

城取博幸の プノンペンのスーパーマーケット見聞録

NO31

2012年 8月

城取フードサービス研究

城取 博幸

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

カンボジアの概要

- 正式名称：カンボジア王国 Kingdom of Cambodia
- 政治体制：立憲君主制
- 国旗：国旗にはアンコールワットが描かれている
- 首都：プノンペン 人口約134万人（2008年）
- 人口：約1,338万人（2008年）
- 面積：約18万km² 日本の約50%
- 人種・民族：クメール人、その他
- 宗教：仏教（上座部仏教）、イスラム教、カトリック、その他
- 言語：クメール語（公用語）、フランス語、英語、ベトナム語、タイ語、中国語
- 通貨：リエル
- 時差：-2時間。カンボジアが正午のとき、日本は午後2時

成田空港～バンコク～プノンペン

今回の旅行スケジュール

日本からプノンペンへの直行便はない。

インターネットで、タイ交際航空の成田～バンコク～プノンペンの往復チケットを購入。

購入と同時に「旅行日程表」がメールで送られてくる。

なかなか気のきいたシステムだ。

成田～プノンペンは、成田を午前11時に出発 バンコク着15時30分の予定であったが、予定より30分早く到着。バンコクでトランジットし、18時15分発のプノンペン行きに乗り換える、プノンペンには夜の19時25分に到着する。

バンコク国際空港は広く、トランジットにはかなりの時間がかかる。

国際線へのトランジットはそうでもないが、国内線への乗り継ぎは、オートウェイはあるものの、1km位の移動を覚悟しなくてはならない。慣れないと1時間くらい平気がかかってしまう場合があるので、乗り継ぎ時間は十分取っておいた方がいい。

カンボジア入国には「ビザ」が必要

日本でも「ビザ」は取得できるが、提出書類の内容を見るとかなり面倒くさい。それに、大使館に申請に出かけて、また受取にも行かなくてはならない。

入国時にビザが取れるとガイドブックに書いてあるので今回はそれに挑戦する。

時間のかかるのは覚悟しなければならない。プノンペンのホテルに到着するのは深夜になるのは覚悟していたが、意外とスムーズにビザが取得できた。

機内で「入国申請書 出国申請書 税関申告書」が配られるが、「ビザ申告書」を希望すればもらえる。

パスポートサイズの写真1枚とUS\$20が必要。

初めての国で深夜にあまりタクシーを利用したくないが、スケジュール上仕方がない。

タクシードライバーは英語が堪能で気持ちよくホテルまで到着することができた。

途中で「ここが、独立記念塔」「1945年にフランスから独立した事を記念した物」と付け加える。1945年は日本の終戦の日。

日本人としては少し複雑な気持ちである。

バンコクの国際空港の「タイ国際航空」のラウンジには満足

タイ料理、中華料理、コンチネンタル料理、フルーツ、サラダ、スープが提供されている。**航空会社のラウンジは、軽食のサービスにかなりの格差がある。**

タイ交際航空は、ANAと同じ「スターアライアンス」に加盟している。

成田空港の第一ターミナルには、「ANAのラウンジ」と「ユナイテッド航空」のラウンジとがある。ユナイテッド航空のラウンジの方が近いため、そこを時々利用するが、そこで提供される軽食が「ヒドイ」。

ドリンク類を除けば、いつも余りものの中巻寿司と、バナナ、カップ入りのフルーツ位しかない。しかし、このカップフルーツは、トップシールでスーパーマーケットでも扱える商品だ。

トランジットで目的地へ行く場合、到着が深夜になる場合が多いため、ラウンジで十分お腹に入れておきたいと思うのが旅人の心情である。

プノンペンのアミューズメントホテル「NAGA WORLD」に泊る

トンレサップ河沿いの高級アミューズメントホテル。これもネットで検索して最低価格(8,000円程)で予約する。

勿論泊るのは初めてであるにもかかわらず、最低価格でありながら、上層階の広めの部屋を提供された。

ネットでカード決済する際に、クレジットカードを使うため、その時にカードの種類によってステイタスが決まっているのではないかと最近思う。

すなわち、悪く言えば「個人情報」がもれているのだ。

アメリカでは、いくらお金持ちでもカードを使わなければ、ステイタスも信用度も低いと言われている。

クレジットカードの種類で、個人がランキングされていることは覚悟しなければならない時代である。



トランジット



タイ航空ラウンジ



ビザ取得カウンター



カンボジア ベトナム友好の塔



独立記念塔



セントラルマーケット



観光客なら誰でも訪れる セントラル・マーケット

ホテルからセントラル・マーケットまでの距離は約5 km。しかし、歩いて行く人はいない。この暑い中を歩くのは自殺行為だからだ。

ホテルのベルボーイにタクシーをお願いすると、トゥクトゥク（バイクの後ろにリアカーを付けた乗り物）のドライバーを呼ぶ。「メータータクシーを呼んで欲しい」と言うと、気持ちよく呼んでくれた。どうも、トゥクトゥクやバイクタクシーは乗ったことがないのであまり気が進まない。

中は、ベトナム ハノイで見たのと同じ、観光客向けの「みやげ物売場」である。

その周りに飲食店や生鮮市場が立ち並ぶ。

少し歩いただけで、バイクタクシーやトゥクトゥクの呼び込みがうるさくてたまらない。

中華垃麵

オーダーが入るたびに、店頭で垃麵（小麦粉を伸ばして麺を打つ方法）を打つ。

よく見ていると、小麦粉を広げて、丸めて、棒状にして、だんだんと細くして行く。

おなじみの値段の付いていないメニューを見せられる。外国人価格は当たり前である。

骨付きチキンラーメンと空芯菜炒め、ボトルの水を注文する。

ラーメンはチキン味で薄味。しかし、おいしい。好みで「甘い中国醤油」と「酢醤油」をミックスしてかける。

「空芯菜炒め」はニンニクのみじん切りがゴロゴロと入って、少し脂っこいがこれもおいしい。いつも「空芯菜の炒め物」を注文して気になることだが、最後に皿に残る黒い粉状のスープはいったい何か。「もしかして、ドロ？」

そんなことを気にしていたら、アジアでは飯が食えない。





凄いスコール

ショッピングセンターの中のファストフードの店でスコールをやり過ごす。30分経ってもスコールは止まない。ヨーロッパからの観光客は合羽を着て平気で歩いている。

それにしても、隣の席の若いカップルは、さっきからお互いにスマフォを見ているだけで、会話が聞こえない。2人ともとてもシャイである。どこの国も、若者の行動は同じである。2人は、スプーンとフォーク（タイやカンボジアではナイフの代わりにスプーンを使う）を使い日本で言う「めざし定食」（ライスと魚だけ）を食べている。

思わず見入ってしまう。これも素朴でうまそうだ。

ソシア・ショッピングセンター内の「ラッキー・スーパーマーケット」

セントラル・マーケットの近くにある近代的な大型ショッピングセンターの1階の「ラッキー・スーパーマーケット」。

価格表示は、全てUSドル、勿論リエルでも買うことができる。

日本を含むアジアやヨーロッパからの輸入品も多く、観光客も多く見かける。

日本の商品は、日本の価格の2倍から3倍程度。

売場面積は500坪程で、生鮮食品の占める割合は25%程。

ムリのない、利益の取れるレイアウトだ。

入口を入れば、インスタアベーカーリーのパンのバラ販売、対面ケースには、ロテサリーチキンとケーキが隣に並ぶ。デリカは深追いをしていない。

生鮮食品は、市場の近くであることもあり、あまり生鮮食品の売場面積を取っていない。

鮮魚、精肉とも「RTC商品」の品揃えも充実している。

生魚や生肉だけでなく、冷凍の丸魚や肉も販売されて、買物には不自由しない店だ。

日本はチルド商品にこだわり過ぎ

日本のスーパーマーケットは「生」にこだわり、あまり冷凍の生鮮食品が売られていない。

変なプライドがある。

客のTPOを考えれば、冷凍の生鮮食品の品揃えも今後必要になるのではないかと考えさせられる。

アジアの国々では、魚の切り身は、真空パックされて冷凍で販売されている。

その方が、かえって鮮度がよかったりもする。

緑色した「冷凍エビフライ」

冷凍食品の売場を見て驚かされたのは、緑色の天ぷらの衣のようなものが付いている「エビフライ」。これはどういう意味があるのか、ガイドに聞いてみようと思う。

「ドライドリアン」

ドライ食品のゴンドラのサイド陳列で「ドライドリアン」が \$2.3 で売られている。

アジアでは「ドライマンゴー」はあまりにも有名だが、「ドライドリアン」は珍しい。

カタカナで「モントーン ドリアン」

中国語で「真空 急凍 乾燥」と漢字で書いてあるので分かりやすい。

一口食べてみたが、食感はサクサクとしたフリーズドライ食品だが、臭いはドリアンそのもの。後味は強烈である。

話題にはなるが、ドリアン好きな人でなければ、おすすめできない。

ドライ食品売場で「宝探し」

ドライ食品売場は、世界からの輸入品が多いため、なかなか楽しい売場である。

日本の多くのスーパーマーケットは、「コモディティ商品」に絞り込まれているため、「宝探し」をする楽しみが少ない。

あるとすれば、成城石井や北野エース、カルディが最近はややポピュラーだ。

特に最近はやや、低価格で輸入品を販売する「カルディ」に人気が集まっているようだ。

「モンサンミッシェル」のクッキーが 198 円で販売されていた。

「タイ産 木箱入りのはちみつ」

価格は \$13.4 と少し高額だが、円形の木製の筒に入って、切り込みの入ったはちみつを取るスプーンが付いているのがうれしい。

キッチンのインテリアとしても最高である。

タイかプノンペンを訪れたらぜひおみやげにすれば、必ず喜ばれる商品だ。2つ購入。

実際、売場在庫も少なく、よく売れている。

「パームシュガーとカルフォルニアレーズン」

バナナの皮で編んだ箱に入っているカンボジア産「パームシュガー 500g」 \$5.20

カリフォルニア産の「SUN MAID レーズン 500g」 \$3.95

レーズンは自分が食べたかっただけ。

まだ味は試してないが、パームシュガーもおみやげ用としては喜ばれそう。

その他、香りのよい「ホワイトペッパー」「ブラウンペッパー」「ブラックペッパー」も売られていたが、胡椒ミルがないため諦める。

日本でも「宝探しのな売場」が欲しい。

スーパーマーケットでは、低価格商品やPB商品の開発が盛んに行われているが、日本のスーパーマーケットは何かつまらない。

円高が長く続いているにもかかわらず、売場に輸入品が少ない。

うちの子供は、たまに西友に「ASUDAのチョコレート」やオーストラリア産の「TIM TAM」のクッキーをわざわざ買いに行く。

ドライ食品売場の拡大と、輸入品を低価格で販売すれば、差別化に繋がるのではないのでしょうか。

それにしても、世界のスーパーマーケットを見て歩くのは実に楽しい。



ソシアショッピングセンター



ロテサリーチキンとケーキ RTC商品



精肉売場

くだもの売場

冷凍魚



グリーンのエビフライ

ドライドリアン

ドライフルーツ



乾燥梅干



コーヒー売場



購入商品

ブノンペンの

「ペンシル・スーパーマーケット」と「ラッキー・スーパーマーケット②」

ブノンペンには2つのスーパーマーケットがあるとガイドブックに書いてあるのでまず、ホテルの近くのペンシル・スーパーマーケットへと向かう。

店の看板には、「ペンシル エクスプレス」と書かれている。

100坪程度の都市型の小型店である。

中に入ると、奥に長い店で、突きあたりのリーチンケースに野菜、くだもの、加工肉、チーズなどの乳製品、チルドデザート、飲料などが陳列されている。

インスタ加工品は一切ない。

レイアウトとしてはおもしろいが、リーチンケースの商品の量がみすぼらしい。

発注がうまくいっていないのか、穴だらけである。

それにしても、従業員の数が多い。

この手の店の従業員は多くても3名のはずなのが、7名もいる。

それでも店が運営できるのは人件費が安いからに違いない。



市内の「ラッキー・スーパーマーケット」

ペンシル・エクスプレスからは、距離にして1km程だが、何しろ信号機のない交差点や歩道に車や屋台がはみ出していて、店に着くまでに30分以上かかってしまった。

それにしても、わくわくするような素晴らしいスーパーマーケットである。

1時間ほど店を見ても飽きない品揃えである。

この店のレイアウトは、入口にパンとデリカ、デリカは対面でハムを販売している。

5台の青果の平台と冷蔵ケース、その反対側には精肉と鮮魚のインスタ加工商品が並ぶ。

「RTC商品」は、前に見た「ソシア・ショッピングセンター」で売られている商品と全く同じもの。チェーンストアの「原理原則」が貫かれている。

ここで、疑問 海外の進んだ小売企業の支援がなければ、独自でこれだけの店を開店することはできないはず、しかし、情報では外資はまだ参入していない。

生鮮コーナーを過ぎて右に曲がると、そこはチルド商品と冷凍食品、アイスクリームの平ケースへと続く。

ここでも、ケーキやワッフル、パンケーキは冷凍で販売されている。リーチインケースと平ケースに2ヶ所陳列であった。

日本もそろそろその時代。

ドライ食品の中心価格は\$1.5~\$2.5

現地の人からすれば、この店は高級スーパーマーケットかもしれない。

ドライの「日本食品コーナー」は4尺×4本=16尺もある。

日本人はあまり住んでいないものの、日本の商品のブランド力はかなり強い。

これだけ輸入品が多いということは、国内の食品メーカーがまだ発達していないことも理由に挙げられる。

日本のスーパーマーケットの今後の生き方が見えたような気がする。

①冷凍食品、ドライ食品で差別化。

②「低価格コモディティ商品+低価格輸入品+宝探しの商品」

③「生鮮食品売場縮小」「生鮮冷凍食品売場の拡大」

いずれにせよ、店で一番利益を稼いでいる日配食品（冷食含む）とドライ食品、菓子、雑貨、酒の売場が今後拡大されるであろう。

水や飲料、カップ麺などの売場を広くとるのはいいが、品揃えがなぜかつまらない。

何度も言うが、1時間いてもまだ見足りないような、わくわくするような品揃えが欲しい。

日本はアジアの中ではまだ裕福な国であるが、売っているものは豊かさに欠けているように思うのは、私だけであろうか。

スーパーマーケットの2階に「アップル・ストア」

「ジーニヤス・バー」はあるのか分からないが、プノンペンの若者もアップルの商品を店で触っている。

1階のラッキーが経営するハンバーガーショップでも若者がアップルのノートパソコンをいじりながら何やら話をしている。

その隣で、台湾製の「ACER」のパソコンで何やらやっている日本人のおやじ。それは私であるが、「何か？」と言いたい。

かつて、チェンマイのナイトバザールでコピー品の腕時計を売っていた、怪しげな中東の男の言葉を思い出す。

「3,000 円の時計でも、30 万円の時計でも、時間は同じネ」

そうだ、そうだ、「ACER」でも「APPLE」でも私にとっては全く同じである。

しかし、海外で日本から電話がかかってくると、ドキッとする。

「ガラパゴス型」の携帯をポケットから取り出すのが少しだけツライ。



R T C商品 トマトの肉詰め キャベツの肉詰め 店内に仏壇



冷凍ケーキ 冷凍ケーキ フランス輸入ヨーグルト



日本の菓子 アップルストア

「カンボジア」の語源

ガイドの話によると、元の名前は「クメール」であったが、「第二次世界大戦中、日本人が、かぼちゃが多く獲れる国であるから「かぼちゃ」→「カンボジア」と名づけた」という説がある。

私も「かぼちゃ」が語源だと思っていたが、よく調べると「僧侶の子供」という説もある。「カンブー（僧侶）」、「チャ（子供）」＝「カンブーチャ」→「カンボジア」
どうも、後者の方が夢があって正しいような気がする。

第二次世界大戦で日本軍は、カンボジアのフランスからの独立を支援し、1945年4月12日に、シアヌーク王はフランスからの独立を宣言している。

その後、終戦で独立は消滅。1953年完全に独立。

「侵略」と「独立支援」 どちらの言葉を正しいとするか。

庶民の台所 オルセイ生鮮市場

プノンペン市内には多くの市場がある。衣料品や家庭雑貨、食料品に至るまで何でも揃っている。

私は訪れた国の生鮮市場を必ず見るようにしている。そこに庶民の食生活を見ることができからだ。

「セントラル市場」、「オルセイ市場」の外観も作りもベトナムの市場によく似ている。ガイドにそのことを話すと、ベトナムの指導のもとに新しい市場を作ったらしい。ベトナム側は「ヤンゴン市場」と名づけることを希望したが、住民の反対で「オルセイ市場」となったようだ。

にわとりは、足を縛られ生きてまま売られている

アジアの市場は数多く見ているので、野菜やくだもの、豚肉、魚の売り方は変わらない。違うのはにわたりの売り方だ。

多くの国はにわとりを「ケージ（鶏カゴ）」に入れているが、ここでは、足を縛り一か所にまとめている。20m程の通路の両側ににわとりが置かれている。

生きているのか、死んでいるのか分からないくらい静かにしている。

客は、好みの鶏を見つけてその場でさばいてもらう。

究極の「鮮度管理だ」

海の新鮮な魚も豊富

その日に獲れた新鮮なカニや大型のエビも売られている。

カンボジアでは、メコン川と海があるため、川の魚も海の魚も豊富だ。

魚料理もおいしい。

魚の保存は、「干物」と「漁醤」

小魚や余った魚は、干物にして保存食品にする。

料理のダシを取ったり、焼いて料理のトッピングに使う。

カンボジアに魚醤「トゥツ・トレイ」

市場の魚醤の店では、発酵レベルに分けて何種類か売られている。

魚の形がまだ残っているものから、発酵が進みペースト状になった物まで様々である。

カンボジアは胡椒の産地でもある。

フランスがカンボジアを植民地にしたかった大きな理由がここにある。

イギリスは、インドやスリランカ、ミャンマー、シンガポールに次々と「東インド会社」を設立し、胡椒を独占しようとしていたからだ。

写真は、獲れたばかりの緑の胡椒。香りはあまりしない。

市場の「デザート屋」

カンボジアはデザートの宝庫でもある。

ココナツミルク、寒天、でん粉、穀物類を使ったスイーツが露店で売られている。自信がないから食べなかったが、どれもうまそうである。

サトウキビジュースとココナツジュース

サトウキビをその場で絞ってジュースにしてくれる。これはおすすめ。

ココナツジュースは、レストランでも販売している。

ココナツの上の部分を割ってストローを付けてくれる。

飲み終わったら、スプーンで内側の白い部分をそぎ取り、醤油を付けて食べれば最高。

わさびがあれば、まるで「イカの刺身」である。

現地の人もスプーンで食べているので恥ずかしいことはない。

是非、トライしてみてください。



オルセイ市場



デザート



魚の干物



にわとり市場



足を繋がれた鶏



川ガニ



魚の調理



魚の発酵調味料 トウツ・トレイ



採れたての胡椒



串揚げ



糖キビジュース



デザート売場

シェリムアップの「山本日本語学校」

日系旅行会社JHCが経営する日本語学校。その卒業生が今回ガイドをしてくれた。

彼女の父は、彼女が1歳の時、地雷を踏んで亡くなったと言う。

「山本日本語教育センター」とは、長い内戦により疲弊したカンボジアの復興に役立てるため、そして日本とカンボジアの友好を深めるために地元の理解と協力を得て設立されま

した。

今日までカンボジアで日本語を学びたいと願う意欲的な若者への教育に力を注いでおり、毎年多くの卒業生を送り出しています。1996年3月に設立。

「山本学校」と呼ばれ、現地の人々に親しまれています。

<http://www.angkor-tour.com/jhc/yamamoto/index.html>

JICAの協力で、プノンペンには「日本橋」や「日本とカンボジアの国旗」が付けられた学校を車の中から数多く見ることができた。

少し前に、「カンボジアに学校を作ろう」などの運動で、教育環境がよくなっていると言う。

日本人の印象はすこぶるよいようだ。

そのせいか、市内を走っている車は殆ど「トヨタ車」、レクサスの数は東京より多いくらいだ。「ひも付き支援だ！」などと言ってはいけない。

パラゴン・ショッピングセンター

「パラゴン・ショッピングセンター」内のスーパーマーケットを視察。

シンガポールにも「パラゴン・ショッピングセンター」があるため、シンガポール資本のショッピングセンターである可能性が高い。

平日であるせいか客はまばらである。

それにしても、従業員の数がここも非常に多い。しかし、これらの若者が、将来のこの国の小売業を支えていくのだ。

商品のボリュームも少なく、集客にはまだ時間がかかりそうである。

生鮮部分の面積は少なく、ドライ食品、雑貨、非食品の面積が約4倍。

ディスカウント・ストアのイメージである。

料理用豆腐トレー入り

アジアでは豆腐を「冷やっこ」で食べる事はない。加熱して料理に使う。

タイでヒットしている「日本式たまご豆腐 袋入り」はここでも販売されている。

従業員に「これは生で食べられるのか？」と聞くと、「生で食べないほうがいい。スープに入れる豆腐だ」と答える。

日本語が書いてあるが、「タイ産 ジャポニカ種」日本語では現地の人には読めないだろう。

アジアでは日本語を使った商品のパッケージが非常に多い。

中国のメーカーが作った日本人でも意味が分からない日本語が書かれた製品もある。

例の問題で、中国国内でも日本語らしき商品も売場からの撤去が始まっているらしい。

この店は、スーパーマーケットとしてまだ認知されていない感がある。



加熱用豆腐



タイ産ジャポニカ種の米 地元のビール

ペンシル・スーパーマーケットの1号店

プノンペンを代表するスーパーマーケットは、「ラッキー・スーパーマーケット」と「ペンシル・スーパーマーケット」であるが、ラッキー・スーパーマーケットは4店舗、ペンシル・スーパーマーケットは先に紹介した小型店を含めた2店舗。出店が加速しているため、店舗数は増えている。

ペンシル・スーパーマーケットは、日本の業務スーパーが扱うような大型商品も販売している。

手の込んだ「RTC商品」

ガイドに聞くと、「市場では扱っていない商品で、時々購入するとのこと」低価格の生鮮市場に対抗するための高付加価値商品を開発し販売している。

弁当箱に入ったアイスクリーム（タイ産）

2段式の立派な弁当箱にアイスクリームが入っている。

こうしたユニークな商品作りがおもしろい。

スーパーマーケット業態は、まだ店舗は少ないが、近い将来、店舗数は二桁、三桁になることは分かっている。

小売業の外資の参入はまだない。



ジャックフルーツ

魚の切り身

RTC商品



RTC商品

ミニ餃子



あひるのたまご?





2段アイスクリーム

外国人に人気の「クメール・スリン」レストラン

ガイドブックにも載っている有名店。カンボジア料理とタイ料理を扱う。

趣のある木造家屋で、庭には大きな木が茂っている。

窓が大きくエアコンを使わなくとも、風通しがいいため暑くない。

ゆったりとした時間の中で食事が楽しめる。

オーダーは好みを言ってガイドに任せる。

飲みものと料理4品オーダーしても、3人で\$30もかからない。

「魚のスープ」 味のベースはトムヤムクンと同じだが、辛くはない。

白身の魚のダシがよく出ていておいしい。

白身魚をココナツミルクで味付けしたもの。バナナの葉で作られた器に入っている。カンボジアの名物料理であるらしい。

「鶏肉とカシューナッツの炒め物」 中華料理の定番料理だ。

しかし、脂っこくなく、味付けも薄味でおいしい。生のヤングコーンに時期であり、缶詰めと違い香りも、食感よい。

「パイヤサラダ」 これもカンボジア料理の定番メニュー。辛さは抑えてある。

乾燥した魚がトッピングされている。



魚のスープ



パパイヤサラダ

鶏肉とカシューナッツの炒め物

ホテルのカンボジア料理



カンボジアの焼きそば 味は少し濃い。
付いてきたスープは薄味でおいしかった。

カンボジアのイタリアン

海産物が新鮮であるためいやな臭いが無い。
米はジャポニカ種を使っている。サラダのドレッシングは2種類。
ガーリックトーストもおいしかった。フランスのパン製造技術が生きている。



ハンバーガーショップの「チキンライス」

ドラムのフライドチキンにライス、漬け物だけのシンプルなもの。
漬物がおいしかったので、単品をオーダーしたかったがメニューになく諦める。



カンボジア料理の特徴

主食は米、おかずは魚が基本

タイ料理程辛くなく、味付けも薄味である。

日本と同じように、干した魚や魚醤を使うため、天然のグルタミン酸ナトリウムの量は日本より多いかもしれない。

どの料理をたべても、魚好きの日本人の好みによく合う。

プノンペン郊外の「キリング フィールド（処刑場）」

ポル・ポト政権時代の処刑場跡。慰霊碑には約 9000 柱の遺骨が安置されている場所。

ポル・ポトは、若い時にフランスに留学し、スターリンの社会主義の影響を受けている。ベトナム戦争で「ロン・ノル将軍」がアメリカの支援を受けてクーデターを起こす。シアヌーク国王は北京に亡命。

ポル・ポトは、中国の支援を受けて、ロン・ノル政権を打倒する。シアヌーク国王はそれを支持。

「腐ったリンゴは、箱ごと捨てる！」の考え方から、このような虐殺が起きた。

当時の幹部の何人かはまだ生きている。先日、当時の幹部が痴ほう症であるという理由から釈放された。

プノンペンのトースレン刑務所の収容された人々がここで処刑された。

骨が収められている記念塔。殆どが白人の観光客だが、日本人の姿もちらほら見かける。

ガラスのケースには、おびただしい数の頭蓋骨が展示されている。

その層がビルのように、10 段近く建物の上に伸びている。

上を見上げても同じ光景。

中央のガラスのケースは、細い通路を通過して、ぐるっと一周することができる。

日本から送られた「折り鶴」が展示されている。「高校の名前が書いてある」

菊の花と線香を購入して、そこに供える。「合掌」

二度とこのようなことは起きてほしくない。

日本も第二次世界大戦で、国を混乱させてしまった一員でもある。

骨が掘り出された場所。129カ所にも及ぶ場所に埋葬されている。

くぼみは骨が掘り出された跡。

中央のコンクリートは中国人墓地跡。

子供の頭を打ち付けて殺害した木。近くの木にはスピーカーが取り付けられ、大音響で毎日音楽が流れていたという。

訪問者のミサンガが飾られている。

当時の担当幹部はまだ生きていて、最近ここを訪れて「すまないことをした」と手を合わせたという。

この場所は、以前は中国人の墓地であった。

少し気になるのは、中国人の石棺の上が歩道になっていることだ。

何も知らない観光客はその上を平気で歩いている。

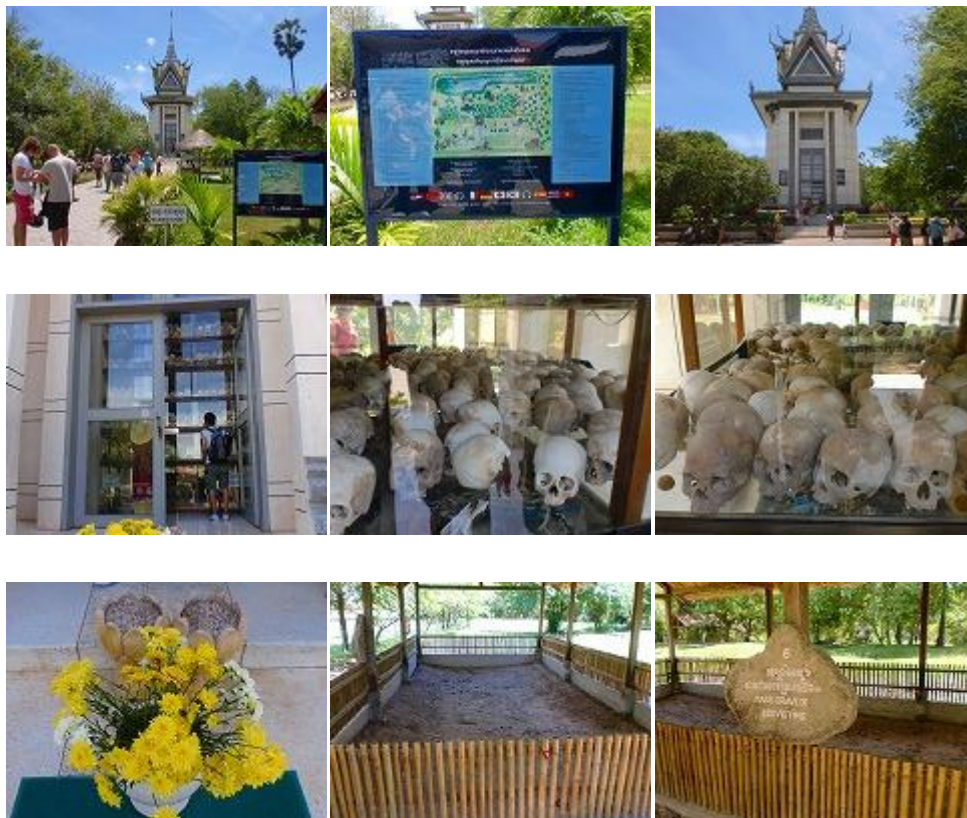
カンボジアの近代の歴史は、フランスの植民地、日本の侵略、さらに、ベトナム戦争では、アメリカ資本主義（ロン・ノル）と中国共産主義（ポル・ポト シアヌーク）の代理戦争でもあった。

また、ポル・ポトは知識人を端から容赦なく殺害した背景には、「エリートコンプレックス」があったのではないかと推測する。

国費でフランスに留学に留学するが、卒業試験に3回も落ちて国に帰えされている。

二度と起こしてはならないこと。

今後のカンボジアの平和と発展をお祈りした。





中国人の墓

途中の日本橋