

特集

笠原宗彦 [文]
南信之 [写真]
text: Kasahara Toshihiko
photo: Minami Nobuyuki

1999年、中国返還により4世紀にも及んだポルトガルによるマカオ統治が終わった。

珠江河口の西に位置するマカオは、広東省珠海市に続く半島とタイパ、コロアンの2つの島からなる。総面積は27・3平方キロ。人口約45万人の95%を中国人が占める。マカオの顔といえ、昔ながらの中国人文化が息づく古廟、ポルトガル風の南欧情緒あふれる教会建築や石畳。そして、もう一つ「東洋のラスベガス」としての顔も持つ。

返還後しばらくは、よくも悪くも、マカオは変わらなかった。訪れる者を魅了する古き良き街並みもカジノも残ったが、精彩を欠く経済状況もそのままだった。

しかし、久しぶりに訪れたマカオは大きく動いていた。米系カジノ上陸、大陸中国人観光客の急増、続くホテル建設、再開発。街が変貌する前に、目に焼きつけておかなければ——そんな思いにかられ、マカオを歩いた。

変貌する旧ポルトガル領

マカオ





▲素朴に旨い点心。保温カートから自分で取り、勘定は自己申告
▶龍華茶楼。提督市北街3号 電話：+853 574456

に自前をキープする。「居心地が良い。冷房はないけれど、風が通るし、小鳥の声は心が休まる。ここでの飲茶を1日でも欠かすと、落ち着かないんだ」。通勤のあわたたしきとは無縁の空間。こうしたのんびりした場所を探すのは、マカオではむしろ珍しいことではない。教会や寺院、公園はもちろん、ポルトガル料理や中華のレストランさえも、家族経営の小さな店が多いからか、その一隅に腰を下ろせばほっと落ち着く。マカオ中国人の人当たりのやわらかさは、だれもが指摘するところだ。街を作るのが人だとすれば、街が

穏やかなのは必然かもしれない。土着中国人の手柄が、ポルトガル文化による影響なのか、生来のものなのかは分からない。確かなのは、喧噪に疲れた我が身が、それによつてなごみ、いやされるということだ。

従業員40人が4人に

龍華茶楼を初めて訪れたある日、時計の針は午後1時半をまわっていた。もうすぐ閉店。主人の何さんは、「料理の注文をしめちゃったんだ。昼は食べた？ 麺くらいだったらできるよ」

と、申し訳なきそうにきいた。「食事はすみません。寿眉茶をください」と所望すると、老店員が茶を出してくれた。せかされないことをいいことに、ずうずうしく急須に湯を足してもらい、街歩きで疲れた脚を休めた。さてお茶代をと払おうとすると、何さんが手を横に振る。「いいから。また、来てよ」。嬉しかった。マカオの心地よさがしみた。

「うちのような旧式の中国茶室は絶滅寸前」と何さんは言う。古くから中国人が住むこの界限には、かつて同様の茶楼が数件あったが、いまは龍華のみ。60、70年代は、結婚披露宴の会場に使われることも多かった。3階の厨房は、宴会料理を作るに十分な、設備と広さを備えているのだ。当時、従業員は40人を超えた。現在は、何さん夫婦を含めわずか4人。鳥かごをぶらさげて通う常連も少なくなつた。

一律7パタカの点心は、売れ残りを避けるため、5〜6種類しか出さない。ほかは注文を受けて作る麺やかき飯。「腕のいい料理人を雇い看板料理を出せば、息を吹き返すこともできるので」と、何さんの幼なじみという男性客。そばにいた何さんは、困つたよう



「愛鳥家」のたまり場

マカオ半島西の港湾地区。大通りの罅些喇提督大馬路には、倉庫や工業ビル、生活雑貨店、食堂などが連なる。その中ほどにある紅街市は、1936年建築のマカオ最古の小売市場。モダンな建築の外観に貫緑が漂う。

紅街市に寄り添うようにして、龍華茶楼がある。モザイクのように小さなタイルで飾った壁や床、あるいは木製のボックス型テーブル、天井で静かに回るファン。華南の中国茶室然たる造りは、現主人、何明徳さんの父親が1962年に創業して以来のものだ。

朝8時。タイル張りの階段を席がある2階へ上ると、小鳥を伴った男たちが窓際の席に陣取り、朝の飲茶を楽しんでいた。愛鳥を入れたかごは窓にかけ、その歌声を聞きながら、お茶と点心を味わう——それが彼らの日課なのだ。「現役組」は小一時間も座つて仕事に向かい、悠々自適の「引退組」はゆつくりと2時間はねばる。

「毎朝、ここでお茶を飲んでから出勤」と話すのは46歳の公務員男性。鳥かごは持たないが、茶器と茶葉は、店



郵政局大廈



聖ドミンゴ教会



ミリタリークラブ

セナド広場に向かって右手に見える白亜のビルは、仁慈堂大橋（II表紙写真）。仁慈堂は1569年にマカオで創立されたカトリック系慈善組織。初代ビルは18世紀半ばに建設され、19世紀と20世紀初めの2度の改築を経ている。仁慈堂の手前には1929年建築の郵政局大廈がある。その威厳に満ちた古典主義建築は、広場でも際立った存在だ。

また、中国語の別名である板樟堂は、1587年にドミンゴ修道会の宣教師が創建した当時、木造だったことに由来するという。1828年に現在の姿になり、1997年の大改修で往時の美しさを取り戻した。2階から4階鐘楼までを利用した聖物宝庫博物館も一見の価値がある。

マカオは世界有数の教会密度を誇るといわれる。主な教会だけで20近くあり、そのほとんどがカトリック系。セナド広場の周囲には、大聖堂、聖アソニー教会、聖アウグスティン教会、聖ジョセフ修道院などと集中し、教会めぐりも思いのまま。

最後の砦

セナド広場に立ち、西洋建築に囲まれていると、ポルトガル統治が5年も前に終焉したことを忘れそうになる。だが、返還で去ったポルトガル人は数百人とも、数千ともいわれる。

その事実を思い出す場所が、カジノで知られるリスボアホテルのほど近くにある。マカオ・ミリタリークラブだ。駐留ポルトガル陸軍将校らが設立し、70年代の軍撤収後はポルトガル人を中心とした会員制クラブとなった。1階のレストランは一般に開放され、伝

統的なポルトガル料理を供する。

2年前、会員専用と知らずに地階バーに入り、きびすを返そうとした私を、バーテンダーがいんぎんに引き止めた。「ほかにお客さまもいらっしやいませんか、ビールでもいかがですか」。ポルトガル人が街を去り、バーは静かになった。にぎやかだった返還前が懐かしい：バーテンは話し相手がほしかったのか、饒舌だった。生ビールを2杯飲み、バーを出たのが夜8時過ぎ。とうとう客は入って来なかった。

1階レストランは、現在でもポルトガル人の姿が目立つ。「いまでも、昼のお客さまの半分はポルトガル人



民政総署大橋の中庭。15世紀末、ポルトガルがスペインと地球を分けた「教皇境界線」を記念するモニュメントが残る

な顔をして、無言だった。わたしはいえ、人気店となって満員御礼状態の龍華茶楼を想像してみたが、とうとう「実像」を結ばなかった。

神の街、マカオ

一度でもマカオを訪れたことがある人なら、セナド広場を「マカオで最も美しい場所」と説明することに、異議はないはずだ。

白と黒がゆるやかな波模様を描く石畳の中央には円形の噴水池。それを取り囲むように、18世紀から20世紀前半にかけて建てられた、コロニアル建築が並ぶ。できすぎた風景を目のあたりにして、思わずため息がもれる。

セナド広場の名は、目抜き通り、亜美打利庇盧大馬路を挟んだ向かいの民政総署大橋（旧・市政庁）に由来する。もとは、ポルトガル人居留が始まった16世紀半ば、中国政府の官吏が出向き、ポルトガル側代表に通達を行うための「議事亭」があった。後に、広場一帯の土地を購入したポルトガル人が1784年に、セナド、つまり議事堂を建築した。

マカオのポルトガル人らは入植当



セナド広場を囲むパステルカラーの建築群。裏手のブルーのビルは1928年建築の新中央ホテル

初から議会を作って自治を行い、本国が派遣する総督と衝突することも多かった。その気概が筋金入りだったのか、本国がスペインに併合された1580年から60年間、マカオはポルトガル領として存続した。1640年に、ポルトガル復興を宣言した国王ジョアン4世は、マカオを讃え、「神の街、マカオ。これほど忠節な者はない」との言葉を授ける。その文字は木板に刻まれ、議事堂内に掲げられた。

議事堂は植民地マカオの象徴だったのだ。その周囲に政府機関や教会、民間組織が集まり、一帯は文字どおりの都市中枢となっていた。半島を横に貫く亜美打利庇盧大馬路が開通したのは、1915年だ。



サンズ・マカオ

です」と、返還の4年前にこの仕事についたフィリピン人給仕長のジョリート・ルイズさん。シェフも2年前にフィリピン人にかわったが、前任者のポルトガル人からあますところなく技術を引き継いだから大丈夫、と話す。ポルトガル軍が残した「最後の砦」も、変化と無縁ではいられないようだ。

ラスベガス勢の進出

2002年は、マカオにとって大き

▲ルイ・ヴィトン・ストア
友誼大馬路 956-1110 号澳門文華酒店地舖

▼大陸中国人客で大盛況のドッグレース場



な転換の年となった。カジノ王・何鴻燊氏率いる澳門旅遊娛樂公司（STDM、現在の業務統率は子会社の澳門博股份有限公司（SJM）が独占してきた賭博産業が、40年ぶりに開放されたのだ。作業の中で、何氏とマカオ特別行政区政府のトップ、何厚鏞・行政長官の対立が伝えられましたが、何長官はこの「難業」を実現してみせた。

世界中から、20社を超える企業が投資計画を携えてカジノ経営を申請。政府の審査を経て、まず、ラスベガスのベネチアン・リゾートホテル&カジノで知られるラスベガス・サンズ、やはりラスベガスでカジノ・ホテルを経営するウィン・リゾート、香港資本の銀河娛樂渡假が参入を許された。

今年5月、カジノ参入組のトップを切り、サンズ・マカオがマンダリン・オリエンタル隣にオープンした。2カ月の7月には、銀河華都娛樂場がサンズの目と鼻の先に開業。ウィン・リゾートは、SJMの牙城であるリスボア・ホテル横に、カジノ・ホテルを2006年に完成させる。また、サンズ、銀河とも、別のリゾート型カジノ・ホテルをタイパ島とコロアン島の間の埋め立て地に建設予定。さらに今年

7月、ラスベガス大手のMGMMミラージュも、SJMと共同出資で、リゾート型カジノ・ホテルを2006年をめぐりに開業させると発表。世界最大のカジノを擁する、オーストラリアのクラウン・エンターテインメントも進出を決め、詳細の詰めに入ったといわれる。

このように、大手カジノの進出が相次ぎ、その勢力図は大きく変わろうとしている。家族で滞在できるリゾートと一体化した、ラスベガス式の巨大なカジノが主流になることが考えられる。マスコミに「何が来ようと迎え撃つ」と豪語していた何鴻燊氏も、サンズ開業の翌月、SJM傘下カジノの営業額が昨年同期比で15%も落ち込んだことを認めた。MGMとの協力は生き残りをかけた方策の一つなのだ。

「カジノ」と「賭博場」

ある日の午後、マカオで初のラスベガス式カジノとなったサンズ・マカオを訪れた。1階入口で所持品チェックを受ける。係員は礼節をわきまえており、気持ちがいいほどだ。長いエスカレーターに乗り、カジノフロアにたどりつくと、3階分もあるうかという吹

き抜けの空間が広がった。レーダーのようによきよきと突き出て、ゲーム台やスロットマシンを照らす照明、スポーツ番組が特大モニターで見られる巨大なカウンター・バー。従来のマカオのカジノとは大きく異なる。

「サンズは『カジノ』。ラスベガスタイプの巨大アミューズメントセンター。従来のマカオのは、『賭博場』の印象」と、マカオ生まれの男性実業家は言ったものだ。「サンズはいかがわしさが無い。バーでビールでも飲んで、少し賭けようという気になる」。

それにしても、大陸かららしい中国人観光客が目立つ。サンズ入口前のタクシー乗り場は、中国人で長蛇の列。タクシーは、ここに来れば「拾いばっくれ」がない。行き先を隣のマンダリン・オリエンタルと伝えているのに、サンズに直行したいばかりに、マンダリンの車寄せの手前でわたしを下ろした不屈きな運転手もいた。

中国政府は2003年7月から、広東省を皮切りに、香港、マカオへの個人旅行解禁を始めた。これにより、中国人観光客がマカオにもなだれ込み、カジノ、ホテル、小売業が大きな恩恵を受けている。

マカオ政府旅遊局によれば、中国大陸からの入境者は、2002年に424万人と前年比40%増。2003

年もSARS襲来にかかわらず、前年比35%アップの574万人を記録し、ついに従来トップだった香港を抜いた。中国人観光客のマカオ滞在中1日あたり消費額が、平均を800パタカ近く上回る2073パタカという統計もある。中国人観光客は、マカオにとって最高の「お客さま」なのである。

いま、マカオの観光名所へ行けば、中国人観光客に会わないことはない。観光バスで乗り付け、カメラ片手に列をなしてにぎやかに歩く人々。安穩としたマカオを愛する身としては、複雑な気分だ。日本の経済が飛躍した60〜70年代、マカオに来た日本人観光客もこうだったろうかとふと考える。

火曜の夜、ドッグレース場を訪れて驚いた。「犬券」を握りしめ、レース結果に一喜一憂する中国人観光客で、レース場は異様なほどの熱気に包まれていたのだ。ドッグレース場がこれほどまでに沸いたことがかつてあったのだろうか。開催日が1日増えて、週5日

高級ブランド店の成功

マカオ滞在中、「マンダリンのルイ・ヴィトンのストアは、面積あたり売り上げが同社中世界一」との噂を耳にした。これももしか、中国人観光客に関係があるのか。

ショップマネジャーのアンディ・ホウ氏は、噂を「聞いたことがない」としながらも、「成績は上々」と話す。

このヴィトンは、マカオ初の支店として2002年12月にオープン。売れ行きは絶好調で、2003年の売り上げは当初予想の3倍にも達したという。一人あたりの平均購入額は6000パタカ。10万パタカ代の品物を、ぼんとかヤッシュで買う客も珍しくない。

ヴィトンの成功を見てなにかどうかは分からないが、マンダリン・オリエンタルでも、ブランドショップ入居のためのアーケード拡張工事の真っ最中だ。フェラガモ、ディオール、アルマーニ、エルメス、プラダなどのブランド店が、今年11月から12月にかけて続々とオープンする。

年比15・6%増という驚異的な成長を記録した。新規参入のカジノによる直接投資が大きいはいえ、マカオ経済に追い風が吹いているのは明らか。カジノ以外でも、3本目のマカオ・タイパ大橋や来年の東アジア運動会用の競技場の建設など、ビッグプロジェクトが進行中。余分なサービスを排して低料金で運航する、エア・アジアのバンコク便就航も話題だ。

しかし、非合法労働者の増加、ホテルの宿泊料上昇など、急激な変化による、弊害も生まれつつある。好景気さなかの今年7月、何厚鏞・長官は「食欲にまかせたのでは胃（マカオ）がパンクする。急激な発展で、マカオ市民の生活が悪影響を受け、観光客が疲れる街になるのでは本末転倒。許容量をわきまえねばならない」と語った。

マカオ料理の履歴

マカオ観光にポルトガル料理ははずせない。だが、ポルトガル統治が終わったのに、正統派ポルトガル料理などあるのか——もつともな疑問である。

確かにポルトガル人は減った。だが、ポルトガル人経営の店はまだ多い。



◀杏仁餅は、材料を木型で整え、平ざるに並べて炭火であぶる

▼セラジューラ。左がオリジナル、右はブルーベリー味



とも呼ぶべき、ポルトガル料理をベースにした折衷料理がある。400年を超えるポルトガル統治下で、世界の植民地の料理法を取り入れてできあがったものだ。ポルトガルではなじみのないものがあるが、ポルトガル人もびつ

数年前に人気が沸騰し、日本にも進出したポルトガル風エッグタルト

ポルトガルの甘い残り香

「ポルトガル植民地だったアフリカ南部のモザンビークの料理が伝わったのだと言われています。もとは、鶏肉を焼いたようですが、当店のよう煮て出す場合も多い。スパイスの割合は各店各様です。」
フォンさんの父親が、アジア人の舌に合う調理法を考えたのが、この店のアフリカンチキンだ。ニンニク、パプリカ、五香粉、ローズマリーなどを合わせたソースに一晩漬けておく。これを、チキンスープをベースにココナッツ、わけぎ、とうがらし、ピーナツバターなどを加えたソースで煮る。スパイシーなソースと軟らかい鶏肉の取り合わせが妙。冷えたポルトガルビール、スーパー・ポックがよく合う。

良質とされているのは、作柄のよい年にその年のぶどうだけで作る年号

筆舌につくしがたい。

中国風菓子では、杏仁餅が有名。砕いたアーモンドを型に入れ、炭火で焼いたもので、甘く香ばしい。タイパ島の官也街に老舗が集中している。
左党に喜ばれる甘いものとして、ポルト酒を勧めたい。無数にある赤や白のワインはあたりはずれがあるが、ピンテージ入りのポルト酒なら無難かそれ以上の質を期待できる。甘いといっても、数年から数十年（ときに100年以上）かけて醸し出されるブーケは、



■永利置業
垂美打利底盧大馬路 113-119 号

入りのもの。樽の中で10〜20年寝かせてから瓶詰めされたトニー（Tawny）、単一収穫年のぶどうだけで造り、樽の中で少なくとも7回の冬を越して瓶詰めしたコレイタ（Colheita）は、とくに優良。50〜60年代の年号入りでも、1000パタカ台。セナド広場はす向かいの永利置業は、優秀なメーカーのひとつ、クロールン（Krollen）の年代ものを豊富に置く。南湾大馬路のパピリオン・スーパーマーケットはポルト酒を含む、ポルトガル産ワインを幅広くそろえる。自分の誕生年のボトルを探してみるのもおもしろい。



ミリタリークラブのランチには、ポルトガル人が集う



豚ひざ肉のグリル（90パタカ）、スズキのグリル（90パタカ）とマッシュルームスープ（30パタカ）。スープにはソーセージとコリアンダーが入っている
■マカオ・ミリタリークラブ／澳門陸軍俱樂部
南湾大馬路 975 号 電話：+853 714000

また、ポルトガル人シェフがいなくなっても、技術を伝授された者が残っている。マカオでポルトガル料理を学ばない手はない——この「黄金律」は私の中では変わらない。
イワシのグリル、干しダラのコロッケ、ポルトガル風肉と野菜の煮込み、牛ハチノスと豆の煮込み、アサリと豚肉の炒め煮、海鮮入り雑炊……。スペイン料理にも似て素朴で、みな素直に旨い。いろいろ試したくなるが、主菜はサイズが大きいので取り過ぎに注意。辛党はポルトガルワインもぜひ。ポトル100パタカ程度のもので、コストパフォーマンスが高い。
ポルトガルの雰囲気になりながら、優雅に食事をとることなら、マカオ。



アフリカンチキン（85パタカ）
■ヘンリーズ・ギャリー／美心亨利餐廳
西湾民国大馬路 4 号 G-H 地下
電話：+853 556251

ミリタリークラブにとどめをさす。その造りに風格があるのはもちろん、スタッフの着かず離れずのサービスマ心地よく、格式を感じさせる。
2年前、シェフはフィリピン人に交代したが、その腕が確かなのは、いまでも常連客の多くがポルトガル人であることから分かる。
給仕長のジョリト・ルイズさんによれば、ポルトガル人同士が集まるダイナーは、フルコースの後に、ポルトやブランデー、コーヒーを飲みながら食事の余韻を楽しむという。クラブでは葉巻きも置くので、食後にくゆらせる人も。たつぷり3〜4時間。それがポルトガル・スタイルだ。
ところで、マカオには、マカオ料理