

城取博幸の

香港、マカオのスーパーマーケット見聞録

NO87

城取フードサービス研究所

城取 博幸

今回の香港視察の目的は、

1. 日本の農産物輸出ナンバーワンの香港の日系小売業の視察

香港島 太古の「イオンスタイル」と「アピタ」の国産品の販売状況の視察

「シティスーパー」もアパートの近くにあるため、その後の変化を見てみたい

2. ライフワークである「日本人と世界史」の研究

マカオは何度も訪れているが、マカオのスペイン、ポルトガル時代の写真がない

特に、日本人のクリスチャンも一緒に作ったと言われている「聖ポール天主堂跡」の写真の撮ること

私のブログの自慢は、コピー写真を使わないこと(すべて自分で撮影したものだ)

1枚の写真の撮るためにわざわざそこに行くこともある

成田空港の「無料浮世絵教室」



行列ができるほどの人気だ

成田発 18時15分 香港に着くのは11時頃



いつもの機内食の写真

ごはんの上にカルビ焼きが乗ったもの



肉に少し冷凍臭がするため、もしかしたら冷凍肉を加熱したかも

香港を旅行するのであれば、オクトパスカードは必須

エアポートエクスプレスや地下鉄にも使える、日本のスイカのようなカード



タクシーを使うより電車の方が早くて快適だ

香港島には 30 分ほどで着く

電車、タクシーを乗り継いで、12 時過ぎに香港島のアパートに到着



高層ビル上層階がアパートになっている

小さなキッチンも付いている

香港らしい景色(翌朝の写真)

ビクトリアパークも近くだ



高層ビルが林立しているが緑はある

平成 26 年 日本の農畜産物輸出額は、11. 1%増の6, 117億円

内訳は、

香港 1, 343億円 米国 932億円 台湾 837億円 中国 622億円 韓国 409億円

香港の輸出製品の主なものは「真珠」「乾燥なまこ」「米」「野菜」など

**2015年米の輸出国(t)**

香港 2519 シンガポール 1850 台湾 753 中国 568 アメリカ 322 オーストラリア 273

タイ 208 イギリス 189 ベトナム 142 モンゴル 134 マレーシア 124 その他 558

香港における食品小売業の概要 (Copyright(C)2014 JETRO)

## 1. 香港のプレーヤー

### (1)Daily farm

- ・スーパーマーケット Wellcome(270) Three Sixty Market Place
- ・ドラッグストア Mannings
- ・コンビニ 7-Eleven
- ・家具、雑貨 IKEA

### (2)A. S. Watoson Co. , LTD

- ・スーパーマーケット Park 'n(246) Tast,grwat, Gourmet, Watson-Wine Cellar
- ・ドラッグストア、家電 Watosons, Nuance-watson, Fortree

**\* 2 社合計で、このセクターの売上高シェア約 80%**

## 2. 日系スーパー

- ・China Resources Supermarket(華潤超級市場、CRC)
- ・Dah Chong hong(大昌食品市場、DCH))
- ・AEON
- ・CitySuper
- ・APITA

\* 日系スーパーのターゲットは、在住日本人、現地の富裕層をターゲット  
贈答向けや「日本直送」をPRしている

今回は日程があまりとれず、3日間しかないが、しっかりレポートしたいと思います

## 香港 太古の「イオンスタイル」と「アピタ」

アパートから歩いてMTR(地下鉄)の「中環駅」へと向かう



歩く距離は近くても道は複雑だ

立体交差の道を上がったたり、下がったり

香港はタクシーが安い為、タクシーを使った方が時間の節約になる

香港のタクシーの殆どは旧型のトヨタのクラウンだ

途中こんな花も咲いている

空気はそれほど悪くない



「MRT」の看板を目安に進むと「中環駅」の入口を発見

構内には「マークス&スペンサーフード」の店がある



中を覗いてみると、チルド商品はリーチインケースに陳列

冷蔵ケースにはチルドのレディ・ミールが並ぶ  
メーカーを見ると香港のメーカーだ  
チルドはUKからは運べない



地下鉄に乗り「太古駅」へ向かう



太古駅に到着

駅の看板を見る

イオンは左下Cの出口に進む、アピタは右上のEの出口に進む



「イオンスタイル」の看板を発見  
駅と直結しているのでわかりやすい

途中、日本の映画「海賊と呼ばれた男」のポスター



レストラン側の入口に出る  
「AEON STYLE」の文字

正面入口 すぐ青果売場から始まる



イオンの歴史が書かれている

ちょうど「日本フェア」を実施中

日本産のビワとイチゴ



## 香港 太古のAPiTA

「APiTA」は表示が見にくいですが、E1の「CITY PLAZA」に向かえば看板が見えてくる



よく見ないと分からない

エスカレーターを降りれば「APiTA」が見えてくる



日本産のリンゴ

それぞれ特徴があって面白い

## 香港のCITY SUPER

ちなみに「CITY SUPER」は、エアポートエクスプレスが発着する「香港駅」の「IFCショッピングセンター」内2階にある

ここも香港では必見のスーパーだ

スーパーマーケットというより、高級食料品店に近い

土産物を買うお客でごった返す



2階のショッピングゾーン

サービスカウンターで聞けば教えてくれる



シティ・スーパー入口

相変わらず、ディスプレイは上手だ



今回はこの3企業の日本商品の扱いの調査  
テレビでも、さかんに「日本米」の宣伝が流れる

### 香港の「イオンスタイル」①

香港の地下鉄「太古駅」直結のイオンの新しいスタイルの店

GMSスタイルから、最近イオンが手掛けるイオンスタイルに改装されている

1階の食品売場は、惣菜の強化、イートイン、カウンターレストラン、ワインバーなどを拡張したことが特徴

日本のイオンスタイルの香港版だが、海外商品の品揃えが豊富なため、日本のイオンスタイルより面白いかもしれない



店舗レイアウト

野菜、くだものから始まり、肉、魚、惣菜、外食へと流れ

生鮮食品、日配は冷凍食品、冷凍品をうまくはめ込んでいる

ちょうどチラシで「日本食品節」「九州・沖縄食品節」を開催中  
日本フェアだけでなく、地域の物産展レベルまで進化している



入口のイチゴ売場では、「熊本産」「佐賀産」「香川産」を販売

佐賀産「さがほのか」 2 パック H\$129(@160 円)



長崎県産 びわ 1 パック H\$119

カットフルーツコーナー  
日本と変わらない売場づくり



アジアスタイルのカットと盛り付け、陳列方法

見事！

やはり日本人は「てんこ盛り」がいいな

## 精肉売場



インスタパックコーナー

## 対面の肉の量り売り

どれも鮮度がいい

鹿児島県産 豚肉



神戸牛も置かれている

プライスカードに「加」と書かれているため、たぶんカナダ産の豚肉であろう



アウトパック商品

豚肉、鶏肉、ミンチともMAP(ガス置換)包装だ

豚肉 3月23日パック 4月2日まで、10日間も食味期限がある



鶏肉 3月23日パック 4月2日まで  
ミンチ これも同じ賞味期限だ



「しまった!、保存温度を調べてない」 後から気づく また行くしかない  
**鮮魚売場**

対面販売と冷凍魚をうまく組み合わせている



どこ産かは分からないが「生のなまこ」  
「オイスターバー」の殻付き生かき



中島水産のシール付けられている  
鮮度もいい



見事な刺身売場と寿司売場

刺身の盛り付けも丁寧だ  
よく教育ができています



ほたての刺身に食用花(バラ)

独特の発想だが、これは参考になる 確かに黄色い菊の花だけではつまらない

寿司 18貫 95.9ドル

日本の寿司とレベルは変わらない



日本産、日本製品を前面に打ち出したイオン「独自性」に、  
国際都市である香港の「地の利」を生かした品揃えの豊富さ  
「現地化」がうまくマッチした店

## 香港の「イオンスタイル」②

イオンスタイルは目指す「ミール・ソリューション」

「スーパーマーケットで食事をする時代」をいかに提案しているかをレポートします

香港イオンスタイルの惣菜売場～外食エリア

第3コーナーの突き当たりから惣菜が始まる

床と天井に「R」を付けてうまく客を誘導している

陳列ケースは直線でも曲がっているように見える



揚物の対面バラ販売

コロツケ 1個 9.9ドル(@16円)



えび天 1本 9.9ドル

どちらが得かは客が決めること

ローストチキンはどこも人気だ



ひときわ目立つのが「ターキーの手羽先ロースト」

とにかくデカイ

欧米では「手羽先」はあまり食べない

この辺は日本でも狙い目かも  
買って試食する予定だ  
インスタ製造弁当も



牛丼 陳列量からよく売れているようだ

### サラダ売場



中華の量り売りコーナー  
このコーナーが一番人気  
ランチタイムには行列ができる  
サラダの対面もある  
手の込んだサラダが並んでいる



惣菜コーナーを過ぎればお好み屋のテナント 突き当たりが「イトインコーナー」



サービスカウンターの前 左に回ればレジ、右側に曲がればカウンターレストラン  
そのまま食品を持ち出せるのでは？、と思うかもしれないが、ガードマンがしっかり見ている



変形なレジ回りだが、それには理由がある

MSの中心にある吹き抜けをレジに変更し、テナントの飲食との連動を高めている



カウンターレストランエリア この天井と床も連動したデザインになっている  
中島水産の寿司売場 裏側に椅子とテーブルがある



12時半ごろにはどこも90%ほどの客の入り



通路を挟んだ「大戸屋」もウェイティングが始まる

フードコート、カウンターレストラン、仕切りの付いたレストランと食べる場所は多い



肉メニューが多いのが特徴

温泉卵を落としたカツ煮



壁にはこんな仕組みも

外からバックヤードが覗けるようになっている

ワインとチーズ売場とイタリアンレストラン



イオンが誇るワイン売場

酒売場のイタリアンレストランだけは、残念ながら閑散としている



気になっていた「ターキーの手羽先グリル」

日本円で約 900 円 1 kgほどの重さだ

スマホと比較してもこの大きさ



イートインコーナーでいただく

箸で食べられるような代物ではない

ビニール袋を両手にはめてかぶりつく

肉が赤いのは半焼けではない

ハムやソーセージに使う発色剤の「亜硝酸塩」と、「リン酸塩」を使っているようだ



歯ごたえはあるが、独特の臭いはない

日本でも売れるか？

答えは「NO」だ

食べるのに面倒すぎることに、シェアできない

日本人は箸を使う習慣があり、両手に持ってかぶりつくことは行儀が悪いとされている  
まず、丸のローストチキンを売り込むことが先決だ

イオンが挑戦する「内食」→「中食」→「外食」へ誘導するゾーニングとレイアウト  
「スーパーマーケットで食事をする時代」が定着しつつあることを実感  
日本も、カウンターレストランの導入からかな

### 香港の「イオンスタイル」③

香港には3日間しか滞在できなかったため消化不良の感もある  
イオンスタイルとアピタは、朝と昼の2回視察  
夜の状況も見てみたかった

視察の回数を重ねることで、1回目では気づかなかったことが見えてくる  
頭を整理しながら2回目の視察

1. 香港のイオンスタイルは何を目指しているのか？

この答えは「日帰り日本ツアー」だな

「コストコ」も「ピカール」も同じ、体験型食のテーマパーク

2. 日本製品の売場づくりと販売状況

3. 生鮮食品を含めた、チルドと冷凍品の比率

4. MAP包装商品の売り方と保存温度

5. 「内食」→「中食」→「外食」の品揃えバランスと客動線

6. 「ミール・ソリューション」「新ライフスタイル」の提案状況と将来性

7. 「モダン」と「ポストモダン」古いものを残しつつ、新しいものをどう取り入れているか

8. 「独自化」と「現地化」の課題

などをテーマに視した

また、整理して報告したいと思う

日配品売場

日本のイオンと同じようなレイアウトだ 青果売場の反対側に日配商品を配置 その間に冷凍、冷蔵平ケースを配置 日本のものは殆ど揃う



陳列の仕方日本と変わらない  
まるで日本で買い物をしているようだ  
冷凍品もうまく組み合わせている  
冷凍ちくわ



冷凍和菓子

たまご売場

日本各地の卵を集めている



冷凍食品売場

日本の冷凍食品売場より品揃えがおもしろい

リーチイン売場



タイCPのコーナー

以前、「タイの特集」で紹介した、CPの「エビ入りビーフン」

確かタイのセブンイレブンでは 150 円



イオンPBのワールドダイニングシリーズも

冷凍餃子



米売場

大袋は中国産も



エンド部分に日本の米

各地の米が並ぶ



カルフォルニア米も

「錦」はアメリカのブランドだ



「田牧米」もアメリカ産だ

ドライ食品と菓子は日本の中型SMと同じくらいの品揃え

大体の日本製品は揃う

トップバリューのエンド



定番売場

フック菓子

菓子も日本のものは殆ど揃う

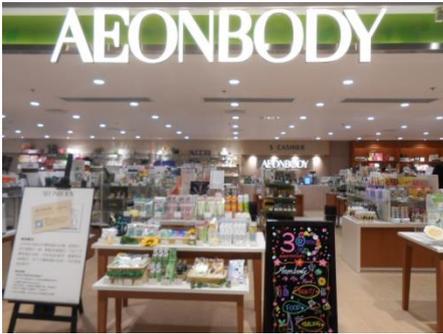


ナッツの量り売り

イオンスタイルの建物は4層



食品とは別の「家品・家生活」のチラシ  
2階のイオンボディ



時間がなくて上層階はあまり見る事ができなかった

イオンは香港に出て 30 年

独自の進化をしてきたが、改装と同時に最新の「イオンスタイル」を導入  
日本でも改装が進んでいるが、まだ未知数

印象としては完成度が高いと思う

香港に行く機会があれば、ぜひ覗いてみてはいかがでしょうか

### 香港 太古の「アピタ」①

香港 太古のアピタ

地下鉄の通路から繋がっている

シティショッピングセンターの地下にある



古いタイプのGMSの食品売場だが、日本人としてはなぜか落ち着いた店  
イオンよりも「現地化」が進んでいる感がある

アピタの得意とするテナントを含めた惣菜を中央部分に配置し、惣菜を強化している  
「ミール・ソリューション型」というよりは「コモディティ型」の印象である  
入口では「韓国フェアを開催」



日本産のスイカやメロン

日本産の柑橘類(デコポン)の隣に「ドリアン」というのもアジアらしい



日本産には日の丸のPOPが付けられている

日本産野菜



陳列の仕方も日本と同じで買いやすい

青果売場の次が寿司売場

出来栄もいい

右下は、サーモンのぐんかん寿司 サーモンを海苔の代わりに巻いている



巻寿司と手毬寿司の盛り合わせ  
魚の対面



パック商品の鮮度もいい  
品揃えと鮮度がいい為、こちらの魚を買うことにした  
針生姜とネギが付いていることから、蒸し魚のセットかな



平ケースの値引きコーナー  
少し気になるのは、値引き品が多いことだ  
和日配の売場 日本式の陳列ケースで日本式の陳列方法だ



日配品の突き出しもある

日本のアピタと同じで、魚売場の隣が、テナントを含めた強力な惣菜売場  
地域密着型の惣菜は、イオン以上かもしれない



昼時には中華のバイキングは行列

大型ショッピングセンターの地下の食品売場だけに昼時はスゴイ客数  
活気がある



左下が香港風「アイスバイン」、右奥が「シュバイネハクセ」、右が  
「ターキーウイング」

日本式米飯も



焼さば弁当

香港では牛丼が人気



中華の蒸し物

中華ごはん

左の青菜のご飯を購入



レジアウトにはフードコート

日本企業も



外のテナントの売場では「十四代」や「久保田」も



価格は張るが品揃えは日本よりいい

## 購入商品

なるべく現地の商品を購入した



タイ、韓国、台湾など日本商品以外の品揃えは、イオンよりもアピタの方が面白かったので、アピタで食材を購入して料理を作ってみる

## 香港 太古の「アピタ」②

イオンスタイル アピタは2回視察している

1日空けて、2回目のアピタを訪れると「四国、京都物産展」を開催中  
四国物産展



京都物産展

京菓子の実演販売

「売れ行きは怎麼樣ですか？」と尋ねると

「まあまあです」と答えてくれた

和菓子も香港でもだんだんと受け入れられてきているようだ



冷凍ケースでは「京都東山亭」の冷凍漬魚を販売

ドライ食品や冷凍食品であれば船便で運べる

店内の肉売場はインスタアパックが殆ど



熊本産 黒毛和牛肉売場

気になる鶏肉、豚肉のMAP包装

イオンで売られていたものと同じメーカーだ



鶏肉の各部位がパックされている



ここで鶏肉と豚肉を購入して味を確かめてみる

冷凍食品もおもしろいものがある



韓国産冷食

「韓国CJ」は常にマネキンを付けて販売



日本の冷凍食品

「タイCP」のコーナーもあり売場は面白い

香港名物「牛肉麵」これは買い



日本産の米売場

洋日配はそれほど広くない



オール「ヤマザキ」のパン売場



日本と同じ洋生菓子 まるごとバナナも  
階段付近にはこんな展示物も



イオンに比べて、日本製品の品揃えは少ないが、韓国やタイ、中国の商品が品揃えされていて、日本人としてはとても楽しい売場 次回は購入した食材で料理を作ってみる

### 香港 太古の「アピタ」③

アピタで購入した商品で料理を作ってみる



名前は分からないが、アジアではよく見かける魚  
生姜とネギが付いているため、蒸して食べるようだ  
アジアでは日本のような塩焼きの魚は少ない  
フルーツ盛合せ



ミニタイプの白菜 包丁いらずで使いやすい  
ミニタイプの青梗菜  
これも洗ってそのまま使える



蒸し魚をつくる

1. 蒸し器がない為、鍋に水を多めに入れて、スープボールを裏返しておく  
沸騰するとボコボコ音がするが、時間が経てばボールの内側に水が入り落ち着く



2. 平皿にミニ白菜とミニ青梗菜を敷く

3. その上に、強めの塩コショウをして半分に切った魚を置き、生姜とネギをトッピング  
蓋をして 20 分ほど蒸す



4. 出来上がり

5. 持参した、小袋のオリーブオイル、ピネガー、醤油をかける



6. 青菜ごはん、肉の醤油煮をかけたものと一緒にいただく  
魚はふっくら、黒酢はないが、酢と醤油とよく合う  
蒸し野菜もおいしい

### 冷凍牛肉麺

添付の具入りスープと冷凍麺を煮るだけ



大きな牛肉の煮込みはたっぷり入っている  
うどんのような麺はモチモチしている  
白菜と青梗菜は何にでも使えて重宝した

冷凍肉あんかけ麺



ミニ白菜、ミニ青梗菜を加える

これも意外とおいしい

残った青菜ごはんと肉あんかけ麺、フルーツ、ゴーヤジュース



冷凍肉あんかけ アジアではすごくポプラーなメニュー



白ごはんがない為、青菜ごはんにかけてみる 少し塩分は強いが、珍しいあんかけご飯ができた  
「ゴーヤジュース」「穀物ジュース」「コーンジュース」「レモン、ライムジュース」



MAP包装の豚 賞味期限も長い



MAP包装の鶏肉 両方共肉の鮮度は抜群

塩コショウをして、フライパンで皮目を焼やき、水を加えて蒸し焼きにする



シティスーパーの冷凍「3種のきのこトリフのソティ、パスタ用」

シティスーパーの冷凍のキノコとトリフを加えて味をつける



豚肉、鶏肉のソティにガーリックトースト、キノコ、トリフ炒めを添える

手前がチキン、右がポーク、右上がキノコとトリフのソティ

パスタ用だが肉にもよく合う 味わったことのないおいしさ 肉の上の黒いツブツブは粒状のトリフ



## 香港の「シティスーパー」

1996年、香港西武デパート出身の故石川正志氏によって創業

現在は九龍倉集團の傘下

香港に4店舗、中国、台湾にも出店している 日本事務所もある

かつては日本製品中心であったが、大震災以後は世界の商品を扱っている

富裕層をターゲットにしているため、価格は高め

香港セントラルステーション内のショッピングセンター



SC内であるため、入口にドアがないため入りやすい

フルーツ売場



日本から「ROYCE」「RF1」がテナントで入っている

「オイスターコーナー」には日本の牡蠣も

フランスや日本産の殻付き牡蠣が並ぶ



長崎、佐賀、福岡産

刺身はサーモンが主流



日本の干物

韓国牛コーナー



和牛コーナー

チーズ&デリ売場



寿司コーナーの半分はおにぎり

香港では日本産の米、海苔を使った「おにぎり」ヒット

お弁当







スライスされた黒トリフのように見えるが、みじん切りにして固めたもの  
ポルチーニ茸は使っていないが香りは抜群

バターをたっぷり使った「冷凍バタートースト」



韓国産 カルビーポテト



量は少な乳製品をたっぷり使っているため、味は濃厚  
「そば米」を買ったつもりが、「殻付きそば」を買っていた  
石臼を買わなくては  
世界のおもしろいが置いてあるため、見るだけでも楽しい

以上、シティスーパーのレポートは終わり

今回は、「香港のマークス&スペンサー」の食品売場と「おにぎり専門店」を紹介します

## 香港の「マークス&スペンサー」と「おにぎり専門店 華御結」

香港フェリーターミナル内の「マークス&スペンサー フーズ」  
「マークス&スペンサー フーズ」は、イギリスのデパートの食品部門  
イギリスと同じチルドの「レディ・ミール」を販売している



チルド食品とドライ食品のみを扱う店  
午前 9 時のチルド売場



チルド売場を「L字型」にレイアウト

銀行のカウンタータイプのレジ



イートインコーナーもある

当日夜 8 時のチルドレディ・ミール売場  
在庫が半分ほどになっている



買物ついでにレジのスタッフにいろいろ話を聞く

### 購入商品

#### 「日本そばとザにガニのサラダ」

日本ではほとんど見かけないそばのサラダ



さらに、「ザにガニのむき身」が入っている(右上)

中華豆ごはん(電子レンジ専用) 意外とあっさりとしている



PBスコッチエッグ(袋入り) グルテンフリーの衣



PBスコッチエッグ(トップシール) ポークソーセージ味

スタッフから衝撃的な話を聞く

おにぎり専門「華御結(はなむすび)」  
ここも香港～マカオフェリーターミナルの店



イートインスペースもあり、おにぎり定食も提供  
午前9時の在庫量



陳列量は日本のコンビニより多い  
売れているのは「鮭」と「焼肉」



夜8時に再び売場を見に行く  
よく売れている！



米は日本産、海苔フィルムは日本語そのままの印刷  
 海苔の質も悪くない  
 賞味期限は1日だが、翌日食べても味に遜色ない

### 太駅構内の「華御結」

左の売場は和菓子  
 「日本の会社ですか？」と尋ねると  
 「日本の米と海苔を使っています」と答えるが、どこの国の  
 会社とは答えてくれなかった  
 オーナーはたぶん香港人であろう



ここでもスタッフからいろいろな話を聞く

### 「寿司ブーム」の次は「おにぎりブーム」が到来

握り寿司は価格が高く、ちょっとしたものでも1000円は超える  
 その点、おにぎりは、1個250円前後、2個買っても500円  
 さらに、「ハンディフーズ」であるた、片手でどこでも食べられる  
 メリットがある  
 次は「いなり寿司」かな  
 ドイツの「デュッセルドルフ」にも人気のおにぎり屋さんがあるらしい  
 5月に視察するつもりだ

## マカオ観光「聖ポール天主堂跡」

遅くなりましたが、マカオ観光をレポートします

私が取り組んでいる2つ目のテーマ「日本人が関係した世界」

世界と関係したあまり知られていないことをレポートします

香港島からジェットフェリーで1時間弱でマカオに到着



観光の起点「セナド広場」  
ポルトガル時代の建物が残る

雨に濡れないよう建物一部が道路になっている

ヨーロッパの建物の特徴



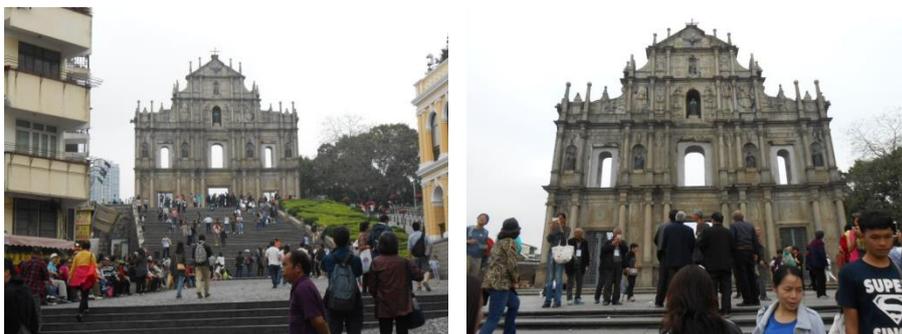
大堂(カテドラル)

聖ドミニコ協会



内部

左に曲がりさらに進めば、目的の「聖ポール天主堂跡」が見えてくる



日本人も建築に携わった「聖ポール天主堂跡」

正面の建物だけで、後ろは残っていない



ガイドブック(いい旅・街歩き2000 成美堂)によると

「1600年代に建てられた教会だが、1835年の火事で焼き落ち、今はファサード(建物正面)と、その下に続く68段の階段にみを残す」

「ファサードに刻まれた聖母に踏まれた龍の彫刻は、日本を追放されたキリシタンが刻んだものといわれている」

前に来たときには確認できなかったため、それを確認に来た

正面の像の下に龍らしきものもない



ここにもいない



ここもない



ここも 右側をよく見ると、



## 写真の中心部分

中央に鶏のような2本足の上に、7つの頭が付いた怪物が見える

その上に聖母らしき像

「聖母踏龍〇」と刻まれている

これが日本人キリシタンが造ったものと言われている

さらに右には人間の骸骨が掘られ

「死者無為罪」と書かれている

左側は妖怪のようなものが彫られ

「鬼是誘人為悪」と刻まれている



よくよく見るとあまり気持ちのいいものではない

何かを後世に伝えようとしているのか

## 江戸時代に日本から追放されたキリシタン

・原マルティノ(1569年～1629年)

天正遣欧少年使節団のメンバーの一人

1614年、江戸幕府の「キリシタン追放令」を受けてマカオに向かう

「マンショ小西」「ペトロ岐部」「ミゲル・ミノエス」らがローマを目指した際には援助を行う  
1629年、マカオ大聖堂の地下に葬られる



左下が原マルティノ(天草コレジヨ館)

彼らが持ち帰ったゲーテンベルクの活版印刷機

同じものが「マカオ博物館」に展示されている

#### ・ペトロ岐部(1587年～1639年)

ローマへ向かう途中、日本人として初めて「エルサレム」を訪問

日本人の中で最も世界を歩いたため「日本のマルコ・ポーロ」

「世界を歩いたキリシタン」とも言われる

最後は、浅草侍乳山聖天近くで穴吊りされる

大分県国東市国見町岐部に彼の像が建てられている

#### ・マンショ小西(1600年～1644年)

ペトロ岐部らとローマに渡り、イエズス会の入会を認められる

1632年に日本に帰国。1644年、高山右近の旧領音羽で処刑され殉教

#### ・ミゲル・ミノエス(1597年～1628年)

1614年マカオに追放される。ローマに渡ってイエズス会に入会。

日本への帰国を果たせず、1628年、ポルトガル リスボンで死去。

教会の裏側

この地下に「原マルティノ」が眠る

もしここを訪れることがあれば、少しだけ覚えておいてほしい



公園にはハスの花が咲いている  
今は平和だ



宗教を素直に信じ、広めようとし人々  
宗教を利用した人々  
宗教を禁止した人々  
宗教どうしの争いをした人々  
そうした人々の犠牲の上に今私たちは生きています  
次は、  
すぐではないが、次回は「マルコ・ポーロの像」があるといわれ「観音寺」を紹介します。

マカオ観光のレポートを続けます  
聖ポール大聖堂跡の右側にこんな表示があります  
左が「マカオ博物館」、右が「大砲台」  
殆ど観光客は右に向かうが、急な階段が待っている  
私は左のマカオ博物館へ



マカオ博物館

入る前にカフェで腹ごしらえ

人が少なくここは穴場

アイスコーヒー、クラブサンド、野菜サラダを注文



出てきた量は通常の2倍

どう見ても1人では食べきれない



そう思っていると、さわがしい中国語の中に、さわがしい日本語が聞こえる

関西のおばちゃんのグループ

違和感がなく、その場に溶け込んでいる

「食べられへんで〜」らしき声が聞こえる

大きなお世話！

店を出る時も、チラッとこちらを見て確認

店の外へ出てもガラス窓越しに、またチラッと二度見

こんな関西のおばちゃんが好きだ

結局、食べきれず、最後にコーヒーで締めましたが、何か？

### マカオ博物館内部



### 昔のマカオの生活風景



### ポルトガル料理



### 当時の地図 日本地図は正確ではない



### 大航海時代の帆船の内部



きちんと整理されている

### グーテンベルクの活版印刷機

天草コレジヨの物と同じだ



原マルティノはこれを使って情報を世界に発信した

### ポルトガル時代の砲台

博物館を出てエスカレーターで砲台に向かう



当時はここからスペイン船を狙った



今はレプリカを展示

今は平和で、いい景色だ



## マカオ「観音堂」

日本人はまず行かない

地球の歩き方東南アジア 99年、2000年

「マルコ・ポーロの像が残る 14世紀前半に創建された由緒ある寺院。祀られている観音像はマカオ最大のもの。堂内の壁にある中国祀 18賢人の像も見事」

「この中の一体は、「東方見聞録」を書いたマルコ・ポーロだといわれている」

日本人はまず訪れることはないと思うが、これは見ておかないと

タクシーで向かう



細かい細工がされている

門を入れば両側にこんな像



2体づつ

14世紀は、「元」から「明」への時代  
中央アジア系の顔をしている

龍の絵



本堂へ



確かに両側に金色の仏堂が9体ずつ並ぶ

近くにいた坊さんに「マルコ・ポーロはどれ？」  
と聞くと



こんな像も



「これだ！」という

これが、あのマルコだ

確かほかの 17 体とは雰囲気が違う、マルコ・ポーロの似顔絵ともずいぶん違う

しかし、貴重な写真だ



まあ、マカオに来て貴重な写真が撮れた

フェリー乗り場のマックで「東京の夜」というチキンバーガーを食べて



バンズが黒いだけ

どこでも使える



フェリーに乗って香港へ

香港特集はこれ終わります