



ポップカルチャー側のイベントとしては、今回のイベント前にご縁をいただいたアニソン（アニメソング）DJを海外の方に普及されている方々4名にお越しいただき、日本

2019年3月8日から10日までの3日間、セブ最大のショッピングモール・SMシーサイドにて「桜フェスティバル」というイベントが開催されました。主催者はSM様、セブ日本人会は後援として携わらせていただきました。昨年まで盆踊りの実行委員を5年経験させていただいたこと、今回のイベントでメインの1つであった和菓子、茶の湯の方とご縁があったこともあり、必然的に実行委員長として関わりました。

桜フェスティバルを振り返って

桜フェスティバル 実行委員長・日本人会理事 松田和人

2019年5月号
(隔月発行)
発行所
セブ日本人会
5th Floor
Clotilde Commercial Bldg,
ML Quezon St. Casuntigan,
Mandaue City, CEBU
TEL: (032) 343-8066
FAX: (032) 343-7663
発行人: 櫻井絹恵
編集人: セブ日本人会
http://www.ja-cebu.com
info@ja-cebu.com

セブ日本人会懇親会のお知らせ

5月11日(土曜日)12時30分より、セブ日本人補習授業校のあるセブ日本人会事務所で懇親会を行います。初回は落語家の柳家東三樓師匠をお招きすることができました。心が温かくなる「幾代餅」を演じて頂けます。お時間がある方は是非参加してください。

『毎月懇親会を行います』

セブ日本人会では今月から毎月懇親会を開くことにしました。セブ日本人会会員の親睦だけでなく会員の皆様から声を聴き、今後のセブ日本人会活動へ活かしていこうと思っているからです。今回セブ日本人会の意義を再度見直し、更に会員の皆様の為になる会を目指していこうと思っています。

『本物の落語を聞けます』

初回は落語の名門、柳家一門の真打で第71回文化庁芸術祭、大衆芸能部門の新人賞を受賞した柳家東三樓師匠をお招きし本物の落語を聞いて頂くことにします。
柳家一門は古典落語の名門です。今までたくさん人間国宝を輩出しています。今回登壇して頂いた柳家東三樓師匠も、若くして文化庁芸術祭の大衆芸能部門の新人賞をとられました。もしかしたら将来の人間国宝になる方の落語がセブ島で聞けます。

『セブ島で聞ける理由』

柳家東三樓師匠は取得がとても困難と言われるアメリカのアーティストビザを取られて本格的に海外進出をなさる予定です。日本が誇る落語を英語で世界に広めていこうと思っていらいっやいるのです。今回は英語のブラッシュアップでセブ島にいらしています。またとない機会なのでぜひ参加してください。もちろん5月11日親睦会での落語「幾代餅」は日本語で行われます。
6月の中旬までセブ島に滞在なさっているので、好評でしたら6月8日(土曜日)の第2回セブ日本人会主催の懇親会は落語「芝浜」をお願いしたいと思っています。セブ島で「芝浜」が効けたら最高です。

『第2土曜日に行われる理由』

セブ日本人会の理事会は毎月第3水曜日に行われています。セブ日本人会懇親会は第2土曜日の12時半から行う事にしました。より会員の皆様の声を身近に聴くために直前に行きます。場所はセブ日本人補習校と同じ場所にあるセブ日本人会事務所です。
毎月ゲストをお招きできるかはわかりませんが、会員の方々に集まって頂き親睦を深めていきたいと思っています。

『会員様の声を聴かせてください』

懇親会はお弁当代の実費300ペソで行います。飲み物は各自ご自身でお持ちください。食事が不要な方は事前に知らせて頂ければ無料になります。申し込みは5月8日(水曜日)までになります。
急なお知らせとなりましたが、セブ日本人会のますますの発展の為に会員の皆様の声を聴かせてください。セブ日本人会主催の懇親会でお待ちしています。

『懇親会の情報』

第一回懇親会

日時:5月11日(土曜日) 12:30PM開演
ゲスト:柳家東三樓師匠
演目:幾代餅
場所:セブ日本人会事務所(セブ日本人補習授業校)
会費:食事が必要な方は300ペソ
飲み物:各自持参ください
申し込み期限:5月8日(水曜日)

第二回懇親会

6月8日(土曜日) 12:30PM開演
ゲスト:柳家東三樓師匠
演目:芝浜
場所:セブ日本人会事務所(セブ日本人補習授業校)
会費:食事が必要な方は300ペソ
飲み物:各自持参ください
申し込み期限: 6月5日(水曜日)

申し込み先: JAPANESE ASSOCIATION CEBU, INC. セブ日本人会
5F CLOTILDE BLDG M.L QUEZON ST CASUNTINGAN MANDAUE CITY 6014 CEBU PHILIPPINES
問い合わせ: TEL: +63-32-343-8066 MS.ARLINDA(英語) TEL: 09175516210 松田
info@ja-cebu.com 事務局 阿部

のアニメソングのDJにあわせフィリピンの若者が踊るというコラボレーションを見ることができました。その他にも、大人気のコスプレやフィギュア(日本のアニメや戦隊ものの模型やミニカーなど)の展示もされていました。
今回のイベントで最大に感動したことは、日本や、遠いところからはアメリカから、このために旅費等、手弁当で参加していただいたことです。そこまでして日本文化普及に尽力したいという思いに実行委員として頭が下がる思いでした。
3日間という期間で約

2万1000名という来場者数があったという報告を聞き、来場いただいた方々、日本から参加いただいた方々、主催者であるSM様からもとても素晴らしいイベントだったという声を多数いただくことができ、このイベントに携わることができて良かったと実感しております。
最後になりましたが、今回ご協力いただいた皆様に感謝を申し上げます。誠にありがとうございます。

5月無料医療相談

マニラ日本人会診療所の日本人医師、菊地先生にセブにお出でいただきます。

日時: 5月18日(土) 午前9時半～午後4時半
場所: セブ日本人会事務所
予約: 5月17日までに事務局に電話でお申し出下さい。
対象: セブ日本人会、セブ日本人商工会議所会員およびその家族の方となっております。

普段健康診断などを行っていない方、持病をお持ちの方、現地フィリピン人医師との意思疎通に困っている方などは非この機会に受診されることをお勧めします。受診の際には血液検査の結果や診断書、お薬手帳などお持ちになるとより一層詳しく問診が受けれます。

●菊地宏久医師

福島県出身。青年海外協力隊の数学教員として1980年、フィリピンに派遣される。フィリピン人医師との出会いが機となり、帰国後は高知医科大学、東京大学大学院で医学を学ぶ。海外邦人医療基金の派遣で2004年～2007年の間ジャカルタにて医療活動に従事。インドネシアでのテロや大地震の体験を通し災害医療の重要性を実感する。東日本大震災の避難所にも赴く。2010年4月よりマニラ日本人会診療所勤務。専門は救急・循環器科・感染症・航空医学。

マニラプライマー誌より抜粋

★セブ島通信に記事を掲載したい方は「メール: info@ja-cebu.com」迄、お問合せください。
★セブ島通信では、発行日(奇数月の月初)の1ヶ月前を締切として原稿を公募しております。

退任のご挨拶

セブ領事事務所 所長 鶴岡千晴

セブの皆様。この度約2年3か月のセブ勤務を終え、帰国し外務省を定年退職いたしました。この間、セブ日本人会はじめ多くの皆様に大変お世話になりました。心より感謝申し上げます。海外勤務のほとんどが中国関係であった私にとって、セブ勤務は色々な意味で新鮮なものでした。中国の独特な圧迫感から解放され、明るく、気さくなフィリピン人の中、開放的な気分でご過ごすことができました。ただ、悪化していく交通渋滞、何かにつけて遅い手続きなどはストレスになりましたが、ゴルフや美しい海、安いマッサージなど安らぐ一時でした。食事のバライティも前任地の重慶に比べればかなり選択肢が増え、ネットや情報誌を見ては美味しそうな店を訪ねました。フィリピン各地にはあまり行けませんでした。マクタンリゾートはじめ、ボホール、ボラカイ、イロイロ、バダイン、カオハガンを訪ねることができました。最後の勤務地がセブであったことは、何かしら意味があったと思いますが、これからその意味がわかるのかもしれませんが、お腹をこわしたり、風邪を引くことは何度かありましたが、大きな事故や事件に遭うこともなく、ほぼ平穏に過ごすことができました。

2年あまりの間、米国トランプ大統領の就任に象徴されるように、世界は自国第一主義、保護主義が台頭しました。米中貿易戦争などは世界の経済に大きな影を落としており、今後の展開が大変気になるところです。フィリピンはドゥテルテ大統領が高い人気に支えられ、治安の向上やインフラ建設に力を入れ始めた時期でした。外交的には未知数のドゥテルテ大統領でしたが、大変上手く立ち回り各国から援助を取り付け

います。大変ご苦勞様でした。皆様のご苦勞を知るものとして軽々には言えませんが、また来年にも開催されることを期待しております。ビザや地域の日本人居住者、旅行者、日系企業は漸増し、留学生も手軽に英語の勉強ができるということを知名度を上げており、今後もビザや日本との関係は深まっていくと思います。同時に領事事務所の仕事も増えていくと思われまので、日本人会をはじめとする日本人コミュニティの皆様のご協力をお願いしたいと思います。在勤中、深刻な日本人間の争いごとでも何度か起こり、殺害事件も発生してしまいました。また、邦人で亡くなる方も多かったように思います。ボホールへのアブサヤフ侵入事件などありましたが、邦人の皆様がテロに巻き込まれるようなことがなかったことは幸いでした。邦人の方々がより安心して、仲良く過ごすことができるセブであるよう祈っております。

仕事は、前任が不在の上、初の領事事務所勤務ということもあって暗中模索のスタートとなりました。日本人会や日本人商工会議所の皆様には色々とお助けいただき、大変ありがとうございました。日本人会主催のイベントにはほとんど参加させて頂いたいただきましたが、中でも盆踊り大会には感銘いたしました。熱演する演技者と観客が一体となり、日比友好の輪が広がった瞬間だったと思います。これは演技者のみならず、日本人会役員の皆様の決意と意気込みが形として表現されたものだと思います。

今回は残念ながら後任と重なることなく、皆さんにご紹介できませんでしたが、5月には着任する予定ですので引き続き新所長をよろしくお願いいたします。

では毎年式典が行われています。私はこれまで4か月間セブ島に滞在してきましたが、なかなかセブの歴史について考える機会はなく、セブを発つ前に歴史について学ぼうと思い、今回この式典へ行くことを決めました。

式典は朝6時ごろからはじまります。開会の式でお祈りや追悼をし、フィリピン軍のパレードが行われます。国旗掲揚や関係者のスピーチの後、お待ちかねの寸劇は、日本軍対アメリカ軍の当時の戦いを表すもので、これを見るべく多くのフィリピン人もタリサイに来ていました。アメリカ軍役が実際に海から来て上陸したり、爆竹や火薬なども用いるなど、迫力のあ

るものとなりました。

劇の中で特に印象的だったのは、平和に暮らしていたフィリピン人の日常を日本の兵隊が壊していくシーンです。のどかな暮らしをしていたセブの人たちのところへ、突然銃を持った日本人が現れ、彼らの生活を

以前とは全く違ったものにしていきます。突然起きた出来事におびえ、恐怖でいっぱい表情をみせるフィリピン人は、当時の様子を彷彿とさせました。

しかし、このような過去が存在し、現在もなお毎年式典の中で劇が行われているにもかかわらず、フィリピン人は日本人に対してとても親切で、日本のことをとてもよく思っています。この式典に参加する際にも、日本人であるとして嫌な目で見られるのではないかと心配でしたが、そのようなことは一切ありませんでした。ここにはフィリピン人の「今を大切にする性質」や「ポジティブシンキング」が表れているように感じます。彼らの前向きな思考によって平和にフィリピンで生活できていることに、感謝しなければならいと感じました。

を思い、過去を顧みるとともに、今後、戦争の惨禍が繰り返されないことを願い、今私たちがこの地で幸せに暮らしていることに感謝をしたいと思います。

アメリカ軍タリサイ上陸記念式典から学んだこと

DAREDEMO HERO インターン 相澤 遥

第2次世界大戦の一部、太平洋戦争において、日本とアメリカ軍はフィリピンを戦地として戦いました。セブ島でも戦いは行われ、

1945年3月26日にアメリカ軍はセブ島のタリサイに上陸を開始し、日本軍を屈服させました。そこで、アメリカ軍が日本軍からフィリピンを解放した記念日として、タリサイ



1945年、セブで起こった戦いによって、フィリピン人、アメリカ人、日本人の1万2千もの命がなくなりました。かけがえのない命を失った多くの人々とその遺族



お墓参りのご報告

3月17日(日曜日)春の墓参を行いました。今年は日程調整が合わずお彼岸前に執り行いました事をこの場をお借りしてお詫び申し上げます。また、セブ邦友会の会員の皆様にはいつもながら多大なご協力を頂きました事をお礼申し上げます。次回秋の墓参は9月22日(日曜日)となっています。

セブ日本人会事務局 田中



SAKURA Festival 2019 in Cebu

全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック長 松田 明

私達、全国菓子工業組合連合会青年部のメンバーがSAKURA Festivalに参加させて頂いたきっかけとなったのは、2018年2月、我々が海外事業の視察の為にバンカンハイスクールを訪れたのちに、知人を通じて櫻井会長はじめセブ日本人会の皆様にお会いしたことです。

我々の組織説明と海外事業の説明をした瞬間に櫻井会長はSAKURA Festival（もちろんこの時点ではイベントの名前も概要も何も決まっていなかったが…）を我々と一緒にぜひ実現したいとお話をされ、その熱弁を聞いた我々も心が躍った事は忘れられません。

そのお話のちょうど2か月後にセブ日本人会さん主催の盆踊り大会があり、それに参加する感じがつかめるのではないかと誘いの元、私と三重で最も注目されている和菓子職人の岡本氏の2人で参加させて頂いたのです。そして本当に本

それともう一つの日本文化。私は「デコ巻き」というお寿司の資格（まだ駆け出しです…）を持つているのですが、私の師匠をお誘いしたら二つ返事で参加していただけることになりました。「デコ巻き」というのは金太郎飴のごとくどこを切っても同じ柄が出てくる巻き寿司のこと。ただ金太郎飴より優れている点は、仕込み方により切った個所によって違う図案を出すことも出来るというまさにアメーjingな寿司なのです。

和菓子の組合では和菓子の事しかできないのですが、セブ日本人会さんとSMシールドモールさんとの合流という形で、我々だけでは到底できない大規模なイベントへと成長していきました。そして幾度もの打合せを経て当日を迎えました。日本人形・盆栽・茶道・書道・剣道・空手・邦楽・日本舞踊・アニメ・コスプレ等々日本文化のエキスポパートも集まることとなり、皆様方のご努力で注目が日に日に集まっていきました。そして当日を迎えました。

生菓子の実演チームはワークショップと茶の湯の主菓子を担当しました。来場の方々は興味津々です。生菓子だけではありません。お干菓子もその場で作ります。お干菓子は日持ちがするお菓子なので作り立てはやはり美味しいもの。作り立てを食べるのは日本でも難

し「中」SAKURA Festivalでは茶の湯を体験していただいた方はこの貴重なお干菓子を食べて頂きました。和菓子の販売チームも大健闘します。用意した6000個あまりの和菓子もほぼ売り切れ。試食においても中々の高評価を得ました。

個人的なことですが今回私は和菓子の実演で参加したのですが、茶の湯にも参加させて頂きました。まさか自分が海外でお点前する日が来るなど夢にも思いませんでした。上生菓子をお客様と一緒に作る。さらに着物を着て薄茶を点てる。日本人として自信を持てた日になりました。

参加された方は大阪から、神戸から、東京から、三重から、福井から、マニラから、シアトルから、etc. まぎれもなく忘れられないイベントになりました。2万1000人の来場者様、セブ日本人会様、SMシールドモール様、一緒に来てくれた仲間、その他関係者の皆様、すべての皆様に感謝申し上げます。

桜フェスティバル 2019 「茶の湯ブース」

桜橘会 ～CHANOYU en project～ 青木典江

「茶の湯」「茶道」「抹茶」。皆様はどのようなイメージをお持ちでしょ

うか。着物を着て長時間正座をし、難しい作法で和菓子と甘い抹茶を飲

む。日本人の間でもとても敷居が高く、堅苦しいと思われるがちな茶の湯文化。茶の湯を通じて何を学び、何を行うのか。本来の茶の湯とは何か。茶の湯に携わる自分のあり方について深く考えること。それは今までもこれからも、私自身への問いかけです。

道具、茶花など様々な角度から日本の美意識をも学ぶことができます。感謝や思いやり、それらは本来私たちが子供の頃に教わった人としての心根。お茶を介して人におもてなしをすること、それは今でも日常生活の中に深く息づいているもの。こんな前置きだとまたまた敷居を上げているのではと思われるかもしれませんが…。

「茶の湯とは、耳に伝えて目に伝え、心に伝え、一筆もなし」と、表千家では伝えられています。稽古を通じて、口伝で師から点前の作法、茶道具、礼儀、歳時、茶の湯の歴史や茶人についてなど、本当にたくさんの方の心を学びます。基本的なお茶を点てる所作や身のこなしを反復し何度も稽古することで、心と身体を整え、「物を大切にすること」「人に対する思いやりや配慮」、「目に見えるもの」・人に対して・食べるものへの感謝、そして四季折々の美しい和菓子や茶

茶の湯の学びを深めるにつれ、内輪や自分だけが楽しむのではなく、皆様にもその楽しさ、茶の湯の心やその魅力をお伝えしたいと思うようになりました。3年前のセブ盆踊り大会にて甘い抹茶を振る舞った時から、いつの日か主人の住むフィリピンで茶の湯文化の紹介をさせていただけたらと！ 最初のご縁は昨年5月のセブ盆踊り大会、和菓子工房あん庵 松田さん・ことよの岡本さん

D' T Cebu Translation & Pension Application



… 日英翻訳 …

(横浜市立大学文理学部英文科卒 鈴木 了)
(Document Translator): Rio Suzuki [MEL in Yokohama City Univ.]
* 公文書/証明書 (Official Documents / Certificates) Marriage, Live birth, Death, etc.
* 契約書等 (Contracts / Agreements) Pay slip, Payroll book, Employment, etc.
* 仕様書/マニュアル (Business Technical Specifications, School Record, etc.)

… 遺族年金申請手続 …

(Procedures for Pension Benefits to a Filipina family)
[Cedula, BIR Cert, Barangay Cert, ID, Cohabitation, Bank Cert, Power of Attorney, etc.]
(日本国での担当: 中原周太郎 行政書士)
(Person in charge in Japan): [Shutaro Nakahara, Administrative scrivener]
年金申請には日本国内での申請用紙と異なる類似のフィリピン国発行の書類約10枚前後が必要になります。
[The pension application-documents are necessary for the ones issued from Philippine Government. Those are the similar documents but different from the application-documents in Japan].

申請書類収集後、日本年金機構に申請、年金受領は約3か月後からになります。
[After collecting all application-documents, we apply for pension to Japan Pension Service. It will take 3 months till the applicant starts receiving the pension regularly]



Please feel free to inquire directly!

◆ Inquiry: Cell: 0917-7171-839 Tel & Fax: (032) 263-0614
◆ Email: suzkicebu@yahoo.co.jp suzkicebu1@gmail.com



茶の湯デモンストレーション



振る舞いカフェのお客様



茶の湯メンバー同

3人で、和菓子（練切デモンストレーション）と薄茶を振る舞う機会をいただきました。炎天下チーム、WAGASHI & CHONOUYU コラボの始まりです！セブ在住の皆様がたくさんお越しくださり大変喜んでいただき、私達も本当に楽しかったです。これがきっかけとなり今回の桜フェスティバルでまたまたご縁をいただくことに。

と表千家「茶の湯歳時記DVD（英語版）」の映像で、理解・体験してもらうことにしました。会場配置図やコンセプトを考え、茶の湯企画概要作成と説明に始まり、畳一枚から茶道具まで、全てを日本から持ち込みました。賛同してくださるお茶のお仲間一人一人に趣旨説明。大変だったね！と言われましたが、セブの皆様を笑顔に思いつかべながらの準備は、本当に楽しかったです。

茶の湯ブース実施内容

●茶の湯デモンストレーション（茶室にて）

茶の湯（茶道）の理解を深めるため、茶会形式の流れを実際に演じ、英語で歴史や主客の役割を説明。贅沢にもその場で作った主菓子や干菓子を使用。

●茶の湯ワークショップ（茶室にて）

最初に主菓子と薄茶のいただき方を学び、簡単な所作で実際に薄茶を点てる体験。

●薄茶と和菓子（練切と干菓子）の振る舞いブース（赤い毛氈の栈敷席にて）

来場者の皆様に気軽に水屋で点てた薄茶と作りたての和菓子（練切と干菓子）を味わっていただく。

セブ島の人々の笑顔、暖かな会話、全てが私たち全員の宝物です。

全国菓子工業組合連合会 青年部 近畿ブロック会 副ブロック長 兼 海外事業責任者

竹本 洋平（兵庫県・株式会社高山堂）

この度、セブ日本人会様との素晴らしいご縁をいただき、SM シーサイドモールでの「SAKURA FESTIVAL」に和菓子チームで参加させていただいた竹本洋平と申しま

す。

私たちは全国菓子工業組合連合会 青年部 近畿ブロック会として、今までにも東南アジアにて和菓子文化を伝える活動をしてまいりまし

た。タイのチェンマイ、ベトナムのダナンにて、現地の大学を通じて和菓子の歴史を講演したり、和生菓子のワークショップ（製作体験）をしてもらったり、試食・アンケートなどを行ったりしておりました。ほんの小さなマーケティングといえますが、和菓子の素晴らしさや可能性を信じている自分たちの想いを少しでも確信に変えるための実験的なものであったように今は思います。

そのような活動から今回はフィリピン セブ島にて事業を行おうとしていた矢先に日本人会様と出会い、自分たちだけでは想像もできなかった大きな事業に関わらせていただくこととなりました。約1年間の準備期間中、正直3ヶ月前くらいまではほとんど何もこのイベントのことを掴めていませんでした。楽しみと不安と、なんとも言えないドキドキ感が混在する中、どこか他人事のような、雲を掴むような思いもありました。おそらく異国の地で経験したことのない大規模イベントに対して、あまりにも自分自身のキャパシティを超えていたが故にそうであったのだと思います。しかしその鈍感力が逆に力となつてこのイベントを乗り越えられたと自負しています。

前置きが長くなりましたが、私は和菓子屋でありながら、職人を雇い、自分自身は和菓子を作ることができない男です。それでも和菓子のことを人一倍想い、和菓子を愛する人のことも人一倍想っています。どんな時代も、どんな年代の人も、そしてどんな国の人も、貧しいときも、富めるときも、和菓子を含むお菓子は全ての人に平等に笑顔と幸せを与えられる素晴らしいものだと思います。和菓子づくりは平和づくり。とても幸せな仕事なのです。

今までずっとそれを信じ和菓子屋を130年営んで参りました。そして、この「SAKURA FESTIVAL」に関わらせていただき、その想いは

確信へと変わりました。セブ島の方々の笑顔、眼差し、暖かな会話、あの場の空気感、その全てがこのイベントに関わらせていただいた私たち全員の宝物です。

SM シーサイドモールにて2日間行ったイベントの中で、和菓子チーム総勢19名の関わりは主に3つございしました。販売、ワークショップ、振舞いの3つです。販売は日本からみんなで手分けして持ち込んだ6,680個の和菓子を販売し、ほぼ完売することができました。セブ島では高額と言われた価格設定であったにも関わらず、大変な盛況で嬉しかったです。そしてワークショップでは、まさに興味津々なセブの方々に練切を使った和生菓子と一緒に作っていただきました。作る方以外にも見学に来られる方や写真撮影も多かったです。最後に茶の湯チームとのコラボで実現した振舞いでは、作りたての練切と薄茶でおもてなしを行い、こちらも一日中賑わいを見せておりました。

あれからもう1ヶ月半が経ちますが、未だセブの方々の笑顔と熱気、そして自らの興奮が忘れられません。またぜひ次の機会をいただけるよう、まずは日本で切磋琢磨してこの「菓業」を追求して参る所存でございます。

この度は櫻井会長様、松田様はじめ、日本人会様に変なお世話になり、本当にありがとうございます！ 末筆ながら、セブ日本人会様の益々のご発展と会員の皆様方のご多幸をお祈り申し上げます。

日本の「デコ巻き寿司」をセブに発信！

私たちは伝統和食を現在風にアレンジした「デコ巻き寿司」のワークショップを担当させていただぎました。酢飯の味や黒い海苔は受け入れられるのだろうか？ と少し心配もありましたが、前日準備の段階から興味津々！熱心に見入ってくださいました。「味見させてほしい」との声もありました。展示物の米や酢、

デコ巻き寿司チーム代表 畑 たみこ
海苔、また寿司の実物展示も大人気で「すばらしい」「美しい」「どうなってるんだ」「これを本当に作ったのか！」とお声。たくさんの方が写真撮影もされるなど日本の和食文化への関心の高さに驚きと喜びを感じました。
体験ワークショップは 2回を2日計4回実施100名の集客予定。

参加者が集まるの？ と心配していましたが100名以上の方が体験してくださり、デモンストレーション（実演）は たくさんの方がご覧くださり会場は熱気に包まれました。ワークショップ参加者は 子ども

〜学生〜若者〜大人と 幅広い年齢層の方が楽しんでくださいました。特に印象的だったのは男性の参加が多かったこと。日本では、ほぼ女性です。セブの方々には男女問わず興味があればチャレンジ！という雰囲気ですね。とっても嬉しいですよ。

巻き寿司を作りながらの皆さんとの会話や笑顔！巻きあがってカットした断面を見て大喜びしてくださる様子！早速食べて「おいしい！」の笑顔！どれもこれも最高の思い出です。皆さんの歓声に私たちも興奮しました。セブに来てよかった！お寿司の先生をしていて良かった！と充実感いっぱいでした。

日本の料理は「美しく」「丁寧に」「健康によい物」というこだわりと「食べる人を楽しませる」というおもてなしの精神が盛り込まれていま

す。それらをセブの方々に伝えることができたことを誇りに思っています。
セブの方々が「SUSHI ART」を思い出し「デコ巻き寿司」を楽しんで下さったら嬉しいですよ。

SAKURA FESTIVALという大きな場に参加させていただき、セブの人たちと交流できたことは大きな宝物となりました。

開会式セレモニーでは フィリピン・日本の両国歌が流れたのも感慨深い場面でした。

日本人会様のご尽力、SM様のご協力、ボランティア通訳の皆さんの温かいサポート、セブ地元の皆さんのご理解・ご協力、炊飯器のティファールさんは3日間も通ってくださいました。たくさんの方々に感謝の気持ちでいっぱいです。

デコ巻き寿司チーム（池田、久保、畑）3人はこの経験を活かし一層精進したいと思っています。皆様にまたお会いできますことを楽しみにしています。

本当にありがとうございました。

桜フェスティバルを終えて 洗練された和の凝縮がここにありました

セブ日本人会 QOEnglish Akira

2019年3月9日(土)10日(日) SMシーサイドで日比友好の証、そして日本の「静」の伝統的な日本文化を共有する素晴らしいイベントが行われました。

フェスティバルの様子は、こちらの動画をご覧ください。
<https://youtu.be/SzudX9MjmVo>

地元紙のSUNSTARさんでは注目記事にしていたいたり、多くのweb含めたメディアの方々にも注目され、何万人もの地元のお客さんで賑わう大変盛り上がるイベント

の先生方による体験型ワークショップ、芸術的な「書道」の展示から同じく書道体験まで。そして「日本の和の音」として、琴や琵琶など和楽器を普段日本でも滅多に見る事が出来ない著名な方々たちによる実演

奏、さらには日本舞踊や雛人形製造実演と雛人形や華道、盆栽のディスプレイ、日比友好の証、フィリピンセブで剣道や空手を学ぶ子供たちによるデモンストレーションなど、ここでは書ききれない程の多くの内容が積み込まれた盛りだくさんの「和」が詰まったイベントになりました。

そして、今や世界でも確固たる地位を築くことに成功した、日本のサブカルチャー「アニメ」「コスプレ」といった作品をモチーフに、同日SMシーサイド内の別会場にてイベントが行われました。こちらでも新しい新世代の「和」の文化を多くのフィリピンの皆様へ受け入れられ盛り上がり方を魅せてくださいました。

私は日頃、語学留学やオンライン英会話の学校を運営するQOEnglishにて働いており、今回、日本人会の皆様と縁あって途中からになってしまいましたが準備の一部から協力をさせて頂きました。

イベントを終えてまず第一に思ったのは、こんなに素晴らしいイベントに参加させて頂けたことを、今ほとても光栄に思っております。当日はIブースにて浴衣のレンタルを着付けの先生やQOEnglishからボランティアとして参加してくれた日本人の学生さんたちと一緒に運営のお手伝いを頑張りました。

櫻井会長をはじめ、理事の方々の打ち合わせには残念ながら多くに参加することは途中からだったために出来ませんでした。皆様の日比友好のため、日本の素晴らしい文化を伝えたいと願ひ、皆様が忙しい日々を縫いながら本当に心をこめて準備をすすめる、そして当日には日本から

一緒に準備を進めてきてくださった、たくさんの方々の「和の職」の皆さんと一丸になったからこそ、このイベントが成功したのだと思います。

櫻井会長が2019年の年始のセブ島通信のご挨拶の中にも仰られておられます通り、例年行われていた「盆踊り大会」が「動」に対し「桜フェスティバル」は「静」のイベントと触れられ、私は今回のイベントは正にその通り「静」の部分を表現しつつ、そして、より洗練された日本であつてもなかなか見る事も体験することも出来ない「凝縮」された、本当にハイクオリティな「和」がここにあつたと感じました。

そして、当日会場にてフィリピン人のお客様と直接、お話をすることや、表情を見る事が出来ましたが、皆さんがとても興味深く、感心を得ていたのが、とても印象的でした。

あるフィリピン人の若い女性グループの子が「日本の事で知っていたのは、食べ物くらいだった。でも今日このイベントに参加して、フィリピンとは違う、とても美しい日本の文化と奥深さを知る事ができました。日本の事をもっと知りたくなつたし、友達や家族にこのことを絶対に話そうと思う。」そういつてくれたのです。

その言葉と表情には、私が日本人だから気を使ってくれたのではなく、心からそう思ってくれたものだと感じさせるほどの目の輝きがありました。

他にも、ビジネスマン風の40代前後の男性からは「日本には何度も仕事や旅行で出かけたことがあるが、こんなに日本の文化が奥が深い物だと知らなかった。何よりここフィリピンセブで、こんなに分かりやすい形で行ってくれたことが嬉しい。私達のことへの敬意を感じ、ますます日本が好きになった。」と言ってくださいました。

こんな風に、来客して下さった



フィリピン人の多くの方々が足を止めて、どのブースでも興味深く、感心を得てくださっていました。

そして多くの直接お話をさせて頂いた方々が言っていたのは、「次はいつ？来月？どこでやるの？また来たいから教えて」と、口を揃えてそういう事を聞いてくださるのです。

日本人会の皆さんの準備の大変さを末席ながらも拝見させて頂いたの
で、（これを毎月やるのはちよつと
……）と思いつつも、この言葉を思

い出す度、そして数多く聞いた事で、今回の桜フェスティバルは大成功だったと実感しました。

来年はまだ、どういう形になるかは分かりません。ですが、こんなに興味と喜んでくださり、そして応援してくださるフイリピンの人達が居て、日比友好の素晴らしい架け橋になるのであれば、是非来年も私もお手伝いさせて頂きたいと思います。

ファイリピン人に和楽器は伝わるか!?

桜フェスティバルを終えて……

桜フェスティバル実行委委員 日本人会理事 齊藤淳

3月8日から3日間行われた桜フェスティバルに実行委員として、携わらせて頂きました。

私は主に音楽チームのアテンドがメインとなっておりましたので、そちらのご報告をさせていただきます。

などの近代的な日本のイメージだけでなく、今回のように和菓子、茶道、和楽器などの伝統的な日本をファイリピン人へ紹介できた今回のイベントは、日本人とファイリピン人の絆を強くする良い機会になったと確信しております。

今回、SMシーサイドでは琴、尺八、舞舞、琵琶の演奏がありました。

琴、尺八、舞舞、琵琶ともにプロフェッショナルな方々をお呼びすることが出来、日本の伝統和楽器の素晴らしさをセブ島で伝えることが出来たのではないかと思います。

フリリピン人にとって分かりやすかったのは、琴と尺八だったようです。音がきれいな事に加えて、演奏がダイナミック、尺八の音は遠くに伸びたようで、大人だけでなく子どもたちも楽しんでるように見受けられました。

特に2日目は司会者側が楽器について解説をしてくれたおかげで、どのような楽器なのかを知ることが出来たのはよかったのではないでしょうか。

舞舞と琵琶はテーマが伝わらないと、それぞれのアクションがどのような意味を持つかわからない点もあつたため、少し難しかったかもしれない。しかしながら、奥ゆかしさのある舞舞の動きや、インパクトのある琵琶の声によって日本らしいドッシリとしたイメージが伝わったかと思っています。

総じて、コスプレや漫画、アニメ

桜フェスティバル実行委委員 日本人会理事 斉藤淳

などの近代的な日本のイメージだけでなく、今回のように和菓子、茶道、和楽器などの伝統的な日本をフィリピン人へ紹介できた今回のイベントは、日本人とフィリピン人の絆を強くする良い機会になったと確信しております。

今回ご協力頂きました、全ての方に感謝を申し上げます。

PS・余談ですが今回の経験から、もし私がどこかの国で日本の伝統を紹介するのであれば、軽くて持ち運びがしやすく、かつ音も響きやすい尺八はベストチョイスだと確信しました。

そのため、これから世界デビューに向けて今のうちから練習しよう
と、つい先日アマゾンで購入してみ
たのですが……これがいざ吹いてみ
ると全く音が出ません。後日、ネッ
トで色々調べてみたところ、音が出
るまでに早ければ1週間（！）との
こと。しかも首を振るのがうまくな
いと、永遠にかすれた音しか出ない
ようです。

いやはや、とんでもない楽器を買つてしまいました。もしどなたか尺八を吹ける方がセブにおりましたら、ぜひご紹介頂けると幸いです。宜しくお願い致します。

桜フェスティバル2019

音楽チーム

筑前琵琶奏者 平野旭鶴

このたびは、Sakura Festivalにお
招きいただき、ありがとうございます。

日本はもちろんのこと、世界中の人に琵琶や日本文化を知ってもらいたいと考えていたので、Sakura Festivalへの参加は願ってもないチャンス。お話をいただいたときには、小躍りしたいほど喜びました。とはいえ、不安がなかったわけではありません。ショッピングセン

ターでの演奏はじめてでしたので、大勢の人が行き交う中で、フィリピン人に馴染みのない邦楽を楽しんでもらうことはできるだろうか。

また、特に琵琶は音楽にのせて物語を語るので、長いもので20分から30分もかかります。飽きずに聴いてもらうにはどうしたらいいかと頭を悩ませました。

当日は、お客様に足を止めてもらうために、華やかな尺八と箏で舞台をスタートさせることにしました。

尺八の吉岡龍之助、箏の吉岡景子夫妻は海外での演奏経験も豊富です。

二人は演奏曲を5曲用意し、雰囲気にあわせて演奏曲を選んでくれました。

た。

次に艶やかな日本舞踊を披露しました。花柳桜友女はこの夏、歌舞伎座での舞台も控えています。指の先まで気を配った優雅な舞は、多くの人を魅了したことでしょう。

琵琶では、華やかな部分を抜粋して演奏しました。司会のNo.6さんのフォローもあり、尺八、箏、日本の舞踊、琵琶を楽しんでもらえたのではないかと思います。

最後になりますが、入国の際の楽器の持ち込み手続きをはじめ、送迎や当日の食事など、何から何までお心遣いいただき、誠にありがとうございました。今後とも日本文化の発信をしてまいりますので、どうぞよろしく願います。

フィリピン人に楽器は伝わるか!?
桜フェスティバルを終えて……

3月8日から3日間行われた桜フェスティバルに実行委員として、携わらせて頂きました。

私は主に音楽チームのアテンドがメインとなっておりますので、そちらのご報告をさせて頂きます。

来たのではないかと思います。

フリリピン人にとって分かりやすかったのは、琴と尺八だったようです。音がきれいな事に加えて、演奏がダイナミック、尺八の音は遠くに伸びたようで、大人だけでなく子どもたちも楽しんでるように見受けられました。

特に2日目は司会者側が楽器について解説をしてくれたおかげで、どのような楽器なのかを知ることが出来たのはよかったのではないでしょうか。

舞舞と琵琶はテーマが伝わらないと、それぞれのアクションがどのような意味を持つかわからない点もあつたため、少し難しかったかもしれない。しかしながら、奥ゆかしさのある舞舞の動きや、インパクトのある琵琶の声によって日本らしいドッシリとしたイメージが伝わったかと思っています。

総じて、コスプレや漫画、アニメ

**お宝島を100倍
楽しむための
オプショナルツアー
の選び方**

コシエロさんまで
届きますから・・・

セブ在住だけでなく海外セブ旅行客への観光地を知ることが多い。日本から来客がある中で、一緒に遊ばせたいけどガイドに来るほどよく知らない...などの悩みは、是非とも弊社までお問い合わせください。最も得意なホテル手配やオプショナルツアー手配など様々なプランのご提案も致します。アイランドピクニックから車中観光、ボートツアー、楽しいゾーア、アース・ゲームなどございます。

PTNトラベルはココが安心!

- フィリピン政府観光省認定の正規旅行代理店
- 日本人スタッフ常駐だから月かと思ひ
- 日本人スタッフと現地スタッフが24時間対応。旅中のトラブルもすぐに対応いたします。
- 現地で観光ガイドがご案内

まずは気軽に日本人スタッフ 電話ダイヤル0617-822-0378
までお問い合わせ下さい。



オアシソナルター	
セブ特選	¥5,000
アドベンチャー	¥5,000
サウナ・スパ・エステ	¥5,000
高級リゾート（全日通乗）	¥5,000
ナイトクラブ	¥5,000
セブシティ内（全日通乗）	¥5,000
セブシティ内（全日通乗）	¥5,000
ハーブ・スパ・エステ	¥5,000
サウナ・スパ・エステ	¥5,000

PTNトラベル PTN TRAVEL CORP.

TEL: 06-17-822-0378
c/o Shonan Jyokai Bldg., Laop-lap

エメラルドグリーンダイビングセンター

Emerald Green Diving Center

☆☆ ジンベエツアー開催 ☆☆☆

日本人インストラクターが5人常駐!!ダイビングが初めての方やお一人で参加される方にも安心。少人数、安全そしてきめ細かなサービスで快適なダイビングを約束♪またセブ島の南サンタナダー、モアルボアル、バホールにも支店(もちろん日本人インストラクター常駐)がありますので、マクタン以外の海を潜りたいダイバーの方は、ぜひこちらまで潜ってみてはいかがでしょうか?

電話: (032) 495-7728 or 495-8372

携帯: 0917-321-6349 (日本語可)

場所: Anemone Resort in

Buyong, Maribago, Lapu-lapu City,

特典

セブ島通信を見て事前に
ダイビングをご予約された方
オリジナルTシャツ贈呈&ランチ無料!

プロモ期限: 当セブ島通信発行年月より1年間

広告掲載募集

★セブ島通信に記事を掲載したい方は
「メール：info@ja-cebu.com」迄、お
問合せください。

★セブ島通信では、発行日（奇数月の
月初）の１ヶ月前を締切として原稿
を公募しております。

便利な
IDカード

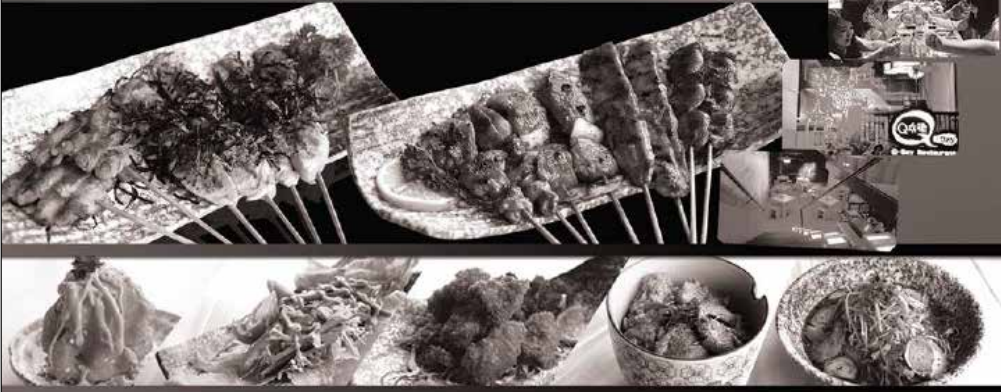
セブ日本人会では、協賛店／協賛ホテルでお得な特典を受けることができるIDカードを発行しております。緊急時の連絡先や簡単な身分証明としてもご使用いただけます。

会員の18歳以上の配偶者・ご子息に限り有料で発行いたします。

未だIDカードの手続きをされていない会員の方もこの機会に取得されることをお勧めします。IDカードの更新、新規は無料です。紛失などで再発行の場合は実費費用負担をお願いしています。負担額は200ペソです。



セブの美味しい地鶏を食べに来ませんか？
Q-Bay Japanese Restaurant



Q-Bayは、オープンエアーが気持ちいい気軽に立ち寄れる居酒屋です。一日の疲れを癒しに来ませんか。

焼き鳥は100年続く秘伝のタレと、塩からお選び下さい。長時間コトコト煮込んだこだわりのラーメンもどうぞ。

ランチメニューは ラーメン、丼など 全品200ペソ以下でご利用いただけます。

☎ 032-401-0402 ✉ qbayresto@gmail.com 📍 Q-Bay restaurant

Seaside 4 Ground Floor (IT Park, Lantap, Cebu City)
月～金：12:00～14:00 日～木：17:00～25:00 / 金・土：17:00～27:00

広告掲載募集

★セブ島通信に記事を掲載したい方は「メール：info@ja-cebu.com」迄、お問合せください。

★セブ島通信では、発行日（奇数月の月初）の1ヶ月前を締切として原稿を公募しております。

セブ日本人会 協賛店／協賛ホテル一覧

食材店

町屋マート

ホテル・ビーチリゾート

Movenpick Hotel Mactan Island Cebu
Shangri-La's Mactan Resort and Spa Cebu
Marco Polo Plaza Cebu Hotel
Waterfront Cebu City Hotel
Waterfront Airport Hotel
Waterfront Insular Hotel Davao
Jpark Island Resort & Waterpark Cebu
Maribago Bluewater
Blue water SUMILON ISLAND
Blue water PANGLAO BEACH
Lubi Resort Santander
Anemone Resort and Tours Cebu
Kandaya Resort Hotel

ダイビング・マリンスポーツ

アクアマリンオーシャンツアーズ（マリンアクティビティ）

ブダンディン・マリン・ダイバー

アクアパティス

エメラルドグリーン・ダイビングセンター

—マクタン店

—サンタnder店

—モアルポアル店

—ボホール店

飲食店

【マンドラウエ市】

オイスターベイ（シーフード）

スキレット（和洋食）

HAPPY SUMO（和食）

Tao Yuan（中華料理）

松之屋（和食）

【マクタン島】

だるま（和食）

空海（和食）

夜桜（和食）

マリバゴグリル（フィリピン料理）

【セブ市】

はる／旧さっちゃん（お好み焼き）

—タランバン店

悟空（和食）マボロ店

ミッキーズ（ケーキ）

Q兵衛（和食）

TYMAD BISTRO（フランス料理）

夢屋喜兵衛（和食）

AMPERSAND（西洋料理）

寿や（ラーメン）

ラーメン空／やきとり備長炭

秋田／AKITA（和食）

Mio Cafe and Restaurant（フィリピン料理）

韓陽苑（焼肉レストラン）

幸 全店（日本食レストラン）

麻布（日本食レストラン）

Circa 1900（洋食）

一路発（ラーメン）

但馬屋（焼肉）

Jazz' n Bluz Bar & Restaurant

美容・健康

ワウ・セブ歯科医院（歯医者）

スマイルデンタル（歯医者）

Japanese Tea Lounge（マッサージ）

AVALON SPA（マッサージ）マンドラウエ市

ProDent Advanced Oral Health（歯医者）：セブ市）

レジャー・スポーツ

セブトップ（遊覧飛行、体験飛行）

その他

Character Studio（オリジナルグッズ）

誰でもヒーロー（ボランティア）

NPO セブンスピリット／Sevnsprit（ボランティア）

ジャパン支援センター（退職者ビザサポート）

QQ English（英会話学校）

D' Tratou Cebu（翻訳業務）

Sky Water Park（プール＆レストラン）

Wabi Linkage Corporation（翻訳業務）

旅する

フレンドシップツアーズ

KSB トラベル

AS レンタカー

割引き、もしくは特別サービス御座います。必ず会員証をご持参ください

広告募集中です。セブ島通信の発行費は広告料金でまかなっています。ぜひご協力ください。

【広告代金】

① 3 分の 1 2 段 800 ペソ

② 2 分の 1 2 段 1,200 ペソ

③ 3 分の 2 2 段 1,600 ペソ

④ 全幅 2 段 2,400 ペソ

【お願い】

① 最低 6 ヶ月は継続してください。

② この 3 号分は同一原稿です。

③ お支払は前払原則です。

④ 完成した原稿をお持ちください。

【お申込みは】

セブ日本人会事務局

電話：032-343-8066

FAX：032-343-7663



ひな祭り

3月3日（土）3時間目に、ひな祭りの行事を行いました。

小学6年生クラス、中学クラス、日本語J3クラスで、2時間目に白玉のデザートを作りました。白玉粉を茹でて白玉を作りましたが、水が多すぎて、うまくまとまらず、茹でるのに苦労しましたが、何とか食べられるものができました。

ブラウンシュガーから黒蜜を作り、あんこをかけてみんなで食べました。

あとはひな祭りの由来や、ちびまる子ちゃんの動画を見たり、「楽しいひな祭り」の歌を歌ったりしました。

年に一度、ひな祭りの行事に合わせて、ひな人形を飾りますが、今年は、小学1年生クラス、日本語J1クラス、中学生クラスが飾り付けてくれました。ひな人形を初めて見る生徒もあり、おっかなびっくり人形を触っていました。

卒業式

3月23日（土）3時間目に卒業式が行われました。

セブ領事事務所 諸岡領事、セブ日本人商工会 高坂会頭、セブ日本人会 藤岡副会長にご参列いただきました。

小学部6名、中学部2名に卒業証書を授与され、一人一人に各担任講師よりメッセージが送られました。

また毎週、みんなで練習を重ねてきた「スマイルアゲイン」を合唱しました。最後にみんなで心をひとつにして元気に歌うことができました。



2019年度入学式

4月6日（土）3時間目に、2019年度の入学式が行われました。

7月に転入の予定がありますが、4月の新入生は、2名です。

校長は蝶谷正明、クラス担任は、小学1年生 加藤佳子、小学2年 大庫信子、小学3年 大庫 七海、小学4・5年 佐々木彩子、中学クラス 水野摩尼、日本語J1クラス 佐藤翔一、J2 岡田恵美子、J3 阿部祐平となります。



私のマーゴンの近所

水野

今年エルニーニョだそうで、水不足が深刻だとか。

そういえば我が家の水道もまったく出ない。しかしこれは今年に限った話ではなく、もう数年前からずっと出ない。隣の家はそれでも出ている時もあるらしいが、どういうわけか我が家はほとんど出ない。にもかかわらず、毎月水道代の100ペソちよつとの請求書がくるのは、一体、どういうわけなのだろうと不思議に思うが、めんどくさいので言われたままの金額を支払っている。

以前にも記事にしたが、こんなことが数年続き、ひたすら耐え、隣の叔父さんの家の井戸から紐のついたバケツでえつちらおつちら汲み上げていたが、ある時、我が家専用の井戸を掘り、ポンプで汲み上げ、タンクに貯め、断水知らずとなった。

近所の人が、また水が出ないとブーブー言いながら、叔父さんの家の井戸に水を汲みに来ているのを横目に見ながら、何ともいえない優越感を感じるのは私の性格に問題があるのだろうか。

しかし、このシステム、数年に一度、機能しなくなる。タンクに水が少なくなると、自動でポンプを動かし、いっぱいになると自動で止まるのだが、だいたいポンプがいっままで経っても自動で止まらなくなり、異変に気付く。

とりあえず手動でポンプを止める。おそらく水が汲みあがっていないのだろう。すぐに姑に、

修理のできる人のところに呼びに行かせる。しかし昨今、すぐに駆け付けてくれるほど暇な職人はいない。特に建築関係は、マクタンでも人の奪い合いで、それなりに腕がある人はみんな仕事をしているのだ。数年前までは、呼びに行ったら、すぐに来てくれたんだけどね。

もう誰でもいいから、修理できる人、探してきてよ、と言ったら、姑は口をへの字にして、それはできない、という。こちらの人はこういうところは律儀というか、一度、関わった人を途中で変えてはいけならしい。こちらが頼む相手を選ぶことはできない、という何とも不可解な暗黙の了解のような決まりがあるんだそう。

どうでもいいから早く直してと、とりあえず500ペソ置いて仕事に出かけた。が、夜、帰宅すると、まだ直っていなかった。修理する人が夕方、来てくれたそうだが、暗くなってしまったので、修理できないとそのまま帰ったそう。ただ故障の原因は、配管内の水が逆流しないように取り付けているフート弁という部品であろうとのこと、新しいものを買ってきてくれていた。

井戸の水が汲み上がらなくなる原因はいつもこのフート弁が原因だと言われる。そういえばこの井戸を取り付けて間もない頃も、水が汲み上がらなくなりこのフート弁が安物だったからと言われた記憶がある。その後、本当かどうかわからないけど、日本製と書いてあるフート弁を買ってきたのだったが、ちょうどその時はちゃんと水は汲み上がっていたため、わざわざ交換はしなくてもいいね、次に壊れたらこれを使おうね、という話になったような記憶がよみが

えってきた。だからきつと真剣に探せば、日本製のフート弁はこの家のどこかにあるのだろうが、探すのがめんどくさい。それにすでに買ってきてしまっているのだから、これでいいじゃん、と買ってきてもらったフート弁をよくよく見る。台湾製と箱に書いてあった。そして175という数字が黒い油性のマジックで書かれていた。175ペソなんだ。確かに安い。日本製が700ペソくらいだった。でも結局、安いのだって今まで壊れずに数年持ったのだから台湾製で十分だ。と、思いながら、領収書を見た。すると、275ペソとある。それも1の数字が明らかに2に書き変えられている。斜めになっている1の数字の上と下に、太さのちがうボールペンでちよつと書き加えて無理やり2に見えるようにしているのだ。

どうしてこういうセコイことをするかなあ。別にちやつちゃと直してくればそれなりのお礼もするんだけどね。姑にわざとらしく、何これ、インチキじゃないの？　と言ってみたら、ゴニョゴニョとしどろもどろになったので、もしかしたら姑もグルなのかもしれない、と思ったりして、疑心暗鬼この上なし。

翌朝、修理する人が来て台湾製のフート弁に取り換え、また水を汲み上げられるようにしてくれた。そして手間賃として400ペソを要求してきた。いつもなら、じゃあ500ペソでお釣りはいらないよ、とカッコつけてるところだが、きつちり400ペソ支払い、また壊れたらお願いね、と愛想よく言い、昨日の領収書のことには触れずにおいた。私もだんだんプラスチック（顔と心がちがう人のことをこういうらしい）になってきた。

セブのご飯

第5回

蝶谷正明

味噌と醤油

もう40年も前の昔話です。当時、中近東の某国で仕事をしていました。岡本某の空港襲撃事件の何年後ですが、決してテロリストなどではありません。もうこの時代でもキッコーマン醤油は世界中のスーパーマーケットなどで売られていたようですから、当然の事ながら某国でも入手出来るとの甘い認識でおりました。中華料理店はあるのでソイソースと言うものがある事は知られていましたが、ショージュやキッコーマンは影が薄く、ごく一部のスーパーで売っているのは自国製の中華醤油でした。宗教上の制約があつての事だったようです。しかし、醤油への思いは断ち切り難くこのソイソースを購入しました。

しかし、一種独特な風味は煮物やお浸し、焼き物には全く合いませんでした。特に加熱するとブーンと鼻につきました。中華料理に使うのはいいのですが、ソウルフードである和食となると厳しいものがありました。若い時分ですし、食への思い入れもあり、試行錯誤を繰り返しました。酢や砂糖、ワインなどを加えることを試したのですが、どうにもあの癖が抜けません。最後にライムやレモンといった柑橘類をほんの一滴絞

りいれたところ、スーッと匂いが消えました。それからはそのこ満足出来る和食？にありつくことが出来るようになりました。味噌よりも醤油への想いがはるかに強かった記憶があります。もっとも味噌は中華料理店でも扱っていなかったと記憶しています。

それから考えれば、現在のセブは恵まれています。キッコーマンはどこのスーパーに行っても数種類が定番商品ですし、ヤマサが並んでいることもあります。しかし、読者諸賢、醤油の味が濃いかしょっぱいと感じることはないですか？　賞味期限を確認しても特に古いとかではありませんし、日本で製造されているものもありますね。日本で味わう醤油は私にとってはもっとサラッとして塩味が口に残ることはありません。もっと味わいが深いのです。ましてや関西の人にとっては薄口醤油ですら薄口ではないのではないかと思います。以前、某醤油メーカーに問い合わせたことがあります。輸出用を特別に作っているわけではないとの回答と一緒に醤油が送られてきて驚きました。

原因が何であれ、美味しい醤油が欲しいの一念で、ここでも試行錯誤をしました。しょっぱいのだからと単純に水で割ってみました。ただ薄くなっただけでどうも旨味がありません。水に砂糖や出汁を加えるといったことを繰り返しました。最後に辿り着いたのは味噌と日本酒です。日本酒は飲みたくなるのを我慢しながらケチケチと入れていきました。変質を防ぐために沸騰しない程度に加熱して冷蔵庫で保存します。水や出汁、砂糖を加えるだけでも随分と変わります。「コク」が出ます。出汁を入れる場合は腐敗しやすくなるようですから、少量づつ作ることをお勧めします。醬

油との割合はもちろん好みですが、私は醤油6対味噌酒4を目安にしています。年齢のせいでしょうが、量よりも質を求めるようになりました。お椀に鰹節たっぷりネギもこれでもかと入れ、そこに醤油と塩をを好みの量、熱湯を注げば至福のお吸い物です。とろろ昆布もいいですが、ネギと鰹節と醤油の三位一体はよくぞ日本人に生まれけるの感があります。美味しい醤油一滴で料理は確実に美味しくなりますよ。

我が家では基本は朝は和食です。したがって味噌汁をいただきます。スーパーでも結構いろいろなお味噌が売っています。西京味噌があることもあります。日本人ばかりなく一部のフィリピンの方々や外国人も買っているようです。

醤油以上に出身地によって味噌の好みは分かれます。個人的には西京味噌は味噌汁よりも魚を西京漬けにすることでより力を発揮するのかなという思いがあります。各地のお国自慢の味噌ばかりではなく、最近韓国味噌も食卓に上がるようになりました。茶色の容器に入っているのが、八丁味噌に近い味です。カツオ系の出汁を普通の味噌汁よりも濃くすると美味しいです。唐辛子味噌をちょっと加えるとまた、違った味わいが楽しめます。先に書いたお吸い物の即席味噌汁バージョンも美味しいです。ワカメを入れるのが面倒であれば、こちらも三位一体で十分です。ただし鰹節をケチらないことが大事です。まさに和食は出汁の文化だとつくづく感じます。鰹、アゴ、煮干、昆布、椎茸、先人の知恵にセブの地で感謝です。

広告掲載のお礼

この度フリーペーパー各社（セブトリップ、咲楽、セブポット様）のご厚意により日本人会の情報、お知らせを無料で掲載していただくことになりました。いろいろな情報がたくさんの方に発信できるようになり関係者一同喜んでます。この場を借りて御礼を申し上げます。

セブ日本人会 会長 櫻井 絹恵



★セブ島通信に記事を掲載したい方は「メール：info@ja-cebu.com」迄、お問合せください。
★セブ島通信では、発行日（奇数月の月初）の1ヶ月前を締切として原稿を公募しております。