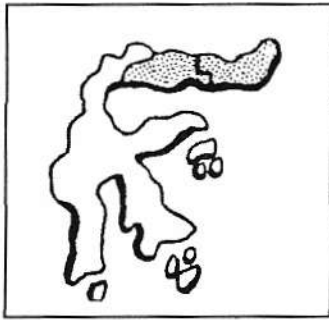




北スラウェシ日本人会
NORTH SULAWESI JAPAN CLUB

日本人会会報

Tarsius

タルシウス



第25号

「タルシウス」第25号 目次

1 入会挨拶	木谷 雅一	第 2 頁
2 入会挨拶	中村高太郎	3
3 護衛艦「あきづき」見学記	中村高太郎	5
4 海外の日本食ブームを考える	大貫 周明	16
5 シンガポール情報	大貫 周明	20
6 新書案内	小泉武夫著「発酵食品礼賛」	23
7 日系人メモ「一粒の種から」	長崎 節夫	28
8 編集後記		33
9 会員名簿		

北スラウェシ日本人会の皆様

先日は、当地に赴任したばかりでまだお会いしたことがない方も多い中、私の結婚式に急なお知らせにも関わらず、暖かいお言葉、お気遣いをいただきましてありがとうございました。

私自身、インドネシアでの挙式ということで段取りに戸惑うことが多く、流されるまま・・・という状態でしたのでいたらない点も多く、失礼なことや御迷惑をおかけしたことと思います。この場を借りてお詫びいたします。

この会報に文章を書くことも初めてですので自己紹介させていただきます。昨年(2012年)6月よりビトゥンの真珠養殖場の技術責任者として当地に来ました。今泉さんの後任です。

今までのところ、昨年の6月、9月、11月、今年1月、2月、4月と、当地滞在はまだ実質半年足らずですが、私が勤めているビトゥンの養殖場自体はもう20年以上経ちますので、以前から飛行機の乗り継ぎなどで何度か当地を訪れています。とくにジャカルタやバリ島の爆弾テロ事件のときは、マナドから国際線に乗るルートを利用していました。また、ソロンの空港が煙害で閉鎖されていた時は、ソロンからビトゥン港までペルニの船に24時間ゆられていたこともありました。

このマナド地域については、多くの方が感じられていることと思いますが、やはり住みやすい地域だと思います。気候も良いほうかと思えます。雨については、数年前からソロンもそうですが、「年中雨季」という気候に変わってきているように思えます。でこぼこ道、渋滞、地価・物価、欲をいえば多々問題もありますが、ヌサテンガラ州よりアスファルトの道が行き渡り、ジャカルタより混雑していなくて、ソロンより物価が安い。飛行機の便もある程度そろっていますし、宗教や土地の習慣などもそれほど厳しいものではなく、ただ、頻繁に行われるアチャラの習慣さえ何とかしていただければ、と感じています。

赴任してきたばかりでまだ近辺の散策もなかなか行けていない状態ですが、まだまだ知られざる北スラウェシの姿があるかと思えますので楽しみにしています。

いままで、インドネシア国内で長期に滞在していたのは、西パプア州のラジャアンパット県(旧イリアンジャヤ州ソロン市)です。街からはなれて携帯電話も使えない島ですごしました。外からの情報も少なく変化の少ない島に滞在していましたので、経過した時間の割にはインドネシアのことを知らない生活をしてきたかも知れません。

2010年にラジャアンパットの島から出て他の地域にも行くようになり、ヌサテンガラ州(ロンボック島・スンバワ島)に行く機会がふえました。現在もネサテンガラの方も担当していますのでマナド、ビトゥンに常駐できない状態です。

しかし、今後はこのマナドを My home として生活していきたいと考えています。まずは、新妻の家族がいるマナド空港付近に家を借りて、ビトゥンまで通勤することにしました。これからゆっくりとマナド、ビトゥンの生活を楽しんでいきたいと思えます。

皆様、今後とも末永くよろしくお願いいたします。

ビトゥンの真珠屋 木谷 雅一

入会のご挨拶

皆様、初めまして、中村 高太郎と申します。

北スラウェシ日本人会のメーリングリストの方では既に今泉様よりご紹介に与りましたが、この度は、北スラウェシの日本人会に日本から参加させていただくことになりました。きっかけは、今泉様が行っていた会の Web サイトのメンテナンスをお手伝いさせていただくことになったことからでした。今後とも、専門であるコンピュータ関係の知識が皆様のお役に立てればと思っておりますので、コンピュータ関係で何かお困りごとなどありましたら、メーリングリスト等を通してご連絡ください。



現在、私は、福岡県北九州市に在住でコンピュータソフトウェア関係の会社で仕事をしている会社員です。

北スラウェシ(マナド)との関わりは、今から7年ぐらい前の2006年頃まで遡りますが、インターネットのチャットで知り合ったマナドの友達の関係で、何度かマナドを訪れるようになり、その時、今の妻を紹介してもらい、2008年3月にはマナドで結婚に至ったのです。結婚式では平野会長様にもお越し頂きお世話になりました。

ついこの間の出来事の様ですが、それも、もう、5年が過ぎ現在に至っている状況です。

2010年からは妻を連れて日本へ帰国し、現在に至るまで、日本で生活しておりますが、それまでに、トータルで1年近くマナドにいたことになります。

妻の実家はマナドの沖合にあるマナドトゥア島にありますが、妻の生まれは、ビトゥンのレンベ島です。そんな関係でマナドトゥア島やレンベ島にも何日間か(だけ)居ました。

レンベ島はともかくマナドトゥア島は、日本育ちの私にとっては、サバイバルでした。(笑)

特に2008年の12月にマナド滞在時は、日本で風邪をひきかけていたのと、気候の温度差で、マナドトゥア島に到着した二日後には高熱がでて嘔吐下痢症のような症状でかなり苦しみ、、、しかもクリスマスか何かで、みんな夜中まで超大音量で音楽をかけまくっており、、、という記憶があります。(すごいですね、一家に1セット大音量オーディオシステムが備えられているのですから・・・)

2009年の滞在時は、ほとんどをマナドで過ごしたので、大分快適な生活が送れましたが、私としては、一番、停電が堪えました。(ほかにも皆様も経験されているであろう、色々なところで不当な金銭を要求されるような問題等もありましたが、この辺は、またの機会に・・・)さて、マナドトゥア島はブナケン島と同じ、夜18時から翌朝6時までの12時

間供給（ブナケン島は、近年、太陽光発電になってからは24時間供給ということになったらしいと聞いております。）で昼間は何もすることができず、散歩するにも暑くただボーっとしていました。（レンベ島は当時も一応24時間供給でした。）

しかし、マナドで暮らしているときも、「無計画停電」で突然電気が来なくなって、何時復旧するかもよくわからないという状況を毎日のように経験し、本当に困ったものでした。おかげで冷蔵庫のアイスクリームが溶けてしまったり、芯有のごはんが炊けたりと、かなりやられました。異常電圧になったりするのでスタビライザー（STAVOL）も必須でした。私の場合、PCもあったので、STAVOLと同様の機能があるAVR付UPS（停電しても5～10分程度電力を維持してくれる）も買いました。（その間にデータをセーブするか発電機へ移行となります）

停電時はエアコンも扇風機も使えず暑いので、停電の影響を受けない（＝自家発電設備のある）モールなどに行っていました。そんなとき、モールの入り口付近に一時期プロモーションでなんと「電気調理器」（所謂、IHクッキングヒータ）の実演販売をしているコーナーがあり・・・こんなに停電していれば、これは、かなり販売は厳しいだろうなぁと試みてみました。

停電の理由はトンダノ水力発電所やビトゥンのディーゼル発電機やラヘンドンの地熱発電が故障、さらには燃料が足りなくなった？！とか、色々な、かつ、本当かどうか怪しい理由は沢山あったようですが、新聞にも載ってました。・・・でもふつうは壊れないように点検や部品交換などメンテナンスを行うのですけどね。

恐らく、PLN（電気会社）の上層部からは、メンテナンス予算とか契約容量をもとに電力需要を計算して発電計画や燃料予算などが計上されるはずですが、下に流れていく間に、本来の正しい予算の使い方をされなかったり（ポケットマネーへ直行？）、実際のブレーカー容量と契約容量があってない（需要家による袖の下で）などで、正確な発電必要量の見積もりすらもできてなかったりする可能性があるのでは？と思ったりしました。

日本に戻って、電力事情の良さは、驚愕に値するとつくづく実感しました。（2010年帰国後から現在に至るまで0.1秒程度の瞬間停電が1回あったきりでそれ以外は、常に24時間365日供給が止まることはなかったのです。日本では0.1秒の瞬間停電でも、会社のコンピュータでは書きかけの文書データが消えたり、家庭ではテレビの予約や炊飯器のタイマーなどに影響することがありますから、かなりのクレームものです。）

後半は、マナド滞在時の停電が堪えたせいがかかなり愚痴っぽくなってしまいましたが、今後とも、よろしくお願いいたします。

（中村）



護衛艦 あきづき

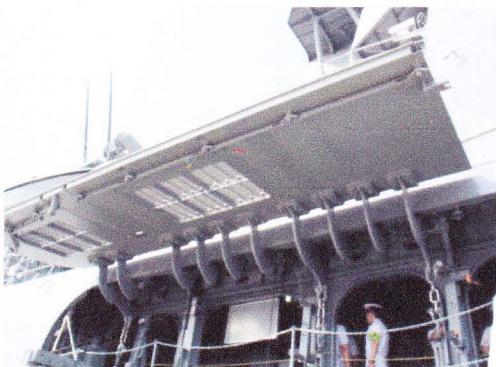
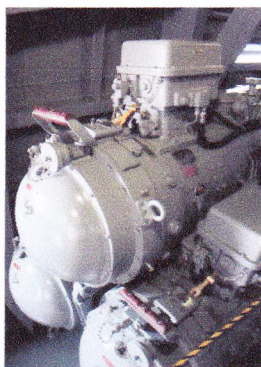


JMSDF DD115

5/26 に福岡県の博多港にて護衛艦「あきづき」特別公開がありました。ここ何年かは、日本の海、特に沖縄方面の尖閣諸島と日本海方面の竹島、また北朝鮮によるミサイル発射といった、色々な問題が起きているのは皆様も既知のことと思います。そのような中、本日は、日本の海を守る最新鋭の護衛艦内部を見学してきましたので皆様にもご紹介したいと思います。やや難しい用語などが出てくるかもしれませんがご了承ください。

まず艦の至る所に「あきづき」のマスコットキャラクターが表示されてありますが、これは、「ネコ」です。潜水艦を鷲掴みにしミサイルを尻尾で掴んでVサインをしています、そういうことができる艦ということが窺えます。

そして、艦の外見ですが、サイズ的には諸外国の駆逐艦と同程度のものです。形状は、艦橋や煙突など構造物は平面で構成され、かつ、傾斜を取っており諸外国でも流行のステルス性を考慮しています。例えば両舷に設置されている短魚雷も発射管横に大きなドアがついており通常は閉められてレーダに探知されにくくなっています。



諸元

基準排水量	5050t
全長	151m
全幅	18.3m
吃水	5.4m
機関	ガスタービン
	Rolls-Royce Spey SM1C x4
推進器	COGAG 方式
可変ピッチ	プロペラ 2 軸
軸馬力	64,000PS
速力	30+ノット

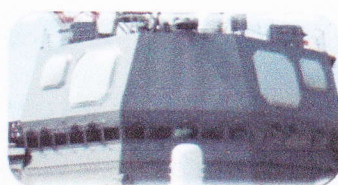
次にこの艦で一番の特徴的なのは艦橋上部2カ所とヘリコプター格納庫上部2カ所に設置された2種類のフェーズド・アレイ・レーダです。大きい方は、捜索用のレーダで、小さい方はミサイル誘導用となっています。



護衛艦あきづき

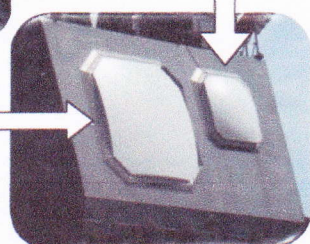
2011 10/10

短SAMシステム3型A (FCS-3A)



ミサイル誘導用アンテナ

捜索・追尾用アンテナ



機能・特徴

- 1 アクティブ・フェイズド・アレイレーダによる多目標の同時追尾を行う。
- 2 同時多目標へのミサイル発射が可能である。
- 3 自艦防衛の他、行動を共にする僚艦等を防護する機能を有する。
- 4 砲管制機能を有する。
- 5 操作の大半を自動化することにより、リアクションタイムを短縮している。

短SAMシステム3型Aは、情報処理装置（CDS）との連携のもと、目標を自動で捜索、探知、追尾し、砲管制（MK-45 mod4）・ミサイル（ESSM）の誘導管制を行い、同時多目標対処を可能とした最新の国産射撃指揮装置です。

今までのレーダはクルクル回転し周囲を捜索していたのですが、このレーダは、小さなアンテナを敷き詰め、それぞれのアンテナから微妙に位相（電波の波の波形）をずらした電波を発射することで、あらゆる方向に電波を向けることが出来るといった優れものです。

つまり可動部がないため、瞬時に高度も含めた3次元で船舶・航空機・ミサイルなどの物体を探知でき、後述するシースパローの改良版である ESSM と呼ばれる対空ミサイル誘導も複数の標的に対して電波を照射して同時対処が出来るようになっています。

同様のものとして、イージス艦でおなじみの六角形の大きな SPY-1 レーダが有名ですが、こちらは、S バンド周波数帯を使用していて電波の性質が違います。S バンドでは遠くまで (400km~600km と言われています) 見渡せる特徴があります。対して、「あきづき」は C バンド周波数帯を使用しコンパクトになっている反面、探知距離も 200km+ と短くなっています。ただし、海面すれすれを飛んでくるミサイルには、C バンドレーダの方が探知能力が優れているといわれており、ネット上では、どちらのレーダが性能が良いか？と論議される場面もありますが、出刃包丁と刺身包丁どっちが良く切れるかというのと同じで、用途・役割が違うので、単純比較はできないのです。

あきづき型護衛艦は、イージス艦のように弾道ミサイルへの対処能力はありませんが、通常の航空機や対艦ミサイルなどの対空対処能力は従来の護衛艦より優れているといわれています。このため、イージス艦が弾道ミサイルの迎撃に集中している際にイージス艦を護衛する任務も含まれているのです。

これは、先ほどの C バンドレーダによる対艦ミサイルの探知と X バンドレーダによる複数の ESSM 誘導を行うことで、敵航空機や艦船から発射された複数の対艦ミサイルを迎撃します。これは、コンピュータで大幅に自動化されており人間は決定を下すのみとなっており、この一連の射撃管制を FCS3 と呼ばれる国産のシステムで実現しています。

ESSM については、ESSM=Evolved Sea Sparrow Missile の略で、従来の護衛艦に搭載されていたシースパロー対空ミサイルの後継ミサイルです。このミサイルはアメリカ製です。従来のシースパローに比べ、間欠誘導ができるようになったことです。つまり終末 (= 目標に近づくまで) を除きレーダで目標を常に照射する必要がなくなったわけで、これで、複数の対空ミサイルを同時に誘導できるようになるわけです。

速度はマッハ 2.5~3 で射程は 30~50Km と従来のシースパローに比べて倍の射程となっています。また、ミサイル本体も小型化され、1つの発射モジュール (セル) に 4 発をセットする事が出来ます。(Quad Pack と呼ばれます。)



Vertical Launching System MK41 MOD29 垂直発射装置



概要説明

垂直発射装置からは、対空ミサイルと対潜水艦用アスロックミサイルが発射可能。

対空ミサイルは、FCS3 (A) レーダーで探知発見した敵航空機やミサイルに対してコンピュータが目標の未来位置(ある時間が経過した後どこまで移動するか)を計算し、その結果をもとに発射される。

アスロックミサイルは、遠方の潜水艦を攻撃できるよう魚雷本体にロケットを取付けて遠くまで飛ばし空中でパラシュートを開いて着水し、魚雷となって潜水艦を追いかける。目標の方位や艦の針路に左右されることなく、短時間で多くのミサイルを発射することができる。

参考

利便性がよいため、米国海軍や海上自衛隊の他に、カナダ・ドイツ・オーストラリア・ニュージーランド・トルコ・韓国など多くの海軍艦艇に搭載され運用されています。

ESSM の迎撃対象となる、対艦ミサイルですが、近年のミサイルは超音速化 (マッハ 2~3+) している為、50 km といえどマッハ 3 で秒間約 1000m 進みますから 50 秒という時間です。更に目標近くでは海面すれすれ(10 メートル程度)を飛翔します。これは、地球が球形であるため、見通しできる水平線 (目視とレーダでは若干違いますが) 以遠は探知できないことを狙っています。対艦ミサイル側も当然ながらこの水平線以遠の時点では目標が見えていません。なので敵側が発射する際は、

- ①敵が航空機、艦載ヘリコプターや電波傍受で探知
- ②対艦ミサイルを搭載した艦船に大まかな予想位置をデータリンクで送信
- ③ミサイルに情報をセット
- ④発射

という流れが想定できます。ミサイルは事前にセットされた情報に基づいて飛翔しているだけで、目標が視界に入ってから、初めて方向の微調整をします。なので事前に何らかの方法でミサイルの接近を探知できていれば、電波妨害や目標と誤認識する罠などを使ってごまかすという迎撃方法もあります。

実際に海面から 10m ぐらいを飛翔するミサイルは、どれぐらいの距離でレーダから見えるのかというと、例えば、レーダの高さが 30m ほどの高さにある場合、見通しできるレーダ水平線は 34km となります。

(※探知距離 $nm = 2.2 (\sqrt{\text{レーダ高さ}} + \sqrt{\text{目標高さ}}) = 2.2(\sqrt{30} + \sqrt{10}) = 19nm = 34Km$)

実際の海は、これに波やうねりがありますし海面反射などのノイズで探知距離はさらに短くなります。200Km+の探知距離と書きましたが、これが 600Km であっても同様です。

皆さんは、この距離は思ったよりも短いと感じると思います。実際のところ皆さんが海岸に立って、水平線を見つめた場合でも 20Km 程度の視界しか有りません。

カタログ上のスペックに騙されてはいけません。我々一般人には、レーダの探知距離は 200Km 位あると聞けば、200Km 先のミサイルが分かるのだらうと想像しがちですが、ミサイルが高空を飛んでいれば大凡間違いではありませんが、現実との感覚が難しいですね。

もし本当に 30km 先に海面すれすれをマッハ 3 で飛んでくるミサイルを、何の前触れもなく、いきなり、レーダで見つけた場合は、30 秒後には着弾しています。探知から決断、発射、撃墜までをこの時間内に行う必要があります。発射ボタンを押すまで 30 秒以内という意味ではなく、発射ボタンを押して迎撃ミサイル飛び出して、目標に向かって撃墜するまでが、です。また 30 秒の時点で撃墜できても、すぐ間近での爆発という意味ですから、被害は甚大です。

もちろん実際は、こんなことにならないように、大きなレーダアンテナを背負った友軍の警戒機をはじめ味方の潜水艦、艦艇からの情報もデータリンクで統合的に判断します。

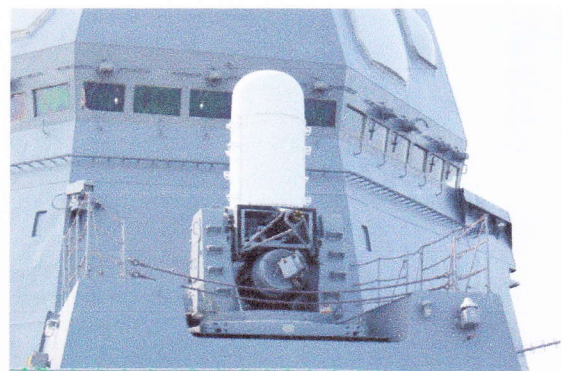
また、ミサイルによっては距離を稼ぐために発射直後に高空を飛翔したりしますので、これをレーダでとらえたり、何らかの誘導電波などを探知して、準備することもできると思われます。

更に迎撃も対空ミサイルだけでなく、撃ち漏らした場合、距離により砲や CIWS (20mm 機関砲) でも迎撃を試みます。更には、チャフ (アルミニウム箔によるミサイルのレーダ攪乱) やフレア (照明弾のように高温を作り出す筈)、電波妨害なども同時に行われます。



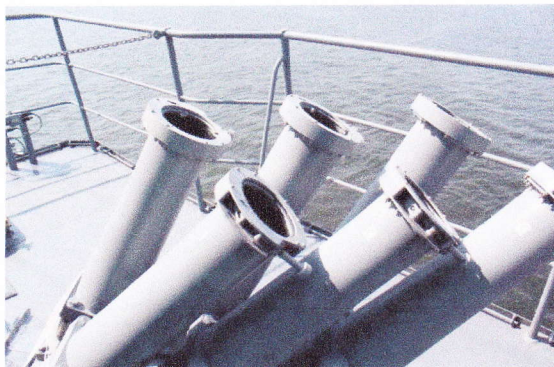
62 口径 5 インチ砲 (127mm 砲)

Mk45Mod4 (米国製) 角張っておりステルス性が考慮されています。



CIWS (20mm 機関砲)

白い円筒形の中にレーダが入っており対艦ミサイルなどを捉えて迎撃します。



SRBOC Mk36Mod6

チャフ・フレア・電波妨害弾発射装置

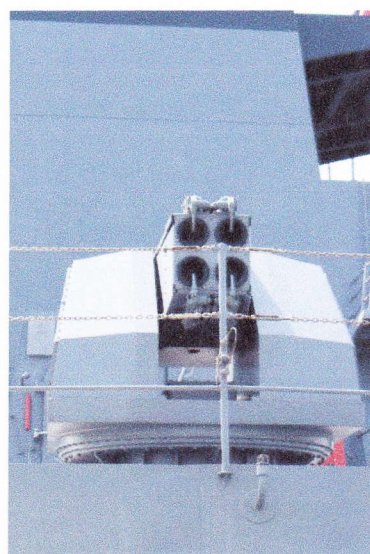
「あきづき」には対魚雷装備がある点も特徴的です。→
これは、艦の機関音などをスピーカから流し魚雷を騙す防
御兵器です。従来、魚雷に対しては、遠距離では回避運動を
することが有効ですが、近距離となると短魚雷を撃ち込む、
CIWS（20mm 機関砲）を斉射するなどしかありません、それ
よりも前段階の効果的な対抗手段をとることができ生存性が
増すと考えられます。

現代の艦船は、戦闘もミサイルの発達により中～遠距離攻撃が想定されるため、太平洋戦争時とは違ってきており、装甲よりも加速性や速度重視となり、レーダや通信システム、各種武器もコンピュータ管制による射撃になってきました。

また、弾頭も改良が重ねられていますから、万一、ミサイルが直撃した場合は、1 発でも沈没の可能性があります、たとえ沈没は免れても、電子機器などに損傷を受け戦闘継続は不能になる可能性は大きいと考えられます。

当然ながら対艦ミサイルも備えています。⇒
「あきづき」は、90式艦対艦誘導弾を備えており、射程は150Km～200Kmで速度は亜音速と言われています。

パンフレットでは、両舷にそれぞれ 4 基で計 8 基の発射筒が備え付けられてますが、見学時には 2 基ずつの計 4 基になっていました。



艦内も少し見てみましょう！！

●CIC 区画・・・残念ながらここは立ち入ることはできませんでした。



中の様子は、映画などでなんとなく想像できると思いますが、大きなスクリーンをはじめ、コンピュータのモニターやレーダなどが並び、ミサイルや各種兵器のコントロールを行う部屋です。この艦で一番重要な区画でもあり、ミサイルなどの被害を受けにくい位置に配置されています。(ミサイルの直撃を受けた場合は、当然、耐えられませんが、ミサイルを近傍で迎撃できた場合も、その破片が弾丸のように高速で降り注ぐわけですから、それなりの防御が必要なわけです。)

ちなみに護衛艦の扉には、X,Y,Zなどの標識があります。以下のような意味があるそうです。

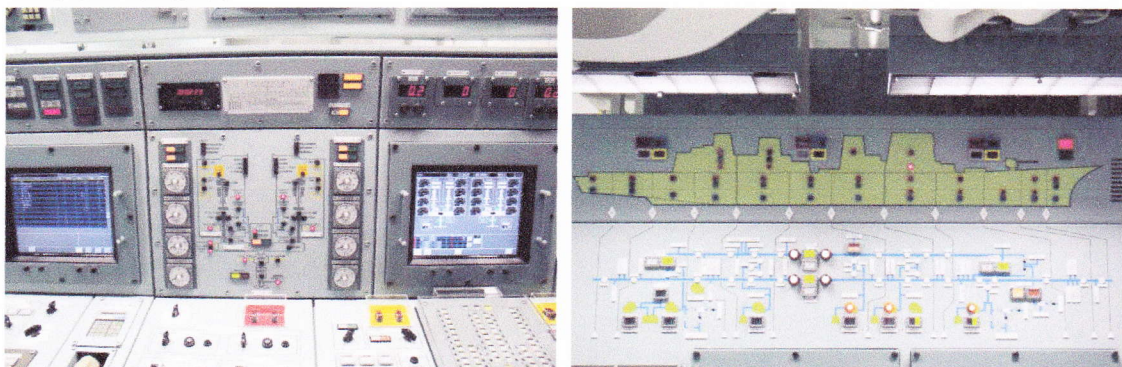
X 航海中、停泊中を問わず閉鎖

Y 警戒閉鎖発令時に閉鎖

Z 警戒配置中に開放

W 応急作業上必要がある場合以外は、航海中、停泊中を問わず開放

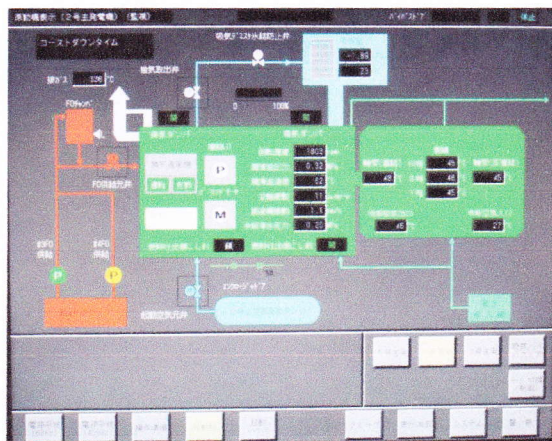
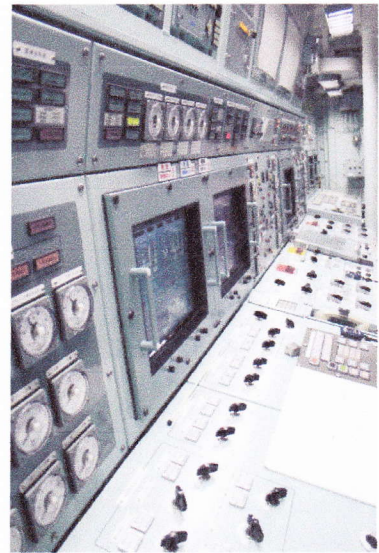
●機関部（操縦室）



タッチパネルモニタが並び絵で分かりやすく操作性も向上しています。

いたるところがコンピュータ化され、1基 16,000 馬力の4基のガスタービン主機に加えて、1基 2500KW の発電専用ガスタービンが3基あります。レーダをはじめハイテク装備が大量の電気を消費する為です。さながら発電所のようなのです。

ガスタービン主機は、燃費が悪いものの立ち上がりが早く加速性能が良好である利点があります。排気が高温であるため、対艦ミサイルの赤外線センサーの格好的になります。そのため、煙突には、外気と排気を混ぜて温度を下げたり、スプリンクラーによる冷却も考慮されています。このスプリンクラーは、化学兵器や核兵器が使われた場合の放射性降下物を洗浄し除染する際にも使われます。（※核兵器の直撃に耐えるものではありません。）



●酒保！？

酒保って何？と思われる方も多いと思いますが、たばこや雑貨を売っている売店と考えたほうがよいと思います。私も最初、酒が置いてあるのかと思いましたが、「今は、『酒』の文字はあってもお酒は置いていません」とのことでした。（航海中は酒は一切禁止だそうです。）酒保という言葉は、昔の名残だそうです。伝統を重んじているわけです。

記念グッズを売っていたのですが、買いそびれてしまいました。

酒 保
2-68-0-ACLQ



最後に・・・

昨今、靖国参拝問題やら南京大虐殺問題、従軍慰安婦問題やら、中国や韓国から誇張や嘘と事実を絶妙に交えた批判を展開しており、日本の政治家の発言は、マスコミが部分的に編集して、イメージダウンや揚げ足を取るような偏極報道とも思われるような報道が日常的に行われています。そして、同時に尖閣、竹島、北方四島と領土を脅かされていることは、皆様も領土問題に興味はなくてもニュースなどで御承知通りと思います。

もちろん戦争であるが故に色々な問題が全くなかったと言い切れるものではありませんが、だからと言って現在の領土問題や安全保障とは無関係です。また、我々が今存在するのも、命を懸けて戦った先祖のお蔭であり、他国が何と言おうと、その事は、忘れてはいけないと思います。

そして、今現在、最前線で命を懸けて日本国民をはじめ、領土を含めその財産を守らんとする彼らは、尊敬すべき存在だと思います。また、もし、海外で動乱が起きた時も、邦人救護は彼らの任務となります。このようなことを考えていますと、自衛隊の存在そのものを何時も痛烈に批判する某政党の議員が参画している世界一周船の旅で、ソマリア沖の海賊に対して自衛隊の護衛艦のエスコートで難を逃れたことがありましたが、いまだに自衛隊批判という矛盾はまさに滑稽です。

大切なのは右とか左の思想ではなく、左右のバランスが重要で、戦争そのものを起こさないという根本的な決意と、それを防ぐ為に政治的に最大限の努力が一番重要だと考えます。(もちろん領土を割譲とか相手の理不尽に目をつぶるとか、そういった曲がった判断ではなくてです。) 自衛隊の戦争をするための組織としての役割は、飽くまで最終手段であり、一番の目的は、彼の国に戦争をおこなせない、早まった行動を思いとどまらせるという「見る安全保障」の機能として重要だと考えます。(もちろん国内の災害時の救援活動も重要です。) 確かに、人件費や最新鋭の武器購入に大金がかかります。このような組織がないことが税金の面でも一番ですが、実際、世の中そう甘くはありません。

例えば、中国とフィリピンはスカボロー礁などの問題があります。(この中比の問題は、前回の会報タルシウスにて長崎様に取り上げてましたので割愛します。) またそれ以外にも中国とベトナムが、1988年に赤瓜礁で衝突が起き、越側に多数の死傷者が出た「スプラトリー諸島海戦」も記憶に新しい事件です。どれも日本の領土とは関係ないため日本ではあまり報じられませんが、中国の覇権主義を垣間見ることができる事件と言えます。

日本と中国の尖閣問題も、例えば、中国軍が侵攻してきて尖閣諸島で戦闘が起き死傷者が出ても、スプラトリー諸島問題が日本国内では他人事であったように、尖閣問題も諸外国では他人事でしかなく、国連や同盟国はそれ相応の十分な見返りが無い限り(色々な圧力とかはかけてくれるでしょうが、) 命を張って助けてくれることは期待できません。逆に

見返りが期待できる場合は、助けてくれと言わなくても進んで出て来てくれるものです。

（第一に、諸外国が日本を助けたり、日本に勝算があると期待できる内は、相手国も攻め込んでこないでしょう。）

政治の世界では、過去の大戦の後ろめたさのせいか、はたまた、洗脳に懐柔、更には美人局にはまった政治家の弱みか分かりませんが、いつも何かと、中国様や韓国様のご機嫌をうかがっているようです、しかし、日本が紳士的に出ても、向こうも紳士的に対応しているとは到底思えません。

中国の覇権主義は、何も今に始まったことではありませんが、最近では、沖縄が中国領に帰属するという論法すら主張し始めています。（個人の論文であり中国政府の公式見解ではないとしていますが、中国で発表される論文や報道は、政府の検閲を受けているわけですから、ある意味、公認といえます）日本も海上自衛隊がなければ、尖閣はもとより沖縄も危険な状態だったことは、このような中国の主張に中比や中越の現実を考慮すれば、決して大袈裟ではないと思います。

中国は、近年、急激な経済成長に加え、世界の製造工場という位置づけやスパイ活動によって色々な技術を吸収し軍備もハイテク化が加速しています。現時点では中国軍は個々のハイテク化は進んでも、データリンクや統合作戦能力でまだまだと言われてますが、それらも近年中に克服することと思われます。その時、中国の軍部や政治首脳が、中国海軍が海上自衛隊に対して十分対抗しかつ圧倒でき、アメリカに対しても軍事力と政治力で抑え込みや裏取引等ができると判断した時、危機的状況が起きない保証はありません。

今のところ、尖閣の周りは双方の公船（中国魚政と）の小競り合いが続いていますが、海上自衛隊と中国海軍も少し離れた所から睨みを利かせている状態です。先日は、領海すれすれを（中国海軍と思われる）潜水艦が航行する事件も発生し、緊張が続いています。関連して、曳航ソーナーなどで漁網が切断されたなどの問題も起きています。

因みに、中国とインドネシアは距離の関係もあって領土問題こそありませんが、インドネシアの排他的経済水域（EEZ）で衝突が起こっています。2010 年にはナトゥナ諸島でイ側の EEZ に中国漁船が侵入し無許可の違法操業をしているところをイ側の警備艇が取り締まりを行い拿捕した・・・ここまではごく普通の違法操業事件ですが、なんと、その後、中国海軍払い下げの公船（尖閣地域にも登場しているヤツで漁業監視船と言っても元が軍艦であり重装備）が登場し中国漁民を開放しなければ、警備艇を攻撃すると警告をし、イ側もやむなく開放したという事件がありました。インドネシアも色々と中国から経済援助も受けている関係もあるかと思われますから、軍事的にも政治的にも劣勢で強く出ること

ができなかったのだと思います。それにしても弱い相手に対しては、やりたい放題であり、誰も助けてくれないことは、この事からも十分に教訓になりますね。

特に最近では、中国の活動が活発になり、脅威が大きく報じられていますが、周りを海に囲まれた日本は、中国以外にも、ロシア、韓国、台湾などと領土問題を抱えています。

このような危機を身近で感じることはありませんが、近年は、領土問題や北朝鮮のミサイル問題など、何かと気になるニュースも多いです。しかし、最前線では、表向きの戦闘はなくても、常に神経戦・情報戦やスパイ、テロといった水面下のせめぎあいは、自衛隊や大使館などでは、起こっているわけです。そう言ったことを我々のレベルで感じさせることがないということは、彼らが仕事をきちんとしており安全保障システムが何とか機能しており、その結果、平和を空気のように当たり前に満喫できるわけです。

高い税金を払って高性能の兵器を導入して睨みをきかせる・・・政治家が多少ダメダメでも、これで、何とかやってこれた、、この幸運は感謝すべきことですね！！

そしていつまでも、この平和が維持されることを祈るばかりです。



※本文中の写真については中村が撮影しております。

また、看板写真については、海上自衛隊作成の見学者用説明看板を撮影したものです。

海外の日本食ブームを考える

ビトン 大貫 周明

仕事柄、最近よくあちらこちらに出張しておりました。日本、シンガポール、タイ、香港、中国、スリランカなど。仕事の内容は、ビトンで獲れるマグロの生鮮出荷の商談が主なのですが、もっと簡単に言ってしまうと各地の食品展示会のようなイベントにブースを出して来場者にビトンのマグロを営業するという仕事です。当然、色々な食品に関する業者が出店しているのですが、この数年は日本食材の関係の業者さんも増えてきております。その中には日本から売り込みに来てらっしゃる業者さんの他にも、現地の日本食材の製造や卸売りをされている会社も多く、我々からしたら「これは日本食ではない」と言いたいような内容の商材も多いのですが、彼らのターゲットはもはや日本人ではないのでそれはそれでありという事ようです。今回は各地でローカルナイズされ、変貌を遂げた日本食事情をご報告したいと思います。

1)シンガポール

まずは、私のお世話になっている会社の本拠点があるシンガポールですが、今、日本食は大ブームです。今年も、続々と大手・中小の卸売り業者さんが日本から市場参入しております。

その中で今、業績を一番伸ばしている、日本食材卸の老舗の会社の工場に見学に行きました。

その工場は24時間稼働して、持ち帰りの寿司やおにぎりを製造して各店へ配送しているのですが握りも巻物も軍艦もすべてロボットで生産しておりました。太巻きの機械は1時間に2000本を生産出来る大型機械(日本製)なのですが、日本以外ではアジアで1番の生産能力との事です。

それでも生産が追いつかず、現在はマレーシアの国境側に第2工場を建設中との事です。

この会社での一番人気は「おにぎり」だそうです。肝心の中身の方ですが、日本とは大きく異なりゴハン(飯)は酢飯を使用しております。海苔も何か日本の物とは風味が違います。(中国から買っている)逆に、日本の良品の海苔は風味が現地人の口には合わないらしく、人気がないそうです。

おにぎりの具の人気ランキングですが、ダントツでクリームチーズだそうです。それについてチーズ&トピコ、中華海藻、中華クラゲ、タラコマヨネーズ、梅(ちょっと違う味)です。

これが、食べたらずいとうまい。クリームチーズは酢飯と相性良く絶品で馬鹿に出来ません。

寿司ネタでダントツで人気があるのはサーモンで、毎月15トンのフィレーをノルウェーから仕入れしているそうです。次がアボガド。日本の定番の寿司ネタはあまり人気が無いようです。

この会社はシンガポール人向けへの販売で大成功しておりますが、社長さんは日本人です。

あと、シンガポールで日本料理店に欠かせないメニューは「茶碗蒸し」です。シンガポール人は茶碗蒸しがなぜか大好きです。定食ものにはほとんど必ずと言っていい程、茶碗蒸しが入っております。

2) タイ

バンコクではマナド・ビトン産のマグロは結構流通しており、知るだけでも4社が輸入しております。

その中で最も数量を買っていただいているのがタイで最大の日本食レストランチェーンのFUJIと2番手のOISHI(食べ放題バイキング)です。FUJIはお店で出しているものは割とともで、タイに行ったら自分もよく食べに行っております。でも、どの定食にも必ずキムチが付いてくるのです。キムチは欠かせません。

これは他のバンコクの日本レストランでもそうですが、キムチは日本の食べ物と認識されております。

FUJIの人気のメニューは寿司類ではなく、ラーメン、うどん、ウナギの蒲焼きや銀ダラ等の焼き魚だそうです。ウナギは中国から。銀ダラは本物は高いので違う種類の魚を使用中です。

日本茶も有料なのですが、ホットもアイスもとにかく甘いです。ホイップもありソフトドリンクと化しております。

抹茶の味も甘いものというのがタイの常識です。タイ人はとにかく甘いものが大好きなのでしょうね。

このFUJIレストランの社長さんは以前わざわざ会社にマグロの商品を見に来てくれた事があるのですが、田中ランディさんというお名前でしたので、僕ははっきり会うまで日系人の方かと思っておりましたが、実際には100%タイ人で、商売柄、名前だけ日本風にアレンジしているようです。

もちろん日本語はしゃべれません。幹部は皆同じパターンで鈴木さんや中村さん。。。みんなタイ人です。現地採用の日本人も社員にいたのと言っておりましたが、なんとなく不思議な会社です。

OISHIもタイでは大きなレストランチェーンなのですが、完全にタイ人向けのメニューになっており人気です。どちらかという韓国料理や中華がメインで、日本食はちょこっと並べてあるだけです。

日本食の内容もギョーザやみそ汁、そば、までは許せるのですが、寿司は全部中華風の味の寿司です。

タイ人はワサビと醤油をこれでもか、というくらいたっぷりと付けて食べております。

鍋料理は日本食の面影はなく完全にタイスキでした。具は練り製品ばかり。

先日は取引先のバンコクの日本食材の卸問屋さんに勉強になるからと言われて、バンコクで最近一番の人気店SHUSHI-MASA(寿司政)に連れて行ってもらいました。(高級店です)。この店は場所が悪いのにも関わらず、いつも予約でいっぱいの大繁盛店で有名です。今回は現地の知り合いの方が1時間前から待って席を押さえてくれたので入れました。平日の雨の日の遅い時間に行ったのに確かに店内は満席です。

おしゃれなバーのような店ですが、日本人の従業員や板前さんはいません。お客はローカルの方々というよりは欧米人が中心のようです。日本の客はいません。メニューも全部英語です。

まずは日本人らしく、ビールなのですが、メニューにあるアサヒビールは置いていないとの事で、パドワイザーを注文しました。予想通り常温のビールがきました。タイではビールに氷を入れて飲むのが普通です。

握りを何点かオーダーしましたが、そのうち半分は忘れられたのか最後まで来ませんでした。

握りの味も何か物足りません。メニューを見るとWASABIとあります。

そうです、実はこの店ではワサビは注文しないと出てきません。ガリも注文品ですが品切れでした。

握りを1貫つつ注文出来るのですが、ニシンのエビコという表示で、数の子なのかエビ子なのか現物が来るまで正体が判りません。何だろうね？これ何だろうね？と言いながら正体のよく判らない寿司を食べました。

人気は焼き肉を野菜と一緒に巻いた太巻きロール類でした。魚は入っていないけれども、これは旨かった。

日本ではお茶はサービスですが、ここは日本茶めっちゃめっちゃ高かったです。

日本人からすると、こんな店は2度と行かないレベルなのですが、バンコクでは超人気店です。

人気の理由はついに判りませんでした。。。。

3) 香港

さすがは香港。狭い中心地にはびっくりする位の数の日本食レストランがあります。

日本の居酒屋、ファミレス、有名チェーン、ラーメン屋、日本の喫茶店なんでもあるという感じです。

日本人が従業員で働いている店も多く、日本チェーン店であればハズレ度は低いです。でも油断は出来ません。

香港のマグロ問屋さんの商品リストを見ると、赤身の大トロ、本マグロのパチ、など意味不明の商品があります。

図解でこまかく部位を紹介していますが、全く間違っています。それっぽければそれで良い。。。。

おそらくカタログはハッキリでマグロの専門店っぽければ内容は関係ないのでしょう。

話しがそれますが、香港の人の独特の文化なのでしょうか、アイスコーヒーに普通にレモンを入れますし。。。

4) 和牛ブーム

あと、今は各地で和牛がブームみたいで、神戸牛や鹿児島ビーフのステーキの人气がすごいです。

ステーキは日本食ではありませんが。和牛のステーキが人気なのです。

JETROも率先して和牛をPRしているので、和牛の霜降り肉(マーブルビーフ)は各地で注目されています。

おどろいた事に、イスラム圏でも和牛を買いたい業者が増えてきており、ハラール処理された和牛を生産

するために、担当者が鹿児島まで行って、ハラールに基づく処理・解体をしてから出荷されているそうです。

最後に

考察ですが、日本のカレーはインドのカレーとは全く違うモノになって進化したように、日本食も日々進化しているのでしょう。みなさんも海外でたまには美味しい日本食をと思って入ったレストランでガッカリした事は、一度や二度ではないと思います。でも、それはそれで。。。無いよりは有った方がいいという気持ちであたたかく見守りましょう。日本食ブームはますます広がるとは思います、現地の方が美味しいようにアレンジしたものも、日本食としてありかな、と思います。ただし、大きな間違いは指摘してあげましょう。僕は飛行機の機内食に出てくる「そば」ですが、付属する麺つゆをグイッと飲んでから、海苔を食べて、最後にそばを食べている外人さんを目撃した事が有ります。。。かわいそうです。

また、スペインの高級日本食レストランで、僕が定食を頼んだ時の体験ですが、みそ汁だけが最初に出てきてそれを飲み終わらないとおかずやゴハンを出さないという店があります。

あちらのコース料理の感覚なのでしょうか、スープの後に肉や魚料理という。。。これはいただけません。ぜひこのようなお店に入ったら、正しい日本食の出し方を教えてあげましょうね。

シンガポール情報

ビトン 大貫 周明

シンガポールはマナド空港から直行便があるので、皆さんもビザの関係やらでよく出かけられる事かと思います。現在、ビトンでお世話になっている会社のオーナーがシンガポール人ですので、小生も毎月のようにシンガポールへ行っております。

シンガポールは確かに都会ですが、ホテルが高い、物価が高い、遊べる所がない、とよく耳にします。オーチャード通りも、マリナベイも何回か行けば飽きてしまいますし、高級ブランドに興味が無ければ行っても何も面白くない所です。

そこで、今回は小生のシンガポール”おすすめエリア”をご紹介します。と思います。

それは、知る人ぞ知るエリア、「Gaylang :ゲイラン」です。ゲイランは空港と市街中心地の中間あたりに位置します。チャンギ空港からMRTでアルジュニード駅まで行き、駅から南へ徒歩5～10分位の地区がゲイランです。空港からタクシーで行っても20分程度で着きます。料金もSGD10程度ですから、初めての方はタクシーの方がよいかもしれません。ゲイランはチャンギ空港にも中心地にも近いのでアクセスもなかなか良い場所です。何と言っても他の地区に比べてホテルの料金が格安です。

ホテルも大手のチェーン、フレグランスや81をはじめ、たくさんのホテルがあります。

インターネットでも予約できるホテルも多いですし、無名のホテルであれば1泊の料金がSGD30～から選べます。私はいつも飛び込みで行きますが、大抵部屋は空いています。

また、この地区は庶民的な安い飲食店も多く、深夜までお店も開いているので、それはとても便利です。

でも、どの旅行ガイドブックにも観光案内にもこの地名は出てきませんので、知る人ぞ知る地区なのです。なぜ、紹介されていないのかというと、ゲイランはシンガポールで唯一の政府公認の赤線地帯だからです。

ご存知のように、シンガポールはアジアの近代国家で、ゴミをすててもガムを噛んでも罰金という厳しい法律の国で知られております。実際にシンガポールは性風俗には厳格な国で、重い罰則があり、

取り締まりも厳しいようですが、そこは世の常、一部地域に限定して政府管理のもと売春が認められているのがゲイラン地区です。もっと正確に言うと、ゲイランはちゃんとした政府公認の売春風俗店

(定期的な健康診断を義務化)と違法の立ちんぼさん稼業の方々が混在となっているのですが、そこはさすがシンガポールで、日本の歌舞伎町とは異なり、危険な感じは全く無く、治安は良く、屋台などで活気のある下町という雰囲気です。その為か、最近はこのゲイラン地区のホテルも中国人

ツアー客の団体宿泊が増えて来ました。私もこの場所の存在を知るまでは、日本人がシンガポールで夜遊びに行く場所はオーチャードタワー辺りの高級クラブやバーで高いお金を出さないと遊べないと思っていました。

僕は、詳しくないのですが、ゲイラン地区の夜の歩き方(成人向け)を少し書かせてもらいます。

各通りには番号があって主に楽しい場所はロロン6から20の間です。ちなみにロロンはマレー語で”通り”という意味です。シンガポールは他民族国家なので、ゲイラン地区も当然そうなります。

シンガポール、フィリピン、マレー、タイ、中国、ベトナム、ミャンマー、インドネシア、インドなどなど。

しかも、通りによって人種別に別れていますので歩いているだけでも結構楽しめます。

僕は本当に詳しくないのですが、これから夜回りへ行かれる方の為に通りを少し紹介しますと、

ロロン8~10は中国系・ポン引き多、ロロン12はインドネシア人、ロロン14はタイ人(一部オカマ注意)、

ロロン16はタイ・フィリピン系、ロロン18はインド人ばかり、ロロン20は多国籍、24はインドネシア系

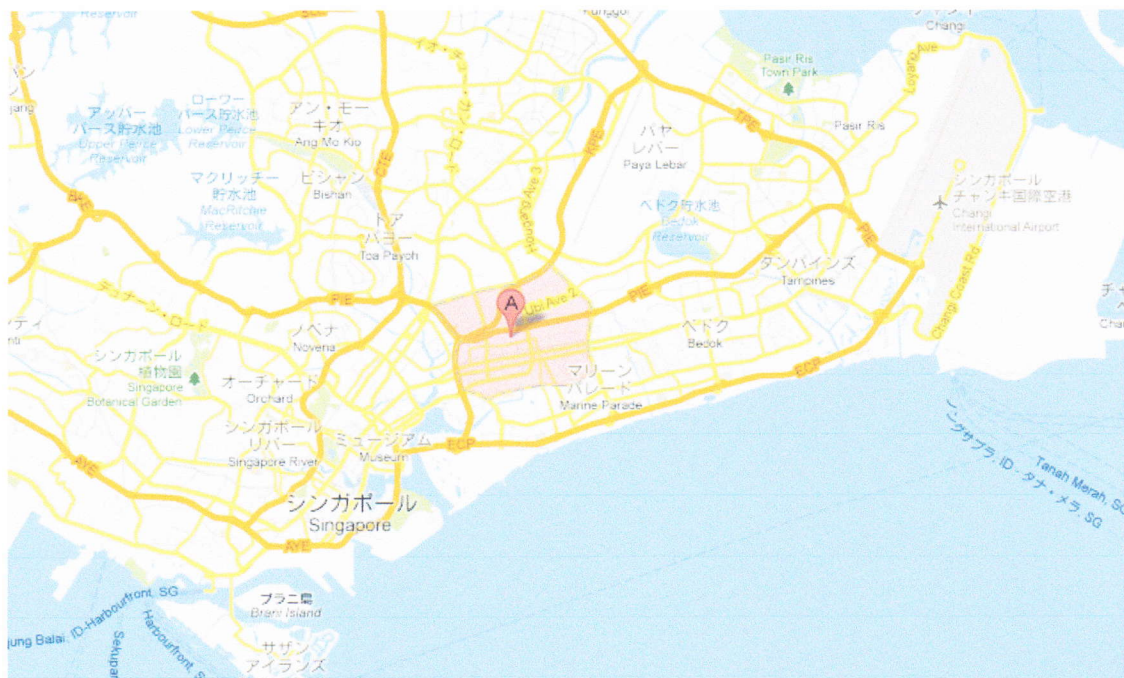
です。この一帯は怪しいマッサージ店やディスコ、バー、クラブ、カラオケもたくさんあります。

日本人駐在員もよく来ているのでしょうか、お店の看板には日本語もチラホラ書かれています。

お遊びの相場も良心的です。僕は詳しくないのですが、政府公認店では45分でSGD 90-100程度
ストリートの方々はもっとお安いようです。でも日本人と判ると少々吹かけられます。

僕は、そう行った所には絶対行かないので、知りませんが、おすすめはロロン18です。

ロロン8の17番にある場所はハズレですので注意して下さい。



上級者向けのエリア

シンガポールではありませんが、シンガポリアンが週末に遊びに行くエリアがあります。

それはインドネシアのバタム島です。MRTのハーバーフロント駅で降りてショッピングセンターを抜けると、すぐ近くに高速船乗り場があります。船にのって小一時間でインドネシアのバタム島に到着します。

島に到着したら、タクシーで最大の繁華街であるNAGOYAへ行きましょう。なんとナゴヤは町の名前です。ここにはショッピングセンターがあり、シンガポールよりも物価が安いので、週末はシンガポール人が買い物に来るのです。そして、夜になるとナゴヤは別の顔の街に変わります。。。。

この小さな街の至る所に、カラオケ、マッサージパーラー、クラブ、パブ、バーがいっぱいあります。

そしてここは物価が安いので日本人の感覚では豪遊が出来ます。

おもうにここに来る多くのシンガポリアンの主な目的は”夜の部”にあるのでしょう。

何気なくお店に入るとガラスの向こうの部屋に若い女性がたくさん座ってこちらに微笑みかけてきます。

僕には一体何の事が判りませんが、価格表にはショートでRp 150,000、ロングでRp 250,000と書かれていました。

当然ですが、ナゴヤではまず日本人は見かけません。ですので、向こうも日本人は珍しいようです。

なので、Anda dari mana? とよく聞かれます。Saya dari NAGOYAと答えてあげると大ウケです。

(僕は石川出身ですが)

ちなみに、ビンタンビールのビンタン島はこのバタム島から、さらにフェリーで1時間のところにありますが、リゾート地らしく、小生は縁がないので、まだ行った事ありません。



新書案内 — 小泉武夫著「発酵食品礼賛」

東京農大の小泉武夫教授（現在名誉教授）の名著「発酵食品礼賛」（文春新書）を読みました。この本の初版は平成 11 年 11 月発行とありますから、私は初版発行後 14 年目にしてこの本と対面したことになります。

本の中身は評判どおり、歯ごたえ腹ごたえ充分の非常においしい記述がてんこ盛りでした。今回はそのメニューの中から、鰹節に関する記述を紹介いたします。

鰹節に見る知恵

「世界で一番硬い食べ物は何だろうか」という質問をしてみると、ほとんどの人は「えー」とか「うーん」とかしばらく考えるが、すぐに答えが出ない。そして、その答えが身近な食卓にある、日本の鰹節だというと、誰もが「あつ、そうか」とうなずく。実は本当に鰹節が世界で一番硬い食べ物なのだ。

刺身やたたきをニンニクを薬味にして口いっぱい頬張って顎下に下すあの豪快さと美味しさが忘れられず、旬には生まれ故郷に近い福島県いわき市の小名浜まで行って堪能してくる私だが、いくら鰹が好物といっても、鰹節になってしまうと歯が立たない。

ある時、鰹節が本当に世界ナンバーワンの硬さなのかを調べたことがあった。鰹節に対抗するのは中華料理の重要材料のひとつである「乾鮑（カンパオ）」。

つまり鮑を干してカチンカチンにした硬い食材である。硬さの測定は食材の硬さを計測する最新の測定機を使った。

その結果、1 平方 cm にかけた圧力を反発する力の量は圧倒的に鰹節が強く、その他さまざまな試験でも鰹節のほうに軍配が上がった。また、鰹節にゆっくりと力をかけて曲げようとする、ある力の量のところで「パン！」と音を立てて折れてしまうが、乾鮑のほうはしなやかにねじれるなどの違いもあった。

ではいったいどうして鰹という魚が鮑（カンナ）で削らなくてはならないほどこう剛硬になったのだろうか。実はそれは、麹菌（コウジキン）の仲間による発酵作用によるものなのである。

まず鰹節の作り方を簡単に述べておこう。最初に原料の鰹を三枚におろし、そのおろした身を煮籠に入れて一時間半ほど煮たあと冷やす。これを骨抜きしてから底をすのこ張りにした木の箱に四、五枚重ねて入れ、ばい乾室で硬い薪材を燃やして燻し、じつくりと数日間かけて乾燥させる。これが「荒節（あらぶし）」といわれるもので、この荒節を舟形に整形削りをすると、「裸節（はだ

かぶし) となる。

これを四、五日間日光で乾かしてから、常に使用しているカビ付け用の樽や桶、箱、室（ムロ）などに入れる。この使い古された容器や室の中には、鰹節菌と呼ばれる麴カビの一種が多数生息しているから、裸節を二週間もそこに入れておくと、その表面にはそのカビが発生する（一番カビ）。これを取り出して胞子を刷毛で払い落として日干しし、再びカビ付けの容器や室に入れる。二週間でカビは再度密生する（二番カビ）ので、前と同様の操作を繰り返し、こうして三番カビ、四番カビを付け、最後に十分に乾燥して製品が出来上がる。とにかくこんなに手間ひまかけて鰹節は出来上がるのである。

さて、四番カビまで発生させて、鰹節屋さんが一生懸命カビの繁殖を促しているのは、カビに裸節の内部に残っていた水分を完全に吸い取らせてしまうためである。

実は、他の微生物に比べカビはその生育に水分を実に多く必要とする。湿度の多い梅雨時にさまざまなカビが生えてくるのもそのためであるし、乾燥地帯、で降雨量、湿度の少ないヨーロッパ（日本の三分の一以下）には、カマンベルチーズぐらいしかカビが関係した食べ物が無い（それに対して日本には味噌、醤油、日本酒、味噌、焼酎、米酢、甘酒、鰹節などカビが関与する発酵食品は多い）のもそのためなのである。

カビは先ず鰹節の表面でびっしりと繁殖して、そこから水分を吸い取って生きていく。節の表面の水分が吸い取られれば、そこは乾燥状態になるので、今度はさらに奥の水分がその乾燥した表面に移ることになり、その水分がまたカビに吸い取られるわけだ。こうして、どんどん節の内部の水はカビによって表面まで吸い上げられ、結局、最終的には節の内部の水はほとんどなくなって、全体が乾燥した状態になるのである。

だから、三番カビ、四番カビまで施した鰹節を両手に持って、互いを叩き合わせると、拍子木を打ったような「カーン！」「カーン！」という乾いた高い快音を発するが、カビを付けない裸節や生節を叩いたとしても、決してあのような快音は出ないのである。

そして、それほどまでに水分を取ってしまうと、他の微生物たちは全く生育できなくなる。（生のイカは直ぐに腐るが、乾燥したスルメが腐らないのと同じ）から、いつまでも保存することができることになる。冷蔵庫のなかった昔からの、偉大なる知恵である。

上品なうま味、消えた油脂

さて、生育に大量の水を必要とする麹カビを実に巧みに応用して作り上げた鰹節は、うま味成分を極めて多く含むから、それを削って出汁（ダシ）を取るとどんな日本料理もたちどころに美味にしてくれる。上品なあのうま味は、日本人の味覚を大いに発達させ、そして日本料理を独特の文化へ発展させる原動力となった。

日本人以外の民族は、食味は「五味」から成ると説明してきた。すなわち「甘」「辛」「酸」「苦」「鹹（塩辛い）」である。しかし、日本人は鰹節からもう一つの味である「うま味」を教えられ、「六味」とした。

その六つ目であるうま味は、どんな成分から成立しているのかというと、その主体はアミノ酸類と核酸（イノシン酸）である。鰹節菌は節の表面で水分を吸収しながら繁殖している一方で、さまざまな酵素を生産し、それを節の内部に送り込んでいるのである。

その酵素群の中に、鰹の魚体の主構成成分であるタンパク質を分解してアミノ酸にするタンパク質分解酵素（プロテアーゼ）があり、それが作用してうま味の主要成分であるアミノ酸を蓄積させるのである。

また、イノシン酸もそのような酵素の作用により生成されるので抜群のうま味が相乗してくるのである。このように、水を吸い取ったり、うま味成分を蓄積させたりしてくれるありがたい鰹節菌は、麹菌（*Aspergillus*）の仲間であるアスペルギルス グラカウスやアスペルギルス レペンスという名前のカビである。

また、「カビ」というと多くの人はいやだあとか「不潔だわ」などといって嫌うけれども、日本酒も、焼酎も、味噌も、醤油も、その麹カビが存在しないと醸されないのだから、カビという生き物に対する認識を見直すべきであろう。ただし、これらは人間のためにいい仕事をしてくれる善玉の発酵カビ菌のことであり、病気や腐敗を引き起こす悪玉カビ菌は排除されるのは当然のことである。

鰹節は保存がきき、そして何よりも美味しい味をもたらしてくれる発酵食品だが、それとは別にもう一つの驚くべき素晴らしさに気づいていないのも日本人である。それは、鰹節を削って、それで出汁をとってみるとわかるが、出汁の上に油脂成分が全く浮かんでこないことだ。

あれだけ脂肪ののった鰹を原料魚に使っているのに、いったい、あの油はどこに消えてしまったのだろうか。まったく不思議なことである。実はその答えは、やはり発酵中の鰹節菌が油脂成分を見事に分解してしまったからである。カビは、節の表面で増殖中に油脂分解酵素（リパーゼ）を分泌して油脂成分を脂肪酸とグリセリンに分解し、さらにその分解物を資化（食べてしまうこと）してしまったからなのである。

西欧料理や中国料理といった、日本料理以外の出汁取りでは、鶏ガラや牛のテール、豚の足や骨などを煮込むために油脂成分が必ず溶出してスープの上に浮くことになるが、日本の出汁にはそれが全くない。

日本の出汁の三大神器といえは鰹節、昆布、椎茸であるが、この三つの材料からはいずれも油脂が出てこない。質素にして格調高く、上品で肌理（きめ）の細かい日本の出汁は、日本料理の方向を決定する要因とさえなった。粋や上品さ、淡白さの中にある優雅で奥深い味。油脂をとまなわなただけに、哲学的にさえ感じる出汁。そういう出汁を使ったからこそ、この国ならではの精進、懷石、普茶といった侘び寂び料理が誕生したのである。

このように、いろいろな角度からじっくり見つめてみると、鰹節にはいくつもの知恵が織り込まれていることに気づくが、実はもっと根本的な奇跡があることを忘れてはならない。それは鰹節がつくられた時代の古さである。鰹節の原型は平安時代の「延喜式」に見られる「鰹魚（カタウオ）」という素干品の保存食に当るが、今のように燻して乾燥し、それにカビを付けて発酵させた最初は江戸時代の延宝二年（1674）である。

奇しくもこの1674年は、人類にとって、偉大な発見がヨーロッパであった記念すべき年に当る。それは、オランダの哲学者であり発明家であったアントニオ・ファン・レーウェンフック（1632—1723）が人類史上はじめて顕微鏡をつくり、それを使って微生物という、それまで誰もが見ることのできなかった微細な生物を発見した年なのである。

彼が発明した顕微鏡は三百倍もの拡大率で明瞭な像をとらえることができ、カビの胞子はもちろんのこと、酵母まで見ることができた。それまでは、哺乳類や爬虫類、両生類、昆虫、魚類、軟体動物といった目に見える生物の存在しか知らなかった人々が、この微生物の発見に驚いたのは当然のことである。ところが全く同じ年に、地球の反対側の日本ではすでにその微生物を巧みに応用して、鰹からうま味の塊りである鰹節という発酵保存食品を製造していたのである。

湿度の高い環境を好むカビの性質を見事に見抜いたこの鰹節の発酵法は、世界に類例のないものであり、わが国の先達たちの発酵に対する知恵の深さとユニークな発想力は驚くべきものである。

以上が小泉教授の鰹節についての記述です。私達が日頃何気なく利用している鰹節が、実は非常にすぐれた健康食品であるだけでなく日本国の文化のありようにも関わっているとのことで、私も日本人の一人としてもっとまじめに鰹節を利用しなくては、と思いをあらたにしました。

ご存知のとおり鰹節はビトゥンの特産品でもあります。ビトゥンおよび近郊には数軒の大型鰹節工場が稼動していて、今日も日本向けの鰹節を生産しています。ただし、ビトゥンで作られている鰹節は加工用向けの「荒節」とよばれるものでカビ付け仕上げまではやっていません。燻乾工程まで終えたところで製品として輸出され、日本で主に削り節として加工されてスーパーマーケットなどにならべられます。私達が日本のスーパーマーケットで目にするパック入りの鰹削り節は、かなりの割合でビトゥンから輸出された鰹節が原料になっているそうです。また、パック入りの削り節だけでなく、近頃はめんつゆ、味噌などの調味料にも「かつおだし入り」をうたった商品が増えています。これらの商品もビトゥン産の鰹節（またはその副製品）が使われているのです。日本人の食生活におけるビトゥン鰹節の存在価値というのは小さいものではありません。

しかし、近年は缶詰産業の台頭などもあって、ビトゥンでも原料の鰹の調達など鰹節産業の環境は悪くなっています。原料になる鰹の価格は缶詰に引き上げられて高くなり、また、鰹の獲り過ぎ（缶詰原料として）によって質が悪くなっています（原料魚の小型化、鮮度の低下など）。

また、便利な化学調味料の普及などで日本人の鰹節離れが進み、鰹節の需要が少なくなる傾向にあります。

ビトゥンの鰹節産業は日本の漁業者と地元住民が長年かけて築きあげてきた産業ですが、このまま手をこまねいていたらいずれ先細りとなり、消えていく可能性が十分です。皆で知恵を出し合ってこの産業を守り育てたいものです。

（長崎）

昨年(2012年)2月、スラバヤで沖縄出身日系人同士の結婚式・披露宴がありました。新郎はインドラ・マデ君、新婦はブラジルからやってきたアナ・ナカモトさんです。

インドラ君の曾祖父、玉城喜八(タマシロキハチ)は大正の末期に沖縄からビトゥンにやってきたカツオ釣り漁業者、アナさんの祖父母は昭和20年代に沖縄から農業移民でブラジルに渡りました。太平洋を南下した漁師の曾孫と、太平洋を東に南米大陸にわたった農民夫妻の孫が、ブラジルとインドネシア、広い太平洋を股にかけた何とも壮大な縁組みです。

婚礼の儀式はスラバヤにあるインドラ君の両親の家で、絢爛豪華なバリ式でとりおこなわれました。儀式の舞台は庭に設けられ、バリの伝統衣装をまとったお年寄りたちがお祈りや音楽やら新郎新婦の介添えやら、それぞれの役割をつとめる中、きらびやかな衣装をまとった主演の新郎新婦が手順に沿って動き、儀式は進行していきます。舞台装置から式次第まで、私もはじめて見るバリ式結婚式の様子をしっかり見物しました。

この結婚式には当然のことながら両家の親族が参列していますが、新婦の方は遠いブラジルのサンパウロからですから御両親と兄弟だけの参加ですが、インドネシア人である新郎の親族が大勢つめかけていました。

インドラ君の父親はバリ島の出身、母親は北スラウエシ州トモホンの出身で玉城喜八の孫にあたります。このタマシロー族が本拠地トモホンをはじめインドネシア各地から馳せ参じていました。結婚式のあてやかさも圧巻でしたが、何よりもタマシロー族の数のパワーに圧倒される思いでした。

玉城喜八は、沖縄島北部にある本部(もとぶ)町・備瀬集落の出身です。年代は明確ではありませんが、たぶん大正時代の末期に沖縄からかつお釣り漁船2隻をひきつれ、当時「蘭領東印度」と称されていたセレベス島のビトゥンにやってきたようです。(1925年説あり)

喜八一行のビトゥン到着のあと、昭和4年には愛知県出身の大岩勇がパラオ、テルナテ経由で到着し、メッドに造船・修理事業をはじめています。また、喜八のグループ以外にもかつお釣り目的で鹿児島や沖縄の漁業者がビトゥンに集まりはじめています。

とおい昔、香料を求めてヨーロッパの航海者たちがマルク海の島々にやってきましたが、大正末期から昭和の初期にはマルク海のカツオを求めて日本の漁業者たちがビトゥンに集まってきた、ということになります。

喜八は、ひとりのミナハサ美人を見初めて婚礼をあげました。ミナハサ人は色白で日本人に近い容貌で知られていますが、喜八が結婚した相手ヒデさんは、日本人の父親とミナハサ人の母親の子供で、ほとんど日本人の容姿であったそうです。父親は東京都出身の岡本氏で、メッドの金子商店につとめ、商品の反物を持ってゴロンタロなどへ行商に行っていたようです。

ヒデさんには妹がひとりあって、彼女も喜八の漁師仲間の西銘仁盛と結婚、その子孫は今もトモホンに健在です。

結婚後の喜八はトモホンのキニロウ区に居を構え、男子1名女子2名の3児をもうけました。男の子は数え三つで夭逝、娘二人が無事に成長しましたが喜八は成人した娘たちを見ていません。昭和13年(1938)、喜八は働き盛りの44歳で急に病を得てトモホンの自宅で永眠しました。長女タマエコさんが数えの三つ、妹のテルコさんはまだお母さんのお腹の中にいたそうです。

喜八はいま、自宅そばの墓地で彼の息子とならんで眠っています。墓碑には上手とはいえない漢字で銘が刻まれています。漁師仲間が製作したとのことで、真心が深く刻まれ墓碑であります。

喜八はタマエコ、テルコの姉妹を遺しました。この二人が成人し結婚し、タマエコさんが子供10名(女子9、男子1)、テルコさんが7名(男子4、女子3)をもうけます。その子供たち(喜八の孫・三世)がさらに次の世代を作って、現在はその世代(四世)が五世の生産にかかり始めた、というところ です。

母国日本は少子高齢化で悩んでいるようです。私の提案ですが、タマシロ家の若手を半数くらい日本に移住させてはどうだろうか。

タマエコさんの偉業の第1は、10名の子供を産み育てて一人の落伍もなく成人させたことです。北スラウェシー帯の保健・医療環境をみた場合に、このことはほとんど奇跡といえるでしょう。

第2に、その子供たちがそれぞれ立派なお婿さん(9名)お嫁さん(1名)を手にいれ、その10組の夫婦が今にいたるまで1件の離婚騒ぎもなく、奥様を増やす人もいません。インドネシア社会においてこのこともまたほとんど奇跡といえます。これもタマエコさんの威力によるものと言っていいでしょう。

冒頭のインドラ君の結婚式に見るように、一族間に何かあればタマエコばあちゃんを中心にして皆が集まり、実にはぎやかなことになります。西洋にはゴッドファーザーという言葉があるそうですが、タマシロ家の場合、タマエコ ゴッドマザーを中心に世の中が動いているようです。

現在のタマシロ家の隆盛が、90年ほど前に沖縄から渡ってきた一人の漁師からはじまったことを思うと感動をおぼえるほどです。泉下の喜八さんも、「でかした！でかした！」と一族の繁栄を、喜んでいることでしょう。

* 2013年6月末現在のタマシロ家勢力

1世	2世	3世	4世	5世
(故) 玉城喜八				
	TAMAEKO D. TAMASIRO POLAKITAN (故) TERKO L. TAMASIRO POLAKITAN	10名 7	30名 5	10名 5
		2家族合計		68名
(故) HIDELOI OKAMOTO POLAKITAN				

追記

手元に昭和13年8月現在メド'在留邦人名簿というのがあります(次ページ)。出典は不明ですが、元々の名簿の出どころは当時の在メド'領事館とみてまちがいないでしょう。この時期、日本では政府国民をあげて南進熱が盛り上がり、様々なかたちの南洋調査や視察が行われ、種々のレポート出されています。

この名簿を見るとおり、当時は漁業だけでなくいろいろな業種の人々が海外(南洋)をめざしていたことがうかがわれます。漁業、商社、農園経営(コーヒー、椰子)、大工、造船、床屋、歯医者、写真屋、商店など。中でもかつお釣り漁業の関係者が圧倒的です。かつお釣り漁業は、漁業ピジャク、日蘭漁業、大岩漁業部の三社名が見えますが、この三社は後に大岩漁業にまとめられ、国策会社である「南洋貿易」の傘下に入り、名称も「東印度水産」とあらためられました。

この名簿には、ビトゥンに新築された「北スラウェシ日本人墓地」に移葬されている方の名前が何人かみえます。玉城喜八の墓は Kinilow 区の共同墓地内にあって、遺族(タマシロ家)が手厚く祀っているので日本人墓地への移葬はしていません。(平成25年7月1日 長崎)

メナド在留邦人名簿 (昭和 13 年 8 月調べ)

氏 名	職業	氏 名	職 業
稲垣 辰夫	南洋貿易	弥栄 貞治	栽培業
細谷 完二	同	山田 稔	巴商会
中野 正	同	大谷 茂	同
柴田鉄四郎	セレベス興業	安永 盛雄	播磨商会
長野 智	同	濱本 信一	同
合羽井與之吉	同	中島 貫一	同
大友 登	同	金子 好松	理髪業
臼井 大助	同	正田 朝壽	金子商店
赤壁 繁治	同	金子 繁雄	同
鷺見 正	同	小熊 利重	同
徳炎	同	加藤 清	同
天羽兵太郎	同	秋山 理	歯科医
山本 益男	同	堺田 春	同
藤崎 末雄	同	大岩 勇	漁業、造船業
柳井 稔	二葉商会	加来小太郎	セレベス興業
上園 勝治	同	大滝福次郎	同
菅原吉三郎	同	竹中太郎吉	歯科医
小島 正義	同	木田 博	同
牛田 藤造	大岩造船部	山田 正雄	雑貨業
倉本 国義	同 (大工)	西山 典八	写真業
水井 義雄	同 (大工)	野村 忠一	大工
高橋 嘉義	同 (事務)	高田喜六郎	雑貨業
加治政治郎	同 (大工)	玉城 喜八	漁業
宮地 貫道	同	池崎 敏一	雑貨業
山本 典二	同	宮井源太郎	巴商会
山尾 良一	同	西浜 岩一	同
森田亀三郎	同	畑田 利男	同
伊藤俊太郎	カラセ農園	小口 久	同
若菜 春時	同	小林 常八	小林農園
上田 勝造	栽培業	中尾 友信	雑貨業
川辻 敷一	同	有村 武熊	セレベス農園
方倉 喜一	同	金子 誠一	同

鳳至武知久	セレベス農園	伊佐川福盛	日蘭漁業
大山 考	雜貨業	西江 英保	同
野田 正男	南貿農園	島袋 松盛	同
岩木 勝常	同	宮城 喜保	同
宇野 毎雄	同	山内平次郎	同
今吉 團治	雜貨業	比嘉 正男	同
弥栄 貞三	二葉商会	親里 次郎	同
鍋島 三吉	製菓業	仲川 正男	同
田中 鉄二		末吉 蒲一	同
加来亥太郎	巴農園	西江 孝栄	同
我喜屋武秀	漁業ピジャック	西江 栄吉	同
玉城 光夫	同	金城 吉正	同
古波蔵清吉	同	西銘 仁盛	同
池田 増蔵	同	郁 池信	同
普久村清盛	同	郁 信好	同
池田 亀吉	同	悦 重義	同
宮城 幸正	同	池 前国	同
名嘉 良明	同	嶺 善吉	同
玉城 利勝	同	池 長栄	同
伊礼 良貞	同	池 栄良	同
伊礼 隆得	同	池 春里	同
崎浜 喜正	同	溜 義則	同
玉城 亀範	同	仲 永信	同
高良 三郎	同	池 正吉	同
仲里 幸吉	同	嶺 住英	同
比嘉 加真	同	久 武則	同
名嘉 牛仙	同	満 彦熊	同
上地 重順	同	満 為典	同
池 春利	日蘭漁業	金城泰次郎	大岩漁業
池田 忠好	同	城間 清吉	同
嶺 彦太郎	同	長嶺 直三	同
悦 作次郎	同	屋比久孟吉	同
悦 重義	同	山城 諫雄	同
儀間 増盛	同	名嘉 清松	同
中川 常吉	同	池原 盛益	同
古波蔵市栄	同	嶺井 武谷	同

祖慶	長盛	大岩漁業
新垣	清栄	同
新垣	次郎	同
糸数	竹三郎	同
大城	嘉眞	同
新垣	五郎	同
伊是名	松	同
田端	並順	同
玉城	林一	同
与那嶺	徳	同
兼城	福松	同
富里	干徳	同
与那城	樽福	同
玉城	親信	同
上間	豊吉	同
与那嶺	亨	同
高良	三郎	同
照屋	善利	同
上原	亀造	同
金城	清次郎	同
伊芸	安章	同
上原	亀助	同
玉城	安盛	同
上原	武造	同
仲宗根	松吉	同
出盛	康儀	同
古波蔵	儀一	同
新垣	清吉	同
新垣	清繁	同
吉田	光盛	同
田端	盛順	同
玉城	幸新	同
仲村渠	将廣	同
仲田	清次郎	同
桃原	武助	同

南風原	建泰	大岩漁業
比嘉	樽	同
宮里	亀蔵	同
宮平	秀松	同
小嶺	貞雄	同
上原	亀	同
上原	徳吉	同
大城	博忠	同
玉城	亀蔵	同
玉城	善吉	同
玉城	良雄	同
玉城誠	七郎	同
玉城	正次	同
上原	幸三	同
上原	満雄	同
森	庸太郎	ムゴンドウ農園
森	貫次郎	同
石橋理	次郎	同
栗本		水車業
栗本	唯助	農園
菅復	寛一	ハロ農園
河合	堅治	コーヒー栽培
長谷部	鉄蔵	同
坂口	ソヤ	
青山	辰巳	大岩漁業事務
中村	久吉	同 機関係
山本	正輝	同
渡部	寿康	南洋貿易
渡名喜	武	大岩漁業
比嘉	良金	同
桶泉	荘平	二葉商会

編集後記

巻頭の木谷さん。昨年から入会していますが、改めて入会の御挨拶と去った5月5日の結婚披露宴のお礼の一筆をいただきました。来年中には長男誕生のお知らせをいただく予定です。

入会の御挨拶はもう一人。北九州の中村さんには護衛艦「あきづき」見学記もあわせて寄稿いただきました。これからもよろしくおねがいいたします。

大貫さんは相変わらずアジア各地を飛び回っていますが、忙しい中、立派なレポートを送っていただきました。「日本食」とは何ぞや。ジャカルタやメドその他で日本食モドキを食べて腹が立ったことは一度や二度ではありません。日本食の看板を掲げるレストランについては、それなりの権威のある機関による認定証交付という手も考えられます。しかし、それでもニセの認定証が出まわるでしょうが、世界中の日本食愛好家のために正しい日本食を普及させたいものです。

シンガポールに出入りするようになって25年たちますが、GEILAN地区に行ったのは昨年初めてでした。シンガポールは隅々まで知っているつもりでしたが、勘違いもいろいろありました。元会員の植田さんとホテルの安さにつられて行ったのですが、町の小汚い雰囲気もなかなかよくて今後もシンガポールの泊りはゲイランにしようと思っています。今まで身分不相応なオーチャード周辺の高級ホテルに泊まって(そんなホテルしかないと思っていた)、「シンガポールのホテルは高い」とこぼしてばかりいましたが、ゲイラン地区には安ホテルがいっぱいあって、夕方になると通りの脇は屋台がならんで安くおいしい食べ物がいろいろ選べます。大変気に入りました。詳しいことは大貫さんの御案内をどうぞお読みください。

ビトウンといえはかつお節、かつお節といえは日本食。かつお節抜きの日本食は考えられませんが、私たちはかつお節を空気みたいに、あるのが当たり前くらいに思っていてかつお節の何たるかをそれほどわかっていません。かつお節についてわかりやすく解説した本を見つけましたので、抜粋して紹介します。長崎さんの下手な補足もあわせてお読みください。

日系人メモ、今回は一粒の種モミから田んぼいっぱい稲穂が広がったような話を紹介します。

最近、訃報が相次ぎました。5月27日 川原靖朗さん御逝去、享年60歳、6月22日坂口淳・綾さんのお母さん御逝去、享年62歳。御冥福を祈ります。

会員の皆様、健康管理には一層の留意をおねがいします。

(長崎)

北スラウェシ日本人会会員名簿(2012年7月31日現在)

氏名	年齢	職業	本籍地	現居住地
阿部 栄志	62	ビジネス(まぐろ)	宮城県	MANADO
今泉 宏	41	真珠養殖	愛知県	MANADO
榎本 和義	61	ビジネス		MAKASSAR
江田 直美		専業主婦		TOMOHON
遠藤 宗和	55		東京都	BITUNG
落合 正人		真珠養殖		MANADO
大岩 富	79	漁業	BITUNG	BITUNG
大貫 周明	40	ビジネス(まぐろ)	石川県	BITUNG
川原 靖朗	65		長崎県	KOTAMOBAGU
海野久仁彦	73	ビジネス(まぐろ)	和歌山県	FREMANTLE
工藤 重一	42	真珠養殖	北海道松前藩	TALISEI
古賀 義雄	72		九州	TANAWANGKO
小寺 典	54	旅行代理店	三重県	MANADO
小寺 洋輔	23	学生	三重県	MANADO
勝見 恵理	27	ダイビング教師		BALI
ダウニー 玲子		観光ホテル経営		BUNAKEN
坂口 綾		レストラン経営		BITUNG
坂口 淳		かつお節加工		BITUNG
佐藤 幸治			九州	MANADO
柴田 亮佑	30	ビジネス(まぐろ)	静岡県	MANADO
柴田ちひろ	28		静岡県	MANADO
下村まゆみ		専業主婦		BITUNG
遠矢 義美	56		福岡県	MANADO
外岡 尉		会社職員		
中村 高太郎		会社職員	福岡県	北九州市
永田 修司	66		愛知県	TOMOHON
長崎 節夫	69	ビジネス(まぐろ)	沖縄県	BITUNG
平野 健		ビジネス(まぐろ)	愛知県	BITUNG
吉田 全志	73	会社職員	大分県	AMBON

賛助会員

石野 赫	73		東京都	東京都
羽根井義博				東京都
上杉 祐子		日本語教師		神奈川県
糸満 盛健	70	団体理事長		沖縄県
金城 力人	69			沖縄県
上田 不二夫	70	大学名誉教授		沖縄県