

## 〔インド旅行・いろいろ〕 PART 1

### 《プロローグ》

さて、コトの起こりはアロマブーム。

そのころは、ねこもしゃくしもアロマアロマと大騒ぎ~。香りグッズがポンポン売れて、日本各地の香りの特産品も大人気♪(※但し、安くて産地を明記してなければ、外国産を使ったりとかは、お約束☆) 当時、習志野駅前に店を構えて繁盛していた 我が社へもじクラフト。

趣味にギフトに、オシャレな品やらブランド品やらたくさん売れる。とはいえ、少々お高め。

敷居が高い。。

それなら、物価や人件費の安い国で作ろうと考えたわれらが社長！思い立ったが吉日とばかり、都内のインド大使館へ駆け込んだ~♪

話の通じぬ館員に、ねばりつづけてしばらく。。バツタリでくわしたは、商務官ドノ~♪ 戸惑う(?)通訳 間にたてて、フムフム…と耳をかたむけてくださった。

「あいわかった！ 外貨獲得は急務の課題！ 千ドルからでもヨロシク頼む~。」

と、渡されたのは貿易商のリストツ！

ここから始まるサクセスストーリー…！のはずだ

ったんだけど、世の中そう甘くはなかった。

あのね、古今東西 ブームとなりやあ、考えること  
あ みな一緒。慣れない異国で出くわす常識・非常識  
の数々に、あえなく脱落する同業者の面々～。

いつしか、市場にはバツタ品も出回りはじめ、バツ  
タバツタと良品なぎたおし、あれよという間にブー  
ムも冷え込んだ～。

え？ いいモノ売ってたんなら、オタクだけでも続い  
たんじゃないかって？ それがねえ…。まず、知らない  
ものに大枚はたく人はいない。

知ってたって、やっぱり安いほうがいい。そんなだ  
から、お店のほうも「いいもの売り込まれても、安  
くないと…。ゴメン！」って、ハイそれまで。

そうこうしていくうちに、安かろう悪かろうにお客  
さんもウンザリして、ハイ、ブーム終了～。

あのね、その頃はね。まだ、お互いに慣れてなかつ  
たんだね。

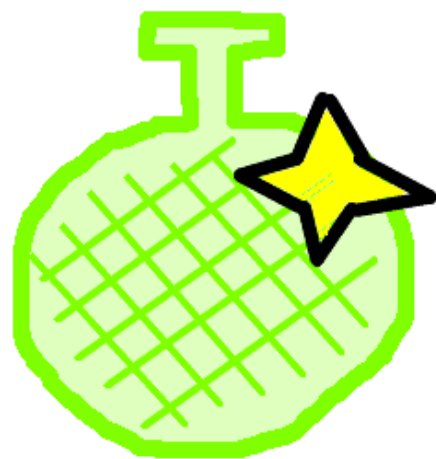
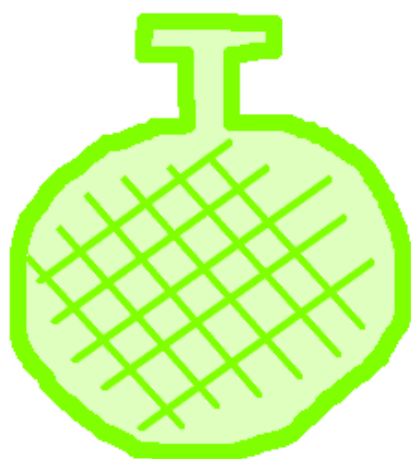
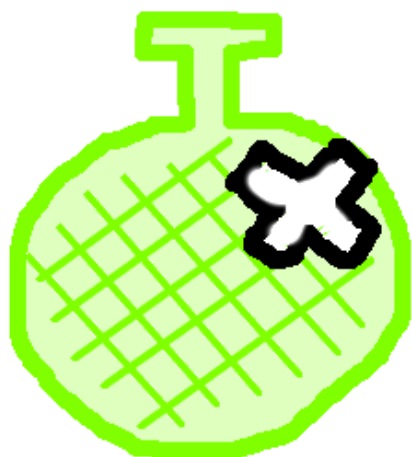
ニッポンじゃ、み～んな横並び。少しキズでも つ  
いてた日にゃ、それだけで商品をつつかえされる。  
ところが、向こうのお得意さまは今も昔も欧米(ブラ  
ジル等 南米 含む)！ インドなんて、お～むかし か  
らだね。あちらにゃ、出来が悪くても、安けりや買  
うって客がチャンという。悪く言やあ、いい加減。  
よくいえばオーラかってやつ。それを輸入しようと

したもんだから、さあタイヘンだ。

低

中

高



10 \$

20 \$

30 \$

パッと見、同じ。

↳安い方♪

↳値段相応…。

↳やへめた!

ジャジャン♪

とりいただきましたる、このサンプル…。言われたとおり、いい出来でしょ？

お値段はこのくらいで…。電卓ポチつとな。え、もっと安く？ よござんしょ。でしたら、注文二千個に増やして下さいな。え？ その値段で千個…。千個だけ、頼むって？

ちょっと、だんな、困りますよ～。日当 安いと職人もマジメに働かないし…。材料だってね、まとめ買いすればオマケしてくれますよ？ ニンジン五本で、もう一本サービスって具合にね。とてもじゃないけど…。え、この話はなかったことに？

待った、待った！ 分かりましたよお。そのお値段で千個、タシカに承りましたからね。…まったく、どうなっても知らないんだから、もう。いえいえ、なあんにも。

まあ、こういう次第でして…。え、予算が十分ならちゃんとできるのかって？ これが、そうでもなかったりするんだなあ…。手作りってのは、「慣れ」が必要なんですね。

たとえば通勤で、いつもと違うけど、コッチの道が近そうだって行くと、迷っちゃう。

あと、よくおしゃかになるっていいですね。仏師さ

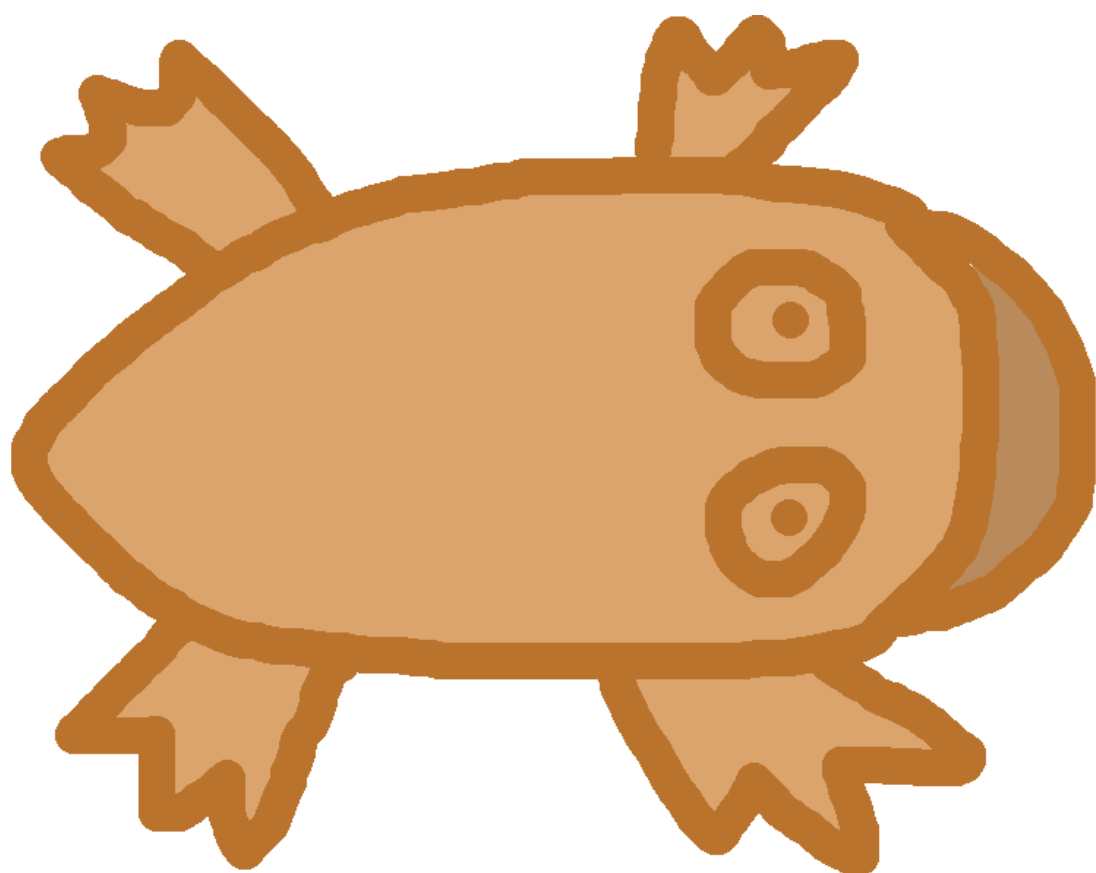
んが、菩薩像だか如来像だか作ってたら、アラ不思議！ 顔がお釈迦様になってるよ。これじゃ仏像だ。仏像ばかり作ってるからだね。

たまに、作ったことないもの頼まれると、そうなっちゃう。やっぱり、作ったことがあるモノか、それに近いモノを頼まないといけない。

どうしてもってんなら、お金を捨てる覚悟で頼みましょう。

なんたって、こっちとむこうじゃ美的感覚までちがう。たとえば、ショールームで木彫りの動物だかなんだか見せてもらっててね、

「オイ、こいつあ なんだい？ ずいぶんコワモテだね。」って聞くと、「ああ、そりゃカエルだよ。」



これが、どうみたってカワイくない…。仕方ないから、日本のオモチャ屋でお風呂に浮かべるヤツを買ってきて渡した。こーゆーのが受けるんだよってね。(でも民芸品なんて、そんなもの…?)  
他にもポケモンだの なんだのと、流行り物を渡して、よーやく完成したのが右下。(初期ロット数十個は出来も評判も良く、あっという間に完売♪ …しかしして、次に本格発注で届いた数百個は、まるで別物…。処分特価でセールしたものの、売り切るまでに何年もかかりました。言い値で発注しようが、要求通りの数で頼もうが、こんなの よくあるk

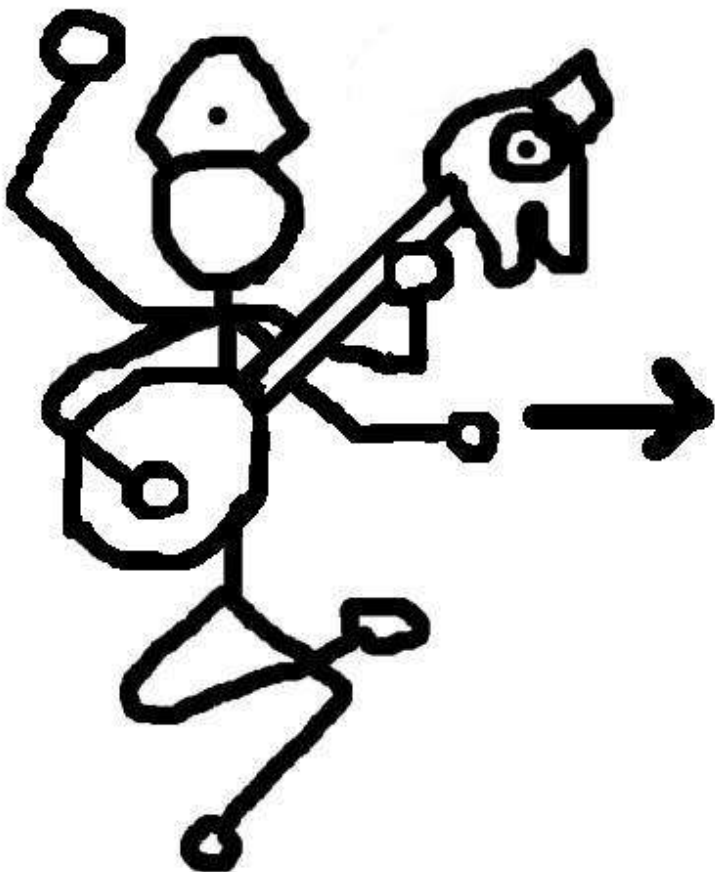


## 【 変身！ サラスヴァティ☆ 】

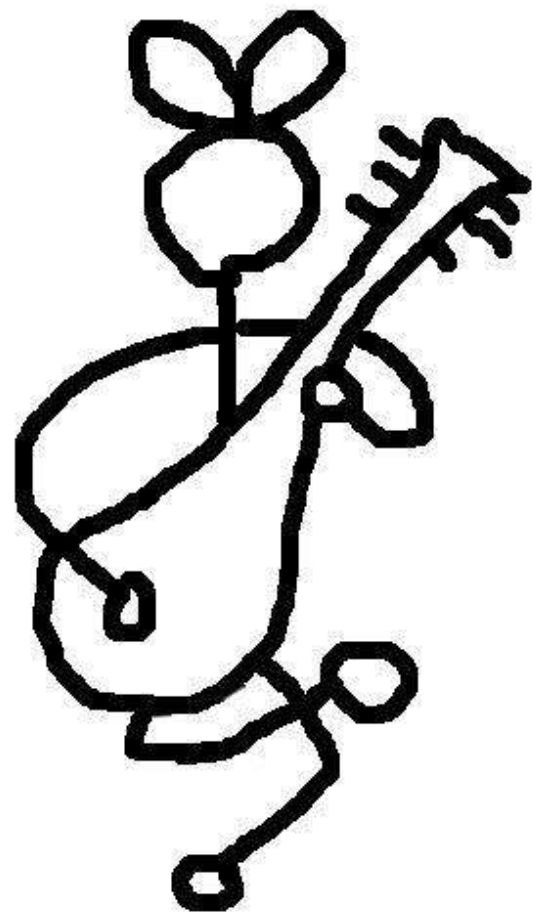
ある時、インドの女神が弁天の原型と聞き、ならばチョコツと意匠を変えて弁天にしてもらおうと計画。腕を二本に、ヴィーナをビワに、服をワフクに、兜を天女ヘアにとアレコレ注文つけて、試作2回目にしてようやく完成。(苦節 一年半)

ネット上の画像・自分で描いた絵・日本人女性の写真など渡して理解を求めましたが、お互いに英語がダメなせいで、四苦八苦…。

# サラスヴァティ



# 弁天



まあ、サンプル一つでも、むこうでイチバンの腕つきが苦勞する。(おかげで試作品は会心の出来!)ところが、コッチはそれ見て、型に流し込むよに同じモノが出てくると思いこむ。

丁寧にやれば納期に間に合わないし、余裕を持てばかかった日数だけ日当が増える。腕のいい職人は元から高いし、その逆は不良品が山のよう。腕がよくなったって、100%は難しい。

むこうも一人一日何個のノルマで作ってるもんだから、失敗しても手直して混ぜちゃう。それをサプライヤーとウチで「これはイイ、これはダメ…」って合計二回、よりわけのるんです。

もともとミサイルだって作れる国だから、日本で頼むのと同じぐらい出せば、それなりのものができる。でもね、出来がよくっても、元手がかかりすぎちゃねえ…? 元の本阿弥ってもんです。

さあ、そこでお立ち会い。はたして割りが合うか、否か? 試作品の出来具合を見ながら考えます。むこうの貿易商と製造元の工場、そしてわが社とお客さん。半年から一年かけて相談しますが、それで出来ないようならキツパリ諦めます。

え、そんなイチイチ、実物をやりとりしなくても、



写真だのEメールだの使えばいいじゃないかって？  
できないんだなあ、これが…。なにしろ、言葉から  
してチガうんだもの。同じ日本人でもよく行きちが  
うってのに、そりゃあムリってモンです。

つまり、百聞は一見にしかず。  
必要とあらば現地までとんで行き、サンプル片手に  
「かくかくしかじか…、ここをコウしてくれよ。」と  
頼みこむ。すると、たいてい「イエッサ！」と、返  
事だけはイイ。

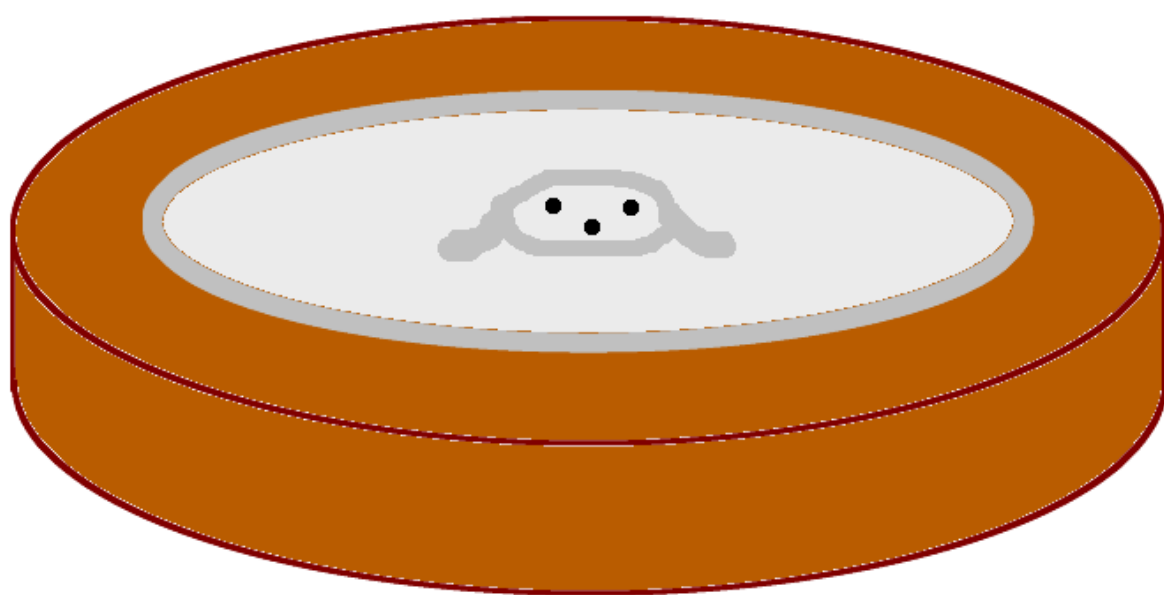
でも、あとから送られてきたのを見ると、言われた  
通りに やってない。われらが社長もいい加減 あた  
まにきちゃって、「キャンセルする！」と宣言、その  
工場から帰ったことがありました。

それから同じ町中でスケジュールをこなし、さあ  
町を出てテリーのホテルへ帰ろう としたならば…、  
ペン！ くだんの工場長さんが町の出口で立ってま  
す。言われたとおり加工したサンプルを持ってね。

別に悪い人じゃあないんです。でもむこうじゃ、ま  
だうるさくないから…。日本だって、昔はそこまで  
キビシクなかったでしょ？ 危ないから金属製パー  
ツのカド(はみでた部分)を ならしといてくれ、  
なんて言われても、ソウまでする理由が分からない

し、分かっているけど、人件費や電気代をケチりたい。あと、機械類のパーツの消耗も さげたい…。

マフィアじゃないけど、ファミリーの一員（いざとなったら資産を なげうってでも助けあう相手）か、狩りの獲物（罠にかけて成功したら『今夜は、ごちそうだ♪』となる相手）か、どちらか…という、パターンが多い模様。（※日本も含め、世界共通…。）



**キケン!**



まあ、考えてもみましようよ。そんなことぐらいで首がちょん切れるわけでもなし…。ちょっとケガするかも…、ってだけじゃあないか？ 別だん悪いコトしてるわけじゃあなし…。よしんば、工場長さん一人が分かって、職人さん一人一人の意識改革は難しい。

今、ジャリBOXを作ってくだすってる工場長さんはたいへんマジメな方で、「よござんしょ。ただし、2倍の予算がかかります。」とおっしゃった。これには、さすがの社長も感動した。やる気があるから、必要な交渉を持ちかけてくる。その方は信心深く、そういったことは大事です。

さて、木製品の工場ってのは、天井低いわ、スペースせまいわ、

機械と機械がおしくらまんじゅうってのがおーいんですが、これが体に悪そう…。

木の粉はモウモウ舞うし、職人さんの健康が心配されます（マスク必須）。

さあ、そこで下をごらんあれ。くだんの工場長さんとの写真です。

ひろくて、風通しもイイ、天井も高い、機械もはなして置かれてる。

働く方々に気をつかっている すばらしい工場です。



さて、カビが問題の木製品。新型のマシーンでパーフェクトに乾かした木材ならまず安心ですが、予算をケチって旧式の機械で乾かすと、ダンダン水分がにじみでて、日本に届いてからカビ、産廃と化します。(実話。お金を払って処分。大赤字…)

製造・出荷の時期にも気をつかわないと、やはりカビ。なにせ、むこうの『雨期』は、どしゃ降りなんてもんじゃあない。空気そのものまでジメジメしてるという話で、屋内で製造してもダメ。商品を輸送するルートが雨季でも、やっぱりダメ。

(※広～いインドは、地方ごとに雨季が異なります。雨季だけに、おサルさんもウキウツキ～?)

さあ、ついで問題なのが、虫食い。固くて虫が食べにくいシーシャンウッドは、高級家具にも使われるほど。…なのですが、育つのに何年もかかる上、毎年のように値上がり中。2020年 現在、伐採に関するルールが一段と厳しくなってる模様。(詳細は不明)



そこで、短期間ですくすく育つ、安いマンゴーウツドの製品を増やしたんですが、これが柔らかくて虫が食べやすい。そこで、対策、予防策♪ ↓の写真をごろうじろ。ガスボンベの元栓 ゆるめたならば、マッチをシュツとバーナーのおくちに近づけて…、点火成功。ボボオツ！こうやって焼いてますというのを実演してくれました。



焼くと木の表面付近に水気がなくなり、固くなって食べにくくなるって寸法です。ついでにかびにくくもなります（ナニゴトもカンペキってこたあ、ありやせん）。…とはいえ、プロパンガスは少々お高め。

発注量が少ないと、安さがウリの欧米むけといっしょに作られて、【黒焼き】ならぬ【黒塗り】が送られてくることも。

ウチでは あらかじめ、よく乾燥させてもらってはるんですが、それでも【うごきにくい】が限界…。

焼くと どうしても水分を失うため、せつかく水平(フラット)に ならしてあっても ゆがんでしまうのです。

われらがサプライヤーは、工場から届いたブツを検品、問題が有れば、わざわざ導入した機械で手直しするといった気の利きよう…。(後にインド製品を大量に輸出した功績で、国から表彰されました)

あるとき、お香立てのカタツキが ひどいので、底面を削って平にしたら、木肌が見えてしまったそうで、しかたなく黒く ぬったとか。

残念ながら、このときは、ユーザーから『机の上で使っていたら こすれた箇所(机)が汚れた』とのクレームがつき、二千個を廃棄処分…。(ガーン！)

以降、底面が広いものは ゆがんでも安定に それほど影響がないから、削らないでね？と伝え、一件落着。(何事も経験です。ノウハウ☆)

とはいえ、底面(設置面積)が少ないものは そうもいかず…。新製品を開発する際、そういった恐れのあるものはコンペを脱落していきました。

さて、製品の形状(作り?)によっては、変形どころかクラック(ひび割れ)発生も。木材は生きモノ、湿気をすっちゃ太り、はいちゃあやせて、そるわ ひわるわ、いそがしい。はるばる異国へ旅した果てに、異なる気候(温湿度)にあてられて、労苦もむなく『パリッ!』。

余談ですが、以前 仕入れた仏像は、台座に接着された底板が、ダンダン剥離。最後はヒビが…。

底を くりぬいておけば、力が分散される(逃げる)から動かないそうですが、木の種類や木目にもよるそうで…。う～ん、むずかしい…。

## 《第一話 道路事情》

さてと、前置きが長くなりましたが、いざ、旅行の話といきましょう。

ある超売れ筋の製品(売上 累計 数十万個?)がありまして、しかし その改良が なかなか進まず、業を煮やした お客さま。地図を取り出し、「へもじサン…。こっから ここまで、たったの1キロじゃないですか。なんで、現地との打ち合わせに手間どってるんですか?」と おっしゃられ…。

昔のインドは、地図上の1キロが 日本国内のソレとはちがってました。

なにしろ、道路や鉄道といったインフラがまだまだだったもんですから、うちの社長なんか「俺は貿易



商じゃない。冒険家だー！」と、言ってたぐらい。  
最近じゃあ、道路もだいぶ整備されて、信号も守る  
ようになってきた。

※2020年現在、高速道路も整備され、鉄道も日本の  
協力でテリーに通称『メトロ』が完成して久しい。

昔はサイドミラー、車の耳のそこね。アレがちぎれ  
てるのがザラでした。無理な追い越しをかけるから  
ね。ハイヤーの運転手さんは、それがちぎれてない  
のが勲章みたいなモンでした。今でもトラックの後  
ろにHorn Pleaseってペイントしてある。



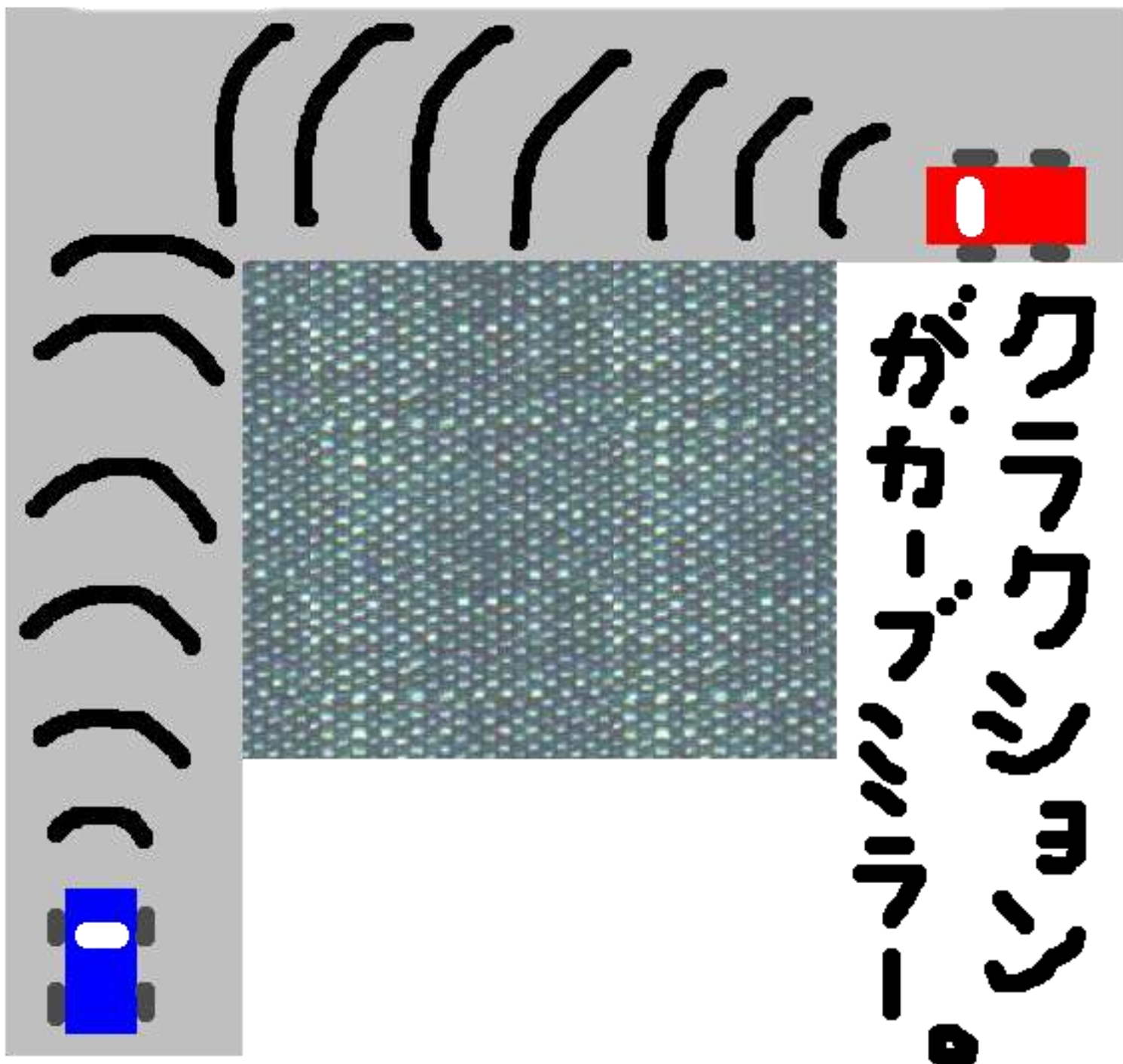
↑左右に分かれてますが、青で囲ったところ。  
必要なら遠慮せずにクラクションを鳴らしてネ？の



意味。まだ、信号やカーブミラーが少なかったころの、お互いに鳴らし合いましたよって、合い言葉。

視界の悪いときや曲がり角なんか、クラクションでまだ見ぬ対向車に警告しますが、あんな感じです。

ついでに言いますと、緑でかこんだKeep Distanceは「車間距離 たもて」、ピンクのSTOPは「速度 落とせ」。



こないだ地方の高速を走ってたときなんか、まさにカーチェイス！ なにしろ、プツプー！って鳴らして相手が避けるのを待たずにいっちゃう。こちらが進むとほぼ同時に相手が避ける。そんなだから、後ろに座ってるこっちは、気が気じゃない。つい、運転してるときのクセで、そこにブレーキがあるわけでもないのに、床を踏み込んでしまう。

うちの御大も、最初の頃は慣れてなくって、足がつっちゃったんだって！ それも、ホテルに帰って一息ついた頃にダメージときた。でも、今じゃあ 落ち着いたもんで、私が冷や汗たらしてるそばで、ジ～ツとすましてる。コッチの気も知らないで、慣れてるのは怖いね。

…あ、次は私が慣れるのか？ ま、とにかく、強引にいかないとよけてくれないってのもタシカなんです。歩行者なんて、車が来るのとは反対をむいて渡るんですから、剛毅なモノ。

2010年ごろは、中古の車がほとんどで、ちょっと接触しても、おたがい さわがず、気にもとめてなかったようですが、新車を買えるようになった昨今、

大事にしているため、そもいかなくなつた模様。

今でも地方に行くとな、馬車だか、牛車だか、ラクダ車が歩いてる。ラクダ車を見たのは、砂漠の近くの町。あるもの使ったほうがラクだからだね。(※さすがに運ぶものが重いためか、車輪はトラクターのタイヤ。)

まあ、そんなのがたくさん歩いてりゃあ、流れもゆっくりになるし、農家の方のトラクターでも十分通用する…ってというか、実際に走ってるんだもの！なんでも、収穫したサトウキビを製糖工場に届けるんだそうです。家が近場の方は時間に余裕があるから、帰りにちょっとした配達のバイトもするんだとか。(※石油価格は世界共通！燃費のいいトラクターは重宝されてます。)

そんなふうですから、自転車も負けちゃいない。リヤカー後ろにくっつけて、エッチラ、オッチラたちこぎです。背のびして、上からペダルをおし込むように…。驚いたのはリヤカーもなしで、荷台になが～い鉄棒(建材?)を何本もくくりつけてたの。もっとびっくりしたのが、籐籠(とうカゴ)を山のようにくくりつけて、二階建てバスみたいになっていたの。

写真で お見せできないのが、まっこと残念ぜよ。

何しろ車内からですから、アツ！と思ったときには通り過ぎちゃってるし、下手をするとぶれちゃうんです。

遠き山に日は落ちて～、とくらあ♪ むこうは大陸だけに、見渡すかぎりが平坦で、見通しがいいのなんの。とくに高速道路から見える夕日がとってもキレイ。

くやしいことに、これが普通のカメラじゃキレイに写らないんですねえ。

あと、霧のひどい季節には、数メートル先が見えなくてとても危険だとか。

~~ふだんも、スモッグと霧がいきりまじって、黄砂が舞ってるように見えます。ティラ○タさんのブログいわく、スモッグばかりでもない模様。~~

さて、我が社の扱う木製品の工場があるサワラルンプール(?)。木製のお香立てや小物家具は、ここで作ってもらってます。(※でっかい家具の本場は、別の地方だそう。)

町中には木材を運ぶ牛車をふくめて、いろいろ走ってます。人力車ならぬ、自転車タクシーもたくさん。でも、こいつがくせ者でね。意外とラクじゃない。どっちかというとならぬのほうかと、冗談はさ

ておき、狭い道路をいろんなのが押し合いへしあいする中をすりぬけてくものだから、右へ揺れる、左へ揺れる、道が悪くて上下に揺れる。揺れに合わせて体を揺らしてないとたまったもんじゃない。

われらがサプライヤーも二回でこりて、今じゃあ、訪問の際はバイクに社員と二人乗りしてます。

ちなみに、野良犬が道端で寝そべってましたが、みんながさけてくれてました。このへんはスピードがゆっくりの地方ならではの…。

さて、下はくだんの牛車の前部分。この後ろにたっぷり荷物があります。この道路は道幅が広くてイイけど、町中の狭い道で出くわしたときは困りました。なにせ、車よりもでっかい丸太をたった一頭で運びながら、車が二台は通れる幅を一台で占めながらやってくる。慌ててバックすると、御者さんが脇の倉庫に誘導して見事にゴール！ そんなのが入れた倉庫の大きさにもビックリ。

むこうの道路は、一時期 排気ガスがひどかったのですが、今は法律で公共機関（タクシーとバス）がガソリンから天然ガス（LPG）に転換。そちこちにガススタンドもたち、だいぶマシになりました。（マスク代わりに布をまいてる人がチラホラ…。気にな

る方は、使い捨てマスク持参をオススメ。)

インドは、自動車産業の草刈り場。道路を走る車を見ると、まるで統一性がありません。数多の外国ブランドが、それぞれゴチャまぜで走ってます。さすがにバスやトラックは、現地の道路事情にノウハウのある国産(タタ社)ですが、一応 普通車はスズキがトップ。

お金持ちは見栄でベンツが多いんですが、こればかりは本人の趣味とは関係ない。ただの見栄ではなく…。

『金がなくなっても、この高級車を売り払って代金を支払うから、心配せずに仕事して!』というアピール。なにせ、下請けの動きがにぶいと、安心してビッグなオーダーがとれませんからね。

## 《第二話 電圧とマシーン》

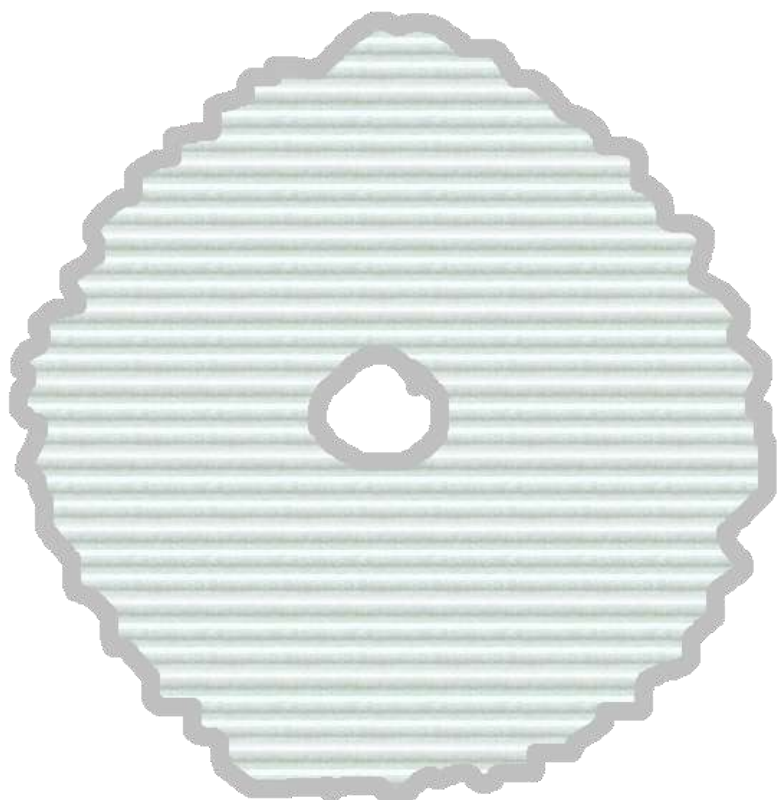
さて、むこうは電圧が不安定でわれらがサプライヤーの工場も火事に…。

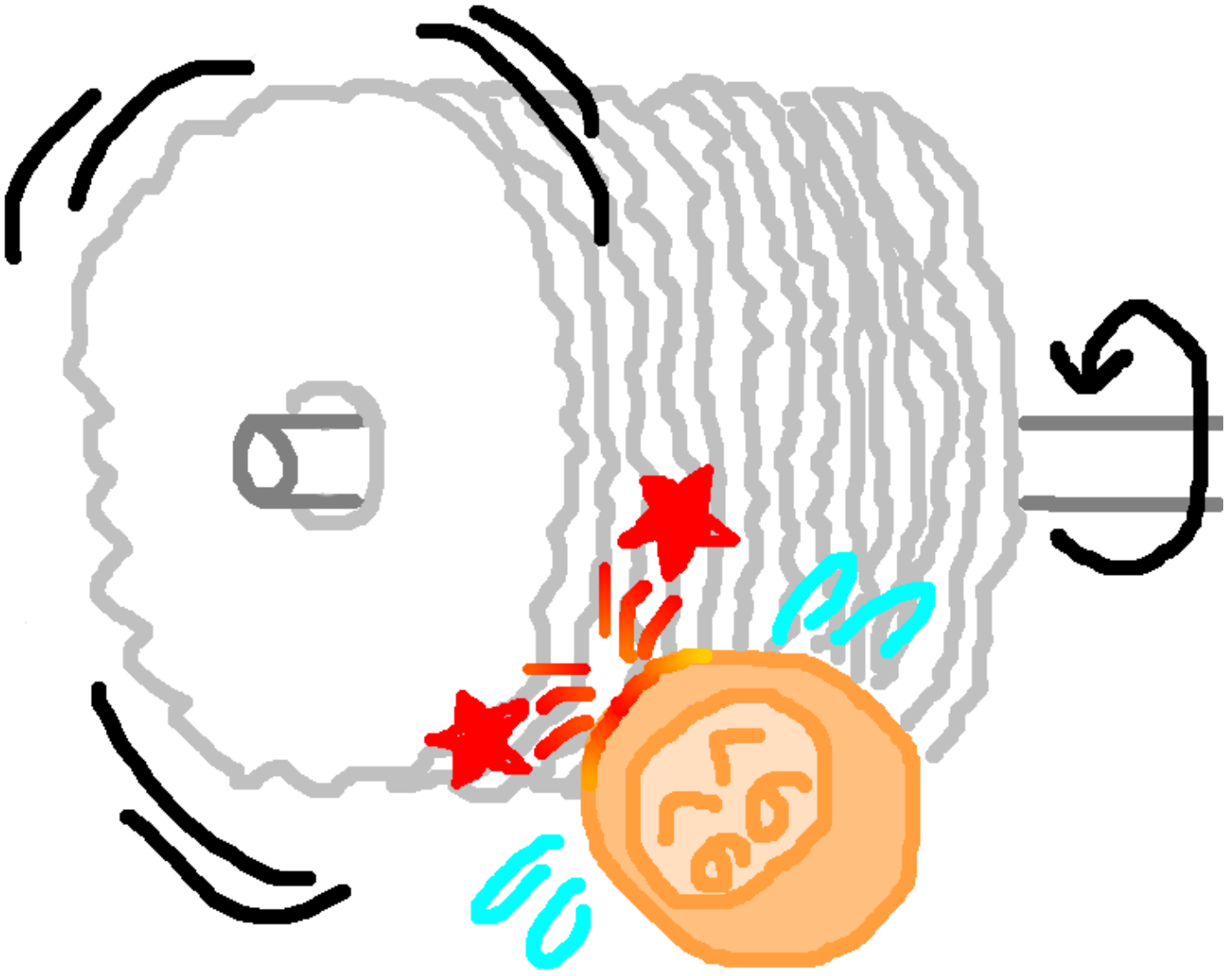
スイッチBOXが溶解したマシーンは、銅線同士をバチツとショートさせて起動。今はだいぶよくなり、外資の入るオフィス街なんかはバッチリだとか。

うちの木製品、ツルツルでしょ？

私らのつきあってる工場じゃ、どでかいモーターを使ってることが多いんですが、その長い軸にウスくてまあい布（真ん中に穴が開けてある）を何十枚も通して回転させ、そこに半製品を押し当てて磨いてるんです。

あんまり、大きな声じゃいえませんが、ときどき焦げてますね。やっぱし。





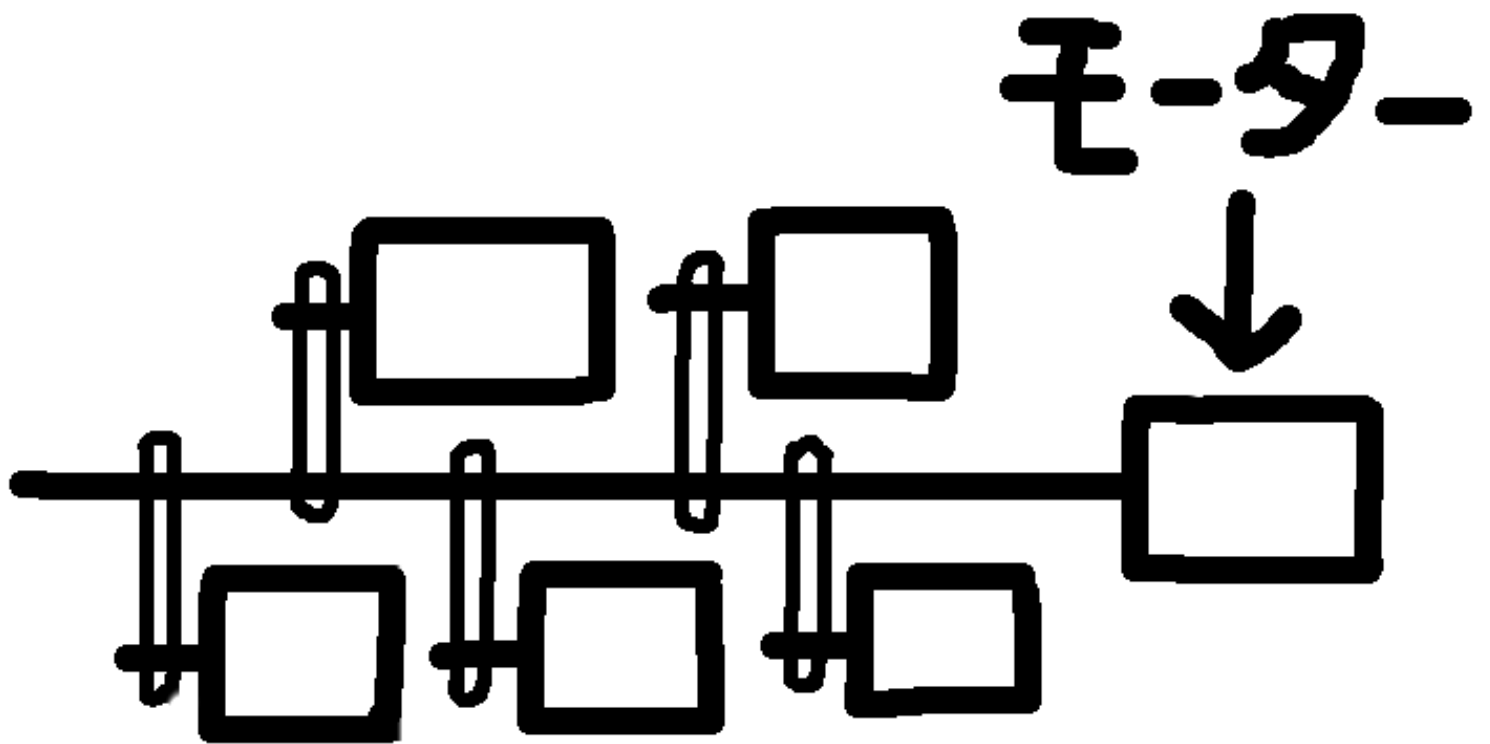


例の信心深い工場長さんは工夫が大好きで、モーター一つでいくつものマシーンを動かします。工場の手前にでっかいモーターがひとつあり、そのながーい棒（シャフト？）が奥まで伸びる その脇にはマシーンが間隔をあけて配置されています。









でっかいモーターを始動すると、なが~い軸棒が回転開始！ 脇のマシンの軸棒に、あらよつとゴムバンドを引っかけたら、その反対を、なが~い軸に通してある車輪にはめます。こうして、めでたくマシンの運転が開始され、いっせいに作業はじめ~。軸棒がタテ方向のマシンは、ゴムバンドをあやとりみたく ひねります。

### 《第三話 日常？》

さて、時間にルーズというか、まだ道路も鉄道のダイヤもそろってなかった、それこそ時間厳守が不可能だったころの感覚がまだ残っております。オマケに、朝食8時、ランチ2時、ディナーは9時（フォーマルな席は8~10時）と、生活リズムから日本と違っています。

地方に遠出するならまだしも、普通の日朝8時半にロビーに来てなんて、言っちゃいけません。多少、時間をオーバーしても、「OK！ ノープロブレム♪」と笑って言うぐらいがちょうどいい。10分、15分の遅れは、こちらに合わせてる証拠。ひどいところは、一日待ってもこなかったとか…。(「あと5分で行く。」が渋滞で遅れることも。ロビーで待たず、部屋で待機！)

さて、海外に行くと恋しくなるのが日本食。そんな日本人のハートを射止めようとしたのか、テリーのメトロポリタンホテル(※)には、日本食レストランがあります。(※昔、日航と契約してた時は、名前にニッコウが入ってました。今もニッコウホテルで通じます。ちなみに、テリーはオールドテリーとニューテリーの2つを含みます)

メニューにはお寿司やうどんやソバやお茶漬け、カレーライスにカツカレー、ラーメンにギョウザまで。おどろいたのなんの。言われてみればインド料理にカレーライスはないし、中国料理にもラーメンはない。ともあれ、邦人の心をわしづかみなのは間違いなさそうです。

ダムの工事で奥地に行かれてる日本人の技術屋さ

んが、感激しながら食べてました。現場から街までが、車で走って二十四時間かかるんですって。あと、日本酒は関税がかかっちゃうから、ちょっと飲んだだけで3000円…って、それはまた別の話。

恥ずかしながら私、多少好き嫌いがあろうとも、自分の味覚は世界に通用すると思っておりました。とはいえ、それもテリーはシェラトン1Fの超一流インド料理レストランにて、『最高級デザート』を食べるまでのこと。

これが一週間も前から仕込むために予約が必要な上、インドの方に大人気！ 葉っぱをきれいにたたみ、三角形にした中にはハーブやスパイスが満載♪ かむと、口の中にミックスジューシーな香りと味の汁があふれます…。

なんとか強引に飲み下しましたが、我らがサプライヤーも苦笑いしておりました。タイヘン、勉強になりました。私見ですが、日本人には合わないかと…。同席のフランス人 商社マンも、お口に合わなかったようです。

実は、日本じゃ一番人気のインドお香『ヘム社のチャンドン』も、欧米ではそれほどでもなかったり…。これからは、ムリに好物をすすめるのはやめにしよう、そう思った次第。(以前、来日したサプライ

ヤーに御大が和三盆のお菓子をすすめたら、アウト。  
ヨウカンはOKでした)

それは、むこうのホテルでのこと。

お部屋のまどから敷地内を眺めると、さながら要塞。  
レーダーかと みまごうような でっかいパラボラ  
アンテナがいくつもあり、工場みたいな自家発電機  
だかボイラーだか がそびえています。(日本でも、  
夜の工場が秘密基地に見えるといえますね)

警備が厳重なホテルは、ゲートの遮断バーがダブル。  
警備員さんも銃を持っていて、常時 数人つめてま  
す(銃の所持にはライセンス、許可証が必要!)。  
むこうの軍人サンの天下り先は警備員が多いんです  
が、適材適所ですな。

もっとも、一流ホテルに勤めるには、危険なところへ  
赴任して退役するまで終始お行儀よくしてなくちゃ  
いけないんだとか…。う～む、世の中甘くない。

要人の宿泊時には、警察もホテルへ応援にくるのだ  
とか。ロビーは禁煙だってんで、うちの社長が早朝  
に蛍族よろしく外へ出たら、駐車場の警察車両でな  
んだかゴソゴソやっている。よく見たら、中にで  
っかい機関銃が…!! どうも、見えるところに置いと



くとイメージがよくない（殺伐としちゃう）から、気をつかって目立たないようにしてるもよう。

さて、ホテルの朝食はビュッフェ（ヴァフェー）スタイル…。

いわゆるバイキングで、それは豪勢なもの。ただし、私たちがいただくのは焼きたてトーストのみ。その他は、あつためベーコンかソーセージ。または、コックさんがその場で焼いてくれる目玉焼きぐらい。これがなんと、ターン(両面焼き)とか頼めたりします。

西洋の方は、卵料理にうるさいとかで、日本でもホテル・ニューオータニなんかのバイキングでは、コックさん(オムレツ係?)が一人控えています。新鮮な生野菜のサラダに果物、ヨーグルトやチーズに始まる乳製品…。

そういうものは、指をくわえてガマンの子。飲み物も、ミルク抜きのコーヒー（生のミルクは危険ですからね）でなけりゃ、ミネラルウォーター。そうそう、パックのココナッツジュースがあつたんで試してみたんですが、独特の香りと糖分控えめで、ジュースって感じじゃあない。マンガなんかで見かけちゃあ、大自然のフルーツジュース（トロピカ

ル♪)をイメージしてたんですが、ちよいとあてが外れました。

なんでも、取れたてココナッツを飲むとむこうの善玉菌をとりこめていいそうなんですがネ☆

うがいをするにも歯磨きするにも欠かせない。それがミネラルウォーター。

世界的ブランドevian (エビアン)をはじめ、値段も品質もピンキリ。カラのボトルに水道水を入れて売る人もいるとかで、ニセモノ退治もタイヘンだとか。自己管理も含めて徹底しているエビアン&コカ・コーラが安全パイ。そんなわけで、飲みものを出すときは、目の前で封をあけてから、コップに注いであげるのがマナー。

外食は、マクドナルド、ピザハット、ケンタッキー、外資系がなんでもござれ。インドにはベジタリアン(主にヒンズー教徒の皆さん)がおおいため、ベジタブルバーガーなんてものまで…。

いえ、食べたことはありません。こっちも慣れない異国で緊張してますからね。そういったときは、精神的なものがダイレクトにきちゃう。食べたものが



いたんでたわけでもないのに、本当に体調が悪くなる。まさに、病は気から…。

こないだも、マックなら安心とばかりにパクパク食べてたら、ポテトを食べ過ぎちゃって。

ちょうど体調が悪かった社長の分まで食べちゃったモンだから、これがよくなかった。やっぱり、旅先で油モノは厳禁ですな。氷入りのジュースもおなかを冷やすもと。気をつけましょう。お酒も帰国後まで控えるべし…。(あと 初歩的ですが、ちょっと合わないなあと思ったら、もったいないとか言わずに残すこと。むこうの方も よく そうするし、分かってくます。)

それは、私がコレラ(軽症)にかかった時のこと～♪ 熱も下がらず、生殺しな私がサプライヤーに連れて行かれたのは、低所得な方々の住んでおられる街の中(スラム?)、超一流エリートのドクターが、ボランティアで開いておられる診療所。入り口から中を見ると、診察待ちの方でギュウギュウ詰め…。

それが、十戒でモーゼが海を割ったがごとくに道が開かれたかと思うと、なんと最優先で診察を受けられました。

なぜかというに、外貨もちの貿易商はお金持ち♪

インドには、お金持ちは寄付、エリートはボランティア、という気風があるそうで、我らがサプライヤー殿は普段からドクターの慈善事業に協力。

もちろん、それだけではなく…。

『おおー、われらの薬代がやってきた〜。』

つまり、診察代はタダにしてるけど、薬代はつねに不足気味…。(基本、ドクターのポケットマネー。)

表には《診察料? 500ルピー》の看板代わりに、500ルピー紙幣を手に立つスタッフが…。足元の料金箱(空きビン)の中は、小銭がほとんど…。(御大の見たところ、最高額は20ルピー紙幣)。私の診察料がみんなのおくすり代に化けるということで、納得して順番をおゆずりいただけ次第。

さっそくですが、われらの外食パターンをご紹介…♪と言いましても、マックじゃチキンバーガー、ピザ屋じゃチキンピザ、他じゃチキンカレー、とチキンばっかし食べてます。いえね、別に とりたてて好物って訳じゃありません。

ま、一応、ビーフもあります。ただでさえ牛が神様のインド。牛肉は需要が少ないし、コックさんも作り慣れてないわけで、避けるのがベター。

これは「外国に行ったら、現地で一番ポピュラー(※和製 英語。本来はユージュアル)なモノを食べろ。」という、社長の訓示に基づいてのこと。

もちろん、そればかり食べてりゃいいかというと、ピザはふっくら生地が人気など情報収集も必要。なぜなら、人気のあるなしは、回転率(=食材の鮮度)に影響するからです。

悲しいかな、食材がいたんでなくても、緊張した体はほんのちょっと古いだけでも過剰反応。ゆえに食後は正露丸が必須。テリーはともかく、地方へ行ったら(それが外資でも)気をつけましょう。

とはいえ、チキン、チキン、と毎日チキンなもんだから、好物と勘違いされたのか、われらが社長がある日連れてかれたのは、インドで最高級のフライドチキン屋さん。日本で言えば、一流職人のお寿司屋さんです。

こちとら、一見さんお断り。歴史がウリの元祖フライドチキンでござい。背広の方も、どうぞ手づかみであがってくんなさいまし。ナイフもフォークもいりやしません、ときたまもんだ。(※外国人にはちゃんとナイフとフォークを出してくれます)たいへん、おいしかったそうです、ハイ。どっとはらい~!

(慣れてる作法がイチバン？ 御大も手が油まみれ  
& ちと疲れた模様。)

欧米じゃあ、ホームセンターなんかで大量販売のア  
ロマグッズ☆

だけど、日本じゃまだまだ珍しい…。事故でも起き  
ちゃあタイヘンと、使い方やらなにやらビツシリ書  
き込まれた注意書きが、あ、作られた～♪

…とまあ、こんなカンジなんですが、この注意書き  
ってやつがまた、クレームの電話が入るたんびに長  
くなる。リリーンって鳴ると、ニヨキッ！ もっか  
い鳴ると、またニヨキッ！！

こんな風にニヨキニヨキ長くなってきたもんだから  
、今じゃあ、10センチだったのが20センチ、2  
0センチだったのが30センチぐらいにもなった。

いえね、おくさん。うそじゃないんですよ？印刷コ  
ストがバカにならないんだから、もう！

ひとつクレームがきたら、印刷屋さんに新しいのを  
頼んで、古いのを捨てる。またクレームがついたら  
、また頼んでまた捨てる。もったいないオバケでも  
出てくるんじゃないかって、思うぐらい。

地球に優しくないよね？ でも、人間には優しいん  
だなあ、コレが…。

なにせ、火を使うモノが多いから。こっちも、気が気でないんです。

2020年現在、かつてと異なり、一般の方にまで お香の知識が周知されたとの判断で、かつてほどには 細かく説明する必要はない模様。

### 《第四話 移動手段》

移動手段は車がメイン。かつては空港とホテルの間をタクシーで行き来したり、地方に飛行機で飛んだり、けっこうな苦勞でした。メイン サプライヤーのおかかえ運転手さんは、なんと元ハイヤー乗り（スカウト！）で、テリー市内はもちろん、地方に行くときも よくお世話になってます。

ハイヤーといえは、昔 頼んだ最初の運転手さんは、寡黙でひたすら安全運転のマジメなお方（腕も超一流）。なんでも、今よりいいところに家を買って、いい学校に子供を通わせたいんだとか。頭が下がります。次の方は『買い物しない？』『寄り道しない？』としつこく勧誘するお方で、メイン サプライヤーいわく、あらかじめ名刺をもらって指名すべし…とのことでした。

空港からは料金前払いのプリペイド タクシーがお

すすめ。ハイヤーしか残ってないと言われて駐車場に行くのと、普通車がヒマしてたなんてことも？

## 《第五話 ちっぷ》

ちっぷといえは、海外ではアタリマエな、円滑 & 快適に過ごすための必要悪(?)。料金外なため支払うのに抵抗がありますが、そもそもチップ不要のスタイルは、日本の某ホテルが最初だとか。旅館なんかのころづけは昔の名残ですね。

むこうでは、自分の部屋 担当のボーイさんに渡しておくのと無難です。空港は政策で不要。プリペイドタクシーは、普通車不要、ハイヤーのみ必要。

2009年4月 現在(1ルピー=2円)、高級ホテルのチップは1ドル~が相場。

2010年 12月 吉日 第?刷発行 記事と挿絵と写真  
…平野 茂平次 監修: Dr. ダン・ヘンケン  
※記事内容は不正確なモノで、独断と偏見がたぶん(に?)含まれます。