紹介するのは、地元の中国人が作っている豆腐です。

我が家では 2 週間に 1 度、6 丁を前日に注文して温かい出来立てを買います。大豆の香りがする固めの豆腐を持ち帰ってすぐに飲用水の中に入れ、毎日水を変えれば 1 週間は楽しめます。

味噌汁や鍋、麻婆豆腐、ステーキ、揚げ豆腐、ちょっと手間は掛かりますが、

がんもどきなど。豆腐に塩を振ってキッチンペーパーで包んで冷蔵庫に入れておくと水分が抜けます。数日間、紙を交換し、十分に水分を抜いた豆腐にそのまま醤油やオイルをたらしていただくと、白チーズにも似たまったりと濃厚な味わいに。さらにこれを冷凍した後に解凍すると自家製の高野豆腐のできあがり。独特の臭気がなく食感も滑らか。これまで高野豆腐といえば野菜との炊き合わせくらいしか思い浮かびませんでした。揚げたりフライパンで焼いたりバラエティに富んだメニューを楽しんでいます。

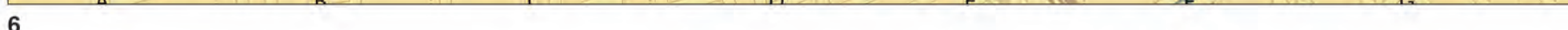
また、ローカルデザートの高野豆腐をかけた食べるタホに水に入れた後、キッチンペーパーを敷いたザルに移してしばらく



手作り固めなセブの豆腐

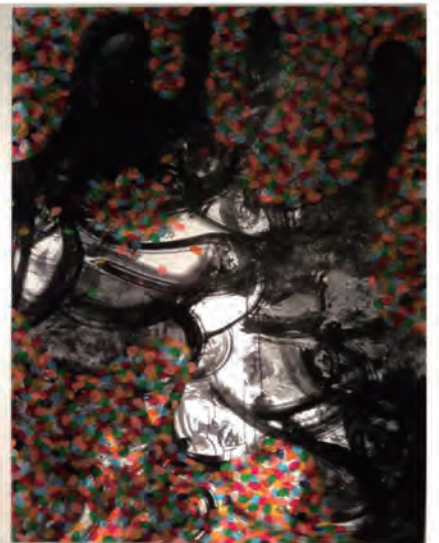
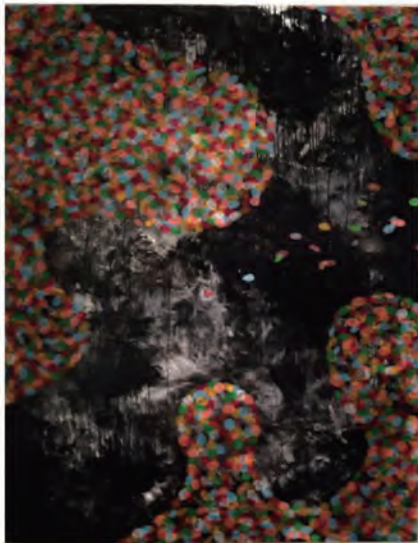
置くと、きめ細かいザル豆腐になります。中国人が生み、日本人の感性が育てた豆腐は自己主張が控え目な食材なの

で、和洋中華、好みの料理法や味付けに順応してくれます。年末年始の肌寒い晩に湯豆腐で一杯。たまりませんね。





How I became an Artist : 前編



2014年、グループ展のために制作した作品。アイデンティティの問題を模索する過程で、墨汁など日本的な素材を使用することで探ろうと始めた。

先月、偶然にも2回ほど、日本の学生の方に自分の活動を話す機会がありました。一つは、海外に興味がある就職活動を控えた学生の方向けの企画、もう一つは、長年フィリピンに関わるアーティストであり、法政大学教授の稲垣立男先生に声をかけていただいた企画です。フィリピンのアートに携わる2人の講演者の方と、稲垣先生のゼミ生向けに話しました。

そこで、今回のアート徒然では、私がどんなことを考えて作品を制作し、どんな活動をしてきたのかを紹介したいと思います。

私は美術大学を卒業しているわけではなく、東京外国語大学を卒業して日本で会社員をしていました。幼少の頃から、自分の考えや感情を整理するためなどにひっそりと絵は描いていましたが、人に見せようと思ったことはありませんでした。

スペインでの災難転じて・・・

大学卒業後にスペインでバックパッカー旅行をしていた時のこと。虫に刺されて歩けなくなりました。そして宿で安静にしていた2週間、ひまなのですとクレヨンで絵を描いていました。

日本に戻ってから友人にこのスペインでの経験を話すと、グループ展への参加をすすめられました。人に絵を見てもらふ機会を得たことで、作品を客観的に見てもらふ意味を考えるようになり、2006年から会社員をしつつ、年に1回ほどグループ展などで作品を発表するようになりました。その後、2012年に家族の都合でマニラにきたことをきっかけに、アーティストとして生きようと人生を転向したのです。

マニラに来てから、まずはマニラのアートのさまざまなイベントに顔を出しました。フェイス



2012年、マウンテンプロビンスでのコーディネイター・グリーン・ネットワーク主催「エコ・アートフェスティバル」でのライブペインティング。紙すき職人の志村朝生さんと出会い、その後志村さんのパイナッパル繊維の紙を作品に使用するようになった。



2013年、BGC/ハイストリートでのライブペインティング。

ブックで検索し、自分の動ける範囲でいろいろ行ってみました。日本にいる頃からライブペインティングをやっていたので、それを切り口に話し、さまざまなイベントで披露する機会に恵まれました。おもしろそうと思ったらすぐに声をかけてくれたり、「やってみたらいいじゃん」的な話を気軽にしてくれたりするのはフィリピン人の温かくていいところだと思います。そんないい意味での軽さの半面、ドタキャンのようなことも多いのですが。

2012年から13年の間に、たくさんの知り合いができ、貴重な出会いもありました。まだまだアートに関しては知識や思想的にも素人だったと思いますが、次の行動につながる足掛かりができました。

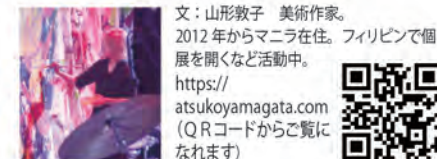
マニラでの苦悩と創作の源

2014年にかぎ針編みで立体作品を作るアーティスト、エイズ・オンと、日比の女性アーティストのグループ展を企画しました。そのグループ展は3回、ノバギャラリー（マカティ市）、ムセオ・パンパタ（マニラ市・子供のための美術館）、オルリナ美術館（タガタイ市）で行いました。そこでさらに縁がつながり、2015年からはギャラリーで個展を開くようになり、それ以降、私は主にマニラのギャラリーと仕事をしています。

2013年、絵を制作する際に、これでいいのかと考えるようになりました。その頃私は、海外在住の外国人が当たり前に感じる壁にぶつかっていました。それは、「フィリピンに住む日本人の自分とは何か」という問題です。私が日本人なので、フィリピンのアーティストたちから日本のアートや思考について問われます。自分が外国人（よそ者）であることも常日頃感じました。しかし、今まで日本のアートを研究してきたわけでも、日本についてよく知っているわけでもありません。私の中に何か、生まれ育ってきた国の要素は確実にあるはずなのに、それを自分で発見できていないのです。また、フィリピンという国と人々に対し、日本人であり表現者である自分はどこ向き合っていくべきか、ということも考えなければならぬと感じていました。まだ答えは出ていません。ただ、これが私がマニラに来てからずっと持ち続ける問いであり、創作の源になりました。（次号につづく）



2014年、オルリナ美術館（タガタイ）で一緒に展示したアーティストたちと。



文：山形敦子 美術作家。
2012年からマニラ在住。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)



フォートボニファシオ・グローバルシティ

FORT BONIFACIO • GLOBAL CITY MAP



Shangri La at the Fort内のレストラン
 Pink's Hot Dogs
 High Street Cafe
 Brozeit
 Canton Road
 Sugar Factory
 Raging Bull Bar
 Bangers
 Samba
 Toby's Estate
 Food
 Limitless
 Tonkatsu Meisen
 Planet Grapes

BGCバスに乗る前に「beep」. CCカードを買ってください。この地図ではbeepアイコンがある所で購入できます。

MRT Ayala駅
 AYALA
 EDSA
 BGC Bus Terminal EDSA

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まである大型本屋さん。絵ック、音楽コーナーもある。リポイももちろん充実している。お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。

Bench Flagship Store
 Benchのフラッグシップ・ストアがBGCに！3階建ての巨大ビルにはBenchのほとんどすべてがそろっている。洋服、下着、スポーツウェアはもちろん、ステーションリーやボディケアグッズも。普段は別のお店で販売されていたりするものがここではトータルコーディネートできる。美容室やカフェも併設。



Legend

レストラン	食品店
喫茶店	本屋
ケーキ・パン屋	モール
アイスcream店	バー
冷たい飲み物店	学校
スパ	旅行代理店
ジム	ホテル
サロン	バス・ジープ停
薬局	駐車場
ペット・クリニック	警察所
病院	建築中
歯科医院	ジャパニーズ・ヘルプ・デスク
銀行	庁舎

BGC Bus Routes

Central Route

(月~日 Mon~Sun 6am~10pm)

East Route

(月~日 Mon~Sun 6am~10pm)

Upper West Route

(月~金 Mon~Fri 6am~10am, 5pm to 10pm)

Lower West Route

(月~金 Mon~Fri 6am~10am, 5pm to 10pm)

Night Route

(月~日 Mon~Sun 10pm~6am)

North Route

(月~日 6am ~ 10pm)

フィリピン在住日本人の年配男性 あるある??



まにら新聞の事務所には、多くの日本人の方が来社され、お問い合わせの電話をいただく。このように読者、在留邦人の方と接点を持てるのは、メディアとしてとてもありがたいことだ。

そんな中、年配の日本人男性の対応に困ることがある。事務所に突然入ってきて、日本人社員の席に行き、用件をまくしたてる。何も言わず事務所に入ってきて、いつのまにか応接ソファに座っている。電話で自分が期待するような返答を得られないと、いきなり怒り出す。

このような言動をされる方々は、あいさつをせず、初対面でもぶっきらぼうなタメ口で話してくる。苦情を言うのでもないのに、なぜか最初からけんか腰で話す人もいる。

いろいろな経験を積んでいらしたであろう人生の先輩方は、あいさつや丁寧語やマナーをご存知ないのだろうか、驚かすにはいられない。

これらは、決して年配の日本人男性すべてに当てはまるのではない。礼儀正しく、紳士的な人も、もちろんいらっしゃる。しかし、その言動にこちらが驚かされるフィリピン在住日本人の年配男性がとにかく多いことか。日本人女性や20代~40代の日本人男性、フィリピン人の来客に驚かされたことはない。私がこれまで住んだ東南アジアのベトナムやシンガポールでも、これほど年配の日本人男性の言動に驚かされたことはなかった。礼儀を知らず、怒りやすいのは、フィリピン在住の年配日本人男性の特徴なのだろうか。

マニラに来て4年。フィリピン人の言動に驚くことはあまりなくなったが、今も日本人の年配男性に驚かされる。かくいう私も50歳過ぎの年配の男である。数年後、私も礼儀を忘れ、キレやすくなるのだろうか。人の振り見て我が振り直せ。そう言い聞かせて生きていきたい。(W)

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が賑わう。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



食べて今年の縁起よし フィリピン新年料理

ゆるい？ 存在うすい？
しかし縁起を担ぐ料理

フィリピンで新年に食べる料理についてフィリピン人の同僚に聞いた。すると、クリスマスイブのノチェ・ブエナ (Noche Buena) で特別料理を食べ、12月31日の夜、年越しに食べるメジャ・ノチェ (Media Noche) で食べきれなかった料理を新年の初めに食べるという声が多かった。日本の年末年始はお正月がメインなのに対し、フィリピンではクリスマスが一大イベントというのも関係しているのだろうか。年が明けてから特別に作って食べる料理というのは特に決まっていなくて、諸説ある。しかし、そんなゆるい中でも、やはり縁起を担いで食べる料理はフィリピンにもある。その主なものが、12個の丸い形の果物、パンシットなどの麺料理、そしてもち米で作った菓子。縁起を担いで麺やもちを食べるのは、日本の年末年始にも似ている。

コロナ禍に苦しんだ2020年を乗り越え、良い年への祈り込めてこれら縁起のいい食べ物をいただく。

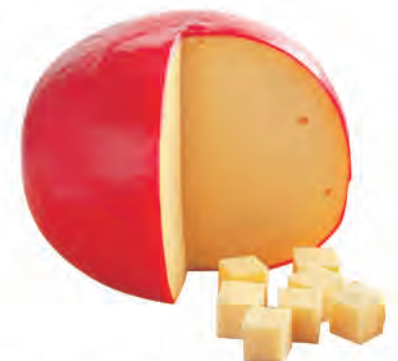
**チキンや魚は
新年に食べるべきか？**

日本のクリスマスといえば、某K社のフライドチキンが定番の料理。このこと自体に海外では驚かれるが、フィリピンでは年末年始

には鶏肉料理を食べるなという言い伝えがある。鶏はいつも食べ物を探しまわっているイメージがあり、チキンを食べると、新しい年に食べるのにも困ることになるというのが、避ける理由だそうだ。

魚も同様の理由で避けるべきという説がある。しかし、一方、魚を一匹丸ごと調理して食べるべしという説もある。その理由は、魚はエビやカニと違って前に向かって泳ぐ。ウロコがお金をイメージする。中国語で魚の発音 (魚) は「余」と同じで、余裕がある、豊かな暮らしを意味するなど縁起がいいからだ。

フィリピン人の中には、チキンや魚を避ける迷信を知らず、「なんでも食べる」という人もいる。やはりどこことなくゆるいのが、フィリピンらしさだろうか。



フィリピンのクリスマスに欠かせない食品の一つ、ケゾデボ(Queso De Bola)。スペイン語でボールの形のチーズという意味。縁起のいい色の赤いワックスで覆われたエダムチーズ。



▲サビンサビン

ブト▶



長寿を願う麺 パンシット・ビーフン、パンシット・カントン、パンシット・ログログ、さらにフィリピンスタイルのスパゲティなどでもよし。より多くの幸運を取り込むために、作る時も食べる時も麺はなるべく切らないようにするのがよいとされる。▶



繁栄をもたらす丸いフルーツ 12種類 丸い形のフルーツは硬貨の形に通じ、家庭に繁栄をもたらすとされる。1年12カ月にちなんでフルーツは12種類。その色や形、中国語の発音などから良い縁起の象徴とされる。リンゴ：調和、グレープ：豪勢、レモン：ネガティブなことを洗い流す、マンゴ：家族愛、オレンジ：お金、パイナップル：金、財産、パイナップル：幸運到来、ボメロ：健康、スイカ：お金、豊かさなど。

