



# 愛子と遊ぼう！ 大森と世界で

旅行好きのソムリエが、世界のあっちこっちから  
死ぬ前に一度は見ておくべき町を厳選してご提案します。  
私があなたの次の旅をもっとわくわくさせますよ！



Philippines 3

問題です。世界一売れているジンの  
銘柄はなーんだ？

ゴードン？タンカレー？ノー。ギル  
ビー？いいえ、日本で人気のある  
ビーファイターやボンベイでもあり  
ません。

世界で最も売れている、つまり最も  
飲まれているジン、それはヒネブラ・  
サン・ミゲル。

って、ビンときますか？この銘柄。  
ヒネブラはフィリピンのサン・ミゲ  
ル社から販売されている大衆向けの  
ジンですが、私はフィリピンを訪れ  
るまでヒネブラはおろか、サン・ミ  
ゲル（同名のビールが有名です）さ  
え知りませんでした。一度でもフィ  
リピンを訪れたことのある方はご存  
知でしょうが、この国でビールとい  
えばサン・ミゲル、サン・ミゲルと  
いえばビールが出てくる、これは常  
識。サン・ミゲル社は、フィリピンの  
ビールマーケットシェアの実に  
90%を占める不動の存在なのです。

①～③ 大人で飲みに行く機会が多いフィリピン。ビールはバケツ単位でオーダー。  
1バケツ=瓶ビール5本。  
④・⑤ スーパーに並ぶサン・ミゲル  
⑥ ヒネブラは天使のラベル



そんな巨大総合商社から販売されているヒネブラ、フィリピンではワンカップ大関的な庶民のお酒として親しまれ、その消費量は二位のゴードン(年間440万ケースの売り上げ)、三位のボンベイ・サファイア(約330万ケース)を大きく引き離しての第一位(約2040万ケース)。そうすると一人当たりのジン消費量が多い国は…そう、フィリピンが世界一です。その他ラムの消費量でも、キューバ、ドミニカ共和国に次いで世界3位にランクイン。驚くことにフィリピンはハードリカー業界ではその名を世界に轟かせるかなりの酒豪国家なのです。

ビールやジン、ラムなどのアルコール類はスーパーやコンビニなどどこでも手に入れることができ、お察しの通り激安。700mlのヒネブラのボトルがスーパーで87ペソ(200円弱)、330ml入りの缶ビール、サンミゲル・ライトが40ペソ(90円弱)。フィリピンではお財布を気にせずいくらでも酔っ払えてしまいます。国外ブランドの商品になるとやや値段は上がりますが、

それでもギルビーが332ペソ(約750円)、キリンの1番搾りが65ペソ(約150円)と、日本で買うよりは安い。ちなみに、マルボ口は一箱70ペソ(約160円)とタバコもお手頃です。

もう少し健康的な話題に移りましょう。前回の予告通り、フィリピンで人気のある食べ物について。日本人の味覚では好き嫌いが分かれるフィリピン料理ですが、もちろん我々にとっても親しみやすい料理はたくさんあり、中でもシングとハロハロは嫌いだと言う日本人に会ったことがありません。

シングは細かく切った豚のほほ肉をニンニクなどと一緒に炒めたもので、お米と混ぜて食べるのが一般的です。脂っぽくてこってりした味付けではありませんが、フィリピンのパサパサしたお米と混ぜてカラマンシーをぎゅっと搾ればちょうど良いバランス。ちよっと多いかなという量でもべろっと食べられてしまいます。カラマンシーはライムやシークワーサーによく似た柑橘類で、フィ

リピンではレモン代わりに使われます。

ハロハロはきつとご存知の方も多いですよ。タガログ語で「混ぜこぜ」を意味するフィリピンの国民的デザート。その名のとおりグチャグチャによく混ぜるのが美味しく食べる秘訣です。日本のコンビニエンスストアでも販売されているパフェ風のかき氷ですが、本場フィリピンのハロハロはもっと食べごたえがあった濃厚。カキ氷と練乳をベースに、ひよこ豆や芋の甘煮、シロップ漬けのバナナやサツマイモ、ナタデココやタピオカ、ココナッツ、バームナッツや米など、特に材料に決まりはありませんが好みのものを混ぜ、レチエフランと呼ばれる練乳をベースにした濃厚なカスタードプリンと紫芋のアイスクリームをトッピング。見た目も味もボリューム満点のかき氷パフェなのです。トッピングの甘くて濃厚なレチエフランはスペイン由来のプリン。長年にわたってスペインに統治されてきたフィリピンにはスペインからもたらされたお菓子が数多くあり、イタリヤに住んでい

- 7・8 Sisig シング
- 9 家庭で作るインスタントシングの素
- 10 フィリピンの日本料理店。手前に添えられているのがカラマンシー。
- 11 ハロハロ
- 12 レチエフランのトッピング
- 13 ナタデココはフィリピン発祥。白、赤、緑色の三色が定番カラー。
- 14 独特の食感が楽しいバームナッツ

た経験のある私には、まさかイタリ  
アよりもフィリピンでスペイン菓子  
を毎日のように食べることになる  
とは、予想外の新鮮な驚きに楽しい  
日々です。フィリピンはかつて植民  
地だったスペイン、中国、日本、ア  
メリカ等の文化に影響を受け、自国  
に吸収させ混ぜ合わせることで独特  
の進化をとげました。グチャグチャ  
に混ぜることで味が深く美味しくな  
るハロハロは、まさにこの国の歴史  
を象徴する食べ物なのです。

もっと紹介したい食べ物如山ほどあ  
るのですが、すでにフィリピンの話  
題も3回目ですし、このあたりで気  
持ちを抑えておこうと思います。

最後に、フィリピンに行ったと言  
うと必ず食べたかどうか聞かれる食  
べ物、バロットについてはお話しし  
ておかなければ。東南アジアでは珍し  
くない食べ物ですが、見た目の悪さ  
から悪趣味とされてしまうことの多  
いバロット…。不可直前のアヒルの  
卵を茹でたもので、ぱっと見はゆで  
卵です。始めに殻を少し割って中の  
スープを飲んでから、殻を割って中

身を食べます。不可直前の卵なので  
当然中には卵黄のようなものと鶏に  
なりかかっているアヒルがいるので  
すが、そのせいで悲鳴が上がるバ  
ロットですが、食感は別にして、味  
はそんなに悪くないですよ。私はわ  
りと何でも食べられる方ですが、そ  
れを抜きにしても見た目さえクリア  
すれば悲鳴を上げるような食べ物で  
はないはず！濃い鶏肉と卵黄の味で  
す。

アヒルの孵化期間は28日間だそう  
で、16日〜20日目目の卵がバロットと  
して売られています。始めて食べ  
るときは16日目か18日目ものを選  
ぶのが良さそうです。20日目目のバ  
ロットにはすでに脳味噌、血管、柔  
らかい毛、内臓、小骨などの存在を  
はっきり感じられますので、食感が  
色々と気になってしまうかも…。確  
かに見た目は奇妙ですがフィリピン  
名物ですので異文化を体験するこ  
思っては是非楽しく召し上がってみて  
ください。現物を目の当たりにして  
やっぱり食べられなくなっても大丈  
夫！現地のフィリピン人も慣れてい  
ない人は悲鳴を上げています。



15



16



17



18