

地球発

# 和僑タイムス

2002年(平成14年) 5月10日 金曜日

世界を股にかける「和僑ネットワーク」。各国に在住する特派員(ちよつとカッコよすぎ?)が現地でも仕入れた生の情報を提供します。海に向かって届く異国の風を感じてください。

※情報提供 和僑国際ビジネスネットワーク <http://www.wakyoimail.net/>

## アルゼンチン・プエノスアイレス発 平和的!? 深夜の鍋たたき“デモ”

ただいま夜10時半、プエノスアイレス中が鍋たたきデモの渦に巻き込まれています。これは夜10時頃、高層アパートのベランダで、ある住人がたたき始めたのがきっかけで、パレルモ・ボタニコ地区では10時20分頃に300人ほどが集まり、それがどんどん膨れ上がり、サンタフェ大通り中に人があふれ返るようになってしまったのです。町内会などほとんどなかったプエノスアイレスでも地域自治会が形成され、週2回、定例で鍋たたきが行われるようになっていました。週末には全地区大会が行われる予定でしたが、今日は予定外のもの。これは昨年の12月19日、プエノスアイレス市民の声が一になった記念日と全く同じ状態です。

中流以上の市民による、平和的な鍋たたきをたたくデモがどうしてまた大規模に

始まったかという点、公式に政府より経済政策が発表されたからです。その新政策とは、結局今までの銀行引き出し制限を何ら緩和するものではなく、さらに締め付けらるもの。2003年から、しかも分割払いで...などとなっている市民が怒るのも当然の話。これを最高裁が保証しているというのですから、まったく始末が悪いのです。定期預金のドル建てはもうほとんど引き出せないといっているでしょう。またドルの自由レイトも始まりませんが、輸入も輸出も混乱は必至。国会を通った法律ですが、いまだに交渉が続いています。

気温は25度と下がりましたが、暑いプエノスアイレスからとります。速報でした。

相川知子/アルゼンチン・プエノスアイレス在住

### 相川知子 プロフィール

会社名: Business Argentina Japon  
 住所: Av. Scalabrini Ortiz 2455, 5°B, C.P.1425, Capital Federal, Argentina  
 Tel/Fax: 54-11-4831-3656/4833-4194  
 E-mail: tomokoar@hotmail.com  
 URL: <http://www.geocities.co.jp/Milkyway/6461/>

事業内容: ビジネス、マスコミ、文化、滞在コーディネーション、通訳、翻訳、スペイン語、日本語、異文化レッスン。なお、日本人とアルゼンチン人の文化交流、社会活動交流を深めるため財団を設置中。



## フィリピン・マニラ発 意外!? 常夏の国にも季節感

日本ではゴールデンウィークも終わりましたが、フィリピンでは今が夏本番です。えっ、フィリピンって常夏の国でしょ、それでも夏本番? そんな声が聞こえてきそうです。日本の四季ほどではありませんが、常夏なりに季節の変化があります。3月末から6月くらいまでは連日35~6度の真夏日が続きます。デパートやショッピングセンターでは「サマーセール」の文字が躍る時期です。学校も6月上旬まで夏休み。この季節、灼熱の太陽が照っているかと思うと、かすかに涼しい風が吹きはじ

め、空には黒い雲が立ち込めて、突然ゴロゴロと雷が鳴り出します。真夏の太陽と雨の恵みで南国の花々が咲き乱れ、絵葉書や観光パンフレットにあるような美しい風景がフィリピン中で展開されます。

7月から10月頃にかけて雨季になります。この季節は台風の季節でもあり、多い年は30個以上の台風が上陸したり、かすめたりします。そして11月になると暑さも雨もひと段落。フィリピンでは一番美しい季節、クリスマスを迎えます。この頃から翌年の3月初旬頃までが乾季です。最高気温もマニラで28度前後、日本人にとっては一番過ごしやすい季節ですが、プレゼントにパーティーにと、とくお金のかかる時期でもあります。一年を通じてTシャツとショートパンツで過ごせる気候は、日本のように四季を味わ



さらんご〜ら プロフィール

職業: ロングステイ・マニラ・コンサルタンシー  
 住所: 2-3, The Elysium, Aguirre Ave, BF-homes, Paranaque, Metra Manila, Philippines  
 Tel: +63-919-817-6549

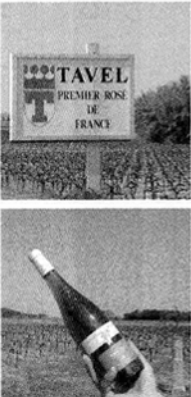
## フランス・アヴィニオン発 ロゼワインの楽しみ方

南フランスでは、春から夏にかけてロゼワインがたくさん飲まれます。バンドールやタヴェルといった素晴らしい産地を控えており、またその味わいは地中海沿岸料理との相性が良いからでしょう。

ロゼとひと口に聞いても、ほんのりした桜色からザクザクを絞ったようなものまで、その色合いには幅があります。中には灰色がかつたうすいピンク色をよとする生産地もあります。なぜそのような色になるかというと、赤ワインを作るのと同じ赤い皮のブドウを使い、果実液を搾取後に、皮と液の接触を赤なら数週間させるところを、ロゼは長く「晩ぐらに留めるから」です。

たしかに、ワインは鑑賞物ではありません。しかし私は、夏の一日の終わりに、よく冷えたロゼをグラスに注いだ時、まるで夕焼けがそこにあるような美しい色に見入ってしまった、疲れも溶けていくような感覚を味わったことがあります。「色による癒し効果」とでもいえるでしょうか?

ロゼは軽やかさが身上だからこそ、若いうちに味わうのがおすすめです。サラミや



## インドネシア・ジャカルタ州発 スーパーで見つけた「麺果」の正体は?

先日ジャカルタのスーパーマーケットで Bush Mie = Noodle Fruit (麺果) と表示された果実を見つけた(写真参照)。めずらしいのでこの写真をウェブサイトに掲載してみようと、すぐに数名の方からメールが送られてきました。

まず北米から「スバゲッティ・パンペキン」といって、こちらではわりとポピュラーな果物。バスタのようにして食べているようです」という情報が。そして日本からも続々と、もう少しお母さんになるという女性からは、

詳しく調理の方法まで教えていただきました。「これは、東北のほうで栽培されているという瓜科の植物で、「糸瓜(いとうり)」といわれています。半分に切り、水から茹でます。中身が大根の千切りのようにほぐれ始めたら、茹でるのをやめ、水にさらしながら中身をさらにほぐし、種は捨てます。食べ方としては味がないので、青じそドレッシングとか、トマト系の味付けで召し上がるというでしょう。さっぱりとしていて、食感にはパリパリ感を感じます」とのこと。さらに種子の専門家からは、「素麺南瓜」とか「金糸瓜」とも呼ばれるかはちやの一種で、実は日本の会社が種子を供給しているが、日本でもマイナーな野菜だという裏情報も。他にも「新潟県方面では「そーめん瓜」と呼ばれています」とか「醤油マヨネーズやポン酢で食べると食欲のないときには最適!」など様々な情報をいただきました。

インドネシアで見つけた、意外と日本にながりのある「麺果」の報告でした。

田口重久/インドネシア・西スマトラ州在住

## サウジアラビア発 続・驚きのサウジアラビア王国

この国に来ると避けられないのが、サラという一日5回のイスラムのお祈りです。日の出の1時間ほど前、昼時、午後3時頃、日没時、日没から1時間ほど後の一日5回、彼らは聖地メッカに向かいアッラーの神に祈りを捧げます。この15分から30分間ほどのサラの時間は町中の店が閉まり、客は追い出され、サラが終わるのを待たねばなりません。もちろん職場での仕事も中断。さらにサラの開始時間には、そこら中にあるモスク(イスラム教寺院)の尖塔のスピーカーからお祈りを呼びかける声がフルボリュームで響き渡ります。馴れないうちはこれで夜明け前の眠りを妨げられます。非イスラム教徒の私にとって、このモスクからの大音声は今でも悩みの種です。

食べ物に関しては、お酒はもちろん、不浄とされる豚肉も禁止されていて、空港の税関検査では厳しくチェックされます。また女性の水着姿などは少しでもセクシーなものはご法度で、日本の週刊誌などは一部破り捨てられています。女性のスード、水着、ミニスカートなどの写真のペー

おもちや売り場の子ども用ビニール製プールに着いたラベルの幼児の水着姿までマジックで塗りつぶされていること。これらの禁制品を除いては、物資は豊富で、生活に必要なものは輸入品を含めてほとんど手に入ることが出来ます。

相田紀男/サウジアラビア在住

### 相田紀男 プロフィール

E-mail: aidanorio@shabakah.net.sa

