

# GLOBAL VOYAGE



[グローバル ヴォヤージュ]

PEACE BOAT  
\*2021\*  
Winter

地球一周グルメ探訪



第二特集

台灣 [台北・九份・十分・野柳]

[発行] (株)ジャパングレイス

# 地球一周グルメ探訪

名誉総料理長 石河篤則シェフと巡る

地球一周の旅の楽しみに、訪れた国々の食を欠かすことはできない。ピースボートクルーズでは世界中のグルメを堪能できるが、初めての乗船では特に「いったいどんなものを見たらよいのか」という声も多い。そこで、長く大型客船の総料理長を務め、現在もピースボートクルーズの名誉総料理長として腕をふるう石河篤則シェフに、寄港地を中心とした各のお勧め料理を語ってもらった。



Asia



Europe



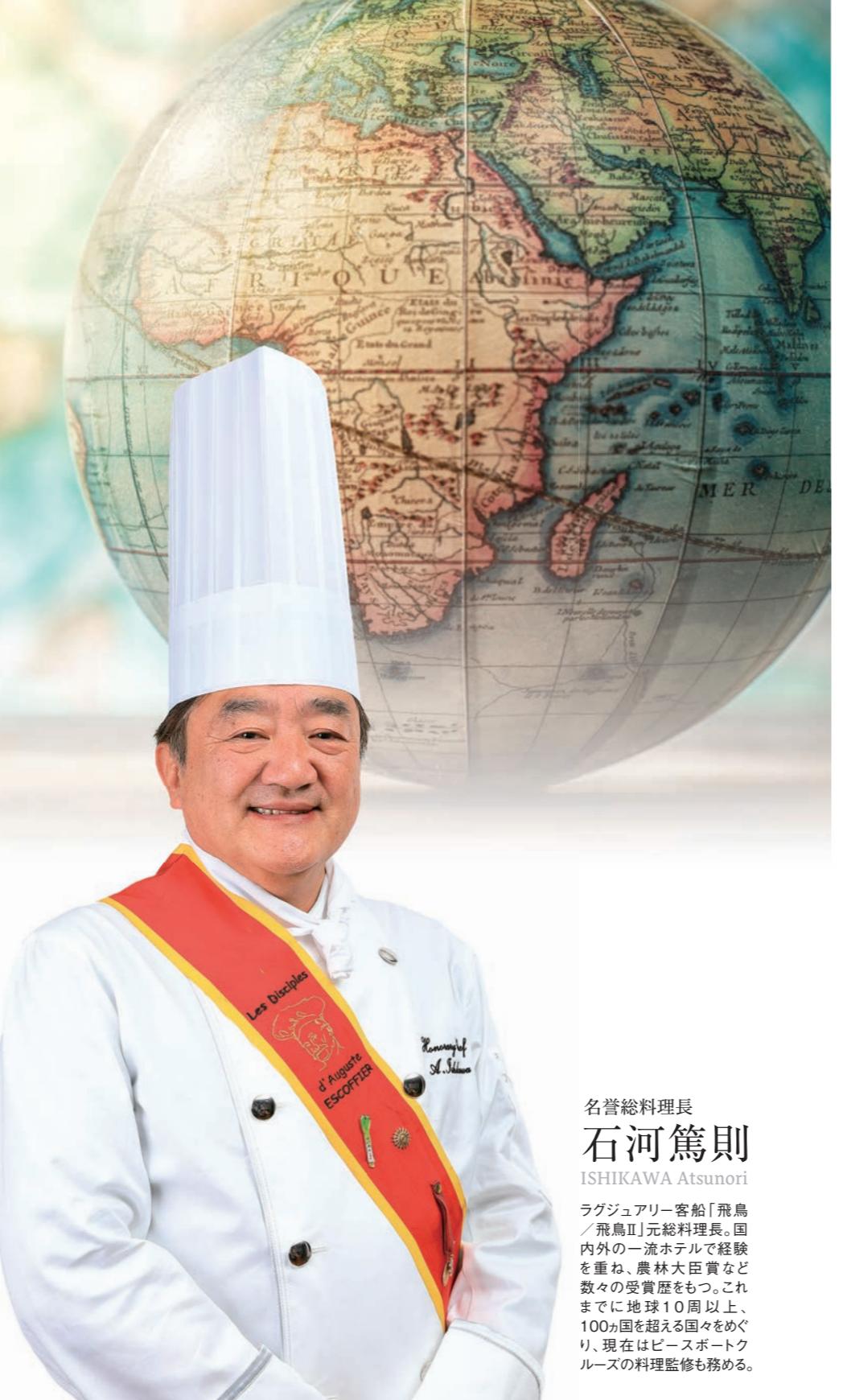
Africa



America



Oceania



名誉総料理長  
**石河篤則**  
ISHIKAWA Atsunori

ラグジュアリー客船「飛鳥Ⅰ」「飛鳥Ⅱ」元総料理長。国内外の一級ホテルで経験を重ね、農林大臣賞など数々の受賞歴をもつ。これまでに地球10周以上、100ヵ国を超える国々をめぐり、現在はピースボートクルーズの料理監修も務める。

GLOBAL VOYAGE  
2021 Winter

## CONTENTS

### 特集

## 名誉総料理長石河篤則シェフと巡る 地球一周グルメ探訪 ..... P3

船旅だから堪能できる、  
広くて多様なアジア各国の料理 ..... P4

本場の味に唸りたい  
ヨーロッパ料理 ..... P6

未知のアフリカ料理に  
触れて発見する ..... P7

移民と先住民族の食文化が融合した  
アメリカ大陸の料理 ..... P8

海と山の幸がもたらす多彩な  
太平洋・オセアニア料理 ..... P8

### 第二特集

## 台湾

台湾の魅力が詰まった台北を満喫する ..... P10

レトロな雰囲気に包まれる九份 ..... P12

もうひとつの人気スポット、十分 ..... P12

自然が創ったアート、野柳風景特定区 ..... P13

核兵器禁止条約発効までの道のり ..... P14

ピースボート 川崎 哲インタビュー ..... P16

ピースボート災害支援センター ..... P18



表紙の写真  
訪れる国で初めての食べ物  
に出会うのも旅の醍醐味だ

## 船旅だから堪能できる、広くて多様なアジア各国の料理

同じアジア圏に暮らしていても、意外に知らない各国の料理。アジアは広い、またそれだけ料理も多様だ。米や小麦を主食とし、麺料理も多彩。肉類や野菜料理もバラエティに富み、豊富な調味料がさらに料理の奥深さを広げている。箸、スプーン、あるいは素手と、食べ方にも独自の文化がある。それも含めて楽しみたい。



カレー[南インド地方]  
スパイスを軸にしたのが南インドのカレー。「ラッシー」はインドの飲むヨーグルトで、カレーとの相性抜群。



小籠包[台湾]  
スープとジューシーな肉あんを包んだ小籠包。台湾ではぜひ食べ比べをしてみたい。



アドボ

[フィリピン]  
フィリピンの家庭料理。漬け込む、という意味があり、酢を主体とした調味液に肉をつけて調理する。ご飯に盛りつけて食べるのが一般的。



ナシゴレン

[インドネシア]  
インドネシアのチャーハンといえるが、サンバルという辛味調味料が特徴。キュウリやトマト、目玉焼きなどの具材を混ぜて食べる。



パッタイ

[タイ]  
センレックという細麺を炒めた、タイ風焼きそばが人気。具材は多く、タマリンドという、酸味と甘味のある調味料でマイルドな味わい。



フォー

[ベトナム]  
日本でもおなじみのフォー。あっさりとした味わいで、のどごしもよい麺は暑い季節にぴったり。バクチーの香りが食欲をそそる。



チキンライス

[シンガポール]  
ゆでた鶏肉とそのゆで汁で炊いたお米を合わせた料理。ごはんが香り高く、あっさりとした味わいがクセになる。別添えのソースに種類がある。



北京ダック

[中国]  
中華料理を代表する逸品。本場では肉厚にカットするのがスタンダード。また地方によってパンに挟んだり生地で巻いたり、食べ方が異なる。

### 香り豊かでハーブを重用する中東料理



ケバブ[トルコ]  
串焼き肉の総称。ラム肉をはじめ、鶏肉、牛肉を使ったケバブも人気。



カルヌヤルク  
[トルコ]  
ナスの真ん中を割いて、ひき肉を詰めて煮込んだ家庭料理。ヨーグルトソースとの相性が抜群。

トルココーヒー  
[トルコ]  
細かく挽いたコーヒー豆を砂糖と一緒に小鍋で煮立て作る。味わいは濃くて苦い。



キョフテ[トルコ]  
ラム肉か牛肉のひき肉をこね上げて焼く、スパイシーな肉料理。ミートボールのように作る場合もある。

き上げます。イタリア料理のラザニアの元になっています。

中東では世界三大料理の一つであるトルコ料理。「ケバブ」は日本でもお店が増えましたが、現地のものは香辛料が違いますからぜひ味わってください。ナス料理も有名です。「ムサカ」はナスやひき肉などを重ねて焼

化にもぜひ触れてください。印度ではやはり本場のカレーを味わってほしい。北印度と南印度とでは味や特色が違いますが、クルーズで訪れる南印度は、水分の多いあっさりしたカレーで暑さをしのぐといわれています。ココナツミルクもよく使われます。三本指で食べる文化もあります。

しまずはアジアから出発していきます。また意外に露店のチマキなどがすごくおいしいことも。香港では飲茶などがリーズナブルでお勧めですね。世界中でいろいろなものを食べてきました私には、忘れられない料理がいくつもありますが、そのひとつがシンガポールのタロイモ料理です。タロイモを皿状にしてシーフードや春雨などの具材を入れたもので、初めて食べたときは感動しました。今でも寄港した際は必ず食べるほど好きです。あとは麺料理の「ラクサ」、鶏の出汁が効いた「チキンライス」なども定番です。インドではやはり本場のカレーを味わってほしい。北印度と南印度とでは味や特色が違いますが、クルーズで訪れる南印度は、水分の多い

まではアジアから出発していきま

しょう。中華料理は皆さんおなじみで、同じ料理でも日本とは異なる味付けに発見があります。食文化が幅広いので見たこと、聞いたことのない料理に出会う楽しみがあります。

**ボルシチ**

[ロシア]

日本人にもおなじみのロシア料理。世界三大スープの一つであり、ビーツの赤さが特徴で、肉と野菜がたっぷり入った食べるスープ。

**チーズフォンデュ**

[スイス]

元々は固くなったパンを柔らかくして食べる調理法。チーズを白ワインなどで煮込むが、チーズの組み合わせもさまざまある。

**ローストビーフ**

[イギリス]

イギリスを代表する伝統料理。ローストされた肉は内部に肉汁を保ち、おいしさが閉じ込められている。イギリスらしいシンプルな料理。

**エスカルゴ**

[フランス]

ガーリックバターで風味をつけてオーブンで焼くブルゴーニュの郷土料理。フランスのレストランではスタンダードなメニュー。

**ムサカ**

[ギリシャ]

ギリシャをはじめ東地中海の国々の定番料理。ナスやひき肉、トマトなどの野菜を重ねベシャメルソースとチーズをかけて焼き上げる。

**アクアパッツァ**

[イタリア]

水やトマト、白ワインなどで魚介類を煮込んだスープ料理。元は漁師が船上で作ったと言われる。具もスープもすべて食べ尽くせる。



**パエリア [スペイン]**  
魚介類など具をたくさん入れてサフランを加えて作る焼き込みご飯。専用のパエリア鍋を用いるのが特徴。



**タジン鍋 [モロッコ]**  
帽子のような形の蓋が特徴の「タジン鍋」。肉や野菜本来の旨味が味わえる。

### African Food

## 未知のアフリカ料理に触れて発見する

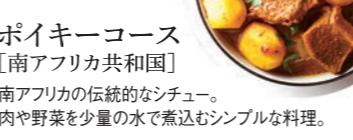
50カ国以上が集まるアフリカ大陸では東西南北で文化が異なり、食もまた多彩である。小麦や穀物から作られるパンや餅が主食で、案外、日本との共通点を見つけるかもしれない。知らないかった味わいに触れるのもまた、旅の楽しみだ。



**ボボティ [南アフリカ共和国]**  
肉と野菜、ドライフルーツなどを容器に敷き詰めて、溶き卵を流し入れて焼く国民食。カレー風味のミートローフのような味わい。



**コシャリ [エジプト]**  
お米にマカロニ、レンズ豆、ヒヨコ豆などを混ぜトマトソースで仕上げる。



**ポイキーコース [南アフリカ共和国]**  
南アフリカの伝統的なシチュー。肉や野菜を少量の水で煮込むシンプルな料理。

アフリカでの寄港地は、エジプト、モロッコ、南アフリカそれにナミビアといった国々です。すぐに思い浮かぶのは「クスクス」で、見た目は粒状ですが、パスタの一種なんですね。スープやシチューなどソース状のものと混ぜて食べるのが多いようです。エジプト料理で外せないのがモロヘイヤ。代表的な「モロヘイヤスープ」はクセのない味わいで、クスクスを入れて食べてもらいたいです。ビーツやナツメヤシの実もポピュラーです。ビーツは甘みがあり、マッシュポテトなどに入ると鮮やかな色合いで食欲をそそります。ナツメヤシの実はドライフルーツで、栄養豊富なスーパーードとしても知られています。また現地では甘い食べ物を好むようで、おやつやデザートにスイーツの種類が多いです。お酒を飲まないムスリムはティータイムにお茶と一緒にお菓子を楽しめます。

**ミートボール**

[スウェーデン]

日常的にクリスマスなど特別な日にも食卓に載る料理。甘辛いジャムをかけて食べるが美味。

**ヴルスト [ドイツ]**

国民食ともいえるソーセージはドイツ語で「ヴルスト」。主にビールのつまみとして愛され、さまざまな種類がある。



ヨーロッパに入るときりんしゃはキュウリ、トマトなどの野菜がおいしくて、ここにフェタチーズを加えた「グリーケサラダ」は現地の定番メニュー。「ムール貝の白ワイン蒸し」など素材を活かしたシンプルな料理がいいですね。イタリアのピザやパスタは安定のおいしさです。「カブレー」もお手頃価格で堪能できます。庶民が気軽に行くようなお店がおしゃれ召し上がってください。ドイツはやはりソーセージが抜群においしい。ビール発祥の地ですから、機会があれば召し上がってください。ドイツは象が薄いかもしれませんが、ローストビーフ発祥の地ですから、機会があれば召し上がってください。ドイツはクラスマですね。できればコース料理を堪能ください。イギリスはグルメの印象では「バル」を楽しんでください。インでは「バル」を楽しんでください。街のいたるところに存在して、ビールやワインを飲みながらタパスと呼ばれる小皿料理を堪能できます。魚介類や生ハム、オムレツなど格別においしくて、なおかつリーズナブルであります。北欧といえばサーモンですね。中世の漁師が砂浜に埋めて軽く発酵させて作った「グラブラックス」は、今日も受け継がれて定番料理です。このほか「酢漬けニシン」や「サバサンド」など北欧はシーフード料理がお勧めですね。

## 本場の味に唸りたいヨーロッパ料理

日本でも人気の高い各国料理がひしめくヨーロッパ。大陸に大小さまざまな国が集まっており、同じ源流をもったものがそれぞれに発達を遂げて独自の料理となって定着しているものもある。また気候、自然を背景に、唯一無二の料理が生まれたりも。知っているつもりでも本場で味わう料理は、ひと味もふた味も違うものだ。



## 各国のスイーツ

どの国にも、長年愛されてきたスイーツがある。日本でも多くの世界のスイーツが食べられるが、まだまだ知られていない逸品もある。旅ではそんな出会いを期待したい。



ダダールグレン[インドネシア]

バインフラン[ベトナム]



バクラバ[トルコ]

ラミントン[オーストラリア]

1:パンダンという植物で着色したスイーツ。ココナッツフレークなどが具に入っている。2:クラッシュアイスが上にかかった昔ながらの懐かしいまごの味がするベトナム風プリン。3:重ねられた薄い生地にナツツをはさんで焼き上げシロップをかけて仕上げる。4:キューブ型のスポンジ生地にチョコレートをコーティングしてココナッツをまぶす。オーストラリアの庶民の味。

知って得する

## 世界のテーブルマナー

国が違えばマナーも違う。良かれと思っていたことが実はNGであることも。知っておくと便利な、基本の食事マナーを紹介。

### お皿や食器を持ちあげて食べない

食器を手に持つ国はめずらしく、特に洋食ではマナー違反に。

### 海外のレストランではテーブル会計が主流

フランスなどでは割り勘はタブーなので誰かがまとめて支払いを。

### 東南アジアではスプーンがナイフ代わり

右手にスプーン、左手にフォークで食べる(右利きの場合)。

### 日本以外で麺料理を食べるときは音に注意

欧米はもちろんアジア諸国でも麺をすすっては食べない。

### インドなどで手を使って食べる時は右手を使用

南アジアでカレーを手で食べる際には注意が必要。

### 国によっては大声で店員を呼ぶのはマナー違反

ドイツでは手のひらを相手に向けて手をあげるのもNG。

マナーもいろいろですが、  
あまり気にし過ぎないよう  
世界の料理を  
ご堪能ください。



コ」を味わいましょう。派手なパフォーマンスを披露している店より、ちょうど路地に入ったレストランなら雰囲気も良くお手頃価格で堪能することができます。現地の人は豆の煮込みを好んで食べていますね。メキシコの「トルティーヤ」はトウモロコシの粉をこねて焼いた、薄いパンのような食べもので、具材を挟むと「タコス」になります。メキシコはマグロの水揚げが有名で、新鮮なマグロ料理を楽しめます。カリブ海に目を向ければ、ジャマイカのソウルフード「ジャーキーチキン」があります。スペイスやフルーツに漬け込んだ鶏肉を、皮はパリッと身はジューシーに焼き上げます。ビールのお供に最高です。

北米を代表する料理もさまざまありますが、バッファローステーキは牛肉に比べてヘルシーでおいしいですね。もちろんバッファローハンバーガーもお勧めです。南米はまずステーキラスの牛肉天国。炭火で焼く「アサード」は1200年の歴史がある国民的料理で、肉質が良くなりーズナブル。ブラジルでは本場の「シユラス

## 移民と先住民族の食文化が融合したアメリカ大陸の料理

長い歴史をもつ先住民族の食文化に加え、世界中からの移民による多様な文化が融合し発展してきたアメリカ大陸の料理。南米は肉料理というイメージが強いが、ジャガイモやトウモロコシ、トマトが生まれた土地であり、原産国ならではのおいしさも味わってみたい。



セビーチェ

シェラスコ

タコス

ステーキ

[ペルー]

[ブラジル]

[メキシコ]

[アメリカ]

白身魚、タコ、エビなどのシーフードを使ったマリネ。紫玉ねぎとライムやレモン汁でさっぱりとした味わい。美食の国ペルーを代表する料理。

鉄の串に牛肉や豚肉のかたまりを刺して、炭火で焼いて、岩塩や専用のソースで食べる。好きな部位を指定するとカットしてくれる。

炒めたひき肉、チーズ、レタスなどをメキシコの主食であるトルティヤに挟み、サルサソースなどをかけて食べる。

アメリカ国内にステーキ専門店は5000店以上あるといわれるほど、本場料理のひとつ。サイズが大きく、赤身の部分が多いのが特徴。



ロブスター[カナダ]

カナダのロブスターは30センチほどもあるピッグサイズ。初夏から秋にかけて旬が味わえる。グリル、ボイル焼きにバターをかけると絶品。



エンパナーダ

[イースター島]  
南米各国で親しまれているパイ料理。イースター島では新鮮なマグロやタコを具材に使用。とろけるチーズも相性抜群。



ラムチョップ[オーストラリア]  
あばら骨のついた子羊の背肉を焼いたもの。他の国のラムチョップよりサイズが大きく柔らかいのが特徴。

ガーリックシュリンプ  
[ハワイ]

ハワイでぜひ味わいたいグルメのひとつ。プリプリの食感のエビは塩コショウ、ガーリックの味付けで、手が止まらなくなるほどのおいしさ。



入れて混ぜて食べます。そこに地元の「ヒナノビール」があれば最高です。ハワイではローカルフードの「ロコモコ」のほか、新鮮なシーフードを堪能できます。私自身はシイラやトビウオの料理が印象に残っています。船旅の醍醐味です。また寄港した際、駆け足で地球一周をグルメ探訪してきましたが、これだけ楽しめるのはなんだ現地の料理を味わうことで、文化を感じられます。食を通して多くの発見をしてほしいと思います。

オーストラリアといえば世界最大級の牛肉輸出国で「オージービーフ」が有名。ヘルシーな赤身肉が特徴ですが、多いといわれ、ラム料理が有名です。骨付きのまま香草焼きにする料理や子羊をミントソースに付けて食べたりもします。太平洋ではタヒチの郷土料理「ポワソンクル」が美味。マグロにレモン汁とココナッツミルクを

## 海と山の幸がもたらす多彩な太平洋・オセアニア料理

太平洋の島々とオセアニアは海に囲まれているため、観光資源にも恵まれ世界中から観光客が訪れる地域。シーフードを使った料理はもちろん肉料理もあり、ココナッツやタロイモを使った料理、フルーツもおいしく、バラエティ豊富なグルメを楽しめます。



# 台灣

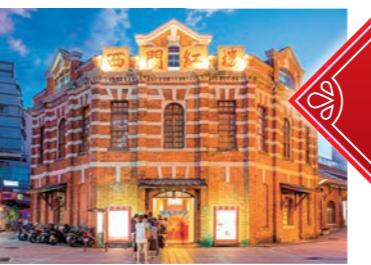
台湾の魅力が詰まつた  
台北を満喫する

寄港地・基隆から車で約40分の位置にある台北は、台湾最大の都市であり、経済、政治、文化の中心地である。交通の便がよいため観光スポット

台北のランドマークともいすべき存在が台湾一の高さを誇る台北101だ。地上101階、高さ509メートルのこのビルは、89階展望台から市内が一望できる。また、地下1階でショッピングがズラリと並ぶ。



台北最大の問屋街で古き良き時代を感じさせる通りが魅力の「迪化街(てきかがい)」。



西洋風のレンガ建築「西門紅樓」を中心に新旧の魅力があふれる西門町。



世界四大博物館の一つ。「翠玉白菜」「肉形石」をはじめ中国芸術工芸コレクションにおいて世界一の質を誇るといわれる「国立故宮博物院」。

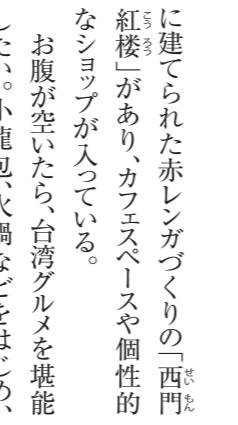


A close-up view of a golden incense burner with red incense sticks and flowers.

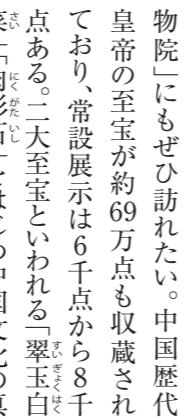
きらびやかな外観の「龍山寺」。恋愛、金運、学問などあらゆる運気がアップするといわれるパワースポット。



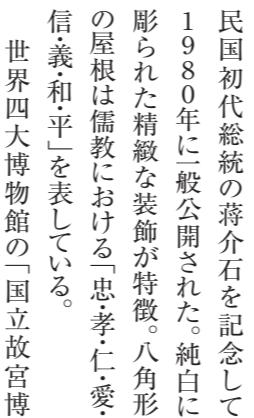
健康や美容への効能を期待して  
年齢問わず人気の「仙草ゼリー」



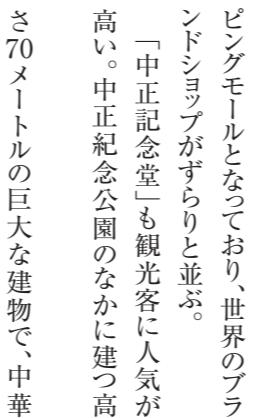
「西門町」は「台湾の原宿」とも呼ばれ、最新文化の発信拠点。ファッショングルーヴをはじめエネルギー感溌々とした空気を感じられる。西門町の中心には1908年開業の「肉形石」をはじめ中国文化の真髓にふれることができる。



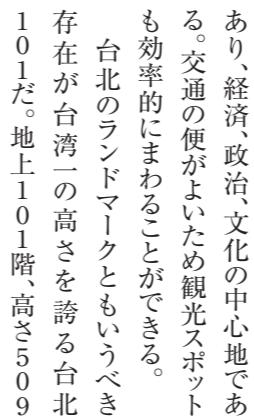
お腹が空いたら、台湾グルメを堪能したい。小龍包、火鍋などをはじめ、牛肉麵、魯肉飯、胡椒餅といった庶民派グルメもおいしい。さらにはマンゴーかき氷や豆花、タピオカドリンクなど、のデザートも絶品揃いだ。



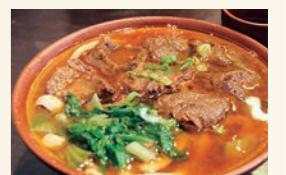
さ70メートルの巨大な建物で、中華



メートルのこのビルは、89階展望台から市内が一望できる。また、地下1階から地上5階までは台湾随一のショッ



寄港地・基隆から車で約40分の位置にある台北は、台湾最大の都市で



# レトロな雰囲気に包まれる九份

基隆から車で約30分。九份は映画の舞台になったことで注目を集めて以来、人気が高まり今や台湾でも屈指の観光スポットとなる。連日多くの観光客でにぎわい、提灯が灯る雰囲気はぜひ味わいたい。



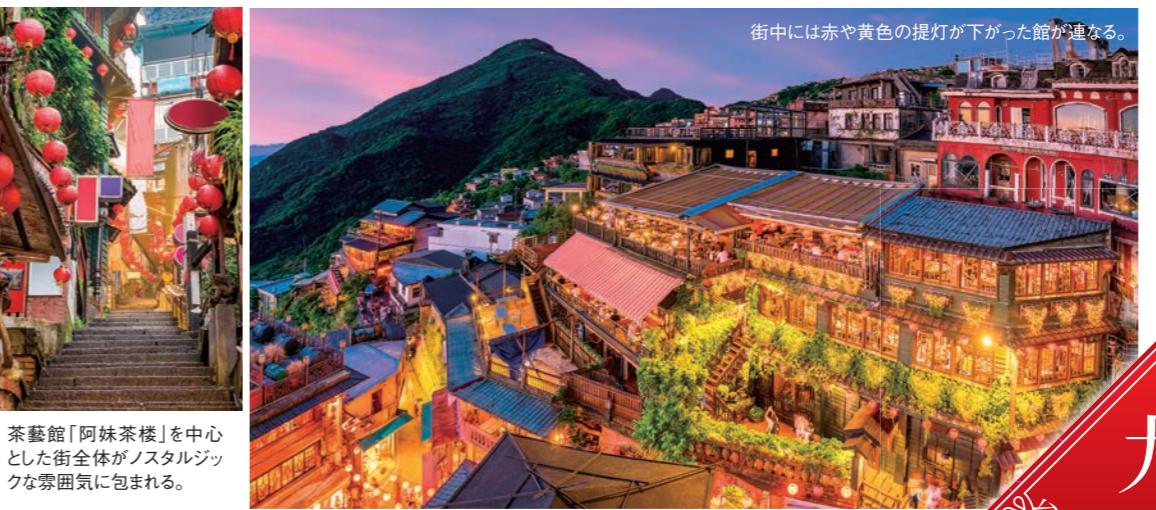
# もう一つの人気スポット、十分

九份と同様に基隆から気軽に足を延ばせる観光スポットとして人気なのが十分。旧正月の平渓天燈節というランタン祭りでも知られる十分は、昔ながらの素朴な街の雰囲気を残し、訪れる人をなごませてくれる。

**九份**は19世紀後半から20世紀前半にかけて、金鉱発掘のゴールドラッシュで人が集まりにぎわいを見せた。その後採掘量の減少とともに閉山となり活気を失うが、映画の舞台になって再び注目を集めた。

九份の観光はまず「基山街」からスタート。道の両脇に土産物屋、食堂、ピーナッツヌガーやクレープアイスなどを扱う人気のスイーツショップが建ち並び、食べ歩きの定番スポットでもあるので、B級グルメを楽しむのもよい。

進んでいくと街を縦に走る石段が現れる。九份のシンボルでもあり、映画『千と千尋の神隠し』のモデルになつたといわれる茶藝館「阿妹茶樓（あめおぢや）」もすぐ見えてくる。提灯や館の明りが灯ると街はいつそノスタルジックな空気が深まっていく。茶藝館はあちこちにあるので、気に入つたところで風景を楽しみながらのんびり一服するのもオツなものだ。



## 自然が創ったアート、野柳風景特定区

基隆の西約15キロに位置する野柳風景特定区は、新北市にある自然の風化によってできた奇岩の数々を楽しめる。海沿いの金山方面から眺めると巨大なカメの姿にも見えることから「野柳龜」とも呼ばれている。

キノコのような形をした岩石群。海水の浸食、日射、雨、波浪、強い季節風にさらされ、さまざまな形のキノコ岩ができる。  
約4000歳といわれる「クイーンズ・ヘッド」。風化で首周りが細くなりあと数年で崩れるといわれている。  
野柳岬の付け根にある「野柳風景特定区」は風化や海により浸食されてきた奇岩が並び、台湾のカッパドキア（トルコ）とも呼ばれている。これらの奇岩は世界奇觀のひとつといわれているが、特にあとと数年で見られなくなるという「クイーンズ・ヘッド」は必見。女王の細い首、アップにしたヘアースタイル、顎をやや斜めに上げる形をしていて高貴な雰囲気を醸し出している。

キノコの形をした岩は園内に約180個ある。それぞれに個性があり、観察すると面白い。またこのほかヒョウの形、亀の甲の形など、さまざまな奇岩は見ていて飽きることがない。自然が創り出したアートの数々をぜひ楽しんでほしい。

## 台湾茶の魅力

19世紀初頭に中国福建省から茶の苗木が伝わったのが始まりといわれる「台湾茶」。その後、島国特有的条件で進化をし、現在はひとつのブランドとして確立され、そのおいしさは世界に知られている。



### お茶の淹れ方

- ①茶壺(急須)にお湯を注いで温める
- ②茶海(ピッチャー)、茶盃などにもお湯を注ぐ
- ③茶葉を茶壺(急須)に入れ、お湯を注ぐ
- ④茶壺(急須)の上にもお湯を注ぐ
- ⑤茶盃に移してお茶をいただく



台湾茶にぴったりなスイーツ



### ぜひ味わいたい台湾4大銘茶

#### 凍頂烏龍茶 (トウチョウウーロンチャ)

南投県鹿谷郷で生産される中発酵の名茶。凍頂とは標高800メートルの凍頂山のこと、山の周辺一帯に茶畠がある。日本でも高い人気を誇っている。

#### 東方美人茶 (トウホウビンジンチャ)

新北市坪林区で生産されている重発酵の名茶。甘く爽やかな味わいとフルーティな香りが特徴。とても飲みやすくヨーロッパでも古くから飲まれている。

#### 文山包種茶 (ブンサンホウシュチャ)

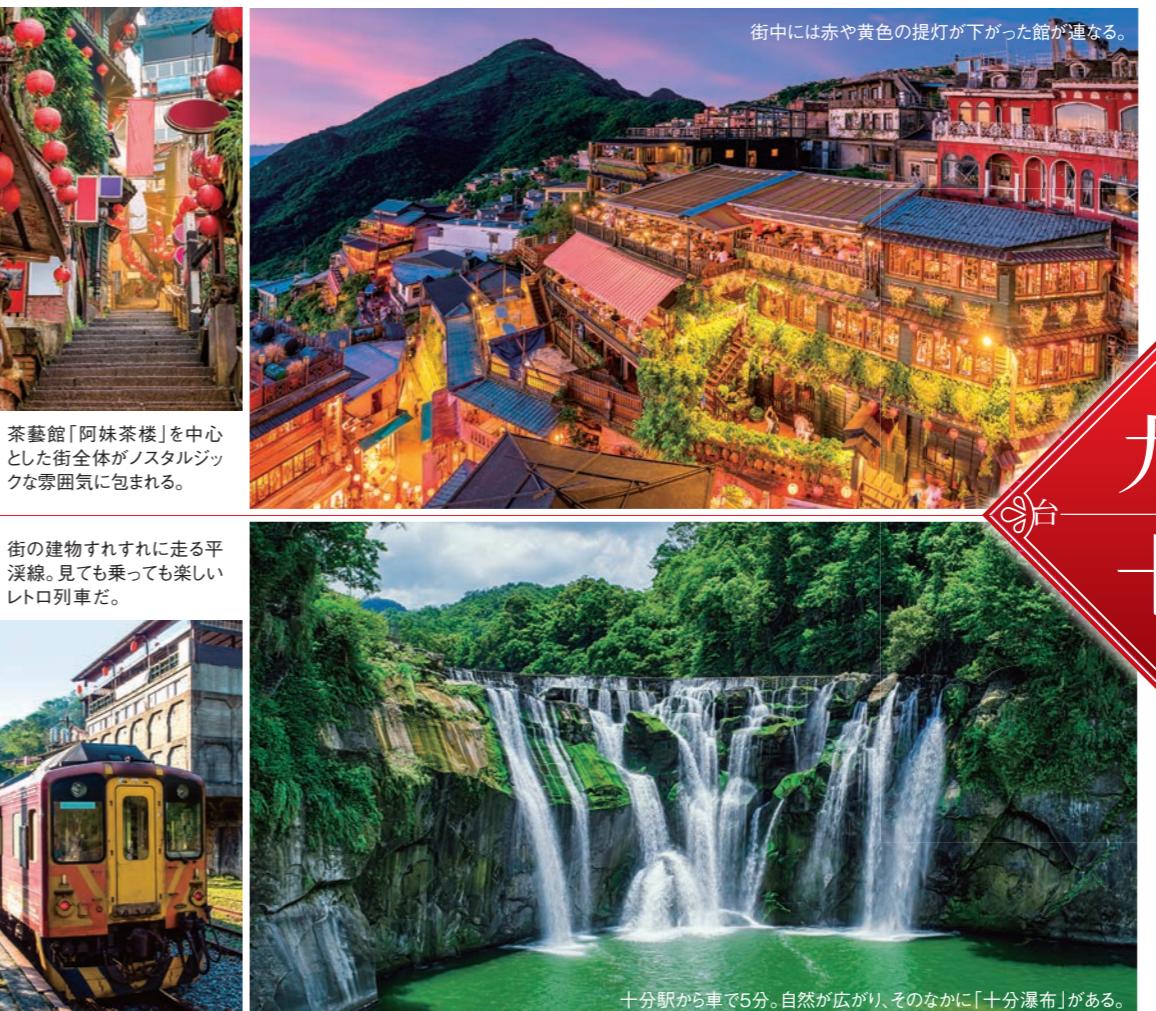
台北県文山区で生産されている軽発酵の名茶。色合いは透明な黄緑色で苦みや渋みがなくスッキリとした味わいと蘭のような香りを楽しむことができる。

#### 木柵鐵觀音茶 (モクサクテッカンノンチャ)

台北市文山区木柵で生産されている中発酵の名茶。生産者の減少で貴重なお茶となっている。色合は金色で日本のほうじ茶に似た味わいが特徴。

**十分**は基隆の南部に位置する山間の静かな街。レトロなローカル線「平渓線」沿線には昔を思わせるノスタルジックな風景が残るが、十分やはりどこか郷愁を抱かせる趣があり、内外の観光客に人気が高い。街の中心地「十分老街」を走る線路の両脇には民家や商店が並び、線路上を行き交う人々は1時間に1本程度の列車が近づくと歩道へ上がる。毎日くり返されるこの風景は、十分の名物だ。いっぽう、街の奥は時間が止まつたかのように古い建物が静かにたたずむ。

十分老街から車で5分ほどで「十分瀑布」へ。落差約20メートル、幅約40メートルのこの滝はカーテン型としては台湾最大の滝。半円形の形状と豊かな水量は、まさに台湾のナイアガラの別名にふさわしく、力強く美しい。滝の周辺は「十分瀑布公園」として遊歩道が整備されているので、大自然に囲まれ、のどかな散策も満喫できる。





# 「核兵器の終わりの始まり」 2021年1月がそのスタート

このたび核兵器禁止条約が発効されることをふまえ、ピースボートの共同代表でICAN国際運営委員である川崎哲に、発効までの取り組みの振り返り、発効の意義、今後の抱負などを語ってもらつた。

2021年1月がそのスタート

## 人道的観点に立って 生まれた核兵器禁止条約

今回の条約は歴史上初めて、核兵器を全面的に禁止するという画期的なものです。これまでの条約はどれも部分的なもので、いかなる国も「作ること、保有すること、使うこと」を禁止している点で異なります。その前提として、条約が核保有のバランス論ではなく人道的な観点にあり、使用された場合にどのような被害を受けるのかに着目し、それが人道的に受け入れがたいという認識に立っていることが特徴です。

## 条約発効が核保有国への抑制力になっていく

「条約を批准した国が核を持たない国だからあまり意味がない」という

意見もありますが、そうではありません。地雷禁止条約もクラスター弾禁止条約も、それを機に生産が激減しました。条約に入っていない国に対しても事実上の抑制力となることが重要です。核兵器禁止条約も批准国が100カ国、150カ国になっていくことで、核保有国を包围することになっていくと思います。

## 2010年以降、核兵器禁止の活動が本格化

発効までの背景を振り返ると、活動が本格化したのは2010年から。いからです。以前より議論やアイデアはあつたが具体化してこなかつたなか、ようやく核兵器の全面的な禁止に踏み込んで取り組む流れが生まれてき

## ノーベル平和賞受賞も大きなアピール

また同年、ICANのノーベル平和賞受賞という大きなニュースがありました。ICANは2007年の設立から核兵器禁止条約をつくる強い意志をもつていましたが、ピースボートも「お



## 今後も被爆者の証言を世界に届け続ける



連携、核実験の被害者の方との協同など組織力を高め、活動を洗練させながら国際社会での「声」を高めていきました。その結果、2017年に国連で核兵器禁止条約が採択されたのです。

## 市民が動くことで国際政治を動かせる

「核廃絶なんて夢物語だ」と言う人もいますが、核兵器禁止条約も無理だと言っていたことを実現できました。市民が動くことで国際政治に影響を与えるということを私たちが実証してきたので、そこは胸を張りたいと思います。また唯の戦争被爆国は、その姿勢が優柔であっても私たちがひるすことなく取り組んでいけば道は拓けると思っています。サーキー節子さんが言った「核兵器の終わりの始まり」は、まさに始まったところです。

条約を推進していくために各国間とICANを中心としたNGOや市民団体とのネットワークのもと、人々の理解を深め、国際会議で発言をし、各國の要人への働きかけなどを行ってきました。始めの頃はうまくいかなかつたこともありますが、専門家との

## 2017年の国連採択へ

## 核なき世界へ向けて

世界から核兵器をなくすために多くの人々が声を上げ、行動している。ピースボートも平和への思いを同じくする仲間との連携から、大きな力と勇気をもってきた。核兵器禁止条約への参加国を増やすために、これからも共に取り組みを推進していきたい。



**俳優 吉永 小百合さん** 2018年9月に開催された核廃絶をテーマにしたイベントにピースボート川崎哲と登壇。原爆詩の朗読などの活動を続けている吉永小百合さんからは、「核兵器が二度と使われないために、被爆国の人間として大事なのは発言すること」とメッセージをいただく。

**俳優・一般社団法人 Get in touch 代表 東ちづるさん**

広島生まれ。25年以上多岐にわたる社会活動を続け、2012年に誰も排除しない「なぜこそこの社会」をめざすプロボノ団体を設立。2015年のピースボートクルーズに初めて乗船し、これまでにも8回乗船。第102回

クルーズがニューヨークに寄港した際は、国連本部で開催されたイベントに被爆者と共に参加し、核廃絶を訴えた。

**反核運動家 サーロー・節子さん**

13歳のときに広島の爆心地より1.8kmで被爆。1954年より渡米し、広島・長崎の被爆写真パネルの展示や被爆体験を語り続けてきた。ピースボートにも何度も乗船し、世界各地で核廃絶を訴えている。2017年のノーベル平和賞授賞式では受賞講演を行い、禁止条約を「核兵器の終わりの始まりにしましょう」と訴えた。

**核兵器国際廃絶キャンペーン(ICAN)事務局長 ベアトリス・フィンさん**

2014年よりICAN事務局長として活動。ノーベル平和賞受賞直後に来日し、多くの市民とも意見交換を行う。「日本は民主主義国家ですから、自国が核兵器禁止条約に参加するか否かは、政治家が決めることがあります。核兵器が私たちを終わらせる前に、私たちが核兵器を終わらせなければなりません」と訴えた。

**おりづるプロジェクト公式ページ**  
<https://hibakushaglobal.net/>



川崎 哲

2008年から広島・長崎の被爆者と世界をまわる「ヒバクシャ地球一周証言の航海」プロジェクトを実施。2009~10年、日豪両政府主導の「核不拡散・核軍縮に関する国際委員会」でNGOアドバイザーを務めた。



# モーリシャス 重油流出被害の今

## モーリシャス重油流出 PBV活動報告

インド洋の島国モーリシャス沖で大型貨物船が座礁。1000トンもの重油がサンゴの海に流れ出し、汚染を広げた事故から4ヶ月。ピースボート災害支援センター(PBV)はいち早く緊急支援募金を立ち上げ、現地団体のサポートを続けてきた。今号では現地の状況、今後の支援の方向性などを紹介する。



**PBV** ピースボート  
災害支援センター

[オフィシャルサイト] <https://pbv.or.jp/>

モーリシャス沖で日本の貨物船「わかしお」が座礁し大量の燃料油が流出した事故から11月末で4ヶ月が経つた。PBVでは、事故の被害にあった地域で環境回復・保全やコミュニティ活動を行うモーリシャス野生生物基金(MWF)やモーリシャス環境保護・保全機構(EPCO)をはじめとするNGOを支援するため「モーリシャス重油流出被害緊急支援募金」を立ち上げ、現地と連絡を取りながらサポートを継続している。

PBVで海外の支援活動を担当している鈴木郁乃さんは現地の状況について次のように語る。「NGOや船会社からの情報では海上と沿岸の重油回

收は、ほぼ完了しています。ただマングローブ林は土と油が混ざっているため、マングローブを傷つけないよう回収する難しい作業になるために、政府主導で対応にあたっています」。PBVが支援しているMWFは30年以上前からモーリシャス島の850メートル沖に位置するエグレット島で環境回復・保全に取り組んでおり、今回土壤汚染の恐れが発生したため、希少な樹木種の苗木をモーリシャス島へ避難させ、環境変



化に敏感な爬虫類はヨーロッパのジャージー島へ移動した。「ひとつ島で保護している」と今回のような大きな災害にあつた場合、保護種が絶滅する恐れがあるため、保護区を新たに増やすなどの計画を立て始めています」とのこと。

EPCOはMWFに比べると小さな団体だが、環境保全の他、貧困削減などの活動にも取り組んでいる。「2021年1月からは沿岸部の17のコミュニティに対して、漁業以外の生計手段を獲得するためのワークショップを計画しています。汚染地域での漁業が再開できていらないため、別の仕事で現金を得られるよう、農業、養殖、養蜂などの技術を習得することを目指すのです」。

募金の状況については「今回の募金は東日本大震災に次ぐ規模で支援をい

ただいており、関心の高さを感じている」そうで、PBVへの直接の寄付、やフーネット募金を通じての支援、あるいは企業からの支援など各方面から温かいご協力をいただいている。「ピースボートで以前訪れたことがあるモーリシャスの美しい自然を守りたい」という声も多い。ある高校からは生徒の皆さんがあ手作りマスクを販売し、その売上げを寄付してくれたケースもあったそうだ。

「今回は現地のいろいろな団体がクラウドファンディングを立ち上げています。PBVとしてもMWF、EPCOの他にも支援を拡大する可能性もあります。モーリシャスはピースボートクルーズの寄港地でもあり現地とのネットワークがあるため正確な情報を入手でき、適切な支援につなげられていると

思います。今年も引き続きサポートを継続します。環境回復、重油の回収も大切ですが、今後は特に人々の暮らしはどうなるか、というところがポイントになります。先ほどの漁師さんの支援のように被災者の支援に力を注いでいきたいと考えています」。



座礁地点の近くに位置する自然保護区のエグレット島沿岸にも重油が漂着。

### モーリシャス重油流出被害 緊急支援募金

支援先:モーリシャス野生生物基金(MWF)、モーリシャス環境保護・保全機構(EPCO)

ピースボート災害支援センター(PBV)では今回の船舶座礁、重油流出事故を受けてモーリシャスの貴重な自然環境の回復と被災者の支援をするため「モーリシャス重油流出被害 緊急支援募金」を受け付けています。皆さまのご支援、ご協力をお願いいたします。



MWFスタッフは日々エグレット島で動植物のモニタリングを実施。



エグレット島から希少植物の苗木を避難させるMWFスタッフ。



透きとおるブルーの海に重油の黒い膜が広範囲に広がった。



# 船上百景 [新春の一日]



洋上で迎えるお正月は、初日の出から始まって鏡開きやかし芸大会など、イベントが目白押し。



鳥居も設けられる「ピースボート神社」へ参拝。



恒例の餅つき大会でデッキにかけ声と歓声が響く。

新しい年を迎える1日は長い。前夜の年越しイベントの余韻もやめやらぬまま、早起きをして日の出を見るイベントが行われるデッキへ。毎年大勢の参加者が集まり、洋上で初日の出を迎える。そのなんと清々しいこと。新春のイベントは次から次へと行われるため、どこのに参加するか迷ってしまうほどだ。まずは餅つき大会に出て、つめたてのお餅をじ馳走になろうか。豪快な鏡開きも正月気分を盛り上げる。船内に戻って、「ピースボート神社」で初詣。立派な鳥居もあり、おみくじも引くことができる。日本らしい正月の演出として、お茶会と書き初め、福笑い、百人一首などにも参加することができる。にぎやかで楽しいイベントとしては、新春かくし芸大会、新春アツシヨンショーなど盛りだくさん。夕食は華やかに飾られたおせち料理も出て大満足。今年も素晴らしい1年になりますように。

新しい年を迎える1日は長い。前夜の年越しイベントの余韻もやめやらぬまま、早起きをして日の出を見るイベントが行われるデッキへ。毎年大勢の参加者が集まり、洋上で初日の出を迎える。そのなんと清々しいこと。新春のイベントは次から次へと行われるため、どこのに参加するか迷ってしまうほどだ。まずは餅つき大会に出て、つめたてのお餅をじ馳走になろうか。豪快な鏡開きも正月気分を盛り上げる。船内に戻って、「ピースボート神社」で初詣。立派な鳥居もあり、おみくじも引くことができる。日本らしい正月の演出として、お茶会と書き初め、福笑い、百人一首などにも参加することができる。にぎやかで楽しいイベントとしては、新春かくし芸大会、新春アツシヨンショーなど盛りだくさん。夕食は華やかに飾られたおせち料理も出て大満足。今年も素晴らしい1年になりますように。

## 洋上で迎えるお正月は 忘れられない思い出に



「1998 KY26」——直径30mの小惑星。地球に衝突する可能性がある天体で、その惑星の軌道を変える調査に向かっているのが話題の「はやぶさ2」です。科学技術の進化により、軌道さえ正確にわかれば50年先でも衝突の場所はもちろん、日時も秒単位で予測できるそうです。それでも小惑星の数が多くすぎて、2013年にはロシアに直径20mの隕石が落下し1500人以上のケガ人を出しました。そんな地球への衝突が懸念される小天体の数はなんと1万6千個もあるのです。一方、小惑星の比ではないダメージを地球と人類に与えるものが、今も約1万3千個も存在します。それは、科学技術の発展と同じく国威発揚により増え続けた核兵器です。この75年で核実験が行われた数は2000回以上。被害者の数も膨大です。ボタンひとつで発射可能な核兵器をなくさなければ、天体衝突よりも先にこの地球は滅ぶかもしれません。I CAN事務局長のフィンジさんが言つた「核兵器が私たちを終わらせる前に、私たちが核兵器を終わらせなければならぬ」という言葉が現実味を帯びます。「地球防衛」につながる科学技術と、「地球消滅」につながる核兵器。私たち大人の選択により未来の子どもたちに残せるものが変わります。

船は「はやぶさ」のように早くは進めませんが、たとえゆっくりでも、地球のため未来のため、これからも航海を続けます。本年もどうぞよろしくお願ひいたします。(N.I.)