

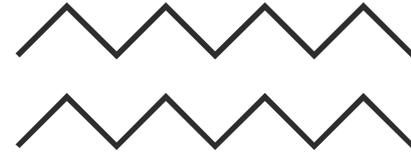
Australia の魅力

都市調査会（GV 5 期生）

谷井千絵



位置関係のおさらい



・緯度

メルボルン：南緯 3 7 度 4 9 分

宮城県仙台市：北緯 3 8 度 1 6

サンフランシスコ：北緯 3 7 度 4 6 分

ブリスベン：南緯 2 7 度 2 8 分

沖縄県那覇市：北緯 2 6 度 1 2 分

・メルボルンからブリスベン

= 大阪から札幌くらいの距離感

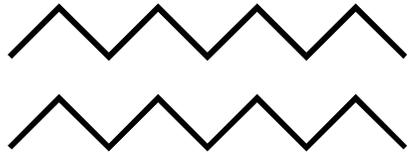
(今回は仙台から那覇へ移動した)

南半球の8月は冬だけど・・・

ブリスベンはオーストラリア大陸の東海岸に位置しているため、海流の影響を受け、冬は東京などと比べ、**気温はそれほど低くなく、温暖冷涼である**ことも大きな特徴。

メルボルンからの移動では、「暑さ」を感じたほど・・・





Melbourne再訪

Golden Mile Melbourne Heritage Walking Tourに参加

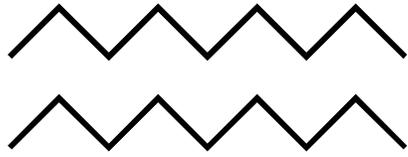
ガイドのLynneさんとシアトルから参加のご夫婦と一緒に約3時間の街歩きツアー。

セントポールカテドラルをスタートに、ヤラ川沿いを下り、Melbourne発展の歴史の説明を聞きながら、今も残る歴史的建造物を巡った。

途中、元?ニュージーランド銀行の1階の古風なカフェでコーヒータイム。「フラットホワイト」を味わう。

古い建物を部分的に残しながら、新たなビルを建設。外見はクラシック、でも中はモダン！





注目のBrisbane

クイーンズランド州政府観光局サイトでは（下記引用）・・・

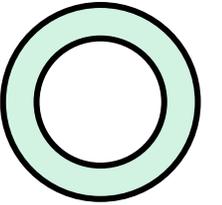
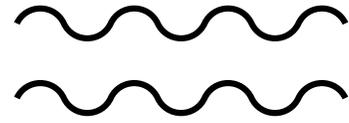
米有力誌ニューヨーク・タイムズが毎年恒例の「世界の行くべき場所」を公表し、クイーンズランド州の州都ブリスベンが「2024年に行くべき52カ所」のうち39位にランクインをしました。

同紙では、特にブリスベン市街にあるクイーンズ・ワーフ地区での再開発、フォーティテュード・バレーにある「Calile Hotel（カライル・ホテル）」、高級レストランの「Agnes（アグネス）」やユニークなレストランとして話題の「Vertigo（ヴァーティゴ）」などについても紹介をしています。

2032年の夏季オリンピック・パラリンピックの開催地でもあるブリスベンは、今後ますます目が離せない都市として注目を集めることになります。

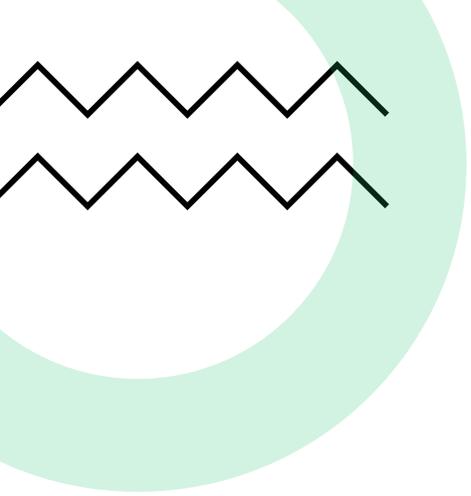


Brisbaneの印象



- ・歴史ある建物とユニークな高層ビルが共存
- ・開発進む街の活力、勢いを感じる
- ・川のある街=水辺空間の魅力
うるおい、開けた感じ、風・・・
- ・様々な顔をもつ街
滞在してもっとあちこち行きたい！
- ・日本ではあまり知られていないからこそその
魅力→いろいろありそう
- ・直行便で約9時間、時差は1時間
=「行きやすさ」がある





印象深かったもの ～日本とオーストラリアのつながり～

■ OYSTER オイスター

■ AUSSIE BEEF オージービーフ

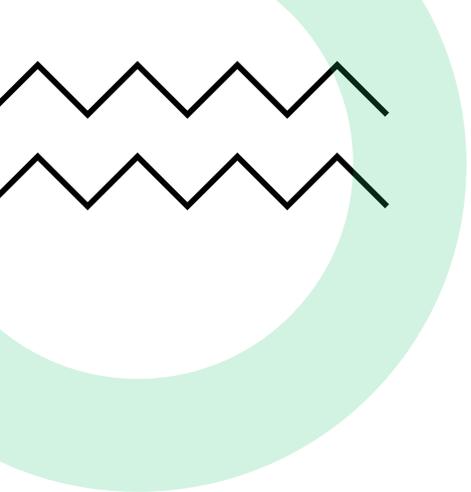
■ 第二次世界大戦



OYSTER

オーストラリアの牡蠣は
3種類





その前に

オイスターと言えば・・・

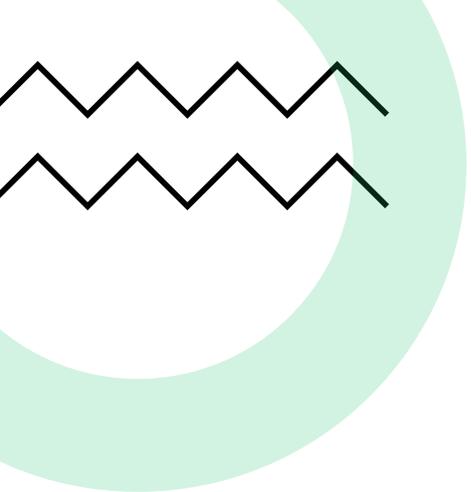
ニュージーランドが誇る「ブラフオイスター」、南島の最南端、ブラフ海域で採れるものだけがそう呼ばれている。カップ型の小ぶりな貝だが、冷たい海でゆっくり育った牡蛎は味が締まっていておいしい。クリーミーで濃厚。

(2023視察では食べることはできなかった！)



グリーン・マッスル
(ムール貝) もありました！





- シドニーロックオイスター（下記左下写真・右）
- パシフィックオイスター（下記左下写真・左）
- フラットオイスター（少量、市場では見ない）

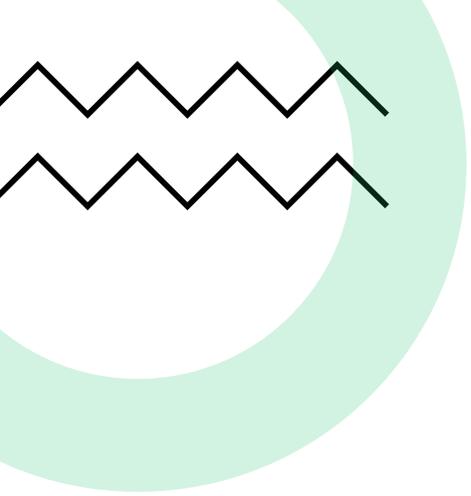
※パシフィックオイスターは1940年代にオーストラリアに紹介された日本原産の牡蠣



シドニーロックオイスターは、ミネラル感のある風味豊かな味わい

パシフィックオイスターは、すっきりクリーミーな味わい





オーストラリアの牡蠣と言えば・・・

南オーストラリア州の州都アデレードよりもさらに西にあるコフィンベイという港町が、“シーフードホットスポット”として有名。



特に長い年月をかけて育てられた**コフィンベイ・キングオイスター** (Coffin Bay King Oyster) は肉厚で、通常の牡蠣よりも10倍は違うと言われている。

養殖の様子を見学するツアーや、海に入って、牡蠣を採って即食べる、**オイスターテイスティングツアー** (左写真) が人気。

タスマニア産が一番おいしいという説も！



AUSSIE BEEF

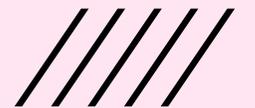
世界最大級の
牛肉輸出国

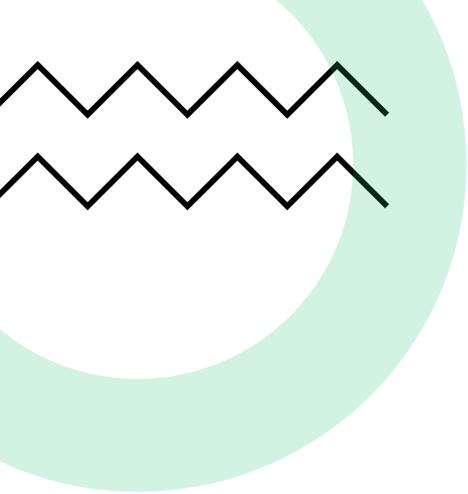


AUSSIE BEEF

グラスフェッドビーフ（牧草飼育牛肉）：
大自然に育まれた栄養豊かな牧草により飼育された、**赤身の多いヘルシーな牛肉**

グレインフェッドビーフ（穀物肥育牛肉）：
穀物飼料により肥育された牛肉はジューシーで
テンダー。**脂肪交雑もほど良く入った、日本向け
に開発された牛肉**





WAGYU

和牛とは：日本で育った牛肉ではなく、明治時代以降に日本の在来種の牛に外国産の牛を交配し、品種改良された肉専用の牛のことを言う。つまり、**品種のことを指す**。

WAGYUとは：外国で育てられた和牛品種の牛肉。

外国産WAGYUで大きなシェアを占めているのがオーストラリア産。

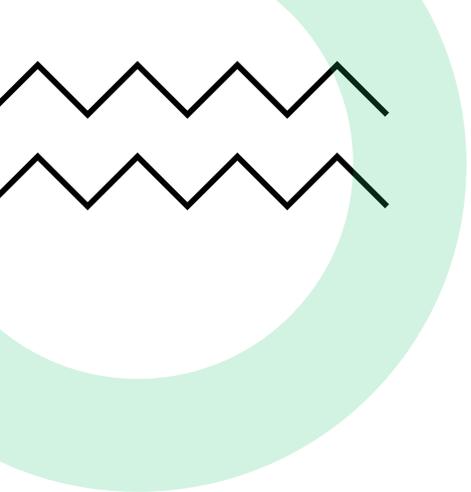
日本で品種改良され生まれた和牛の生産技術は本来日本だけのものだったが、**オーストラリアの熱意ある人々の手によりオーストラリアで質の良い和牛の生産に成功**、世界市場では日本産の和牛ではなく**オーストラリア産のWAGYUのシェアが増えている**。



第二次 世界大戦

知らなかった
オーストラリア・ブリスベン
でのこと





Brisbane

第二次世界大戦中、アメリカ軍が駐屯。
連合軍の太平洋南西部での活動の中心的な役割を担った。

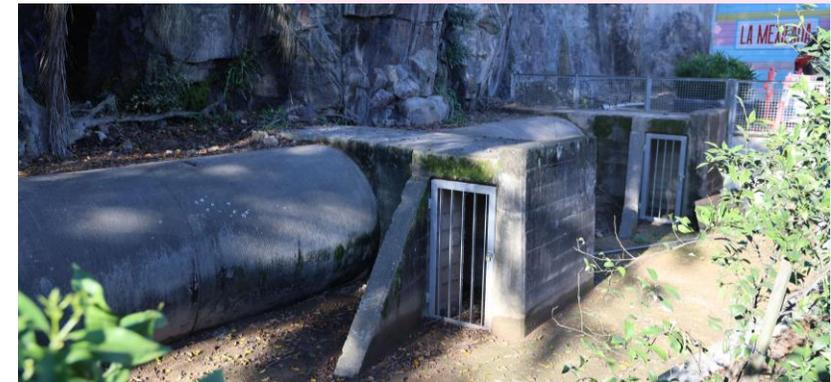
AMPビルディング（現在のマッカーサーセントラル）には、連合軍太平洋司令官 **ダグラス・マッカーサー** により連合軍太平洋司令部が置かれた。

当時およそ100万人のアメリカ軍部隊（約10万人のアフリカ系アメリカ人を含む）がオーストラリアに駐屯し、太平洋南西部での行動の拠点となった。

1942年、オーストラリア兵とアメリカ兵が市内で争った**ブリスベン騒乱事件が発生**（Battle of Brisbane）



マッカーサー博物館の展示から

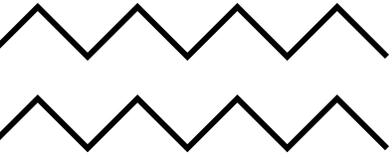


今も残る防空壕の跡（日本軍の襲撃に備えたもの）

まだまだ、開発進行中

- ・再訪したメルボルンの街には高層ビルが増え、いまなお**建設や改築中のビルが多い**。地下鉄も建設中。
- ・レーンやアーケードの**こじられたショップやカフェも健在**。多くの人でにぎわっていた。
- ・ブリスベンも**地下鉄を建設中**。まずは9キロ。**人口倍増計画**のもと、**2032のオリパラ**もあり、市や州政府の力の入れようが半端ない。
- ・モールやショップ、カフェ、レストランはどこもお客でにぎわっており、**景気がよさそう**。
- ・しかし、人々の機運の盛り上がりはまだまだこれから、という印象。2032オリパラ開催に向けて、ますます目が離せない。





視察では、
お世話になり

ありがとう
ございました。

【引用・参考】

- ・クイーンズランド州政府観光局サイト
- ・地球の歩き方Web
- ・www.benricho.org
- ・TABI LABOサイト
- ・Meat & Livestock Australia Limited サイト
- ・ウィキペディア、フリー百科事典
- ・視察メンバー撮影の写真 他