



Navi Manila Interview

聞き手・時澤圭一 / 写真・Bylson "Monty" Sy

フィリピンで酪農10年。 日本人夫婦の6次産業

フィリピンのスーパーマーケットの牛乳コーナーは日本よりも大きく、
陳列されている牛乳の種類も多いように思います。

フィリピン産もありますが、フランス、ドイツ、オーストラリアなど海外の牛乳がめだちます。
それらの牛乳は、私たちが日本で親しんできた牛乳とはどこか違う。

そんなフィリピンの牛乳の現実を知り、酪農を始めたのが、八巻久美子さん夫妻。

さまざまな困難を乗り越え、もうすぐフィリピンで酪農10年を迎える八巻さんに話を聞きました。

そういえば
今年はずし年



YouTuber
Maasa
Kawasaki



Navi Mani Channel
ナビマニチャンネル



毎週日曜日午後5時
YouTube 配信

おもしろい、楽しい、おいしい、明るいフィリピンお届けします！

Please Scan Me!



◀ YouTubers の意気込みは5面に！



YouTuber
Atsuko
Yamagata



牛舎でくつろぐ牛

酪農に向かないフィリピン 低迷したままの牛乳自給率

私が青年海外協力隊員としてフィリピンに
来た 2008 年、この国の牛乳の自給率は 2%
と言われていました。10 年以上たった今も、
この状況は変わっていないのではないでしょ
うか。これは、酪農に不向きな暑く湿度が高
い気候や、政府の酪農に対する意識、乳牛
を飼育する土地、加工する施設を必要とする
ため参入のハードルが高いといった理由が考
えられます。フィリピンで牛乳といえば、脱脂

粉乳や、常温で売られている輸入品のロング
ライフミルクが主流という状況も変わってい
ません。

私たち夫婦は、このようなフィリピンだか
らこそやりがいがあると思い、酪農を始めまし
た。日本で酪農を一から始めると、億単位の
初期投資が必要となります。またフィリピンで
は人口が増え続けているので、牛乳を飲む
人が今後も増えるという希望もある。これが

フィリピンで酪農を始めた理由です。

最初はブラカン州サンタマリア市で乳牛 5
頭から始めました。その後、ブラカン州は借
地であったことに加えフィリピンアリーナや空

港の建設などで都市化が進み、酪農をするよ
うな地域ではなくなりつつあること、環境的
にも規模拡大は難しいことから、2 年ほど前
に現在のタルラック州ラパス市に移りました。

コロナ禍による不測の事態と オンライン販売の急成長

乳牛は日本ではほぼホルスタイン種です
が、フィリピンではホルスタイン種と暑さに強
いサヒワール種との交雑種が主です。日本で
は 1 頭で 1 日 30 リットルの牛乳が取れますが、
こちらではその約 3 分の 1 といったところ。

これは乳牛の品種や、飼料の栄養価が日本と
比べ劣ることが原因でしょう。現在飼育してい
る 15 頭を朝 5 時と夕方 5 時の 2 回搾乳し、1
日の総生産量は約 100 ～ 150 リットルです。
ブラカンでは牛乳、ヨーグルトのほかチー



人工授精を行う八巻さん。



仲むつまじい牛



世界日通。
フィリピンでも、世界のグローバルビジネスをフルサポート
航空・海運・陸送業務、国内ロジスティクス業務
PEZA内におけるロジスティクス業務、引越業務

With Your Life  **日本通運**
NIPPON EXPRESS

【引越専用ホットライン(日本語)】(担当:山内・伊藤)

☎(02)8403-1106

☎(02)8837-3415

<http://www.nipponexpress.com/moving/ph/>

With Your Life  **日本通運**
NIPPON EXPRESS

New Hatchin
Japanese Grocery



—生鮮食品が自慢の
日本食材店!—



Pâtisserie BEBÉ 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



搾乳の前に牛舎を掃除するため、外に放たれた牛たち。この日は暑かったため、すぐに牛舎に戻ってきてしまった。ちなみに乳牛の体温は 38.5 度

ズ、アイスクリームも製造していました。タルラックで乳製品加工場を建設していたのですが、コロナ禍が発生し、頼んでいた建設業者が経営不振に陥って作業員が引き揚げてしまいました。建設が途中で止まった加工場を完成させるべく、別の業者に頼んだところ、予算を大幅に超える金額が必要となったため、クラウドファンディングをお願いしました。

ありがたいことに 1 月に目標額を達成し、加工場が完成次第、チーズの製造を再開します。またコロナ禍の中、オンラインで物を買うことが急速に一般化したせいか、私たちの低温殺菌牛乳、プレーンヨーグルトなどのオンライン注文が以前よりも飛躍的に増えました。マニラ首都圏全域に週 3 回火・木・土曜日に配達を行っており、現在は 60% が日

本人、40% がフィリピン人やそのほかの国のお客様です。

フィリピンと日本の酪農の将来のため人材育成めざす

なかなかきれいな歯並び

日本での酪農では、生産した牛乳を農協に一括納入して仕事は終わりというのが一般的。しかし私たちは今、乳牛を飼育して搾乳した牛乳を製品へと加工し、流通まで行っています。こうしたビジネス形態は、生産の第 1 次産業、加工の第 2 次産業、流通・販売の第 3 次産業を一体化して手がけることから、1 + 2 + 3 = 6 次産業と呼ばれます。100% 私たちの手による製品をお客様にお届けし、「おいしい」と言ってもらえると、本当にうれしく、やりがいを感じます。

今後の目標としては、いろいろな乳製品の製造、乳牛の頭数を増やしての規模拡大、肉牛事業の導入などがあります。さらに、技能実習生として日本の牧場で働くことを希望

するフィリピン人の研修にも力を入れていきたいと思っています。私たちは、これまでも実習生が日本へ行った時にしっかり仕事ができるように、人工授精や搾乳などの専門知識と技術を伝えてきました。日本から私たちの牧場へ視察にいらした酪農家の要望に応じて、日本へ行く前に必要な実務を教えることもしています。また、日本での実習から帰国したフィリピン人の雇用にも取り組んでいます。

優秀なフィリピン人を送り出すことは、深刻な人手不足に直面している日本の酪農界の支援になるはず。それは一方で、フィリピンの酪農の将来を担う人材の育成にもつながると信じています。





HERALD SUITES
Where I'd like to be

決して変わらないものがあります。

ヘラルドスイーツには、これまでも、そして、これからも変わらないものがあります。それは、お客様へのよりよいサービスを心がけることと、心からのおもてなし。皆様にご満足いただけることが私たちに与えられた喜びです。

SEE 5 REASONS WHY YOU WILL CHOOSE TO STAY WITH US! SCAN THE QR CODE BELOW





WWW.HERALDSUITES.COM



ORDER ONLINE

ITADAKIMASU SET PROMO

Sukiyaki, Yakitori Platter, Futo Maki, Nigiri Platter and Tempura Mix
ALL FOR PHP 3,000 | Good for 3-5 Persons

CALL US AT: LANDLINE: 02 7759 6270
GLOBE/VIBER: 0917 3169 250 | SMART: 0939 9383 718

  /HATSUHANATEI





搾乳は1日2回、搾乳機を使って行われる。所要時間は牛によって異なり、写真の牛は約10分で完了。



搾りたての牛乳をマイナス5度以下で冷却保存し、その後70度で約20分低温殺菌する。



生産、加工、流通まで一貫して行う Kefseft の低温殺菌牛乳とプレーンヨーグルト。新鮮で牛乳本来の濃い味わいが楽しめること好評。社名 Kefseft は Keep Food Safety from Farm to Table を意味し、安全・安心な食品を食卓まで届けたいとの信念が込められている。Kefseft の牛乳、ヨーグルトはマニラ首都圏全域への宅配のほか、マカティ市でつべん、TPE マーケット、タギグ市 BGC マートなどの店頭で販売。日系青果物商社グリーンスター・プロデュース (Greenstar Produce) との提携により、オクラやヤングコーンなど野菜の宅配も行っている。マニラ首都圏への配達毎週火・木・土曜日。お申し込みはフェイスブック、Eメールまたはテキストメッセージで。

Kefseft Inc. Tel: 0946 - 054 - 7313

Eメール: kefseft@gmail.com

フェイスブック: www.facebook.com/freshdairyproducts/about



(上) コロナ禍で建設が止まってしまった乳製品加工工場はクラウドファンディングにより建設が再開し、チーズなどの製造も再びできるように。

(下) タルラック州ラパス市の牧場がある所は、移転当時マンゴーが自生する野原だった。牛舎を含む建物は夫が設計し、地元の業者に建設を依頼した。



八巻久美子さん

Kumiko Yamaki

神奈川県横浜市出身。動物に関わる仕事に興味を持ち、東京農大農学部畜産学科へ進学。卒業後、日本の牧場で牛の人工授精師として勤務後、2008年国際協力機構 (JICA) の青年海外協力隊員としてフィリピンに派遣される。家畜人工授精センター (首都圏ケソン市) で2年半の任期終了後に帰国。その後再び来比し、2011年6月から北海道天塩郡出身の夫とブラカン州サンタマリア市で酪農を始め、牛乳・乳製品メーカー Kefseft Inc. を起業。2019年9月、タルラック州ラパス市に移転し現在に至る。



ナビマニチャンネル
「Kefseft の低温殺菌牛乳でつくるダルゴナコーヒー & 八巻久美子さんインタビュー動画」



Kefseft Inc.
フェイスブック



ブログ
「夫婦二人三脚
フィリピン酪農への挑戦!」
<https://cowple.hatenadiary.org/>

PUERTO GALERA OCEAN CLUB

海と太陽と笑顔の島

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

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



ジギング 30Kg



萬里 BANRI NOODLE HOUSE

sushi bar and japanese restaurant

地元の人の絶大な人気を誇る

老舗の日本食レストラン。たくさんのファンがいます。新鮮なネタを厳選したお寿司や、丼物、麺類など、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





マーケットの再開発をめぐる展覧会

大手資本による大規模開発

3月13日、バギオ市の目抜き通りセッションロードを下ったところにある広場（ピーブルズ・パーク）で、「バギオ・マーケットを救え（Save Baguio Market）」をテーマにオープンエアの展覧会がスタートした。バギオを代表する現代美術家カワヤン・デ・ギア、レオナルド・アギナルドなどのアート作品と、バギオ・パブリック・マーケットの歴史を物語る写真や記録が展示されている。

昨年10月、バギオ市長はパブリック・マーケットの近代化をSMプライム・ホールディングス（SMPH）をパートナーとして進めることを発表。かねてから、老朽化が問題とされていたマーケットの再開発案の公募が行われていた。マーケットの店主たちの共同組織の要望は、必要書類の不備を理由に退けられ、競合のロビンソン・ランド・コーポレーション（Robinsons Land Corporation / RLC）の計画案と比較して、市はSMPH一本に絞った。

計画では、市は現在のマーケットの敷地3.5ヘクタールをSMPHに50年契約でリース（その後は25年の自動更新）。SMPHは7階建ての商業ビルを建設し、1平方メートルあたり100ペソを支払う（5年ごとに3%賃料が上がる）。7階建てのうち2フロアをマーケットとし、それ以外の5フロアを2,000台収容の駐車場と商業施設としてSMPHが管理する。この計画の総工費は60億ペソとされている。



コロナ禍で観光客が激減し、苦境に立つ土産物店には泣き面にハチの再開発計画だ。

これに対して、マーケットの店主、バギオ在住のアーティスト、学識経験者、ジャーナリストなどが、住民とともに反対の声を上げている。歴史あるバギオの市場を外部の企業によってショッピングモール化するべきではない、というのがその理由だ。

100年の歴史がある市場

バギオ市の歴史は、マーケットの歩みとともにあったと言ってもいい。市場の一角にある碑には、現在のマーケットの前身であるバギオ・ストーン・マーケットは、1917年にドイツ人の囚人たちの手によって造られたと書かれ、すでに100年以上の歴史があることになる。

アーティストによる展示では、ストーン・マーケット以前、米国統治下の1908年の路上市の様子を描いた絵画の写真、第2次世界大戦で廃墟となった市場や1990年のバギオ大地震時の写真などが展示され、常にバギオ市民たちとともに歩んできたマーケットの歴史を実感する。アーティストたちは、それぞれの表現方法でバギオ・パブリック・マーケットに対する思いと、ショッピングモール化への反対の意思を表現している。

バギオならではのカオスな市場

どこの国でも、市場はその国の文化と暮らしを凝縮した場所と言ってもいいだろう。旅好きの間では「その国を知りたかったら、まず市場へ」が合言葉だ。バギオのマーケットもしくし。オールド・マーケットと呼ばれるセクションには、フィリピン随一の野菜生産地ベンゲット州各地から届いた色とりどりの新鮮な野菜が積み、観光客目当てに栽培された名産のイチゴが見事に山型にディスプレイされている。その奥のハンガー・マーケットは、地元の人がしか行かない野菜の卸しセクション。たくましい男たちが、これでもかと野菜を山積みにした手押



アート展を企画したカワヤン・デ・ギアの写真作品（左）と、第二次世界大戦下のマーケットの写真（右）

し車を裏手に横付けされたトラックまで運ぶ掛け声が響く。ミート・セクションで目をひくのは、先住民族の伝統スープ「ピヌピカン」用のあぶった丸ごとの鶏。先住民が多く暮らすバギオならではのものだ。

土産を売る商店が並ぶマハリカビルには、先住民が先祖の代から受け継いできた貴重な手仕事のクラフトや、背に腹をかせられずに手放されたであろう貴重なアンティーク、最近では中国製の模造品なども混沌（こんとん）と積み上げられ、まさにバギオの歴史そのもののようだ。

1ペソでも高く売ろうという人々の欲とエネルギーが渦巻く市場は、気を引き締めて出かけないと、そのエネルギーにやられてしまう。でも、その混沌こそが、さまざまな先住民、マニラなどから一旗揚げようとやってきた商人、バギオならではの歴史と文化にひかれ移住した文化人などが交錯し、しかしバランスを保ちながら暮らすバギオの魅力そのものであると思う。

バギオ市にマーケット再開発のための資金がないという事情もあつての民間巨大企業へのリースと開発委託なのだろうが、バギオらしさが姿を消してしまうのではないかと残念だ。当事者である店主たちとの話し合いなど、取るべき手順をおろそかにし

ているとの批判もある。

冒頭で紹介した展覧会は「バギオ市民たちの意見を求める」というメッセージを力強く発信している。



100年以上前に作られたストーン・マーケットの名残り（写真：Analyn Salvador-Amores）

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）



CEBU
セブ日本人会からの
セブ通信

セブのペット事情、いまむかし

by: 蝶谷 正明（セブ日本人会）

我が家があるビレッジのゲートを起点とした半径500mの範囲に獣医が3軒、ペットショップが6店あります。いずれも繁盛しているようです。

私が2007年にセブに移住して来た当時は、犬を飼うならブリーダーから買い、ドッグフードの入手や牛や豚ではなく犬を診ることができる獣医探しにも苦労しました。まさに隔世の感があります。その頃はペットを飼うのは富裕層の道楽。庭にゴールデンリトリバーを15匹放し飼い、ちょっとしたプールほどもある池にワニがいる、アロアナが何匹も悠々と泳いでいる、はては天然記念物のメガネザル、ターシャを飼うという日本では想像もおよばぬ異次元の世界でした。

それがここ数年で急激にペットを飼う

人の裾野が広がってきました。月収約4万〜5万ペソのいわゆる中間層の家庭が車を持ち、子どもを私立学校に通わせるほどになると、純血種の犬や猫を飼いたくなるようです。次のステップは持ち家です。

車と同じく、ペットは購入価格だけでは済みません。残飯を与えるわけにはいかなのでペットフード、予防接種、毛の長い種類を飼えばトリミングにもお金が必要です。おそらく飼い主の人間の散髪よりずっと高いと思います。今、ほとんどのペットショップにはトリマーがいるので、決して富裕層のお得意様だけではないのでしょう。日本の1970、80年代を思い出す風潮です。

最近では、熱帯魚の飼育もはやっている

ようです。水槽やフィルターといった器具は輸入品で日本より割高ですが、熱帯魚用にヒーターが不要なのは助かります。1メートル超の大型水槽を街のガラス店に作ってもらえば、日本よりもかなり安くできますし、サイズも自由に決めることができます。コンクリート建築の家のお陰で水の重量をあまり気にする必要もなく大型魚の飼育が楽しめます。縦×横×幅1メートルの水の重さは1トンにもなるので、日本の木造住宅では床の補強が必要となる



120cmX50cmX50cmで4,000ペソのオーダーメイド水槽

場合があるのです。

それにしても家の中に人間以外の生き物がいるというのは、精神的にいやされるものです。

Filipino World
フィリピン・ワールド
第50回
Si Humabong at si Lapulapu
フマボンとラブラブ
フィリピン語 アレ・コレ

みなさんこんにちは! Kumusta kayo?

今回は族長時代のフィリピンの社会階級についてご紹介しましたが、その制度を揺るがすきっかけとなったのが、1521年のマゼラン率いるスペイン船団の渡来です。セブの族長フマボンは、見たこともないような大きな船でやってきたマゼランたちと戦っても、とても勝ち目はないと考えたのか、あるいはフィリピンで尊重される pakikisama (パキキサマ「相手に合わせる精神」) や pakikipagkapwa (パキキバグカプワ「互いを尊重する心」) のためか、マゼランたちを歓待し、sanduguan (サンドウグアン「一つの血となる誓い」) を交わしました。サンドウグアンというのは、同盟関係を結ぶ人同士が、自分の腕に傷を付け、盃に入った水に落とし、それを飲む儀式です。フマボンの方はスペインに忠誠を誓い、村人たちと共にカトリックの洗礼を受けました。

マゼランは勘違いしていた?

マゼランの信頼を得たフマボンは、マゼランに取引を持ちかけます。実は隣のマクタン島にラブラブという敵がいるので攻撃してくれないか、というのです。フマボンはラブラブの姪と結婚しており、ラブラブとは同盟関係にありましたが、ラブラブはマクタン島という地形を利用し、セブに入ってくる船を止めることがあったため、よくもめていたというのです。マゼランたちはマクタン島へ向けて、夜明け前にセブを出発しますが、マクタンは遠浅の岩場だったため、沖に停泊し、岸まで海の中を歩いて近づくしかありません。ところが、実はラブラブは、この襲来を事前に知り、戦闘の準備をして待ち構えていたのです。

マゼランに同行したピガフェッタの記述によると、マゼランたちは、フマボンをマクタンを含めた地域を治める王だと思い違いをしていました。マゼランはラブラブに対し「この地を治めるフマボン王は、我々に忠誠を誓い、洗礼を受けた。あなた方も王に従い、私に頭を下げなさい」と宣言します。歴史学者のウィリアム・ヘンリー・スコットは、これがラブラブの怒りを買ったのではないかと推察しています。

戦略家だった? フマボン

この戦いでマゼランは命を落とします。マク

タンでの戦いの際、フマボンの家来たちは同行して一部始終を見届けていますが、参戦はせず、負傷したスペイン人たちをセブに連れ帰り手当をしています。サンドウグアンでの同志の誓いの義務を果たしたということでしょう。ところが傷の癒えたスペイン人達が、その恩も顧みず、村の女性を辱めた上、族長の権利を奪おうと計画していることをマゼランの奴隷から聞いたフマボンは、彼らを招待して宴を開き、その場で彼らを毒殺しようとした。

こうして見るとフマボンは、マゼランとラブラブのどちらが勝っても自分に不利にはならないように立ち回った戦略家であったようにも見えます。生き残ったスペイン人は命からがらスペインへ逃げ帰りますが、5隻270人で出発したうち、スペインに帰ることができたのはたったの1隻17~18人でした。

フィリピン人らしさが招いた植民地化?

その後ラブラブとフマボンは互いの関係を修復し、ラブラブは11人の子供たちとともに出身地のボホール島へ帰ったと言われます。後世になってラブラブは、西洋からの侵略者に屈しなかった初めてのアジア人として、フィリピンの英雄の一人とされました。

マゼラン到来から約20年後の1543年には



マクタン島に立つラブラブ像

ヴィリャロボス、1565年にロペス・デ・レガスピがフィリピンに到着し、本格的なフィリピン征服が始まります。ラブラブのように侵略者達と戦おうとした族長たちは武力により制圧され、それ以外の多くの族長達は、フマボンと同じようにスペイン人たちを迎え入れ、同盟を結ぶことで、次々と植民地にされていきました。スペイン人が来るまでの族長たちはパキキサマの精神で、客人を歓待し平和を維持してきましたが、その習慣が逆に植民地化にうまく利用されてしまったのだと言えるでしょう。

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科卒。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び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!

おすすめスポット!

「マニラ湾沿い」

楽しい過ごし方3選

マニラには、素敵なスポットがいろいろありますが、その中でも最近特にオススメなのが「マニラ湾沿い」です。マニラ湾が清掃されてゴミなども減り、雰囲気もグッと良くなっているんです!

今回は、そんな「マニラ湾沿いでの楽しい過ごし方」を3つご紹介します。

①マニラ湾沿いをのんびり散歩

マニラ湾沿いの定番の過ごし方といえば「湾沿いをのんびりと散歩すること」です。湾から吹く風が気持ち良く、また夕ときにはマニラ湾の夕日が絶景です。堤防から友達や家族、恋人と湾を眺めているだけでもきついやされますよ。マニラ湾沿いには、スタバなどのカフェや

レストランも多くあるので、ゆったりとお店で過ごすこともできます。

②絶叫マシンでアクティブに!

同じくマニラ湾沿いには、いろいろなアトラクションがあります。

メリーゴーラウンドやゴーカー、絶叫マシンなど種類も豊富で、遊ぶ目的に合わせて利用することができます。特に、絶叫マシンは結構激しく…笑 僕も乗りましたが、かなり楽しめました(怖かったです……)。



実際に絶叫マシンに乗ってみました。動画でお楽しみくださいw

③豪華に!? クルージング

マニラ湾沿いでの楽しみ方について話をしましたが、最後はマニラ湾の「上



マニラ湾沿いの遊歩道は、フィリピン人にも人気のスポット。夕暮れ時から夜は雰囲気もいいが、安全にはくれぐれも注意したい。

の楽しみ方としてクルージングを紹介します! 1人180ペソで、25分間のクルージングができます。特に夕暮れ時や、夜は夜景がきれいとのことなのでオススメです。

いかがでしたでしょうか? 行く人や目的によって、さまざまな楽しみ方ができるマニラ湾沿い。きれいに生まれ変わったマニラ湾沿いで、のんびりとリラックスしたひと時を過ごしてみたいはいかがでしょうか?

WALKER / WRITER



関口 拓大

コロナ禍での2回目の4月を迎え、フィリピン在住5年目に突入しました^^ まだコロナ禍が続いていますが、フィリピンも徐々に国内観光が活発になって、2020年よりも行動範囲が広がる年になればいいなと思っています。個人的には模様替えも兼ね、お引っ越しをしました^^

マニラ代表。マニラ歴3年。公務員、Yahoo! JAPANを経て独立し、2017年よりマニラ移住。



僕が行ったのはお昼時だったのですが、クルージングの様子を動画でどうぞ。



マニラ湾沿いの雰囲気を写真内のQRコードからぜひ動画でご覧ください。



マニラの生活・旅行メディア「マニラ」
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



廃棄ベッドにいっぱいの花を

～殉職した医療従事者への思いを込めたアート～



ナビマニラウェブでも公開中。QRコードからどうぞ。



殉職した医療従事者に捧げる「Whispering Flowerbeds」(下)とイマオ氏(右)

「12」という数字が持つ意味

マニラ市のフィリピン総合病院(以下PGH)の正面に、12台の古いベッドが設置されています。それぞれのベッドに草花がいっぱいに敷き詰められており、生と死を連想させるものの対比が、見る者を幻想的かつ厳粛な気持ちへと誘います。「Whispering Flowerbeds」と名付けられたこのインスタレーションはアーティスト、トイム・イマオ(Toym Imao)氏の作品。花のベッドに近づくと、何かを物語る人の声がささやくように再生されています。耳を傾けると、それはコロナ禍の中、殉職した医療従事者の家族の証言や、それを基に作られた物語や詩であることがわかります。

フィリピンがコミュニティ防疫を開始してから今年3月で丸1年。12台のベッドはPGHのCovid-19病棟からの廃棄ベッドで、12という数字はコミュニティ防疫の12カ月を表しているそうです。

イマオ氏のフェイスブックに作品の背景が記されています。2月初旬、イマオ氏は、友人で女優・脚本家のビベス・オルテザ(Bibeth Orteza)氏から、彼女の夫がPCR検査からの帰り道、PGHの脇道に



フィリピン総合病院の脇道に並ぶ廃棄ベッド

積まれた廃棄ベッドを見て、その光景に圧倒されたという話を聞きました。イマオ氏はすぐにその光景を見に行き、こう思ったそうです。「この1年の間に命を落とした人々へ敬意を示すために、何かできないだろうか?」。そして、花のベッドのアイデアがひらめいたと言います。イマオ氏のプロジェクトは、フィリピン総合病院とフィリピン大学による殉職した医療従事者へのトリビュート・プロジェクトとなりました。

この作品を通じて伝えたいこと

「私たち全員に、このプロジェクトに情熱を注ぐ個人的な理由があるのです」と、イマオ氏はフェイスブックで語ります。ビベス・オルテザ氏のきょうだい、ニール・オルテザ医師はコロナで亡くなった最初のフロンティアの1人。彼の3人の娘と研修医・医学生が、ベッドに花を植えるのを手伝ってくれたことには感じ入るものがあったそうです。イマオ氏本人も、昨年コロナで亡くなった医師の葬儀に検疫中の家族の代わりに出席し、遺灰を届けるという経験がありました。

イマオ氏は「このアート作品を通して私が伝えたいことは、私たちが常に緊張感を持ち、国のリーダーたちの方針とパンデミックへの対応に、説明を求め続けるということ。決して殉職したフロンティアたちのことを忘れず、今も医療従事者たちは最前線で私たちの命を守るために戦ってくれていることを忘れてはなりません」と伝えています。

3月30日は、PGHが新型コロナウイルスの指定病院に認定されて1周年でした。本来このアート作品は3月30日に一



般公開されるはずでしたが、再び感染者が急増したため4月9日に変更されました(3月24日現在)。イマオ氏によると、状況次第ではもう少し後になるかもしれないとのこと。トリビュート・プロジェクトはオンライン配信もされる予定。作品は5月下旬ごろまで一般公開されるそうです。

(写真提供: トイム・イマオ氏)



製作を手伝う医療関係者



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)



ただいま公開中! ナビマニチャンネルの見どころ

マニラ女子 YouTubers 語る。Vol. 2



あ: マカティの Karrivin Plaza というところに行ってきたんですね!
ま: すーごいオシャレなところでしたね! ハイセンスな雑貨屋とかアートギャラリー、ベーカリーカフェなどがあって……
あ: 買い物もたくさんしちゃったね笑
ま: 『あれもこれも欲しい働こう〜!』(きゃりー ANAN by きゃりーぱみゅぱみゅ) っって感じです笑



ま: こちらは一風変わったドーナツを紹介しました!
あ: ワサビきゅうり柚子味とか、ハバネロピーチとか、変わった味のドーナツがたくさんありました。
ま: でも全部おいしい〜!
あ: そしてオーナーの本業に私はビックリしたよ笑。貴重な一瞬だった! サインもらえばよかった〜。
ま: それもこの動画の見所の一つですね!



あ: これは2月に行われたエドサシヤングリラモールでのアート展覧会と、ギャラリーステファニーのオーナーの方のインタビュー動画ですね。先月のナビマニラのインタビュー記事とも連携しています!
ま: あつこさんの作品もあって、おもしろかったですねー!
あ: 実はこれが一番最初のYouTube撮影だったんだよね……
ま: はい、ちょっと硬い2人です笑



ま: 実は……「居酒屋川崎」の店主の川崎は、私の父なんです笑
あ: そうそう、この時はまーちゃんの実家! そして私にとっては行きつけの「川崎」笑
ま: お父さんもカメラとか嫌いじゃないので、ナチュラルにしゃべってくれました笑
あ: そしてめちゃくちゃおいしかったね。まーちゃんのリラックス感もよかったですw



YouTuber あつこ

山形敦子 Atsuko Yamagata 北海道札幌市生まれ。2012年よりフィリピン在住。美術作家として個展などを開催し、ライブペインティングも行う。趣味は部屋の模様替えと、レガスピ公園で木々や猫を眺めること。レーシック検診中。



YouTuber まーちゃん

川崎真亜沙 Maasa Kawasaki 東京都西東京市(旧保谷市)生まれ。フィリピン在住20年。フィリピンの音楽大学で声楽を専攻。ボイストレーナー、バンドボーカル、日・英・タガログ語通訳として活動。BGCハイストリートで猫に囲まれてニンテンドースイッチをするのが至福の時。

あ: さて、今後の動画の配信予定をちょっとだけお知らせします!
ま: 本日4月4日は、このナビマニラのトップインタビュー記事、Kefseft Inc. さんの牛乳を使ったダルゴナコーヒー作りとインタビューを公開します!
あ: ダルゴナコーヒーって私知らなかったんだけど……はやってたんだね笑
ま: ちょっと遅いくらいですよ、あつこさん! 笑。動画では簡単なダルゴナコーヒーの作り方を紹介します。
あ: その次は、またまた川崎パパの仕入れに同行させてもらったカルティマル市場!
ま: 居酒屋店主はカルティマルで何を買いなのか!?
あ: そして、現在の外出制限のため、私たちの動画はしばらく週1回、日曜日の5時の投稿となります。
ま: 日曜日を楽しみに、みなさん見てくださいね〜!

NaviManiChannel 毎週日曜日午後5時 YouTube 配信!

Please Scan Me!





マカティ MAKATI MAP

**マニラ南部墓地
Manila South Cemetery**
ハロウィンシーズンには北部墓地とならんでメディアにも取り上げられる大墓地。周囲には露店がひしめき、交通規制もされて、年に一度の大賑わいになる。

**New Hatchin
Japanese Grocery**

Kiss The Tiramisu
ソウルからやってきたデザートのお店。名前の通りティラミスがフューチャーされていて、パフェ風にグラスに入ったティラミスのアイスクリームが人気のお店。抹茶ティラミスやチョコティラミスがあり、ティラミスクーキーはもちろん、ティラミス風味のラテなども。

**レガスピサンデーマーケット
Legaspi Sunday Market**
毎週日曜日の朝から午後2時ごろまで開かれている。ローカル色豊かな品々を中心に様々な製品やフードの店が出ている。一角にある Mara's Original Market はオーガニックに特化したグループ。

**Hatsu Hana-Tei
はつはな亭**

- リトル東京周辺 店舗一覧**
- ① 牛門 ② 漁火
 - ③ 琴乃 ④ とんかつ屋
 - ⑤ 潮里奈 ⑥ 山崎
 - ⑦ 新宿ラーメン ⑧ きくふじ
 - ⑨ 関取 ⑩ Ryunite Reso Bar
 - 野田庄 (はな) 神楽
 - おいしんぼう らーめん島田
 - ⑪ 山崎 ⑫ Seikyo
 - ⑬ Fuji Orange ⑭ ZOE
 - ⑮ Pharaoh ⑯ Little Shiawase
 - ⑰ ススキノ ⑱ 美人座
 - ⑲ 平和な夜 ⑳ 夢の中へ
 - ㉑ すばる Square

- マカティ・スクエア周辺 店舗一覧**
- ⑪ Kitayama Meatshop
 - ⑫ U-Touch
 - ⑬ まにら新聞アクリタン
 - ⑭ PRA日本人倶楽部
 - ⑮ 新日系人ネットワーク
 - ⑯ 満福 Steakhouse ⑰ 剣心 Kenshin
 - ⑱ Manmaru ⑲ Xcape Bar & Restaurant
 - ⑳ UCafe
 - ＜MCS Tower内＞
 - ㉑ 日刊まにら新聞
 - ㉒ The Daily Manila Shimbun
 - ㉓ うなぎ Unakichi ㉔ 三田屋
 - ㉕ 櫻香 ㉖ ラ・ジュエラ
 - ㉗ Cartier ㉘ Geminus
 - ㉙ Amsterdam ㉚ 原宿
 - ㉛ Kanto ㉜ 真珠の森
 - ＜The Beacon内＞
 - ㉝ 花菜串 Hanagushi ㉞ 剣心 Kenshin
 - ㉟ 101Hawker ㊱ Lutgado's



マカティで再会 フィッシュヘッドカレー



インスタ映えな見た目のフィッシュヘッドカレー1700ペソ(持ち帰り)

ある店を探してマカティ市のサルセドビレッジを歩いていたところ、その店はなくなってしまったようで、全く別の店、チョンバル(Tiong Bahru)というレストランになっていた。この名前を聞いて、懐かしそうシンガポール経験者もいらっしやるだろう。これまでもマニラでのシンガポールのローカル料理との再会があったが、思いがけず、またまたまたシンガポールのローカル料理との再会となった。

この店は、このチョンバルのランドマークであるチョンバルマーケット内のホーカー屋台店のフィリピン支店。海南チキンライスが名物の店で2017年から19年までミシュラン・シンガポール版のビズネスマンに選ばれたそう。サルセドビレッジ店は今年の1月にオープンしたばかり。パサイ市にもある。

まさかのフィッシュヘッドカレー

久しぶりのチキンライスを楽しみに店に入ったところ、メニューにフィッシュヘッドカレーがあるではないか。まさか今日マカティでフィッシュヘッドカレーに再会できるとは思わなかった。最後にリトルインディアで食べたのは何年前だろう？ 高揚した気分フィッシュヘッドカレーを持ち帰りで注文した。30分ほど待つと言われたが、ノープロブレム！

どうして魚のボディではなくてヘッドが使われるのかについては諸説

ある。裕福な家で働く家政婦がいつも食べずに捨てられる魚の頭をもったいたいと思って料理したところ、大好評だったことから生まれた。あるいは、インド南部出身のシェフが、インドでは食べない魚の頭をシンガポールの華人が喜んで食べるのを見て、カレーに入れることを思いついたとか。シンガポールにはインド風、中華風、中華とマレーミックスのプラナカン風というように、同じフィッシュヘッドカレーでも似て非なる種類がある。マニラでもいつかいろんな種類のフィッシュヘッドカレーの食べ比べができたらと思う。

いざ、マニラに来てから初のフィッシュヘッドとの対面である。豪快な見た目はインスタ映えすると思うのだが、すでにネット上では大人気ののだろうか？ 魚はシンガポールと同じスナッパー(タイの一種)。ミルクフィッシュとかにローカライズされていなくてよかった。ナス、オクラ、トマト、湯葉が入り、カレーはスープっぽい。スープ状のカレーで、店内で食べると土鍋に入って出てくるというから、チャイニーズスタイルのフィッシュヘッドカレーと思われる。肉厚の魚の身は食べ応え十分。カレーは辛いのが苦手な私にとってもちょうどよい辛さ。辛すぎず、食べてカレーの余韻が口の中に気持ちよく残る。私はカレーにご飯がナンかと言われたら、ナン派なのだが、昔リトルインディアの某有名店で「フィッシュヘッドカレーにはご飯の方がおすすめです」と言われて以来、その教えを忠実に守っている。

2〜3人前はゆうにあるので、1人で食べ切ろうとするのは無謀かも。私はランチで食べきれなかったフィッシュヘッドカレーを、今夜自宅で食べるのを楽しみにしている。昼もカレー夜もカレーだ。魚の頭ならではの頬や目玉、くちびるは残してある。お楽しみはこれからだ。(W)



所在地：G/F Easton Place Condominium, 118 Valera St., Cor. V.A. Ruffino, Salcedo Village, Makati City

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





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)

「城」という名のスイーツ!?



日本で台湾パイナップルが流行中と聞く。中国に禁輸となった台湾パイナップルが日本に輸入され、「台湾パイナップルを救え」と人気なんだとか。日本でおなじみのフィリピン産パイナップルと味の比較などもされている。

数年前に中国がフィリピン産バナナやパイナップルの輸入制限をした時には、日本でフィリピン産フルーツを救えというブームはあったのだろうか……。国連機関の調査によると、フィリピンはコストリカに続いて世界第2位のパイナップル輸出国(2019年)。台湾パイナップルはまだ目じゃないのかもしれないけれど、フィリピンにいる私としては心中複雑である。

そういえば子どもの頃は日本には台湾バナナがあったが、いつの間にかあまり見なくなった。フィリピン産バナナに駆逐されてしまったように感じるのだが? 名著『バナナと日本人』をもう一度読み返してみたい。ひょっとして台湾が日本市場におけるバナナのリベンジを図って、これを機会に台湾パイナップルを送り込んでいる?

日本ではまた台湾カステラも注目を集めているらしく、今年東京に台湾発の「グランドカステラ (GRAND CASTELLA)」がオープンした。このグランドカステラ、すでにフィリピンに進出していて首都圏ケソン市に第1号店があり私も気になっていた。コロナ禍でなかなかケソン市に行く機会もないのだが、先日マカティのレガスピビレッジにある YiFang Taiwan Fruit



Tea (一芳台灣水果茶) でこのグランドカステラを見つけた。

買ったのはグランドカステラのオリジナル。日本のカステラより食感がふわふわ&なめらかなで、カステラというよりはシフォンケーキに近いような? 甘さは控え目。ほかにチーズ味やポークフロス入りなどもあるということで、パン代わりの主食にもなりそうな感じ。台湾でもカステラはカステラと呼ぶと知り、さらにカステラはタガログ語で「城」という意味だと知った。直訳したらグランドカステラは大きくすばらしい城という意味?

日本のカステラではなく、このまま台湾のカステラがフィリピンのカステラの標準となるのは、ちょっと残念な気もするのだけれど。(T)



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っと立ち寄ってみるのもよいかも。

TONG YANG

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っと立ち寄ってみるのもよいかも。

地図記号

レストラン	ラーメン屋	ホテル	薬局	ジャニーズ・ヘルプデスク
喫茶店	シーフード	スパ	ペットクリニック	庁舎
デザート・ケーキ	ヘルシーサラダ	ジム	病院	銀行
アイスクリーム店	デザート/ケーキ	サロン	歯科医院	学校
ドリンクショップ	ドーナツ	食料品店	公園	観光スポット
バーガー・ファストフード	点心	本屋	バス・ジープ停	旅行代理店
ピザ	F.ポテト	モール	警察所	
しゃぶしゃぶ	食放題	バー		
グリール	24時間	カラオケ		

料理

Am - アメリカ料理	It - イタリア料理	Eur - ヨーロッパ料理	Th - タイ料理
Asn - アジア料理	Jp - 日本料理	Intl - 国際料理	Lt Am - ランアメリカ料理
M.Est - 中東料理	Ph - フィリピン料理	Vt - ベトナム料理	Mx - メキシコ料理
Fr - フランス料理	Sp - スペイン料理	Ch - 中国料理	Af - アフリカ料理



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。



リサル公園 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に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歩がおすすめ。



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、さらに海と水を楽しむための施設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

マニラオーシャンパーク Manila Ocean Park



なぜか名前はジャパニーズメロン

日本ではあまり見なかったり、高すぎてそうそう手が出なかったりするトロピカルフルーツを手軽に食べることができるのは、フィリピン暮らしのうれしいことの一つ。

トロピカルフルーツと呼べるのかどうかかわからないけれど、先日行きつけのマカティのスーパーマーケットでメロンが特売されていた。ジャパニーズメロンとある。とはいってもメロン界のロールスロイス、夕張メロンではない。1キロ100ペソと手ごろで、見た目はハニーデューメロンのようなものもあるが、それは別に売られていた。店員さんによると、このジャパニーズメロン

はバギオ産とのこと。

ネットでジャパニーズメロンと検索すると、世界で最も高価なメロンとしていろいろな話題が出てくる。そして、マクワウリがオリエンタルメロンと呼ばれることが判明。ひょっとすると、フィリピンではジャパニーズメロンと呼ばれているのではないか。これは、昔から実家でハクビシンの大好物と聞いていたマクワウリなのだろうか？ マクワウリは、もっと皮が鮮やかな黄色でなめらかで、形もナツメ型だった気がするのだが。

とりあえず、1個97ペソのものを買った。すでに熟しているのかどうかかわなかったが、

通常のメロンは食べる直前に2時間冷やすとよいとあったので、その通りにやってみた。2つに切ると、ほのかに甘いメロンの香り。期待できそうである。種を取ってから、切って食べるかどうか迷ったが、どうせ1人なのでスプーンですくっていただくことにした。果肉が白っぽく、ひと口食べて、あ、これはマクワウリだと思ったが、食べるうちにこれはメロンだと思うようになった。そもそも私はマクワウリもメロンもこの10年ほど食べていないので、どちらもどんな味だったかわからないというのが本当のところである。しかし、ちゃんと甘みがあっておいしいというこ



とはわかった。これは私にとっては生まれて初めて食べる種類のメロンだったのかもしれない。マニラで食べるバギオ産のジャパニーズメロン。いったい何を根拠にジャパニーズと名乗るのか不思議であるが、オーストラリア産の和牛があるように、このメロンの生い立ちも複雑なのかもしれない。(W)

西洋占星術師 4/1~4/30 シャクティーの 今月の星占い

プロフィール: シャクティー
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]

中旬くらいまでは、運気が味方してくれる時期です。大吉ではなくても、新たな始まりや積極的な動きに対して追い風あり。



しし座

[7月23日から8月22日]

やる気になったはずが、気が変わってしまうこともある時期です。自己判断よりも、頼りになる人のアドバイスを仰いで開運へ。



いて座

[11月23日から12月22日]

見える相手と戦ううちは、優勢で楽しめる時期です。ただ見えざる相手にストレスあり。自分の感情をうまく手づけて開運へ。



おうし座

[4月21日から5月21日]

変化の波が迫っていますが、前半はもう少し準備を念入りにコツコツとがおすすめ。下旬からのシフトアップに備えて開運へ。



おとめ座

[8月23日から9月22日]

スロースターターで意外な幸運を得る時期です。現状に満足や感謝の気持ちを持ち、必要以上に欲張らないことがポイント。



やぎ座

[12月23日から1月20日]

身の回りのことからバージョンアップが叶いそうな時期です。下旬からは、意外なお楽しみも待っていそう。社交性に吉あり。



ふたご座

[5月22日から6月21日]

徐々に失速するものの、多忙さは減って逆にこなれ感が出てくる時期です。経済と健康面のアップダウンには注視が必要。



てんびん座

[9月23日から10月23日]

誰かの言動がきっかけで、重い腰を上げる機会が出てきそうな時期です。面倒がらず、うまく波に乗って楽しむ気持ちが大事。



みずがめ座

[1月21日から2月19日]

改革のためのリサーチにエネルギーをかけて来月に備えましょう。土壇場で動くよりも、遥かにコストやストレスを減らせるはず。



かに座

[6月22日から7月22日]

新たなビジョンについては、準備に時間をかけて吉。目標を立ててすぐに動く、仕切り直しなどあるかも。また、家族を大切に。



さそり座

[10月24日から11月22日]

きっちり丁寧に、を心がけることで人望やスキルがアップする兆しあり。自分になりたい自分像を具体的に描いてみると吉。



うお座

[2月20日から3月20日]

余裕を楽しみたい時期です。食事やエンタメ・レジャーなどを楽しめる兆しあり。特に下旬からの計画を綿密に立てて開運へ。

