

## 城取博幸の ミャンマーのスーパーマーケット見聞録

2012年 4月  
城取フードサービス研究  
城取 博幸

<http://www.shirotori-f.com>

### ミャンマーの概要

- (1) 正式名称（和文） ミャンマー連邦 （英文） Union of Myanmar
- (2) 政体軍事体制（暫定政府）から大統領制，共和制へ
- (3) 首都 ネーピードー  
注）2005年11月に首都機能をネーピードー（Nay Pyi Taw）に移転すると発表された。  
2007年4月現在、一部の部局を除いて行政機構のほとんどが新首都で業務を行っているが、実質的首都機能はヤンゴンに残っており、JICA事務所もヤンゴンにあるため、生活情報についてはヤンゴンの情報を中心に掲載している。
- (4) 面積 68万平方km（日本の約1.8倍）
- (5) 人口 5,322万人（2004年10月 Statistical Year Book 2004）
- (6) 民族ビルマ族（約70%）、その他多くの少数民族（135と言われている）
- (7) 言語公用語：ミャンマー語
- (8) 宗教仏教（90%）、キリスト教、イスラム教
- (9) 略史諸部族割拠時代を経て11世紀半ば頃に最初のビルマ族による統一王朝（パガン王朝、1044年～1287年）が成立。  
その後タウンゲー王朝、コンバウン王朝等を経て、1886年に英領インドに編入され、1948年1月4日に独立。
- (10) 在留日本人 605人（2006年10月1日時点）
- (11) 気候国土が南北に広がるため、経度及び標高により地域差がある。ヤンゴンから南の海岸部は熱帯モンスーン気候、内陸部は1,000mm以下の乾燥した気候でサバナ気候に区分される。  
東部～北部の山間部は平野部に比べて冷涼で、雨量も1,500～4,000mmにおよび温帯湿润気候に区分される。  
気候帯により若干異なるが、季節は乾期（2月下旬から5月中旬）、雨期（5月下旬から10月中旬）及び涼期（10月中旬から2月中旬）の3つに分かれる。

【参考】「外務省ホームページ-各国・地域情勢-」外務省

### ミャンマー、ラオス、カンボジアの共通点

1. 安い労働力
2. 対日輸出で特惠関税があること
3. 東アジア圏で、対日輸送ではギリギリの地域

### ミャンマーの人口構成（2009年）

0歳～14歳 32.32%

15歳～59歳 58.89%

60歳以上 8.79%

\*若い労働力が豊富にある

### ミャンマーへの外国直接投資額（百万US\$）と件数

資料 ジェトロヤンゴン

1. タイ 10,367（62件）
2. 中国 9,616（33件）
3. 香港 6,309（38件）
4. 韓国 2,919（47件）
5. イギリス 1,861（50件）
6. シンガポール 1,741（71件）
7. マレーシア 975（38件）
8. フランス 470（3件）
9. アメリカ 244（15件）
10. インドネシア 242（12件）
11. オランダ 239（5件）
12. インド 242（7件）
13. 日本 219（22件）

### ミャンマーの輸出入に占める割合 2010年 輸出額 約89億ドル

1. 天然ガス 28.4%
2. 豆類 9.1%
3. 縫製品 4.3%
4. チーク材 3.5%
5. 檜木 3.2%
6. 魚類 2.4%
7. 米 2.2%
8. ゴム 1.7%
9. エビ 0.7%
10. ゴマ 0.5%

## ミャンマー貿易のメリットとリスク

### メリット

- 豊富で安価な労働力。
- 国民レベルでの対日感情のよさ。仏教徒の価値観。
- 豊富な天然資源。広大で肥沃な国土。豊かな農産品。
- 地理的重要性、優位性。対中、印、アセアン、そして、欧州、中東へ。
- 消費市場としての魅力（約 6,000 万人、ヤンゴン 700 万人）
- 特惠関税が適用される（日本向け）

### リスク

- 政治リスクをどう考えるか。
- 電力の供給の脆弱さ。自家発電コストの増大。
- 輸出税の重荷。
- 輸出金・前払い送金、輸入支払いデポジット。
- 輸出入ライセンスの取得の困難さ。期間の短さ（特に輸入）。
- ミャンマーへの送金規制（ドル送金、米国経済制裁のため）。
- ミャンマーからの送金規制。口座から外貨引き出しを制限。
- 外国企業の貿易業、事実上の禁止。営業許可の 2 年ごと更新。
- 対日貿易を考えた場合のロジスティック上の問題（シンガポールまたはマレーシア経由で 3~4 週間）。
- MIC 認可案件かどうか（最低投資金額）。
- 税法上の不透明さ。
- ビザ、滞在許可上の非効率。
- 多重為替レートの弊害

## アジアの国別比較

	人口	面積	1人当GDP\$	賃金 月額 \$
日本	1.28 億人	38 万 km <sup>2</sup>	\$38,480	\$3,760.35
ミャンマー	5,838 万人	68 万 km <sup>2</sup>	\$459	\$52.42
中国	13.3 億人	960 万 km <sup>2</sup>	\$3,678	\$462.67
タイ	6,707 万人	51 万 km <sup>2</sup>	\$3,940	\$427.08
ベトナム	8,721 万人	33 万 km <sup>2</sup>	\$1,060	\$152.92
ラオス	600 万人	23 万 km <sup>2</sup>	\$806	\$60~70
カンボジア	1,340 万人	18 万 km <sup>2</sup>	\$775	\$125.3

ジェトロ白書 2010 年

「アジアの小売市場の今」 2011 年 12 月 22 日作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）海外調査部アジア大洋州課

## 近代的店舗増え消費スタイルに変化 ミャンマー

[http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000788/asia\\_retail.pdf](http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000788/asia_retail.pdf)

2011 年 11 月 18 日 ヤンゴン発

小売りは依然として、「ゼー」と呼ばれる伝統市場や道端の路上店を通じて行われることが多い。ただ最近はやンゴン、マンダレー、ネピドーなどの都市部を中心に、近代的な大型ショッピングセンターの建設が進み、買い物のスタイルにも徐々に変化がみられるようになってきた。

### 2大スーパーマーケットチェーン 「シティーマート」「オレンジ」

スーパーマーケットは「シティーマート」、「オレンジ」などがその代表例だ。

外国人にとって面倒な価格交渉もなく、快適に買い物を楽しめる。野菜などの生鮮食品売り場では店員が乾燥を防ぐために霧吹きで水を掛けるなど、鮮度を保つ工夫もされている。特に 2011 年 3 月に「シティーマート」がヤンゴン市内にオープンした「マーケットプレイス」は国内随一の高級スーパーで、店内には回転ずしレストランやおしゃれなコーヒーショップなども入り、休日は多くの買い物客でにぎわっている。

百貨店形式の店舗では「BLAZON、Junction」などの人気が高い。周辺国のタイやシンガポールなどから輸入された商品が大半で、日本ブランドでは電気機器、化粧品などの品揃えが充実している。店内は清掃が行き届いており、伝統市場のような雑然とした雰囲気とは全く異なる。着飾ったカップルや家族連れなども多い。

### 安心・安全な商品を求める消費者

「シティーマート」のダウ・ウィン・ウィン・ティント社長は「ミャンマー人も富裕層を中心に高品質で安心・安全な製品を求めるようになってきた」と話す。10 年には、発がん性のある添加物が混入した商品が市中で発見されたといったニュースが流れるなど、一般市民の間でも安心して購入できる商品を求める傾向が徐々に強まっているといえる。

同社同社長によると、ミャンマーでは 1 世帯当たりの月収が 300～400 US ドルほどになれば中産階級となり、シティーマートの顧客として考えることができるという。

同社は月収が 150～200 ドルの層を対象にしたオーシャンという別の量販店もグループ内に抱えており、多様な層をカバーしている。ちなみに、縫製工場で働く女性の月給は 80 ドル程度といわれている。

### 外資の小売業参入には慎重姿勢

外国企業がミャンマーに進出する際に基本となる法律は、外国投資法だ。合弁の設立（外資が総資本の35%以上保有）、外資100%での設立は、いずれも認可取得を条件に認められる。同法には外国企業の参入禁止分野は明記されていないものの、小売業の分野で認可を取得するのはほかのASEAN諸国同様、容易ではない。

外資の大型店の進出は、この国で依然流通量の9割を占めるといわれている伝統市場、路上店、家族経営の小規模商店に大きな影響を及ぼすため、政府も外国投資については慎重な姿勢を崩していない。

### 外国資本のコンビニエンスストアが進出

最近の外資の進出事例ではタイのコンビニエンスストアチェーン「108 ショップ」が、シティーマートと業務提携するかたちでヤンゴン市内を中心に店舗展開を始めた。

ミャンマー側はシティーマートのほかに出版大手のToday Media Groupも提携先企業になっている。現在までに、「108 ショップ」はヤンゴン市内に7店が開店しており、今後さらに増加が見込まれる。

ミャンマーには外国企業からの投資の許認可を行うミャンマー投資委員会（MIC）という組織があり、外国企業の法人設立は同委員会の最終許可を得なければならない。MICによると、108 ショップの展開は同委員会の認可案件ではないという。このことから、シティーマートと108 ショップは、コンビニエンスストア運営にかかわるノウハウ提供、ブランド名使用料などに関して相互契約を結ぶかたちで展開しているとみられる。

民政移管を果たしたミャンマーでは、外国投資法の見直し作業が行われており、現時点で新しい法律の中身は明らかになっていない。しかし、政府は今後積極的に外資を受け入れる姿勢を明確にしている。将来的に小売業に関しても外資に対する一層の規制緩和が期待されているが、日本企業は現段階で、まず現地の有力小売業者と業務提携を結ぶなど、少しずつ関係を構築し準備を進めておくことが近道ではないかと思われる。

（水谷俊博）

### ローソン、ミャンマー進出、3年で100店めざす。

2012年04月06日 / 日経MJ（流通新聞）

<http://www.shopbiz.jp/fc/news/109621.html>

ローソンはミャンマーへ進出する方針を固めた。来週から現地の複数の有力小売業と提携交渉を始め、年内の1号店開設を目指す。同国は6000万人以上の人口を抱え、民主化の進展に伴って消費市場としても成長が期待される。日本の他のコンビニエンスストアや欧米の流通大手に先行し地盤を築く。

海外事業担当幹部が現地入りし、筆頭株主の三菱商事とともに、提携交渉や市場調査を進める。現地スーパーなど3社程度が提携候補に挙がっている。年内（2012年）にもヤ

ンゴンなど大都市に1号店を開き、3年で100店に広げたい考えだ。

ミャンマーでは外資が地元企業と共同出資会社を作ることにはできるが、政府は小売市場の9割を占める小規模店に配慮して、流通外資の出資を制限している。ローソンも当初は現地企業に店舗展開のライセンスを供与して経営指導するフランチャイズチェーン（FC）方式により参入する公算が大きい。コンビニ各社は将来の成長の柱として海外事業を拡大。

セブンイレブンが2月末時点で日本以外の15カ国・地域に約3万1500店。

ファミリーマートがアジア中心に約1万1200店を展開する。

ローソンは中国とインドネシアで計約370店にとどまる。

ローソンはインドでも年内の進出を目指し、現地小売り最大手のフューチャー・グループなど数社と交渉中。他社が未開拓で今後の成長が見込める新興国にいち早く乗り込むことで、先行メリットを目指す。ただ、インドで外資規制緩和が先送りになるなど、政治情勢に計画が左右されるリスクもある。

ミャンマーには100円ショップの大創産業（広島県東広島市）が3月中旬、現地企業とFC契約を結びヤンゴンに出店している。

### ミャンマーの食料事情

<http://www.jica.go.jp/seikatsu/pdf/Asia/Myanmar-p.pdf>

ヤンゴン市内にはいくつかのスーパーマーケットがあり、大方の食料品は揃う。

肉は豚肉、鶏肉を中心に、野菜も馴染みのあるものが多い。日本人オーナーによる日本食品を多く扱うスーパーもあり、日本食材や調味料を入手することができるが、日本食品は若干割高であり、いつでも入手できるわけではない。

ある時にはたくさんあるが、一旦品切れになると何ヶ月も入荷されないことが多々ある。必要と思われる日本食は持参するか、バンコクやシンガポールに出かけたときにまとめて購入するとよい。

ローカルの市場にはたくさんの種類の新鮮な野菜や果物が並んでいる。冷凍・冷蔵設備がないため、肉、魚などの生鮮食料品は早めに購入しないと鮮度が落ち、不潔になる。

量り売りで購入する際は、量るのを近くでしっかり確認すること。ほとんどの店ではティカルとビイスが英語で書いてある政府の重りを使っている。100ティカル=1ビイス=1.6キログラムである。但し、水を含ませて目方を水増しした鶏を並べるなどの行為をすることもあるので、注意すること。

## 主な食品の出回り状況

### <米>

様々な種類の米が売られている。SHAN RICE（シャンライス）は長粒米ではあるが、味は日本米に近い。5kg 入りが 400 円ほどである。もち米も売られている。

### <パン>

ホテルで各種のパンを購入することができる。またショッピングセンター内や街中にもパン屋があり、ローカルの人も利用している。強力粉やイーストも入手できるのでパン作りも可能である。

### <肉類>

国産の豚肉、鶏肉、羊肉が売られている。7 歳以下の牛を食用に殺してはいけないという法律があるため、店頭に並ぶ牛肉は一般的に硬く味が落ちる。

### <野菜>

ほとんどのものが入手できる。ゴボウ、レンコンは日本食品を扱うスーパーで手に入る。里芋も時期が限定されるがスーパーや市場で入手できる。シソ・みょうがなどの和食に用いる薬味は手に入らない。

### <乳製品>

各スーパーマーケットで牛乳、ヨーグルト、チーズなどで買うことができる。ロングライフかローカルの様々な銘柄を試してみて、自分の口に合ったものを探すとよい。ロングライフの牛乳は 1 リットル入りが約 200 円、ローカルの牛乳は 70 円である。

### <果物>

季節を問わずさまざまな種類が店頭に並ぶ。

### <海産物など>

魚に関しては川魚が多く、日本料理にはあまりあわない。ローカルの料理では魚をフライにして食べることが多い。日本料理レストランでは輸入物の刺身、寿司を食べることもできる。イカ、エビ、カニなどは豊富にあり、様々な大きさのものを買うことができる。

### <調味料、食用油>

砂糖、塩、こしょう、酢、うまみ調味料（「味の素」）、中華料理用の調味料などは一般のスーパーマーケットで入手できる。しょうゆ（「キッコーマン」）を売っているときもあるが、いつもとは限らない。

日本食材を扱うスーパーではカツオだしやみりん、料理酒、米酢、味噌などが売られていることもあるが若干高価であり、こちらもいつもあるとは限らないのである程度持参しておくのがよい食用油は、コーン油、大豆油、ごま油、オリーブオイルなど多くある。

### <飲料水>

各種メーカーの水を配達してくれる。最初はボトルごと買い取り（210 円程度）、2 回目以降は 20 リットルタンクで中身を交換してくれる（30 円程度）。

1 リットル以下の外国製やミャンマー製の水は各スーパーマーケットで購入可能。ただしなかには質の悪いものがあるので、購入時には蓋が開封済みでないこと、浮遊物がないこと、異臭がしないことを確認すること。

#### <加工食品>

東南アジア製のラーメン、餃子やシュウマイなどの冷凍食品などはスーパーで入手できるが種類は限られる。

インスタント味噌汁、お茶漬けの素、カレールーなどは日本食材を扱うスーパーで売られていることもあるが、在庫は安定していない。

#### <菓子類>

現地のスナックでポテトチップスのようなものやピーナッツなどの豆類はある。輸入品のクッキー、ガム、飴、チョコレートなどもスーパーで入手できるが種類は限られる。

#### <その他>

アルコール類(ビール、ワイン、ウイスキー、日本酒など)も各種手に入る。

#### 食料の入手

スーパーマーケットが発達しており、大規模で品数も豊富である。大規模店は水祭り期間を除いて無休で営業しており、多くのスーパーの営業時間は9:00~21:00(多少のずれがある)である。ゼーと呼ばれる現地スタイルの市場では早朝6時くらいから営業しているところが多く、生鮮食品は早めに行くといよい。青空市場も多いが、雨期の間は衛生状態が少々問題である。

#### ミャンマーの COOP 小売業

[http://jccu.coop/international/asia/topics\\_20120412\\_01.html](http://jccu.coop/international/asia/topics_20120412_01.html)

協同組合中央会(Central Co-operative Society Ltd.)万人の組合員を擁して活動しています。協同組合中央会はミャンマーの協同組合のナショナル・センターであり、協同組合省の管轄下にあります。

現在、ヤンゴン市内で供給金額が一番大きな消費小売協同組合はカ・ヤン総合小売協同組合(Ka Yan General Trading Co-operative Society)です。最低出資金額が100,000チャット(約99万円)と金額が大きいのが特徴です。組合員数104人、店舗数3店舗です。

1店舗の1日あたりの供給金額は2,040,000チャット(約2千万円)。7:00から16:00まで営業している店舗は約100平米程度と大きくはありませんが、食品から雑貨まで、幅広い品揃えで、店舗近くにウェットマーケットがあるにも関わらず、消費者を惹きつけています。

ヤモン・ナー小売協同組合(Yamon Nar General Trading Co-operative Society)の店は50平米程度の小さな店で、政府職員である組合員も28人と少ないですが、昨年度の店舗1日あたりの供給金額は70,000チャット(約68万円)でした。米や油などの生活必需品の他、かさやかばんなどの家庭用品を販売しています。



## ヤンゴンのシティーマート

ミャンマー ナンバーワンのスーパーマーケット シティーマート

シティー・マート・ホールディング (City Mart Holding)

1996 年設立。ミャンマー最大の小売グループ。自社で輸入、卸売りも行う。ヤンゴンを中心にスーパー (シティー・マート) 14 店、量販店「Ocean」4 店。

同社によると、グループの年間売り上げは約 1 億ドル、同グループの全国の店舗合計で 1 日約 4 万人が訪れ、客層はミャンマー人が 95%、外国人が 5%。

シティー・マートを訪れるミャンマー人の世帯あたり収入 (月額) は 400 米ドル 32000 円) 以上とされる。ちなみに、縫製工場で働く女性の月給は 80 ドル程度といわれている。

取扱商品に占める輸入品比率が高く (約 8 割)、食品の輸入先としては 1 位がタイ、2 位がマレーシアとなっている。外国人を含む富裕層向けの「マーケット・プレイス店」 (2011 年 3 月開店) には、寿司レストラン (WASABI) や日本食を扱う専門棚を設置。

<http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000925/report.pdf>

**もともと健康的な商品を食べたいた国だが、健康への関心はさらに高まる。**

「シティーマート」のダウ・ウィン・ウィン・ティント社長は「ミャンマー人も富裕層を中心に高品質で安心・安全な製品を求めるようになってきた」と話す。

10 年には、発がん性のある添加物が混入した商品が市中で発見されたといったニュースが流れるなど、一般市民の間でも安心して購入できる商品を求める傾向が徐々に強まっているといえる。

### 肉、魚は冷凍品が中心

トレーパックされた肉や魚の商品はまだ少なく。4 尺の売場に肉と魚のパックが並ぶ程度。しかし、冷凍食品のケースには、ぎっしりと冷凍された肉、魚のパックが陳列されている。シールが上部に貼ってあるので選びやすい。

まだ、スーパーマーケットの数が少ないため、生鮮市場の方が強いのであろう。

### 青果の R T C 商品は見事

生鮮市場と差別化するために、青果の付加価値を付けた R T C 商品に力を入れている。

100 円前後の価格の商品がケースにぎっしりと並んでいる。これは見事。

しかし、ソースの開発がまだ遅れている。

ミャンマーでは、「ジャーチャー麺のソース」はよく見かけたが、ほかはまだあまり開発されていない。

この店は、最近市内のショッピングセンターの地下から移転して、スーパーマーケット単独で出店している。たぶん最新鋭に店舗である。

第 2 コーナーの付きあたりには、精肉の対面売場、続いてデリカに対面、鮮魚の対面売場へと続く。

### 精肉のバックヤードでカットフルーツを製造

売場やバックヤードはキレイに清掃されているが、まだ衛生管理の概念が薄い。

「保健局」が指導をしているようであるが、まだまだこれからである。

制服も衛生的で接客もよい。今は、14店舗であるが、これが10倍、20倍になるのは時間の問題。チェーンストアの基礎づくり段階だ。

### 陶器の壺に入ったヨーグルト

ヨーグルトを素焼きの壺に入れて販売している。全く手作りのヨーグルトである。

納品システムは、「委託販売」で売場の商品は納品業者が管理している。

全く日本のスーパーマーケットの初期と全く同じである。

### 食文化は日本に近いものがある。

日本に似た商品も売られている。穀物が豊富な国であるため、日本と同じような、「赤飯」「おこわ」に似たものが販売されている。

最近のヒット商品は、「たまご豆腐」らしい。タイのスーパーでも「たまご豆腐」が大ヒット。タイのイオンでは4か所で販売されていた。

### 米の価格は1kg 300円~800円。

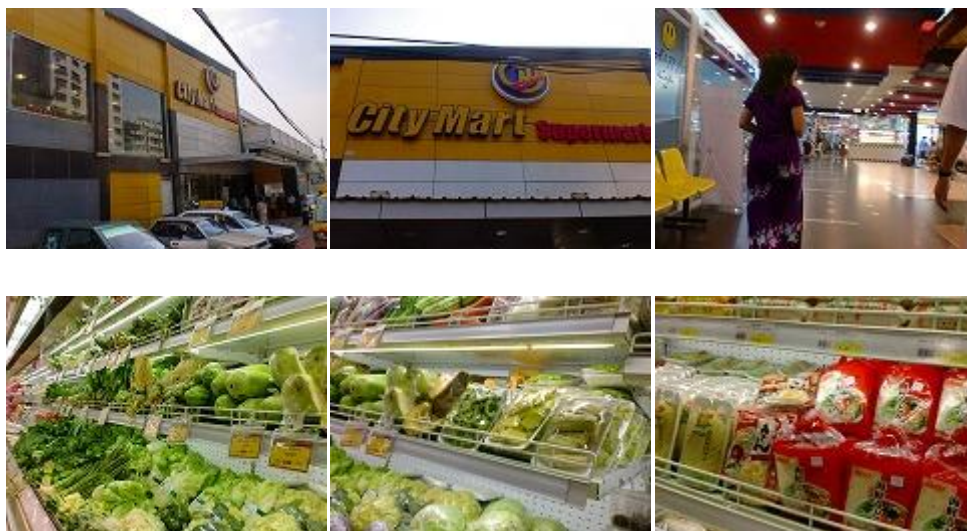
健康食品の代表である玄米は5フェイス陳列されている。

社長の健康をコンセプトにしたいという意思が売場によく表れている。

このスーパーマーケットは、海外の企業をよく勉強していて大成功しそうな予感。

店に納品している、加工肉と練製品のメーカーを見学することができたので、また報告します。

### ヤンゴン シティーマート





RTC商品



餅製品



冷凍甘味



加工肉



冷凍肉 魚



チルド肉



壺入りヨーグルト



牛乳



精肉対面売場



デリカ売場



玄米



日本の即席麺

## ヤンゴン オーシャン スーパーマーケット

### 住宅街のオーシャン スーパーマーケット

ヤンゴン市内に4店舗展開。さすが、ミャンマーでナンバーワンのスーパーマーケットを展開するシティーマートのグループだけあって売場はしっかりしている。前に見た、シティーマートより売場づくりのレベルは上である。

何より興味があるのが、店内で製造される、惣菜、デザート、飲料である。

農産物が日本と同じ物ができるため、日本の昔のスーパーマーケットを見ているようだ。

もち米を使った、おこわ、赤飯、餅菓子、豆腐、ごまを使った餅菓子など興味をそそるものばかりだ。

### その場で絞るフレッシュ・ジュースやカットフルーツ

タイと同じように、フルーツも豊富で、カットフルーツにしたり、ジュースにしてくれる。ゼリー類もある。衛生管理の問題もあるので、買うのは遠慮したがとにかく品数が多く、魅力的な売場だ。

### バックヤードにサトウキビを絞る機械

昔日本でも見たことのある、サトウキビの茎を絞って ペットボトルに詰めて販売している。100%トウキビのジュースだ。これはいただき。

青臭さがなく、上品な味が口の中に広がる。

食品の製造メーカーがまだ発達していないため、全て店内で、日本で言う「昔ながらの手作り」を行っている。

これが、数年経つと海外から大手メーカーが進出して、添加物を多く使った商品が多く出るのである。見ておくのは今がチャンス。

1日いても飽きない店だ。

### ヤンゴン オーシャン スーパーマーケット



青果売場



デリカ売場

くだもの売場



サトウキビを絞る機械

デザート売場

全粒粉の生麺



もち米デザート



ヨーグルト



卵豆腐



チルド売場



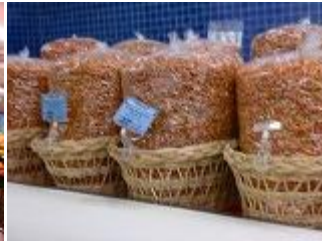
冷凍肉 魚



生茶の発酵食品



乾物売場



米売場



発酵茶と穀物



## オレンジ スーパーマーケット

親会社は、クリエーション（CreationMyanmar）

「シティー・マート」と双壁をなす小売グループ。自社で輸入、卸売りも行う。

同グループに属するのがオレンジ・スーパー（Orange）です。

オレンジ・スーパーはヤンゴンに6店舗、中部マンダレーに2店舗。ヤンゴンには、ややハイエンドな小型百貨店「Brazon」を1店舗持っている。

Orangeは、食品を中心に日用雑貨、化粧品などを販売。Brazonはブランド品の洋服、家電なども手掛ける。

同社によると、グループの年間売り上げは約5,000万ドル、全国の店舗合計で、1日当たり平均2万人程度が訪れるとされる。

規模はまだ小さいが、10倍になるのは時間の問題。

<http://www.jetro.go.jp/jfile/report/07000925/report.pdf>

店舗の入口には遊技場がある。

郊外の街道沿いの店を訪れた。

店舗入口右側には、屋根付きの大掛かりな遊技場がある。そこで子供が遊んでいる。

駐車場スペースに当てた方が有効活用できると思うが、これが特徴であるのだろう。

### タイCPのフライドチキン売場

タイで有名な鶏肉加工メーカーCPが、ヤンゴンのスーパーマーケットの店頭でフライドチキンとローストチキンを売っている。ローストチキンは、1羽日本円で約400円。

### 店内は、冷蔵、冷凍ケースが故障して大パニック

青果から始まる生鮮食品は、冷蔵ケースが故障して、商品が全て売場から撤去されて、陳列ケースの修理を行っている。ケースの照明が付いていないため、店内は薄暗い。

輸入業、卸売業が本業であるだけに、ドライ食品、菓子、雑貨の品揃えは、殆どアジアのスーパーマーケットと変わらない。



遊技施設



CPのフライドチキン



修理中の冷蔵ケース

## ヤンゴンの生鮮市場

翌日は生鮮市場を見学予定であったが、集合時間になっても誰も現れない。ミャンマーもアジアタイムなのか？

ヤンゴンの朝市を見学するため、朝7時にガイドとドライバーと待ち合わせるが、7時20分になっても、まだ誰も現れない。7時半近くになって、何やらハイテンションで、ドライバーとガイドとO氏が表れる。遅れたことに関して誰も何も触れない。

当然のようにふるまっている。これも国民性の違いなのかと自分を納得させる。

日本とミャンマーとの時差は2時間30分

後で分かったことだが、遅れたのではなく、私たちが30分早く待っていたのだ。それを2日間全く気がつかなかった。それは、日本とタイとの時差は、2時間。バンコクに着いて時計を2時間戻す。タイとミャンマーとの時差は30分らしい。

時差が30分刻みであるとは気付かなかった。

すなわち、タイで2時間戻した時計を、さらにミャンマーで30分戻さなければならなかったのだ。それに気付かない私たちは、常に30分前に行動していたのだ。

## 何故かとても愛想の良い庶民の生鮮市場の女性

細い路地を入っていくと、薄暗いプレハブの生鮮市場が広がる。中では、カラスは飛んでいるは、野良犬はいるはの状態。しかし、いやな臭いはしないし、ハエも少ない。

なかなか衛生的な市場である。野菜や肉、魚の鮮度はよい。

それでも、常温で置いてあるため、40℃近くになる午後には、当然鮮度が落ちるのは当たり前である。

**「TANAKA」を顔に塗った女性が、愛想良く客と接している。**

スーパーマーケットより愛想は良いとのこと。タナカとは、タナカの木をすりおろし、その木汁を顔に塗りつけているもの。

日差しの強い昼間だけでなく、夜も顔につけているので、暗闇で見ると少しびっくりする。

国の規格の分銅（ふんどう）写真にあるように、量りは分銅を使う天秤量。

商品を片方のカゴに載せて、もう一方に分銅を載せて目方を量るのだ。

違法の分銅もあるとガイドブックには書いてあったが、ここではそれはなさそうである。

## 米や穀物類は、昔の日本と同じようにマスで量る。

ちなみに、米は長粒米と短粒米（ジャポニカ種）の両方が販売されている。もち米もよく食べる国である。米の価格は、1kg 安いもので300円～高いもので800円位である。

それでも、日本に比べてかなり安い。

目の前をプリンのようなものが通り過ぎる。

丸いボールに入った黄色い色をしたプリンのような物を持った女性が通り過ぎる。

ガイドに聞くと、「たまご豆腐」ではないかと言う。

「スーパーでもよく売ってますよ」と言うので、そこでは買わなかった。

後悔と反省 こういう物は、ここでしか味わえないもの。次ぎに来ても食べられる保証はない。見つけた時に、その場で、その味を確かめておかないと次はない。

スーパーで見つけたものは、工場生産の、袋豆腐であった。



市場の入口



市場の全容



分銅と秤



玉子豆腐のようなもの



魚の発酵食品







発酵茶と穀物類

## 海産物と乾物市場

### シャコ、イセエビ輸出業者

#### 日本にシャコとイセエビを輸出している業者を訪問

生け簀には、ミャンマー各地から集められた、大型のシャコやイセエビがウジャウジャいる。アジアのシャコは、日本で寿司ネタで食べるサイズよりずっと大きい。

全長で20cm以上はある。寿司ネタはシャコの子供クラスである。

この業者は日本に空輸で送っているらしい。

#### 途中のレストランで、大シャコの焼いたものを食べる

先程の生け簀に居た大シャコが食べられるレストランがあると言うので、店の寄って「大シャコの素揚げ」を注文する。

食べやすいように切って出されたが、殻は堅く、身は引き締まり思ったほどおいしくない。

鍋かなにかで食べた方がおいしいかも知れない。

あるいは、水槽に入れて観賞用にしたい方がいいかもしれない。



建物内部

イセエビ

大シャコ



近くにレストラン



揚げた大シャコ



中華あんかけご飯



焼きそば

### 穀物市場で、ミャンマーの穀物を調べる

乾季にもかかわらず、大型トラックがひっきりなしに穀物市場に集まる。

ここは、庶民でも買える穀物が数多く揃っている。入口にはタミフルの原料にもなる八角が干してある。価格を聞いてみたが、とんでもなく安い。

しかし、これを日本に輸入して、果していくらになるのか、実際に輸入してみないと分からない。



八角



ウコン





小豆

緑豆

### 穀物市場を見学した後は、輸出業者の説明を聞く

現在のミャンマーの法律では、外国人は貿易業の許可はなかなか取れないとのこと。

そこで、日本に穀物類を輸出している業者を訪ねて話を聞く。

「日本が冬の時期の穀物の輸入は、避けた方がいい」なぜならば、コンテナ内の温度差で水滴が落ちて穀物が傷んだり、カビたりするようである。また、豆によっては毒素が出るものがあるなど。穀物の輸出入の知識はないので非常に勉強になる。

日本では見たことのないレアなものも見つける。

### その後、O氏のオフィスに戻り、地元弁護士のレクチャーを受ける。

主な話は、ミャンマーでの会社設立の流れ。

今回のツアーでお世話になったO氏のアテンドは、実に有効で手際のいいものであった。会社設立の仕方、工場用地の紹介、輸出業者の紹介、地元市場、スーパーマーケットの売れ筋調査、地元スーパーへの納品ルートの紹介など。実に要領を得ている視察であった。本当にありがとうございました。

### ベーコン 練製品工場

#### ヤンゴンでベーコンと練製品を製造するメーカーを訪問

#### 急激に進む先進国化

ミャンマーは、約25年間鎖国状態であった。

ここにきて、一気に市場が開放されて、アジアの先進国化と欧米化が進んでいる。

そうした中、ホテルでも、スーパーマーケットでも、ベーコンなどの欧米食品の要求が高まり、ベーコンの製造を始めたというオーナーと話す。

自宅の脇に作った工場の規模は、まだ、30坪程であるが、2階にさらに30坪の工場を増設している最中である。

「小さく初めて、次第に拡大」の堅実な経営をしている。

### インフラはまだ十分とは言えない

ミャンマーは、まだ電気、ガスなどのインフラが整っていないく、時々停電になる。

電圧も不安定であるため、電圧を一定にするための機械がまだ必要であるようだ。  
この規模でも、スーパーマーケット全店、ヤンゴンの主なホテルのベーコンを一手に製造している。将来の発展を見越せば、すぐに工場の移転が必要になるのは目に見えている。

### **工場の機械は、イタリア製と中国製**

肉のチョッパー、スライサー、真空パックの機械は、何故かドイツ製ではなく、イタリア製と中国製を使用している。ドイツ製はやはり高いのであろう。

若い女性の従業員を使い、製造作業は実にシンプルである。

写真は、ベーコンに使う豚肉を漬け込む作業を2人ペアで行っている。

### **肉の加工品と魚に加工品を同じ工場で行う。**

まだ、ウィンナーソーセージは作っていないが、将来はウィンナーまで製造するらしい。

おもしろいのは、魚の練製品も同じ工場で製造していることだ。

確かに、肉のミンチも魚のミンチも同じ機械を使い、製造工程は似ている。

実に合理的な考えである。

### **「魚肉のり巻き」が人気**

魚の練製品を日本の板海苔で巻いた商品が人気であるようだ。

日本から輸入した海苔で練製品を、日本のマキスで巻いて、蒸している。

海苔の原料を見せてもらったが、かなり良い海苔を使っている。

### **木炭は安価なエネルギー資源**

びっくりしたのは、豚肉の加熱に木炭を使用していることだ。

天然ガスの埋蔵量も多く輸出を行っているが、国内のガスの価格は高いらしい。

屋台の「やきとり」も炭で焼いている。

日本では、「炭火焼き」は貴重であるが、ミャンマーでは当たり前である。

写真は、豚肉を炭火で焼いている状態。「炭火焼きベーコン」の製造工程。

オーブンのフタを空けて見せてもらう。これが、ホテルの朝食のバイキングに登場するカリカリベーコンの製造過程。

焼きあがったベーコンは、スライサーでスライスされて、袋に詰められて、真空パックして完成。その後、冷凍される。

### **この規模でヤンゴンナンバーワンのベーコンメーカー**

業務用は主にホテルに、市販用はスーパーマーケットで委託販売されている。

商品は冷凍車でデリバリーされる。

スーパーマーケットや外食の今後の成長を考えれば、急成長することは確実である。

ミャンマーには、とんでもないビジネスチャンスが残っている。

**「ミャンマーで食品ビジネスをやりたいなら、この工場の一部を使えばいいじゃないか」**  
勿論、現地コンサルタントの〇氏の人脈で、工場見学ができた。〇氏は工場だけでなく、

ミャンマーでの販路まで心配してくれている。

オーナーも「うちのデリバリーと販路を使えば、売れる商品さえ作れば、いいビジネスができるよ」とアドバイスしてくれる。

我々も、もしミャンマーで食品ビジネスを行うならば、考えている商品はいくつかある。ここでは触れなかったが、とんでもない農産資源がミャンマーには眠っている。

**日本の「明治維新」がミャンマーで起こっているのだ。**

「ミャンマーの市場開放は、ミャンマーの欧米化、先進アジア化 だけでなく、欧米、先進アジアのミャンマー化にもつながっている」

なにか、ミャンマーにはまりそうである。

「水島 一緒に日本へ帰ろう」 「いや、やっぱり帰るわけにはいかない」

「ビルマの豎琴」の水島の心境である。

同じアジアの「粒食文化」ならではの、とんでもなくおもしろい食品、食材の宝庫である。



変圧器



自家発電



工場内部



黒糖ブロック



チョッパー



木炭



炭火オーブン



真空パック機

完成したベーコン

2階の増築現場

### ミャンマー料理レストラン FEEL

ガイドブックでミャンマー料理を見ると、カレーが中心である。牛、豚、鶏、山羊、魚、エビ、イカ、野菜など様々なカレーの写真が載っています。

どの写真を見ても、油が上にたっぷり浮いてギトギトしているので食べる気がしない。

### 外国人向けのレストラン 「FEEL」

ガイドのお願いして、なるべく薄味のミャンマー料理のレストランを選んでもらった。

タイ、マレーシア、シンガポールなどアジアの料理には共通点がある。

暑い地域であるので、香辛料をきかせたり、味が濃かったり、油を多く使う。

保存性を高めるためには仕方ないことである。

### 20種類以上ものカレーを品揃え

店舗の前には、スナック、デザート、麺類などの屋台が並んでいる。そこを通り抜けると、レストランFEELがある。20種類以上ものカレーの中から、自分の好きなものを選んでテーブルまで運んでもらうシステムである。ガイドに任せて5品～6品選ぶ。

その脇には、小皿の盛られた、サラダや炒め物などがサイドメニューとして置かれている。

アジアの定番である「パパイヤサラダ」と「空芯菜の炒め物」をサイドメニューで選ぶ。

どうしても、食べたことのある料理を選んでしまう。

### 予想以上の薄味、おいしさに感激する。

思ったほど油がギラギラしていないし、辛さもあまりない。味付けも薄い。

実においしい。日本の「肉じゃが」に似たカレーもある。

もともと外国人向けのミャンマー料理のレストランであったが、薄味とヘルシーさがローカルにも受け入れられて、今は地元にも客も多く集まっているらしい。

午後2時を過ぎていたが、よく客が入っている。

### ミャンマーの健康食品を見つける。

#### その名前は、「ラペットウツ」

生の茶葉を蒸して乳酸菌発酵させたものに、炒った豆や穀物を付けて食べるスナック。

全てその土地で取れたものだ。生茶葉も乳酸菌も農産物も地元で取れたものである。これに意味がある。種菌を他から持ってきて作ったヨーグルトとは全く違う。

まさに、日本の「身土不二」と同じだ。

### まったく理にかなった健康食

乳酸菌が腸内で活躍するには、餌とそれが繁殖する畑と肥料が必要です。

それが育つ環境がバランス良く全て揃っているのです。

発酵茶は乳酸発酵しているため少しすっぱい。乾燥しないようオリーブオイルが混ぜてある。

それを周りのピーナツ、豆、胡麻、ナッツ類などと混ぜて食べる。

「シリアルとヨーグルト」、「ぬか漬けとごはん」と同じ効果が得られる。

おもしろいのは、丸い器に付いてくるのは、コーヒースプーンが一つ。(写真はカレースプーン) 一つのスプーンで回し食いするのが流儀らしい。

スーパーマーケットでもパックになった物を売っているが、常温販売であるため、乳酸菌が活着しているかは疑問。チルド売場では、発酵茶だけを売っている。量り売りの発酵茶の臭いをかいでみたが、実にいいにおいがした。

世界には、まだまだ知らない料理があることに驚く。

### ゆで野菜と魚醤

さらに、皿に盛られたゆで野菜と、塩辛い魚醤もテーブルに出された。

タイの田舎料理でも食べたことがある。

たぶん、時間を置けばこれも周りの乳酸菌が付き、すっぱくなるはずだ。簡単な漬物になる。これも、健康料理である。

### 日本でもゆで野菜、蒸し野菜はもう少し売れないだろうか

日本のスーパーマーケットの惣菜では、最近、「蒸し野菜とバーミヤカウダソース」などが販売されているが、このような「ゆで野菜ともろみ味噌や練りゴマ」の方がよっぽど健康的であるような気がする。

食養生、マクロビを研究し始めてから、こうした料理に興味は湧いて仕方がない。



カレー



## サイドディッシュ



ラペットウツ

茹で野菜と魚醤



内臓の煮込み

餅菓子

赤飯

## ミャンマーの食事

### ミャンマーの中華料理

やっぱり、ミャンマーの中華料理の主なメニューは、「火鍋」と「点心類」である。  
2食鍋でも、スープは1種類にする。四川の赤いスープは、結局残してしまうので、オーダーしなかった。付けタレの種類も別に聞いてこないため、塩味で食べる。ダシが十分出ているので、日本人には塩味がよく合う。

### バリが、バリバリの焼き餃子

豚肉餃子と鶏肉餃子を注文する。この、バリの付き方は最高。

バリはでん粉で付けるのだが、なかなか難しい。堅くなくパリパリとしていて、出来栄は抜群であった。スプーンで崩しながら、一個ずつ食べる。

中の餃子は、巾着スタイルでおいしかった。12粒入りである。



火鍋



鶏肉餃子

豚肉餃子



### ミャンマーの麺専門店 「YKKO」

ヤンゴンで有名な麺専門店。ミャンマーで有名な麺は、「モヒンガー」

モヒンガーは、あらかじめ茹でてある麺に、魚からダシを取ったスープをかける。

スープは少し黄色みかかっている。あっさりとしているが、深みのある味で、日本人にもよく合う。ホテルの朝食でも、目の前で作ってくれる。

ミャンマーの麺は、小麦粉麺と、ベトナムのフォーに近い米麺の両方がある。

汁のない米麺に、スパイシーなタレをかけたものもある。

### ミャンマーでは、不思議と日本食を食べたいと思わない。

それだけ、日本食に近い食材や味付けであるからだ。その他、焼きそばやチャーハンもある。焼きそばは、塩焼きそばであっさりとした味。中華丼も薄味で、飽きない味である。

### 昔懐かしい化学調味料の味

しかし、味をよく確かめると、化学調味料の味が目立つ。

日本では、最近では、あまり化学調味料（風味調味料）を使わないため、アジアで化学調味料を使った料理を食べると、何か新しい味を発見したように思う。懐かしい昔の屋台のラーメンの味が遠くです。

ミャンマーではまだ生野菜サラダは一般的ではない。ホテルでは出されているが、

ミャンマーでは、なだ人糞を発酵させて、肥料として使っているから、生野菜はあまりすすめない。

生卵も鮮度が気になるので、ホテルのたまご料理は、「TURN OVER HARD」と言って、両面をしっかりと焼いてもらうようにしている。



牛肉麺

海鮮麺

### 本格インド料理

本格的なインド料理店にも行き、おなじみの「タンドリーチキン」と「エビカレー」「チキンカレー」を注文。前菜のパリパリのチップスがおいしい。

各国の大使館ある立地で、接待用に使われるのか価格は少し高めであった。



エビカレー



タンドリーチキン



自家製アイス



自家製デザート



ラペットウツ



庶民の屋台料理



**下痢と、足のむくみと、脱力感**

「ついにやられたか!？」 調子に乗って食べすぎたのか!？」

前日から足がむくみ、下痢が続いている。脱力感もある。しかし、お腹は痛くないし、トイレが近い訳ではない。

○氏に相談すると、「水はどのくらい飲んでいましたか？」と聞かれるので、

「毎日2ℓ以上は飲んでます。」 暑いため、熱中症にかからないよう、いつもより多く水を飲むようにしていた。さらに○氏は、「それは、水の飲みすぎにより、ナトリウムが欠乏しているんですよ」と言われる。アメリカのフーバーダムの労働者と同じであった。

それから、レストランでは、塩をスプーンに載せて舐めるように心がけた。周りの客は、異様な目で私を見ている。その後、不思議と下痢もむくみも止まった。

水の飲み過ぎは、胃酸も薄まるので、食当りもしやすくなる。分かっていたのだが、その程度がわからない。

「何でも水をガブガブ飲んでいればいいというものではない」

**暑い国に行かれる方は、ナトリウムの欠乏に注意してください。**

スポーツドリンクの粉末を水に入れて飲むのも効果的です。

**市内でバイクを見かけない。**

ヤンゴンの旧市内に向かう。市内に入ってもバイクを見かけない。

ベトナムでもタイでも、バイクが集団で走っているが、ヤンゴン市内では1台も見ない。ガイドに聞くと、「旧市内はバイクの乗り入れ禁止」であるらしい。それにしても規則をよく守る国だ。

**クラクションの音も聞こえない。**

さらに、クラクションの音も聞こえない。これも、「むやみにクラクションを鳴らすな」と法律で決まったようである。実に規則正しい国民性だ。これが、他のアジアの国と比べて違ふところだ。

待ちの中もきれいで、ゴミはあまり落ちていない。きれいな街である。

旧市内は、イギリス植民地時代の建物が残っている。露店には、路から溢れんばかりの食べ物の屋台が出ていて活気がある。衛生的に心配があるから買わないが……

黒米のおこわや、赤くはないが赤飯らしきものも売られている。

赤飯を少しつまんで食べさせてもらったが、日本の赤飯と殆ど変らない。小豆も潰れていない。塩をかけて食べる習慣はないようだ。

それにしても、さっきから私の後ろに、托鉢の小坊主が何も言わずに付きまとっている。

## 工場用地を視察

### 今年6月にNFIL（新外国人投資法）が可決される予定

この新しい法律が施行されれば、外国企業が一気にミャンマーに押し寄せる。

ミャンマーは、天然ガス、石油、チーク材、米、穀物類の一大産地である。今でも鉱物資源が多く眠っている。

### ビルマの繁栄は歴史が証明している。

18世紀から19世紀にかけて、ミャンマー（ビルマ）は、イギリスの植民地であり、首都ラングーンには、東インド会社の拠点であった。

ビルマの資源は、ラングーンの港を出て、インドを経由してヨーロッパへと運ばれていた。

当時のその扱い規模は、シンガポール、マレーシア、タイを上回るほどだった。

### 日本軍は石油の確保と、援蒋ルートの遮断を試みたが失敗に終わる。

太平洋戦争時代、日本軍はビルマのイギリスが開発した石油プラントを占領しようとしたが、イギリスはその施設を破壊して撤退している。

インドのインパールを占領しようとしたが、これも失敗におわる。1万7千5百人が犠牲になっている。

### ミャンマーはアジア、ヨーロッパにとっては魅力的な国

1990年代は、軍事政権により、外国企業はミャンマーから撤退した。日本の銀行、商社、日航ホテル、大丸デパートもその時期に撤退した。

しかし、今回の市場開放は世界中が注目している。

6月を待たずに、中国、シンガポール、タイ、韓国などのアジアの企業がすでに進出を計画したり、すでに進出している。

## 工場用地を視察

工業団地の中にある工場物件をいくつか見て回る。当たり前のことだが、不動産価格はどんどん上がっている。2エーカー前後の建物の家賃が、1カ月50万円～60万円。（交渉の余地あり）オーナーの意向はなるべく日本企業に貸したいらしい。1年契約で1年ごとに7%～10%地代が上がるらしい。

穀物倉庫が多く、中にはまだ精米機などが残っている。

### 「価格はいくらでもよいから買って下さい」という土地

次に、郊外の原野で、「価格はいくらでもよい」という物件を見に行く。しかし、車で1時間走っても目的地につかない。かなり辺鄙な土地である。途中であきらめる。

### 泰緬鉄道を見つける

かつて、イギリスと日本が、ビルマからタイまで鉄道を敷設した。映画「戦場にかける橋」が有名である。その橋を見に行くには、ヤンゴンから2日～3日はかかるらしい。

車から降りて線路を歩いてみる。かなり古くなり、枕木がガタガタである。

単線で1日に数本しか走っていないらしい。戦後、電車や線路のメンテナンスがされていないらしい。

地方に行くともまだ貧しい地域もある。フィリピンの「スモーキーマウンテン」のようところもまだ存在する。ゴミ捨て場でゴミをあさる姿も見かける。

#### 4月はまだ雨季

木々は青々としているが、畑や田んぼの色は茶色である。雨が降らないため、草が枯れているのだ。雨季の時期の河の後も残っているため、よく見るとここは、雨季には河になると思われる場所も多い。

もし農地や原野を買って、自給自足などと考えている人は、土地は雨季に見ないと分からない。池や河を買わされる場合もある。また、雨季には道がぬかるんで、車でたどり着けない場合もある。

「いくらでもいいから」という土地には注意が必要

#### 日本人が寄付したという小学校

4月、5月は学校は春休みで誰もいない。日本人が寄付したという小学校が通り道にあったので、のぞいて見る。建物はそこそこ立派だが、中には机やイスがない。教材も粗末なものである。その後のメンテナンスがされていないのだ。



工場用地



工場用地



ゴミをあさる人



ゴミの山



泰緬鉄道





鋌が外れた枕木



日本人が寄付した小学校



小学校内部



仏塔



宿坊



### ミャンマーは「黄金と水の国」

一様、ミャンマーに来たので、仏塔（パヤー）にも足を運んで見る。

ミャンマーのどこの田舎に行っても、黄金の仏塔が沢山存在する。

階段から靴を脱ぐのがしきたり、足の裏が痛くならないようにじゅうたんが敷いてある。

仏塔（パヤー）の入口は、東西南北の四か所あり、中は円形でその中心に、「仏様の歯」（レプリカ）が展示されている。

### ミャンマーは8曜日

どこでお参りをするかと言うと、まず、自分の曜日を調べて、その曜日の場所でお参りをする。お参りする場所は、仏様の歯の周りに8か所ある。

お参りをして、写真を撮っていると、また後ろに小坊主が立っている。

写真撮影は有料であるようだ。

### 仏塔





仏さまの歯（レプリカ）

### 日本人戦没者慰霊碑に参拝

これも、最初から訪れる計画であった。インパール作戦で戦没された方々の慰霊碑。  
 インパール作戦（日本側作戦名：ウ号作戦）とは、1944年（昭和19年）3月に日本陸軍により開始され7月初旬まで継続された、援蒋ルート（イギリスの蒋介石援助ルート）の遮断を戦略目的としてインド北東部の都市インパール攻略を目指した作戦のことである。  
 補給線を軽視した杜撰（ずさん）な作戦により、多くの犠牲を出して歴史的敗北を喫し、無謀な作戦の代名詞として現代でもしばしば引用される。

何故か、線香を持った女性が二人立っていて私たちを待ち構えている。

線香は日本の高級品であった。

### 映画「ビルマの豎琴」のモデルである、武者一雄（本名 中村一雄）さんの記念碑

水島上等兵のモデルは、ビルマで終戦を迎え、復員後僧侶になった群馬県利根郡昭和村の雲昌寺前住職 中村一雄氏2008年 12月 93歳で亡くなっている。

その「世界平和記念碑」が建っている。

今回は非常にためになった有意義なツアーであった。

ミャンマーを後にして、経由地のタイに向かう。





### 空から見るミャンマーとタイの国境

飛行機の中から、ミャンマーとタイの国境を見る。

なぜそれが分かるかと言うと、乾季であるため、ミャンマー側の国土の色は茶色。

タイ側の国土の色は緑であり、その境界線がはっきりと続いているからだ。

タイも乾季であるが、灌漑施設が完備しているため、田畑が青々としてる。

これからのミャンマーの発展の可能性を見た。