

## シンガポール便り 148

2017年6月12日 三好 隆志

### ボτανックガーデン9



最初の写真は、コモンレッドステムフィグです。幹に実をつけて、鳥に見つけてもらいやすくしています。このいちじくの実は、鳥だけでなくサルも好物にしているようですが、人が食べるような味にはなっていないらしいです。虫が実の中に卵を産みつけ、共生しているのですが、1本の木に1種類の虫と決まっているそうです。

次の写真は、シロハラクイナという野鳥です。顔と腹が白く、ハトより少し大きいくらいの鳥です。日本でも沖縄や西表島に生息するようです。マングローブ林などに多く、泳ぎも上手だそうです。ボタ



ニックガーデンでは、池の周りをよく長い足で歩いていました。

最後は、熱帯の代表的な花ブーゲンビリアです。原産地は、中央アメリカ及び南アメリカの熱帯雨林だそうです。ブーゲンビリアという名前は 1768 年にブラジルで木を見つけたフランス人の探検家ブーガンヴィルからきたそうです。花の色は赤から白まで段階的です。ピンクやうす紫、オレンジや黄のものもあります。花のように見えるのは、本当は葉です。花はその葉の中にある小さな3つの白い部分です。色づいた花びらに見える部分の葉は花を取り巻く包葉と呼ばれます。ブーゲンビリアは、オシロイバナ科です。オシロイバナにも花びらはありません。つる性の低木で、きれいなのでさわりたくなるのですが、結構鋭い刺があって注意しないとイケません。シンガポールでは、ほとんどの歩道橋や中央分離帯や生け垣で植えてあります。特によく見かけるピンクのものは、“Singapore Pink”または“Singapore Beauty”とも呼ばれるそうです。日当たりのよい、少し乾燥している土で水はけがよいところを好み、1年中きれいに咲いています。ちなみに、「ピンクレディー」という種類もあって、母の日のプレゼントとして人気だそうです。色は、ピンクと白のコントラストが強く『あなたは魅力に満ちている』という花言葉だそうです。





## シンガポール便り 147

2017年6月10日 三好 隆志

### ボτανックガーデン8

最初の写真は、色戻りの樹です。写真のようにいくつもの花が球状についています。この花は、咲き始めは虫の好きな色の黄色です。ところが、受粉が終わった花は濃いオレンジから赤のような色に変わります。そして花が終わると、子房が大きくなってきて実になります。その頃には花びらの色があせてきて、またまた黄色に戻ります。だからイロモドリノキ（色戻りの樹）という和名がついているようです。この葉も雨水が溜って腐ることを防ぐために、葉脈が3本縦に走って水はけをよくしています。



次は、サンドペーパーバインです。サンドペーパーという名前があるように、葉が紙やすりのようにざらざらしています。それは、毛やとげなどの突起物によることが多いようです。毛の役割については、過度の蒸散や温度変化を防ぐこと、湿気を保つこと、気孔が水浸しになることを防ぐこと、葉と葉の接着を防ぐこと、異物（動物・カビ・バクテリアなどを含めて）の付着を防ぐこと、虫などに食べられるのを防ぐことなどのようです。ガクは、薄紫で花は濃い青紫です。真ん中の花はすぐに落ちてしまいますが、残された薄紫のガクはやがてプロペラのようにくるくる回って落ちてきます。これは翼果と呼ばれ、種子の散布に役立っているようです。子どもたちの遊び道具に人気が出そうです。



最後は、ベンガル菩提樹です。典型的な絞め殺し植物、つまり他の樹木に巻きついて枯らしてしまう植物です。熱帯性イチジク類の一つで、熱帯地方では30mにもなり枝が広く横に張り出すので、緑陰樹として栽培されているそうです。インドのカルカッタにある木は、樹冠の周囲450m<sup>1.5</sup>haを覆う世界最大の木だそうです。このような生命力とその長寿で、インドでは聖木として不死の象徴となり、また神話や伝説に多く登場するそうです。沖縄のガジュマルと同じように、幼木は鉢植にして観葉植物として親しまれています。その実のいちじくは、幹生果です。動物に食べてもらいたいから目立つように直接幹から生えています。また、イチジクコバチが受粉を助け、幼虫のシェルターになっているということで、共生関係となっています。



## シンガポール便り 1 4 6

2017年6月7日 三好 隆志

### ボτανックガーデンア

最初の写真は、碁盤の脚の木（プタッラウト）です。サガリバナ科の常緑高木で、インド洋から太平洋の熱帯地域の海岸に生息するそうです。高さは15mもあります。実が4つでき、写真のように碁盤の脚にそっくりです。塩に強く軽くて浮くため、別の島に届いて子孫を残すそうです。また、種の中に毒があり、それを魚毒として魚をしびれさせて獲る毒流し漁として使われることもあったそうです。



次は、サガの樹（ナンバンアカアズキ）です。高さ20m、太さ4.8mと中高木としては、とても大きく堂々としています。この実は、ハート型をしていてラブシードと呼ばれ、恋愛のお守りとしたり、1000個集めると願いが叶うとしたりして人気となっています。4粒の種で約1グラムになり、種子の大きさや重さが揃っているため、古くから金や宝石を量る分銅の代わりに用いられていました。



次の写真は、コーナーハウスです。ここは、人生を植物研究に捧げた植物学者、E.J.H コーナーが1929年から16年間住んでいた自宅を改装したコロニアル風の一軒家で、ミシュランに指定されたフレンチレストランになっています。当時の面影を今に残すこの自宅は、シンガポール政府から歴史的建造物にも指定されているそうです。熱帯の気候に対し、軒を出して日差しを避けたり、窓を大きく天井を高くしたりして、風通しをよくする工夫が見られました。



次の写真は、ヘルコニアです。ヘリコニアの名前はギリシア神話で芸術を司る女神が住んでいたと言うヘリコン山からで、花の美しさから来ているそうです。花は上に向かって



伸びるものと垂れ下がるものがあります。派手に彩られている部分は正確に言うと、花を包んでいる「苞(ほう)」と言う部分で、実を結ぶ本来の花はその内部に付いています。この花には原産地の熱帯アメリカではハミングバード（ハチドリ）がやってきて、ホバリングをしながら長いくちばしをつっこんで蜜を吸います。こちらには、ハチドリがないので、サンバードが代替の役目をしています。また、葉は雨水が溜って腐らないように、雨を落とすために自分から切れ込みを入れているそうです。





## シンガポール便り 1 4 5

2017年6月5日 三好 隆志

### ボτανニックガーデン6

最初の写真は、プルメリアです。街路樹や家の庭、公園やコンドミニウムの庭でもよく見られます。そして何よりテンブルフラワーの名の通りに、白い花は神聖な花としてお寺によく植えられています。キョウチクトウの仲間なので、幹や花や葉から出る白い液は毒があります。ハワイではお花のレイに使われ、マレーではお墓に植えられます。植物の使われ方も国によって違うわけです。白と赤の花があって、匂いが違います。



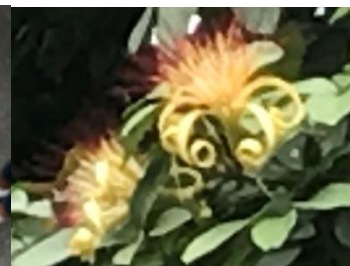
次は、見上げるような大木、ウエストインディアンローカストツリーです。やはり、ヘリテージツリーに登録されていました。周りにネットが張ってあって、トンネルのように守られています。20m以上もあるこの木のでっぺんから、硬い大きな実が落ちて来ると危ないからと言う事のようにです。確かに、周りを見回すと茶色くなった大型の豆のようなものがたくさん落ちていました。固い殻の中はきな粉を固めたようなふわふわの実があって、西インド諸島の人たちは大好物なのだそうです。ドリアンのような強烈な香りに一瞬ノックアウトされますが、熟したバナナのような甘みがあるそうです。木は建築材料にも使われるそうです。



次は、ツインシードです。甘い香りの白い花が咲きます。そして、2粒の実が入っていることから名付けられたそうです。その形や色から黒い涙と呼ばれるそうです。



最後は、パキラです。日本でも観葉植物に使われて人気ですが、熱帯の土地で育つと10m以上の大木になります。種子には微量ながら、ジャガイモの発芽部分と同種のソラニン系毒素があるそうです。茶筌のような花が夜咲いて朝散ります。おしべは、200本もあるようです。実は珍しい「へ」の字の形をしています。





## シンガポール便り 1 4 4

2017年6月3日 三好 隆志

### ボτανニックガーデン5

最初の写真は、フィリピンビワモドキです。ビワモドキ(ディレニア)科はモクレン科に近いそうです。1日花で、朝咲いて夜には散ってしまいます。ビワモドキは、熱帯アジアを中心に約40種もあるそうですが、これは名前からフィリピンが原産だということでしょう。花は、直径15cm以上で白く、おしべやめしべの赤色ときれいなコントラストになっています。実は、あっさりとしたスターフルーツのようで、ジュースやジャムやゼリーとして利用されています。



次は、インド数珠の木です。枯れる前にきれいに赤く紅葉した葉が1枚ずつ落ちていきます。これは、ホルトノキ属の特徴だそうです。右の写真のように、メタリック・ブルーのきれいな果肉ができます。この果肉の部分が腐ってむけてしまうと、くしゃくしゃの模様がある種が中から1つ出てきます。数珠のような直径15~18mmの核です。これに穴を開けて、数珠にしたり、アクセサリーにしたりして観光のお土産としても売られているそうです。煩惱の数と言われる108個を糸でつなげているようでした。インドはヒンズー教ですが、そこからこの木の名前がついたのではないかと思います。



ところで、園内は非常に整備されており、標識も曲がり角などに置かれているので、迷う事無く目的地へ行けます。また、休憩所やレストラン、トイレ、売店などもあり、快適に過ごせます。高層ビルが立ち並ぶ大都会のイメージが強いシンガポールですが、南国の大自然に触れたり、緑に包まれたレストランでおいしい料理を味わったり、子ども連れで自然の中で遊んだり、コンサートやエコ教室などのイベントに参加してみたりと様々な楽しみ方ができる世界遺産、ボτανニックガーデンは、日本人会に近いこともあり、マリーナベイサンズのある地域とともに、私が一番多く訪れているスポットです。シンガポールに旅行したら、マーライオンや動物園と合わせて、ぜひ気軽に立ち寄ってほしいと思います。





## シンガポール便り 1 4 2

2017年5月30日 三好 隆志

### ボτανニックガーデン3

どんどん植物の紹介をしていきましょう。まず最初の写真は、ショウジョウヤシ（シーリングワックスパーム）です。名前の由来は、葉丙や葉軸の色が中国の想像上の動物で猿に似た「猩々」の毛の朱紅色に似ているということからつけられたそうです。赤いところは、幹のように見えますが葉です。赤い色が、中国系の人たちに好まれて、コンドミニウムや公園などによく植えられています。



次の写真は、チクの木（サポジラ）です。メキシコ原産で、スペインによる植民地化に伴いフィリピンに移入され東南アジアに広まったそうです。樹皮には白く粘り気のあるラテックス（チクルと呼ばれる）が含まれ、チューインガムの原料となるそうです。キウイのような茶色の実がなります。熟すと干し柿のようにおいしいそうですが、私がスーパーで買ったものはまだ渋くて食べられませんでした。



次の写真は、街路樹としてよく見るレインツリー（アメリカナムの木）です。高さは25m、枝張りは40mほどと大きな木で、ハワイにある日立がコマーシャルで使った「この木なんの木」は同じ種類だそうです。葉は、日の出とともに開き、午後になると閉じます（就眠運動）。雨を予知して葉が閉じることから、レインツリー（rain tree）という名前になっているようです。この木は、樹齢が130年くらいで、国家保存樹（ヘリテージツリー）となっています。これに指定されるには、樹の高さ・幹の太さ・樹齢・歴史的価値などの条件を満たさなければなりません。国民から推薦され、審査されるそうです。現在は、植物園内に58本、シンガポール国内には251



本が認定されているそうです。シンガポールでは毎日のようにある雷に対して避雷針をつけるなどスポンサーや寄付で運営されているそうです。この木の幹にあるのが、鳥の巣シダ（バースネストファン）です。着生植物で、木から養分を取る寄生植物とは違い、自分の枯れた葉を分解して養分にするなど、省エネの植物です。





# シンガポール便り 1 4 1

2017年5月27日 三好 隆志

## ボτανニックガーデン2

さて、今回からは日本語ガイドツアーで教えていただいたボτανニックガーデンの植物を紹介していきたいと思います。このツアーガイドは、日本人会の「自然友の会」というグループの活動によるものです。その発足は、1994年だそうです。定例散策会では、自然保護区や公園などを歩いて動植物に親しんでおられるそうです。日本ではめったに見られない珍しい花や実、そして動物たちとの興味深い驚きの出会いがたくさんあって楽しく活動されています。他にも、日本人会でコーヒーモーニングをしたり、通信を発行したりしています。

ガイドツアーは、毎月第1土曜日に1年を通して行われます。少雨決行ですが、雷やスコールが10時からずっと続くと中止になるようです。私は、数回参加しましたが、中止はなくて小雨で傘をさしながら回ったことが1度だけありました。ガイドをしてくださるメンバーは、主に駐在されている人の奥様のような様子でした。中には、学校の保護者もおられました。ただ、ガイド風景の写真や録音等は禁止されているため残念ながら紹介することはできません。海外で、その地に馴染み、現地理解を進めてボランティアをしようという姿勢に、感謝の気持ちを持ちます。

さて、熱帯の散策で注意することは熱中症です。私も、ミネラルウォーターをかばんに入れて、時々水分補給をします。また、貴重な植物ですから、「とらない」「食べない」「持ち帰らない」という決まりを守らないといけません。例え、落ちている実があっても持ち帰ってはいけません。

では、最初の植物「タコの木」です。これは100種類以上あって、支柱根がたくさん見られます。確かに、タコの足のように見えます。葉がギザギザでトイの形になっています。これは、水がたまって腐らないようにしているからだそうです。属名のパンダヌスはマレーでの呼び名「パンダン」から来ているそうです。日本では、小笠原諸島や南西諸島の海岸で自生しているということでした。





# シンガポール便り 140

2017年5月25日 三好 隆志

## ボタニックガーデン 1

今回は、ボタニックガーデンを特集します。もう10回くらい訪れた素晴らしい公園です。場所は、シンガポールの中心部オーチャードから北に数キロのところにあります。敷地は、南北に細長く、北の入り口がMRTのボタニックガーデン駅になります。開園時間は、早朝から夜中の12時までで休みはありません。うれしいことに入場無料です。洋ラン園（ナショナル・オーキッド・ガーデン）は、5ドル必要ですが、シニア割引があったり、独立記念日などには無料公開していたりします。2015年の7月4日に、世界文化遺産に登録されました。初のシンガポールの世界遺産ですし、熱帯地方では世界でただ一つの植物園だそうです。

歴史的には、1859年に植民地政府から与えられた32ヘクタールの土地をもとにシンガポール植物園を設立したそうです。その当時は、イギリスに支配されていて、植物やガーデニングが好きなイギリス人の娯楽の場だったそうです。第2次世界大戦では、日本による占領時(1942年から1945年)は、東北帝国大学の地理・地質学者である田中館秀三によって、シンガポール国立博物館と共に管理が引き継がれたそうです。占領開始時、彼は植物園、博物館どちらでも略奪が起きないように保証し、どちらの施設も自然科学研究施設としての機能を維持し続けたそうです。

敷地面積は、82haで東京ドーム18個分。マイナスイオンを感じる森林浴に、たくさんの方が訪れて、写真のように太極拳や犬の散歩、ジョギングなどを楽しんでいます。日本人の私たち向けには、毎月第1土曜日の午前10時から、日本語ガイドツアーがあります。定員は30組で、10組ずつ3グループに分かれて約2時間あまり、分かりやすく熱帯植物の説明を聞くことができます。





## シンガポール便り 139

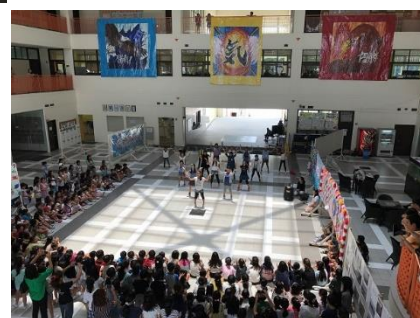
2017年5月20日 三好 隆志

### トピックス

今回は、学校のトピックスを紹介します。まず、最初の2枚の写真です。修了式が終わると、このように教室をきれいに片付けます。来年の3月には、修了式の日までにしておかないと、その日に学校とお別れして帰国するので大変忙しいことになっていると思います。



次の写真は、ダンスクラブの発表会です。学期末の昼休みにエントランスで披露します。たいてい3~4曲洋楽のヒット曲などから子どもたちが振付を考えて踊ります。この時には、校歌をアレンジしてダンスに取り入れたのには驚きました。特に女子に人気で、たくさん子どもたちが手拍子などで応援しています。



次は、委員会活動です。これは、生活委員会が登校時にエントランスで名札着用を呼び掛けている写真です。何回か各担当のクラスの着用の様子を調査し、100%を達成しているクラスをその都度昼食時の放送で発表してきました。子どもたちから出た新しい取り組みでしたが、回を重ねる度に発表されるクラスが増えて、素晴らしい活動となりました。

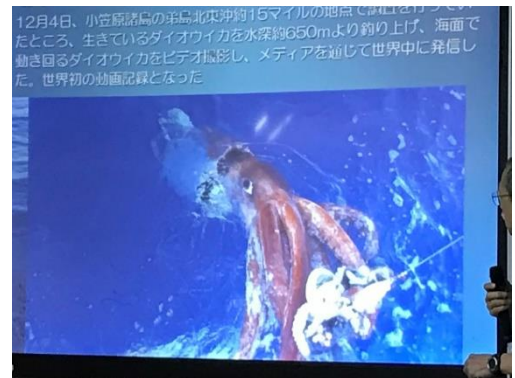


シンガポール日本人学校には、よくゲストティーチャーが来てくださいます。この写真は、国立科学博物館の窪寺恒己博士がダイオウイカについて講演してくださった時の様子です。お話の中で、ダイオウイカは足の形など色々あるけれど最近のDNA検査によって、たった1種類しかないことが分かったこと。また、生息地域は世界中の温帯海域で、特に日本海は海岸近くにたくさんあがっている貴重な海域であることを熱く語られました。食べ物は、胃の中を調べると、ホタルイカやイワシなどであったそうです。そして、天敵はマッコウクジラだそうです。世界最大のダイオウイカは18mもあったそうです。博士は、生きたダイオウイカの撮影を世界で初めて成功しました。クラスの子どもが、その時のことを書いている本を持っていて、次の日に学校に持ってきてみんなに見せてくれました。最後に、このような科学の調査には





長い年月が必要で、子どもたちの中から将来科学者になって研究をつなげていってほしいと話されました。





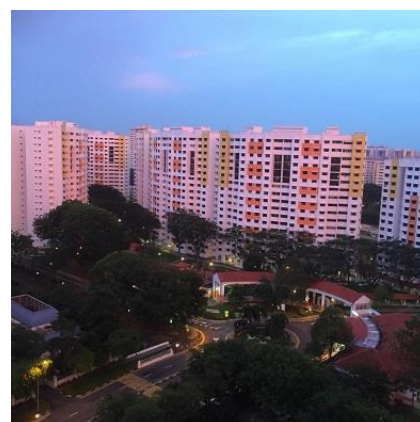
## シンガポール便り 138

2017年5月15日 三好 隆志

### HDB

今回は、シンガポール人の約9割近くが暮らす HDB を特集します。HDBとは、Housing & Development Board の略したもので、日本でいえば公団住宅のような感じです。歴史的には、1960年代に始まり既に50年の実績があるということになります。HDBは、基本的に投機目的ではなく住むことが目的のため、95%が持ち家だそうです。1964年にシンガポール政府は国民持ち家制度を導入し、持ち家を奨励するようになりました。衣食住が安心できると愛国心や社会の安定につながると考えたわけです。だから、国民が初めてHDBを購入する時や、低所得者などの条件により300万円から最高700万円くらいの助成をしているそうです。平均的な値段は、3LDKのファミリータイプで、2000万~3000万円くらいです。その場合、日本のアパートより部屋は広く、100平方メートルくらいです。もちろん、都市の中心に近かったり新しくデザインが洒落ていたりすると、値段が高くなります。また、古いHDBを建て替えるときには、近隣に新しい住宅を建て、住民にはそちらに移り住んでもらうようにしているそうです。古い住宅と同じ部屋数ならば、追加金を支払わずに新しい住宅に移り住めるというのだから驚きました。そういう建て替えが必要な古いHDBは、だいたい5階くらいまでの低階層住宅が多いのですが、新しい住宅を建てる際には20階くらいと階層を高くして多くの人が居住できるようになっています。そのため、政府も利益があがるようになっているわけです。HDBを購入することができるのは、シンガポール人でなければならないので、外国人は購入できません。しかし、賃貸は可能です。高級なコンドミニアムは月の家賃が50万円くらいするので、10~20万円くらいと割安なHDBに住んでいる人も多いようです。実際、単身でシンガポールへ来ている若い日本人はHDBを借りて、何人かでシェアをしているそうです。マスタールームとゲストルームがあり、バス、トイレが2つ以上あるタイプが多いからシェアできるわけです。

HDBは、たいてい10棟近くが集まっていて、どこも一階が吹き抜けのオープンスペースとなっています。そこは団





地に住む人の憩いの場だったり、子供の遊び場だったりします。そして、HDBがいくつか集まった中心には、スーパー、商店街、レストラン、銀行、郵便局、コミュニティー・センター（公民館）、図書館、学校、クリニック、寺院などの公共活動、レクリエーション活動の設備を備えています。また、HDBは同じデザインや色で統一されます。学校の同僚も、このHDBに住んでいる人がいて訪問しましたが、外見の古さからは想像できないようなお洒落な内装にリフォームして快適に暮らしていました。シンガポールならではの特征としては、玄関扉が鉄格子があって二重です。また、廊下がありません。玄関からすぐにリビングルームに入ることになります。暑い国なので、玄関扉を開け風を取り入れるわけです。そして、防犯性を持たせるということになるわけです。

シンガポール人の多くの関心事は、お金です。だから、大学も経済や経営学部の人気が高いそうです。そして、庶民の生活設計は、住宅ローンを借り入れて政府からの援助を受け、HDBを持ち、そしてライフステージの変化ごとに住まいのランクアップを図ることだそうです。持ち家を持ち、それを売ってランクアップさせていくという方法は日本では見られないものです。日本では、中古住宅の価値は新築に比べて年数とともに落ちていきます。しかし、シンガポールでは政府の機関が中古住宅の売買も行っているため比較的流通しやすいのでしょう。実際に知り合いのシンガポール人は、HDBを売って儲けたお金でコンドミニアムにグレードアップできたと話していました。その辺もシンガポールの経済成長の理由かもしれません。



# シンガポール便り 137

2017年5月10日 三好 隆志

## ディスカバリーセンターに行ってみよう

ちょっと遠い(Joo Koon の近くにいます。)ですが、家族や友達や親戚の人と一緒にシンガポールの事をもっと深く知るためにも出かけてみませんか？

### 1.どんな所なの？

軍の訓練施設に併設された博物館です。シンガポールディスカバリーセンターに行くと、シンガポールがどのように成長してきたか、現在どんな特徴がある国なのかが分かります。また、シンガポールがこれからどんなことを目指していくのかも知ることができます。



### 2.何が出来るの？ (体験型アトラクション満載な場所)

ロボットと会話ができたり、デジタルスタジオでマレーやインドやイギリスのダンスなどを教えてくれます。後で自動的に自分のダンスがモニターで流されます。とても楽しいですよ。



ビデオを見るコーナーではシンガポールで起こるかもしれない事件について知ることができます。「ここに住んでいるみんなが、国籍関係なく平和なシンガポールを守らないといけないんだ。」と改めて感じさせてくれます。シングリッシュの意味や由来も知ることができます。



### 3.どこにあるの？ いくらかかるの？

- 住所：510 Upper Jurong Road, Singapore 638365
- 入場料：大人10ドル、子供3歳から12歳まで6ドル、13歳から20歳まで7.5ドル、  
※アトラクションやアーミーミュージアムは別途料金。
- 行き方：MRT の Joo Koon 駅から徒歩8分

### ☆その他の紹介

- ※IMAXシアターでの3Dムービーや釣堀り、バーチャル遊具やイベント広場もあります。
- ※館内ギャラリーツアー(無料)や軍訓練施設内バスツアー(1時間に1回有料)もあります。

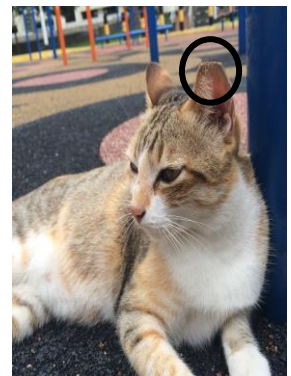


# THE CAT MUSEUM



## ○シンガポールペット事情

シンガポールに住んでいると、公園や川沿いでペットを散歩させている人をたくさん見かけます。コンドミニウムでは家の中でペットを飼う人もいらっしゃいます。シンガポール人の90パーセント近い人達が住むHDBと呼ばれる公団ではどうでしょう。HDBでは小型犬や中型犬は飼うことができるのですが、ネコは飼うことができない決まりだそうです。しかし、シンガポールの人にもネコ好きの人はたくさんいます。今、ネコも飼えるようルールの変更を政府に働きかけているようです。現在HDBに住むネコ好きの人達は、野良猫に餌をやってかわいがっています。また、野良猫を保護する団体や、野良猫が増えすぎないよう野良猫の去勢手術をする団体があります。人懐こくて、耳が少し欠けたネコを見たことがあります。欠けた耳は去勢手術済みの印で、地域でかわいがられているネコなのです。今回は、ネコを保護している場所に行ってみました。



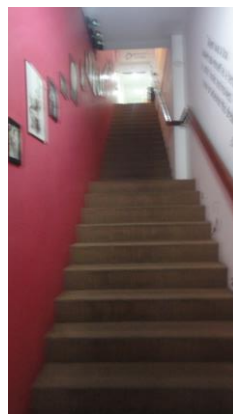
ブギスの駅近くにネコの博物館があることを知っていますか？ネコ博物館の正式名称は「Lion City Kitty - The Cat Museum, Muses & Mansion of Singapore」といいます。ショップハウスが並ぶ建物の中にあります。よく見ないと見つけられません。狭い階段を上がり靴をロッカーに入れて手を消毒して中に入ります。入場料が大人は9ドル、6才までは無料です。この入場料は、ネコたちのお世話に使われるそうです。



〔外の看板〕



〔入口〕



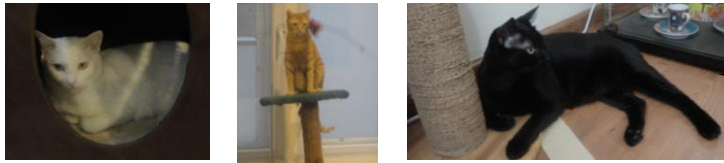
〔ネコのポスターがずらり〕



〔入口の地図〕

# はくぶつかん 博物館にいるネコたち

中は3フロアにわかれています。下のフロアはネコグッズ展示スペースです。ネコのオモチャ、ハウスやカレンダーも購入できます。このフロアで早くもネコがお出迎えしてくれます。



のんびり待ってるにゃ～

その上の階には、シンガポールにおけるネコの歴史紹介&里親募集中のネコたちスペースがあります。ネコの歴史は、シンガポールが歩んできた歴史とつながっています。シンガポールには、もともと住んでいたマレーネコのほかイギリスやインドから持ち込まれたネコ、日本から持ち込まれたネコなどが混在しているそうです。そして里親募集中のネコたちのスペースをぬけて奥に進むと・・・「子ネコ幼稚園」が！小さいネコたちが10匹ほどいました。ネコじゃらしを使うとすぐに飛びかかってきます。元気いっぱい！



じー

身だしなみは大事よね～

よーくわらって・・・



最上階には、里親を募集しない、博物館に住んでいるネコたちのスペースがあり、ハリウッドスター（の名前がついたネコ）がたくさんいます。

## CATS AND KITTENS UP FOR ADOPTION: 13 - 16 OCT



‘ロナルド’ や ‘マドックス’ など。‘キムチ’ や ‘すし’ という名前のネコもいます。どのネコが誰の名前かわかりますか？ここにいるネコたちは、人に慣れているのでとてもおとなしいです。（ただし、ネコじゃらしで遊ぶと本能が呼び起されます。）ネコ特有の、甘えてきたかと思えばフイツとどこかに行ってしまう・・・という性格に癒されました。興味があったら、一度訪れてください。きっとテレレシになってしまいますよ。（画像はネコ博物館のホームページから）

## はくぶつかん しょうほう ☆ネコ博物館情報☆

場所：8 PURVIS STREET #02-02 SINGAPORE 188587

TEL：6336 2133

ホームページ：www.thecatmuseum.com.sg

時間：木・金16:00～19:00 **（月・火・水はお休み!）**

土 13:00～15:30 16:00～19:00

日 13:00～15:30 16:00～18:30

（15:30～16:00 はネコのお昼寝タイム）

私たちにとって身近な存在であるネコ。日本語には、ネコに関する言葉がたくさんあります。いくつか知っているかな？

- 猫の額…狭い場所のこと
- 猫背…首が前に出て背中が丸まっている様子
- 猫舌…熱いものを食べられないこと
- 猫っ毛…やわらかくて細い髪





## シンガポール便り 135

2017年5月1日 三好 隆志

### サザン・リッジズ2

今回は、サザン・リッジズのハイライトのヘンダーソン・ウェーブスです。マウント・フェーバー・パークとテロック・ブランガ・ヒル・パークの間にある、シンガポール高い歩道橋だそうです。Waves とあるのは、波型のデザインだからです。暗くなってくるとライトアップも見る事ができるのだそうです。その後は、サザン・リッジズの中心に位置するテロック・ブランガ・ヒル・パークです。ここには、「フォレスト・ウォーク」があります。ジャングルの中を縫うように橋状の遊歩道が続いており、総全長は13kmもあるのだそうです。遊歩道は鉄製の網状になっていて、高い場所から下が透けて見えるので、高所恐怖症の人は厳しいかもしれません。ジョギングする人達に人気があるようで、結構沢山の人達が走っていました。

サザン・リッジズの中で一番西に位置するセント・リッジ・パークは、第二次大戦中にシンガポール最後の戦いの一つであるパシル・パンジャン攻防戦という激しい戦闘が行われた場所だそうです。ここにも、戦争資料館があり無料で見学することができました。この公園では「キャノピー・ウォーク」というやはり空中遊歩道がありました。ゴムの木など、背の高い南国の木を間近に見ることができ、まるで森の中を飛んでいるかのようでとても気持ちがいいです。運が良ければ野生のサルに出会えるそうです。今回は、リスやインコなどの野鳥やトンボや蝶を見ました。東南アジア初のガーデニングとライフスタイルをテーマにした公園「ホート・パーク」は植物の展示が凝っていて、花や観葉植物を取り入れたライフスタイルを紹介するショールーム、リサイクルやバリ風庭園などをテーマにした庭園など、ガーデニングに興味のある方なんかはとても楽しめる内容となっています。テロック・ブランガ・ヒル・パークとホート・パークを結ぶ「アレクサンドラ・アーチ」は先に紹介したヘンダーソン・ウェーブスと同じLOOK Architectsという会社が設計しているそうです。LED ライトによるライトアップが夜 7 時から夜中 0 時の間であるそうです。では、残りは写真でご覧ください。







## シンガポール便り 1 3 4

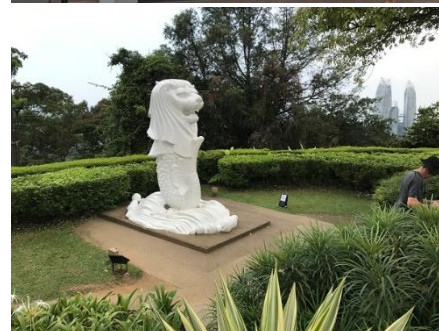
2017年4月30日 三好 隆志

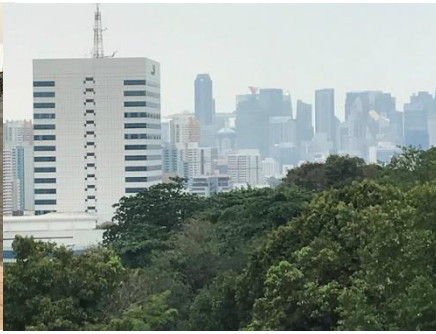
### サザン・リッジズ

サザン・リッジズは、「マウント・フェーバー・パーク」、「テロック・ブランガ・ヒル・パーク」、「ケント・リッジ・パーク」の3つの公園をつないでいる遊歩道のことです。私は、ある日曜日の午前10時から午後4時まで6時間ずっと歩きました。 아이폰7の計測では16kmも歩いていました。熱帯の真昼に歩いたので、さすがに疲れ果てて水分はしっかりと1リットルとっていましたが、軽い熱中症になっていました。どこの公園も、よく整備されていますが、それぞれのつなぎ目の表示が分からずに、何度か迷いました。大都会の中で、熱帯の森林が広がり、マイナスイオンを浴びることができるので、気分転換には最高です。全部を一気に踏破するのではなく、5kmくらいを歩くのがいいと思いました。

さて、その行き方ですが、MRTのハーバーフロント駅で降ります。それから歩いて5分くらい、最寄りのハーバー・フロント・タワー2の1階に、ロープウェイのチケット購入窓口があります。ロープウェイに乗って北に行くと「マウント・フェーバー・パーク」です。ロープウェイは、見晴らしが最高に良いのですが、あっという間に到着してしまいます。多分5分くらいではないでしょうか。中は、F1ピットの近くの観覧車とは違い、6人くらいのこじんまりとした作りでした。

さて、シンガポールでは2番目に高い海拔115mの小高い丘の上には、マーライオンや絶景を望む美しい展望ダイニング施設がありました。ダイニングのテラスにはなぜかベルがたくさん吊るしてありました。もしかしたら、恋人たちが、幸せを願って飾っているのかもしれませんが。展望台まで行くとセントーサ島やインドネシアの島々まで見ることができました。ちなみに、ロープウェイの料金は3000円で、私はシニア割引で半額でした。もちろん往復料金です。これで、北のマウント・フェーバー・パークではなく南に行くとセントーサ島に到着します。今回は、時間がなくて行けませんでした。またぜひセントーサ島にも行って報告したいと思います。







## シンガポール便り 133

2017年4月25日 三好 隆志

### 食べ物7

今回は、バクテー（肉骨茶）です。シンガポールやマレーシアの鍋料理です。バクテーは、福建語の bah-kut-tê からきているようです。ローマ字表記では、「Bak kut teh」と綴られています。ぶつ切りの豚あばら肉（皮付き）や内臓肉を、漢方薬に用いるスパイスと中国醤油で煮込んだ料理です。レタス、きのこ類、湯葉、厚揚げや油条（中国式の揚げパン）などが入っていることもあります。こ



っそりした肉料理のように見えますが、意外にあっさりしています。シンガポールのバクテーには骨付きのスペアリブが入っていることが多いです。マレーシアのバクテーは「熟地黄」という漢方を煮出しているそうです。そこに、甘みとコク出しのために中国醤油を加えているので、色は黒くなっています。それに比べてシンガポールのスープは透明に近いです。サッパリ味の豚煮込みスープ、といったところで、漢方の匂いもほどほどです。あくを取りながらとろ火で長時間煮立てています。大量に入っている白胡椒が味の決め手で、パンチのある刺激が食欲をかきたてます。色の違いのため、バクテー好きの日本人の間ではスープの色の違いから、マレーシアを「黒バク」、シンガポールを「白バク」と呼ぶ人もいます。なぜ、こんなに違いがあるのでしょうか。バクテーは中国からの移民によって受け継がれている味です。ところが、マレーシアのクアラルンプール近郊の港町クラン(Klang)で考えられたバクテーは、福建省出身の調理人が考案したそうです。それに対して、シンガポールは広東省潮州出身の調理人の味といわれています。つまり、同じ中国人でも出身地によって嗜好が異なるので、違う味になったということのようです。日本でも東は醤油、西はだし文化と言われたり、東は「濃口醤油」、西は「薄口醤油」を好むと言われるのと同じことですね。バクテーは専門店や有名なホーカーがあって、食べ比べるとおもしろいです。この料理の特徴は、“スープが主役”ということ。豚肉とコショウ、ニンニクのうま味をスープに浸透させて食べることから、一見スペアリブを食べる料理と思われがちですが、うま味満載のスープを楽しむ料理なのです。ローカルレストランで食べる時は、ほとんどの店でスープのお代わりをすることができます。しかも無料で次から次へと注ぎ足してくれます。スープは単に飲むだけでなく、揚げパンの「油条（ユータアオ）」をスープに浸して食べます。お椀に入って出てくる、細長い揚げパンを輪切りにしたものは、そのまま食べるとみっちりした食感ですが、スープに浸して食べると、旨味が染みだやわらかい口あたりになります。同じようにごはんを浸して食べてもいいです。それから、バクテーと相性の良い野菜料理もオススメです。チンゲンサイを炒めた「小白菜 (Vegetable Xiao Bai Cai)」、アブラナの一種のサイシンを炒めた「菜芯 (Vegetable Cai Sin)」などごはんにもぴったりです。バクテーのスープをかけた白いご飯に、これを載せて食べると、いくらでも箸が進みます。野菜炒めの上に載せられたガーリックフレークが、また食欲をそそるのです。シンガポールの人は、これを朝から

食べています。栄養補強が十分すぎて、逆に糖尿病など心配になることもあります。



## シンガポール便り 132

2017年4月20日 三好 隆志

### 食べ物6

今回は、サテです。サテ（インドネシア語 Sate、英語 Satay）は、東南アジアで広く食べられている串焼き料理です。日本の焼き鳥に似ていますが、鶏肉以外に牛肉やヤギ肉を使います。鶏肉は「サテ・アヤム（sate ayam）」、牛肉は「サテ・サピ（sate sapi）」、ヤギ肉は「サテ・カンビン（sate kambing）」と呼ばれます。日本の焼き鳥より小ぶり、味付けも大きく違います。シンガポールでは、ブローイラーの肉付の良いものですが、インドネシアでは庭を駆け巡っている放し飼いの鶏肉で、痩せていますが筋肉質で美味しいです。味は、日本の場合は塩か甘いタレですが、ピーナッツソースの独特のもので、発祥はインドネシアのジャワ島で、アラビアからの移民の料理を改良した料理と言われるそうです。小さく切った鶏肉や山羊肉を、ケチャップマニスや食塩、コリアンダーなどの香辛料で作ったタレに漬けこみ、串に刺して炭火でじっくり焼くのですが、インドネシアなどではヤシの木で作った串がよく使われ、また焼くにもヤシがらがよく使われています。日本の焼き鳥と同じように、煙が出るので家庭で作るよりも店で食べたりテイクアウトすることのほうが多く、店先や屋台で作られています。値段は、シンガポールでは1本 50 円から100 円です。インドネシアやマレーシアなどでは10 円くらいです。シンガポールでも、日本のように1本単位で注文するのではなく、5本か10本で注文します。付け合わせでキュウリとか、小さな玉ねぎ（パワン・メラ）、トマトやロントンが出ます。ロントンは、「クトゥパット」と呼ばれるお餅のような生米をロンターの葉で編んだものの中に詰めて茹でたものです。お餅に比べると、まだあまりつけてなくて米粒が残っている感じです。





# シンガポール便り 131

2017年4月15日 三好 隆志

## 格差社会

シンガポールが急速に発展した理由は、優秀な指導者で初代首相リークワンユーによるところが大きいでしょう。1959年の就任以降、1990年の退任やその後2015年に亡くなるまで、長期にわたり「開発独裁」を体現し、独裁政権下ながらシンガポールの経済的繁栄を実現しました。また、その狭い国土が開発にとっては非常に高効率だったわけです。日本は狭いと言っても国土の7割は山林です。地方に行けば、田園の中にポツンポツンと家が建っています。その一軒一軒に電気やガスが通り、電話が通り、上水道や下水道が敷設されているのですから、インフラの費用は非常に高価につくわけです。昨今は、ローカル線の赤字が問題になっているのも似たようなことです。しかし、シンガポールでは住宅は規格化された高層建築で、道路インフラも交通量が確保できます。地下鉄もいつも満員です。この様に社会資本の運用効率の高いシンガポールでは、インフラ整備が直接的に経済成長を喚起できます。シンガポールが短期の間に東京をも凌ぐ都市景観を達成した原因には、この様な「高い効率性」を挙げる事が出来ます。理想的な「多民族国家」と思えるシンガポールですが、その現実には「階層社会」になっています。経済の中心は中華系が押さえ、マレー系やインド系の住人は単純な仕事に従事しています。空港の係員や警備員、スーパーのレジ打ちなどは、マレー人かインド人です。多くの建築現場で作業に従事するのは、ほとんどがインドからの出稼ぎ労働者です。夕刻ともなると現場から引き上げるインド人労働者を荷台に乗せたトラックが、彼らをどこかへ運んで行きます。日本人学校でも、事務員は中華系、セキュリティーやクリーナー、ガーデナーやメンテナンスはマレー系です。メイドさんは、フィリピンからの出稼ぎが多いです。一方、9割ほどの庶民が住むHDBと言われる公団住宅とは違い、エリート層は5倍から10倍近い価格のマンションに住んでいます。最新のマンションは、フェラーリなどの高級車を自分の階の自分の部屋の脇まで乗りつけられるようになっているそうです。住居の広さや、通勤時間の短さ、社会インフラの充実度やレストランの充実度などを考えると、シンガポールは日本よりも「豊かさ」を実感しやすい国かもしれません。一方で、固定的な階層社会では、低層の住民は、「豊かさ」に触れる機会はありません。そして、彼らの豊かさが「外国人労働者」の低賃金の上に成り立っている事も注目すべきです。ホーカーセンターや駅では、1つ100円でポケットティッシュを売るお年寄りをよく見かけます。そして、短い時間でたくさんのティッシュを売っていることにも驚かされるのです。



## シンガポール便り 130

2017年4月10日 三好 隆志

### チンゲイパレード 2017

昨年は、私も参加したチンゲイパレード、今回は観客となって全体をゆっくりと見学しました。チンゲイパレードは、チャイニーズニューイヤーにあわせて行われる、アジアで最大級のパレードです。今年は、2月10日（金）と11日（土）にF1ピットで行われました。今年は、45回目だったそうです。日本人会は、今回が15回目の参加となりました。全体のテーマは「Soundwaves Chingay, We care Singapore」でした。そして、日本人会のテーマは「ソーラン節 Riding the Waves of Life」でした。踊りは、「ソーラン節」をテーマにしていました。ちょうど、学校の運動会で、高学年が毎年踊っているのとおなじみでした。日本人会の出し物は、切れのある踊りと統率が取れた隊形で、毎年高い評価を受けています。シンガポール社会との交流や友好親善で、大きな貢献をしているわけです。今回も日本人会は、総勢で450人と大部隊となっていました。ソーラン節を踊る本隊は、「かもめ」「波」「魚の精」に分かれた260人でした。「波」の中には80人の子どもたちもいました。子どもは、小学3年生以上と参加の条件があります。10月から小学校の体育館や日本人会などで15回くらい練習を重ねてきています。今回は、大道具も凝っていて、船の山車と水路まで用意されていました。水路には、漁師隊が90人、大漁旗隊が10人、水しぶきを上げて迫力を醸し出していました。メイン部隊の山車の高台には、加賀市から参加した28人も一体となって盛り上げていました。2階建ての山車の上には、大きな和太鼓を置いて、太鼓同好会のメンバーが素晴らしいパフォーマンスを見せていました。今回まで、日本文化をずっとメインに演出してきましたが、将来的にはシンガポールや世界の文化をするのもいいかなと思いました。それでは、日本以外の華やかなパフォーマンスは写真でご覧ください。それでは、日本人会の出し物やインドネシアや韓国やインドなど、ゲスト出演各国の出し物など、全てのパフォーマンスや終了後の花火などをご覧ください。（記事の数字などはシンガポール日本人会発行の「南十字」から転載しています。）









## シンガポール便り 1 2 9

2017年4月5日 三好 隆志

### 食べ物 5

今回は、フィッシュヘッドカレーです。イカンメラ（レッドスナッパーという鯛の一種）の頭を、野菜と共に香辛料の効いたカレーの中で煮込んだ料理です。イカンメラは、日本で「フエダイ」（笛鯛）と呼ばれます。口が前に突き出て口笛を吹いているような形をしていることからそう呼ばれているようです。また、歯が鋭く恐い顔つきをしています。カレーということで、インドの料理かと思いますが、実はインドではこの料理はないのだそうです。インドカレーは、大きく2つに分類されています。1つは、北インドカレーです。ナンなど小麦を主食にし、鶏肉・羊肉・野菜などを使ったコクのあるカレーです。もう1つは、南インドカレーです。ベジタリアンが多いため、米を主食に野菜・豆を使ったカレーが多いのです。フィッシュヘッドカレーは、南インドカレーにの料理法に近いようです。南インド特有のスパイスと、中国人にとっての珍味である魚の頭を組み合わせたカレーです。その始まりは、1960年代にインド料理レストランの小さな厨房で作られたものだそうです。魚の頭はインド料理の素材とはされていませんが、中国人には喜ばれます。インド南部ケララ州出身のレストランのオーナーが、インドのカレーに中国料理によく使われる魚の頭を組み合わせたのが始まりだそうです。結果は大当たりして、シンガポールでは人気の料理となりました。今ではインド料理はもちろん、中国料理やマレーおよびプラナカン料理のレストランでも出す店があり、大きな鍋にグツグツと音を立てる熱々の状態でテーブルに運ばれてきます。魚好きの人は、頬の肉が一番美味しいと言い、また目玉を珍重するようです。カレーの中で魚の身をほぐして、ライスなどと一緒にいただきます。身がポロポロと取れやすく、カレーとの相性も抜群です。白身の魚は、あっさりとしているのでいいのでしょう。肉厚の鯛の頭にスパイシーなソースをかけ、オクラやナスなどの野菜を添えているところは変わりません。リトルインディアにある「ムストゥー・カリー」や「バナナリーフ・アポロ」などのレストランが有名で、値段は小さいものであれば2000円くらいからになります。他のカレーも食べてみましたが、辛さはリクエストで調整できるとはいえ、やはり汗びっしょりとなってしまいます。





## シンガポール便り 1 2 7

2017年3月27日 三好 隆志

### アイ・ライト・マリーナベイ (I Light Marina Bay)

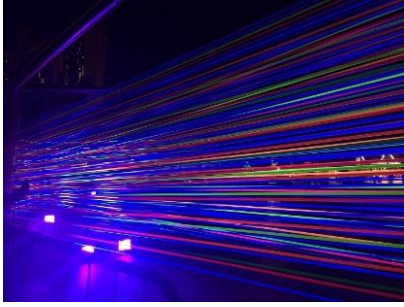
今回は、今年で5回目となる光の祭典「アイ・ライト・マリーナベイ」です。2017年3月3日から26日まで開催されていました。かつては海だったマリーナ湾が、ベイサンスやホテル群によって一大観光地となり、それを記念してマリーナ湾全体をアート作品にしたものです。いつもの超高層ビル群の夜景にプラスした魅力のこのイベントは、2月のチングイパレードと同じく絶対お勧めです。

今年は、20個の光の作品がマリーナベイ地区に展示されていました。日が暮れる夜7時半から11時までライトアップされます。週末は、夜中の零時まで延長されていたようです。日中は、33℃くらいと暑いシンガポールですが、日が沈むと涼しくなり過ごしやすいため、マリーナ湾を一周して散歩しながらアートを楽しみます。距離は、4kmくらいですから、1時間くらいで見て回れます。見学は無料というのも嬉しいところです。私が一番感動したのは、いつも見慣れたマーライオンが7色に光り輝くところです。ご存知マーライオン(Merlion)は、シンガポール観光の象徴のようになっていて、上半身がライオン下半身は魚の像です。全身コンクリートできていて、波を象った台の上に乗って、口からは水を吐いています。高さは8.6m、重さは70トンもあるそうです。そして、30mくらい後ろには、ミニマーライオンがいます。現在は、シンガポールに5体のマーライオンがいるそうです。

また、今年はマリーナベイサンスの東側の水上ステージ(The Float)で、「アート・ズー (ART-ZOO)」というカラフルで巨大な動物や植物の形をしたインフレーターブルバルーンの遊び場ができていました。そして、反対の西側には移動遊園地もありました。乗り物などは有料ですが、夜の遊園地の独特な雰囲気があって子どもも楽しめるものでした。

このイベント期間中、80弱の建物や団体が、主要な電気以外は消す運動に賛同し、その分で抑えた電力消費量をこのイベントで使う工夫もされていたそうです。







## シンガポール便り 1 2 6

2017年3月25日 三好 隆志

### 食べ物 3

今回は、ブリヤニ (Biryani) というインドの料理です。起源は、現在アフガニスタンで食べられているカブールライスや中央アジアで食べられているポロ (プラオ) がブリヤニの源流ではないかとされています。それが、インドから周辺各国に広がって、その国に合った形に変化しているようです。また、スペインのパエリア、日本の松茸ご飯と並び世界三大炊き込みご飯の1つと称されているそうです。ここシンガポールではブリヤニは、マレー系住民からナシ・ブリヤニ (Nasi Briyani) と呼ばれています。また、インド系住民からは単にブリヤニと呼ばれているようです。この料理は、特にインド系とマレー系の人に人気が高いです。逆に、中華系の方はほとんど食べるのを見ないです。私は、辛い料理が好きなので、ホーカーセンターでよく食べます。値段は500円くらいです。写真の場合は、煮込んだチキンとサフランライス、ズッキーニやカボチャのアチャール (Achar / 漬物) で煮玉子が付いてきます。チキンは、ホロホロして柔らかく、スパイスの味がよく染み込んでいます。他には、揚げたチキンや煮込んだマトンなどもあります。マトンは、独特のにおいがあるので、もっぱら私は写真の組み合わせを食べます。イスラム教の教えにのっとり、お肉を使用する場合は「豚肉」は使えないし、必ずイスラム教信者が殺したものでなければならないなどのきまりがあり、ハラールという表示が店頭にあります。店としては他に、インド人街やアラブ人街には専門のレストランがあります。レストランは、エアコンがあって1つの店として独立しているため、ホーカーセンターで食べるより当然値段は高くなります。



もう1つ紹介します。エイ料理 (スティングレイ) です。エイの身にサンバル (辛タレ) やライム汁などをかけてベイクし、生玉ねぎを薬味に乗せたものです。身が柔らかくて、ピリ辛の美味しい味付けをしているので、ビールによく合います。バナナの皮で包んで蒸し焼きにしたこの料理は、エイの新鮮さが命だと言われているそうです。エイの良いところは、骨がなくて食べやすいところです。エイの身についた小骨は柔らかいので食べられます。身がジューシーでバナナの皮を使って蒸しているから、口の中に東南アジアらしいバナナの香りがフワッと広がります。この料理は、中国語読みでサオカオバンユーと言います。ホーカーセンターでは、高級料理の仲間でも大きさにより 1000円から 2000円くらいします。このエイ料理の専門ホーカーセンターが、チョムチョム (Chomp Chomp) です。ローカルの仲間では Best Hawker だそうです。ただ、場所がどの MRT の駅からも遠くて、タクシーで行くことになります。私も、セラングーン駅からタクシーで行きました。



## シンガポール便り 125

2017年3月22日 三好 隆志

### 離任

今回、平成28年度末でチャンギ校を退任される日本人の先生は19人でした。50人の学校で3分の1以上が抜けるわけですから大変です。短い人では半年、長い人では5年間の勤務でした。日本の学校では、新採用で3年から5年、他の教員は5年から7年が平均的な異動の年月ですから、日本人学校の平均2年から3年というのは、非常に短いということになります。

さて、ほとんどの先生は帰国されるわけですが、3月は非常に忙しいことになります。それは、卒業式が15日で修了式が17日と、日本と比べて1週間も早いことによります。17日の修了式のあと写真のように離任式がとり行われます。19人ものあいさつを聞くため、1人1分だと事前をお願いしていますが、やはり思いを語るのに十分ではありません。感極まって泣いてしまう先生もおられます。この式には、2階の観客席にたくさんの保護者も参加しています。担任された先生に最後のお別れと横断幕を作ってさよならを惜しみます。また、卒業した多くの6年生も参加します。

離任式の後には、子どもたちはすぐにバス下校となります。そして、先生方は、会議室で最後のお別れをします。ホワイトボードには、マジックでシンガポールの風景が描かれています。写真で分かるように、離任される人たちは荷物を持っています。つまり、もう学校とはここで本当にさようならになってしまうのです。日本の場合は、24日くらいに修了式があっても、最後に職員の見送りがあるのは31日の4時頃になります。1週間ほど、事務処理をしたり自分の荷物を整理したりできるゆとりがあるわけです。しかし、日本人学校では全く時間がなくて、それまでに全て終わらせていなければなりません。来年の今頃、自分が果たしてしっかりと出来るのか心配になってしまいます。他にも、写真のように現地スタッフとのお別れ会や、日本人会での送別会など目の回る3月となっています。





## シンガポール便り 1 2 4

2017年3月20日 三好 隆志

### 食べ物2

今回は、チリクラブと並んでシンガポールの料理として有名なチキンライスです。日本では、チキンライスというとケチャップで赤く炒めたライスですね。それに卵焼きを巻くとオムライスになります。でも、シンガポールのチキンライスは日本とは全くの別の物です。チリクラブが、5000円くらいする高級料理で、いつもは食べないのに対し、チキンライスは500円くらいまでなので毎日のように食べる人も多いようです。これは、中国の海南島出身の華僑が、昔から農家などの家庭料理として食べられていた鶏肉と米飯の料理を伝えたもののようです。でも、中国に行ってもチキンライスをレストランで食べることはできないようです。また、シンガポールからマレーシアやタイにチキンライスが広まってタイではカオマンガイという料理になっているそうです。シンガポールは新しい国なので、チキンライスの歴史もまだ50年くらいではないでしょうか。さて、料理の主役は茹でた鶏肉です。ただ、こんがりと焦げ目がついたグリルチキンもあって、生臭いのが苦手な人はグリルを選ぶこともできます。この「白鶏（茹でられた鶏）」と「焼鶏（蒸して焼かれた鶏）」の値段はだいたい同じになっています。それから、一緒に出るスープも茹でる調理過程で出たものを使っています。また、ご飯もこのスープを入れてジャスミンライスを炊きます。鶏肉の旨味ご飯につけられ、あっさりとした上品なうま味が特徴です。鶏肉の脂分がゼラチン状に固まった食感を楽しむ料理なので、調理後に冷ました鶏肉を使用しています。イスラム教が多いマレーシアなどでは、宗教上の理由で豚肉を禁忌とする人が多いのも鶏肉料理が好まれる背景のようです。最後にソースです。もちろん何もつけなくてもよいのですが、これら3種のソースで、また東南アジアのテイストが味わえます。まずは、ソイソースです。醤油の一種ですが、日本の醤油に比べてとろみが強く甘さがあります。次は、ジンジャーソースです。おろしショウガのソースで、あっさりとした味わいです。最後はチリソースです。トウガラシやニンニクや各種スパイスを配合した辛みと甘みが特徴です。私は、辛いのが好きなのでチリソースが一番ですが、他の味も、また別の味のチキンライスを楽しむことがお勧めです。写真のように、スタンダードなライスの上にチキンに乗せたもの以外に、それぞれを別々に皿に盛ったチキンライス定食もあります。ちなみに、日本人に有名な店は、天天海南鶏飯(ティエン ティエン ハイナニーズ チキン ライス)です。旅行ガイドブックでも必ず掲載されています。

