

Navi Manila Interview



レストランでのディナーやホームパーティー、
パンデミック中の家飲み時間を彩ってくれるワイン。
世界中で愛されているワインですが、フィリピンでは
どうなのでしょう。フィリピンのワイン事情と、
ワインの魅力について、3月に設立5周年を迎えた
エステートワインの渡辺千穂さんに聞きました。

写真：エステートワインが扱う
ワインの中でも最高級のハンド
レッド・エーカー（Hundred
Acre）を手に。「妥協なき完璧
をめざし、『100』という数字に
こだわった米国カリフォルニア
州ナババレーのカベルネ・ソー
ヴィニヨン。世界で最も影響力
があるとされるワイン評論家ロ
バート・パーカーが何度も100
点満点を与えたことでも知られ
るカルトワインです」

お酒がつなぐ人との出会い。 もっと自由に楽しむワイン

聞き手・時澤圭一 写真撮影・Bylson "Monty" Sy, Sean Aleta 写真提供・Estate Wine

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、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

Hatsu Hana-Tei
はつはな亭



TRUNKLINE: 02 7759 6270 LOC. 2124
GLOBE/VIBER: 0917 316 9250
SMART: 0939 938 3718

SCAN FOR ONLINE MENU

WE ACCEPT TAKEOUT & DELIVERY ORDERS!

酒の席での何気ない言葉から 英国王室御用達企業のパートナーに

エステートワインを設立したのは、ワインを通じて出会った縁がきっかけです。もともとお酒が大好きで、フィリピンで米国系銀行の激務をこなす中、友人とワインを楽しんでいました。そのつながりで英国ベリー・ブラザーズ&ラッド (Berry Bros.& Rudd) のアジア地域を担当している責任者と知り合ったんです。ベリー・ブラザーズ&ラッドは1698年、和暦では元禄11年創業の英国王室御用達のワイン・酒商で、アジアでは香港、シンガポール、日本に支社があります。

ある時、その方からフィリピン市場のパートナーを探していると言われました。

私が酒の席で軽く肯定的な返事をしたところ、あれよあれよという間に話が進み、フィリピンでのベリー・ブラザーズ&ラッドの独占的パートナーとして、ワイン輸入・販売会社のエステートワインを起業した次第です。銀行を退職し、ワインのビジネスを始めるに当たってワインエキスパートの資格をめざしました。日本での受験まで1カ月半しか準備期間がなく、朝から夜まで地理、ブドウの種類、ワインの歴史の勉強をしていました。ちなみにワインエキスパートを受験した人は7割が女性だったのに対し、その後に取得したウイスキーエキスパートは8割が男性でしたね。

フィリピン人のワイン嗜好に変化 欧州に未知のフィリピン市場を紹介

コロナ禍前の2019年の時点で、フィリピンの酒の消費量でワインが占める割合は

約2%、国民1人が1年に飲むワインはグラス1杯、200CC程度と言われていました。



「ベリー・ブラザーズ&ラッド本店を訪問した際に訪れた創業時からのオリジナルのセラー。ナポレオンをかくまったこともある場所として知られています」



ベリー・ブラザーズ&ラッドのフランス産スパークリングワイン、クレマン・ド・リムーブリュット (Crémant de Limoux Brut) 「英国とワインのイメージは結びつかないかもしれませんが、フランスのボルドー地方はかつて英国領で、ボルドー産赤ワインは英語でクラレット (Claret)」。欧州産オールドワールドワインは産地、地方で飲み、オーストラリアや南アフリカ、南米産のニューワールドのものはブドウの品種で飲むと言われます。オールドワールドのワインのラベルには産地、地域名が記してあるのに対し、ニューワールドのワインはブドウの品種が書いてあります」

また消費されるのはフィリピン産甘口ワインのノベリーノとカリフォルニアワインのカルロロッシ、これらスーパーマーケットで売られているワインが市場の3分の2を占め、残りの3分の1がワイン商が扱う輸入ワインとされています。輸入ワイン量の上位は米国、オーストラリア、スペインの順で、金額ベースでは米国、オーストラリア、フランスです。

当社では、エントリーレベルの手頃な600ペソから、高いものでは4万ペソのワインを扱っており、客層の中心はファッションに敏感な若い富裕層です。会社を設立した5年前は、フィリピン人が飲むのは赤ワインばかり。白ワインは酸味が強く胃に悪いと信じられていたんです。今はだんだん白ワインやスパークリングワインを飲む人も増えてきました。

昨年コロナ禍の影響でホテルやレストランへの卸売りが難しくなりましたが、

フィリピンスタッフが率先してSNSでワインの情報を発信し、オンラインでの小売りに力を入れてくれました。また本来ならばドイツ、フランス、イタリアへ買い付けに行くはずだったのですが、見本市も中止になってしまい、行けませんでした。

実はヨーロッパへ買い付けに行くところが多いのは、フィリピンという国を知らない人が多いこと。東南アジアの国で、英語が通じて、キリスト教徒が多くて……という具合に、まずはフィリピンという国を知ってもらうことから始めなくてはなりません。そうしてはじめて「うちのワインをフィリピンに出してみようか」となるわけです。

当社で扱っているワインは、基本的に私がワイナリーを訪れて交渉し、選んだもの。味はもちろん、ワイナリーがきれいに保たれているか、丁寧にワイン作りをしているかといった点も重視しています。



世界日通。
フィリピンでも、皆様のグローバルビジネスをフルサポート
航空・海運送達業務、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

【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



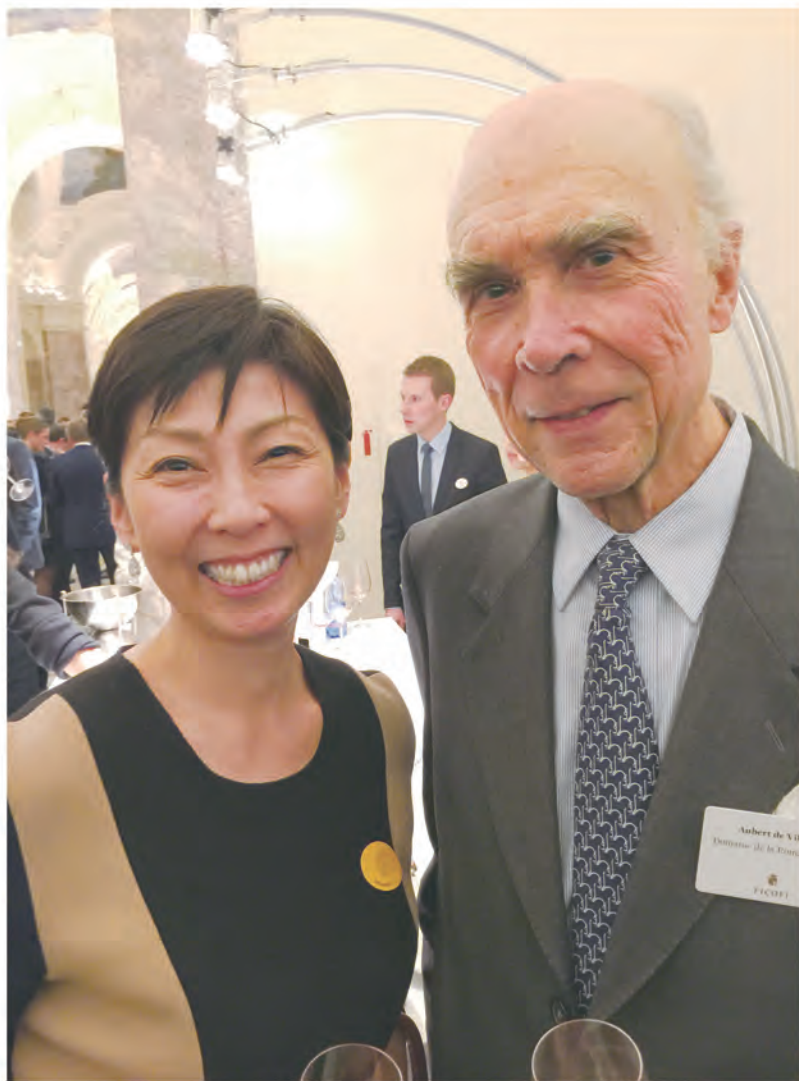
**一生鮮食品が自慢の
日本食材店!**

 **Pâtisserie BÉBÉ ROUGE**

MAKATI店	MABINI店	CARTIMAR店	WHITE PLAINS店
Tel: 8519-6567	携帯: 0995-419-5607	Tel: 8833-8905・8834-1384	Tel: 8586-7065
8897-7207		Fax: 8834-1384	営業時間:
8836-7276	営業時間:	月～土 7am～5pm	月～日 10am～9pm
携帯:	月～日 10am～9pm	日 7am～2pm	
0917-560-7298 Globe			
0918-965-2178 Smart			
Eメール: sales@newhatchin.com			

 New Hatchin Japanese Grocerant
 New Hatchin Japanese Grocery Makati

お酒がつなぐ人との出会い。 もっと自由に楽しむワイン



ロマネ・コンティ (Romanée-Conti / フランス・ブルゴーニュ) のオーナー、オベール・ド・ヴィレーヌ (Aubert de Villaine) 氏と、2015年12月にパリで行われたワインのイベントで。

先入観なく楽しみたいワイン 会社の成長は顧客とともに

これまで出会ったワインで印象に残っているものを挙げるなら、南フランス・ローヌ地方のシャトーライアス (CHATEAU RAYAS)。16年前、マニラで友人が持ってきてくれたのをいただいたのですが、花のような香りといい、本当にすばしかった。ワインは気候と土壌、天と地の産物であり、それぞれにストーリーがあります。またワインが好きな人なら、誰もが忘れたがたい、印象に残るワイン体験を持っている。そして人と人をつなぎ、近づけてくれるのがワインの魅力の一つです。

皆さんにワインをもっと自由に楽しんでもほしいと思います。肉には赤ワイン、シー

フードには白ワインといった既存のルールにとらわれずに。例えば、ドイツでは豚肉と一緒に白ワインを楽しんでいるんですから。

フィリピンのワイン市場の将来について言えば、伸びしろしかありません。可能性に満ちています。シャンパンやスパークリングワインの人気の高まることに注目していますし、日本酒や焼酎を扱うことも考えています。少し多めにお金を払うことで得られる付加価値がわかる顧客といっしょに、当社も成長していきたい。GROW WITH CUSTOMERSが、エステートワインの理念です。



「ワインの資格の世界最高峰とされるマスター・オブ・ワインは世界に369人。ベリー・ブラザース&ラッドには6人所属し、ジャスパー・モリス (Jasper Morris) 氏はその中の1人でブルゴーニュワインの権威者です」



「シャトー・パルメ (Chateaux Palmer / フランス・ボルドー) の醸造責任者トマ・デュルー (Thomas Duroux) 氏。ヨーロッパで注目されている有機農法『ビオディナミ農法』をいち早く取り入れています」

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

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



Ruby Snapper 水深280m

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いいですね。



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





ミラバル・コート・ド・プロヴァンス (Miraval Cotes de Provence) は、ブラッド・ピットとアンジェリーナ・ジョリーが南フランスに所有するワイナリーのロゼ

お酒がつなぐ人との出会い。
もっと自由に楽しむワイン



渡辺千穂さん Chiho Watanabe

東京都出身。米国テキサス州で大学を卒業し、1993年に来比。米国系銀行で日系企業担当の営業等を経て2016年エステートワイン設立。ワインエキスパート、ウイスキーエキスパート、酒ディプロマ、証券アナリスト、ファイナンシャル・プランナー、証券外務員等の資格を保持。「フランスで食事中、地元の人たちがチーズとワインの相性についての知識を身に付けているのを見て、チーズについて知らなくてはと思い、チーズ検定も取りました」



エステートワインの「グレートワインエスケープ」。テーマに合わせて毎月3本のミステリーワインが届く。コロナ禍で海外旅行ができない今、フィリピンでワインを楽しみながら世界のワイナリーめぐり気分はいかが？



Estate Wine

世界各国のワインをはじめ、シングルモルトウイスキー、ジンなども取りそろえている。
Ground Floor, Republic Glass Building, 196 Salcedo St., Legaspi Village, Makati City
Tel : 02-8804-5028
営業時間：月～土 9am～6pm
<https://estatewine.com.ph/>
<https://www.facebook.com/estatewine/>



Estate Wine
ウェブサイト



ナビマニチャンネル
「エステートワイン
インタビュー動画」



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. 3



ま：この動画では、ナビマニラ4月号のインタビュー記事、Kefseftさんの牛乳でダルゴナコーヒーを作りました！
あ：ダルゴナコーヒー、手がちょっと疲れるけど美味しくできたねー！
ま：はい、そしてやっぱり牛乳が美味しかったからな気がします！
あ：Kefseftさんのファームの映像も見応えありました！
ま：みなさんもぜひ動画を見て、美味しい牛乳でダルゴナコーヒー作ってみてください！



あ：これですよこれ、カルティマール！マカティの居酒屋、川崎さんの仕入れに同行させてもらいました！
ま：お父さん、さすがいろいろ知ってましたね。(川崎パパはまーちゃんの父です☆)
あ：日本食で使う魚や野菜がどこで買えるのか、カルティマールは何度か行ったことがあるけど知らないことだらけでした！
ま：マニラ在住の方に役に立つ情報もあると思います。是非見てみてください！



ま：カルティマール市場の後編はペット市場！かわいい子たちがいっぱいでしたね～！
あ：やばいやつもありましたね笑
ま：座布団ガエルだったり、Sphynx猫だったり、爬虫類屋さんもありましたね。
あ：正式名は座布団ガエルじゃないけどね(笑)カルティマールで朝ごはんを食べるならここ！というレストランも行きました。参考にしてください！



あ：リトルトーキョーの目の前にあるホテル、ヘラルドスイーツで、コロナ禍の今どんな風を楽しめるのか、体験してきました！
ま：今は宿泊は入国時の隔離用ですが、カフェでくつろいだり、はつはな亭でおいしい日本食も食べられます！
あ：ホテルの雰囲気がつとも素敵でしたね～。
ま：日本人も利用しやすいホテル、きっと新たな発見があると思います！



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、フィリピン育ち。マニラ在住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：5月はどんな動画が出るんでしょうか？！
ま：まずは、私たち、5月から水曜と日曜の週2回投稿に戻ります！
あ：毎週水曜と日曜の午後7時からです！是非見てくださいね。
ま：5月は、今回のインタビュー特集のエステートワインさんで試飲させてもらった動画、こちらはもうアップされてますので是非是非見てみてください！あとマニラ郊外の知人ぞ知る動物園に行った動画、実はけっこうたくさんあったマニラの美味しいビーガン(ベジタリアン)レストラン、ジャパニーズ・ウイスキーバーなどなど！
あ：そして声楽出身のまーちゃんが歌を歌います！
ま：はい笑 日本のアニメソングをタガログ語カバーしました。フィリピンでも流行っている鬼滅の刃の主題歌をカバーしたものは、もうアップされています。タガログ語字幕があるので、一緒に歌って覚えたらフィリピン人のヒーローになれるかも？！
あ：今月公開の動画もみなさんお楽しみに～！ライブ配信飲み会もやってますので、そちらもよかったら見てみてくださいね！コメント頂けると励まされます！
ま&あ：それでは皆さん、Kita-kits!

チャンネル登録お願いします！

NaviManiChannel 毎週水曜日・日曜日午後7時



YouTube 配信！

Please Scan Me!





フィルム・ツーリズムでバギオの元気を取り戻せ!

この1年のコロナ禍による観光客規制がもたらすバギオの経済への打撃は、とてつもなく大きい。やはりマニラからPCR検査なしで観光客を受け入れなくては、バギオ観光産業の復活はあり得ないのだ。

コンペ作品は制作1カ月

そこで人が密集しない観光イベントとして、バギオ市観光局などが知恵を絞って考え出したのが「フィルム・ツーリズム」なる戦略だ。バギオ市は「フィリピン独立系映画の父」といわれる鬼才キドラット・タヒミックのおひざ元。映画なら、会場を選び、会場内の設定を工夫すれば、密にならずに鑑賞できる。地方色豊かな珍しい映画を上映し、マニラやそのほかの地域から観客を呼び込み、疲弊したバギオの町を活気づけるのが狙いだ。

そうして企画されたモンタニョーサ映画祭 (Montañosa Film Festival) の目玉は「Crossing Borders」をテーマに一般公募された短編映画 (10分以内) のコンペティション。バギオ市を含むコーディリエラ地方在住者に限定して「どんな映画を撮りたいか」を公募し、応募46作品から10作品が選ばれた。その10作品の監督たちは映画祭が用意した映画制作講座を受講し、それぞれ4万ペソの制作費の支援を受けて1カ月で映画を完成させた。



キドラット・タヒミック監督。竹製のカメラがトレードマーク。

特設屋外シアターで地元飲食店支援

当初、映画祭は2月に開催される予定だったが、感染者増加でバギオ市が一般コミュニティ防疫 (GCQ) 地域に指定されたことから延期され、3月20日～28日の開催となった。この映画祭でクラスターが起きたら観光業復活どころか逆効果となりかねない。そのため主催者はさまざまな感染防止の工夫をした。

上映会場は、バギオ市郊外の今は使われていない空港に特設されたドライブイン・シアター。個人の車でのみ入場可能だったが、入場券はあっという間に完売した。防疫中にながら営業を続けてきた地元資本の飲食店はブースを提供され、観客へ飲食物を販売する機会が与えられた。

その他の上映会場として、1年間閑散としていた市内の数軒の高級ホテルのガーデンが使用され、ホテルはレストラン自慢の料理と映画とのセットでチケットを販売した。外に出ていくのをためらう映画ファンのために、オンラインでも上映された。

私もコンベンションセンターにコンペ出品作品を見に行った。完成度はまちまちだったが、個性的な力作ぞろい。フィリピンの大衆映画にありがちなメロドラマとアクション銃撃映画、そして陳腐なオカルトものがなくて、ほっとした。

コロナ禍をテーマにした作品

10作品中、5作品が防疫下のバギオをテーマとしていた。バギオのさまざまな所でコロナ禍と対峙 (たいじ) する人々の姿を知ることができたのは興味深かった。また1カ月の短期間で集中して撮ったからこそ緊張感が伝わってきた。

最優秀作品賞は「This Day」(レッド・アキノ Wilfredo Aquino 監督)。コーディリエラ地方の農家出身でバギオ市の大学



(上) バギオ郊外の元ロアカン空港の特設ドライブインシアター会場。バギオ・フォルクスワーゲンクラブのビートルが並び雰囲気を盛り上げた。会場へ馬や自転車で来場する人も。
(右) グランドシエラパインズホテルの屋外上映会場。



※写真:モンタニョーサ映画祭フェイスブックより。

に通う青年が、親からの仕送りがなくなった日常をつぶさに描く。ほとんど何も起こらなくても、映画はしっかりと成り立つことを示した。独立系映画を応援するこの映画祭のスタンスを示す審査結果だった。

映画祭では短編映画のコンペ部門のほかに、コーディリエラで制作された過去の独立系映画傑作選、フランス、インド、チェコといったあまりなじみのない国々の映画も上映された。

結局のところ、映画祭はマニラからの観光客をPCR検査なしでは受け入れられないままでの開催となった。しかし、アートを愛するバギオ市民にとっては、屋外会場で久々に映画を楽しみ、ひと時コロナ禍を忘れることができた素晴らしいイベントだった。

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)



セブ通信

セブを終焉の地と選んだ日本人が眠る場所

by: 蝶谷 正明 (セブ日本人会)

日本では桜が満開のところもあったという3月21日、セブ市近郊のリロアンにある日本人墓地でお彼岸の墓参の会が行われました。

当日は乾季に入り、真っ青に澄み切った大空の下、さわやかな風が吹いていました。石田武禪師の読経に続き、4名が焼香。コロナ禍のため、広報も思うようにできず、セブ日本人会などの関係者が故人を偲 (しの) びました。日本からのご遺族の参列がここ数年絶えているのは寂しいことです。

セブには大正時代から数百人規模の日本人コミュニティがあり、公共墓地の一角に日本人専用の区画が整備されていたようです。しかし、戦禍によりコミュニティも墓地も烏有 (うゆう) に帰してし

まいしました。数年前までは墓石が、スクワッター (不法居住者) が住むバラックの土台に転用されているのが見られました。

朽ちた柩 (ひつぎ) や石塔が散乱する中から、戦前のフィリピン在留邦人の立志伝中の人、金ヶ江清太郎氏の2歳の娘さんの小さな墓石を探し出し、お水を手向けたことがあります。移設も検討しましたが、かないませんでした。

戦後、昭和40年代から日本人がセブに戻ってきましたが、火葬場がなく、仲間が遺体を郊外に運んで、薪とガソリンで野焼きにしたという話を先輩から聞きました。その後、日本人のための墓地が造られましたが、管理がままならず放置されていました。10余年前に篤志家が

らセブ日本人会に墓地が寄贈され、墓石や納骨室の整備を行い、現在14名の御霊が眠っておられます。

セブ日本人会の会員、非会員を問わず、所定の手続きと費用を負担することで、この墓地にお骨を納めることができます。

セブの背稜山脈を望み、母国日本へと続く海も間近なこの地に、今後も納骨される邦人は増えていくことでしょう。

セブ日本人墓地設立の功労者でもある石田武禪師



Filipino World

第51回

Sampaguita

サンパギータ

フィリピン語 アレ・グロ

みなさんこんにちは! Kumusta kayo?
フィリピンの国花はサンパギータです。白い花
やつぼみを糸で繋いでレイのようにしたものを、
街中で子供たちが売り歩いたり、ジープや
タクシーの運転手が買ってフロントガラスに
飾ったりしているのを、皆さんも見たことがある
のではないのでしょうか。

サンパギータの和名や名前の由来は?

サンパギータの和名は茉莉花(マツリカ)。
モクセイ科ソケイ属のジャスミンの一種です。
甘い香りの主成分はリラックス効果のあるリナ
ロールで、香水の原料にも使われますが、最も
有名なのがジャスミン茶。300種以上もあるジャ
スミンのうち、茶葉に芳香を移すために使われ
るのは、このサンパギータの花です。英名はア
ラビアジャスミンですが、原産地はアラビアで

はありません。高温多湿な環境を好む熱帯アジ
アの原産で、人の手により中東に持ち込まれ、
そこからヨーロッパに持ち込まれたためアラビア
ジャスミンという名になったようです。中東では
ジャスミンから取られる精油が「サンバック」と
呼ばれていたため、サンバック・ジャスミンとも
呼ばれます。フィリピンでの名称「サンパギータ」
はこの「サンバック」の名が定着したためという
説もあります。

サンパギータの伝説

フィリピンにはサンパギータの名の由来を伝
える伝説もあります。
ある村の族長の息子デルフィンと、対立する
村の族長の娘ロシータが、二つの村の境界に
ある竹の柵の端で出会い、恋に落ちるのです。
しかし、この竹の柵の作り替えをきっかけに二
つのバランガイの間に争いが起きます。族長
だったデルフィンの父親が戦死し、後を継いだ
デルフィンも負傷、デルフィンは、「自分が死ん
だら、柵の一番端に埋葬してくれ」と言い残し、
亡くなってしまいます。打ちひしがれたロシータ
も病に伏し、「自分が死んだら、柵の端に埋葬
して」と言い残して亡くなります。その後、二つ
の村の人々は毎年5月になると、不思議なこと
に気づきます。柵の端に生えた植物に白いかわ

いらしい花が咲き、そこから「Sumpa kita (ス
ンパ・キタ)」(私はあなたへの愛を誓う)という
声が聞こえるというのです。その柵の端に並ん
で埋葬された二人から生えたのがこの植物で
「スンパ・キタ」が「サンパギータ」になったと
いう伝説です。

国花を変更?

サンパギータは、アメリカからのフィリピン総
督であったフランク・マーフィーにより、「フィ
ピン人の純粋さ、無邪気さ、謙遜と強さ」を表
すとして1934年に国花に指定されました。し
かし近年、サンパギータはフィリピン原産でも
固有種でもなく、植民地支配者が指定したもの
だから、ミンダナオに自生する蘭ワリン・ワリン
に変更しようという意見が出ています。一度は
国花を変更する法案が提出されましたが頓挫
し、次はワリン・ワリンを2番目の国花として制
定する案が上院で可決したものの、ノイノイ・
アキノ前大統領が承認せず不成立。今度はワリ
ン・ワリンを「国の蘭」として指定する法案が出
され、昨年上院で議題になりました。ガチャリ
アン上院議員はワリン・ワリンの方がフィリピン
人らしさを「より良く表す」が、国花を変更する
には新たな法律を作る必要がある。これに対し、
フィリピン国立博物館の館長は、サンパギータ



サンパギータのレイ(白い花がサンパギータ)。パ
ンガシナン州リンガエンの教会周辺で1つ10ペソ。

は既にフィリピンの文化的象徴であり、今さら
変更するのは反対だと述べています。

サンパギータは古くから愛されてきた庶民の
花でもあることから、今後も意見が分かれそう
です。しかし国花であろうとなかろうと、きっと
これからもサンパギータが皆に愛されていくこと
に変わりはないでしょう。

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紹介。
WEBでも毎日フィリピン情報を更新中!

かわいいフィリピン雑貨の宝庫 「Common Room PH」

マガンダン・ハーボン! マニラブのゆ
かりです。

マカティエリアをお散歩中にすてきな雑
貨屋さんを見つけました。天井からたくさ
んの折り鶴がぶら下がっている光景が、と
ても印象的なお店です^^ フィリピンの雑
貨がたくさん置いてあり、お土産にも良さ
そうだったので、ご紹介します! 私は心
の中で「かわいい! かわいい!」と叫んで、
気づいたら1時間くらいお店に滞在してい
ました(笑)

どんな雑貨屋さん?

「Common Room PH」は、200を超える
フィリピンの工芸家やブランドが集まるコ
ラボレーションスペースです。このお店で売
られている商品は、ほぼ全てフィリピンで
作られたもの。ハンドメイド雑貨から、ポ
スターカード、ステッカー、ノート、革製品、
ポーチ、香水、魅力的なユニークなアクセ
サリーまで、誰がお店に行っても楽しめる
ラインアップです。店舗はマニラ首都圏に
4店舗(フェイスブックをご覧ください)。
「Common Room PH」の激力なおすす
め雑貨はこちら!

フィリピンの風景画入りはがき

フィリピンのストリートフードとしてよく見
かける路上のアイスクリーム屋さん(ソル
ベテロ)や、バイクにサイドカーをつけた
フィリピンの庶民の足であるトライシクルな

どをイラストにしたポストカードです。



フィリピンらしい南国ビッドカラーとゆるい感
じのイラストがなんとも可愛い!!

フィリピンの風景ステッカー

フィリピンでおなじみの風景のイラストが
描かれたステッカーがバックに! ストリ
ート編が2種類、海辺編が1種類ありました。

「po」入りメッセージカード

フィリピン語には、日本語の「ですます」
にあたる丁寧表現「po」があります。
Thank you po. は「ありがとうございます」、
Happy birthday po. は「お誕生日おめで
とうございます」という風に、文末に「po」
を付けるだけで敬語になります^^ 「ポ」
という音もかわいいですね♡

フィリピンの言葉で選ぶ香水

「ULAN(雨)」や「UMAGA(朝)」、「YAKAP
(抱擁)」など、すべての香りにフィリピン
語の名前が付けられています^^ 香水だ
けでなく、ルームフレグランスや洋服の芳
香スプレーなども売られていました。



(左上から時計回りに) フィリピン風景ステッカー、「po」入りメッセージカード、フィリピン柄ノート、フィ
リピン語の名前が付いた香水、



「Common Room PH」の所在地、
営業時間はフェイスブック(下記
QRコード)で確認を。



フィリピン柄の A6 判ノート

フィリピンのフルーツ、フィリピンの鳥、フィ
リピンの植物など、「フィリピン柄イラスト」
がカバーに描かれたノートです。A6 版の文
庫サイズで持ち運びにもぴったりですね。

いかがでしたか? このほかにもたくさ
んのフィリピン雑貨があるので、とても楽し
いショッピングになると思います! フィリ
ピンアートを感じながら、ぜひこのお店で
お土産を選んでみてはいかがでしょうか?

WALKER / WRITER



小池ゆかり

ロックダウンがシーズン2に突入しましたね。前よりは少しルールが緩いように感じま
すが、それでもずっと家にいて、友達と会えなかったり、外で美味しいものが食べら
れなかったりするのは辛いもの。そこで在住4年目にして、犬と一緒に暮らすことにし
ました!

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、マニラ移住を決意。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



フィリピン美術の大御所の名を冠したコンドミニウム



ナビマニラウェブでも公開中。
QRコードからどうぞ。

マニラ首都圏マカティ市の高級住宅街、ロックウェルセンター。パワープラントショッピングモール、高級コンドミニウム、アテネオ大学のビジネススクールなどがあり、日本人の方も多く住んでいる地区ですね。そのロックウェル内にあるコンドミニウムの名前が、フィリピンの画家たちの名前にちなんでいるのはご存知でしょうか。ルナ・ガーデンズ (Luna Gardens)、イダルゴ・プレイス (Hidalgo Place)、アモルソロ・スクエア (Amorsolo Square)、エダデス・タワー (Edades Tower)、ザ・マナンサラ (The Manansala)、ホヤ・ロフトアンドタワー (Joya Lofts and Towers)。これら6つのコンドミニウムにフィリピン美術史の大御所アーティストの名前が付けられているのです。

フィリピンの歴史に名を遺す美術家

「ルナ・ガーデンズ」のファン・ルナ (Juan Luna) と「イダルゴ・プレイス」のフェリックス・レスレクシオン・イダルゴ (Félix Resurrección Hidalgo) は、ホセ・リサルと同時代の人物。スペインに留学してアカデミックな美術を学びました。2人は1884年、マドリードの美術展で植民地出身の画家として初めて賞を受賞。ルナは金賞、イダルゴは銀賞を取りました。ルナの受賞作『スポリアリウム』という巨大な絵画は、現在フィリピン国立美術

館に所蔵されています。この作品は、古代ローマで殺された剣闘士が、死体置き場へと引きずられていく間に衣服や武器が略奪される姿を描いており、ホセ・リサルは植民地支配に苦しむフィリピンの人々だと解釈し、2人の受賞により独立の気運を高めました。

「アモルソロ・スクエア」は、ルナらの次の時代、20世紀前半に活躍した画家、(フェルナンド・アモルソロ (Fernando Amorsolo) にちなみます。フィリピンの田舎の風景や働く女性の姿をロマン主義的な手法で美しく描いています。当時の富裕層や統治国のアメリカ人に大変な人気を誇ったといわれています。

1972年、彼はフィリピン初のナショナルアーティストに選ばれました。マカティ市のアモルソロ通りには、彼の像が設置されています。

フィリピン近代美術の礎を築く

「エダデス・タワー」のヴィクトリオ・エダデス (Victorio Edades) は、アモルソロが人気を博す20世紀前半のフィリピン美術界で、近代美術の一石を投じた作家。『フィリピン近代美術の父』と呼ばれています。エダデスは1938年に「Thirteen Moderns (13人の近代美術)」というグループを結成し、そのメンバーの多くが、現在のフィリピン美術の礎 (いしずえ) を築いたとして評価されています。



ファン・ルナ作『スポリアリウム Spoliarium』フィリピン国立美術館

「ザ・マナンサラ」のヴィセンテ・マナンサラ (Vicente Manansala) は、そんなエダデスが作った13人の近代美術メンバーの1人でした。マナンサラは、フィリピンの人々の生活をキュビズム (立体派) で描いたことで有名です。

「ホヤ・ロフトアンドタワー」のホセ・ホヤ (Jose Joya) は、戦後に活躍した抽象画家で、フィリピン大学美術学部で学部長を務めました。

アモルソロ、エダデス、マナンサラ、ホヤは全員ナショナルアーティスト。日本でいう文化勲章の受章者といったところでしょうか。これがもし日本だったら、マンションの名前が、「北斎タワー」「広重プレイス」「ザ・光琳」「ガーデン若冲」なんて名前になるのでしょうか。そう思うと、ちょっとおもしろいですね。(写真: Wikimedia Commons)



ヴィセンテ・マナンサラ作品記念切手



フェルナンド・アモルソロ ヴィクトリオ・エダデス



首都圏マカティ市ロックウェルセンター



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コードからご覧になれます)



YouTuber
Maasa
Kawasaki



Navi Mani Channel

ナビマニチャンネル



毎週水曜・日曜午後7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!



チャンネル登録をお願いします！



YouTuber
Atsuko
Yamagata





マニラの英国式 フィッシュ・アンド・チップス



コッド(タコ)のフィッシュアンドチップスは360ペソ。魚によって値段が異なり170ペソから。コールスローサラダもたっぷり付いてくる。

久しぶりにフィッシュ・アンド・チップスが食べたくなって、ネットで検索した。魅かれたのは、ブリティッシュ・フィッシュ・アンド・チップスを出すというカーゴフィッシュ(CargoFish)という店である。ランチタイムにさっそくBGCのアップタウンモールにあるカーゴフィッシュに行ってきた。

4階の中庭風なエリアにある店でフィッシュ・アンド・チップスをオーダーする時は、まず魚を選ぶ。ドーリー、ティラピア、コブラー(ナマズの一種)、コッド、サーモン。なぜかチキンやソーセージもあるが、フィッシュ・アンド・チップスを食べに来たので論外。これらの魚が生け簀で泳いでいたら楽しいだろうと思いつきながら、コッドを選ぶ。イギリスには行ったことも住んだこともないけれど、英国でフィッシュ・アンド・チップスと言えば、魚はコッド、ハドック、ポラック、すなわちタラだと聞いていたので、マニラでもやはりコッドでなくてはなるまい。英国の国歌にも出てきたような? そればゴッドであった。

魚の次はサイドディッシュをポテト、サツマイモ、オニオンリング、コールスローサラダ、ライスの中から2種類選ぶ。ポテト一択といきたいが、2種類ということでヘルシーにサラダも選んだ。最後にソースを7種類の中から選んで、シーフードバーベキューというのにする。英国ではモルトビネガーで食べると聞いていたので、実際はどうか知らない

けれど、ちょっと残念。

明るい黄色の衣が大ぶりの魚の身を包んでいて、それが2本入り。小麦粉をギネスビールで溶いて魚に付けて揚げるという話を聞いたことがあるのだが、この店はどうなのだろうか。持ち帰りで食べたせいか、カラッと揚がったというよりは、ややしっとりとした仕上がったフィッシュ・アンド・チップスだったが、久しぶりの魚はおいしかった。Oh, My Cod! 今度はビールを飲みながら楽しみたい。

かつて小説家の開高健は、ロンドンでフィッシュ・アンド・チップスを食べて「昔食べた時はとてもおいしく思えたのに、今食べるとおいしくない」と、ほかの美食を知ってしまったゆえに、昔食べたものがおいしく感じられなくなった悲しみを書いていた。私はまだフィッシュ・アンド・チップスを食べなくなり、食べておいしいと思うので、まだ美食の修行が足りないのだろう。

また、カーゴフィッシュの持ち帰り用の立派な箱を見て、これまた開高健が小説かエッセイに書いていたことを思い出した。今は衛生の観点から禁止されたいが、ロンドンでは昔、フィッシュ・アンド・チップスの持ち帰り用は新聞に包まれていたらしい。そしてフィッシュ・アンド・チップスを揚げたての熱いまま持ち帰るには、包む新聞は卑猥な記事が載った大衆紙が一番で、「タイムズ」のような高級紙で包むとたちまち冷めてしまうという話。では、「まにら新聞」で包むと……?(T)



風通しのいい中庭風の店内。



こちら入口。近くには大きなフードコートもある。

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
アイスクリューム店	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)

マカティのジャパントウンに ゴジラ現る!



ゴジラの咆哮の効果音が出れば最高である。

先日、ランチタイムにマカティ市のショッピングセンター、グロリエッタにあるジャパントウンに行ってきた。オフィスからちょっと足をのぼしてランチへ行くのもかれこれ1年ぶり。このジャパントウンに行くのもゆに1年ぶりである。

ジャパントウンにラーメン、カレー、とんかつ、しゃぶしゃぶ、焼肉などの専門店が並ぶのは昔と変わっていないと思うが、店の顔ぶれはどうだろう? 変っているような。日本の繁華街の街並みを写した大きな写真パネルは以前と変わらない。街並みをそのまま写しているの居酒屋や各種飲食店、まんが喫茶など看板がそのまま出ている。グリコの大きな看板もある。「無料案内所」というのもそのまま出ている、いいんだろうか……としたりもするのだけれど。

以前と明らかに変わったのは、ジャパントウンの真ん中に鎮座するものである。前は

何があったか覚えていないけれど、今あるものは絶対になかった。今あるのは、ゴジラの頭だ。アート作品らしい。

日本のイメージ=ゴジラというのは、ひょっとしたらフィリピンでは斬新で、インパクトはあるしインスタ映え確定。首が短くてずんぐりしているのでハリウッド版のゴジラのようなのである。個人的にはその昔、東宝映画でモスラとかガイガンと戦っていた時代のゴジラの方が好きなのだが。このゴジラの頭がこのまましばらく展示された後は、ぜひほかの日本が誇る特撮怪獣の頭シリーズをやってほしいものだ。

ギオには有名なライオンヘッドの像があるが、マカティにはゴジラの頭がある。私は心の中でライオンとゴジラだったら、マカティのゴジラの方が勝ちだなと思った。根拠はない。(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っと立ち寄ってみるのもよいかも。

**Robinson's Place Manila
ロビンソンズ・プレース・マニラ**

TONG YANG (GF)

JINS

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。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



未体験な手で食べる食事

フィリピンでの食事は一般にフォークとスプーンを使う。しかし、中にはそれらを使わず手で食べる人もいます。フィリピン人の友人が手でフライドチキン割いて手で食べるのを初めて見た時は、それまで『手で食べる＝インド』と思っていたので、フィリピンでもそうなのかと驚いた。今はコロナ禍で手で食べるのはおすすめできない食べ方だと思われるが、コロナ前は会社のランチタイムにご飯とおかずを皿に載せ、手で食べるローカルスタッフがいた。

どんなものでも手で食べるのかと思えば、さすがにスープをご飯にかけてそれを手で食べるということは通常はしないようで、ご飯と魚や肉の焼き物などの組み合わせがメインとなる。私が友人に聞いた食べ方は次のような感じである。

1. ご飯をつまんで小さなボールまたは山のような形にする。
2. 少しのおかずをご飯にのせて、軽く押し込む。
3. 人差し指、中指、薬指でご飯をつまんで口へ。
4. 親指でご飯を押し出すようにして口へ入れる。この時、指を口に付けないようにすること。

インドではカレーも手で食べるが右手を使い、不浄とされる左手は使わないと聞いたことがある。しかし、フィリピンでは左手を使ってもOKだそうで、左利きに人にもやさしい。

この手で食べるフィリピン料理の代名詞が、ブードルファイト (Boodle Fight)、カマヤン (Kamayan、タガログ語で「手で」という意味) と呼ばれるもので、フィリピン国軍で行われていた食事方法に由来するらしい。

敷いたバナナの葉の上にご飯、麺類、魚、肉、果物などがいっぱいにならば、大勢で食べる。

ブードルファイトを見ると楽しそうではある。私はこれまでフィリピンに来てからブードルファイトで食べたこともないが、やや潔癖症気味で不器用なので、あまり自信がない。郷に入っては郷に従えとはわかってはいるけれど、フォークと取り皿を使って食べたいと思ってしまふ。ローカル料理が好きで、バロットだっとなんのそのなのだが、手で食べるのはなせか抵抗がある。まだフィリピンの食文化への理解が足りないようだ。



フィリピン人は口をそろえて、「手で食べる方がおいしいから、手で食べる」と主張する。全く同じ食べ物をフォークで食べた時と手で食べた時で、味が変わるわけがないので、そんなわけないだろうと反論すると、「日本でも寿司を手で食べるでしょう?」と言う。私は寿司を箸を使って食べる派だと言うと、「日本の伝統を侮辱している」とたしなめられた。そこまで言わなくても……。いつかひっそりと、ジョリビーのフライドチキンとライスを家に持ち帰って、手で食べてみたいと思う。(W)

西洋占星術師 5/1~5/31 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]

一歩進んで二歩下がるような停滞を感じやすい時期。でも私的な問題から逃げず立ち向かうことで、大切な気付きがあるはず。



しし座

[7月23日から8月22日]

仲間や味方の存在が見えます。まずは、自分がなにを求めているかを明確にすることが扉を開く鍵。目標を持つことで援助運UP。



いて座

[11月23日から12月22日]

相手のためと思っても、大切な人と自分の要望にギャップを感じやすい時期です。まずは正直な自分の感情を認め、伝える努力を。



おうし座

[4月21日から5月21日]

仕事や経済的な物事にフォーカスしやすいですが、人生のターニングポイントです。大局的に考え、大胆に先制攻撃を仕掛けて吉。



おとめ座

[8月23日から9月22日]

正義感や冒険心が高まります。これまで正しいと思っていたことが実は違うかもという気付きあり。交渉や能動的な力の発揮◎。



やぎ座

[12月23日から1月20日]

忙しく動く中に、これはと思う出会い運。マイナス点を探すよりも、まずは楽しむことを優先することで目からウロコあり。



ふたご座

[5月22日から6月21日]

人間関係に一喜一憂しやすいですが、誰かのためになることは、得の貯蓄と考えてください。古い縁に癒やしあり。



てんびん座

[9月23日から10月23日]

面倒と感じても、連絡や日々のルーチンをきちんとこなすことが求められる時期です。体力や精神力を高める心がけて開運へ。



みずがめ座

[1月21日から2月19日]

持ちすぎることで動きが鈍化しやすい時期です。今後の人生に不要なものを整理し身軽になる心がけて、意外な発見の発見が。



かに座

[6月22日から7月22日]

行動力が高まりますが、計画性が重要です。見切り発車や無駄な動きで、健康運の低下や二度手間など後悔を呼びやすいので慎重に。



さそり座

[10月24日から11月22日]

自分や身内を大切にすることで対人運や愛情運がアップする時期です。でも相容れない関係は、見切りをつけることもポイント。



うお座

[2月20日から3月20日]

気持ちが大きく優しくなってくる時期です。身近な人を助ける気持ちが、評価を得ることに繋がるでしょう。前向きに動いて◎。

