

城取博幸の

パラオ コロールのスーパーマーケット見聞録

NO68

2015年 6月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

## パラオの概況

1. 面積： 488 平方キロメートル（屋久島とほぼ同じ）
2. 人口： 20,920 人（2013 年、世界銀行）
3. 首都： マルキョク（2006 年 10 月、コロールより遷都）
4. 民族： ミクロネシア系
5. 言語： パラオ語、英語
6. 宗教： キリスト教
7. 主要産業： 観光業
8. 総貿易額： （1）輸出 20.8 百万米ドル  
（2）輸入 144.7 百万米ドル（2013 年、アジア開発銀行）
9. 主要貿易品目： （1）輸出 魚介類  
（2）輸入 機械・機器、燃料、メタル、食料品
10. 主要貿易相手国：  
（1）輸出 日本、パキスタン、ベルギー  
（2）輸入 日本、ドイツ、シンガポール、中国

## 11. 経済概況

日本、米国及び台湾からの無償援助に依存する建設業、食料品・消費財の輸入に立脚する商業及び観光産業が主要産業となっており、それぞれの産業では外国人労働力への依存度が高い。

また、パラオ人の過半数が公務員である。観光に関しては、日本や韓国、台湾から直行便が運行しており、2014 年には観光客総数が 140,784 人に達した（内、日本人観光客数は 37,986 人）。

製造業、農業、漁業、鉱業等は発達していないが、漁業に関しては、台湾資本を中心とした外国漁業企業がパラオ近海で操業権を取得して、日本、台湾、中国にマグロを輸出している。

食糧に関しては、タロイモやキャッサバの生産及び近海漁業はあるものの、大部分を米国本土からの輸入に依存している。

<http://www.mofa.go.jp/mofaj/area/palau/data.html#section1>

パラオに無事着きました

ホテルのネットのつながりが悪い、繋がっての時間がかかる

W I F I は部屋では使えず、ロービーでブログを書く

テーブルが低いので腰が痛くなる

DELTA航空 成田発、パラオ コロール行き



週2往復のフライト、グアムからの乗り継ぎもあるが、乗り継ぎ時間はあまりよくない  
夜8時25分、コロール着早朝1時30分（約4時間）

今回用意した本

「天皇の料理番」杉森久英著

主人公「秋山篤造」（1888年～1974年）



「ヒゲのウイスキー誕生す」川又一英著

主人公「竹鶴政孝」（1894年～1979年）



## 「竹鶴 17 年」

テレビドラマでブームになり品薄状態の国産ウイスキー いろいろな場所を探しやっと 1 本確保

## 同じ時代に生きた 2 人

時代は日ロ戦争～戦後の高度成長まで生きた 2 人

調べてみても 2 人の接点はないようだが、海外で勉強したいという強い思い

自分の志を真つ当した共通点がある。

挫折とチャレンジの繰り返しでもあった。

また、2 人とも浪人時期があり自分を見直す時間があったことも共通している。

## ニューズウィークの「沖縄特集」



何を言いたいのかよくわからないが、「基地移転賛成派」の記事が多いことから、アメリカ寄りの内容

普天間基地には、3800 人の地主がおり、年間 71 億円以上の軍用地料が支払われている。

記事を読んでいて感じたことは、「権利の主張と義務の履行」

「基地を抱える県のリスク」も分かるが、「原発を抱える県のリスク」もある

うまく役割分担ができないものか

## 海外の航空会社の機内の温度は低い

いくら言っても機内の温度を上げてくれることはない。

決してない



「温度はこのままで上がることはありませんか？」と聞く

答えは「無言」

そのCAは、ハイネックのセーターとベストを着こんだ完全装備

乗る前に「しっかり着込んでこい！」と背中が教えている

### ブルブル震えていると食事タイム

有難いことに、食事はサンドイッチとサラダの「コールド・ミール」であった

寒い機内で冷え切ったサンドイッチをいただく



ウィスキーのつまみにと取っておいたピーナツらしき袋の中身は、「イヤホン」であった  
ウィスキーをくらって寝る

### ホテルに到着

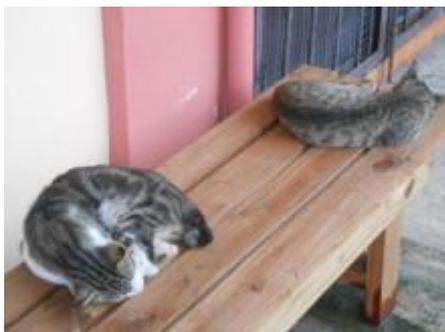
古いホテルだが、市内にあり動き回るには立地はよい

広い部屋を用意してくれた



バスタブもあるが、お湯をためるための栓がない

ホテルの入口のベンチは猫に独占されている



パラオの車のフロントにはナンバープレートが付いていない

盗難車では？

聞いてみると、バックにだけ付けるらしい

滞在期間中のパラオの天気予報は全て雨

パラオも雨季の時期だ

### パラオのスーパーマーケットの研究

#### コロール「WCTC ショッピングセンター」のスーパーマーケット

パラオの人口は約 20,000 人、そのうちコロールに 15,000 人住んでいる

日本でも 2 万人以下の村はあるが、そこでは日本式の大型スーパーマーケットは成立しにくい

日本では存在しないビジネスモデル

#### ポジショニングの重要性

パラオのメインストリートに左側がパラオ最大の「WCTC ショッピングセンター」

右側が「スーパーセンター」が入るビル

WCTC 内の業態は「スーパーマーケット業態」であるが、品揃えに特徴がある

同質の戦いでは人口の少ない地域では共倒れだ

#### アメリカからの輸入品が殆ど

WCTC のスーパーマーケット、道を挟んだスーパーセンターの食料品売場とも 600 坪ほどの大きさ  
合計 1200 坪の食料品売場であるため、住民の食生活を十分カバーできる

店づくりはグアムからアメリカ製の食料品を輸入していることから、アメリカのスーパーマーケット  
そのもの

人口 15,000 人の商圏で「スーパーマーケット」と「スーパーセンター」が共存している事例として参  
考にしてほしい

#### 左側が WCTC ショッピングセンター、右側がスーパーセンター



ショッピングセンター内にはスーパーマーケットの他、土産物屋、雑貨屋、電気屋、衣料品屋、靴  
屋などに入っていて、生活には困らない品揃え



道の反対側のスーパーセンター

### 「WCTC ショッピングセンター」内のスーパーマーケット



変形のレイアウトで、入口の冷蔵ケースにはチョコレート 観光客が多いことから、お土産となるチョコレートを頭にもってきた価格は輸入品が多いため、日本より高めの印象



ヨーロッパだけでなく日本のチョコレート扱っている

競合のスーパーセンターは常温で販売

たぶんこの売場は、チルドの生鮮食品を販売していたのに違いない

ロスの問題などでチョコレート売場に変更したのではないか

突き当りはチルドの乳製品売場 左に曲がれば野菜、くだもの売場

地元の果物だけでなく、ワックスのかかったリンゴなど、アメリカからの輸入品も多い

品揃えは非常に少ない

バナナも品揃えされていない



くだもの、野菜売場

レタスやキャベツなどの軟弱野菜の鮮度が悪い

日本では廃棄になる商品だ

空芯菜などは地元で生産されているため鮮度は良いが、輸入品は鮮度が悪い

外皮をむいても中から変色した部分が出てくる



デリカ売場

スーパーマーケット業態であるためデリカは必須

弁当やローストチキン、ケーキ、デザート、炒め物などのバイキング販売がされている



午後 2 時の売場状況

営業は昼をメドに終了！

ロスが出るような「深追い」はしていない

### 冷凍魚売場

海に囲まれているにもかかわらず、魚は全て冷凍品 生魚類は販売されていない  
結論は、技術者がいないことと、ロスが多く儲からないからと判断



生魚は漁師が直接レストランなどに販売しているようだ

### 冷凍野菜売場

アメリカの冷凍野菜が中心  
アメリカの食品をグアム経由で輸入している



### 冷凍肉売場

### 冷凍肉売場

肉類も全てアメリカからの冷凍品で生肉は扱っていない  
私の推測だが、入口のチョコレート売場の冷蔵ケースは、元々は、生魚や生肉売場ではなかった  
のではないかと。  
調理技術、商品管理、衛生管理、ロス管理の問題から、販売を諦めたのではないかと思う  
魚も肉もノウハウがなければ売場をつくることも維持することはできない。  
日本の納豆、練製品なども冷凍で販売されている



## ドライグロサリーの品揃えがおもしろい

生鮮食品を扱えない代わりに、缶詰、瓶詰などのドライ食品の品揃えがスゴイ  
キッチンとラベルが見えるように整然と陳列され、アメリカのスーパーマーケットのようだ



### フルーツ缶売場

世界のフルーツ缶が揃っている

### 野菜缶売場

アメリカ、ヨーロッパの野菜缶は日本より豊富



### 畜肉缶詰売場

スパムやコンビーフ、ソーセージは日本より豊富

### 魚介缶詰売場

日本の缶詰も



常夏であるため、生もの、チルド商品の日持ちが悪いため、冷凍食品とドライ食品の品揃えを強化した店

さらに、パーティ用品の品揃えもスゴイ

アウトドアや BBQ が盛んにおこなわれるため、アルミ容器や紙皿の豊富さには驚かされる  
日本の SM も見習うべき



紙皿に品揃え

日本のオードブル皿や弁当トレーも



紙コップ、プラスチック食器

酒売場には日本の酒や高級ワイン、ウイスキー、ブランディがガラスケースの中で所狭しと並ぶ



氷売場はアメリカそのまま

## 2階の電気製品売場の「シャープの電子レンジ」

なにかさびしい



店の感想は、あまり安くはないが品揃えは豊富

冷凍食品、ドライ食品、雑貨類を強化した売場だ

人口が少なければ、冷凍食品、ドライ食品の品揃えを増やし、チルド品、デリカの品揃えを減らすというビジネスモデルもある

生鮮3品のバックヤードなし、デリカは昼のみの営業

過疎地、人口減で撤退、閉店を考えている店は非常に参考になると思う

## 購入商品

今回はキッチン付きのアパートを借りていないが、冷蔵庫は付いている

その中で何ができるか考えたところ、「ハンバーガー」をつくることに決めた



## コロール「SURANGEL`S」スーパーセンター

WCTC ショッピングセンターの真向いのスーパーセンター

観光客は少なく地元の客が中心

土産物類も少なく、普段の食料品に品揃えを絞って安く販売しているのが特徴

この店は、バックヤード製造がない店で、冷凍、ドライ食品、雑貨、衣料品の店

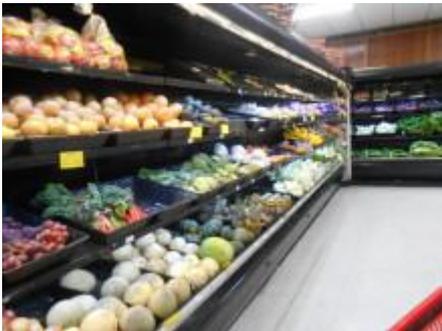


店の大きさは 600 坪ほどのスーパーセンター

## 青果売場

青果、くだものは物によっては WCTC より鮮度が良い

青果売場はこの店の勝ち 鮮度にはバラつきがあるが、よく売れている感じだ



レタス、白菜は鮮度が良い

レタスやキャベツは傷んだ部分を取り除けば、だんだんと小さくなってしまいがよくトレミングされている キャベツの鮮度もよい

野菜、くだものはこの店で買えばよかった



地元で生産されるかぼちゃ

カット野菜も品揃えされているが

葉が黄色に変色していたり、傷んでいるなど、どれも鮮度が悪く買えない



トマトも傷んでいるため、細長い加工用トマトを購入

味はだいぶ落ちる

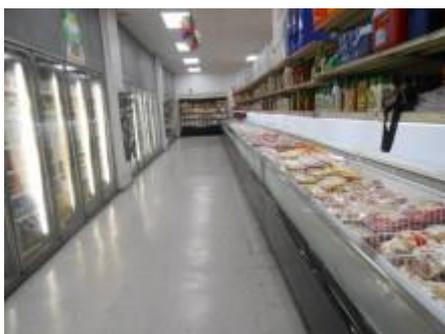
### 青パイヤの発酵食品

たぶん塩漬けにして発酵させ、刻んで料理に使うのだろう

味をみようとしたが、カビの発生と臭いがすごかったので諦める



冷凍魚、冷凍肉、チルド食品売場 チルド商品、冷凍食品売場はこの通りだけ



トレー入りの冷凍チキン

バンドソーを使ってカットした牛肉 アメリカでよく見かける商品

日本の将来の過疎地ビジネスモデルかもしれない



突き当りの第2マグネットはスイーツ  
両店ともスイーツの品揃えは充実している



さとの雪と森永のロングライフ豆腐 森永は早くから海外で売られていたが、さとの雪も参入  
ドライ食品売場は広いが、商品のフェイスは狭い  
良く売れているせいか品切れも多く出ている



日本のあん タピオカが取れるため、「お汁粉」や「ぜんざい」「ちまき」に使っているのだろう

ここにも日本の弁当箱



## コンベアレジはアメリカそのままだ

WCTCのスーパーマーケットに比べ、価格はこの店の方が安く買い易い

生の魚や肉、デリカが販売されていないということは、加工するバックヤードを持っていない  
カットなどの製造ノウハウがないことも挙げられる

しかし、効率は非常によい

日本でも、人口の少ない地域、過疎地ではこのビジネスモデルが使えるのでは

何しろ、人口 15000 人の地域に、600 坪の食料品店が 2 店舗もあり共存しているという事実  
生鮮食品、惣菜を深追いせず、冷凍食品、ドライ食品、雑貨中心で店が成り立っている。

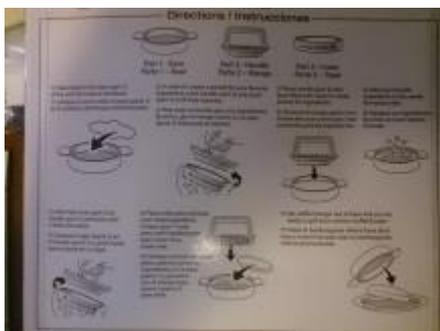
## 購入商品(本体価格表示)



トマト 0.67ドルと洋ナシ 0.95ドル 時期外れの洋ナシは輸入品

## 肉売場の関連商品

メイドイン USA のハンバーガーパーティ製造器 7.95ドル



ハンバーグやミートパティの中に具を詰めてプレスするもの

周りに淵が付いているため、具を詰めてもはみ出ることはない チーズインハンバーグや野菜入りハンバーグができる。日本に帰ったら試してみたいと思う。

しかし、日本のSMでは、バンズを扱っている店が少なくなっている  
肉の売上が好調なことから「手づくりハンバーガー」の提案をしたい

アンガスビーフのコンビーフ 1.39ドル プルトップ缶 ハンバーガーに使う



ギリシャヨーグルト ライムとブルーベリー 各1パック 1.65ドル

フワツとした独特の食感 ライム味は珍しいが味はイケル



食べきりサイズの「プリングル オリジナル チーズ」各21g 0.9ドル

チーズ味が圧倒的に売れている

「ジンジャーティ」と「ブラックティ」飲料 各1パック 0.95ドル

味は甘め ジンジャーティは日本人にも合いそう



昔懐かしい「アルミ飲料」各1パック 0.35ドル

果汁の量が意外と多い

ドライ食品の価格は安い

店の感想は、一昔前のアメリカのスーパーセンターのよう

レイアウトも分かりやすく買い易い

客はスーパーマーケットとスーパーセンターを使い分けているようだ

## パラオのホテルで「ハンバーガー生活」

### 缶詰、瓶詰、レトルト食品を見直す

ドライ食品だけでも十分食事ができる

日本でも台風シーズンを迎えます 保存食としてドライ食品の見直し、美味しく食べられるメニュー提案が必要

ホテルで「ハンバーガー三昧！」

パラオに来てプールにも海にも入らず、ひたすらホテルとスーパーマーケットを往復

いつものパターンだ パラオも梅雨の時期で毎日雨が続く、大雨で停電が時々ある

「WCTC ショッピングセンター」の材料で「ハンバーガー」をつくる

ホテルには朝食が付いていないが、インスタントコーヒーはいつでも飲める

宿泊客はコンビニで朝飯を買っているが、それではおもしろくない

冷蔵庫はあるが、キッチンがない

「それでも何かできるはず」と考えたところ「サンドイッチ」か「ハンバーガー」をつくるアイデアが浮かぶ メイドイン USA が多いため「ハンバーガー」をつくることにした

### 購入商品



まず、ハンバーガーのベースとなる食材を準備

### パンズ 6個入り US\$1.99(税込)

全粒粉入りの大き目なパンズ ポリュームがあり1個食べれば腹いっぱいになる

6個入りでこの価格は安い



傷んでいるレタス 1個 \$1.43

レタスは芯の部分から傷んでくる 使える部分だけ切り取る



スライスチーズ 12枚 \$2.95 乳製品は高め

ホワイトドレッシング 1本 \$2.95

フレンチドレッシングのような味



ホットドッグ ラディシュ 1本 \$1.95

刻んだスイートピクルスとソースを混ぜたもの。ピクルス代わりに使う

ホットドッグのトッピングに良く使われるが、ハンバーガーにもよく合う

さっぱりとして食が進む

トッピング食材

トッピングを変えるだけで飽きずに食べられる

スパムシングル ポーションカット 1袋 \$1.35

包丁で切る手間もなく、食べきりサイズのスパム 手頃な価格であるため日本でも欲しい商品



1. 「スパム・バーガー」の出来上り

スパムはそのままより焼いた方がおいしいが仕方ない

## 2. 「冷凍サラミ スライス」1 パック \$3.85



少し塩分が強いが、ハンバーガーにすれば丁度いい  
「サラミソーセージ・バーガー」パパイヤ添えの出来上り  
たっぷりサラミで満足感あり



## 3. 「ツナ缶」1 缶 \$0.85

缶詰類は缶切りがないため、プルトップ缶を選ぶ  
食べきりサイズでボリュームもちょうどいい



「ツナ・バーガー」洋ナシ、ヨーグルト添え の出来上り  
栄養バランスを考え付け合せがだんだん増えてくる  
ツナはあまり合わない。やはりハンバーガーは肉類に限る

#### 4. 「コンビーフ」(スーパーセンターで購入) 1缶 1.39

USアンガスビーフのコンビーフ缶



「コンビーフバーガー」リンゴ ヨーグルト添え の出来上り

「コンビーフバーガーはアリだな」と独り言を言いながら食べる

安ホテルであるため朝食が付いていない

これの繰り返しで、結局ホテルでハンバーガーを6個も食べた

すなわち、ホテルではハンバーガーしか食べていない

付け合せとトッピングを変えれば、意外と飽きないものだ

#### その他の商品

地物のマンゴー、ワックスのかかったリンゴ(たぶんアメリカ)、鮮度の悪いトマト



スナック菓子「ワイルド・ウィリー」1袋 \$1.95

豚の皮を油で揚げ、ピネガー、塩で味付けしたもの



独特の臭いがあるが、慣れれば気にならない

アジアの国々でよく食べられている

スイートシナモンロール 1パック \$1.8



長くつながったシナモンロール  
チョコレートクリームとホワイトクリームがかかっている  
パンを含め粉物のレベルは高い

ナイフ、スプーン、フォークセット \$1.25 紙皿10枚 \$1.75



これと紙皿があれば、ホテルでも簡単な料理が可能  
ショッピングバッグをゴミ袋として使う  
生ごみは冷蔵庫に入れておいて、翌日外に出す

ドライフルーツ ミックス \$4.1 ベリー \$3.35

これもメイドインUSA お土産用として購入



冷蔵庫があれば、ドライ食品と冷凍食品で簡単な料理ができる  
海外まで行って「ハンバーガー三昧」とは寂しすぎると思うかもしれませんが、レストランでどうして  
食べたいメニューがいくつかあるため節約

## パラオで「ヤシガニ」「フルーツ・バット」を食べる

何年も前から食べてみたかった「ヤシガニ」と「フルーツ・バット」

グアムやサイパン、ロタではもう食べられない食材

今回の目的はこれを食べることもあった

ホテルで自作のハンバー三昧で節約した分、昼食はレストランで贅沢三昧

### レストラン「MOG MOG」

パラダイスホテルの2階 日本語も通じなかなかいレストランだ

昼食で2日間通った

微妙な料理を食べる場合は、ある程度ちゃんとして繁盛しているレストランを選ぶことが重要

海外で食中毒は御免だ

初日に見てこの店は合格と判断



店内の様子

オシャレで高級感もある

こんな横断幕も



### 「ココナツクラブ(ヤシガニ)」を注文

ヤシの実を食べるヤドカリのようなカニ

貴重品でグアムやサンパンではなかなか食べられない

メニューをよく見ると 100g16.75ドル 1kg167.5ドルということか

生きたままオリに入っているの、自分で小さいものを探す

飼育して太らせれば店の儲けになるので、大きいものを売りたいがる



中でも一番小さいサイズのもの  
量りに載せて軽量 写真を撮らせる演出もうまい  
700gあった これだけで 117ドル(15000 円弱)  
量りに載せるまでは少しだけビビる



料理方法はスチームのみ  
料理が出来上がった きれいなオレンジ色に蒸しあがっている



高い料理なのでいろいろな角度から見ていただきたい

殻が割られて食べやすくなっている

酢を付けて食べる



濃厚なカニみそ バターが入っているようだ

味は、毛ガニやタラバガニとはいかないが、身が締まっていて繊細で淡白な味  
かすかにフルーツの香りがする

グルタミン酸の旨みがそれほどないため、全部食べても頭が痛くならない

ご飯とみそ汁、わさび醤油を注文

カニ身、カニみそ、酢、ワサビ醤油をご飯にかけていただく

「これが一番うまい！」と誰でも思うはずだ



サイドメニュー「サバヒーの巻きずし」12ドル



サバによく似ているが尾の形が違う



焼サバを中巻にしたもののような味  
上に塗られた「煮詰め」はいらないようだ

### 「フルーツ・バット(フルーツコウモリ)」 40ドル

これも貴重品 今ではパラオくらいでしか食べられない

そのうち食べられなくなるので、この機会に挑戦

「スタッフに病気とか心配ないですか？」と尋ねると

「フルーツしか食べていないから、大丈夫、大丈夫」という

2回繰り返されると、逆に心配になる

「生きているものか？」と聞くと、「冷凍」だと答える

身を少しつまんでスープだけ飲んで、残して食べたことにしようと注文する



味付けは、「生姜味」と「ココナッツミルク味」のどちらか選択

「生姜味」を注文

大きなスープボールに、バットマンが風呂に入っているように見える

ボールから取り出して形をよく見る

歯はむき出しで無念な顔をしている。指が5本ありリアルすぎる

しかも、オスらしく、下腹部に1本そそり立っているものがある

頭には毛がそのまま残っている

リアルすぎてこれはかぶりつけない



スタッフがいきなり「写真を撮ったら食べやすく切りますよ」と言ってくれる  
バットマンの衣装を脱いだ姿が登場

角度を変えるところだ



箸で内臓を見ている  
食べやすく切っているが、リアルすぎる



皿に取り分ける

バットマンの衣装だけが残る



恐る恐るまず、スープに口を付ける

最初に生姜、ネギと空芯菜の香り、続いてフルーツの後味がかすかに残る

それほど強い味ではない。脂肪や甘味がないため淡白

次に、恐る恐る、骨に肉がついた部分を食べてみる

筋肉部分であるため、野鳥やカモ肉の赤身肉の味

あまり感動はない

次に恐る恐る、心臓、レバー、胃、腸などを確認しながら内臓を口に入れてみる

「これは、うまい！」

発酵したカカオとトロピカルフルーツの味が口いっぱい広がる

高級なフルーツチョコレートを食べている感じだ まだ身は少し残るが完食

フルーツバットは捕獲してから1週間ほど餌を与えない

腸にものが残っていると、苦みや臭いが出るらしいと、ロタのガイドに聞いたことがある

苦味も臭いも全然ない。本当にフルーツチョコレートを食べている感じだ

さすがに、下腹部の突起物は食べる気がしなかった

脳みそもおいしいと言われているが、頭には毛がうらやましいほどフサフサで、かじりつくには勇気がいる。これも諦める。

数日たっても体調に変化はなかった

### 水槽には生きた「マングローブガニ」

これは、オーストラリアのケアンズやゴールドコーストでも食べられる「マッドクラブ」によく似ているため、今回は食べなかった



生きているマングローブ貝の「ガーリック炒め」を注文 11ドル



ガーリック炒めというより、スープ  
貝の殻は薄く、中身も柔らかめであまり食感は良くない  
これも淡白な味だがスープはおいしい



刺身の盛合せ 2人前 17ドル

シャコ貝、マグロ、サーモン、白身魚  
本来は2人前がだ、ハーフサイズにもらった  
名物だけあって、マグロとシャコ貝は抜群においしい  
他はそれなりの味



デザートに「タピオカのちまき」5ドルを注文



タピオカを餅状に捏ねて、バナナの皮で巻いて蒸したもの  
もちもちとして、日本茶によく合う  
以上、パラオでしか食べられない料理を満悦した



パラオの国旗は、青地に黄色の丸  
日本の国旗によく似ている  
ちなみに、バングラディッシュの国旗は、緑地に赤丸

## パラオの戦跡めぐり

私のライフワークの主は、国内外のスーパーマーケット、市場、レストランを訪ねて紹介する「スーパーマーケット見聞録」

その他、「日本と海外との関係」「戦跡めぐり」です。

目的は、歴史を自分の目で確かめ、自分なりに考えることです。

自分で撮影した写真しか使わないのが信条

日露戦争～日清戦争～太平洋戦争のアジア各国の戦跡は殆ど訪問しました。

歴史の正しい認識と、二度と戦争を起こさないため、戦争が起きた背景を知ることです。

2011年12月に、「グアム」「サイパン」「テニアン」「ロタ」を駆け足で訪問し、スーパーマーケットと戦跡を紹介しました。

ホームページでレポートしてあります。

その時「パラオ諸島」まで足を延ばせなかったため、いつか来ようと思っていました。

終戦70年を機に、「パラオ諸島」を訪問する機会を得ました。

## マリアナ諸島 パラオ諸島の戦い

パラオは第一次世界大戦後、「ベルサイユ条約」によりドイツより奪い南洋諸島を日本の統治領とした。

1922年 パラオ諸島のコロールに、政府機関「南洋庁」を設置した。

1945年 太平洋戦争終戦時に消滅した。

23年もの間パラオ諸島は、日本の統治下であった。

マリアナ諸島、パラオ諸島には、多くの日本人の若い観光客がダイビングなどで訪れますが、昔、そこで戦争があり、現地の人々、日本人、アメリカ軍の兵士が多く亡くなったことも覚えておいていただきたい

「マリアナ・パラオの戦い」を簡単にまとめておきます。 Wikipediaより  
アメリカ軍は、日本本土空襲のための基地を確保するために、マリアナ諸島を確保する必要があった。日本軍は、マリアナ諸島を「絶対国防権」と定め、陸海で壮絶な戦闘が行われた。

アメリカ軍は、「マリアナ空襲」～「パラオ空襲」～「サイパン上陸」～「マリアナ沖海戦」～「グアム上陸」～「テニアン島上陸」～「パラオ ペリリュー島上陸」～「アンガウル島上陸」「ロタ島」では戦闘が繰り広げられなかった。

アメリカ軍は、日本に一番近いサイパンから上陸し、日本本土空襲を急いだ。

## 「パラオ諸島の戦い」

大本営は、マリアナ諸島が短期間の戦闘で陥落した原因は、水際作戦が適切ではなかったという見地から、長期持久の作戦をとるよう指導した。

それ以降、硫黄島の戦いでは持久戦となった

ペリリュー島は、本島から 50 km に位置する島。日本軍は約 11000 名  
アメリカ軍は、44 年 9 月 15 日から上陸開始したが、自然洞窟からの反撃で苦戦  
多くの被害者を出した  
2 か月後の 11 月 27 日、アメリカ軍は掃討作戦を終了した。  
日本軍の生還者は約 450 名であった。  
「アングル島」は、ペリリュー島から 10 km に位置 日本軍は約 1200 名  
9 月 17 日に上陸、1 ヶ月後の 10 月 21 日に組織的戦闘終了  
アメリカ軍は 10 月 15 日から飛行場の使用を開始した。  
以後、アメリカ軍は 44 年 11 月 24 日から B 2 9 による「日本本土の空爆」を開始した  
大本営は、パラオの長期戦の教訓から、「硫黄島の戦い」「沖縄戦」へと戦術を変えていっ  
た  
本土決戦も長期戦を覚悟した。

### パラオ諸島 ペリリュー島の戦跡めぐりツアー

パラオ ペリリュー島の戦い はたしてここでの戦いは必要であったか？

日本は、サイパン、グアム、テニアンを失い、アメリカ軍は日本本土まで空爆できる拠点を確保し  
た。日本の軍艦、航空機は壊滅状態で、ペリリュー島は孤立しすでに軍事上意味を持たなくなっ  
ていた。

アメリカ軍は、要塞化したこの島を完全にナメていた。

リュパースター海兵少尉は、

「こんな小さな島(南北9km、東西3km)の戦闘は 2, 3 日で片付く。諸君に頼みがある、私の土  
産に日本軍守備隊指揮官のサムラ・サーベルを持ち帰ってもらいたい」

と豪語していた。

しかし、この島は地下壕などが掘られ要塞化されていて、戦術も「水際作戦」から「ゲリラ作戦」へ  
と変わっていた。

日本軍は 2 か月も持ちこたえ、アメリカ軍の被害も大きかった

先の海兵少尉は解任され、この惨状への心労から心臓病を発症したという

双方にとって戦略上何の意味のない消耗戦であった。

日本の敗戦が見えてきたアメリカ軍は、名誉欲しさに、マッカーサー率いる「陸軍」とミニッツ率い  
る「海軍」が張りあう格好になっていた

### ペリリュー島の戦跡ツアーの参加

日本から申し込んでおいたが、参加者が 1 人であったため 2 倍のツアー代金を支払う

参加者増えれば、返金してくれるとのこと(後日日本で返金してくれた)

一人でも行く予定であったが、当日は私も含めて 6 名が参加

記事は見学コースに沿ったものではありません

定期船は出ているようだが、島にはタクシーがないため、徒歩で回ることになる  
右奥の白い屋根つき的高速船に乗る



なぜか現地の親子も乗っている

ペリリュー島までは約1時間

こんなマングローブの茂る島がいくつもある 湾内は波が穏やか



外洋に出ると波が高く、水をかぶるので雨具を着る

曇っていたが海の色が変わってくるのが分かる

ペリリュー島に到着



車で島のリゾートホテルまで行き、日本人ガイドの説明を受ける

ペリリュー島の地図(アメリカ軍がつくったもの)



今は平和で、こんなキレイな花が咲いている



ハイビスカスの花

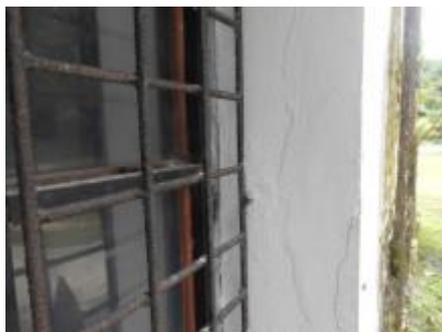
当時の人は花を見る余裕もなかったと思う

**パラオは、第1次世界大戦までは、ドイツの植民地**

第一次世界大戦でドイツが敗戦したため、日本は山東半島の「青島」と「パラオ」を手に入れる

日本統治後は、「産業を起し雇用を促進させ、学校を建てるなど現地の人々には歓迎された」と言われているが、本音は迷惑であったに違いない

**旧日本軍弾薬庫跡の博物館**



鉄筋コンクリートづくりで、壁の厚さは1m程もある  
空襲や艦砲射撃、戦車からの攻撃にも耐えた建物



外側の鉄筋が見えるだけで貫通していない

ガイドの説明を受ける

説明によると、8日間の航空機による空爆、2日間の艦砲射撃、合計6万発にもかかわらず、日本軍の死者は50人以下であったという 島の木は殆ど無くなってしまったとのこと  
アメリカ軍は、日本側に相当の犠牲者が出ていることを予測していたが、それほどの効果はなかった



中の展示はアメリカサイドの物が多い  
日本の支配地域の地図と国旗



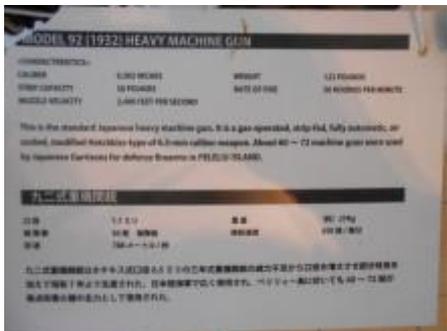
日本軍の武器

木の部分はなくなって金属部分がけが残っている

### 九六式 25 ミリ対空機関砲



### 九二式重機関銃



### 屋外に展示されている日本海軍の機雷



突起の部分が信管になっている

世界地図には、自分がどこから来たかをピンで刺してある

アジア、アメリカ、ヨーロッパが圧倒的に多い パラオは、ダイビングなどのマリンスポーツで訪れる観光客が圧倒的に多いが、気圧の関係で飛行機に乗る前の1日はダイビングできない。そのため、ペリリュー島の観光に来るダイバーも多いらしい



博物館の隣には「広島の被爆敷石」が展示 「広島も忘れないでください」という願い



最初から悲惨な光景を見せられた。

アメリカ軍が上陸したオレンジビーチ 日本軍はアメリカ軍が150mまで近づくと一斉射撃で多大な損害を与えアメリカ軍はいったん退却している 上陸時の写真では兵士が笑顔浮かべている



圧倒的な兵力、火力の差で日本軍は次第に追いつめられる 島で一番高い山でゲリラ戦を行う

### 山頂のアメリカが建てた記念碑

「亡くなった人を決して忘れてはならない」と書かれている



### ランチの弁当を食べる

日本はパラオで農業を教え、米食を定着させた 弁当の米はタイ米だがよく炊けている



### 学校跡の正門だけが残る

全て焼き尽くされた

### ペリリュー島 海軍司令部跡

70年以上経っても骨組みだけは残っている 千羽鶴が飾られている



鉄筋 2 階建ての建物

天井には大きな穴が空いている



2 階へ登る階段



金属製の滑り止めまで付いている完全な建築物であった

当時の便所と風呂が生々しく残っている

生々しい光景



防空壕跡 鉄製のドアもそのまま



旧日本軍の3人乗り九五式戦車がポツンと置いてある



鉄板も薄い

日本の歩兵はこの戦車の後について行くのだが、防衛戦には殆ど役に立たなかったらしい。



アメリカ軍の大型戦車

別の場所に展示されているもの

大きさが全く違う



上部の入口から歩兵が10人以上乗って行軍する事ができる  
日本の兵士は志願して、この下に爆弾を抱えて飛び込む  
日本軍とアメリカ軍とは「命の重さ」が違っていた



島の反対側から上陸したため役に立たなかった日本軍の大砲



### 千人洞窟

港の近くにある人工的に作られた大きな洞窟



今でも大きな台風が来たときは住民の避難所になっているらしい。

現在も不発弾の処理がイギリス人によって行われています

写真に見える白と赤に塗られた杭が両側に打たれ、内側が白と白の場合処理が済んでいるため、通行可能とのこと



天皇陛下が今年 2015 年 4 月に訪問された「アメリカ軍の慰霊碑」

ペンキは新しく白く塗られている

元々はアメリカ人墓地であったが、戦後全て掘り起こされ、骨はアメリカ本土に持ち帰ったらしい

教会も建てられたが、台風で倒壊し基礎だけが残っている



植物でUSAと書かれている

**慰霊碑の前で合掌**

私の想像ですが、天皇陛下は先に「アメリカ軍の慰霊碑」を訪問されて、その次に「日本軍の慰霊碑」を訪問されたと思う

日露戦争勝利の後、乃木大将は、最初にロシア軍の慰霊碑を建て、次に合同慰霊碑、最後に日本軍の慰霊碑を建てている。

それは、日本が戦勝国であったことが理由であるかもしれないが

1200mの滑走路が2本「十字」に作られていた 滑走路はあっても航空機は殆どなかった



天皇陛下がヘリコプターで降りたヘリポート  
その部分だけ新たに舗装されている  
今ではセスナ機が時々使用しているらしい

ちなみに「天皇陛下が使用したワゴン車」(画面中央)とガイドが説明  
島一番の高級車らしい



### 日本人慰霊碑

中央が献花台 ここも天皇陛下が献花した場所でテレビにも映った



正面には「お釈迦様に目」が描かれている

こんな文字が刻まられている



矢印は日本の方向を指している

慰霊碑の前でみんな合掌

裏にはこんなきれいな海が



ペリリュー神社



「さざれ石」と書かれた隣に、ミニッツ提督の詩文が刻まれた碑文がある

ミニッツ提督の詩文

「諸国から訪れる旅人たちよ この島を守るために日本国人がいかに勇敢な愛国心をもって戦い そして玉砕したかを伝えられよ」

米太平洋艦隊司令長官 C.W ミニッツ

中川州男守備隊長の慰霊碑



慰霊碑には「人は憎しみでもっては戦えない。愛のために戦うのである」

この戦争は住民とは関係ないと、899名のペリリュー島住民を本島に避難させ、民間人の被害者を0名に抑えた。

さらに、慰霊碑には

「後続く日本人も、中川中将の愛や武士道精神、祖国への忠誠心を継承し、未来永劫、パラオ共和国と共存・共栄していくことをここに誓います」

と刻まれている。

**合掌**

### パラオの戦いの損害

アメリカ軍戦死者 1794名 戦傷者 8010名

日本軍戦死者 10,695名 捕虜 202名 終戦以降も戦った者 34名

日本軍の兵力はアメリカ軍の六分の一 アメリカ軍の火力は日本軍の数百倍

### 民間人被害ゼロ

アメリカ軍のペリリュー島攻撃は、まったく意味のない戦いであった

これで、マリアナ諸島、パラオ諸島の「戦跡めぐり」は終了

たぶん、この5島はもう訪れることはないと思います

### 過去に訪れたマリアナ諸島の「戦跡」を紹介します

#### 「サイパンの戦い」

日本統治後、30,000人の日本人が入植し、農業や砂糖の生産を行っていた。

アメリカ軍は、1944年6月11日に空襲と砲撃を始め、6月15日に上陸

日本海軍は「あ号作戦」により、マリアナ沖海戦を行ったが、大敗に終わり、空母戦力は壊滅した。

日本軍はアメリカの圧倒的な火力の差に7月18日玉砕

終戦後の日本軍の生還者は3600人

#### サイパン戦没殉難者慰霊塔



#### 「万歳クリフ」

切り立った海岸には大きな波が打ち寄せている

## 司令部跡

岩をうまく使い、外からは分からないように作られている



## 司令部跡内部

戦車の砲弾で破壊されている

市内にある当時の日本の病院



## 「グアムの戦い」

開戦前は、グアムはアメリカの統治領であったが、太平洋戦争開戦で日本軍が上陸し占領

44年7月21日、アメリカ軍がグアムに上陸

日本軍は「ばんざい攻撃」などを行ったが失敗に終わる

自殺行為とも言える戦術であった。

8月13日アメリカ軍はグアム占領を宣言

海岸に建つ平和を祈る像



海岸のすぐ近くに作られたトウチカ

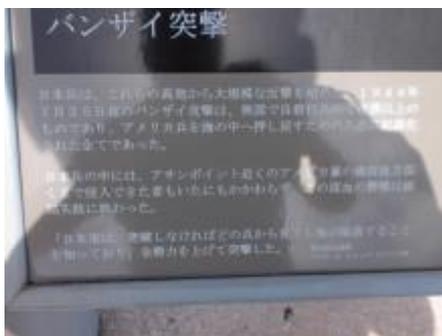
当時はまだ「水際作戦」をとっていた

水際作戦で使われた日本軍の洞窟

海岸線に沿って何本も穴があげられている。



「万歳突撃のあった丘」 無謀な自殺行為がこの丘からおきた



記念日が建っている 市内に野ざらしにされている旧日本軍の「九七式軽装甲車」



日米戦争記念館

中に入れば、入口を境に、右に日本軍、左にアメリカ軍の戦争関連の写真や武器が展示されている。アメリカ側を見れば、火力の差がはっきりしている



横井正一さんの写真

私は大きな勘違いをしていた。

第一次世界大戦後の「ベルサイユ条約」で日本は、グアムも統治していたと思っていたが、グアムは、真珠湾攻撃前まではアメリカが統治していた。

日本軍が駐留していたのは、わずか3年

グアムを訪れると分かるが、日本文化の臭いがあまりしないのはそれが理由。

### 「テニアン島の戦い」

日本や韓国から来た民間人1,300人が砂糖の生産に当たる

7月24日にアメリカ軍がテニアン島に上陸開始

日本軍は10,000名、すでに占領されていたサイパンからも砲撃があった

8月1日アメリカ軍はテニアン島の占領を宣言

日本軍の生還者はたったの800名であった。

サイパン島からテニアン島に渡るセスナ機内部



戦争当時日本軍が作った滑走路

当時は4本あったらしい

ここから、広島、長崎に原爆を積んだB29が飛び立った場所

骨組だけになった司令部跡



「日本のテクノロジーはスゴイ 70年たっても建物がしっかりしている」と現地ガイドはいう

70年経ってもトーチカのドアは健在



海岸近くのトウチカ

しばらく埋められていたが、掘り起こされた

地面を掘り原爆を搭載した跡、2カ所ある

これも以前は埋められていたが、掘り起こされガラスの囲いが付いている  
中には写真も展示してある



左はB29「エノラ・ゲイ」が搭載した、広島型原爆「リトルボーイ」  
核物質「ウラン235」



右は長崎型原爆「ファットマン」 核物質「プルトニウム239」

威嚇ではなく人体実験に他ならない

## 私の地元 信州の「松本歩兵第50連隊戦没者慰霊碑」

誰が伝えていかないと風化してしまう



当時の市場の冷凍庫跡

郵便局跡も残っている



以前は「日の出神社」の鳥居もあったが、台風で倒壊してなくなっている

## 「ロタ島」「パガン島」

日本軍は配備されていたが、アメリカ軍の上陸はなく、爆撃のみであった  
日本軍は孤立したまま終戦を終えた。

ロタ島の帰還者 2800 名、パガン島 2100 名

こんなセスナでサイパン空港からロタ島へと向かう



現地の人々しか乗っていない

地上戦は行われなかったが、

今でも海に向かって設置されている、実践に使われなかった旧日本軍の大砲



サトウキビを運んだ当時の蒸気機関車  
奥は、砂糖で焼酎を作ろうとした工場



横穴で蒸留しようとしたがうまくいかなかったようである。  
見えるのが「パガン島」



### 洞窟の野戦病院跡地

こんなきれいな海が残されている  
平和が一番 二度と戦争はしてはいけない

