

香港ポスト

2008年
6月13日



からりと揚げたスーンホックに甘辛いソースをかけた「油浸荷鰯魚」(300ドル)



あっさりとした中にもこくがある。野菜のあんかけ「飢四蔬」(75 ドル)



1966年の創業以来変わらぬ味。ゆで豚肉のピリ辛ソース和え「雪片白肉」(65ドル)

古き良き北京&四川

[illegible]

テーブルの上でじゅっと焼き上げる重エビのニンニクチリソース、鉄板焼き「鉄板蝦球」(Sサイズ180ドル)。ニンニクとセロリの風味が利いたソースは絶品！

発行 : Mikuni Co., Limited
 Room 1402, Leighton Centre,
 77 Leighton Road, Causeway Bay,
 Hong Kong
 TEL: 2833-9021
 FAX: 2572-5315
 E-mail: info@hkpost.com.hk

いう。たぶん、私の気まぐれで、ちや体調を落ち込ませているもの。この「湿」なんでしょう▼まずは気分を切り替えて、今晚あたりからつくりと湯船に浸り、汗を流してみようか。華膳、スープやシウウガを食べるのもいいらしいので、今晩は小皿にいろいろあててもいいかな。はやっぱりお茶道様の光なんだだろうなあ。(D)

仙宮樓京川飯店

所在地: 1/F, 16 Cameron Rd, Tsimshatsui,
Kowloon

電話：2366-5784、2367-3374
營業時間：11：00～23：30

③「砂漠異聞」は2冊要約、「菩薩轉」「八宝轉」「仍隨富貴轉」は1冊に予が必要

A map of the San Joaquin Hills area, showing the location of the study site. A red dot is placed on Cameron Rd, near the intersection with the 101 Freeway. The map includes labels for 'San Joaquin Hills' and 'Cameron Rd'.

テムサーチュイ駅

Hartford, Conn.

点心

[illegible]

グルメ記事

古き良き北京&四川

チムサーチョイのビル の 2 階。やや古びた内装、窓側の床はへこみが激しい。インテリアに凝ったおしゃれな中華料理レストランが続々と登場する香港で、42 年もの間、同じ場所で内装もさほど変えずに営業し続ける「仙宮樓」は特異な存在だと言える。

1966 年創業の北京・四川料理店。山東省出身の先代が同郷人が集まれる場所をつくりたいと開いたのが始まり。現在は息子の鉄飛さんが継いでいるが、調理法や食材はできるだけ変えずに昔ながらの味を提供している。

例えばメニューの1つ、東南アジアの河魚スーンホックを使った「油浸筍鰻魚」は中年以降の香港人には懐かしの料理。スーンホックはまだ庶民がガルーバを口にできなかった時代から香港でよく食べられている魚だ。

「今はお客も観光客が大半だけれど、海外に移住したなじみ客で香港に戻るたびに足を運んでくれる人も多い」と鉄飛さん。変わらぬ味を保つには苦労もあるが、なじみ客の味覚の思い出に応えることは何にも代え難い喜びのようだ。

コラム

点心

まったくもって、うっとうしい。今の季節のこのだ▼湿度九〇%以上。髪の毛はどんなにブローしても広がり、あまりの湿気に顔がベタつく。外出すれば、雨が降ったりやんだりの気まぐれな天気には振り回され、傘が手放せない。部屋に居ても不快指数は一二〇%。蒸し暑いのにクーラーを付けてと寒い。でも、布団を掛けるとモヤモヤして寝苦しい▼毎年この時期はこんなどっちつかずの天気が続くから、気分どころか体調まで優れない。今年は偏頭痛が二週間続いた後、やっと治ったと思ったら今度は鼻風邪をひいた。漢方医が言うには、湿度の高い今の時期は体に余分な「湿（サップ）」がたまり免疫力が落ちるので、病気にかかりやすくなるという。たぶん、私の気持ちや体調を落ち込ませているのもこの「湿」なのだろう▼まずは気分を切り替えて、今晚あたりゆっくりと湯船に浸かり汗を流してみようか。薬膳スープやショウガを食べるのもいいらしい。あ〜でも、本当にいいのはやっぱりお天道様の光なんだろうなあ。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2008 年 6 月 13 日

クライアント：仙宮楼京川飯店

撮影：ウィリー・フォン

大島香折担当業務：取材・ライティング・編集

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2008年6月13日

大島香折担当業務：ライティング



グルメ記事

春のサラダ&パスタ

昨年末、湾仔店をオープンさせた「TONY ROMA'S (トニーローマ)」では、オープンを記念して米国の本店で好評を博しているサラダとパスタ数種類を新メニューに加えた。

トニーローマと言えばバーベキューリブが有名だが、実はそれ以外にも人気メニューは多い。オリジナルのサラダも各種あり、いずれもやや甘めの味わいが特徴。新メニューのサラダでもブルーベリーとオレンジで甘酸っぱい味のサプライズを演出している。

パスタの新メニューではケイジャン風のスパイシーリングイネがお薦め。ピリ辛のクリーミーソースがリングイネによくからみ後を引く。新メニューではないが、ライスにピリ辛トマトソースがかかったシュリンプ・クレオール「Bayou BBQ Shrimp」もリピーターが多い。この料理はランチタイム（～17:00）に68ドルのセット価格で味わえる。

湾仔店にはオープンエアのテラス席があり、ヘネシーロードを眺めながら食事ができる。日本のトニーローマとはメニューが異なるので、ぜひ試してほしい。

コラム

点心

啓蟄（けいちつ）を過ぎてからというもの、ぐずついた天気が続くようになった。これからの季節、香港は雨模様の日が多くなる▼先日、散歩の途中でふと足を止めた。今にも降り出しそうな灰色の空に向かって、木々の若葉が生まれたての赤ちゃんのような柔らかな葉を広げている。その姿はまるで、これから降り注ぐ雨を全身で待ちわびているように見えた。若葉は春の雨に打たれて育ち、濃く鮮やかな緑色に変わっていく。そんなことを考えていたら、そろそろ中国緑茶の「明前」が出回る時期だということ思い出した▼清明節の前に摘み取られる明前は、香ばしくも上品な味わい。透明な耐熱グラスにお湯を注ぐと、茶葉が踊りながらゆっくりと落ちて行く。その様子をひとしきり眺めてからいただくのが好きだったのに、ここ数年は忙しさからそんな時間を持つことも忘れていた。毎年、この時期は雨をうとましく感じていたけれど、今年は久しぶりにその恵みを楽しみたくなった。四月になったら、新茶を買いに出掛けてみようと思う。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009年3月20日

クライアント：トニーローマ

大島香折担当業務：取材・ライティング・編集

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009年3月20日

大島香折担当業務：ライティング



グルメ記事

窓辺の席で高級中華

園林造りの入口を抜けると、一瞬中国の古典建築の中に居るような錯覚に陥る。その次に目に飛び込んで来るのは、光を受けて輝くビクトリア湾の景色。5つ星の「ハーバー グランド・ホンコン」にある「君綽軒 (Kwan Cheuk Heen)」は、広東料理をメインに中華の精進料理やフュージョンも得意とする。ホテル同様6月1日にオープンしたばかりだ。

「料理は基本的に1皿ずつ盛り付けます。中華らしい大皿料理もありますが、ゲストがそれぞれゆっくりと料理を味わえるよう配慮しています」。こう語るのはエグゼクティブシェフの陳永昌さん。香港人ながら中国本土の高級ホテルで腕を磨いた三十数年のベテラン。精進料理にも秀で、調味料や油にも動物性のものを一切含まない厳格な食材選びは、著名な仏教徒からも熱い支持を得ている。

料理やインテリアもさることながら、ゲストのそばで功夫茶を入れるサービスもあり、晴れた日にはビクトリア湾の夕日を望むロケーションも申し分ない。予約時に一言「窓辺の席を所望」と伝えたい。

コラム

点穴

日本でも格差が社会問題となっているが、人口約七百万人に対し百万人余りの貧困層を抱える香港の状況は、日本よりもずっと深刻だろう。数字だけではない、土曜の夜に亜洲電視 (A TV) で放送中の『窮富翁大作战』を見てみると、国際都市、香港に巢食う絶対的な格差に驚く▼番組は四人の若者が五日間、低所得層の生活を体験するというもの。四人は上場企業のCEOや投資家、社長令嬢で現在はモデル、資産家の若奥さまなど、いずれも銀の匙をくわえて生まれてきたセレブたち。普段は最新のファッションやグルメに目のない彼らが、清掃員や茶餐厅の給仕で日当を稼ぎ、野宿をしたり、貧困家庭にお世話になる▼やらせっぽくもあるが、一日数十円で暮らす新移民の家族、ベッド一つだけのスペースしかない「板間屋」で暑さと蚤に耐える老人など、番組はきらびやかなこの街の影を浮き彫りにする。セレブにとっては五日間の我慢。だが、そこで暮らす人々には、この貧困の連鎖を断ち切る術すべはまだないように思えた。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009年9月4日

クライアント：ハーバー グランド・ホンコン

大島香折担当業務：取材・ライティング・編集

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009年9月4日

大島香折担当業務：ライティング

No.1297
16

無料

香港ポスト

2009年
12月25日



「点心特選」(3種で55ドル)。陳年とエビのうま味がギュッと詰まったシューマイ、奥のエビ蒸しを二重にもふりとしたエビを繊細な薄皮に包み込んだ蒸餃。



上品な味の中華とミル食のいなか。余韻ある高級「陳年大饅頭」(1人前 620 ドル)

とっておきの日のけいこ。ついでにふたつある「陳年大饅頭」(1人前 620 ドル)

うつさホテルのダイニングならではお茶やスイーツが料理をさらにおいしくしてくれる

くつろぎの時、広東料理

深い褐色でまとめたインテリアが落ち着いた雰囲気醸す。円卓を囲む人々は皆、ゆったりとお茶を飲み、料理に舌鼓を打つ。午後の日差しが差し込む窓辺、時間を気にせずいただくランチ。かしこまり過ぎず、くだけ過ぎない。この加減がなんとも心地よい。

今年半ばにリノベーションを終えた JW マリオット・ホテルの「萬豪殿 (Man Ho)」メニューも広東料理に統一して、これまで以上にインテリアと料理の融合が図られ、あらゆる面でお客様の満足度を高めるよう努めている。

また、新メニューの中には昔ながらの方法で調理された広東料理もあり、香港人客から好評を得ている。手間は掛かるが、「広東料理と言えば萬豪殿」。そう言われるようなレストランになりたい。そんな思いがあるという。

忘年会に新年会。これからの時期は会食や宴会も増え、慌ただしい日が多くなる。だが、それだけに年末年始といった特別な日は、家族や大切な人とくつろげる時間を持ちたいもの。そんなとき、チョイスの 1 つに加えてほしいレストランだ。

萬豪殿

所在地: Pacific Place, 88 Queensway, HK
電話: 2810 8566
営業時間: 11:00 ~ 15:00
18:00 ~ 23:00
JW マリオット・ホテル

点心

本格的な冬を迎え、新型インフルエンザのさらなる感染拡大が懸念されている。そんな中、中国本土では感染予防に効果があるとうわさされた生薬の板藍根 (ばんらんこん) やスイカズラ、八角、ニンニク、唐辛子などが次々と値を上げている▼思い起こせば六年前、SARS が猛威を振った際、「板藍根が効く」といわれ品薄になった。本土ではお互いを励ます意味で恋人や家族に「あなたは私の板藍根」というメールを送るのが流行り、香港のあるパン屋では板藍根入りのパンまで売り出された。同僚がこの記事を見てすぐさま買いに行ったところ、店の前は長蛇の列。焼き上がりとはほぼ同時に売り切れたそうだ▼板藍根には解熱作用があり、中国では古くから風邪薬としてなじみがある。だが、今回の注目株は何と言っても八角だろう。肉の臭み消しなど調味料としての用途がよく知られる八角には、実はタミフルの原料となる成分が含まれているという。とすれば来年あたり、香港の街角に八角パンなるもののお目見えするかもしれない。

発行: Mikuni Co., Limited
Room 1402, Leighton Centre,
77 Leighton Road, Causeway Bay,
Hong Kong
TEL: 2833-9021
FAX: 2572-5315
E-mail: info@hkpost.com.hk
ISSN 2070-5727

グルメ記事

くつろぎの時、広東料理

深い褐色でまとめたインテリアが落ち着いた雰囲気を醸す。円卓を囲む人々は皆、ゆったりとお茶を飲み、料理に舌鼓を打つ。午後の日差しが差し込む窓辺、時間を気にせずいただくランチ。かしこまり過ぎず、くだけ過ぎない。この加減がなんとも心地よい。

今年半ばにリノベーションを終えた JW マリオット・ホテルの「萬豪殿 (Man Ho)」メニューも広東料理に統一して、これまで以上にインテリアと料理の融合を図り、あらゆる面でお客様の満足度を高めるよう努めている。

また、新メニューの中には昔ながらの方法で調理された広東料理もあり、香港人客から好評を得ている。手間は掛かるが、「広東料理と言えば萬豪殿」。そう言われるようなレストランになりたい。そんな思いがあるという。

忘年会に新年会。これからの時期は会食や宴会も増え、慌ただしい日が多くなる。だが、それだけに年末年始といった特別な日は、家族や大切な人とくつろげる時間を持ちたいもの。そんなとき、チョイスの 1 つに加えてほしいレストランだ。

コラム

点心

本格的な冬を迎え、新型インフルエンザのさらなる感染拡大が懸念されている。そんな中、中国本土では感染予防に効果があるとうわさされた生薬の板藍根 (ばんらんこん) やスイカズラ、八角、ニンニク、唐辛子などが次々と値を上げている▼思い起こせば六年前、SARS が猛威を振った際、「板藍根が効く」といわれ品薄になった。本土ではお互いを励ます意味で恋人や家族に「あなたは私の板藍根」というメールを送るのが流行り、香港のあるパン屋では板藍根入りのパンまで売り出された。同僚がこの記事を見てすぐさま買いに行ったところ、店の前は長蛇の列。焼き上がりとはほぼ同時に売り切れたそうだ▼板藍根には解熱作用があり、中国では古くから風邪薬としてなじみがある。だが、今回の注目株は何と言っても八角だろう。肉の臭み消しなど調味料としての用途がよく知られる八角には、実はタミフルの原料となる成分が含まれているという。とすれば来年あたり、香港の街角に八角パンなるもののお目見えするかもしれない。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009 年 12 月 25 日

クライアント：JW マリオット・ホテル

大島香折担当業務：取材・ライティング・編集

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009 年 12 月 25 日

大島香折担当業務：ライティング



体と陰陽の調和

虚と実の体質

また体質とは関係なく病気になった場合は「寒熱」という言葉で表す。香港人はよく口内炎ができたり、体が火照ったり、吹き出物が出たときに「熱気（イツヘイ）のせいだ」と言うが、熱気も一種の熱の病気とされている。

食材の性質は「五気（熱、温、平、涼、寒／平を除き四気とも呼ぶ）」という薬性と「五味（辛、甘、苦、酸、咸）」という味で分類する。

虚の人や寒性の病気の人は涼や寒の食べ物を取り過ぎてはいけません。実の人も同様に熱や温のものは控えたほうが良い。どの体

以下に簡単に作れる薬膳スープを紹介する。効能別に生薬がワンセットになって売られているので症状に応じて使うといい。ただし、自己判断で自分の体質を分けるのはやや危険。漢方医の診断を仰ぎながら、季節や体調に合わせて食べるものを選ぶようにしたい。

糖水とは食後に食べる中華風しるこなどのこと。甘いスープのようなもので、温めて食べることが多い。中国では宋の時代、アズキと蔗糖（しょとう）をとろとろになるまで煮込み冬に食べたという。これが「紅豆沙」と呼ばれるぜんざいの始まりだ。

漢方では成分を煮出して摂取する、「煎じて飲む」という考え方があって、糖水も「～湯」「～茶」「～粥」と名付けられていることがある。糖水はデザート感覚で食べられるので、いくつか作り方を覚えておくと便利だ。

11 特集 香港ポスト 2007年3月9日 No.1180



生活に根付いた涼茶

香港の涼茶は、生薬を煮出した健康飲料。暑い夏の定番として、香港人の生活に根付いている。涼茶は、生薬を煮出した健康飲料。暑い夏の定番として、香港人の生活に根付いている。

香港ポスト 2007年3月9日 特集 12



もとは性病の薬

カメゼリーと涼茶

香港の涼茶は、生薬を煮出した健康飲料。暑い夏の定番として、香港人の生活に根付いている。涼茶は、生薬を煮出した健康飲料。暑い夏の定番として、香港人の生活に根付いている。

食材の五味五性		性味		効用	
寒	辛	甘	寒	寒	寒
温	酸	苦	温	温	温
熱	甘	辛	熱	熱	熱
平	平	平	平	平	平

医食同源を伝える カメゼリーと涼茶

もとは性病の薬

カメゼリーはにきびを治し、肌を美しくするといわれる。これは、カメゼリーに使われる「金錢亀」に強力な解毒作用があるため、便秘を改善し、疾病予防にも効果がある。また広東語で「熱気（イツヘイ）」と呼ばれる体内にこもった余分な熱を取り去り、通風や関節痛を引き起こす「湿（体内の余分な水分）」が滞った状態を改善する。熱気や湿は、香港や広東省などの高温多湿の気候下で暮らす中国人に特に重視されていて、華南地域ではこの改善のために夏にカメゼリーを食べ涼茶を飲むほどだ。

金錢亀と並ぶカメゼリーの主原料はユリ科の薬草「土茯苓（どぶくりょう）」の根。この生薬は熱気を鎮め、解毒を促し、体のむくみや皮膚病に効き目がある。中国語でカメゼリーは「亀苓膏」というが、これは金錢亀の「亀」と土茯苓の「苓」から付けられている。カメゼリーにはこのほかに数十種類の生薬が配合されている。細かな処方店は店ごとに異なり、公にされていない。

発祥の地は北京

香港や広東省でよく食べられるカメゼリーだが、意外にもその発祥の地は北京だった。カメゼリーは老舗涼茶舗「恭和堂」の創設者、嚴永昌氏の父親、嚴綺文氏が生み出した。嚴氏はかつて清朝に仕えた宮廷医であり、放蕩生活で性病を患った十代皇帝・同治のためにカメゼリーの前身となる漢方薬を調合した。だが、権力をわがものにしたいと願った同治の母、西太后が息子の治療を嫌ったため、嚴氏は故郷の広東省に帰り、この漢方薬を民間に広めたという。

後に嚴氏は香港に渡り、一九〇四年に香港で初めてカメゼリーを売り出した。もともと性病の薬だったことから、以前は旺角の風俗街で働く女性たちが好んで口にしていた。また、美肌効果がある

ため結婚式を控えた花嫁は、式が近付くと毎日食べるそう。

苦味の強いカメゼリーは砂糖やシロップをかけないと食べづらいが、一番いいのは温かいものをプレーンで食べること。ただし、カメゼリーは体を冷やす寒性に属し、虚弱体質の人や濃い青茶（鉄観音など）を飲んでめまいを感じる人には適さない。自分の体質や体の状態を考えて口にしよう。

生活に根付いた涼茶

涼茶は、生薬をお茶のように煮出して飲む健康飲料。香港の至る所に「涼茶」の看板があることから、生活に根付いた存在であることが分かる。

香港人にはポピュラーな飲み物でも、日本人には種類も多くどれを飲めばいいのか迷うところ。体質やその日の体調に合わないものを飲むと、「気分が悪くなったり、めまいを起こす」といわれているので、きちんとチェックしておきたい。代表的な涼茶は以下の通りだ。

廿四味（ヤーセイメイ）

粉末の葛根（かつこん）やタンポポ、乾燥した苦瓜など二十四種類の薬材が含まれる。発祥の地は広州市で、すでに百年以上も前にレシピが確立されていたという。風邪をひいたときの発熱や悪寒を和らげるほか、胃腸の働きを助け、利尿作用を促し、のどの痛みに効く。ただし虚弱体質や低血圧の人、妊婦、腎臓の弱い人は飲用を避けたほうがよい。茶の色は黒く、味は苦い。

五花茶（ソーファーチャ）

菊やエンジュ、木綿花など五種類の花びらから作られ、初期の風邪や目の充血、口内炎に効く。解熱作用のほか、胃腸の働きを促進するなど、廿四味と似た効果を持つ。同様に虚弱体質や低血圧の人、妊婦には適さない。口当たりは軽く甘い。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2007年3月9日 クライアント：恭和堂

大島香折担当業務：取材・ライティング・撮影・編集・レイアウト



春の嵐が呼ぶ 啓蟄（けいちつ）と打小人（ダシウヤン） 拝神婆が鎮座する都会の異空間

世の中には、心に恨みを持つ人がこんなにも多いのか。毎年、啓蟄になると、そう感じさせられる。むせかえるような線香の煙、ろうそくの炎。灣仔とコーズウェイペイの境に位置する堅拿道、鵝頸橋（オウゲンキウ）の周囲はこの日、異様な空気に包まれる。

ここでの主役は「拝神婆（バーイセンポオ）」と呼ばれる巫女（みこ）たち。道路脇には、中年の拝神婆が「打小人」の道具を並べて客引きをしている。だが、彼女たちは恐らく新参者だろう。少し先の高架下の一角、薄暗く呪いに最適な場所には、すでに年季の入った拝神婆たちがそれぞれの場所に鎮座しているからだ。

この拝神婆に客引きは必要ない。どの拝神婆も次々と依頼を受け、呪いの儀式に忙しい。ろうそくの明かりが揺れる中、手に持った古い靴で一心不乱に紙切れをたたき、火にくべる。紙切れは「打小紙（ダアシウジ）」という呪いの紙。誰を呪うのか、啓蟄の日、鵝頸橋はどこもかしこも拝神婆だらけ。至る所で儀式が行われ異様な雰囲気（きふき）を醸す。その様子を真剣な顔で見つめる人々。依頼人は女性が圧倒的に多いと聞く。ただ、周囲には野次馬もいて、誰が依頼人なのかちょっと見ただけでは分からない。

線香の煙で辺りは白っぽく、靴を激しく打ち鳴らす音と横を走る車のエンジン音に耳がふさがれ、少し居ただけで頭がボーッとしてくる。高架の外には、いつもと変わらぬ夕暮れ時の街があるのに、ここだけはまるで異空間（いそくかん）のようだ。呪いの対象は主に夫の愛人や、会社の上司など。儀式は相手の写真があるとなお効果的だという。だが、人を呪うにしてはかなりオープン。仮に儀式を知り合いに見られても、この日だけは免罪（みざい）なのかもしれない。

靴で打ちたく呪いの儀式

打小人は啓蟄に限らず一年を通して行われる。啓蟄以外では古い本『通勝』にその年の何月何日が打小人に向けた日かが記されていて、その日に行えばより効果がある。場所は橋の下や三差路、道端など。これらの場所は魔（ま）ものが集まりやすいからだ。

香港で最も打小人が盛んな場所は前述の鵝頸橋。この場所には普段でも打小人の準備をした拝神婆がいる。啓蟄の前に拝神婆に打小人をやってもらった。まず自分の名前を口頭で伝え、すぐさま小人紙（せうじんし）を石の上に置き、パンプスなどの靴のかかとでカンカンカーンと激しく打ち始めた。顔は真剣そのもの、何やら口の中でつぶやいている。打つこと約十分、小人紙（せうじんし）がぐちゃぐちゃになったところで紙のトラと一緒に持ち、トラの口の辺りで豚の脂身をこそごするような動作を数回行い、火にくべる。そして辺りにピーナツをパラパラとまき、最後に「聖杯（せいはい）」という占いの道具を手のひらで包むようにして顔の前で数度振り、床に投げ、「ペイ！」と一声上げて儀式は終わった。

小人紙（せうじんし）を打つときには、呪いたい人の写真や洋服と一緒に靴でたたくとさらに効果的（こうがく）だという。また、靴は亡くなった人の物を使うといいそうだ。料金は一回五十ドルだった。

白虎封じと邪気払い

では、なぜ啓蟄（けいちつ）が呪いに最適な日なのだろうか？ 広東省の民間伝承によると、啓蟄（けいちつ）は動物たちが冬眠から目覚めるように、どう猛な神、白虎（びやくこ）も眠りから覚め、えさを求めてさまよう。腹を空かした白虎が人間に悪さをしないよう、昔から啓蟄（けいちつ）には白虎を祭る風習があり、この日は「白虎開口日」とも呼ばれた。

白虎を祭る儀式は、紙で作ったトラに拝神婆が豚の血や脂身を与えるというもの。啓蟄（けいちつ）には白虎だけでなく、「小人」と呼ばれる霊や病、虫やへびなど魔（ま）ものも活動（かつどう）を始めるので、拝神婆は白虎の儀式と同時に小人（せうじん）を封じ込める魔除け（まじり）の儀式「打小人（ダシウヤン）」を行った。これがいつの間にか「憎い相手を呪う儀式」としての色合い（しきあい）を強め、今のような形で残ったといわれている。

打小人（ダシウヤン）は人を呪い苦しめるだけでなく、邪気払い（じきばらい）や魔除け（まじり）としても行われる。例えば、昨年は不運（ふうん）続きだったので、今年は自分や家族に災難（さいなん）や不幸（ふこう）が降りかかることを避けたい、という場合にも行う。世界的な不況（ふきつ）に見舞（みま）われた今年は、例年以上に大勢（たいせい）の人が邪気払い（じきばらい）に訪（た）れそうだ。



港灣都市と中国茶 アモイ・安溪（あんけい）

対岸に浮かぶ歴史を秘めた島々

照り付ける強い日差しに木々が黒い塊のように浮き上がり、強烈なコントラストをつくる。アモイ島随一の繁華街、中山路の歩行者天国を東南に突き進むと、ふ頭のあるプロムナードに出る。手前の広場では老人たちが工夫茶を飲みながら囲碁や将棋に興じ、海上では観光客相手のモーターボートから歓声とともに水しぶきが上がる。長雨続きだったアモイに訪れた久しぶりの晴れ間を、誰もが楽しんでいる。

このふ頭からは対岸の鼓浪嶼（コロンス島）行きの連絡船が出ていて、途中、船上から「小金門が望める」というのが売りになっている。小金門は金門島に寄り添う台湾の小島。一九四九年に国民党が台湾に退くと、アモイ島と金門島は人民解放軍と国民党軍の前線となり、激しい攻防が繰り返された。船内では双眼鏡が有料で貸し出され、皆がデッキに群がる。だが、見えるのは薄ぼんやりとした海と空だけ。昨今はスモッグの影響で金門島が拝める日は少ないようだ。

コロンス島は面積二平方キロメートルにも満たない島だが、かつての列強支配による洋館が残り、ノスタルジックな雰囲気が観光客を引き付ける。島には土産物屋が立ち並び、休日はツアー客で芋を洗うような混雑ぶり。満州族が統治する清朝の成立に抵抗した鄭成功の像と記念館もある。この時代に鄭成功とともに台湾に渡った福建人たちの子孫が、現在の内省人と呼ばれる人々だ。

～※～※～※～

アモイ島の観光地はこのほか唐代の仏教寺院「南普陀寺」など。地下鉄はないが路線バスとタクシーを使えば足に困ることはない。バスは一律一元。中山路と会議展覧中心を結ぶビーチ沿いの道はアモイ人お薦めの景観コース。路線バスから海を眺め、途中下車して砂浜を散策するといひ。

茶の里に漂う鉄観音の芳香

アモイ市から車で約二時間の泉州市安溪県は、全国の茶葉生産量の二五%を占める茶どころ。年間の茶葉生産量は六万トンに上り、県民のほとんどは烏龍茶、それも鉄観音茶の生産などで生計を立てている。

安溪人はまた、省内の都市部や広東省で鉄観音の卸売業を営むことが多く、地理的に最も近いアモイは「石を投げれば安溪人に当たる」といわれるほど。教育レベルが高く有名校が多いアモイに不動産を購入し、子供をアモイの学校に通わせる保護者も少なくない。バスや自家用車で楽に日帰りできる距離というのも、両地の結び付きを強めているゆえんだ。

～※～※～※～

安溪には巨大な茶葉交易所があり、安溪産の中国茶のほとんどがここに集まる。袋いっぱいの鉄観音を前に、バイヤーが両手で茶葉をすくい上げてにおいをかぎ、色や形を確かめる。それを見つめる茶農家の顔も真剣そのもの。お茶のすがすがしい芳香が漂い、料金交渉の声があちこちで響き渡る。交易所は年中開かれているが、春と秋の新茶が出回る時期はとりわけ活気づく。

バイヤーによれば、全国の市場に出回る鉄観音の多くがここで買い付けられ、うち高級品の大半はアモイで消費されるという。中国茶の輸出港だった歴史からか、アモイ人は「お茶の良しあしをよく知っている」とバイヤーからも一目置かれる存在だ。

近年、鉄観音は発酵度の低い軽い味わいのものが好まれ、一時は飛ぶように売れたが、お茶に目のないアモイ人たちの間では最近武夷山の岩茶や中国紅茶がブームになりつつあるとか。凝ったパッケージの高級茶を贈答用に購入するケースも鉄観音の茎と茶葉を選り分ける作業。茎が付いたままだと茶葉の味が落ちるため、新茶の時期は特にこの光景が至る所で見られる多いそうだ。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2010年7月2日

大島香折担当業務：取材・撮影・編集・ライティング・レイアウト



客家文化の粋 福建土楼

2008年7月7日、福建省の居民建築「福建土楼」がユネスコの世界文化遺産に登録された。福建土楼は中原から南下した客家（はっか）たちが建てた巨大な要塞のような集合住宅。かつて、衛星探査機に映った土楼の映像を見た米国が核施設かと疑ったほど数量、規模ともに巨大な建築物だ。現存する土楼は約4万軒。うち世界遺産に登録された46軒の中でも代表的な田螺坑土楼群と裕昌楼を訪ねた。

山あいに出現した巨大建築群

福建省の漳州市から車で約二時間半。緑深い山道を登るように車は進む。途中、いくつかの集落とバナナ畑や茶畑を過ぎ、ガードレールのない道を緩やかに曲がると、眼下に巨大な建築群が出現する。数ある土楼建築の中でも最も美しいと称される田螺坑土楼群だ。

方形を中心に四つの円形土楼が寄り添うように建つこの土楼群は「開花した梅の花」、もしくは四品のおかずとスープが置かれたように見えることから「四菜一湯(四菜一汁)」とも呼ばれる。「この土楼を見なければ、本当に土楼を見たことにはならない」。そう評する研究者もいるほど、上方からのフォルムは完璧な美しさをたたえている。

田螺坑土楼群は土楼の中では比較的新しく、同省永定県から移り住んだ黄姓の客家が暮らし、大工も永定と同じ職人といわれる。核となる方形の「步雲楼」が最も古く一七九六年に、次いで円形の四つの土楼が一九六六年までに建てられた。うち二樓は一九三六年に焼き討ちに遭い、一九五三年に再建されている。

六百年の奇跡

田螺坑土楼群から四キロほど離れた所には、柱が傾いたまま六百年間均衡を保ち続けている土楼がある。「東倒西歪楼（東に倒れ西にゆがんだ楼）」といわれる五階建ての「裕昌楼」だ。柱が傾いた理由には諸説あるが、こんな面白い言い伝えもある。

裕昌楼は劉、羅、張、唐、范の五つの姓の客家が大工を雇い建てさせた。建築中、大工の賄いはこの五姓の家が順番に用意することになっていたが、ある寒波の日、夜半まで仕事をしていた大工の元には待てど暮らせど食事が来ない。あまりの寒さと空腹で頭がぼんやりとしたのか、それとも腹いせか、大工はほぞが合わないまま柱を組み立ててしまった。しばらくは誰も異常に気付かなかったが、柱は徐々に傾き、そのままの状態でも均衡を保ち現在に至っているという。また、本来は七階建てだったが、瓦を取り付けている時に六、七階から火事が起こり、不吉だということで、五階建てになったそう。

井戸と祠ほこらのある大家族の暮らし

かつて、田螺坑土楼群や裕昌楼に通じる道は整備されておらず、その存在はあまり知られていなかった。近年、道路が開通し、比較的交通の便が良い土楼として徐々に観光客が訪れるようになり、世界遺産の登録で一躍注目を浴びた。

現在、この土楼群やここからほど近い客家の村「塔下村」を観光するには入場券が必要だ。集落の入り口に入場券売場が設けられていて、休日ともなれば観光バスが次々と乗り入れて来る。

福建土楼の多くは現在も客家たちが暮らししているが、世界遺産に登録された土楼は政府の管轄下に置かれている。これまでのように大人数が住居として使用すると建物が傷むため、世界遺産となった土楼の住民たちはほかにも家を持ち、土楼でのみ暮らしているわけではないようだ。

掲載メディア：香港ポスト

掲載年月日：2009年11月13日

大島香折担当業務：取材・ライティング・撮影・編集・レイアウト



ハノイで過ごす週末の時

時代を見つめたオールドホテル

ハノイ国際空港から車で約一時間。ホテルのロビーに足を踏み入れると、さっきまでの焼け付くような暑さと喧けんそう噪がうそのように、穏やかな空気に包まれる。オールドホテルだけが持つどっしりとした風格、アオザイ姿の女性スタッフの柔らかなほほ笑み。ホスピタリティーに満ちたもてなしに旅の緊張が解けていく。その昔、このホテルに滞在した喜劇王のチャールズ・チャプリンや小説家のサマセット・モーム、そしてグラハム・グリーンも、同じような安らぎを感じたのかもしれない。

一九〇一年、フランス統治時代に建てられた「ソフィテル・レジェンド・メトロポール・ハノイ」は、香港のザ・ペニンシュラ、シンガポールのラッフルズ・ホテルと並ぶ五つ星のオールドホテル。植民地統治と戦争、解放を経たこの街の変へんせん遷を見つめ続けた建物は、ハノイの象徴的な存在だ。

レジェンドへ

かつては国の迎賓館として使用されたこともあり、ベトナム戦争で一時閉館していたが、ホテルは一九九〇年代に「ソフィテル・メトロポール・ハノイ」として再開。後に新館を建設し、今年はソフィテルの中で最高級の「レジェンド」へグレードアップ。リノベーションによりスパ「ラ・スパ」もオープンした。アメニティーもロクシタンとエルメスのボディーケア用品に一新。エグゼクティブフロアには枕が選べるピローサービスのほか、日本人スタッフを含むバトラーチームがゲストのニーズに応える。

ラ・スパは高級ホテルのスパとしては日本や香港よりも価格が手ごろ。天井の扇風機がカラカラと回中、しばし至福のときを過ごしたい。レストランはフレンチ、イタリアンもお薦めだが、まずは「スパイシー・ガーデン」の洗練されたベトナム料理を味わっては。最近、ベトナムのニューリッチに人気だというワニ肉料理をカフェ「ル・オレンジリー」で試すのもいい。ここはアフタヌーンティータイムのチョコレートビュッフェも好評だ。

シクロで行く街巡り

信号が変わった途端、一斉に走り出すバイクの群れ。南部のホーチミン市ほどではないにせよ、一千年の歴史を有する古都ハノイも昨今の経済発展と無縁ではない。十数年前は「しっとり落ち着いた街」といわれたが、今はバイクがあふれ、旅行者は青信号の横断歩道を渡るのも一苦労。時は金なり。豊かさに向けて猛スピードで動き出したこの街は、少し前の中国の沿海部にも似た現在進行形の面白さがある。

ベトナムはその昔、一千年の長きにわたって中国の支配を受けてきた。その名残りが旧市街入り口の城門やかつての大学「文廟」だ。その一方、フランス統治時代の西洋建築も多く、コロニアルな雰囲気を残す。

街はシクロと呼ばれる三輪車で回ってみよう。シクロは一般にタクシーよりも高く、事前に料金交渉が必要だが、ソフィテルの前に待機しているシクロマンなら安心。ホテルスタッフを介して行きたい場所を告げる。ただし、シクロの横をバイクや車が頻繁に走るの、乗る側も注意を怠らないようにしたい。

市の中心にはホアンキエム湖という大きな湖があり、そこから北には「ハノイ 36 街」を抱える旧市街が広がる。ここは十五世紀ごろにできた問屋街で、金物屋や漢方薬屋など路地ごとに同業者が店を連ね、その通りの数が三十六本あることからこう呼ばれている。観光客に人気のベトナム雑貨店もこの辺りにある。

ホアンキエム湖から西に足を伸ばせばハノイ大教会やホーチミンの遺体が安置されたホーチミン廟びょうに着く。廟内の参観は午前中だけ可能。ベトナム建国の父、ホーチミンの肖像画は、韓国のアイドルグッズ目当ての女学生で込み合う文房具店にも掲げられていて、国民の強い尊敬の念がうかがえる。

夜にはホアンキエム湖向かいのタンロン水上人形劇場で水上人形劇を楽しみ、オペラハウスのライトアップを見学。日程に余裕があれば、現地のツアーを利用して奇岩が浮かぶ「海の桂林」世界遺産のハロン湾クルーズに出掛けるのもいい。



ホーチミン市とメコンクルーズ

商業都市、バイク、観光地の顔

排ガス混じりの熱を帯びた空気、鳴り響くクラクション、洪水のように押し寄せるバイクの群れ。かつてはサイゴンと呼ばれ、南ベトナムの首都だったこの街は、現在ではベトナム最大の商業都市に発展した。

「二十五歳」といわれるベトナムの平均年齢、中国よりも安価な人件費が外資を魅了する。若者は仕事を求めてこの都市へ流れ込み、街はバイクで埋め尽くされる。成人の一人に一台は所有しているような勢いだ。

とは言え、公営交通機関がバスしかない市街地ではバイクは大切な足。排ガス除けのマスクを着け、スクールのたびに水びたしになる道路を雨合羽姿で皆、器用に走る。若年層が多いのはベトナム戦争の影響だが、それが今のバイク人口を生み出したのかもしれない。

ドンコイ通りから市場へ

ホーチミン市の中心部はサイゴン川と大教会を結ぶドンコイ通りとその周辺。街路樹の並木道に中央郵便局、統一教会（旧南ベトナム大統領府）、人民委員会庁舎などコロニアル建築が点在し、外資系ホテルが集まる。この辺りは国営デパートやこじゃれた雑貨のショップ、レストラン、カフェも多く、戦争証跡博物館も近い。

すべて徒歩圏内ではあるが、ベトナム雑貨で有名なベンタイン市場などはタクシーを利用したいところ。ただ、最近は観光客相手のトラブルが頻発しているので、タクシーを利用する場合は目的地までの相場を調べ、宿泊先のホテルで手配してもらうことを勧める。また、国営デパート前から1番の路線バスに乗ると一区間ほどでベンタイン市場、三十分ほどで終点の中華街、チョロンに着く。チョロンにもビンタイ市場というのがある。運賃は三千ドン（約十五円）。帰りは市場前から1番のバスに乗る。西日が差すラッシュアワーの大通り、バイクが川のように延々と列を成す。路線バスの窓から見た光景が印象的だった。

カイランの朝、水上マーケット

朝の光りがミルクコーヒー色の川面をきらきらと彩る。行き交う大小の船。女性の手こぎボートでもそのスピードは速く、近づいて来たかと思う間もなく通り過ぎる。

ホーチミン市から車で約五時間。メコンデルタ最大の都市、カントー市のカイランで開かれる早朝の水上マーケット。農家が船に収穫物を載せ、仲買人の船に近付いて取引を行う。カントーにはメコンデルタ最大の支流があり、ここの水上マーケットは規模が大きいことで知られる。

船に積んでいるのは果物や野菜が圧倒的に多い。交渉が成立したのだろうか、船から船へスイカが手渡しで移されていく。時折、めんやフランスパン、バインミーのサンドイッチを売る船が通り過ぎる。朝とは言え日差しは強烈。Tシャツを通して肌がじりじりと焼けてくる。地元の女性が皆、長袖長ズボンに編み笠のノンをかぶっている理由がよく分かる。

中国のチベット高原から雲南省、ミャンマー、ラオス、タイの国境線を通り、カンボジアからベトナムを経て南シナ海へと流れる雄大なメコン川。その恩恵が最後に注ぐベトナム南部では、デルタ地帯の肥沃な土地が良質の作物を育み、人々の暮らしを支え、交易の場所をつくってきた。ここでは船は水上のバイクであり、ときには住居となる。大小の差はあれ、一家に一隻は所有しているという。

水辺で遊ぶ子供、洗濯をする母親、朝の一仕事を終えて小船でくつろぐ青年。水上マーケットが終わるころ、カイランはまたいつものゆったりとした日常を取り戻す。バイクは多いものの、通りにも地方特有ののどかな空気が漂う。

ホーチミン市からメコンデルタまでは現地ツアーがたくさん出ている。旅行会社が集まるデナム通りで自分の条件に合うコースを探してみるといい。カイラン水上マーケットを含むコースはカントーで一泊する必要があるが、ミトーやカイバーならホーチミン市から日帰りで行ける。