

コーチンの空港



ホテルに到着

すぐに就寝のはずが、どこかの部屋で、飲めや歌えや踊れやの宴会をやっている

翌日は、フォートコーチンの観光

フォートコーチンは、ポルトガル、オランダ、イギリスに支配され数多くの建造物や文化を残している



フォートコーチンの歴史

- 1503年 ポルトガル領となる
- 1663年 オランダ領となる
- 1773年 マイソール王国がコーチンを征服
- 1795年 英蘭協定により正式にイギリス領になる
- 1947年 インド独立

聖フランシス教会

一番訪れたかった教会

なぜなら、バスコ・ダ・ガマの墓石があるからだ

バスコ・ダ・ガマは、3度目のインド訪問でこの地で亡くなっている

遺体はこの教会で14日間安置され、故国に持ち帰られた

墓石だけがここに存在している

ちなみに、アムンゼンはフィリピン セブ島、フランシスコ・ザビエルは中国上川島(香港島と海南島の間の島)で亡くなっている



中は改装中

正面右側にバスコ・ダ・ガマの墓石

これは壁に立てかけてある

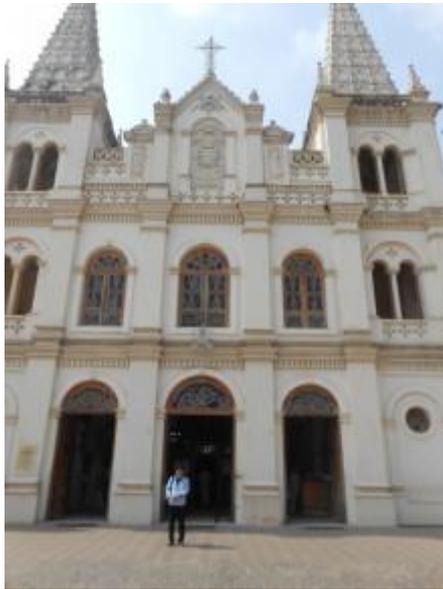


木枠の中が埋葬された場所

バスコ・ダ・ガマと書かれている



次は、「サンタクルス聖堂」



正面 柄にもなく危難撮影

結婚式が行われている



正面の祭壇の上に絵らしきものが見える



「最後の晩餐」らしき絵

最後の晩餐はミラノ博物館に所蔵されている

次に向かう

パラデシ・シナゴーク

1568年に建てられたユダヤ教の会堂

1662年にポルトガルによって破壊されたが再建された

国を持たないユダヤ人がたどりついた場所

1948年のイスラエル建国以後、イスラエルに多くのユダヤ人が移住したが、まだ何家族かが住んでいる

館内は撮影禁止



ユダヤの「六芒星」らしきものは見えない

ユダヤ人らしき人に声をかけられるが、何を言っているか分からない

チャイニーズ フィッシングネット

観光客が必ず訪れる場所

マカオのポルトガル人によって伝えられた、中国式漁獲法

四角の大きな網を海中に沈めて、それを引き上げて魚を捕る

港はゴミだらけで残念



人が掛け声をかけて引き降ろす



殆ど数匹しかかからない

多くがプラスチックごみ 200ルピー払えば参加できるが、別に興味ない

魚を売っているが、これは漁師がも持ち込んだもの

チャイニーズフィッシングネットで捕ったものではない



生きては寝ている魚もある

右の魚は、後日フライで食べたが、タイのような味がしておいしい

イルカの子供



泥蟹のようなカニ

近くの人やロングステイの外国人が買いに来るらしい

黄色いココナツ

ツルが枯れてることから「完熟ココナツ？」

そんなはずはない 種類の違うココナツ



緑のココナツジュースより、少し香りがよい マンゴのような香りが少しする
くだものは、色によってその特徴が共通した部分がある

コブラが出たと黒山の人

胴が傷つけられているが生きている



観光客用の土産物やが並ぶ

お決まりの猿の置物を買う



それにしても、もう少しゴミを拾ってキレイにしてほしい
午後は、スーパーマーケット巡りをする予定

コーチン ララショッピングセンターの食品売場①

コーチンのララショッピングセンター ハイパーマーケット
インド最大と言われる、巨大なショッピングセンター
オーナーは地元の人で、中東にも出店しているらしい
「リパブリックデー」の祭日であるため、客でごった返す



中央の吹き抜け

地元の宝石店 道でよく看板をよく見かける
「JUSCO」と勘違いしてしまう



生鮮食品、デリカ強化型の近代的ハイパーマーケット

業態を店名にしているため混乱する

ワンフロア—2000坪以上の大型店

食品も充実していて、今までインドにはなかった商品を中心にした巨大なハイパーマーケットらしい

い

カバンを持ち込む場合は、ファスナー部分にプラスチックバンドを掛けられる

帰る時にレシートを見せてバンドをカットしてもらう

ヨーロッパのハイパーマーケットのように雑貨、家電からスタート



中央の平台にはセール品が山積み
雑貨売場



広めの通路をキチンと確保しゴンドラレーンも長い

インドでよく使われているステンレスの食器

食品売場の中通路 ハイゴンドラを使用



魚売場 中通路を挟んで奥が作業スペース



最大級の売場

市場でもこれだけの売場スペースとボリュームは出せない

私もこんな圧倒される売場を見たことがない しかも鮮度がいい シーラカンスのような魚



マグロもあるが黒ずんでいて生食できるような鮮度ではない

これもカレー用 1kg700円 冷凍ケースもあるが、圧倒的に対面でものが動く 冷凍の魚フライなどの加工品が並ぶ 洗練されたパッケージだ



次は肉売場

山羊売場がスゴイ！おそらく世界一であろう

鶏肉の隣から、何とこの対面ケースは、端から端まで「山羊肉売場」



動線の頭には、目を引く山羊の頭 鮮度がいい

1kg400円 カレーに使う

子山羊のまるごと



山羊のスペアリブ

山羊の肩ロース肉 1kg1000円



モモ肉

山羊の足

スープに使うらしい 1パック180円



山羊一頭分をパーツに分けて売っている

内臓ものや味付け肉もある

山羊肉は、日本の喜界島で「刺身」を食べたことがある

カレーで食べたが牛肉のようにおいしい

豚肉売場 これはよく見かける品揃え



鶏肉売場

丸鶏1羽400円程と安い 40日鶏くらい



カモ肉

1羽600円弱

たぶんうずら肉

日本人はウズラ肉はあまり食べないが、うずらの卵はよく食べる

昔は、開いた「うずら焼き」がスーパーマーケットでも売られていた
食文化失われた



ハラールの肉売場

インドにもイスラム教徒が25%くらいはいるとのこと
後ろ姿でも分かる



インド人が食べない牛肉が売られている 鮮度よい
1kg700円程



バッファローのもも肉 1kg700円

魚と肉の売場の広さと品揃えには驚かされた

インドでは外資が参入していないが、自前でもこれだけのハイパーマーケットが完成している
たぶん、ヨーロッパのコンサルタントチームが入って指導しているに違いない

コーチン ララショッピングセンターの食品売場②

続いて「バナナ売場」 熟度に応じて売場が違う

これも最大級の売場 バナナは料理やデザートに使う



青果売場も広い

両面のゴンドラが4本入っている

フレッシュジュース売場

バックヤードには強大なジュースーを設置、ここで絞ってパック詰めしているようだが、洗浄、殺菌設備らしきものは見えない。



フレッシュとは、「シュガーフリー」書いてあるが「100%」とは書いてない

人参ジュースを購入

冷蔵リーチンケースに沿って進む



カットフルーツ

包装形態からインスタパック 東南アジアのSMの包装スタイルと同じだ

ここから冷蔵オープンケース

アビエルミックス(グリーン野菜)よくカレーに使われている



煮込み野菜ミックス ミール・ソリューションも進んでいる

「GRATED COCONUT」砕いたココナツ

絞ればココナツミルクも取れる



スプラウト(豆の種子と芽) レモンを絞ってそのまま生やサラダで食べる

タイではピンクフルーツと呼んでいたフルーツ

シャキシャキして酸味のあるフルーツ 甘味は少ない



フルーツ売場

冷蔵していないため、小ハエが飛んでいる

デーツ売場にも圧倒される



タマリンドも山積み

コールドデリカ売場

ピクルス、チーズ、オリーブ、サラダなどの対面売場

まだあまり浸透していないのかこのコーナーは客が少ない



対面チーズ売場

対面ハム売場 ケーシングのハムがそのまま置かれている



サラダ売場

冷蔵多段ケースのハム、チーズは陳列在庫を抑えてある
これだけ客が入っていても「死角」はある



壁面は全てホットデリ

売場は人だかり

タンドリーチキン 1羽500円

ヨーグルトに漬けてあるので焼き色が黒い



スチームコンベクションオーブン

2台にギッシリ鶏が入っている

揚菓子売場



カレーなどのホットデリの量り売り

全て加熱済み商品であるため、再加熱すれば何日ももつ

チルド売場

ケースの高さに注目

広いだけでなく高さもある

上部はストック場所として使っている



牛乳売場はクレート陳列

ちなみに牛乳は袋入りで紙パックは見かけない 牛乳を荷台積んだトラック炎天下の中を走っている よく見かけるが冷蔵車ではない

穀物売場

南インドは米を中心にした大穀倉地帯 種類も多く価格も安い

油脂類も安い



米売場 こもゴンドラが高い

踏み台を使って補充をしている

ケーララ ライス 南インドの米

北は長粒米、南は短粒米をよく食べる 南インドはナーンはあまり食べない

ケーララ米は、白と赤があり日本と同じような短粒米だが、粒が大きい



搬入口

プラットホームはあるが、まだ、コールドチェーン、マテハンシステムは普及していないようだ
外資の力を借りずによくここまで「生鮮強化型のハイパーマーケット」をつくったと感心

購入商品のレトルトカレー

「READY TO EAT」と書かれた商品もある



コーチン名物の「無塩カシューナッツ」皮付きがおいしい

問題のフレッシュ人参ジュース



インドで最初の洗礼を受ける

夕方あたりからお腹が緩い、慣れない土地で体力の消耗もあるが
食事は殆どホテルのバフェ 外での飲食は、ボトルの水と、この人参ジュースだけ
犯人はコレかも知れない 100%と書いてないのが気になるし、洗浄、殺菌にも気になる
水が少しでも入ると細菌が異常に繁殖する「ストッパ」のパワーはスゴイ これですぐ助かった
飲んだだけでほぼピタッと止まる 大事にならず安心 海外旅行には必需品

まとめ

今、インドで一番注目されている最大のショッピングセンター

中国に欧米のハイパーマーケットやスーパーセンターがオープンした時もこんな雰囲気であった

しかし、競合店が出るたびに、生鮮売場は縮小されレトルト食品売場へと変わった

この店も確かに客は入っているが、よく見ると死角があり売れていない売場もある

コンコース壁面に対面コーナー、その反対側がリーチンの冷蔵ケースを配置

冷蔵ケース側の商品が余り動いていない

しかし、よくこれだけの完成度が高いハイパーマーケットをオープンさせたと思う

コーチン セントラルスクエアの「ビッグ バザール」

ビッグバザールはインドナンバーワンの小売業

市内の中型ショッピングセンター



5階がビッグバザール

館内の様子



ガンジーの像

リパブリックデーの装飾で、門が置かれている

5階のビッグバザール入口



ここもよく客が入っている

家電製品売場

日本の商品は少ない 中国製と韓国製が殆ど

値段はけっこう高い



雑貨売場

日用雑貨はなんでも揃っている

肉、魚はないが野菜、くだもの売場はある

しかし、常温で販売しているため、虫が飛んでいる

市場に比べて鮮度はあまりよくない



バナナの色は最悪

鮮度管理はあまりできていないようだ

こんにゃく芋のようなものも



大型の「スグリ」のような形をしているくだもの
インドでもビートはスープによく使われる



穀物売場 ここも品揃えが豊富だ
ゴンドラの間隔が狭いため大渋滞を起こす
大型カートを押した客で混雑して買いづらい
動線コントロールができていない



日清の「カップヌードル」は3段陳列でフェイスも十分取っている
街の小さな食料品店でもカップヌードルの品揃えはある

チルド売場

店舗規模の割にはチルド売場が狭い

インド人はヨーグルト(ケール)よく食べるが、チーズはあまり食べない



冷凍食品売場

インドでも冷凍食品は急成長している

つぎはぎのケースが使われている

レジ前は平台の大陳スペース

LOTTE CHOCO PIEと類似品「ORION」の比較販売

ORIONのスタッフが試食販売を行っていた

これは効果的な販促



デリ売場

対面でデリ、デザートを販売

左上はタンドリーチキン

左下は豚の角煮のようなもの

ケンタッキーフライドチキンの店はあるが、まだフライドチキンは普及していないようだ



店にはかなり客が入っているが、先に見たハイパーマーケットのレベルには追いつかない
日本の昔のホームセンターの印象は拭えない
ゴチャゴチャしていて通路も狭く、大型のショッピングカートが通れない場所もある
いつ肉売場、魚売場が導入されるか

レジ袋

レジ袋は有料 サッカーが口を止めてビニールバンドをかける
ガードマンにレシートと袋を見せて、レシートに穴あきパンチをしてもらう



購入商品

右下は袋入りの牛乳、中央下がプレーンヨーグルト、酸味が強い
中央はインドでは有名なタージマハルの紅茶

まとめ

デリーのビッグバザールでも書いたが、店の印象は「日本の古いホームセンター」
家電、衣料、雑貨、ドライ食品、菓子は充実
それに、常温物流の野菜、くだもの売場、デリをプラスした形だ
客は、肉や魚は市場で鮮度の良いものを買う習慣が残る
そこに勝つためには、ララハイパーマーケットのように、圧倒的な売場面積と、圧倒的な品揃えの
豊富さが必要だ
今後、魚、肉、ホットデリ売場を加えるとなると、コールドチェーンなどのインフラの充実やスタッフ
の教育が必要

今のビジネスモデルは、利益が十分出ているように見えるが、生鮮品の拡充が課題
ララハイパーセンターレベルに追い付くには時間がかかりそうだ

コーチンのホテルパフェで「ケーララ料理三昧」

ホテルの食事は3食パフェスタイル 日替わりで20種類以上の南インドのケーララ料理が並ぶ
殆どがホットウォーマーに入れられたカレー、スープ、煮込み料理、デザート



朝食にはトースト、卵料理も

チキンとマッシュルームのカレー

少し辛口のカレー



パンケーキのような「インドリー」米と豆を水に溶いて焼いたもの

バナナのデザート



バタートースト カレー2品 ソーセージ 右下はケーララ(小麦粉を水に溶いて焼いたもの)パパダ
ム ドーナツ状のヴァーダ(インドリーを油で揚げたもの)

インド料理の朝食も新鮮に感じていい

昼食

コーチンでは食事は殆どホテルで済ませる

レストランで単品を注文するより、いろいろな料理が試せ効率もよい

サラダや炒め物、ハムなどが登場



日替わりデザート

ブラックケーキ チョコレートとナッツのケーキ



野菜スープ

クセのないあっさりとした味

野菜カレー



イエローチキンカレー

その他いろいろな料理があって皿に取りきれない



こんな昼食 まずスープ

ご飯は、左から長粒米、短粒米のケーララライス(レッド)、プリオグレ(スパイス、香草を混ぜたもの) 左下が山羊肉のカレー、中央はコールスローサラダ

山羊肉はクセもなく牛肉のようでおいしい



デザート

左下は米の入った甘いデザート これも、バフェだからできること

夕食

夕食も同じホテルのバフェ ここのレストランは種類が多くて気に入った
朝昼晩とメニューが違う



まずは、ビートのスープ

何やら野菜を煮込んだもの

全然スパシーではないが、日本料理とは味付けが違う



インド人があまり食べないビーフカレーも
なにやら試してみる



スパイシーライス
長粒米と野菜のピラフ
キャベツのコールスロー



じゃが芋のサラダ

米のデザートとムースとチョコレートケーキ



こんな感じに盛合せてみた



デザートは、チョコレートケーキ

以上、3食南インドのケーララ料理を堪能した

ケーララ料理の殆どはカレーのような煮込み料理

サラダは加熱した野菜に、ヨーグルト(乳酸菌)や酢(酢酸菌)で悪玉菌の繁殖を抑えている。

野菜たっぷりで食べやすく、胃に負担のかからない料理だ

あの事件を除けば、胃もたれ、胸焼け類は一切ない

ガイドに水のことを聞くと「地元の間人は、飲めば、水道水とミネラルウォーターを見極められる」とのこと

安いホテルでは時々「水道水」が入れられたペットボトルが置いてあるようだ

中級ホテルでも浄化した水をペットボトルに詰めるらしい

いづれにしても、キャップの開いたペットボトルの水は飲まない方がいい

ホテルでも、1ℓの水が50ルピー 100円程だ

明日は、このツアーの一番の目玉、アレッピーのバックウォーターでハウスボートを借り切りそこに1泊する予定

コーチン～アレッピーへ

アレッピーで「ハウスボート」をチャーターして1泊

コーチンからアレッピーまでは車で約2時間

そこで、小さなハウスボート借り切ってガイドも同行し1泊するという「殿様ツアー」

アレッピーには観光用のボートが1000以上あるという

このボートは遊覧用



このようなボートに泊まる

今回泊まる小さなハウスボート

貸し切りなので、ガイドと船のスタッフ3名が乗船



この奥が個室

こんな頑丈なカギもついている



ベッドルーム 個室はホテルと変わらない



リビングのソファ

バスルーム

水洗トイレにシャワールーム、エアコンまで付いている



キッチンも見せてもらう 大学インド料理学科を出たプロのコックが料理をつくってくれる
ウェルカムドリンクのココナッツジュースをいただいて、さあ出港



操舵は先頭で行う 窓を開ければ心地よい風が入ってくる

大きな船から小さな船まで 屋上にプールの付いたもの、会議室が付いたものまである



ゆっくりと進む 船は殆ど揺れない
途中でインド人の女性がこちらを見ている



地元の人々の船が前を横切る
周りはこんな景色が続く



手前はリラックスするクッション
持ち込んだビールとつまみで一杯 しばらくして昼食



左が今回ガイド兼召使(大変世話になった)をしてくれたシバ君 タミル語、英語、日本語えお話し、
大学でMBAも取得しているエリート 日本に留学したいとのこと 8日間もお世話になる



魚のフライがメイン

クロダイのよう魚を下味をつけてフライ
こんな感じに取り分ける



しばらく進むと、トラブル発生
スクリューに何か巻きついたようだ
船長が潜るようだ



巻きついたものをナイフで切って取り除く

原因は、フィッシングネットが巻きついたようだ また川に捨てたらまた絡んでしまうのでは
ゴミは何でも川に捨てる習慣がある



船はこんな景色の中をゆっくりと進む
夕日が沈む



私の提案で、漁師の家があったら、魚を買ってくるから調理してくれないかと頼む
OKが出た

船を止めて漁師の家に行く

1件目で手長エビを見たが、氷が解けて鮮度が悪そうだったので諦める



その代り、マングローブ蟹が生きていたのでゲット

他の家で鮮度の良い手長エビを2尾ゲット



持ち帰り料理長に、エビはフライ、蟹はボイルしてと頼む
夕日が沈み始めるころに船は停泊



奥は田んぼが広がる
ここは大穀倉地帯だ
夕食が出来上る
蟹はカレーになってしまった



エビは調味料をまぶして素揚げしてある

他は鶏料理と野菜カレー、ライス
蟹とエビが無かったら何を出す予定だったかは分からない



どれも満足のできるものであった
ガイドはえらく感動し、オプションに加える予定だという
最高の贅沢を味わって就寝 ぐっすり眠れた

翌朝の景色 朝もやが出ている



朝食はトーストとフルーツ、プレーンオムレツ 100%パイナップルジュース
バターと塩で味つけた卵の味が強い

朝の沐浴を見ながら寄港



イギリス統治時代に建てられた教会 部屋の壁に掛けられた絵 樹木は違うが、私が子供の頃の
日本もこうだった 田植えは人が行っていた



いい景色を見て、おいしいものを食べて、のんびりできた

実は今回の旅行にはからくりがある

全行程ガイド、ドライバー付きを個人でツアーを組んだらとんでもない値段になる

そこで、他人が参加しない時期を狙って旅行会社に申し込めば、誰にも気兼ねしない「一人単
独ツアー」になる 「もし誰か参加されればキャンセルする」としておけば優先してくれる

勿論、追加料金を払うが そうすれば、内容を変更して、私のようにスーパーマーケットめぐりも自
由な「大名旅行」ができるわけだ

この年でインド自由旅はキツイ、かといって日本から添乗員付きのツアーも窮屈だ

明日は、夜行電車でゴアに向かいます

コーチン〜ゴアへ夜行列車で移動

アレッピーから午前11時にコーチンに戻る

前に泊まったホテルをデユースで部屋を借りる

レポートをまとめる時間ができた 殆どパソコンに向かう

コーチン夜10時30分発 ゴア朝の10時着の夜行列車に乗る

その前に、ベジタリアンの店で夕食



ベジタリアン料理のチェーン店

野菜カレーとナーン カレーの中に、揚げ豆腐のようなものが入っている

夜のコーチン駅の様子

もし一人であったら心細い

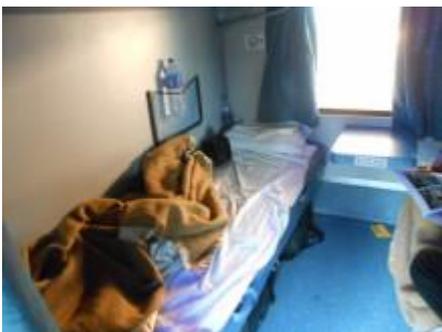
映画で見た20世紀前半にタイムスリップした感じだ



列車が到着し寝台車に向かう

2段ベッドが2台のコンパートメント 私の席は左下、反対側は親子ずれ

これでAクラスだという



まあ、カプセルホテルが移動すると考えれば納得できる
夜も遅くなったので、すぐに就寝 エアコンが効き過ぎていれ寒い

Aクラスは飲み物と朝食が付く

野菜コロッケ2個、ポテトフライ3本、トースト2枚、バター、ジャム、コーヒー



外はこんな景色



朝10にゴア「マルガオ駅」に到着
到着前に、ウェイターとコックがチップを請求に来る
豪に従えで仕方なく払う



タクシーでゴアのヴァルガビーチリゾートへ向かう

1時間ほどで到着し、チェックイン



ポルトガル風の建物 2日泊まるコテージ

ポルトガル風のアズレージョ(タイル)の部屋案内



プールも見える



中の様子 広いタイル張りのバスルーム



シャワーを使おうと思ってもお湯が出ない

聞いてみると、左のヒーターのスイッチを入れれば15分ほどでお湯が出る

奥にビーチが見える ここに2泊する予定



こんな海からポルトガル人が上陸してきた

こんなテラスのレストラン

昼食はオーダー



ナーンとフィッシュカレーを注文

ナーンは粉から専用釜で焼いてくれる

「カレー地獄」はまだ続く



白身魚の味は最高 皮も骨も取って大き目にカット

ナーンはおいしいが、腹持ちが悪くすぐにお腹が減ってしまう

健康な証拠だ

腹ごしらえをして、さあこれから、ザビエルのミイラが眠る、オールドゴアの「ポン・ジェズ教会」へと向かう

ゴアのビーチリゾートに荷物を置いて、オールドゴア、パナジを訪問

ゴアの歴史

「インド独立後も、ゴアはポルトガルの植民地であった」

1498年 ポルトガルのヴァスコ・ダ・ガマは、アフリカ南端を回ってインド カリカットに到着しインド進出の足掛かりをつくった

ポルトガルは、南インドを拠点に東方進出を図った

17世紀になると、オランダがアジア太平洋地域の派遣を奪う

18世紀には、イギリスがインドの植民地化を図る

1947年 インド独立

それでも、ゴアはポルトガルを支配し続けた

1961年 ゴアはインド政府の管理下に置かれる

460年もゴアはポルトガルの植民地であった



「黄金のゴア」と呼ばれ、一時は、首都リスボンよりも多くの人口が住んでいたと言われる

ゴアは、17世紀にコレラとマラリアが流行り、町が放棄された

ボム・ジェズ教会 1542年のゴアに到着し宣教活動を行なう

フランシスコ・ザビエルのミイラが眠る教会 1605年完成

内部の様子



右側のザビエル像

フランシスコ・ザビエルに関しては「ザビエルの道」で詳しく特集します

続いて、**聖フランシス教会**

道を挟んで白い教会が見える



1661年に建てられた教会

昨年のザビエルのミイラ公開時に使われた教会

ガイドの話によると、6時間待ちであったという

ショットガンを持った警備員は厳重に警備し、写真撮影は禁止であったという

わざわざ来て、写真撮影禁止は厳しい

内部には、**ヴァスコダ・ガマの肖像画**がある



結婚式が行われている

キリスト教でも、会派によって教会が違う

ス・カストラル

1562年完成

外見だけ見て、車でパナジへと向かう



パナジへは車で30分

途中の「塩田」



パナジの街並みは、まるでポルトガル

街は車の多く、活気がある



中央奥に見えるのが「パナジ教会」

時間もないので外見だけ



カジノ船が何船も浮かんでいる

時間に制限があるため、観光はやめて市内の生鮮市場へと向かう

パジナには大型の商業施設はまだない

テーマを絞らないと趣旨がボケてしまう

野菜市場

訪れた場所の市場は必ず見るようにしている

そこには、庶民の食文化だけでなく、何千年も続く「商売の基本」があるからだ

市場の入口



一階が野菜市場 二階が衣料品

二階の日用品売場



世界の野菜市場には共通点がある

客の目の高さ以上に商品を積むことだ

上から目線で商売をする

こんな高い位置から物売る



ドライバー、ガイドとココナツジュースを飲む

あとで、イカ刺（中の白い部分）も食べさせてくれる

グアムでは醤油が用意されている

ココナツミルクを取るココナツとは種類が違う

訪れたのが4時過ぎであったため、肉、魚市場の売り切りを見ることができた

肉を売る店

山羊肉がつるさされている



殆どの店が閉店しているが、生きている鶏であるためロスがない

ケージで飼われているニワトリ

鶏の買い方は、生きている鶏を選び、その前で鶏を裁いてもらう

ケージの上がまな板

実にうまいビジネスモデルができている



魚市場も売り切り中

殆どの店が販売終了



残り物を買う客 見切り品を狙う客

よく見ると、おもしろい売り方をしている



残り物を小出しにしている 品薄風販売

袋にまとめていくらと言う売り方も 袋詰め販売



ひと山いくらとという売り方 カゴ盛販売

余った小魚はスパイスをまぶして干物に 漬け魚に、最後は漁醬に
捨てるものは何もない



商売の基本

野菜も鶏も魚の売り方は、何千年と変わらない

トレーに詰めて日付けを付けてしまえば、加工や調理ができなくなって廃棄が発生する
スーパーマーケットも売り方を考えねばならない

帰りに個人の食料品店でつまみとビール、ゴア限定販売のウイスキーを買って帰る

左の店はドライ食品、雑貨のみを扱う店

並びに酒屋

右側は野菜を売り店

郊外の小さなショッピングセンターだ



ゴア限定販売のシングルモルトウイスキー

1本日本円で約4500円

ゴアの酒は安いらしい 瓶ビールで1本200円程

ガイドは150ml入り1本100円のウイスキーを買って、一人で飲んだ
インドには、スコットランドに次ぐ多くの蒸留所があるらしい

ゴアの休日

インドの旅行も最終日

ゴアの休日 こんな花が咲いている



気温は20°C~30°Cと過ごしやすい

古いマングローブ

マングローブをよく見ると、落花生と同じように枝から地面にツルが落ちて木になり枝を支える



プールでしばらく泳ぐ
泳ぐと言っても2往復くらい
ビーチでのんびり本を読む



しばらくすると、ビーチで結婚式が始まる
こんなクラシックカーで現れる
インドの結婚式の参列者は朝から来て音楽をかけて踊っている



運転席の様子
ビーチでセレモニーが始まる「サンセットウェディング」



ビーチのセレモニー会場
かなりお金持ちの結婚式らしい
このステージで深夜まで歌とダンスが始まる
一緒に祝福すると、記念品がもらえるらしい



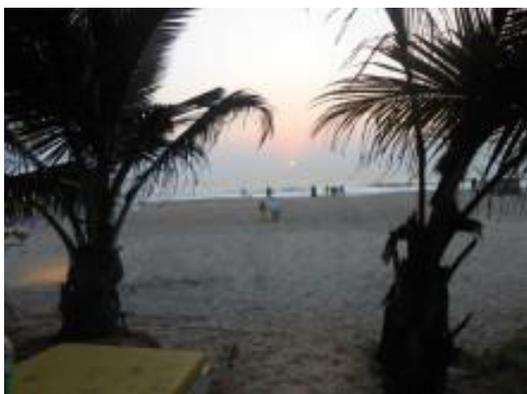
夜には花火まであがる
ヤシの木陰に上がる花火が印象的
アラビア海に沈む太陽



海面が霞んでいるため、海に落ちる最後まで見られない
徐々に日が沈んでゆく



白い点だけ



ついに見えなくなった



吉田拓郎の「落陽」の詩が頭に浮かぶ

「しぼったばかりの 夕日の赤が 水平線から もれている～

みやげにもらった サイコロふたつ 手の中でふれば また振り出しに 戻る旅に 陽が沈んでゆく」

おやじの目から涙がポロリ

このリゾートでの食事
まだまだ「カレー地獄」が続く



いつもこの景色が見える場所に座る
まず、ビールを注文
パスタの入ったスープ



鶏肉の香草炒めとチャーハン

パラパラチャーハンがおいしい
2杯もおかわりしてしまった
やはり日本人は米だな



デザートはアイスクリーム

翌日の夕食

「ゴールデンフィッシュ」という魚の輪切りのロースト



朝食

トーストは、ナーンを焼く窯で焼いてくれる

それに発酵バターをたっぷり塗る、パリパリで美味しい

だんだんと皿に取る品数が減ってくる

寿司が食べたい、そばが食べたい、ラーメンが食べたいという欲求が強まる

明日は帰国、ゴア バスコ・ダ・ガマ国際空港～デリー国際空港～成田へ帰る

いい旅であった

何から何まで世話をしてくれたガイドのシバに感謝、感謝

「もし日本に来たらぜひ連絡してください」と言う

ゴア～ニューデリー～成田

最終日は「ゴア バスコ・ダ・ガマ空港」～「デリー国際空港」～「成田空港」

ホテルから空港までは約1時間

途中には、廃墟になったポルトガル建築の家が多い

何せ、450年もポルトガル人が住んでいて、いきなり返還ですから



空港近くのスラム街

子供がゴミ拾いをしている

空港に到着

国内線から国際線への乗り継ぎが面倒くさい
空港入り口で荷物検査を行っているので列に並ぶ
自分の順番になったら、「航空会社のカウンターに行け！」と言われる



エアインディアのカウンターで搭乗券を受け取りイミグレに向かう
イミグレに係りが居ず待たされる
ソファで待っている若い女性の手には「ICELAND」のショッピングバッグ
「イギリスまでですね！」というと「なぜ分かるの？」
「だってICELANDのバッグでしょ？」というと、苦笑い
イギリスのICELANDは、低所得者向けの冷凍食品専門チェーン

外に目を向ければ近代的な町が出来つつある

1時間遅れでデリーに向かう



機内食は黙って「ベジ」が出される
今までの料理がレベルが高かったせいか、美味しくない

乗り継ぎの荷物検査が厳しい

機内持ち込み荷物にタグを付けて、係りがタグと搭乗券にスタンプを押す
そのスタッフの態度が横柄
渡した搭乗券は机の上に置いたままで手渡ししようとし
ない
ナメないでほしい！（今回初めて登場した言葉）



デリー国際空港の「エア・インディアのラウンジ(スターアライアンス)」



こんな飾りがうれしい

各国のキャラクター 日本のお相撲さんのキアラが真ん中で大きい
親日的であることが分かる



軽くサラダとサンドイッチをいただく

インドに限らずアジアで、サラダに使われるキュウリは必ず皮が剥かれている
皮のイボイボに細菌がいっぱいついているからだ
殺菌剤を使わない限り洗っても簡単に落ちない

時間通り成田に向けて出発



最初の機内食 これもカレー

付けあわせのキュウリのサラダの皮が剥かれていない

「空港サービスは殺菌法をよく知っているからかな」と自分に言い聞かせる
ドレッシングはなくレモンだけ

飲み物は、イギリスで覚えた「スパイシートマトジュース」を飲もうと

「PEPPER SAUCE」をお願いすると

OKと言って「PEPPER」と「SALT」を持ってきた

私の英語はこんなもんだ

まあいいか

朝食

ラウンジから持参したバナナを追加



無事成田空港に到着

今回インドに持参しもので役立ったもの



一番は、下痢止めの「ストッパー」アジアでは必帯
二番目は、虫よけスプレーと塗るタイプ ウェットティッシュ
塗るタイプは、以前インド製をミャンマーで購入しておいたもの
生水が信用できないので、手洗い代わりにウェットティッシュは沢山持って行った方がいい

次は、カップ麺とレトルト粥

カップ麺はかさばるのでミニタイプ 箸を持参しないとボールペンで食べることになる
今回 2 回お世話になる



半分に切れる「パパットライス」はポットに入る
ただ、電熱コイルに触れないようにする
次は、「梅しば」「塩飴」「カロリーメイト」「アルミゼリー」「ドリップコーヒー」
インドのコーヒーは殆どフリーズドライ
梅しばは、どこでもポリポリできて重宝した
粉末のポカリスエットは使わなかった
欲しかった物
醤油、ポン酢、ワサビ、缶詰(サバ味噌煮)、お茶漬の素
魚料理にはどうしても醤油味が欲しくなる
ちょっとたらしただけでもおいしいはずだ

以上、デリー、コーチン、ゴアのレポートは終わり

ありがとうございました

フランシスコ・ザビエルの歩いた道 ①

2016-02-05 19:15:44

テーマ: [ブログ](#)

フランシスコ・ザビエルの研究

フランシスコ・ザビエル年譜(ドン・ボスコ社 「地の果てまで」より)

私は、宗教研究家でもキリスト教徒でもないので、誤解が無いようなるべく主観は交えず、事実と写真のみを掲載した

写真は全て自分で歩いて自分で撮影したもの コピーは1枚もない

1506年 4月7日 ナバラ王国(スペインとフランスの間の王国)の貴族の子として、ザビエル城にて誕生

1525年 19歳 パリ大学の聖バルバラ学院に入学

1539年 会の設立「イエズス会」と命名 イエスキリストを守る軍隊の意味

1540年 ローマ教皇パウロ3世から正式に「イエズス会創設」の許可を受ける

バチカン サンピエトロ寺院(2013年5月訪問)



サンピエトロ寺院内の石に刻まれている、歴代教皇の名前 下から2番目のパウロ3世

CALLISTVS III	1458
PIVS II	1464
PAVLVS II	1471
XYSTVS IV	1484
INNOCENTIVS VIII	1492
ALEXANDER VI	1503
PIVS III	1503
IVLIVS II	1513

1541年 ポルトガル リスボンを出航 喜望峰を回り、インドへと向かう

リスボン ベレムの塔



ポルトガル リスボン ベレムの「発見のモニュメント」(2013年12月訪問)



一番前が「エンリケ航海王子」、3番目がインド航路を発見した「ヴァスコ・ダ・ガマ」、5番目が世界一周を達成した「マゼラン」



写真の膝ざまづき手を合わせているのが、日本でキリスト教の布教活動を行った「フランシスコ・ザビエル」



1542年 5月6日 インド ゴアに到着 南インドで宣教
インド ゴアの海岸(2006年1月訪問)



1545年 マラッカへ
1547年 12月 マラッカで日本人ヤジロウに出会う
マレーシア マラッカの海岸(2013年4月訪問)



ポルトガルがマラッカを攻撃し、最初に築いたのがこのサンチャゴ砦
当時は、セント・ポール教会を囲むように築かれ、内部には病院や学校、刑務所まで建てられたと
いいます



1549年 日本宣教ためゴアを出発 8月15日鹿児島に着き、島津貴久に宣教の許可をもらう



鹿児島 ザビエル上陸記念碑(2006年1月訪問)



鹿児島 ザビエル公園

中心がザビエル 左がヤジロウ、右がベルナルド



ヤジロウ

最後は中国に渡り、そこで亡くなっている



ベルナルド

日本人で初めてローマに渡り、ローマ教皇に謁見

その後、ポルトガル リスボン大学で学び、1557年3月そこで亡くなっている



鹿児島には 10 か月滞在したが、仏教徒の迫害に会い平戸に移る

1550年 平戸、山口で宣教活動を行う
平戸ザビエル記念教会 (2015 年 7 月訪問)





内部 左側にザビエルの像



手前が寺院、奥に見える尖がりが教会
近くに両方が建てられている場所は少ない



1551年 京都に行くが、天皇に会えず、大分などで宣教活動を行う

1552年 中国へ宣教に行く途中、上川島で病死

1622年 3月12日 イグナチオとともに、「聖人」にあげられる

フランシスコ・ザビエルの歩いた道 ②

2016-02-06 17:34:21

テーマ: [ブログ](#)

フランシスコ・ザビエルの研究を続けます

1552年 中国へ宣教に行く途中、上川島(香港島と海南島の中の島 密貿易の拠点)で病死

ザビエルはマカオまでたどり着いていない

1622年 3月12日 イグナチオとともに、「聖人」にあげられる

死後のザビエル

中国 上川島で亡くなったザビエルは、マレーシア マラッカに運ばれた

マラッカの丘の上のカトリック教会

よく見ると、ザビエルの像には右腕がない



教会内部は破壊されたまま



ザビエルの棺が一時埋められた場所



現在は、近くにオランダ時代のプロテスタントの教会が残っている



ザビエルの右手が保管されているローマの「ジェズ教会」(2013年5月訪問)



私が訪れた時は閉館中



長崎のザビエル記念教会



ザビエルの骨 中心部に少し白いものが見える
イタリアから寄贈された



ゴア ボン・ジェズ教会

オールドゴア 1605年に建てられた教会(ザビエルの死 1552年 聖人 1622年)

世界から聖人の姿を見ようと多くの人を訪れる



中の様子



入って左側にザビエルの像



ザビエルが亡くなった時、遠いザビエル城の十字架の像は、血のような汗を流したという
その顔には微笑みがあったという
逆光で暗くなってしまった



ザビエルが入れられて運ばれた棺
思ったよりも小さい



上部にビエルのミイラが保管されている





ザビエルの棺

中にミイラが少し見える



ミイラの写真



ザビエルの年譜に従い、なるべく主観を入れずに事実のみを写真で掲載した
私は、キリスト教徒ではないため、余分なコメントも控え事実のみを伝えた

鹿児島 ザビエル教会で買った本2冊と、それに、妻が持たせてくれた高倉健の本を読む
強引かも知れないが、二人に共通点があったので、その文を抜粋した

ドン・ボスコ社「地の果てまで」

33ページより

「フランシスコを打ちのめすような知らせが、故郷から届いた。

母マリアの死の知らせであった。

司祭になり、故郷に錦を飾ることをフランシスコが夢見ていたのも、一つは母を喜ばせたい、という

心からであった。」



集英社文庫 高倉健著「あまたに褒められたくて」

203ページより、

たった一人の人はもういない「お母さん。僕はあまたに褒められたくて、ただ、それだけで、あなたがいやがってた背中に刺青を描れて、返り血を浴びて、さいはての「網走番外地」、「幸福の黄色いリボン」の夕張炭鉱、「八甲田山」北極、南極、アラスカ、アフリカまで、三十数年駆け続けました。」

「あなたに代わって、褒めてくれる人を誰か見つけなきゃね」



2013年5月に訪れた バチカンサンピエトロ寺院 キリストを抱えるマリア様

マリア様はキリストよりも若い

子供の頃の母親はいつも心の中で生きている



私はいつか「実録 日本が関係した世界史」なる本を書こうとしています

範囲は、日本の世界史が始まったマルコポーロ「東方見聞録」(モンゴル帝国)～「大東亜戦争終戦」までと考えています

フランシスコ・ザビエルは日本と関係した人物です

「実録ザビエルの研究編」は終わります

勿論、「世界のスーパーマーケット見聞録」は続けます

「世界のスーパーマーケット商品カタログ」なるものが本にできたらと思っています

AD