

こんにちは！  
また来ちゃった

# なごみみの村 モアルボアルへ

フィリピン  
セブ島にある隠れ家的  
ダイビングリゾート



べた風の海に向こうには、目指すバスカドール島、そしてネグロス島が見渡せる

ネグロス島とセブ島に挟まれた穏やかな海峡に、  
今日も朝日が昇る。  
ここに来るたびに、僕は人と人との触れ合いと、  
妙な安心感を感じる。  
小さくまとまったコミュニティのような場所に、  
人々がのんびりと暮している。  
そう感じさせてくれるのは、  
チキチキダイバーズのオーナー家族の、  
この場所への見事な溶け込み具合のせいでもあるようだ。  
「娯楽があって楽しい!」というとは違う、  
ダイビングをしながら、  
なんかほのぼのした日々が送れる場所。  
それがモアルボアルの良いところ。

Photo Takaji Ochi  
Special thanks TikiTiki Divers, World Tour Planners  
Design Tomato

Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter

Information Link [click! 関連情報HPへ](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm)  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>



こんにちは！また来ちゃった  
 なごみの村  
 「モアルボアル」へ

# 渡部一家は、 トライシクルで「どこどこ」とやってきた

渡部一家が暮らす、素朴なモアルボアルの町

**Philippine Moalboal**  
 Web-lue 2009.Winter

Information Link [click! 関連情報HPへ](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm)  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>

**朝** ダイビングショップの隣にあるレストランで一人、食事をとっている。向かって右には、明るく、穏やかなセブの海が見渡せる。そして、左手にあるレストランの入口の小さなドアからは、舗装されていない狭い路地裏のような道をのんびりと行きかう人々や、トライシクルと呼ばれるバイクタクシーが「どこどこ」と人を乗せて行きかうのが見える。

行きかうとか言っても、激しくではなくて、たま～に、「どこどこ」と言う音が聞こえてくる程度だ。僕はその音が聞こえてくると、必ず決まってそのドアの方に視線を移す。

何度かその音に反応し、やっと目的のものを見つける。(あ、来た来た!)。その「どこどこ」という音と一緒に、一瞬だけドアの向こうに見えた渡部一家の登場に、今日も胸を躍らせる。(なんか、やっぱりあの家族、面白い)とその日一日わくわくしてくる。

だって、そのトライシクルに、家族5人が全員乗っかってやってくるんだよ。しかも、お母さんのゴンちゃんは、取材

当時(2008年11月)4人目の子供を妊娠中。だから、実質6人が一つのトライシクルに乗って、姿を見せるわけだ。一度「トライシクルって何人乗れるの?」とオーナーガイドのカツ君に尋ねたことがある。「大人なら7人ですね」との答え。でも、僕と一緒にこれに乗って、渡部一家とモアルポアルの市場に買い物行くときには、すでにほぼ満席状態な気がするのだけど……。次回取材に来たときには、どこにどうやって乗ればいんだよう。

「もうすぐ頑張って車買います」とか言っていたような気がするけど。確かにその方が、楽だけど、なんだか違うんだよな～。渡部一家には、やっぱりトライシクルで「どこどこ」やってきて欲しい。

勝手かもしれないけど、僕にとっては、彼ら家族が「どこ



キャブション ■■■ マンタが未だ見ぬ世界へエスコートしてくれているようだ

どこ」とやってくる、その風景も含めて、モアルポアル。だから、家族総出じゃなくて、カツ君一人でやってきたときには、なんだかちよっとがっかりする。(なんだ、今日はひとりかよう) って。

食事を終えて、早速ダイビングショップを訪れると、フィリピンスタッフがダイビングの準備をしていて、すでに末っ子のゆめちゃんは隅っこでクッションを敷いて横になり、ママに甘えている。カツ君はその傍のデスクに座り、何やらコンピューターでチェックしている。長女の花ちゃんは、部屋の中で、そして長男の天君は、早速外に飛び出して、他の子供たちと遊んでいる。

以前は、このダイビングショップの屋根裏に住んでいた渡部一家も、昨年ちよっと離れた場所に家を借り、そこから毎朝通勤してくるのだ。だから、それまで「どこどこ」と家族総出でやってくるシーンは、ここには無かった。でも、なんだか昔から、この家族は、こうやって「どこどこ」と自分たちのペースで暮らしていたような気がする。

こんにちは! また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルポアル」へ

# 渡部一家は、 トライシクルで「どこどこ」とやってきた

こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

# ゆめみごこちのダイビング

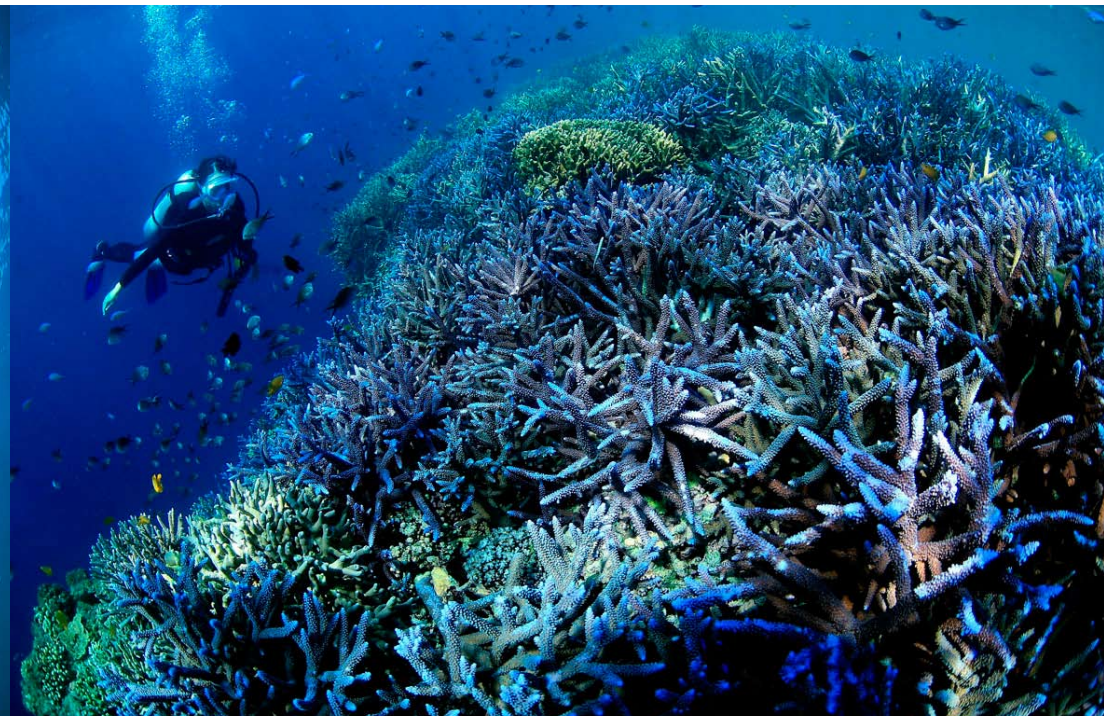
リーフトップを覆い尽くすようにサンゴの群せいが広がる。トンゴイサンクチャリにて

Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter

Information Link  関連情報HPへ  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>



こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ



カラフルな青のサンゴが美しい、カサイリーフ

フィリピン特有のバンカーボートのシルエットが、絵になる

## ゆめみごこちのダイビング

そんな渡部一家のもとの潜る、モアルボアルでの、ダイビングってどんなのかというと……。とにかく、のんびりとした癒し系のダイビングが多い。「サンゴのリクエストは圧倒的に多いですね」とカツ君。

なんと言っても、セブ島のダイビングの中でも、サンゴの美しさがこの海の自慢。カサイリーフやトンゴサンクチャリなどのドロップオフポイントのリーフ上、ベスカドール島の周辺のサンゴの群せいは、何度見ても感激させられる。カツ君も、「ドロップオフ上のサンゴのみちみち度は、他では

あまり見られない」とサンゴに関して自信満々に語る。

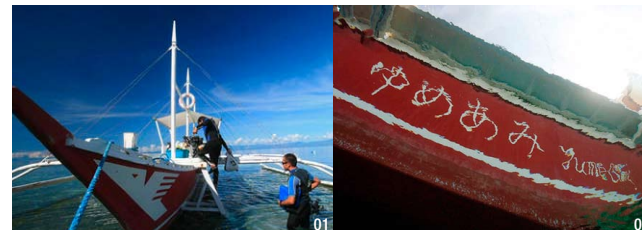
ショップからバンカーボートで15分で行けるベスカドール島は、潜る場所によって、見れるものが違っている。島の南から西にかけての水深10m～20mでは、ウミウチワやソフトコーラルが群生。サンゴが一番美しいのは、東のドロップオフ上。カテドラルと呼ばれる洞窟が口を開けるのは、島の西側水深30m。このカテドラルのちょっと上の水深では、ザラカイメンに鎮座した、オオモンカエルアンコウがしばらく住み着いていた。洞窟周辺には、フチドリハナ

ダイ、スミレナガハナダイ、スジハナダイなどのレアなハナダイたちの姿を見ることができる。

もちろん、大物狙いのポイントだってある。それがボートで30分ほど南に移動したところにあるサンケンアイランド。根のトップが25mで、よく地元漁師の漁場になっている。ラディーフェージュラー、クマザサハナムロ、ウメイロモドキ、アカモンガラが群れ泳ぎ、スマ、ホシカイワリなどの捕食者が姿を見せる。時期によって、ジンベエザメの遭遇率が高いのもこのポイントだ。

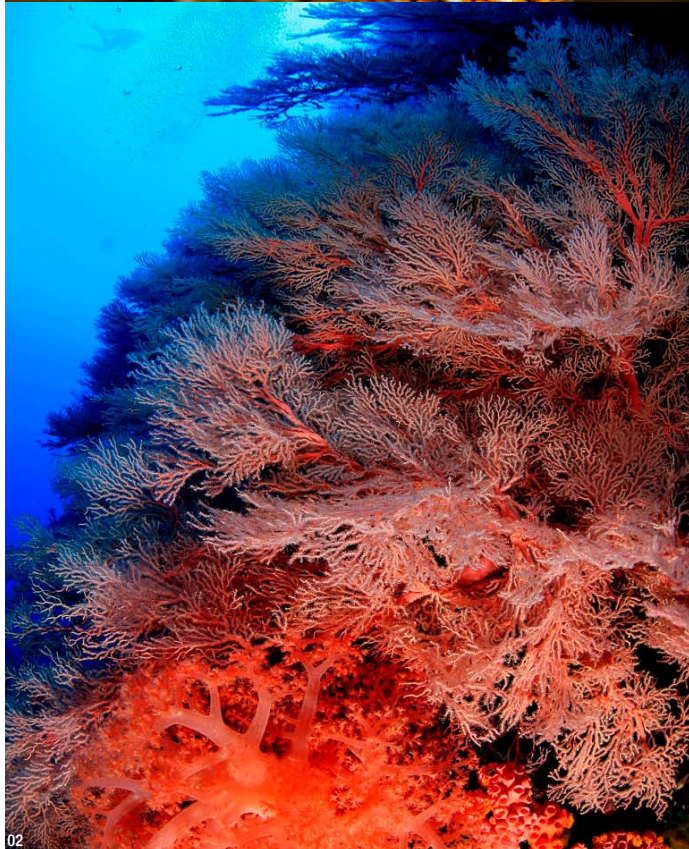
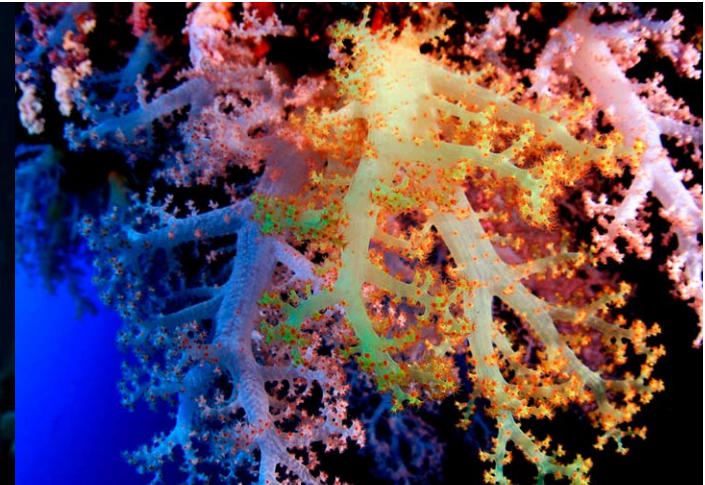
毎年のことではないのだけど、この地域では、3年間くらいで、巨大なイワシ玉が発生することも。玉というよりは、まさに壁。発生直後は、その群れの下に入りこむと、日中なのに、ナイトダイビングをしているのかと思えるようなくらい魚の群れと密度になる。中に入ると、魚たちの激しい動きに飲み込まれ、まるで自分がタイムスリップしているかのような錯覚に陥る。

そして、このイワシ玉が発生すると、それを目当てに姿を見せるジンベエザメとの遭遇も期待できるようだ。



01/ショップの目の前からボートに乗り込む

02/水中から見上げるボートの「ゆめあみ」の文字が、心なごませてくれる



こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

©WEB-LUE ウェブマガジンの二次配付および画像・文章の複製・二次使用を禁じます

Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter

# ゆめみごこちのダイビング

01/リーフで見つけた、ケショウブグの幼魚 02/ベスカドール島に群生する見事なウミウチワ 03/サラカイメンに鎮座するオオモンカエルアンコウ 04/ごちらも、ベスカドールで撮影したカラフルなソフトコーラルの群生 05/エアポートポイントの水深15m付近で群れていた、ラインスポットフラッシュャー 06/ベスカドール島のカテドラル付近で見られるフチドリハナダイ 07/群れは小さいが、ベスカドール島で見ることができるイエローフィンバラクーダ

Information Link [click!](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm) 関連情報HPへ  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm> 06



01  
03



02  
04

# ゆめみごこちのダイビング



01/カサイリーフではウミガメとの遭遇率が高い 02/シンベエザメとの遭遇も期待できる  
03/ポイントによっては、ソフトコーラルの群生も美しい 04/エアポートに沈むセスナ

こんにちは！また来ちゃった

なごみの村  
「モアルボアル」へ

## Philippine Moalboal

Web-lue 2009.Winter



Information Link [click! 関連情報HPへ](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm)  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>



# ゴビーⅢで レア物ハゼ三昧

こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter



赤と白のラインが美しい、ブラックベリーゴビー

**今**回は、いつもの癒し系ダイビングだけでなく、「ちょっとマニアックな面も紹介したい」というカツ君のリクエストで、潜ったポイントがある。それがゴビーⅢ。

モアルボアルでも、特化した海底環境にあるのが、このポイント。内湾性のシルト状の砂泥地の緩やかなスロープには、超レアなハゼたちを多数観察することができる。内湾性モエギハゼ、ブラックベリーゴビー、オニツノハゼ、ブルーバードリボンゴビー、レイドシュリンプゴビー、ゴールドスペckルシュリンプゴビー、スバングルシュリンプゴビー、カスリハゼ、スキンスポットドワーフゴビー、ニュードウダテハゼ、オレンジスポットシュリンプゴビー、カニハゼ、ギンガハゼ、レッドマージンシュリンプゴビー、ブラックシュリンプゴビーなどなど、……などなど……。名前を挙げると、きりが無い。

水深30mの深場から、水深16m～5mまでのサンゴのスロープを挟み、水深5mのリーフトップに至るまで、様々な種類のハゼが生息していて、飽きることがない。ガイドのカツ君が、今一番ハマっているポイントでもあり、お勧めのポイントでもある。

ハゼマニアであれば、名前を羅列しただけで、そのレアさは多少理解してもらえらると思う。そんなに興味の無い人でも、通常のイメージするハゼのサイズとは違う、巨大なハゼがいたり、カラフルなハゼがいたり、図鑑でも未記載種のハゼがいたり、事前にブリーフィングを受けて潜れば、かなり興味を持って、観察することができるはずだ。



こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

ハゼの見所は、広げた背びれや尾びれの美しさにある。シルト状で透明度も悪く中で観察するので、なかなかその美しさを堪能することは困難な場合が多い。できれば、ハゼたちが背びれをピンと伸ばしたり、全身を巣穴から出して、美しい尾びれを見せてくれるまでじっくりと観察してみたい。さらに言えば、自然光ではなくて、カメラのストロボ光が綺麗に当たったハゼの体色の美しさを見れば、さらにハゼに対する興味も増すはずだ。

そういう意味でも、できればハゼの撮影にも積極的にトライして欲しい。ただし、シルト状の砂泥地に着低しての撮影になるために、あっという間に泥が巻き上がってしまう可能性も高い。撮影する場合は、微妙な潮の流れを読みつつ、慎重に着低し、少しでも泥が巻き上がらないような細心の注意が必要になる。



① 内湾性モエギハゼ

水深30mの根の周辺に生息。目の上に黄色いアイシャドウが入っている。日本のモエギハゼ、ベスカドールの深場で見られるタイニードーゴビーとは、尾ビレに入るラインの形状、生息域など、どちらも当てはまらない。  
テンジクダイの仲間と混泳している。体長は3センチと小さい、肉眼では蒼白な美しさもわかり辛いので、ハゼ好きの人以外にはあまり紹介していないそうだが、ハゼ好きにはかなり価値のある種であることは間違いない。



## ゴビーⅢでレア物ハゼ三昧



② ブラックベリーゴビー

内湾性モエギハゼと同じ水深30mの根に生息している。個体数も多くて引込みにくい。チキチキダイバズのHPに写真を掲載したところ、パラオでのガイド経験が長かった、水中カメラマンの佐藤良一さんが興味を持ち、撮影に訪れたこともある。白とワインレッドの体色が、写真栄えする、フィリピンを代表するベニハゼの仲間。体長は3センチ。



④ ブルーバードリボンゴビー

水深25m～30mオーバーに無数に生息している。数年前の雑誌「ダイビングワールド」セブ特集で、見開きで紹介されてから、注目を集めた巨大なハゼ。大変警戒心が強いが、体長も30センチと大きく、個体数も多いので、遠めながら簡単に見ることができる。名前の通り、リボンのようにゆらめくように、巣穴の上でホバリングしている。背びれを広げるシーンはなかなか撮影できない。

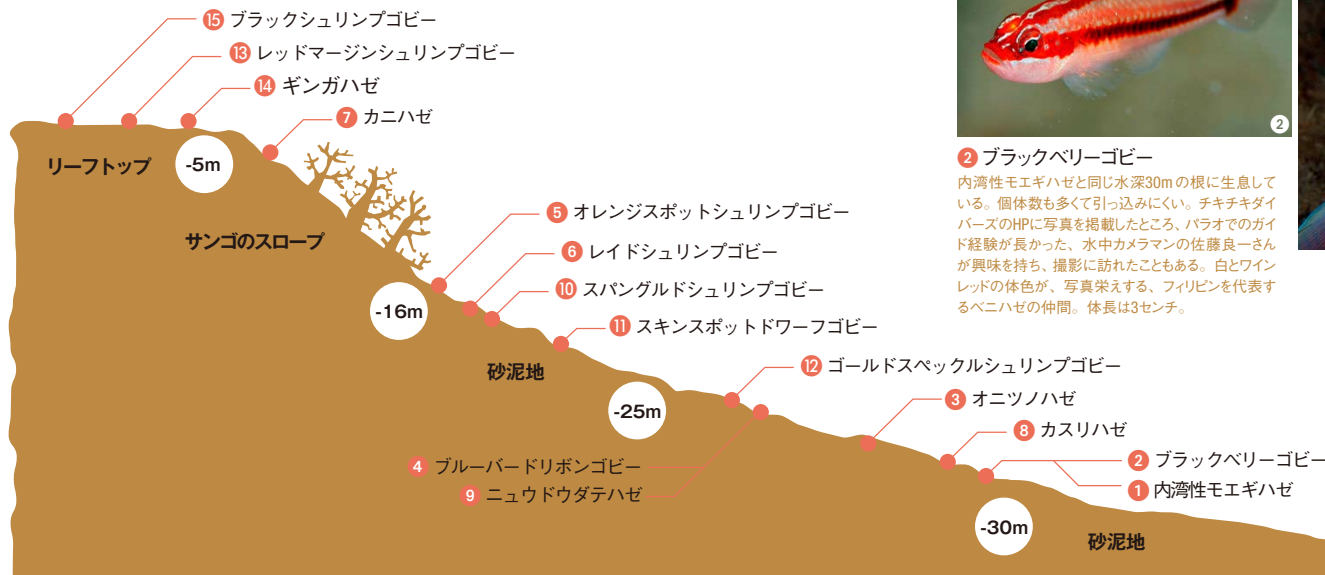
③ オニツノハゼ

水深26m～30mに生息。体長約20センチ。2007年に5個体の生息を確認した。ホタテツノハゼ属の一種で、オニツノハゼという和名がついたのもごく最近のこと。「日本のハゼ」図鑑では、体長8センチ、水深14m～23mと記載。「Reef Fish」図鑑では、体長7センチまでと記載されているが、ゴビーⅢで現在確認されている5個体は、どれも生息深度、体長ともにこれに当てはまらない。警戒心強く、撮影は難しい。



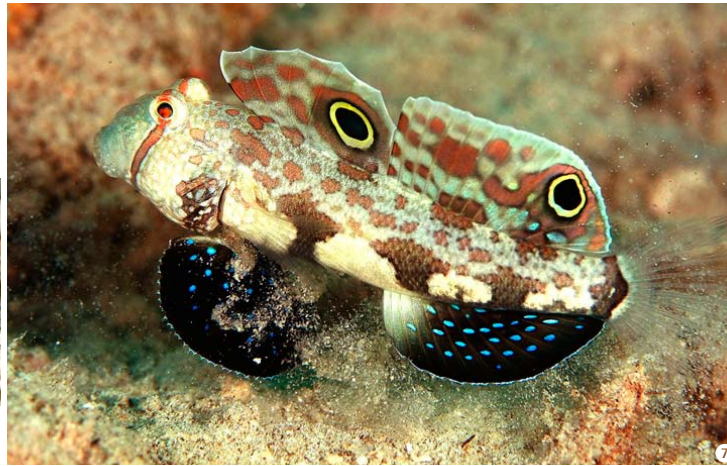
⑤ オレンジスポットシュリンゴゴビー

水深5mのリーフトップ、あるいは、17m～18m。サンゴと砂地の境目に生息していて、その間の水深にはいない。シノボハゼ系のハゼで、身体オレンジのスポットがかわい。セブの他の海では生息しているのを聞いたことがない。パラオにはいるらしい？季節によって個体数増える。



6 レイドシュリンプゴビー

16～18mのサンゴのスロープが切れた砂泥地に多く生息しているが、季節によって少なくなることもある。水温の関係か？まれに水深5mのリーフで見つかることもある。図鑑では、体長7.5センチと記載されているが、ゴビーⅢで見つかるものは、大きくて3センチと小さい。フィリピンでは珍しい。警戒心強い。



7 カニハゼ

水深5m～8mのリーフからサンゴの始まるスロープの砂泥地に生息。大きい固体は水深17mのサンゴが切れた砂泥地にも生息。警戒心が薄く、簡単に寄れる。コミカルな動きと、カニの目のような背びれが特徴的な、ダイバーにも人気のアイドル的なハゼ。個体数も多く、サイズも4～5センチと大きい。



10 スバングルドシュリンプゴビー

水深16m～30m。深い方が固体が大きい。ヤツシハゼ属の未記載種。個体数は多い。オスとメスの区別が、背びれで確認できる。

8 カスリハゼ

水深30m弱。体長3～4センチ。背びれが綺麗。

9 ニュウドウダテハゼ

水深25m～30m。体長30センチ。逃げない、図太い。腹ビレの様子が綺麗。

11 スキンスポットワーフゴビー

水深18m～30m。和名はアカテンベニハゼ？



12 ゴールドスペckルシュリンプゴビー

体色の黄色が美しい。最近のカツ君一押しハゼ。



# ゴビーⅢでレア物ハゼ三昧



13 レッドマージンシュリンプゴビー

水深5m。マクタン、ドマゲティ、タイなどでも見られる普通種。尾ビレが美しい。個体数も多い。逃げない。撮影はしやすい。



14 ギンガハゼ

水深5m。浅場のハゼの優勢種。黄化固体も多い。警戒心薄く、撮影しやすい。



15 ブラックシュリンプゴビー

水深5m

こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

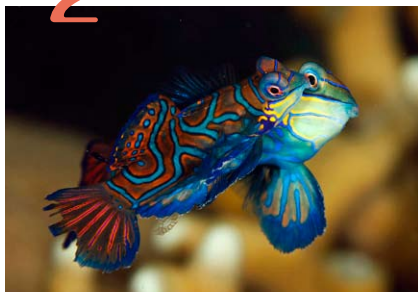
# ニシキテグリの産卵の瞬間を 3回連続で激写

1



最初のメスと、次に交尾するメスと3匹で浮上

2



1匹目のメスのお腹から、卵が出ているが見える

3



これが、先ほど一緒に浮上してきた2匹目のメスとの産卵シーン。ニルニルと卵が出てきてる

## タリサイポイント

**チ** キチキダイバーズから、ボートで5分ほどのタリサイポイントでは、水深5mのドロップオフの際にあるサンゴ群生地で、ニシキテグりを観察することができる。取材中、1日だけこのポイントにニシキテグリの産卵狙いで潜った。以前メナドでニシキテグリの産卵シーンを取材したときに、水中ライトにオレンジ色のカバーを被せると、ニシキテグリが逃げないどころか、その赤いライトの元に集まってきて、しかも興奮して交尾をする頻度が高まると言われた。実際にカバーを被せて照らしていると、本当にニシキテグリが沢山集まってきて、1匹のオスが何匹ものメスと産卵行動を行った。

それ以降、ニシキテグリの産卵撮影のときには、水中ライトにオレンジ色のカバーをして撮影するようになった。今回もカツ君に頼んでオレンジ色のビニール袋を切ったものをライトに被せて撮影に望んだ。

すると、1匹のオスと、3匹のメスがそのライトの元に集まってきて、オスがメスを激しく追跡し始めた。しばらくすると、その中の1匹と産卵行動に入った。が、産卵行動に入ったペアと一緒に、もう1匹のメスも浮上してきた。オスもメスもやる気満々だ。

**ど** うなるのかな～と思いながら、撮影を続けていると、オスは、一緒に浮上してきたメスとの産卵を終えて、一度サンゴの中に戻ると、今度は先ほど少し離れて浮上してきたメスと、くっついて再度浮上。このメスとも産卵活動を行った。

その後、下で待機していた、もう1匹のメスにくっついて、三度浮上。3匹としっかり産卵活動を行って、全ての産卵行動が終了した。

赤いライトで照らしているとはいえ、ファインダーを覗くとかなり暗くてピントを合わせるのはかなり困難だった。しかし、撮影を終えてデータをコンピューターにダウンロードして確認してみると、なんと、3回ともメスが卵を産み落とすシーンがばっちり撮影できていた。まさか3回とも瞬間を激写できると思わなかった。しかも、その直後、浮遊する卵のみの写真も2回撮影。

ちょっと、これって、スチール撮影だと神がかり的？ 自分でもびっくりです。

4



二匹が一気に離れ、卵だけが海中に取り残され、浮遊。さらに別のメスと浮上してきて、またまた産卵シーン激写。そして同様に卵も激写！

5



6



Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter



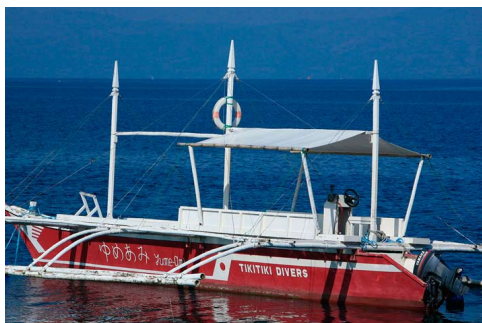
Information Link [click! 関連情報HPへ](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm)  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>

# Tikitikidivers

## チキチキダイバーズ

モアルポアルのバナグサマビーチにショップを構える日本人オーナーのダイビングサービス。ダイビングボートは三隻所有。アットホームさは、今まで僕が取材で訪れた世界中のサービスの中でも随一。モアルポアルの田舎な雰囲気もさることながら、オーナーガイドのカツ君と奥さんのゴンちゃん、そしてその子供たちの存在が、そのアットホームさに拍車をかける。こういう雰囲気、なんかほのぼぼしていいな~と思えるダイバーにはおすすめだ。

<http://www.tikitikidivers.com/>



## 卒業したチーフガイド押しのポイントゴビーⅢ

昨年までチキチキダイバーズでガイドをしていた川崎准君。残念ながらすでにチキチキダイバーズを卒業してしまったのだが、取材当時は彼と一緒に潜ることが多かった。そこで、今回は彼から聞いた、この海の話も掲載することにする。

「ゴビーⅢは、今だに潜っていて、新しい発見があります。オニツノハゼや内湾性モエギハゼとかは、僕がモアルポアルに来て2年半くらいで、自分が潜っていて、見つけたハゼだし、そういう意味で、まだまだ見つからないハゼの発見の可能性が多いにあるポイントだと思います。

季節によって、あまりいなかったハゼが増えたり、逆に減った

## Point Guide

りするような気がします。レイドシュリンゴゴビーなんか、急に大量発生したかと思うと、また急にいなくなっちゃったり。ヒレナガネジリンボウも、水温が高すぎるといなくなったりしますね。

このポイントで必ず見せるのは、ブルーバードリボンゴビーとカニハゼ。カニハゼはリクエストも多いです。それから、ショップに置いてあるハゼの資料を見せて、ゲストの人たちからのリクエストが多いのはオレンジスポットゴビーですね。これも季節によってかなり個体数は変わります。モアルポアルの雰囲気は、時間にはルーズだったけど、ある意味タイトな人間関係だったかな。でも自分に合っていて、良かったです。なんか故郷に帰ってきた感じがして好きでした。」



こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルポアル」へ



# Shop Guide

## おすすめレストラン

### 日本食レストラン

#### Oishii

おいしい

マリタニさんという日本人がオーナーの日本食屋さん。居心地の良いスペースに、おいしい日本食を提供してくる。長期で滞在のゲストには必須。お勧めは、オーナーが関西の人だけにお好み焼きは相当うまい！新鮮な素材のイカ焼きも焼き加減もちょうどよく、日本のしょうゆで風味も豊か。実は何より心を驚かすにされたのは、こってりとんこつラーメン。スープがうまい！

こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ



### ディゴイのレストラン

#### Little Corner

リトルコーナー

家族経営で、フィリピンしかもモアルボアルにはフットワークの良いレストラン。家族の一員に漁師が居るため、新鮮で質の良い魚を提供してくれるのがポイント。

しかも、ディゴイがチキチキダイバーズのスタッフのため、予約や料理の事前オーダーはもちろん、「新鮮なハタが食べたい！」「刺身で食べられるようなイカ！しかも今日の午後上がりのやつ用意しておいて！」などわがままがきくのがありがたい。

新鮮な蒸しハタや、イカやスマの刺身、シュリンプ・イン・ガーリックソースをご飯にかけて食べるのもお勧め！ボリュームたっぷりおいしいマンゴパンケーキはおやつに、またココでしか飲めないレモンパイやシェークも絶品。

### ピザ屋さん

#### Italian Corner

イタリアンコーナー

現在はフィリピン人の経営ながらも、初代のイタリア人オーナーより受け継がれる、薄いばりばりの生地は、「お、フィリピンの割には上手い。」ではなく、「これは日本で考えても相当美味しいねー」のレベル。本格的な石釜により高温で焼き上げられるピザは、モアルボアルに居る事も忘れてしまうくらい。特にお勧めはシーフードピザ、モアルボアルで取れる新鮮なシーフードを使っており、良い味が出ている。輸入品のチーズハンガリアンソーセージも、粒の黒胡椒が入り、ビールのお供に最高！



こんにちは！また来ちゃった  
なごみの村  
「モアルボアル」へ

こんにちは！  
また逢ったね

なごみの村「モアルボアル」へ、ようこそ

Philippine Moalboal  
Web-lue 2009.Winter

Information Link [click! 関連情報HPへ](http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm)  
<http://www.wtp.co.jp/renewal/moalboal/index.htm>