早いものでフィリピンに来てから1週間が経ちました。昨日と今日とで宿泊したBanaueのGreen Lodge は、部屋のすぐ外が自動車や三輪タクシーの行き交う狭い道路になっています。お土産売り場や人々の家がひしめき合っていて、午前4時頃からどこからともなく鶏の鳴き声が聞こえてきます。午前5時ぴったりに目を覚ますと、1時間前よりもけたたましく朝を知らせる鶏の鳴き声が聞こえ、さらに自動車の走る音がすぐそこに感じます。アニメーションや漫画の演出の中で、しばしば朝を象徴する「コケコッコー」を直に聞くのは初めての経験でした。

午前 8 時に宿を出発し、今日の研修である農務省 (Department of Agriculture) の NUEVA VISCAYA EXPERIMENT STATION へ向かいました。車で2時間ほど走っている間、ここフィリピンの道路事情に関することで気がついたことがいくつかありました。

まずは、落石や地滑りによる土砂などで一車線分が覆われ、交通に支障を来すと思われる状態でも、なかなか復旧作業や整備が追いついていないということです。昨日訪れた世界遺産の棚田への道は、数年前にできたばかりで、山の奥地であるため業者や重機が立ち入るのは難しそうです。縦 3m、横 2m ほ

どの大きな岩や、角が尖っている岩もありました。住民の多いところは、道路の脇の方に寄せるという一時的な対処がなされていました。ガイドの Johnson さんに、落石による事故がないのか聞いてみると、上方から落石による大きな音がすると人々は危険を察知して避難するため、そのような事故は滅多にないとのことでした。

次に、車の往来のあるところにおける人々の危険認知の甘さです。車が走ってくるというのに、できるだけ車から遠いところを歩こうという気がないように思われました。本当にスレスレをかすめるように車が通り過ぎていくことが幾度もあります。また、車道に突然飛び出し



路傍に寄せられた石

てきて横断する人も、日本に比べると少なくありません。これは、私たちが訪れた Manila の一部を除く多くの地域では信号機が全く無かったことや、横断歩道が非常に少ないということが理由だと考えられます。人々の認識を改めてもらうことも重要ですが、そのような社会資本の整備をしていくことが今後必要になってくると思いました。

また、日本とフィリピンとでの車を追い越すときのマナーには大きな違いが見られました。今、日本



対向車とすれ違いながら車を追い越す車

では「あおり運転」の問題がよく取り沙汰されています。フィリピンでは、それに似たような運転が当たり前です。左の写真からわかると思いますが、交通量が比較的多いところでの車の追い越しには毎回肝を冷やしています。一歩間違えれば正面衝突しかねません。ただ、Munos から Banaue へ向かうときの通学路では、多くの「SLOW DOWN SCHOOL ZONE」という看板があり、走行速度を緩める注意喚起により事故を防ごうという意識が見られました。

NUEVA VISCAYA EXPERIMENT STATION (農業試験場のような機関) へ到着後,試験場長のMarina さんから,試験場の紹介ビデオを観ました。ここは主に家畜・農作物の生産技術の開発や周辺農家の普及活動を行っている機関です。家畜の出産がある場合など,必要に応じて24時間体制で運営されており,誰かが泊まり込みで常駐しているとのことでした。仕事のせいで結婚ができないとMarina さんが冗談をこぼしていたほど,ここの仕事は忙しいそうです。現在栽培されている作物としては米,トウモロコシ,野菜,コーヒー豆,ランブータン (外見は毛の生えたライチで味は梨に近い果物) やバナナなどの果物のほか,キノコまで生産されています。家畜は豚 (有機飼料を使った野生種と在来種の豚),ガチョウ (こちらも有機飼料で生産),山羊,鶏 (在来品種) などがあります。非常に多岐にわたる事業が行われており,今回は山羊,ガチョウ,鶏,キノコ事業などの現場を実際に見学させていただきました。ここではその中から山羊と鶏について述べていきたいと思います。

ここでは3種類の山羊が飼育されており、交配により品種の開発が行われています。山羊の畜舎は地面よりも、人が屈んで入ることができる程度の高さに設計されており、床は細い板で1.5 cmほどの間隔を開けながら構成されていました。山羊が排便をすると糞が板の隙間を通して地面に落ちる仕組みとなっており、それらを回収して堆肥化し作物の肥料として用いているとのことです。飼料はサイレージに加え、最低7種類の牧草を与えています。時にはバナナの皮も与えることもあり、ミネラルが大変豊富だそうです。ほかにタンパク質を多く含むイピディピという植物も用いられており、栄養バランスが考えられているように思われましたが、山羊はそれらの牧草の中から好みを選んで食べるそうです。ここの山羊は1日に1頭当たり1.5~2Lの乳を生産し、1Lあたり約150ペソで販売されています。1ペソが2円ほどなので日本円に換算して1Lあたり300円とかなり高価であるように思われますが、1頭当たりの生産量の少なさを考えると妥当なのかもしれません。価格は山羊のミルクの価格が最も高く、次いで水牛、乳牛の順に価格が高いそうですが、山羊の乳は水牛、乳牛よりも豊富な脂肪・タンパク質を含んでおり人の乳に成分が近いそうです。確かに、日本で山羊の乳を飲んで育った子供がいるということは耳にしたことがあります。

次に鶏についてです。ここでは70頭の鶏が飼育されており、1日当たり60個の卵を生産します。日本は一般的に卵の採取専用の鶏と、肉専用のものに分けられますが、ここは卵と肉の兼用で、1年ほど採卵した後は肉として出荷するとのことでした。日本は半年以下で肉として出荷するのが一般的であるため、日本と比べると長い期間飼育されていることが分かります。肉は飼育期間が長いほど固くなってしまうため、卵・肉兼用の鶏肉がどのような味なのか大変気になります。

今回の訪問を通して全体的に印象的であったのは、オーガニック(有機)と名のついた農産物の多さです。近年、日本ではオーガニックの食物が非常に注目を集めていますが、それはフィリピンでも共通のようです。近い将来、フィリピンも含めた外国産のオーガニック農産物がさらに日本で手に入るかもしれません。

海外実習8日目,今日はMunosから南のLos Banosに7時間以上かけて移動しました。

朝から私に悲劇が起こりました。前日の夜に宿の机の上に置いていたクッキーに小さい蟻が集っていたのです。部屋の中が暗くそのことが分からなかった私は口の中へ入れてしまい,顔と腕に何かが這っている感覚で気づきました。まだ噛んでなく,すぐ口から出したので危機一髪でした。前日の夜から部屋に大量発生していたことは分かっていたのですが,まさかこんなことになるとは思わず,驚きました。この蟻ですが,フィリピンで一般的なヒメアリかルリアリだと思います。とても小さいため写真でどこ

に蟻がいるか分からないと思いますが、黒い小さい点が蟻です。これらの蟻は真夏の5月に大量発生して活動が活発になり、人間用のクッキーなど甘いお菓子だけでなく、インスタントラーメンの袋を食い破って食べているらしいのです。それだけなら私も知っている範囲の蟻の被害なのですが、他にも悪さをするのだそうです。なんと、パソコンや電子辞書などの電子機器の隙間に潜り込んで巣を作って機器を使えなくしてしまうそうです。こういった電子機器類は熱を発するので蟻達にとって過ごしやすい環境になるのだそうです。こんなところにまで巣を作ってしまう蟻にすごいなと思う一方、やはり迷惑だなと思ってしまいました。



クッキーに群がる蟻

Munos から南の Los Banos には高速道路での移動だったのですが、日本との違いについて紹介します。 フィリピンの高速道路は日本のように地上から橋のように離して作られていなく、地面と同じ高さで一 般道路の延長のように作ってあります。高速道路からは水田と畑、そして放し飼いの水牛やヤギがたく さん見られました。日本では放し飼いの動物はほとんど見られないため、とても新鮮に感じました。標



道路の中心で売り子をする人

識ですが、料金所には「NO U TURN」という表示がありました。さらに最低60 km/h,最高100 km/hという速度制限の標識や「REDUCE SPEED NOW」など減速を促す標識もありました。こういった安全に関する標識は日本と同じでした。全体的にフィリピンの標識は下に示されていて、日本のように上から吊り下げるというのが少なかったように感じました。また、標識の色は赤や緑、黄色を基調とし、カラフルな色使いが多い印象を受けました。また、バイクに乗る人に対して、安全のためヘルメットの着用とヘッドライトの点灯を促す標識がありました。フィリピンではバイクに乗る人が多いからこのような標識が存在するのだと思います。しかしフィリピンでヘルメットを被っている人を見るのは稀で、基本的に被っていない人が多いです。また、高速道の出口に向かい始めると3、4車線あった道路は1車線

になり渋滞が発生します。私達も Manila を通過する時に、交通渋滞で起こり車がなかなか動きませんでした。そこを狙ってお菓子や水を売る人が、車が通っているにも関わらず道路の真ん中を歩いていました。日本ではこのような光景は見られないため驚きました。

次にフィリピンで特徴的なファーストフードと果物について紹介します。

フィリピンでの滞在中に、看板や広告が一番多く見られるお店と言えば「Jollibee」です。これはファーストフード店の1つです。日本でもよく見られるマクドナルドやケンタッキー・フライドチキンなどもフィリピンにありますが、それより多く見られるのがこの「Jollibee」です。このファーストフード店は中華料理系列の店なども展開しており、フィリピンの飲食店業界の中では大きなシェアを占めています。私たちが移動する際に車を運転してくださる運転手のゴーンさんによると、マクドナルドはアメリカ系なのに対して、Jollibee はスペイン系の店だそうで、フィリピンが植民地支配だったころの名残を感じました。日本ではファーストフード店というとハンバーガーやチキン、ポテトいったメニューが一般的ですが、フィリピンでは、驚くべきことにライスがサイドメニューとして登場します。つまり、チキンを注文するとライスも当然のようにセットでついてくるのです。それだけフィリピンの方々にとってお米は日常的に多く食べられているということが分かりました。また味付けは基本的に甘いものが多いという印象です。日本だと甘酸っぱい味のケチャップも、フィリピンではバナナケチャップが多く使用されており、酸っぱいというよりは甘い味がします。

フィリピンでは日本では見られない南国のフルーツを味わうことができます。私の一番のお気に入り

は「ランブータン」という果物です。見た目はたくさんの毛が固い殻の周りにあるようで、なんとも恐ろしい容貌なのですが、固い殻を破ると、白いつるつるの実が出てきます。味は洋ナシやライチに似ており、みずみずしく、とてもおいしいです。このランブータンの実は様々な種類があり長雨や乾燥などに適した品種などもあると、昨日訪れた農業試験場の方に教えていただきました。街の果物屋さんでもたくさんのランブータンが山積みになって売られており、広くフィリピンで食べられている果物なのだと分かりました。



ランブータン

Los Banos での滞在を楽しみつつ, 月曜日 (16 日)

にフィリピン大学で行う最終プレゼンテーションに向けて準備を進めます。