



OVERSEAS

Philippines —フィリピン共和国—

海外事情【寄稿】



「話題」のごちそう in フィリピン



澤 秀樹 SAWA Hideki

株式会社ニュージェック
国際事業本部技術グループ/東京国際チームマネジャー

治水行政機能強化プロジェクト

フィリピンは約7千の島々からなり、年間を通して高温多湿な熱帯モンスーン気候に属する。太平洋と南シナ海に挟まれた地域であることから、毎年20個程度の台風が来襲し、その半数が上陸するなど、大雨による洪水が頻発する。一方、環太平洋火山帯に位置し、火山噴火や地震も多い。これに加え、火山活動による脆い地質や

国土全域にわたる森林伐採による山地の荒廃などが要因となり、大雨による土石流や地すべりなどの土砂災害も頻発している。このような災害による死者は、年平均で700人を超え、被害額は約80億ペソ(約160億円)に達する。こうした実態にもかかわらず、フィリピンでは防災対策に関する予算・組織・制度・技術力が不足し、十分な対策がとられていないのが実情である。

そこで、フィリピン政府からの要請に基

づき、独立行政法人国際協力機構(JICA)は、2005年7月から2010年7月までの約5年間にわたり、治水・砂防事業を所管する公共事業道路省(DPWH)の治水砂防技術センター(FCSEC)に対して技術協力「治水行政機能強化プロジェクト」を実施してきた。このプロジェクトは、DPWHの治水・砂防施設にかかる調査、計画、設計、施工、維持管理の技術レベルを向上させ、治水・砂防事業の適正な実施を図り、治水に関する行政機能が強化されることを目標として実施



図1 フィリピン ルソン島



写真1 鉄砲水被災直後のキナンリマン川(2004年)



写真2 イエローフィンの塩焼き



写真3 新鮮なシーフードと白いご飯の夕食

されたものである。

私は2008年9月から2010年3月までの約1年半にわたり、治水・砂防事業の計画・設計・施工監理に関する専門家として派遣された。そして「キナンリマン川」「ディグマラ川」「サンタフェ川」という3つの河川の治水・砂防についてのパイロット・プロジェクトに関するフィージビリティ・スタディー(F/S)と施設設計、施工監理及びそれらを通して得られた知見を踏まえた技術基準類の改訂に関わり、FCSECのカウンター・パート(CP)への技術指導を行ってきた。ここでは、プロジェクトを実施しながら現地で味わった美味しいものや変わったものについて紹介したい。

キナンリマン川でのごちそう

キナンリマン川は、ルソン島東部ケソン州リアル町に位置する流域面積10km²、河川延長約7kmの小河川である。勾配は河口付近で約1/100、中流部で約1/20、上流部は1/4と極めて急であり、普段の水量は少ないが、いったん大雨が降ると一気に増水し、海まで流れ出る特性を有している。2004年11月29日には、台風による豪雨によって巨礫混じりの鉄砲水(Flash

Flood)が発生し、壊滅的な洪水被害をもたらした。そのため、堤防や護岸などの整備が行われることとなった。

リアル町は海に面しているため、新鮮な魚やエビ、カニを、首都マニラより安く買うことが出来る。現場調査や工事監督で現地に泊まる際には、DPWH側の責任者である地方事務所職員フレディーさん宅で夕食をごちそうになることがあった。そんな時は、地元でイエローフィンと呼ばれているキハダマグロを塩焼きしたものや、アジを素揚げしたもの、そして、地元で取れる野菜類の煮物や炒め物などを振る舞ってくれた。焼き魚などは、現地の醤油にカラマンシーと呼ばれるスダチに似た柑橘類を搾り入れ、辛いものが好きな人は、唐辛子を少々刻んで入れたタ

レを少し付けて食べると、ご飯が進んで止まらないほどの美味しさである。

シーフードと白いご飯で満腹になったら、次は場所を変えてのドリンク・タイムである。一般的にフィリピンでお酒を飲む時は、まず夕食をきちんと食べて、それからお酒を飲むことが多い。沖縄と同じスタイルである。暑さのためビールが飲まれることが多いが、ビール以外にも地元のお酒として「トゥバ」というココヤシから作られたドロクのようなお酒や、さらにそれを蒸留した「ランバノック」という焼酎が飲まれることもある。ケソン州はランバノックの名産地であり、自家製のランバノックを作っている家も多く、フレディーさん宅でも作っている。アルコール度数は40度近いが飲みやすく、つつい飲み



写真4 ランバノック(ココヤシの焼酎)



写真5 安くておいしいマンゴー



写真6 包丁でチョップして作るボンガボンの「シング」

写真7 ビールの最高の友「シング」

過ぎてしまう。

また、田舎に行くと果物が安く売られている。フィリピンを代表する果物はバナナかもしれないが、日本でなかなか手に入らなくて美味しい果物といえば、やはりマンゴーであろう。日本でマンゴーというと、箱に入って1個数千円などというとんでもない値段がついているが、ここリアル町のマンゴーは1kgが30ペソ(約60円)である。3個くらいで1kgだから極めて安い。マニラ市内はここよりもっと高く、1個80～100ペソするが、それでも200円ほどである。レストランのデザートで食べたり、こうした田舎の道端の露店で買って、自分で皮をむいて食べたこともある。いずれにしても、甘くて柔らかくて美味しく、本当に頻繁に食べていた。同僚の日本人とは、「現地に派遣されている間に一生分のマンゴーを食べた」と言って笑い合っていた。

ディグマラ川でのごちそう

ディグマラ川のあるルソン島中部ヌエバ・エシハ州ボンガボン町は、毎年4月に「玉ネギ祭り」を開くほどの玉ネギの名産地である。そして、ディグマラ川の現地調査での楽しみは、この新鮮な玉ネギを使

った「シング」と言われる豚肉の料理である。シングもフィリピンの代表的な料理であるが、地方やお店によってその作り方や入っているものが少しずつ違う。マニラをはじめ一般的にシングと言うと、細切れの豚の正肉や耳、内臓などと玉ネギを鉄板焼きにしたものが多い。これはこれで美味しく、ビールのつまみやご飯のおかずとしてよく食されている。しかし、ボンガボンのシングは少し違う。豚肉の固まりを炭火で焼いたものを、包丁でチョップして細かくし、さらに生の玉ネギも一緒にチョップして、それらを特製マヨネーズで和えて作る。

ボンガボンには、まともなレストランは一軒もなく、あるのは屋台に毛が生えたようなお店ばかりであるが、お店の汚さはさておき、このシングはまことに美味であり、「ビールの友」として最高である。

サンタフェ川でのごちそう

もう一つのパイロット・プロジェクト・サイトであるサンタフェ川は、マニラ首都圏から約150km北方のルソン島北部ヌエバ・ピスカヤ州サンタフェ町に位置し、フィリピンで最大の流域面積と流路延長を

持つカガヤン川の支川である。サンタフェ町はルソン島北部山岳地帯の入り口にあり、標高が高いためマニラなどに比べると夜は涼しい。もう少し北に行けば、少数民族イフガオ族が生活し、世界遺産にも登録されているライステラス(棚田)も見ることが出来る。

しかし、当該流域は上流域の森林破壊や地震などの影響により土砂流出が多く、河床上昇やそれにとまう幹線国道の橋梁の損壊が問題となっていた。そこで、サンタフェ川上流に砂防堰堤を築造することとなった。

こうした高地に行くと、高原野菜や果物が豊富に採れるため、国道沿いにはそうした山の幸を並べた露店が軒を連ねている。野菜は安くて美味しいらしく、ベジタリアンのCPから「お土産に買ってきたい」と頼まれるくらいである。私は残念ながらホテル暮らしであったので、野菜を買っても消費する当てがなく買うことがなかった。しかし、枝ごと売っているバナナは、自分で朝食代わりにも食べるし、職場にお土産として持って行けば、皆のおやつとして大変喜ばれるので、時々買って帰った。



写真8 三房一枝単位等で売られているバナナ



写真9 午後のミリエンダの定番、お米の粉のケーキ

打合せの合間のおやつ

ところで、フィリピンの食生活の習慣に、ミリエンダと呼ばれるおやつの時間がある。フィリピン人は「1日に6回食事する」とも言われており、朝起きて朝食、11時頃に午前のミリエンダ、12時に昼食、3時頃に午後のミリエンダ、7時頃に夕食、寝る前にまたミリエンダの6回である。さすがに私のいた職場では、毎日おやつが出るわけではないが、誰かの誕生日だったり、誰かが賭け事で勝って小金が手に入ったりすると、午後のミリエンダが振舞われることがある。それはお米の粉を使った蒸しパンのようなケーキであったりする。ほんのり甘く、少しモチッとした食感で、これにココナッツの実の白い部分を削って塩漬けしたようなものを、上からパラパラとかけて食べるもので、山椒の佃煮を添えたお汁粉のようでなかなか美味しい。しかし、少食な日本人は食べ過ぎると胃がもたれて夕食が入らなくなる恐れがあり、味見程度に留めておくことがコツである。

ちなみに、技術基準の改訂作業は毎週水曜日の午後にDPWH本省で、FCSECの担当者だけでなくDPWHの関係する部署の人間が

集まって行うこととしていたが、午後3時には必ずミリエンダが出されていた。我々は、このミリエンダを食べながらの雑談によってリラックスし、1年半にわたる改訂作業を続けることが出来たといえよう。

職場のクリスマス・パーティーと豚の丸焼き

そうそう、忘れてはならないごちそうは豚の丸焼き「レチョン・パボーイ」である。これはお祝いの席に良く出てくるもので、クリスマスや誕生日のパーティーなどでは必須アイテムである。豚1匹の内臓などを取り除いて、甘辛いタレをつけながら炭火でじっくりと焼き上げたものであり、北京ダックなどと同じように、外側の皮がパリッとして、中の肉がしっとり焼きあがっているものである。好みはあると思うが、一般的にはこのパリッとした皮の部分が最も美味しいとされていて、これまたビールのつまみに最適である。しかし、コレステロールの固まりであることは間違いないので、食べ過ぎには要注意。

FCSECでもクリスマス・

パーティーが開かれ、職員やその家族、OB、関係者が集まり、食べて、飲んで、ゲームをして、歌って、踊ってと大変賑やかであった。古き良き時代の日本の職場での慰安旅行のような雰囲気です、これからは是非続けて欲しい習慣である。

信頼してもらうために…

開発途上国において技術指導を行うためには、技術的な知見・能力はもちろん必要であるが、相手と仲良くなり、信頼してもらうことも必要である。相手と仲良くなるためには、一緒に食事することが一番ではないかと思っている。さらに、お酒を飲めば完璧であろう。

<写真提供>
写真1 FCSEC, DPWH
写真2～10 筆者



写真10 レチョン・パボーイ(豚の丸焼き)とツーショット