

\*\*\*\*\*

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol.1 2006.9.10

\*\*\*\*\*

インドネシアの自然・人々の生活などは、日本ではあまり理解されていないのが実情です。ジャワ人の妻を持つ筆者が、体感・体験を自由に綴り、現地の状況が手に取るようにわかります。

+++++

皆さん、こんにちは。

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などについて、エッセイ風の雑感記として、これからメルマガにて紹介していきたいと思います。

当メルマガがインドネシアの理解に役立てれば幸いです。

+++++

【さしあたりのまえがき】

インドネシアは日本のODA（政府開発援助）最大援助先であり、日本に木材や天然ガス・エビなど多くのものを輸出しています。にもかかわらず、その国や人々の生活について、日本ではほとんど理解されていないのが実状です。

そのインドネシアをもっともっと知りたい貴方に、独自の視点で自然や食べ物そして暮らしなどについて話をしましょう。ぼくは妻がジャワ女性ですから、すぐに現地に溶け込み、あちらの人の考えもかなりわかるつもりです。

これは単なる旅行記ではありません。インドネシアに延7年以上滞在し、実際に体感・体験したことを雑感として綴ったものです。当地へ旅行・仕事に行ったことがある方には、興味深い話がいろいろ出てくると思います。

世界中のどこでも言われることですが、日本人の多くの方は自分たちだけの社会を作り、現地に溶け込むことが苦手です。「世界は一つ」ですから、これからは世界中の誰とでも仲良く付き合いたいものですね。

それには、英語や現地語（ここではインドネシア語）を覚えるのがいちばん早いでしょう。一人の人とたった一言でも良いのです。お互いに話しをすることが、現地理解の一步となります。

言葉はさておき、先ずインドネシアに親しんでください。旅行以外に仕事上の個人的な体験が多いのですが、当国の事情を知るのに役立ついろいろな内容を織り込みました。

皆様が本書によりこの国を少しでも理解され、そして興味を持たれて現地訪問のきっかけとなりましたら、大変うれしく思います。

なお、本書の大半は出張中のインドネシアにて草稿され、すでに10年ほどが経過しています。また、古い80年代のことなど現在の当国事情から掛け離れている場合もありますが、今では簡単に経験できない内容ですので、ご容赦願います。

希多 いくと

+++++

追記) 本書では、可能の「られる」を「れる」と表現しています。これは受身と可能を区別するには格好の表現です。本来「られる」は、これらに自発・尊敬の表現にも使われるので、より複雑になります。

=====

## ■ 1 【太陽が真上より北に傾く】

インドネシアは13,000余りの島々からなる島嶼国家で、人が住んでいるのはその内3,000余りの島です。その国土はとても広く、島の間にある領海を含めると、ヨーロッパ全土の面積を凌いでいます。

この国では、西の端のバンダアチェから東の端のジャヤプーラまで行くのに、メダン・ジャカルタ・ウジュンパンダンの3都市を経由して最短でも丸1日、足掛け2日掛かるのです。すなわち、ガルーダ\*1で早朝7時に出発すると翌朝7時到着（ただし週3便）、ムルパティ\*2では同時間発で翌朝8:40の到着となります（注）。その距離は直線でおよそ5,100km、3都市経由の弓なり飛行路線では5,600kmにもなります。

広いインドネシアには、3つの時間が採用されています。東部のイリアンジャヤが日本時間と同じ、中部のバリで1時間遅れ、西部のジャカルタでは2時間遅れとなります。同じ時間帯の地域は広いですから、例えば西時間の朝4時頃に東部では明るく、西部では暗いということが起こります。このことは、日本の沖縄が夜8時頃でもまだ明るいことで理解できるでしょう。

これが、お隣の国のシンガポールやマレーシアでも逆転して起こります。なぜかという、両国ともインドネシアの中時間を採用しているからです。ジャカルタより西に位置するのに時計は1時間早いので、朝がなかなか明るくなりません。シンガポールに旅行した方は、「朝6時でも暗いなあ」と不思議に思ったことがあるでしょう。

さて、インドネシアの太陽は高くいつも真上にあります。と言っても太陽は東から上り西に沈むので、当然昼頃の話です。ここインドネシアはいつも太陽が近く感じるので暑く、太陽の低い日本の冬が寒いのは当然ですね。

ジャワやバリは南緯7～9度付近に位置しています。南半球にあるというこ

とは、頭上の太陽は北側に傾いていることが多いのです。太陽の往復する回帰線が緯度23.5度ですから、ジャワの昼の太陽は真上からおおよそ南へ15度～北へ30度の範囲で移動します。

頭の中では太陽が北にあっても不思議ではないのですが、現地で北に傾く頭上の太陽はとても奇妙に感じます。日本で育ちその風土に慣れていると、太陽の高さにさえ違和感を覚えるのです。

太陽が北側にあるとどうなるか。住宅は日当たりの良い側に寝室や庭をつくるのでしょうか。何しろ暑いですから、逆に日陰となる南側に寝室など設けるのかもしれませんが。しかし、太陽は余りにも高すぎるのでどちらでも良いようです。各部屋の位置はむしろ道路や家の向きなどに関係するのでしょうか。

また、仕事上方角は重要なのですが、太陽があまり高いとそれがわかりません。太陽の低い時はいいのですが、昼時には磁石なしでどちらが南で北なのか特定できないのです。日本なら雨の日を除き、太陽の位置で方角はほぼわかりますが、この国ではそうはいかないのです。

この国で太陽に身体をさらすのは、回避した方が無難です。昼の直射日光はじりじりと肌に突き刺さり、太陽の下に30分もいたら、皮膚が真っ赤になってしまいます。午前10時～午後3時頃は野外で必ず帽子をかぶり、できれば長袖シャツ着用がいいですね。若い女性といわず、子供や男性も太陽には要注意です。

+++++

\*1 ガルーダ：ガルーダ・インドネシア航空（GA）

\*2 ムルパティ：ムルパティ航空（国内航空、MZ）

+++++

（注）インドネシア西端から東端までのガルーダ所要時間は次のとおりです。

| 都市名           | 着時間            | 発時間            | 便名             |
|---------------|----------------|----------------|----------------|
| Banda Aceh    | -              | 07:00          | (GA035)        |
| Medan         | 08:10          | 08:50          | (GA035)        |
| Jakarta       | 11:00/ 11:00   | 21:00/ 21:00   | (GA742/ MZ760) |
| Ujung Pandang | 00:20*/ 01:45* | 01:00*/ 02:45* | (GA742/ MZ760) |
| Jayapura      | 07:00*/ 08:40* | (06:30**)      | (MZ720)        |
| (Merauke)     | (07:40**)      |                |                |

( 出典 : OAG Executive Flight Planner (Asia, Pacific), Dec. 1996 )

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 2 2006. 9. 15

-----  
皆さん、こんにちは。

インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。

配信は原則 5 日毎 ( 5/10/15/20/25/30 日 ) に一話です。  
-----

## ■ 2 【熱帯雨林の雨季と乾季】

インドネシアは一般に熱帯雨林気候に属し、雨季と乾季の区分が比較的是っきりしています。比較的というのは、ほぼ赤道直下部のボルネオ辺りですと、その区分があまりはっきりしないからです。しかし、人口の集中するジャワ島やバリ島などは南半球にあり、11月～3月が雨季、4～10月が乾季に相当します。

北半球に位置するスマトラ北部は、この雨季と乾季が逆になります。スマトラからジャワ・バリを経てフローレスに連なる火山列島、これより南へ外れるスンバ、ティモールなどはやや乾燥したサバンナ風の気候を呈します。

この国の平均気温は29 前後で、一年を通してほぼ一定しています。昼の野外は相当暑いですが、日陰に入るとそれほどでもありません。日本と比較しても、アスファルトの照り返しやエアコンの暖気が混じる真夏の東京より過ごし易いかもしれません。湿度も周囲に木々や土などの自然が多い分、さわやかに感じます。

雨季には当然ですが雨が良く降ります。しかし、日本の梅雨や秋雨とは違い、1日の内で降っている時間はあまり長くありません。雨は熱帯特有のスコールです。日本の夏の夕立に似ており、時にバケツをひっくり返したような土砂降りですが、ふつう1～2時間ほどで止みます。

確かに平地の多い地区では、スコールが多いのかもしれませんが。しかし、今（2001年）居るジョグジャカルタ（中部ジャワ）は、雨の降り方がどこか違うようです。穏やかな雨が半日以上降ったり、梅雨のようにしとしと雨が1日中降り続いたりするのです。

ジョグジャは北方30 kmにメラピ山（2,986 m）がそびえ、西も南東方も山に囲まれています。長雨の原因は地形が盆地状を呈しているからでしょうか。この広いインドネシアでは、降雨にも地方による特異性があるようです。

季節風は、季節や地域により特有の吹き方があります。この季節風は貿易風とも呼ばれ、乾季には主に東（～南東）風、雨季には西（～北西）風が卓越しています。特に海岸沿いでは季節により強風が吹くことがあるようです。

ところで、「南の国だから台風が多い」のでしょうか。台風の卵である熱帯低気圧は、緯度で言うと10～25度付近の海域で発生します。そこで生まれた熱帯低気圧が台風になる頃には、北半球では北上、南半球では南下（南上？）した後ですから、インドネシアへ台風の影響は全くありません。

しかし、台風の代わりに突風があります。突発的な強風は熱帯雨林の大木をも倒します。この突風は、雨の前触れまたは雨と共に発生することが多く、局地的かつ瞬間的な気圧の変化に起因するのでしょうか。突風の予測は困難ですが、雨が降りそうな時には大きな看板や落下しそうな物に十分注意した方がいいと思います。

=====  
インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====  
インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 3 2006.9.20

-----  
インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。  
配信は、原則5日毎（月6回-5/10/15/20/25/30日）に一話です。  
-----

皆さん、こんにちは。今日の内容は《食べ物編1》になります。

### ■3【インドネシア料理は地域により多様である】

インドネシアは多民族国家ですから、それぞれの民族に応じた料理があります。しかし、同じ民族でも地域により料理の味が変わります。例えばジャワの中でも、西ジャワ・中部ジャワ・東ジャワでは料理の味はまるで違うのです。

では、有名なパダン料理から始めましょう。この店に入ると席につくや否や、あっという間に目の前にたくさんの料理皿が並びます。「まだ何も注文してないよ」と言うなかれ。これがパダン料理の真髄なのですから。

パダンとはスマトラ中部の都市名です。インドネシアで一般的なパダン料理、出てきた皿の中から好きなものを食べて、その分だけの料金を支払う明瞭会計です。しかし、料金の出し方にはちょっとしたルールがあります。

料理はふつう肉や魚の塊が一皿に2つずつのっています。これは、1つ食べれば1つ分だけ払えばいいのです。しかし、野菜やスープ・小エビなど塊で分かれていない物は、少し食べても一皿分の料金を取られます。

パダン料理は、食堂が見つからずにお腹が空いた時が最高！ 目の前の店に飛び込めば、待ち時間なしですぐに料理にありつけます。そして辛いのが好きな人は、サンバルという辛味をたっぷりつけて食べることができます。

ただし、野菜はふつう味のない茹でたキャッサバの葉だけになります。また、料理は作り置きですから冷めたものが多く、人前に出たものがまた出てきます。また、ハエがたかることなどを考えると、ちょっと躊躇する人がいるかもしれません。

一方、注文してから時間がかかるのが中華料理です。中華料理は日本人の口によく合いますが、一皿の量がすごく多いのです。一皿はまず2人分と思ったほうがいいでしょう。ですから、まず一人では行かない方が無難です。できるだけ大人数で行った方が、色々な料理が味わえます。

さて、ジャワ料理の最初が西ジャワ。バンドンは他で記述しますので、ここではジャカルタ西方のセランでのお話。ここではおいしいレストランに出会えず、テント張りの屋台 Warung に食事に行きました。ミルクフィッシュのすり身の串焼、サテ・バンデンという名物がありますが、この小骨の多い魚はちょっと苦手です。

次に中部ジャワ。ジョグジャで生活するまで知らなかったのですが、料理はとても甘く上品なのです。昔のサルタン（王様）の好みだったのででしょうか。甘い料理もちょっと苦手ですね。けれども、街中ですごくおいしいパダン料理屋を見つけました。普通は少ないはずの野菜料理がたくさんあり、とても感激しました。

東ジャワ料理は、個人的意見ですが、この国の中で日本人の嗜好に一番合うと思います。辛いものもありますが、ソト・アヤム（鶏肉スープ）、ラウオン（牛角煮スープ）、ソブ・プントウット（牛テールスープ）などなど、一度食べたら

忘れられないものが多いですね。

ジャワから外れて東の島々に行ってみましょう。バリはヒンズーですから豚肉が食べれます。世界的な観光地ですから、ホテルでは西洋料理などの国際料理が多いですね。バリに住んでいたこともあります。宿舎の女中がジャワ人だったので、ぼくにはバリ料理はあまり良くわかりません。

バリの東に位置するロンボク島、マタラムには、アヤム・タリワンという優れた名物があります。元々はお隣のスンバワの地名に由来しています。辛いサンバルを鶏肉に塗りたくって丸々焼いた料理です。これは実にうまい！辛いのが好きな人には絶品です。

さらに、スンバワ島東部にビマという町があります。ここには山羊肉のステーキ料理を食べさせてくれる店が1軒あります。観光で行くことはないでしょうが、間違ってしまう機会があったら一度食べてみてください。

=====

### インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

### インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====



インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 4 2006.9.25

-----  
インドネシアの自然、土地、食べ物、生活、社会などを、エッセイ風の雑感記として、メルマガにて紹介します。当国の理解に役立てれば幸いです。  
配信は、原則5日毎（月6回-5/10/15/20/25/30日）に一話です。  
-----

皆さん、こんにちは。今日の内容は《食べ物編2》になります。

#### ■ 4【料理あれこれ1（ポピュラー料理）】

インドネシア料理の中で最もポピュラーなのが、ナシ・ゴレン Nasi goreng です。いわゆるチャーハンで、地域や店により見た目はさまざま。ふつうは大皿に炒飯を丸く盛り付け、その上に目玉焼き、脇に焼鳥または唐揚と野菜が少々付いています。この炒飯は、一般に唐辛子のみじん切りが入って結構辛いものです。

片やミー・ゴレン Mie goreng はいわゆるヤキソバです。これも見掛けは炒飯と似たり寄ったりです。日本の中華屋さんなどで食べるものとほとんど変わりませんが、味は若干インドネシア風になります。

この他にナシ・チャンプール Nasi campur というのがあります。沖縄のチャンプルに通じる言葉で、（混ぜこぜにする）意から「盛合せ飯」の訳がピッタリです。白いご飯の脇におかず4～5種類を盛り合わせてくれます。以上の3品が、いつでもどこでも頼める料理の代表選手です。

次にソト・アヤム Soto ayam。これは「鶏肉スープ」で、キャベツ・春雨・鶏肉の細切り・フライドポテトなどが入っています。スープは全く辛くないので、サンバル Sambal という唐辛子調味料とレモン(ジュルック・ニピス Jeruk nipis) をかけるととてもおいしくなります。

ソト・アヤムは元々ジャワ料理ですが、ジャワ人が普及させて全国各地で食べることができます。ソト・アヤムだけの専門店も多く、白いご飯と食べて1食終わりという所もあります。ただし、その味はというと、お店が多い分ピンからキリまであるようです。

スープで他には、ソプ・ブントウツ(ト) Sop buntut という牛テールスープがあります。ぼくの好物で、インドネシアに着いた晩の夕食に食べたりします。時にメニューの中に見つけると注文するのですが、店により味はまちまちです。ソトと同様に、サンバルとジュルック・ニピスをたっぷりかけて食べます。

続いて、ビールに欠かせないのがサテ Sate/Satey です。インドネシア版焼鳥で、鶏肉だけでなく山羊肉、牛肉があります。中でもおいしいのが山羊串焼き Sate kambing。サテはふつう、ピーナツソース又は唐辛子入り甘ソースが付くので、好みのソースとサンバル Sambal をつけて食べましょう。

但し、バリではこのサテ・カンピンのお店を探すのが一苦労です。昔はデンパサルに1・2軒しかないようでした。バリでは一般的食材の豚に比べると、山羊は需要も供給も少ないのでしょうか。

ところで、ゴレン Goreng という言葉は「油で炒める・揚げる」という意味ですから、ナシ(白飯)・ゴレンは炒め飯、アヤム(鶏肉)・ゴレンは唐揚(揚げ鶏肉)になります。インドネシア語では一般に修飾語が後ろに付くことを覚えていると便利です。

ここで、インドネシア料理に欠かせないサンバルについて一言。唐辛子の他に赤たまねぎ・にんにく他の香辛料を混ぜ、一度火を通して作る手のこんだ調味料です。唐辛子と言っても赤や緑、長いのも短いのも、その種類はすごく多いのです。

ですから、その土地柄によってもサンバルはまちまちです。極端に言えば、各家庭で作るサンバルも微妙に違いますから、この国の家族数だけその種類もあるということでしょう。サンバルを入れると辛味が増すだけでなく、料理の味がガラッと変わったりします。

この暑い国では、辛いものを食べないと身体が持ちません。暑いからといって、日本レストランでさっぱりしたソーメンを食べていたら、それこそゲンナリしてしまいます。辛い料理を食べてバーンと汗をかく方が、あとでスッキリするのです。汗を出すことも、この国でのひとつの健康法になります。

(注) アルファベットはインドネシア語です。

=====

### インドネシア雑感記

発行システム：『まぐまぐ!』 <http://www.mag2.com/>

配信中止はこちら <http://www.mag2.com/m/0000207699.html>

=====

### インドネシア語入門講座 配信中

カテゴリ：語学・資格 その他の外国語 その他

配信：月3回予定（毎月10/20/30日）

発行者ホームページ

<http://www.baronjp.com/>

=====

Copyright © 2007 Baron, All Rights Reserved