

インドネシア雑感記 : 希多 いくと

Vol. 21 2006.12.20

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。
配信は五十日（5/10/15/20/25/30日）の予定です。

皆さん、こんばんは。

今日は《食べ物編 Food 7》、大豆食品のお話です。

■ 2.1 納豆そっくりの大豆食品

インドネシアには納豆そっくりの食べ物があります。

ご存知の方もいるでしょう。テンペ Tempe です。大豆を蒸した後、どちらも菌により発酵させる点で、非常に近似した食品です。

ただ、納豆菌、テンペ菌と菌の種類が違ふことにより、テンペは全くネバネバしません。

ところで、最近「納豆のルーツはネパールではないか」と耳にしました。「日本とおなじ納豆がネパールにはあり、それが中国を経て日本に渡来したのでは」と言うのです。

海外で一緒に仕事をする人たちは世界各国を訪れているので、このような面白い話も出てきます。

その後資料を当たると、糸を引くような納豆類似食品は東アジア、東南アジアに広くあることがわかりました。

例えば中国。雲南省では同じ納豆を一般に油で揚げて食べるとか。他に、ミャンマー・ネパール・ブータン・インドにも納豆はあるようです。

日本では、八幡太郎（源）義家が出陣中、食糧不足で農民に供させたワラの中の煮豆が納豆になったというのが、秋田県地方に伝わる伝説です。

それによると、古くからわが国でも納豆が偶然にでも出来上がる素地は充分にあったでしょう。

ついですので、納豆の話をもう少し。

水戸生れのぼくは小さい頃、よく納豆屋さんにお使いに行きました。

当時家庭用のきょうぎ納豆（経木で包んだ三角形の納豆）やわら納豆には、からしもたれも付きませんでした（水戸駅の土産用はからし付き）。

毎日食べていたおかげで、ぼくはその匂いで味や状態までわかります。

独断的偏見ですが、本当にうまい納豆は長ねぎのきざみと醤油だけを混ぜ、ご飯にかけてひたすら食べる。これに尽きます。

そして、できたてホヤホヤの納豆よりも2～3日目にうまさのピークがあり、その後冷蔵しても日毎に味が落ちます。

ですから納豆は厳然たる生鮮食品です。買ってから1週間以内、賞味期限内には食べきった方がいいですね。

納豆の話は尽きないのですが、話をテンペに戻しましょう。

さて、テンペはネバナバも臭いもないので、納豆が嫌いな人でもとても食べやすい食品です。

大豆は大地のお肉ですから栄養も満点。

また、大豆イソフラボンが非常に多く含まれ、常食しているインドネシアのご婦人方には更年期障害などない、とかテレビでも話題になっています。

テンペはふつうバナナの皮で包んだ塊で売っています。大きさも豆腐ぐらいですが、そんなに軟らかくありません。

家庭では、テンペを調理するのに1cmほどの厚さにスライスして使います。ほとんど味もないので、いろいろな料理に利用できます。

一般的であっさりしているのがテンペ・ゴレン、下味をつけて揚げたものです。揚げたてのアツアツは、ビールのつまみに最高。納豆にはまねのできない酒のつまみとなります。

その点大豆ですから枝豆と同類とも言えますが、栄養価は断然テンペに軍配が上がるようです。

食堂などで皆さんが注文できるのは、ふつうこのテンペ・ゴレンになると思います。料理の中身を吟味すれば、何種類かからはテンペの欠片を見つけることは可能でしょうが、テンペ料理としてのメニューはほとんどありません。

そうそう、ナシ・チャンプルーにはサンバル・ゴレン・テンペがちょっとだけ付いたりします。

これはテンペを細切りにしてから揚げし、サンバル（唐辛子調味料）やケチャップマニス（甘ソース）などで炒めたものです。テンペだけや時に小魚やピーナツを混ぜたりして、これもつまみにお似合いです。

食堂のメニューでは少ないかもしれませんが、他にテンペ料理がないかというと、そんなことはありません。

何にでも合う食材ですから、家庭料理にテンペはもちろん引っ張りだこ。

テンペと他の野菜を炒めたトゥーミス・テンペや、ココナツ味でなす・厚揚げなどと一緒に煮込んだロデもおいしい料理です。

もちろん肉類とも相性が合うし、料理店バロンではバリ・アヤム（辛煮込み鶏肉）の変則版としてテンペと厚揚げを混ぜたメニューを出していました。

とにかくテンペは栄養豊富な、料理の重宝物と言ったところですね。

テンペ以外に大豆起源の豆腐タフ Tahu があります。これはトウフとおそらく語源が同じですね。

こちらのタフは木綿豆腐のように少し弾力があり、ふつう若干の酸味があるのが特徴です。

最近では日本とほぼ同じような絹ごし豆腐や、酸味のないものも出まわっています。

豆腐があれば当然厚揚げもあります。

厚めの厚揚げを開いて肉や野菜を詰め込んだ料理タフ・イシ Tahu isi は、激辛の小さな緑唐辛子をチビチビかじりながら、モグモグと食べます。

これもビールにも合いそうですが、酒とは縁のない(もちろんイスラムは禁酒)屋台などに売られているのが残念ですね。

=====

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：毎週金曜日

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. 22 2006.12.25

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。
配信は五十日（5/10/15/20/25/30日）の予定です。

皆さん、こんばんは。今日は《食べ物編 Food 8》になります。
今日はクリスマス。欧米では七面鳥のお肉がつき物ですが、インドネシアのお肉のお話しをしましょう。

■ 22 血圧の上がる肉料理とは？

インドネシアでふつうに食される食用肉は、鶏肉・牛肉・山羊肉です。

イスラムでは豚がご法度ですから、バリや中華用食材屋を除き、豚肉はありません。敬虔な人はナシ・ゴレンに混じる豚肉を一つ残らず取り除くほどです。

では、これらの中で、一番高価なのは何肉でしょうか。

鶏肉が需要供給共に一番多いと思いますが、国産の牛肉は筋が多く、けっこう硬めの肉になります。特に年老いたものはなかなか噛めません。

そういうことも値段に考慮されているのでしょうか。鶏肉・牛肉は同じ位の値段になります。

余談ですが、ぼくの体験では水牛の肉は老牛以上に硬いですね。

よほど好奇心のある方か、歯がとても丈夫で噛むのが好きな人以外には、とても薦められません。

でも、妻から水牛肉はあまり固くないと後で聞きました。どなたか試してみてもいい？

輸入物の牛サーロイン・ステーキ（オーストラリアが多い）などは、もちろんやわらかくおいしいので、とても高価になります。が、これはお金持ちの食べ物で、庶民にはほど遠い食材です。

もうお判りでしょう。この国で一番高いのは、日本ではほとんど馴染みのない山羊肉です。

なぜかと言うと、山羊肉料理はハリ・ラヤ（イスラム暦の正月）や結婚式など祝い事に欠かせないからなのです。

農家などでは祝い事の何日も前から山羊 Kambing を飼っておき、当日にさばいて料理する風習があります。それほど珍重される山羊肉に対し、牛肉は葬儀などに使われることが多いようです。

子供たちは、こうして飼ってある山羊や鶏たちとすぐ仲良くなります。その「山羊さん」がいつの間にか料理され、お皿にのっていることを知ると、彼らは涙ぐんでとても食べられません。

実際日本でも、小さい時にニワトリの首をひねるのを見て以来、鶏肉が嫌いになったという人は結構います。

ですから、子供たちにおいしい山羊肉を食べさせるのには随分苦労しました。

日本でも沖縄などには山羊肉を食する文化があります。

その沖縄に長期出張でアパートに暮らしていたときのことです。近くに山羊料理があるのを知り、もちろん喜び勇んで妻と二人で出かけました。

その料理は山羊の精肉からモツまでのごった煮スープで、「うまい、うまい」と半分ほど食べました。

しかし、それから急にとても脂っこく感じて食が進まず、残りのスープと中身少々を残してしまった経験があります。

さて、インドネシアの山羊肉です。もちろん、ぼくにも一番おいしいお肉になります。

皆さんは、羊肉（マトン）と似ていると思うかもしれませんが、しかし、山羊肉は臭みがほとんどなく、マトンとは確実に一線を画しています。

こちらの山羊料理は、串焼と煮込み料理が一般的です。

串焼はサテ・カンビン Sate Kambing といい、精肉だけ使います。

煮込みはグレ・カンビン Gulai Kambing (山羊肉カレー) で、精肉だけのものからモツまでさまざまです。さらには、カキ・カンビン Kaki Kambing (山羊足カレー) もあります。

串焼サテはやきとり(サテ・アヤム)もありますが、よりおいしいのがサテ・カンビンです。しかし、冷めると固くなってしまいますので、ふつうホットプレートにのって出てきます。

サテは、ピーナッツソースとサンバル(唐辛子みそ)もしくは唐辛子入り甘醤油で食べます。

グレ・カンビンは実においしい料理です。

特に、子山羊の精肉を煮込んだものはやわらかくもう最高。牛も羊も、若い肉の方がやわらかいのと同じですね。

山羊肉カレーといっても、日本でのカレーのイメージとはまったく違います。

ターメリックによる黄色いスープに、唐辛子の赤みが混じり、ほどよい辛さと煮込んだ肉の絶妙なコンビ。高貴さを感じる料理です。

特に妻のいとこの作るグレ・カンビンはもう絶品で、スラバヤでこれを食べるのが楽しみの一つです。

ところで、これらおいしい山羊肉ですが、食べた後に身体が温まるとよく聞きます。ぼく自身は実感したことはないのですが...

この国では古くから「山羊肉は血圧を上げる」と言われ、たくさんの方がこの説を信じているようです。

そこで、山羊肉と血圧の関係をインターネットで調べてみました。

確かに、血圧が上がるとい情報もありますが、これは身体が温まるということからそう感じているようです。

重要情報として、(社)日本緬羊協会がありました。要約すると、「沖縄料理の山羊汁が高血圧症に悪いという流説がある。食糧不足の時代に脂肪も入れて煮込んでいたからだろう。むしろ山羊肉は蛋白質が高く、脂質が低

く、カルシウム、リン及び鉄分が高いことからヘルシーな食材の一つである」
実際の研究成果は定かではありませんが、食べた感じでぼくの意見を述べるなら、「山羊肉はヘルシーな食材」という方に賛成ですね。

=====

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：毎週金曜日

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. 23 2007.12.30

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。
配信は五十日（5/10/15/20/25/30日）の予定です。

皆さん、こんばんは。

今日は《自然編 Nature 7》、ボルネオのジャングルのお話です。

今年もいよいよ明日が大晦日。

皆様にとって来る年が素晴らしい年でありますように。

■ 23 暗いはずのジャングルに陽が射し込んで

ボルネオに初めて出張が決まった時、多くの方からさまざまな忠告をいただきました。

曰く、「ジャングルは暗くて、山ヒルによくたかられ血を吸われる。ヒルは足元から這い上がるので、長靴を履くように」

曰く、「ノミやシラミがたくさんいて、身体がかゆくてしょうがない。殺虫剤は忘れず携行するように」

曰く、「マラリア蚊は縞々模様があるから、十分に注意すること。あちらの蚊取り線香は効かないから、日本から持っていくように」

などなど。

ぼくが84年に初めて訪れたジャングルは、残念ながらこれらの忠告に反してとても明るかったのです。

そんなはずないじゃない、と思うでしょう。

しかし、「鬱そうたる」とはほど遠い、なんと樹冠から太陽がのぞく本当に明るい密林でした。

なぜそんなに明るいのかと言うと、カリマンタンで82～83年に発生した大規模な山火事が原因です。

ジャングルの大木や密生するつた・シダ類も、その山火事でほとんど焼失してしまいました。実際に葉がたくさん生い茂る大木はほとんどなく、多くの巨木が至るところに横転していたのです。

真冬に向かう日本からやってきた暑さにか弱き青年には、熱帯の暑さは本物でした。

現地調査の初日に、測量班が細く切り開いたまっすぐの小径を3時間ほど歩きました。明るいジャングルの中、自分の背丈ほどもある大きな倒木を何度も何度も乗り越えるのです。

歩き始めてまもなく身体中から汗がふきだし、歩行中ずっと止まりませんでした。

昼の休息を取る時には、ぼくの体力は完全に消耗し、昼飯が全くのどを通らないほど脱水状態に陥ってしまったのです。

一緒に歩いた現地スタッフは、まるで汗もかかずにけろりとしています。熱帯育ちの暑さへの強靭さには驚嘆するばかりです。

その時は水分を補給しながら、ほんのひと口の飯粒をやっとの思いで胃に納めて昼食終了。この体験はそれが最初で最後です。

これを機に少しは暑さになれたのでしょうか。その後はジャングルを歩いて、食事がのどを通らないということはなくなりました。

ところで、ジャングルで巨木がなぜ倒れるのか、不思議に思いませんか。

日本なら燃えても立ち枯れで済むはずですが、こちらの樹木は簡単に倒れてしまいます。その理由は、とても単純です。

カリマンタンの土壌は、暑い気候と豊富な降雨により著しく風化され、地表部の養分は溶けて下層に移動し、ついには溶脱されてしまいます。

したがって、栄養分のある土壌はほんの地表部だけ。1 mほどの地下には樹木に必要なミネラルはほとんどありません。熱帯雨林の土壌は、悲しいほど貧弱なのです。

栄養分がないのですから、木々は深く根を下ろせないのです。大木といえども地表部だけに根を張り、巨体を支えるため平べったい板根が発達します。

外見上かなり立派に見えますが、地下深く根を張らない頭でっかちの大木は、わずかの強風や火事でもすぐこける、ということです。

さて、山火事のおかげで山ヒルもグリーンスネークもいない、という幸運に恵まれました（真のジャングルを体験できなくて不幸、という逆の見方もできますが）。

しかし、蚊はたくさんいました。蚊は人間の汗の臭いや吐く息に寄ってくる、と言うとおり、人一倍汗っかきのぼくはその絶好の攻撃対象なのです。ずいぶん、ムヒや虫除けスプレーのお世話になりました。

まあぶっそうな動物の代わりと言っては何ですが、大きさは、小さなシジミチョウからアゲハチョウくらいまで、何種類かの、日本では見たこともないような素敵なチョウを見かけています。

暑さでバテ気味のとき、かわいらしい姿は心につかの間の潤いを与えてくれました。残念ながらチョウの名前は一切不明です。

ジャングル奥地から戻ったサマリダは大変な大都会でした。この感覚は相対的なもので、サマリダは決して大きな街ではありません。

しかし、それを感じさせるに十分なジャングルでの生活でした。

ぼくにその仕事を紹介してくれた大学同期の友人は、

「ボルネオで生活したら世界のどこに行っても怖くないぞ」

と言ったことがあります。

まさにそのとおりで、さまざまの体験ができたジャングル生活は、その後のぼくの海外生活や業務上で大きな支えとなっているのです。

=====
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：毎週金曜日

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. 24 2007.1.5

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。
配信は五十日（5/10/15/20/25/30日）の予定です。

明けましておめでとうございます。

本年が、皆様にとって素晴らしい年でありますように。

今日は《自然編 Nature 8》、山火事などの自然災害のお話です。

■ 24 山火事を消せたらノーベル賞もの

「ガルーダインドネシア航空 G A 1 5 2 便(ジャカルタ - メダン)、メダン近くの断崖に激突、234人死亡。(9月26日昼)」

「インドの小型貨物船、大型貨物船とマラッカ海峡にて衝突、28人行方不明。(9月26日夜)」

これらはいずれも、カリマンタン(インドネシア領ボルネオ島)の山火事に端を発した航空事故、および船舶事故の新聞の見出しです。

今年(97年)の乾季は近年に例のない大干ばつで、雨が全く降りません。カリマンタンでは泥炭層が地表に広がる所が多く、自然発火や焼畑による飛び火で山火事が発生してしまうのです。

9月28日現在、こうした山火事は約6千haの山林焼失後も、火力の衰えを全く見せず燃え広がっています。

シンガポールやマレーシアの首都クアラルンプールでは、この山火事による

煙が貿易風と呼ばれる偏東風に運ばれ、真昼でも太陽の見えない暗い状態が続いています。

そして喘息などの煙害もかなり発生しているようです。

最近マレーシアは独自の消防隊をカリマンタンに派遣していますが、延焼を止めるに至っていません。

猛威の山火事はカリマンタンにとどまらず、スマトラ・スラウェシの各島にも及んでいるようで、乾きに乾いた大地により大木の火の廻りは一段と加速しています。

ガルーダ航空機事故当時、メダンの東方に位置するクアラルンプールやシンガポールでは飛行場を一時閉鎖していたと報道にあります。

航空機や船舶のレーダーが機能しなかったとは思えませんが、煙害による見通しの悪さが事故の引き金になったことは想像に難くありません。

ところで、自然災害の最たるものは、昔から「地震・雷……」の喩えがあるように、地震ですね。最後の喩えは今では風化してしまいましたが、ほかにも津波・台風・洪水・火山噴火などたくさんの災害があります。

スラウェシ島のパレパレでは9月28日に、リヒタースケール6.0の地震が発生し、13人が建物の倒壊等で死亡しています。

まさに今年97年はこの国で災害が集中しており、自然の力の強さを痛切に感じる事件が相次いでいます。

自然の力を抑えつけることは、自然の理に逆らうことになるのでしょうか。

相対する自然の力をうまく利用して、災害を引き起こす自然を緩和させることは夢でないように思います。

自然の力に対抗するには、不屈の精神を持って自然と対峙する姿勢が必要ではないでしょうか。

このかけがえのない地球を救うためには、あらゆる科学を統合しさまざまな観点から判断できる「レオナルド・ダ・ビンチ」のような人物の出現が待たれ

ます。

地震予知・噴火予知などは、近い将来ある程度の精度を持って可能になるでしょう。科学の進んだ現在、予知してもらわないとなりません。

さらには、台風の進路変更など、自然の脅威をある程度コントロールできるような社会が来る日も、そう遠くないと思います。

さて、地球環境に影響を及ぼしかねないこの山火事は、カリマンタンが雨季に入ると目される11月頃までは鎮火しない、との見方が有力です。

オーストラリアのチームが飛行機から海水をまいて消火する案もあるそうですが、塩害を考慮して実施するには至っていません。塩害とはもちろん、海水の影響で消火後に植物が生育できなくなってしまうことです。

内陸で海水を使わずに、大規模な山火事を確実に消せる方法はないのでしょうか。もし乾季においても、「局地的かつ一時的に雨を自由に降らせる」ことができれば、ノーベル賞に値するでしょう。

自然の力を半減させ自然災害を未然に防ぐことは、人類に課せられた使命かもしれません。

地球の表面に息づく自然や生物のダメージを少しでも軽減させることは、ひいてはこの地球本体を大切にすることになると思います。

=====

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：毎週金曜日

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. 25 2007. 1. 10

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。
配信は五十日（5/10/15/20/25/30日）の予定です。

皆さん、こんばんは。

今日は《土地編 Land 7》、ひんぱんに噴火を繰り返すメラピ山のお話です。

■ 25 メラピ山の熔岩ドームが崩れ落ちる

メラピ山は世界でも屈指の活火山の一つで、中部ジャワのジョグジャカルタの北方に位置しています。

その名は、サンスクリット語の「高山」メル Meru と、ジャワ語の「火」アピ Api に由来します。

ムラピ山と表示することもあるようですが、語源からはメル+アピ=メラピとするのが正しいと思います。

メラピ山は第四紀の成層火山で、富士山に似たいわゆるコニーデ型の美しい山容を呈しています。

その標高ですが、地形図や文献から 2,911m (1955年)、2,948m、2,968m、最新のデータ(1999年)では 2,986m とどんどん高くなっています。

メラピの火山活動は非常に活発で、近年においても 2~3年に1度の小噴火と、10年に1度くらいの大きな噴火を繰り返しています。

昨年（2006年）にも小規模の噴火が発生していますね。

歴史上では特に1,006年の大噴火が有名で、当時の近隣の王国が消滅したことが、サンスクリット語で書かれたジャワ史の石碑に記されています。

この大噴火により西側山体の大半部が消滅したと言われ、噴火や後に続いた土石流による死者は数千人に達しました。

またポロブドゥールの仏教寺院も大噴火による火山灰の下に埋もれ、その発見が遅れました。

寺院はメラピ山の西南西約27kmに位置しますが、噴火時には貿易風により灰が西に流れていたのでしょう。

現在のメラピ山は、西半分が大きくえぐられた大噴火時の古い山体の上に新しく形成されたものです。地形的にも東側にその名残が残っています。

東側は噴出物が少なく、開析（侵食）の進んだ古い地形を呈しています。対して西側は噴出物が厚く堆積し、ガリー（溝）状の河川が発達する新しい地形となっているのです。

メラピの噴火は特徴的で、よく見られるのが熔岩ドームです。

噴火口から噴き出す熔岩は、映像で見るハワイの溶岩のようにサラサラしたものではなく、粘性が強いいため火口付近でドームを形成します。

溶岩ドームは、ゴツゴツした奇怪な形状や舌のような形状を示し、長い時は何年にもわたり少しずつ大きくなります。

そしてその形が現状を保てなくなった時、ドームが崩壊しなだれ型火砕流が発生します。

2001年3月小規模噴火の後に、メラピの西方山麓へ火山噴出物の調査に行きました。

そこは山頂から12kmほどの離れた山麓部ですが、火砕流が発生したら危険なところです。

ガラガラガラッと時折遠くで音がします。溶岩ドームが少しずつ崩れて発生する地震はガグラン gagan とされ、噴火に直接結びつきません。

しかし、山麓にいて間近に聞く音は、噴火を想定させあまり気分のいいものではないですね。

メラピの火山性地震の観測は1924年に開始され、噴火に関わる地震の評価基準がほぼ確定されてきています。

要は種々の地震の数値がある基準に達すると、噴火危険度のレベルが上がります。危険度は4段階あり、最高レベルでは噴火がいつ起きてもおかしくない状態です。

熔岩の中は高温のため、崩壊と同時に熱雲が発生します。その熱雲が目前に見えたら逃げ切れないことは、あの雲仙普賢岳の噴火で見られたとおりです。

熱雲を含んだ火砕流は時速100kmほどで急斜面を駆け下り、時には山頂から13kmの地点にも到達します。

メラピ山麓は肥沃なため、山頂から7kmほどの所にまで人が住んでおり、これが時に被害を大きくするのです。

メラピ山の1回の噴火量は、ふつう100万から300万 m^3 とされています。

1961年の記録では、火砕流・溶岩流・降灰を含めた総量4,240万 m^3 というのがあります。これは、後樂園球場の35倍の量に相当します。

ですから、平均的な噴火でも後樂園ドームの2~3倍の噴出物が吐き出されます。現地で見ても、メラピの噴出物はとてもぼう大です。

メラピ山麓部の主な河川では、ブルドーザーによる砂利採石が盛んに行われています。とにかくいくら砂利を採ってもなくなるのです。

要は、ひんぱんに起こる噴火や雨水による山腹の侵食により、火山土砂の供給が絶えないということでしょう。

今日はかなり専門的な話になってしまいました。メラピは噴火が頻繁にあり、熱雲発生危険があります。噴火危険レベルに注意し、最高レベルの時は近づかないようにする、ということだけ覚えておいてください。

=====

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：毎週金曜日
発行者ホームページ
<http://www.baronjp.com/>

=====

Copyright © 2007 Baron, All Rights Reserved