

Part 1 もくじ

前付 スケジュール表・ログブック

Photo 1

1、インドネシアのお日様は、

西から昇って東へ沈む、ナノダ! . . .

1

2、アブナイオジサン達、インドネシアの

蟻にマイツタ、ナノダ! . . .

4

Photo 2

Photo 3

4

3、アブナイオジサン4人組、

屋台で大喝采を受ける、ナノダ! . . .

7

Photo 4

Photo 5

6

4、オジサン達、新年を

アンボンで迎える、ナノダ! . . .

10

Photo 6

Photo 7

8

5、オジサン達、アンボンで

温泉を発見、ナノダ! . . .

15

Photo 8

Photo 9

10

6、アンボンの自然よ、

永遠なれ、ナノダ! . . .

20

Photo 10

Photo 11

2

7、アンボンの町には

活気がいっぱい、ナノダ! . . .

25

Photo 12

Photo 13

14

8、「旅の恥はかき捨て」

はみっともない、ナノダ! . . .

30

1996/12/30 ダイビング ログ

1 ダイブ		2 ダイブ	
エントリー	14:54	エントリー	17:22
エキジット	15:50	エキジット	18:00
潜水時間	0:46	潜水時間	0:38
最大水深	23.9m	最大水深	19.6m
平均水深	16.7m	平均水深	12.9m
水温	29.3度	水温	29.2度

1996/12/31 ダイビング ログ

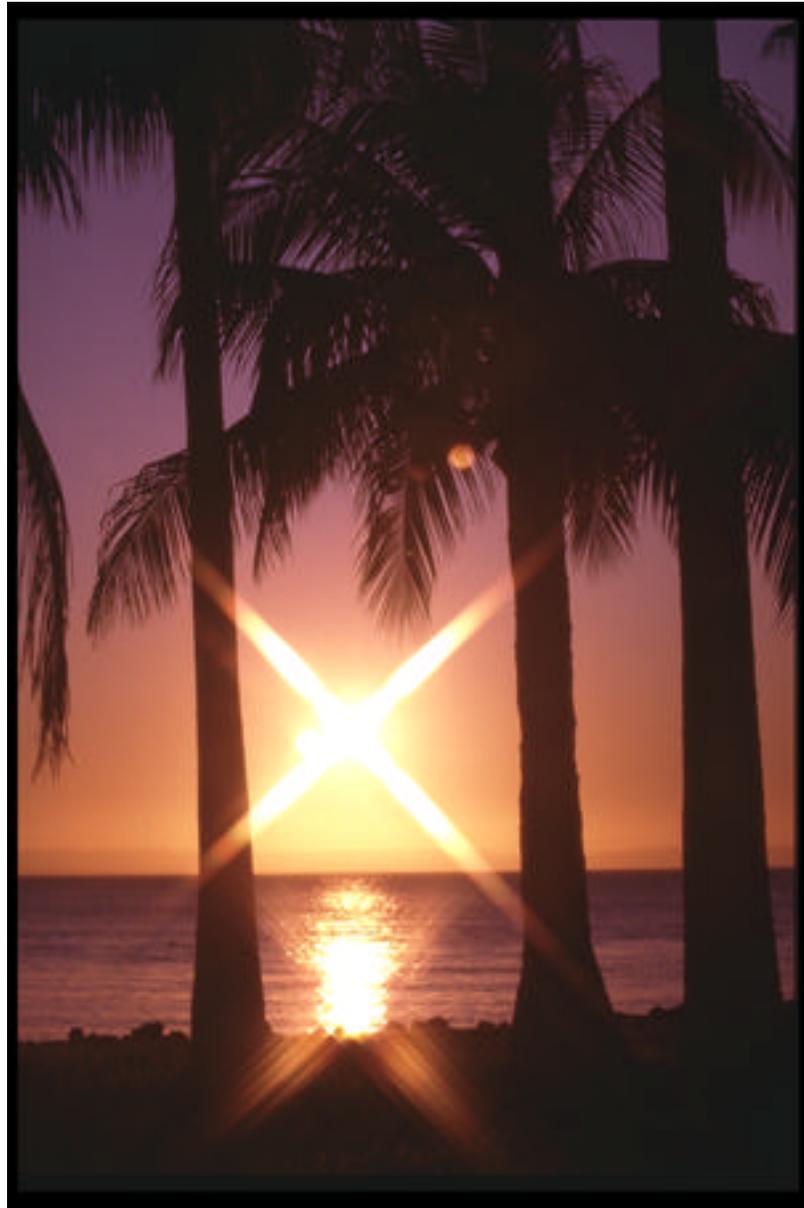
1 ダイブ		2 ダイブ	
エントリー	11:16	エントリー	14:52
エキジット	12:07	エキジット	13:54
潜水時間	0:51	潜水時間	1:02
最大水深	21.9m	最大水深	46.3m
平均水深	11.8m	平均水深	11.1m
水温	29.4度C	水温	29.4度C

1997/1/1 ダイビング ログ

1 ダイブ		2 ダイブ		3 ダイブ	
エントリー	10:27	エントリー	13:27	エントリー	16:27
エキジット	11:17	エキジット	14:18	エキジット	17:13
潜水時間	0:50	潜水時間	0:51	潜水時間	0:46
最大水深	27.0m	最大水深	40.9m	最大水深	18.5m
平均水深	16.3m	平均水深	17.1m	平均水深	13.6m
水温	29.3度C	水温	29.4度C	水温	29.4度C

ツアー - 日程表

	月日	発着都市名	交通	時刻		食
1	12/29 (日)	成田発 デンパサール着	GA-873	11:50 20:10	着後ホテルへ バリ泊	
2	12/30 (月)	デンパサール発 アンボン着	MZ-726	7:00 12:00	アンボンへ 2ダイブ MUTIARA HOTEL泊	昼
3	12/31 (火)				サパルアにて2ダイブ後 アンボンへ MUTIARA HOTEL泊	昼
4	1/1 (水)				3ダイブ MUTIARA HOTEL泊	昼
5	1/2 (木)	アンボン発 デンパサール着 デンパサール発	MZ-727 GA-872	12:00 13:50 15:10 17:50 21:50	ホテルチェックアウト 空港までお見送り 機内泊	
6	1/3 (金)	成田着		8:30	お疲れさまでした。	



1、インドネシアのお日様は、 西から昇って東へ沈む、ナノダ！

1996年12月29日

いよいよ待ちに待ったアンボンツアー！
今回は仕事の都合で私だけ1日遅れの出発となり、
他のメンバーとは別行動である。

東京駅から成田エクスプレスで成田空港へ。早速ツ
アーデスクで荷物を預け、搭乗手続きを済ませ、余
裕で待合い室へ直行。ビールを飲みながらこれから
の旅行に思いを馳せながらしばし休憩。

成田の売店でキーホルダー型のコンピューターゲ
ームと、小さな鏡餅を売っていたのが印象的。

成田からインドネシアガルーダ航空でバリ島、デ
ンパサル空港へ約8時間。(日本との時差マイナ
ス1時間、実質9時間のフライト。)
ガルーダの良いところは、機内で入国審査を済ま
せてくれる点である。その為にわざわざ入国審査官
を2名搭乗させているのであるが、日本では考えら
れない様なサービスである。さすが国営の航空会社
だ。

バリへ到着すると手続き一切日本語で問いかけて
くれてスムーズに終了。さっそく現地ツアースタツ
フが待っていてくれた。インドネシア人だが、すべ
て日本語で通じる上、スタツフには一切チップは必
要なしとのこと、日本人にはありがたい気配りで

ある。今回は岩手から参加の2名が私と一緒に行動。
以前バリに来た時は、荷物検査の時に私のダイビングカメラ機材が問題だったらしく、わざわざ別室へ連れて行かれ中身を嚴重に検査された上、訛った英語で質問責めにされあげくにリベートを取られた苦い経験があるが、久しぶりのバリはずいぶん観光客を大切にしようになつたものだと変貌ぶりに感心してしまった。この日はクタのホテルで1泊。

1996年12月30日

翌朝早く今度は国内線のメルパチ航空でアンボンへ出発。約5時間（バリとの時差プラス1時間。日本との時差ゼロ。実質4時間のフライト。）でアンボン空港へ到着。

アンボン空港では、サンドラー（アンボン生まれ、奥さんは日本人、アンボンのダイビングガイドナンバーワン。もちろん日本語もオーケー。）が待っていてくれ、車でホテルまで直行。

アンボンには国立大学があり、のどかでそして活気のある素晴らしい景色を堪能。ホテル到着後、さつそくサンドラーのガイドで2ダイブ。透明度の良いい、サンゴの荒らされていない素晴らしい海に感激。

ふと空を見上げてみると、お日様が左側に沈もうとしていた所だった。

感覚からして東の方向へ沈んで行く様に見えるが、ここは南半球。お日様は北の方角を回って行くのだ

から、きちんと西に沈んでいったのである。

コンパスを見れば一目瞭然、なのだがどうもいかん。日本人にとつてお日様イコール南の空の図式が頭から離れないため、どう見ても天才バカボンの主題歌「西から昇ったお日様が東へ沈む！」を目の当たりにしたような不思議な気分になつてしまふ。「いや、お日様は北の空を通るんだ！」などと口調を強めて言われても、やはりなぜか意固地な気分になつてしまふ。

日本人には「インドネシアのお日様は、西から昇つて東へ沈む！」でいいじゃないか。ツベコベ言わずに、さつさとビール持つて来い！などとい叫びたくなつてしまふのだ。

そんな事を考えながらダイビングから戻り、現地の食事を試してみようとサンドラーに勧められた近くのレストランで食事を済ませ戻ってみると、私の師匠である大沼氏がホテルに戻つていた。

他のメンバーがいなかったのでどうしたのかと聞くと、サパルアのリゾートに泊まつておるとの事。翌日は私とサンドラーとでサパルアへ合流し、大沼氏は他のツアー客の手配のためアンボンに残るそうである。大変にご苦労様である。



2、アブナイオジサン達、 インドネシアの蟻にマイッタ、ナノダ！

1996年12月31日

翌朝、約束の時間になってもサンドラーが来ないので心配していると、アンボンで潜るパーティーの手配で明け方から飛び回っていてようやく手配して来たとの事。

日本とは事情の違うインドネシアで本当に大変だろうと同情してしまう。

私とサンドラーは早速海上タクシーでサパールアまで直行。小さな高速ボートで、しかもものすごいスピードで海上を突っ走るため、ゴツンゴツンと上下に揺れる振動で天井に頭は打つは床のタンクと機材はころげ回るは、しまいにはお尻が痛くなってしまったが、約2時間でサパールアへ到着

ようやくアブナイオジサン4人組のフルキャストうち揃ってシャン・シャン・シャン！なのである。

サパールアでは、我々4名と、日本から長期ツアーで滞在しているご夫妻2名、それとガイド役のサンドラーの7名でダイビング。我々の目的は、今回のために新しいスパアを用意したMさんと名手Yさんがスパアフィッシング。そして私とSさんがカメラである。

いつもの通り、ドボンと水の中に入ると一旦それを確認し、次の瞬間には4人とも点々バラバラ

の方向へと突き進んで行ってしまう、我々独特の潜り方である。しかし、何故か途中で必ず誰かと一緒にになり、上がる時にはだいたい全員揃っているのはいつもながら大変不思議である。

明け方に地震があつたせいか、魚影はいまいち。大物が回ってくるはずのポイントで、残念ながら今回のは出会うことが出来なかつたが、私はマク口撮影に目的を変更し、カクレエビの放卵の現場に遭遇。

最初はタマゴサンゴの上で尻を振りながら踊っている変なカクレエビを発見し撮影していたが、後で現像してみても腹に卵を抱えていないことに気が付き、卵を水中に撒くために体を揺すっていたのだと気が付いた。大変貴重なシヨットである。

一方、Yさんは水深50Mまで潜ってマグロを発見。仕留める瞬間に後ろからストロボを焚かれ、力マの部分に命中するはずが腹に命中してしまい、格闘の末あと一步の所でバラしてしまつたと曲がつたシャフト片手に悔しがることしきり。

しかし2ダイブ目には1メートル近い真鯛そっくりのフエフキダイをしとめ、満足顔で上がってきた。この獲物はサンドラーに進呈。こんな大きな魚はめつたに手に入らないと喜んでいた。

今日は大晦日。2ダイブが終わって、ニューイヤーパーティイをするためにサパルアからアンボンへとんぼ返り。またまたあの暴走海上タクシーで頭とお尻が痛くなつてしまつた。

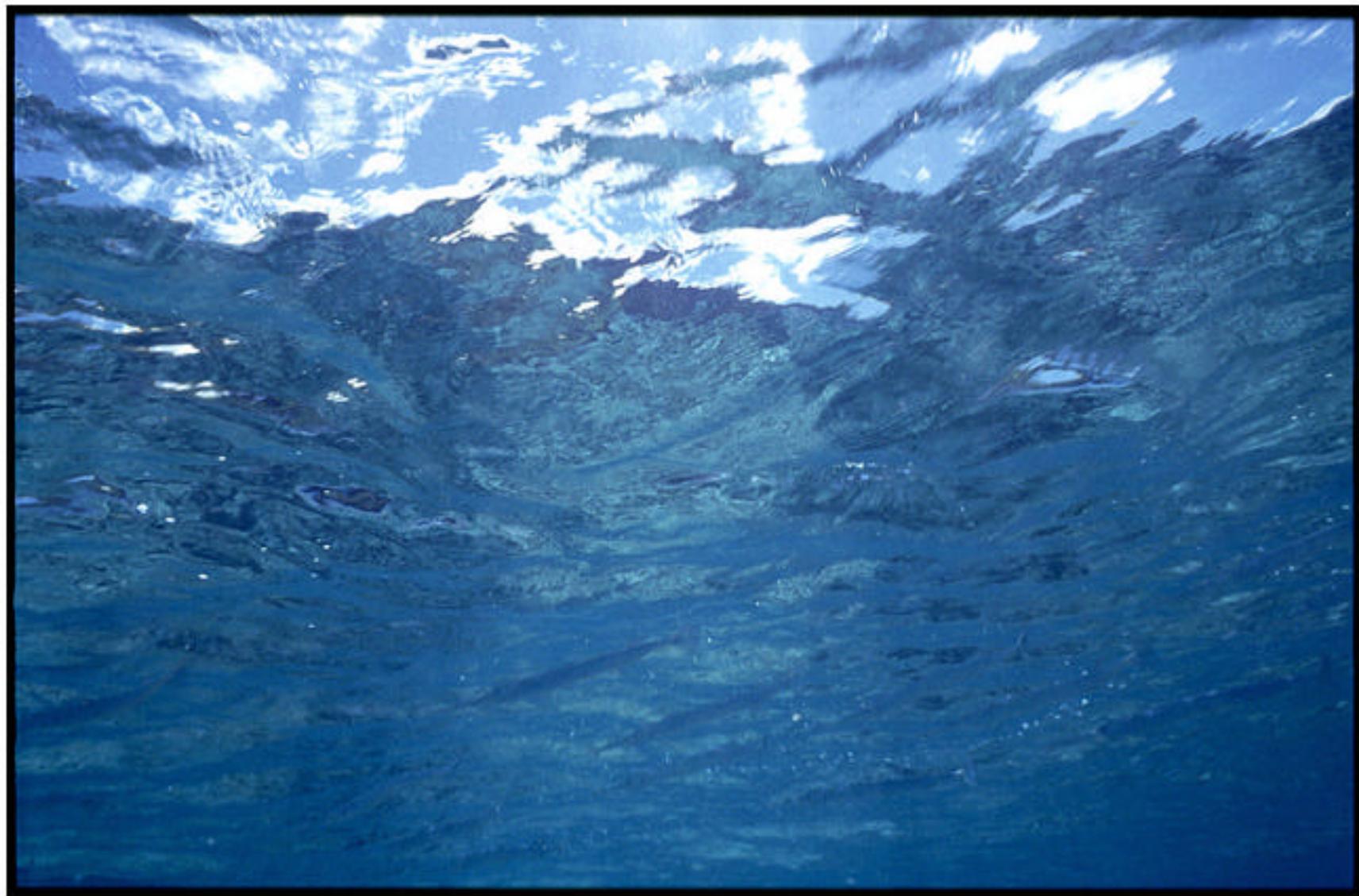
アンボンへ到着して浜に上がると、次に我々オジサン達を待ちかまえていたのが蟻である。何か足が痛いと思つたら蟻がサンダルの間から這い登り必死にかみついているではないか。

蟻酸のせいかこれが強烈に痛いのである。Mさんはサンダルを脱ぎそこらじゅう飛び回るし、私はしまいに海の中へ入って足を振り回す始末である。サンダル履きではなかったSさんとYさんはこんな我々を遠巻きにしてナンダナンダと不思議そうに眺めている。1匹捕まえて見たところこれがものすごいアゴを持つ働きアリの群であつた。人間に襲いかかるとはふてえ奴等である。

こんな連中が浜辺に小さな蟻塚を作つて這い回っているのであるから、まづたく油断大敵である。

後から聞いた話では、現地の人たちは早朝に浜辺で用をたすそうで、これを蟻が食料としているのではないかと推測される。早朝には浜辺で糞と蟻を踏まないよう良く目を凝らして進むよう注意するよう
に！





3、アブナイオジサン4人組、 屋台で大喝采を受ける、ナノダ！

ホテルへ戻って、アブナイオジサン4人組は早速いつもの「何か面白いこと無いか探検隊」の打ち合わせが始まる。今回はレストランではなく、屋台を見つけてそこでインドネシア人の一般的庶民的超平凡的食事の探求に出発する事となった。

とりあえず目的もなく夕方の町へ繰り出してみたが、あいにくとこの日は大晦日。アンボンでは住民の半分近くがクリスチャンとのことで、みんな教会へ新年のミサのために出かけてしまい、屋台らしきものは陰も形も見あたらぬ。

しばらく町中をぶらついていたが、ふと昨日レストランへ行く途中に屋台らしき物を見かけたの思い出して行ってみる事にした。

すると、あつたあつた！露店の屋台ではないが、簡易食堂風の建物の前に屋台があり、そこで作った物を中の食堂でワシワシと食べさせているではないか。

しばらく屋台で作る材料と手際を観察していた我々は、ついにここへ突入することに決定。

入ってみてメニューを見ると、どんな料理なのか皆目見当がつかない。一応アルファベット文字なのでそれらしく読むことは出来るのだが、4人の知識を寄せ合わせて唯一知っている単語は、「ナシ」がご飯、「ミー」がソバ、「ゴレン」が炒めるぐらいのもの。おまけに1つの料理で何種類かバリエーシ

ヨンがあるようなのだ。

それではとりあえず何か注文してみれば解るだろうと、後ろのお兄ちゃんが頼んだのと同じ「ソトアヤム」なる料理の一番値段の高いバリエーションを2人前注文してみた。もちろんその前にビントアンビールを注文する事は我々の常識として忘れていない。(が、残念なことにアンカービールしか置いてなかった)

注文をする際、回りにいるアンボン人すべてが、我々にナンダコイツラ光線の入った視線をピシピシと投げかけてきているのに気が付く。つい我々も對抗してカメラのストロボ光線でバシヤバシヤと撮りまくって對抗したが、どうも我々の好奇心よりも彼らの好奇心の方が強いらしく、我々はスゴスゴと料理が来るのを待つことにした。

料理の作り方を覗いてみると、なぜか「味の素」をゴツソリとドンブリに入れている。そこに肉団子らしきものと春雨らしきものをいれてスープを注ぎ、ちまき(日本の端午の節句で食べるちまきと形がそっくり)と香辛料を入れ、香草を上からパラパラと乗せて出来上がりである。

食べてみると、スープはメチャクチャ辛いがコクのある鶏スープ、肉団子は鶏のつみれ団子、ちまきはうるち米の餅で、けっこう旨かった。店員が何か言ってきたので適当にうなずいておくと、ちまきのお代わりを持ってきた。どうやら九州ラーメンの替え玉と同じらしい。

こちらで郊外を移動すると、必ず鶏が道ばたを独占している。しかもその姿は日本のブヨブヨ白色レ

グホンと違い、シャモのような精悍な姿形、面構えをしてている。おまけに木や屋根の上に飛び乗って鬨の声を上げたりしている野生児そのまんまなやつらである。それが道ばたの雑草をついばみながら野放しで育っているのだからマズいわげがない。

「味の素」は必要ない様に思うのだが、こちらでは文明の調味料をふんだんに使っている。何か素材の味を壊しているようでもつたいない気がするが、これが彼らのやりかたなのだからツベコベ言わずに黙ってワシワシと食った。

どうも「ソト」とはスープレの事らしく、「アヤム」は鶏の事らしいというのが我々の結論である。

突然Sさんがナプキンにメニユーを写し始めた。日本に帰ってから意味を調べてみると言い出したのだ。そして、メニユーを1つづつ読み上げながら書いてある内に、何か読み方を間違えたらしく、奥に座っていた女の子が急にケラケラと笑い出した。その雰囲気からして、どうもヤバイ言葉を発してしまったようだ。普段はかなり冷静なSさんがその瞬間アタフタと大声でメニユーを読み直して、「オレ今やばいこと言っちゃったのかな」と心配顔を向けてきた。

日本に帰ってからSさんにこのメモについて問いただしてみると、メモはどこかに在るはずだが、未だ意味を調べていないとの事。とりあえず私が意味を調べたので以下に掲載した。

メニュー

SOTO AYAM	(鶏入りスープ)
・ I S T I M E W A	2000ルピア (特製)
・ S U P E L	1500ルピア (上)
・ B I A S A	1000ルピア (並)
BAKSO	1000ルピア
I S T I M E W A	(特製ミートボールへSさんが読み間違えた!*)
M I E G O R E N	1000ルピア (インドネシア風焼きソバ)
M I E K U A	1000ルピア (インドネシア風ソバ)
N A S I G O R E N	1000ルピア (インドネシア風チャーハン)
N A S I P U T H I	500ルピア (ライス)

(*最近インドネシア語辞典を入手して調べたが、BAKSOは載っていなかった。バリでお世話になったエナ・ダイブセンターにメールで問い合わせようやく意味が解ったしだいである。SさんはこれをBASKOと読んでしまい笑われたのだが、おそらくBASKOM(洗面器)と聞き取れ、「特製洗面器」なる言葉を言った為に笑われたのではないかと推測される。これならば「変な言葉」で済まされる。Sさん、ヤバイ言葉でなくて良かったね！)

次に、「ミーゴレン」は知っていたので、「ミー
クア」なる物を注文してみた。

これはいわゆるソバで、ラーメンともうどんとも違う、強いて言えば「極ブト極シコ中華メン」といった独特の麺に先ほどの「ソトアヤム」を中辛にしたスープが入り、その上に鶏肉の細く裂いたものが載せてあるしるものだった。

これは我々の間では非常に評判が良く、ついもう1人前追加してしまった。が、中辛といえどもふだん我々が食べている辛さとは桁が違う。4人とも顔を真っ赤にし、汗をダラダラ流しながらワシワシと口の中へ。

そしてスープを飲む時には特に気合いを入れて一気にグビツと飲み、その後すかさずにビールをググーッとあおらないと、喉の奥がジリジリしてきてついケホケホと情けない咳が出てきてしまうのである。

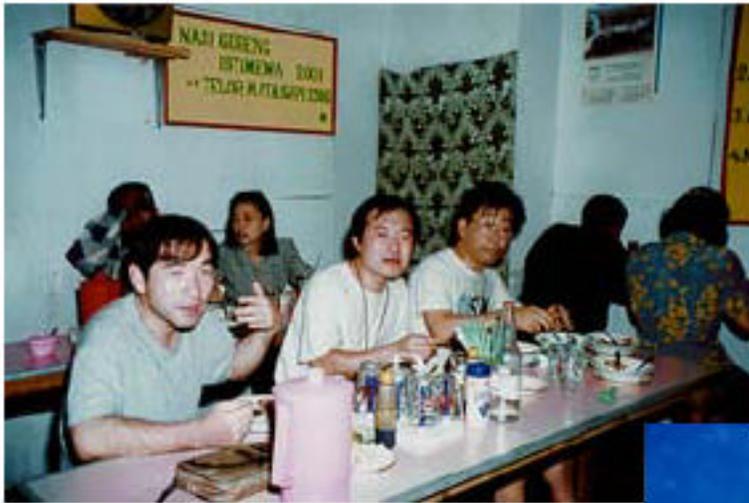
ふと後ろで同じ物を食べている女性を見ると、鼻の頭にうつすらと汗を浮かせている程度で素知らぬ顔で食べている姿には、一同感心してしまった。

「ミークア」は紛れもないインドネシアソバである。我々は、これで年越しそばの代用とする事にした。

これだけ食って飲んで、1人頭日本円で約2000円程度で済んでしまったのには一同ビックリ。

帰り際、よほど珍しがられたのだろう。何故か我々に対して店中大喝采が起こってしまった。

我々も悪い気分はせず、みんなに握手をしながら汗ダラダラ、シャツビシヨビシヨ状態のまま、厳かに退散した。





4、オジサン達、

新年をアンボンで迎える、ナノダ！

年越しそばを済ませた我々がホテルに戻ってみると、岩手のパーティーメンバーも戻っていた。いよいよニューイヤーパーティーの始まりである。

このためにわざわざ岩手から餅と焼き海苔を持ってきたとの事で、早速ホテルの厨房を借用して餅を焼き始める。つもりだったが、餅焼き網がない。

大変うかつであつた。インドネシアに餅焼き網があるはずがない！ホテルのコックに相談してみると、これでどうかと持つてきたのが魚を焼く網であつた。多少魚臭いが、これで餅を焼くことにする。

次にタレであるが、もちろん今や世界的に有名になつたショーユソースはインドネシアにもあるが、本日はわざわざ日本から持つてきたキツコーマン丸大豆醤油を使用する事にする。これにニンニクのすりおろしを加え、焼きたての餅にこのタレをジュツとつけ、程良くタレが乾燥しかけた所に焼き海苔をサツと巻く。海苔は再度あぶつてパリパリにしておく。

餅を焼く者、餅にタレを付ける者、海苔を巻く者、一同厨房で大騒ぎである。

ふと見ると、ホテルのコック達がワイワイやっている我々に不思議そうな視線を向けている。彼らに「ジャパニースピザ」だと言つて餅を食べさせたところ、口では「グッドテイスト」などとお世辞を言つているが、顔には困つた表情を浮かべている。

こちらの主食は日本と同じ米であるが、パサパサである。おそらく粘りのある食べ物を口にして、どう飲み込んだらよいか解らず困っていたのではないかと推測される。餅はインドネシア人には不評であった。

海苔を巻いている一人が、「バクダンだ！」と言って餅の中にチリ（生の唐辛子）を一かけら仕込んだ。こちらの唐辛子は強烈に辛いので、これに当たった人は飛び回ることも確実である。

次に、まだ年越しそばを済ませていない連中が日本から持ってきたカツプラーメンを持ち込んできた。この国では沸騰したお湯を使うことほとんどが無いらしく、いくら頼んでもぬるいお湯しか出てこないと聞いていたので、わざわざヒーターの付いた湯沸かしヤカンまで用意していた。

これらの準備ができ、大晦日の宴たけなわの時、ついに先ほどのバクダンに当たった人物が現れた。Sさんである。

この人は辛い物が好きでラーメンにコシヨウをガバガバ入れてウマイウマイと言って食べる人であるが、さすがに生のチリにはそうとうこたえたようである。最初平気で食べていたが、途中で「ウツ！」と声を上げたと思ったらサツとビールに手が伸び、一気に飲み干してしまった。

しかし流石にSさん、その後何食わぬ顔で餅のお代わりをしていた。ただし、海苔の間に仕込まれたバクダンのチエツクは事欠かなかった事は紛れもな

い事実である。

そのうちビールでは物足りなくなつた我々は、この地方独特の酒アラツクを飲み始めた。これは椰子酒の焼酎で、口当たりはまるやかだが度数はかなり高い代物である。そのままストリートでも良いが、氷を入れレモンを添えるとさっぱりとしてなかなか良い。アツと言う間にボトル1本のアラツクが無くなつてしまった。

そんなこんだでいよいよ1996年もお別れの時がやってきた。こちらの新年の迎え方は誠に単純である。アジア地域で何処でもお目にかかる爆竹と打ち上げ花火、それとラツパである。

このラツパがくせ者、ホテルで用意してくれていたようだが、一見クリスマスのクラツカーを長くした様な形と装飾だが、手作りらしく大きさはさまざま。このさまざまな形が微妙に音程をずらし、一斉に吹くと得もいぬ不協和音の嵐となる。これを回り近所一斉に鳴らすのであるから、自称アマチュア音楽家の私の耳には強烈な一撃である。そしてラツパに飽きると爆竹、打ち上げ花火と続き、ついにカウントダウン。

1997年1月1日

5、4、3、2、1、ハッピー・ニュー・イヤー！
その瞬間ラツパがあちこちから一斉に鳴り響く。

こうしてアブナイオジサン達はアンボンでの新年を無事に迎えたのである。この後2次会となつたが、

1 日でアンボンとサパルアをあの暴走海上タクシーで往復した私はすでに体力の限界となりグロッキー、速やかに床についてしまったのである。

一方私と同じ行程を往復したサンドラーと大沼氏は、翌日のダイビングの打ち合わせの遅くまで話し合っていたようである。誠にご苦労様。





5、オジサン達、 アンボンで温泉を発見、ナノダ！

翌朝、昨晚のドンチヤン騒ぎを物ともせずオジサン達はしっかりとダイビングの準備を済ませ、ホテルの食堂で朝食。

ここのコックはかなり腕前が良く、彼の味付けは日本人に合うようだ。我々は「ブール」が気に入りました。頼むので、しまいには日本語で「おはよう」と言えば通じるようになってしまった。

この「ブール」だが、あっさりとしたチキンスープで炊いたおかゆに鶏肉、セロリ、ハーブが入り、上に生卵を載せてある。しばらく経って蓋を開けると卵が程良く半熟トロトロ状態になり、これをつぶして食べると二日酔いでも大丈夫。

さらにこの上に生のチリを醤油に入れ、しばらくかき回したものをかければさらに食欲が沸いてくる。これでオジサン達は二日酔いを吹き飛ばし、ダイビングへ出発して行くのである。

今日は我々と岩手のパーティ併せて全員でアンボンで3ダイブ。昨日蟻にやられた港から船でアンボンへ出発。港の砂浜を歩くみんなに大沼氏が「糞に気を付ける！」と大声で注意を投げかけていた。

ポイントへ到着後、我々はいつものスタイルで水中へ。私は2ダイブ目に毎回大物を探ってくるYさんが何処へ潜っていくのかしばらく後ろを追いかけた。ドロップオフを40メートルまで駆け下

りた時点で断念。このままついでにいったら目的の写真を撮る時間が無くなってしまうからだ。

2日続きの地震で今日も大物は期待できないと判断した私は、ドロップオフをゆつくりと上がりながらマクロ撮影の目で被写体を探して行く。

すると可愛らしいハタタテハゼが目にとまり、今回の被写体に決定。本当はマクロ105ミリレンズが欲しい被写体だが、28〜70ミリズームレンズを用意してしまったのでこれでマクロ撮影を行う。

被写体に近付くためにドロップオフを下側からゆつくりと接近。さすがに荒らされていないポイントのためか、普通なら巣穴へ逃げ込んでしまう距離まで近付いても逃げない。こちらの様子をチラチラと気にはするが平気で泳ぎ回っている。おかげでマクロの撮影距離ぎりぎりまで近付く事が出来た。

今回はかなり深くまで潜ってしまったため途中で減圧停止をしながら浮上。水深6メートルで停止している、Sさんが近付いてきて一緒に減圧停止。ふと見ると何とナポレオンが目の前まで近付いてきたではないか！

私はフィルムを使いきってしまったため、Sさんに合図するとこれまたフィルムが終わってしまったとの事。二人して恨めしそうにナポレオンが通り過ぎるのを眺めるしかなかった。

船に上がると、またまた手にグニヤリと曲げられたシャフトを片手にYさんが興奮して話しかけてき

た。

水深50メートルまで行って横穴を見つけ、何か大きな魚らしき物が見えたのでスピアで突いたが、一瞬大爆発のようになりシヤフトを曲げられ、逃げられたそうである。相当大きなハタか何かだったのだらうが、次回来たときには一直線にあの場所へ行きみんなでしとめようとしきりに計画を語っていた。

2 ダイク終わって食事のためにポンボの砂浜へ上陸。

突然Yさんが「温泉がある！」と騒ぎだした。近付いてみると、砂浜にたくさん小さな穴がありそこから蒸気が吹き出しているではないか。そして異常に砂浜が熱い。我々はまたいつもの好奇心がムクムクとわき出し、食事そっちのけ、ビール片手で温泉掘りに没頭し始めた。

何かスコップの変わりになるような物はないかと探し歩いたが、残念ながら適当な物はない。諦めて手で砂を掘って行くが下の方に行くほど小石が現れて掘り進むことが出来なくなってくる。

しかし、これはまぎれもない温泉であった。掘った穴には湯が溜まり、手を入れると熱いぐらいである。しかたなく流木の中から適当な物を探し出しナイフで加工してスコップ代わりにし、小石を掘り出しては熱い熱いと言いなから手で砂を掻き出して行く事約30分。ついに腰まで浸かれる穴を掘りあげた。

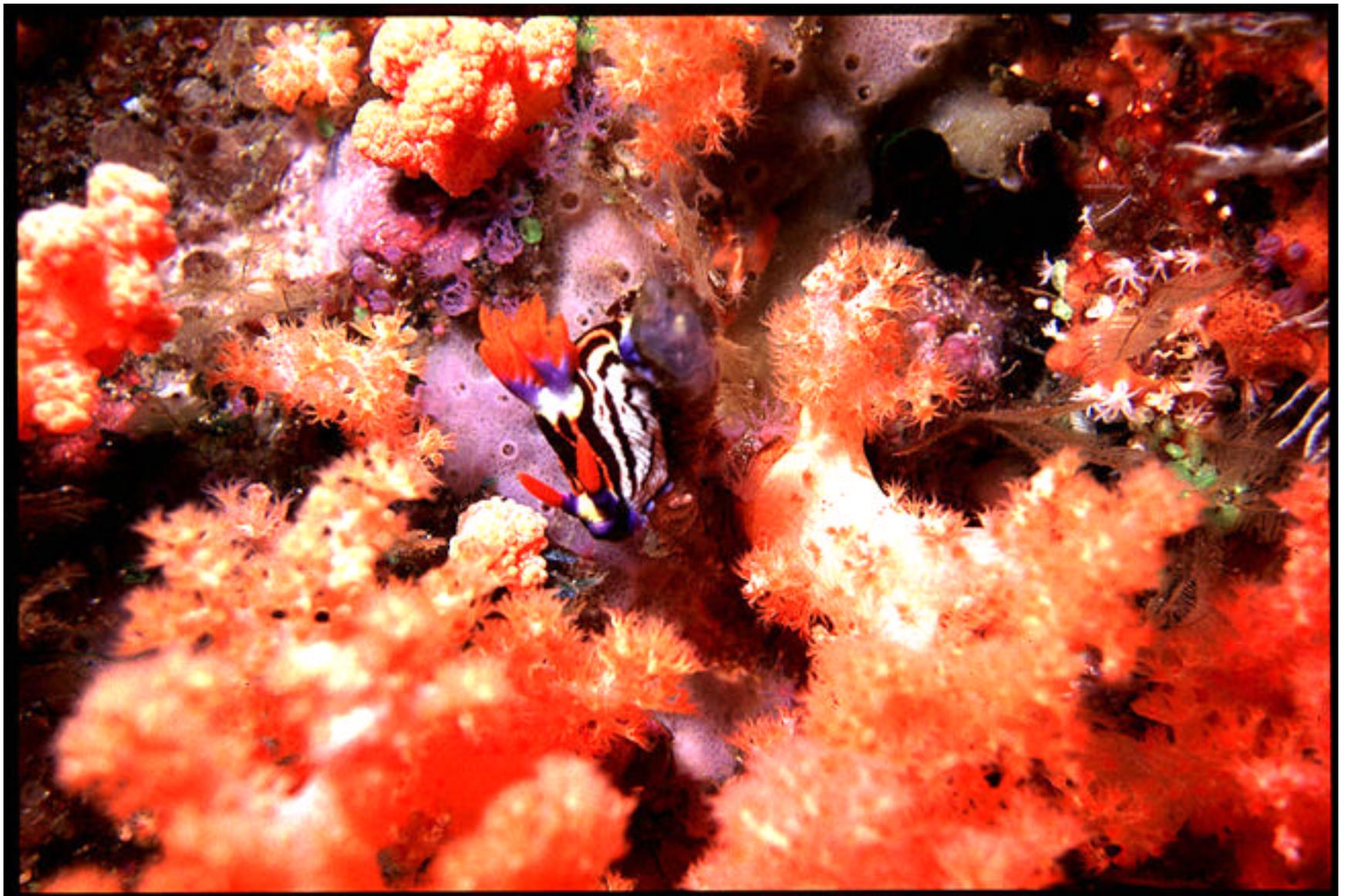
ここでオジサン達4人は交代で温泉を楽しんだのである。空のビール缶をヒシヤク代わりにして頭か

ら湯をかぶり、湯が熱くなりすぎたら海水を汲んできて湯加減を調整。誠に素晴らしい露天の温泉を十分に堪能したのである。しかしこの温泉も満潮となればまた元の砂浜に戻ってしまうのだ。

一方岩手の連中はワイワイやっている我々を遠くから不思議そうに眺めていたが、どうもダイビングで疲れたのか変なオジサン達と思ったのか、食事をした岩のそばから離れなかった。

そうこうしているうちにこの温泉ともお別れの間がやってきた。我々は残念そうに船に乗り込み、ふたたび本日最後のダイビングへと移動していったのである。





6、アンボンの自然よ、永遠なれ、ナノダ！

いよいよ私の今回のツアー最後のダイビングである。

今度のポイントは大物が回ってくる場所とことで、YさんとMさんは特に気合いが入っているようだ。

いつもの様にドボンと入ってみると今回はかなり潮の流れがあり、とりあえず全員でまとまって行動する事にした。

地形は今までのドロップオフではなく、根がいくつも積み重なって山のようになっている、大物が回ってくる事間違い無しの典型的な地形である。が、遠くにかすかに大きな魚の陰は見えるが群で回遊する行動が見られない。

どうも2日続きの地震の影響で回遊魚の群はもつと深い所へ移動してしまっているようなのだ。

しびれを切らしたYさんは深場へと移動し始めた。残りの我々は、根の回りにいる小魚を中心にフィッシュウオッチングをしながら移動。

いかにも大物がギンギンに回ってきそうな地形だけに、いつ現れるかと期待半分だったが残念ながら最後まで現れなかった。

しかしアンボンの海はまったく荒らされておらず自然のまま。小魚達が生き生きと群れている姿からは自然のエネルギーの息吹を感じさせられ、つい「アンボンの自然がいつまでも変わりません様に！」と小魚達に向かって祈ってしまった。

今回は大物には出会えなかったが、地震さえなければ絶対に大物がギンギンに回つて来る事間違え無し。場所である。次回来たときに期待する事にして減圧停止を兼ねて浅場でしばらく移動。潮の流れがきつく、ムチヤギを頼りにまるで崖登り状態でエキジツト。

船に上がつてみると今回の獲物はコシヨウダイとホウセキハタ、それにMさんが捕つたボラに似た名前の判らない魚である。コシヨウダイとホウセキハタはホテルのコツクに頼んで今晚の食卓へ、残りは船長へ進呈。

こちらの国では魚は何でも「イカン」と呼び、種類の固有名詞は無い様なのである。船長はニコニコしながら名前の判らない「イカン」を大事そうに持つて帰つた。

ホテルへ帰つて、早速コツクに魚の調理を依頼。大きなコシヨウダイを目の当たりにして半分困つていたようだが、ビールを飲みながら待つこと約1時間半、ついに中華風魚の丸揚げが2皿出来上がった。きた。

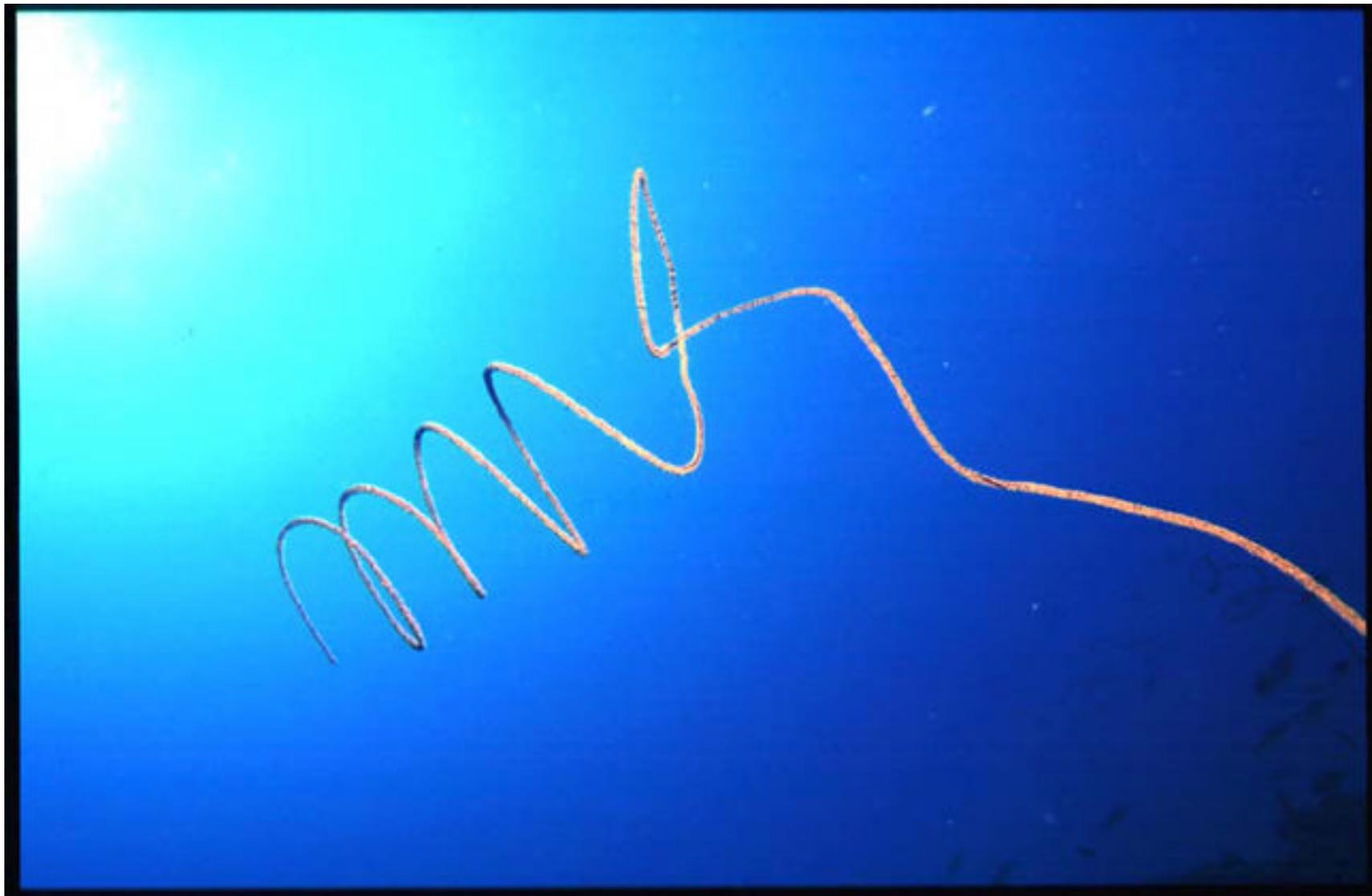
大きなコシヨウダイは岩手のメンバーに進呈し、我々はホウセキハタを食べたが、本当にこのコツクは腕前が良い。

厨房の設備は日本と比べると本当にお粗末なのが、この設備で大きなコシヨウダイを見事な空揚げに仕上げた。しかも味付けは誠に素晴らしい。決してインドネシア独特の香辛料ギタギタの味にはしないのだが、程良く香辛料を使い、好みにより

自分で調整出来る味付けである。

今回、初めてアンボン & サパールアへ潜ってみてつくづく感じたことは、荒らされていない自然のままの海がそのまま生きている事の素晴らしさである。

おそらく今回出会った生物達は初めて我々人間に出会ったのであろうし、我々に対し旺盛な好奇心を示してくれた。本当に素晴らしい自然が、この先いつまでも変わらずにいてほしいと心から願ってやまない。





7、アンボンの町には 活気がいっぱい、ナノダ！

1997年1月2日

翌朝、オジサン4人組から一足先に帰る私は、いつもの通り「おかゆ」で朝食を済ませ他のメンバーを見送った後、時間が空いたのでアンボンの町中を散歩してみた。

ちょうど通勤時間帯にぶつかつたせいか、道路の上はオートバイと路線バスのラッシュ状態。新年早々働くのかと感心してしまつたが、行き交う人々の顔には陽気さと人なつこさとエネルギーギッシユな表情があふれている。

今のアンボンは、日本の高度成長時代初期の頃を感じた。町中には建設中の建物があちらこちらにあり、主要道路には車が頻繁に走っている。町全体からは人間の活気が溢れていて、そのパワーに圧倒される思いがした。

しかし一步町中から離れて住宅地へ入ってみると、彼らの住居は実に質素であることに驚かされる。車の通る道路はほとんど舗装され、その充実ぶりには感心するほどなのだが、その両脇に立ち並ぶ住居は、兎小屋とバカにされる日本から見てもお世辞にも広いとは言えない土地にバラックよりもましな建物が建ち並んでいる。

そこに3世代が一緒に暮らしているのだから、生

活水準は決して高くはない。

でも彼らには希望とエネルギーが溢れている。これから成長して行く国、そして町であることを痛感させられるパワーがあるのだ。

町中を歩いて良く目にするのがペチャツクと言う人力タクシーだ。アンボンでは3組のペチャツクに分かれており、それぞれ色分けされている。

曜日によつて交代で町中で稼ぎ、当番以外のペチャツクはお休みとなるそうである。つまり今日赤いペチャツクが走つていれば、翌日は黄色のペチャツクが走る番と言つた具合だ。皆が均等に稼げるようにするためのアイデアらしい。

もう一つ目に付くのが露天商である。昔懐かしい駄菓子屋といった感じだろうか。狭い店先にお菓子や雑貨を並べた店がそこらじゅうにあり、中に一人ぼつんと売り子が座つているがあまり繁盛しているようには見えない。こんなに沢山店があつて商売になるのか心配してしまふほど多い。

また屋台もそこらじゅうで見かけるが、日本と言うと「焼鳥屋」「汁物屋」「焼き飯屋」「焼きそば屋」「肉饅頭屋」と言つたところだろうか。そして全体に共通なのは香辛料のガラムの香りとチリの強烈な辛さである。安いし、けつこう病みつきになる。

とうとう楽しかったアンボンともお別れの時がやってきた。今日はサンドラーもダイビングのガイド

で出かけてしまった為、奥さんが空港まで見送りに来てくれた。

残った連中が今頃は何処で潜っているかと名残惜しい気持ちのまま車で空港へ。

アンボン空港でチツキ扱いの荷物を預けたところ、生乾きのダイビング機材のためかかなりの重量オーバー。超過料金を請求されたが、アメリカドルで提示された金額の多さにビックリ！思わずルピアかと聞き返してしまった。

機材を良く乾かさなかつた自分がうかつだつたのだが、「デイスカウトオーケーか？」と聞くと一旦奥に引込み、上司らしき人物が登場。紙に金額を書き、これでどうかとデイスカウトに応じてくれた。交渉成立！感謝感激である。

さすがに此処まで来る日本人はいないようで、空港には我々以外日本人は見あたらぬ。時々日本人らしき風貌の人物を見かけるが、言葉はまったく日本語ではなく、しかも動作に日本人特有のセコセコ、チャラチャラが無く誠に堂々としている。

常に大人であり、自分に責任を持ち、回りを気遣い一切迷惑をかけない。つまり紳士的なのである。これは見習うべき事だと、自分自身の行動を反省した。





8、「旅の恥はかき捨て」
はみつともない、ナノダ！

世界中で、トラベラーの評判ワースト・ナンバー・ワンがチャイニーズで、次がジャパニーズだといった話を聞いたことがあるが、今回アンボンからバリ島へ戻ってみて観光客の人数が増えるに従い、この言葉に納得させられた。

チャイニーズは辺り構わず仲間とギャーギャーと騒ぎ、回りの迷惑などお構いなし、他人の家へ土足でズカズカと上がり込んでわれ関せず、と言った感じである。

デンパサル空港で出発の時間が遅れることを知った我々は、時間つぶしのためにタクシーでプラザ・バリへ買い物へ出かけたが、そこには日本人をしのぐチャイニーズ達が押し寄せていた。そこで私はトンデモナイ光景を見てしまったのだ。

バリの伝統的音楽、ガムランを演奏中の楽団のド真ん中へ、あるチャイニーズが自分の好奇心の為にズカズカと上がり込んで写真を撮りまくり、演奏のじゃまをして平気で喜んでいるではないか。

楽団のメンバーは困った顔をしていたが、途中で演奏を中止し、親切にもその家族と一緒に並んで写真におさまってあげたのである。真に優しい連中である。

いくらお客様相手とはいえ、この国で楽士になる

ためには芸術大学を卒業し、国家資格を取らないとプロとして人前でガムランを演奏できないのである。つまり彼らは国が認めたきちんとした資格を持つ、プロの演奏家達なのだから、そこらの旅芸人とはわけが違うのだ。

その演奏中のなかへズカズカと上がり込んで行く姿を見たときには、あまりの身勝手さに私は開いた口が塞がらないと共に、自分の身勝手に演奏を中断させたチャイニーズに腹が立ってしかたがなかつた。(バリの音階は、「ドレミソラ」の5音階でした。そして「ド」を基準とすると、「レミソラ」の音程はすべて低めで、平均率よりも大体四分の一音低めであるようです。この音程が、ガムランの重厚な和音を醸し出しているのです。ばやし」です。)

一方我々ジャパニーズも似たり寄ったりで、自分のわがままの為に他人への迷惑を考えない行動を取ることがよくある。

空港の待合い室で、少し探せば空いた椅子があるにも関わらず、通路にしゃがみ込んで騒ぎまくり通行人の邪魔をして平気でいたり、搭乗手続きが開始されるやいなや、われ先にと他人を押しつけてまで中に入ろうとする。しまいには飛行機の中で、気圧が低く酔いやすい事を知つてか知らずかこぞとばかりに無料酒をしこたま飲んで酔っぱらい、スチュワードに無駄を巻くなど、誠にもつてみつともない行動である。

私もつい同じ様な行動を取りがちだが、今回アンボンのからの帰り道ではこれらの真に紳士的ではない行動が目についてしまい情けなくなってしまった。と反省した矢先に、遂に私もヤツテもうた！

何度かガルーダインドネシア航空を利用してきた私だったが、今回は飛行機の整備不良で出発が2時間遅れ、そしてさらに飛行機交換の為に1時間遅れとのアナウンスに半分頭にきていたのだが、ようやく機内に入れたと思ったら今度は飛行機が変わったために座席の無い人が出てきてしまった。急な機体変更のためにシートアレンジまで修正が間に合わなかったようなのだ。

そこで座席が変わってくれとスチュワード達が右往左往するが、他人よりも仲間と一緒に座りたいのは皆同じである。収集が付かなくなってしまったのだが、中に一組新婚旅行帰りのカップルがどうしても離ればなれになってしまい、しまいに新婦がベソをかき始めてしまったのだ。いつそのことビジネスかファーストクラスの空いた所へ席を用意してあげれば良いのと思うのだが、どうも融通が利かずにそのカップルだけが宙に浮いてしまっているのだ。

ここで私はついにプツンしてしまい。「何であなた達航空会社の不手際のせいではないのか！」と怒りを爆発な思いをしなればならぬのか！」と怒りを爆発させてしてしまったのだ。

とうとうヤツテもうた！ナノダ。

アンボンの、紳士的でゆったりとした非常に良い
雰囲気の中から、いきなりチャイニーズとジャパニ
ーズのガサガサした雰囲気の溢れるバリへ、そして
いよいよこれから忙しさに目の回る日本へ帰る事へ
の心のイライラからなのか、後から考えてみると何
であんな所でプツツンしてしまっただのかと、変なと
ころで冷静さを失ってしまった自分が情けなく思え
てしかたがないのだ。

この国では定刻通りに出発出来る航空機はむしろ
珍しいお国柄だし、航空機の入れ替えは日常茶飯事
な事ぐらい良く知っているはずではなかったのか。

余談だが、デンパサルからジャカルタ到着の間
に出された機内食は、とても変わった食べ物だった。
おそらく急に飛行機が変わったために機内食の変更
まで間に合わなかったのだろう。どうもイスラムの
人達のために用意してあった機内食のように思えた。
ジャカルタでは無事に機内食が間に合ったようで、
通常の料理が出てきた。こんな経験も、後から考え
れば一つの思い出である。

いづれにしても、海外で「ノーと言えない日本人」
「ポリシーの無い日本人」「常識の無い日本人」は
そろそろ返上したほうが良さそうだ。

「旅の恥はかき捨て」で勝手気ままに行動したの
では、日本人は海外でさらにバカにされるだけであ
ろうし、利用してやるうと思っっている連中の格好の
カモにされるだけである。

もつと自分に誇りと自信と責任を持ち、回りを氣遣い、迷惑をかけない様心がける。そしてその土地の慣習を尊重して行動する事により、より楽しい旅行が出来るのではないだろうか。

他の国の旅行者達は、皆これらをきちんと実践しているように見えたし、素朴で素敵なアンボンの人は彼らに真心で応えていた様に思えた。

自分が楽しむためには、まず回りの人たちから。その土地の慣習に従い、決して自分のわがままの為に他人に迷惑はかけない事。今回のツアーで私が学んだ、海外旅行の極意である。

パート1

完