

Miya 先生からのメッセージ vol.3（日本語訳）

こんにちは、みなさん！ミヤ先生です。フィリピンへの一時帰国から戻ってきました！
今日は、フィリピンの食文化について少しお話ししたいと思います。
フィリピンでは、動物を余すところなくいただく文化が根付いているということを、みなさんはご存じでしたか？
その代表的な例が、鶏肉の食べ方です。

「食材を無駄にしない」文化

昔のフィリピンでは、食べられるものを無駄にすることは、現実的ではありませんでした。
そのため、フィリピンの市場（ウェットマート）に行くと、鶏がさまざまな部位に切り分けられているのを目にします。レバー、足、腸、砂肝、首、そして血までいただきます。

懐かしい故郷の味

今回の一時帰国で、私を真っ先に出迎えてくれたものの一つが、こうした屋台の光景と香りでした。鶏肉のバーベキューを焼いている人たちを見た瞬間、子どもの頃のたくさんの思い出がよみがえってきました。

私の地域の方言では、こうした屋台のバーベキューに、とてもユニークで面白い名前がついています。

- **Tinae / Isaw**（ティナエ／イサウ） — 鶏の腸
- **Adidas**（アディダス） — 鶏の足
- **Betamax**（ベータマックス） — 鶏の血を固めたもの
- **Batikon**（バティコン） — 砂肝
- **Atay**（アタイ） — レバー
- **Ulo / Helmet**（ウロ／ヘルメット） — 鶏の頭

そして、これらの料理をさらに特別なものになっているのが、その食べ方です。

私たちは、こうしたバーベキューの串を、「プソ（puso）」と呼ばれる、ココナッツの葉で包んで吊り下げたご飯と一緒に食べることが多いです。日本のおにぎりに少し似ているかもしれませんが、もちろん……全部、手で食べます！

日本との共通点

最初は食べるのに少し勇気がいるように聞こえるかもしれませんが、でも、実は日本の**焼き鳥**ととてもよく似ているんですよ！鶏の足や「ヘルメット（鶏の頭）」は日本ではあまり見かけないかもしれませんが、砂肝、レバー、皮などは、みなさんも近所の居酒屋でよく注文す

るメニューですよ。

私にとって、この屋台のバーベキューは、単なる食事ではありません。

それは私の子ども時代の一部であり、溢れるほどの懐かしさが詰まったものです。

もしフィリピンを訪れる機会があって、現地の雰囲気を本当に味わってみたいと思ったら、ぜひフィリピンの屋台に行ってみてください！

さて、みなさん……

「Adidas」や「Betamax」を、一口食べてみる勇氣はありますか？