

〔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、北海道は富良野のラベンダーも大人気♪
当時、駅前に店を構えて繁盛していた 我が社 へもじクラフト。
高級品やら、オシャレなものやら、たくさん売れる。
とはいえ、少々お高め。敷居が高い…。
それなら発展途上国で安く作ろう、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、ふむふむ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ッ！

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。
古今東西 ブームとなれば、考えるこたあ みな一緒。
慣れない異国で出くわす常識・非常識の数々に、あえなく脱落する面々～。
いつしか、市場にはバツタ品が出回りはじめ、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のって？
…それがね。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。お店のほうも「せっかくイイもの
売り込まれても、安くないと売れないから…、ゴメン！」って、ハイそれまで。
そのうち、お客さん自身も 安かろう悪かろうにウンザリして、ブーム終了～。

あのね、その頃はね。まだ、お互いに慣れてなかったんだね。
ニッポンじゃ、み～んな横並び。ちょっとキズがあっただけでも、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ヨーロッパ！
インドなんて、お～むかし からだね。
あちらにや、出来が悪くても、安けりゃ買うって客がチャンといる。
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。

ジャジャン♪ とりいでしたる、このサンプル…。
 言われたとおり、いい出来でしょ？
 ご予算はこのくらいで…、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。
 そ、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、腕のいい職人を使えないし、材料だってね、まとめ買いすればおまけ
 してくれますよ？ ニンジン五本で、もう一本って具合にね。
 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、こういった次第でして…。え、予算が十分ならチャンとできるのかって？
 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」ってのが必要なんですネ。

たとえば通勤で、いつもと違うけどコッチが近そうだって行くと、迷っちゃう。
 あと、よくおシャカ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、あら不思議！ 顔がお釈迦様になってるよ。これじゃ仏像だ。
 仏像ばかし作るからだね。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。どうしてもっていうんなら、お金を捨てる覚悟で頼みましょう。

なんてって、こっちとむこうじゃ、美的感覚までちがう。

ショールームで木彫りの動物だか神様だかを見せてもらっててね。「オイ、こり
 やなんだい？ ずいぶんコワモテだね。」と聞いたら「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…。しかたないから、おもちゃ屋でお風呂
 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。

まあ、そんなこんなで、サンプル一つでも、腕っこきが時間をかけて苦心する。
 コッチはそれを見て 型に流し込むよに同じモノが出てくると思いこむ。

(日本人は型で作った金属製品やプラスチック製品、キレーに作った木製品な
 んかを見慣れてますからね。…まあ、ときにはイマイチなもの目にしますが。)



まあ、丁寧にやればいいかって、納期にや間に合わないし、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、よくないと不良品がやまほど出る。まあ、腕がよくても100%はむずかしい…。むこうも一人一日何個のノルマで作ってるもんだから、失敗しても手直しして混ぜちゃう。

そこで、私らが「これはイイ、これはダメ…。」って、よりわかるんです。

(木工品などは、木目の問題もあり、補修はあってアタリマエ——宿命です。)

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、いくら出来がよくても、元手がかかりすぎちゃねえ…？ 元の木阿弥ってもんです。

さあ、そこでお立ち会い。はたして割りが合うか、否か?! サンプルをビンタしながら考えます。カタログケースの表紙んところにもあるでしょ? お〜ふくビンタって…。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するんですが、出来ないようならキッパリ諦めます。

え、そんなイチイチ、実物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。同じ日本人同士でも行き違うってのに、そりゃムリってモンです。…成田と羽田を間違ったりね(実体験)。

つまり、百聞は一見にしかず。カタログケースにも『ときには現地へひとつとび!』とあるように、必要とあらば現地まで出向き、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、あとで送られてきたのを見るとやってない。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!」って宣言して、出て行っちゃった。そのあと、同じ町の中を他の用事で回って、さあ ホテルに帰ろう 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います。言われたとおりに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、昔は規制されてなかったでしょ? 危ないから金物のカドを丸めといて、なんて言われても、ソウまでする理由が分からない。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しれない…。ってだけじゃあないか? 別に悪いコトしてるわけじゃあなし…と、罪の意識も薄くなってくる。よしんば、工場長さん一人が分かっても、職人さん一人一人の意識改革は難しい。

今、ジャリBOXを作ってください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ちゃいました。やる気があるから、必要な交渉を持



ちかけてくる。その方は信心深くて、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…。

木の粉はモウモウと舞うし、職人さんの健康被害が心配されます(マスク必須)。

さあ、そこで下をごらんあれ。くだんの工場の外観と内部の写真です。



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。

働いてる方たちにも気をつけている 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、旧式で乾かした安物を使われると あとでカビで産業廃棄物と化します(実話)。製造・出荷の時期にも気をつかわないと、やはりカビます(実話)。むこうの『雨期』は、どしゃ降りなんてものじゃあない。空気そのものまでがジメジメしてますからね。なにしろ、お香を屋内でドライヤー使って作ってもアウトときた(※広いインドは、地方ごとに雨季が異なります)。

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ですが、毎年のように値上がり中。そこで、短期間ですくすく育つ、安いマンゴーウッ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♪ 下の写真をごろうじろ。



ガスボンベの元栓、ゆるめたならば、マッチをシュッとバーナーのおくちに近づけて…ハイ、点火成功。ポポォッ! こうやって焼いてますというのを実演してくれました。…とはいえ、プロパンガスは少々お高め。ウツカリ屋サンな工場だと、【黒焼き】ならぬ、(低所得層むけの?)【黒塗り】が送られてくることも…。

焼くと木の表面に水気がなくなり、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、ありやせん)。

そして、おつぎはクラック（ひび割れ）と変形。木材は生きモノ、水気をすっちゃ太り、はいちゃヤせて、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)にあてられりゃ、労苦もむなしく『パリン!』。あらかじめ、よく乾燥させてはおきますが、それでも【われにくい】が限界…。

《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。

昔のインドは、地図の上では同じ1キロでも、かかる時間が日本のソレとはちがってました。なにしろ、道路だの鉄道だの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。

昔はサイドミラー、車の耳のとこね。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もんです。今でもトラックの後ろにね、Horn Please ってペイントしてある。(必要なら)遠慮せずにクラクションを鳴らしてネ? ってこと。まだ信号だのカーブミラーだのが少なかったころの、お互いに鳴らしあいましょうっていう、合い言葉。緑で囲ったところは Keep Distance (車間距離をたもって)・ピンクは STOP (速度を落として)。



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、プッー！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、床を踏み込んだり。うちの御大も、最初の頃は慣れてなくて、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。今じゃあ 落ち着いたもんで、私が冷や汗垂らしてるそばでジ〜ッとすましてる。

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方向をむいて渡るんですから、剛毅なモノ。

今でも地方に行くとね、馬車だか、牛車だか、ラクダ車なんてのも歩いてる。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ダからだね。(※さすがに荷物が重いからか、車輪はトラクターのタイヤです。)

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…っていうか、実際に走ってるんだもの！

収穫したサトウキビを製糖工場に届けたりするんだって。家が近場の人は時間に余裕があるから、帰りにちょっとした配達バイトもしたりするそうです。

(※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います。)

そんなふうですから、自転車も負けちゃいけない。リヤカー後ろにくっつけて、たちこぎ。引っ張るようにこいでます。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、二階建てバスみたいになってたの。

写真でお見せできないのがまことに残念。何しろ、車内からですから、アッ！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。

社長いわく、十数年前にインドに行ったときは、戦後の日本にタイムスリップしたかのように感じたのだとか。日本もああだったんですねえ…。とはいえ、インドは行くたんびに様変わりして、2009年11月時点でもずいぶんと進んできました。牛サンがロード・オブ・キングだったのも昔の話のよう。(遠い目)

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そうです。

ほかの季節も、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。

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。木製香皿や小物家具は、ここで作ってもらってます。(※ただし、でっかい家具の本場は別の地方。)

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。どっちかというところラクダのほうが…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、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積みこんでます。



(←)は道幅が広くていいけど、町中の狭い道で出くわしたときは困りました。車よりもでっかい丸太を一匹で運んで、車二台は通れる幅を一台でやってくる。慌ててバックすると、御者さんが脇の倉庫に誘導しゴール！ そんなのが入れた倉庫の大きさにもビックリ。

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、それこそ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。お金持ちなんかは見栄で、BMWやベンツですが、こればっかしは、本人の趣味なんて関係ない。そんな風にも資金力をアピールしとかなきゃ、なにかの拍子にコケるかもなんて心配された日にゃ、ビッグなオーダーがとれやしない。

イザというときのために、お金を貴金属に替えて持っておくのも当然で、それをふだん身につけておき、見せびらかすこともアピールにつながるそうです。

(年々、ゆるくはなっているようですが、昔の日本でも、企業は社長サンがそれなりの車を持ってないと、取引先が信用してくれなかったとか…。)

一時期は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、だいぶ便利になりました。(マスク代わりに布をまいてる人がチラホラ…。)

《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バチッ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、その軸に 真ん中に穴を開けたウスイ布きれ(まあるいやつね)を何十枚も通して回転させて、そこへ半製品を押し当てて磨いてるんです。あんまり、大きな声じゃいえないませんが、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、一個のモーター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、そのながい棒(シャフト?)が奥のほうまで伸びています。その途中、軸棒の脇にはマシーンが間隔をあけて配置されており、でっかいモーターを始動すると、ながい軸棒が回転開始! そうしたら、脇にある それぞれのマシーンの軸棒にゴムバンドを引っ掛け、その反対側を、が~い軸に通してある車輪にあらよとばかりに引っかかします。こうして、めでたくマシーンの運転が開始され、つせいに作業はじめ~。

ついでに言いますと、軸棒が平行方向を向いてるマシーンは、ふつーにバンド



をひっかけますが、逆方向のときは、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ます。おまけに、朝食8時、ランチ2時、ディナーは10時と、生活リズムから違ってきます。

地方に遠出するためならまだしも、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! 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、こちらに合わせてくれてる証拠。

さて、海外に行くとなぜ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、デリーの旧ニコウホテルには日本食レストランがあります。メニューにはお寿司やうどん ソバ 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っていた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24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。

さて、恥ずかしながらこの私、多少の差異（好き嫌い）があろうとも、食感や味覚は世界共通と思っておりました。

しかし、それもデリーはシェラトン1Fの超一流インド料理レストランにて、『インド最高級のデザート』を食べたときまでのこと。

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

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ヘム チャンダンも、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と、そう思った次第。特にクリームたっぷりのっかっているケーキなんかネ♪

むこうのホテルの敷地内は、お部屋のまどから見てみると、さながら要塞のよう。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って、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。

警備が厳重なところのゲートは、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、警察も応援にくるようです。ロビーは禁煙だってんで、うちの社長が早朝に蚩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、中に機関銃が…！！ どうも、見えるところに置いとくと体裁がよくない(殺伐としちゃう)から、目立たないように気を使っているみたい。

さて、ホテルの朝食はビュッフェスタイル…。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。あとは、あっ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、日本でも一部ホテルのバイキングでは、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。

そんなわけで、飲み物もミルク抜きのコヒー(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っ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。マンガなんかで見ちゃあ、大自然のフルーツジュースをイメージしてたんですが、ちょいとあてが外れました。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そうで、ニセモノ退治がタイヘン！ ゆえに、自己管理も徹底している evian&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)がおおくいらっしゃるため、ベジダブルバーガーなんてもので…。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と思ったら、残すことが大事です。)

それは、私がコレラ(軽症)にかかったときのこと～♪

熱も下がらず生殺しの私がサプライヤーに連れて行かれたのは、低所得な方々のすんでおられる街の中、超一流エリートなドクターが、ボランティアで開いておられる診療所なのでした。入り口から見える中は、診察待ちの方でギューギュー…。

それが十戒でモーゼが海を割ったがごとくに道をあけ、なんとなんと最優先で診察を受けさせてくれました。なぜかというに、外貨もちの貿易商はお金持ち♪

エリートはボランティア、お金持ちは寄付、という風土ゆえに、ふだんからドクターの慈善事業に協力していたのです。もちろん、それだけではなく…『おー、われらの薬代がやってきた～。』つまり、診察はタダだけど、薬代が不足気味(ドクターの持ち出し)。表には《診察料500ルピー》の看板代わりに《500 ルピー紙幣》を手立つスタッフがおられたものの、足元の料金箱(空きビン)につまっているのは大量の小銭のみ…。(お札ナシ。御大の見たところ、最高額は20ルピー)。私の診察代が薬代(不足分)に化けるといって、納得して順番をおゆずりいただけ次第。

さっそくですが、われわれの外出パターンをご紹介…♪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、とりたてて好物って訳じゃありません。

ま、一応、ビーフもありますが、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というわけで、避けるのがベター。

これは「外国に行ったら、現地の一番ポピュラーなモノを食べろ。」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のと、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、そういった人気のあるなしは、回転率(=食材の鮮度)に影響するからです。

悲しいかな、緊張した体は食材がちょっと古いだけでも過剰反応を起こすもの。ゆえに、食後は正露丸 必須です。

デリーはともかく、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、あんまり連日チキンなもんだから、ある日連れでかれたのは、むこうで最高のフライドチキン屋さん。日本で言えば、頑固職人のお寿司屋さんです。

こちらら、一見さんお断り。古さ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、ときたもんだ。(※外国人にはちゃんと出してくれます。)

たいへん、おいしかったそうです、ハイ。どっとはらい〜！

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ッ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、この注意書きってやつがまた、クレームの電話が入るたびに長くなる。

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、20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。

《第四話 移動手段》

移動手段は車がメイン。われらが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！）でして、デリー市内はもちろん、地方に行くときもお世話になっておりますが、以前はハイヤーを頼んだこともありました。一番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。かえってコッチが気をつかいたくなる、と言いましょうか？（絶賛！）。

ところが、二回目に頼んだときの運転手サンは、『買い物しないか？』『寄り道しない？』としつこく勧誘するお方…。

サプライヤーいわく、あらかじめ名刺をもらっておいて指名すべし…とのこと。

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

《第五話 ちっぷ》

ちっぷといえば、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きは昔の名残ですね。

むこうでも、自分の部屋 担当のボーイさんに渡しておくとかブナンかも？

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。

09年4月 現在(1ルピー2円)、高級ホテルのチップは100ルピーが相場。

‘09年9月吉日 第0刷発行 記事：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。