

城取博幸の

ベトナム ダナンのスーパーマーケット見聞録

N0103

2018年3月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ベトナムの概要

- ・国・地域名 ベトナム社会主義共和国 Socialist Republic of Viet Nam
- ・面積 33万1,690平方キロメートル（日本の0.88倍）
- ・人口 9,270万人（2016年、出所：ベトナム統計総局（GSO））
- ・首都 ハノイ 人口 732万8,000人、ホーチミン人口 829万8,000人（2016年、出所：同上）
- ・言語 ベトナム語、ほかに少数民族語
- ・宗教 仏教（約80%）、そのほかにカトリック、カオダイ教、ホアハオ教など
- ・公用語 ベトナム語

基礎的経済指標

項目 2017年

- ・実質 GDP 成長率 6.8（%）
- ・名目 GDP 総額 223.86（10億ドル）
- ・一人当たりの名目 GDP 2,385（ドル）
- ・消費者物価上昇率 3.5（%）
- ・失業率 3.2（%）（備考：失業率） 都市部
- ・輸出額 215,119（100万ドル）
- ・対日輸出額 16,839（100万ドル）
- ・輸入額 213,007（100万ドル）
- ・対日輸入額 17,316（100万ドル）

政治体制

- ・政体 社会主義共和国
 - ・元首 チャン・ダイ・クアン大統領（国家主席） Tran Dai Quang（2016年就任、1956年10月12日生まれ）
 - ・議会制度 一院制 一党（ベトナム共産党、書記長：グエン・フー・チョン）
- 議会概要（定員数、発足年、任期）議員数 500名（2016年5月22日総選挙実施）任期 5年

https://www.jetro.go.jp/world/asia/vn/basic_01.html

ベトナム ダナンに向けて出発

羽田空港発 AM1 時 30 分

ホーチミンを経由してダナンに向かう

ダナンの「BIG C」「LOTTE MART」地元企業の「VIN MART」を視察予定

ベトナムの歴史を調べてみると、意外と日本との関りが深い

「日本人が関係した世界史」の研究



羽田からホーチミンまでは 6 時間

幸運にも 4 席取れて横になれたがあまり眠れない

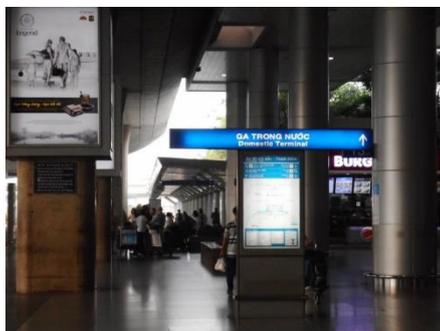
機内食の朝食



大量生産の割にはオムレツの中は半熟

うまくできている

ホーチミンに到着



一旦イミグレを済ませて国内線へ向かう

提出書類は何もないが、

ベトナムを一旦出国すると、1 か月期間を置かないと再入国できない
国内線の屋台風レストランで腹ごしらえ



早速、ベトナム名物の「海老のフォー」を注文
値段は 450 円くらいだ 左の皿はパクチーともやし、ライム
上に生のニラが
生のもやしも抵抗がある



味が薄いのでライムを絞る
ライムの切り方が面白い
ゆずやカボスはこうは切らない

ダナンに向けて出発 1 時間ちょっとのフライト
途中、隣の客が、私がトイレに行っている間に、私の席にコーラをこぼす
CA にお願ひして毛布を持ってきてもらいシートに敷く
機内サービスはコーラか水



タクシーで宿に向かう

ハイパーマーケットの「BIG C」のすぐ上にあるサービスアパートメント

12時だが部屋に入れてくれた

BIG Cは誰でも知っているなので、ランドマークになる

建物は古いが部屋は広い



キッチン 電子レンジやオーブンはない

なぜか？

それを使う「レディ・ミール」などのメニューがないからだと思う

パンは焼く手間を考えれば、買ったほうが安い

後から分かったことだが

キッチンに置いてあるのはディッシュウォシャーかと思ったが、洗濯機であった



ダイニングキッチンとベッドルームが分かれている

小さいが書斎もある WIFI もうまく繋がる

これで、1泊 5000円ならば、まあまあかな



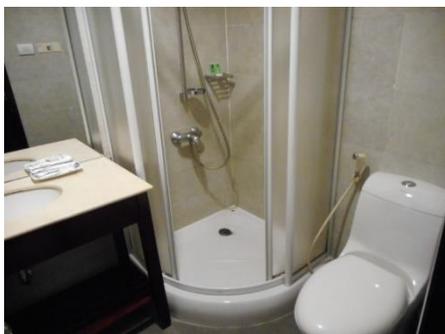
部屋が広い割にはトイレとシャワールームが狭い

シャワーはタンク式なので調子に乗って使うと水になる

トイレの紙はベトナム式で、流さず隣のゴミ箱に入れる

慣れないと上を向けていいものか、下を向けていいものか戸惑う

まあ、「ミルフィユ」か「ラザニア」を作る気持ちで紙を重ねれば間違いない(下品極み)



12階からの景色

黄色く見えるのが「ドラゴンブリッジ」

夜になると電飾になり、竜が動いているように見える

ダナンの観光の名所だ

奥に見える近代的な橋は「ソンハン橋」

その脇には高級マンションが建つ



来る前に「安南大国の夢」 牧久著 (株)ウェッジを読んだ

分厚い本だがほぼ読み終えた

時は、日露戦争に日本が勝利した後

ベトナム、ラオス、カンボジアはフランスの植民地が 80 年も続いていた

日本を見習えと多くのベトナム人が日本に留学する

その中に「グエン王朝」の最後のエンペラー「クオン デ」もいた

日本人の中にもベトナムの独立を願う、ベトナムで財を成した「松下光廣」がいた

ベトナムは東の間の独立を果たしたが、その後「ベトナム戦争」へと突入

今になって平和が訪れた

ベトナムと日本の関係は、

古くは、16世紀～17世紀 秀吉の時代「朱印船貿易」によって、ベトナム ホイアンに「日本人町」ができた

最盛期は400人ほどが生活していたという

その後、徳川家光に時代の「鎖国」により、ベトナムとの交流は途絶える

その後、19世紀の明治末期 天草、島原出身者の「からゆきさん」「からゆきどん」がベトナム、カンボジア、マレーシア、シンガポールへと向かう

山崎明子のサンダカン八番娼館」はあまりにも有名

映画にもなった

日本に帰りたくても帰れなかった人々

お墓は故郷の日本に向けて建てられているという

HIS ダナン支店に向かい、ガイドとツアーを申し込む

ホイアンは、400年前に日本人町に住んでいた「日本人の墓」が3つあるということなので、ガイドを雇って歩いてみようと思う。

鎖国により、5年以上海外で暮らした者は、帰国を許されなかったという

今でも現地の方が管理しているらしい

フエの「グエン王朝の帝廊群」は、日本とはあまり関係が薄いですが、ベトナムの独立を願い日本に留学した活動家

「クオン・デ」と「ファン・ポイ・チャウ」の墓があるということで、ツアーの内容を少し変更していただいた

天皇陛下御夫妻もそこを訪れている

ラストエンペラー「クオン・デ」の墓は離れているということで今回は諦める

海外を一人で歩くのは言葉の問題もあり限界がある

旅行社に相談して自分なりの計画を立てるのも一案だ

私の生涯研究の一つ「日本人が関係した世界史」も続けて行きたい

スーパーマーケット、生鮮市場、地元レストランは当然訪れる予定だ

明日は、市場、スーパーマーケットめぐりの予定

ベトナムの「Big C」

タイの小売り大手セントラル・グループは 29 日、ベトナムの大型スーパー「ビッグC」を仏小売り大手カジノから買収すると発表した。

負債を含む買収額は 10 億ユーロ(約 1220 億円)で、スーパーとコンビニエンスストア 43 店、ショッピングセンター30 店を引き継ぐ。

ベトナムでは既に百貨店2店を運営する。2015 年には現地の大手家電量販店「グエン・キム」の株式 49%を取得するなど拡大する消費市場で事業を広げている。

一方、カジノ・グループにとって今回の売却はアジア事業リストラの一環だ。

3月にはタイのビッグC事業をタイ大手財閥TCCグループ傘下の商社ベルリ・ユッカーに、31 億ユーロで売却した。(2016 年 4 月 29 日 日経新聞より抜粋)

フランスカジノグループはアジアから完全撤退したことになる

最近思うのは「ハイパーマーケット」が曲がり角に来ているような気がする

昨年見た、上海の仏オーシャンの「大潤発」「オーシャン」

私は「大潤発」を、台湾から中国へ追いかけ、レポートしてきたが、あの上海の状況を見て愕然としたイギリス テスコを見てもそうだ

小売業は進化していかないと生き残れないような気がする

ダナンの Big C

タイでもそうであったが、Big C は新築の高層マンションの 1 階に店を構えることが多かった



地下 1 階は駐車場、1 階はテナント、2 階が食品、3 階が非食品

1 階の食品売場 くだもの売場

木製の平台を活用

最近の木目調のデザインが主流だ



釈迦頭

お釈迦様の頭に似ていることから、この名前が付けられた
 タイ語でポメロ 日本でいう「ザボン」皮を剥いたザボンは売られていない



皮を剥いたマンゴ 小さな緑色のフルーツ
 塩が付いているため、そのまま食べられそうだが、食べたことはない



白菜 1kg 11900ドン(約 60 円)
 日本では今年、高い時で、1 玉 800 円~900 円まで高騰したが、ベトナムでは 1 玉 80 円ほど
 レタスは小さく安くない



青果売場の隣はパン、スイーツ売場

パンはフランスパンなど、フランスの影響を受けている

ここでも、フィリピンと同じように「魚のフレーク」の付いたパンを売っている

日本流に言えば、パンに桜田夫をかけたような商品だ

イケるかもしれない



パン売り場の自家製「ラスク」

フランスパンをスライスして焼いたもの 大袋 2 袋でたった 45 円で売られている

フランスパンの残が多いことが分かる

デリカ売場 おかずの量り売り



メインはフライドチキン

1 羽 169500 ドン 850 円くらい ハーフサイズ 450 円 ドラム 65 円

常温販売のトレーに入ったおかず

40 円～70 円と安い



かまぼこを揚げたようなもの 120 円
揚げ物は油が心配で買わなかった
ランチプレート

日本の弁当のようなものが、なんと 1 パック 120 円



美味しそうだがあまり売れていない様子
すぐに食べるのには安くいいが、ここは様子見
近くに市場があり、屋台で安く売っていることもある
魚の対面売場
ここもあまり売れている様子はない



カエル 110 円 鮮度が悪い
カラーコントロールで、野菜の緑と赤の唐辛子を入れているパックが多い
貝のむき身 130 円
これは加熱済みなので使えそう

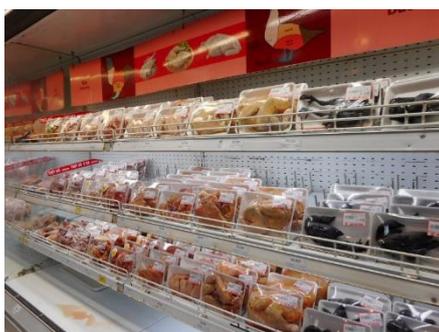


牡蠣のむき身のようなもの 110 円
これも要注意

「かいこのさなぎ」のポイル 120 円
いまでもアジアではよく食べられている
かいこのさなぎは精肉扱いです



とんでもなく安い、トレーに入ったものは鮮度があまりよくない
いきなりアジアの洗礼を受けないよう
「危険を察知」で買わなかった
それでも私は、アジアでお腹をこわしたことがない
年齢とともに、異常が弱っているのでこれからはあまり無謀なことはしない
精肉売場



最下段に商品が並んでいない
若い日本旅行者が「カラスが売っている」と騒いでいる
カラスはくちばしが大きい これは肌が黒い鳥の種類
これは前に鍋にして食べてことがる



肉のセット商品
最近はやりの「ミール・キット」だ それでも前に比べて種類が減った

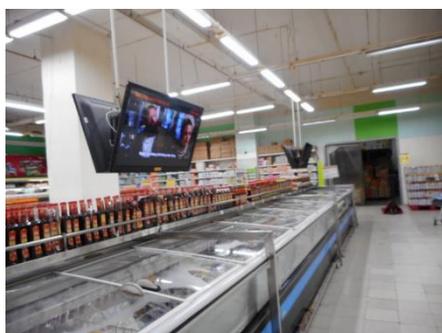
ゴーヤにひき肉を詰めたもの
ソースもついている



こういうものに力を入れているということは、あまり売れていない証拠
本来であれば、売れ筋の鶏肉が大陳されているはずだ
近くの生鮮市場の影響が多きいかも
明日覗いてみるつもりだ
感想は、前にもベトナム」で Big C は何度も見ているが
まったく進歩がない！

ダナン「Big C」の続き

変わらない「Big C」というより、「変わらない Big C」と言ったほうがいいのかも知れない
ハイパーマーケット業態は今後どうなるのか チルド売場と冷凍食品売場



冷凍食品売場は蓋つきのケースを使用 商品を見ても新商品が増えていない
ハム、ソーセージなど肉加工肉ばかりで料理に使えるチルドものは少ない
「おまけ販売」ばかり ハイネッケンビールが2本ついた「ソーセージ」



ラーメン丼が付いた「スライスハム」
ハインツのケチャップが付いた「ベーコン」



包装容器が付いた CP の「肉団子」

どちらが「おまけ」かわからないが、目は引く
よく見ると、一応関連性があり根拠はあるようだ
韓国のスーパーでも以前はよく見かけた
日本では、逆に新鮮に映るかもしれない
加熱済みの鶏肉の真空パック
これは面白い商品
料理の手間が省ける



冷凍食品

相変わらず「緑のパン粉の付いた海老フライ」が売られている
無くならないということは売れている証拠だ
冷凍鍋魚セット これも前からある「冷凍ミール。キット」



前にこれは日本でも売れるのではないかと紹介したが
日本で作らなくても、輸入すればすぐできる 使ってみるととても便利だ
野菜スープがセットになったものを買って調理してみる予定



バックヤードが見える



パレットが2段 半端ない在庫だ

これが利益の素かもしれないが「味の素」はよく使われているようだ



よく見ると、いたるところにテレビが設置されている

メーカーの商品紹介を行っている これは最近日本でも多くなってきたプロモーションだ

ドライ食品の大陳
こういうところは上手



この「座って」の陳列作業はアジアではアリ
電飾がキラキラ付いた菓子売り場



インスタントラーメン ベトナムではまだ「袋麺」が主流だ
その理由は1袋20円くらいと安いから
日本の「エースコック」の現地商品売場
エースコックはベトナムに工場を持っている インスタントラーメンの先駆者



現地商品 面白いラーメンを発見！「えびせん」のようなパッケージ
さっそく購入してみる



ハイパーマーケットでありながら常設レジが2台しか開いていない！

開いていないのではなく2台しか設置がない

堂々と「1」と「2」のレジ番号が振られている

2人制でもない 黒い線を境に、左が入口、右がレジ

長蛇の列

まるで、ALDI や LIDL のようだ 考えられない光景

しかし、レジの愛想は悪くない 客もそれほどイライラしていない

国民性なのか

手前のガードマンは「レジ係」を監視しているのだ



購入商品

これも見慣れた「きのこセット」だ 「てんこ盛り MD」は変わっていない



例の「えびせんラーメン」を作ってみる

鍋で、白菜、青梗菜、きのこを煮て、えびせんラーメンを入れる

ラーメンは味が少しいているが、別にスープも添付されている

量が少ないので2個投入



水はもちろんペットボトルの物を使う

うっかりすると水道水を使い、あとで気になることもある

出来あがり 野菜をたっぷり使った「野菜たっぷりえびせんラーメン」の完成



一言「えびせんラーメンだ!」というしかない

2個分を完食 冷凍の海鮮鍋を作ってみた

前にもベトナムでこんな鍋を作った記憶がある



「Big C」で買った野菜

まず野菜を加熱



「フライドとうふ」油あげを入れる

野菜に熱が入ったら、海鮮セットとスープを加える



出来上がり 料理は簡単だ

トムヤムクンのスープの味であった



ライムを添える やはりこの切り方だと、絞りにくい
横割りが正解

CP のカップご飯と一緒に

これがうまい！



これで、「Big C」は終わり

次回は、地元企業「Vin Mart」を紹介します

ダナンの「VINCOM PLAZA」

Vincom センターおよび Vincom Mega Mall は、Vingroup 子会社の Vincom Retail 社が開発・運営を手がけている。

不動産デベロッパー大手の「Vingroup 社」は、ベトナム全土で新たに 25 件のショッピングモールを今年オープンすると発表した。

Vingroup 社は、これらの商業施設を、同社の主要ブランド Vincom センターまたは Vincom Mega Mall として開発する。

これらテナントには、BHD や CGV、Golden Gate、Highlands Coffee、Vinmart、Vinpro、VinKE、Vinpearl Land、Emigo などが挙げられる。

プロジェクトには高級店やレストラン街、映画館、最新のエンターテイメント施設などが含まれる。

ロイター通信によると、ベトナムは現在 9000 万の人口を擁し、また 2000 年以來、経済成長率が毎年 5%以上の割合で増加していることから、20 年には中間層が 2 倍にまで拡大するとみられている。さらに 2013 年と 14 年には「東南アジア不動産賞 (South East Asia Property Awards)」で「ベトナム最優秀デベロッパー」を受賞。

http://apparelresource.asia/news/item_1593.html 202 年 2 月 14 日より抜粋

Vincom は全国でショッピングセンター 40 店舗体制を目指す

「VINCOM PLAZA」

「Big C」からタクシーで 10 分 (250 円) くらいの場所にある

ダナンは「Big C」「VINCOM PLAZA」「LOTTE MART」が 3 大ショッピングセンター



近代的なショッピングセンター

韓国の大手食品メーカー「Cj」の映画館もある

日本人客も多く見かける

主に高齢者グループと若者のグループ



吹き抜け

日本のモールとあまり変わらない

2階が「Vin Mart」

手荷物はロッカーに預ける

人件費が安いせいか、ガードマンやマネキンの数が多い

ガードマンは酒売場に常に一人張り付いている



入口を入ればいきなりデリカ売場

昼になれば、ランチバフェで人が並ぶ

こもチキンが主流

ベトナムに来たら肉類はあまり食べる気がしない

ドラムはあるが、サイは見かけない



麺やプレートの実演販売

ベトナム弁当はこのスタイルのトレーが主流

それでも、場所をもてあそぶのかデリカケースが、飲料の売場になっている



スイーツ売場

パン売場

パン売り場は充実している

100年もフランスの植民地であったため、パンはおいしい



また田夫が載ったパン

この田夫、よく調べてみると

「豚肉田夫」「鶏肉田夫」「魚田夫」がある

豚肉田夫が主流

ドライ食品売場にも売られている



アジア式の豚肉の販売方法

「吊るし売り」

ちゃんとそれ用の什器がある

日本の「まぐろの解体ショー」のようだ



骨から肉をそぎ取り、豚肉の「中落ち」を作っている
骨の部分はスープに回る



精肉売場は狭い
魚売場

奥には水槽があるが、あまり魚はいない



丸魚も少ない

陳列ケースは肉と魚と共同



青果売場

Big C に比べて、品数も多いし鮮度もよい

こんな農家の演出も



果物のばら売り

「グアバ」と「サポジラ」「グアバ」は「砂糖塩」を付けて食べる

あまり大きと中の種が硬い キウイのような果物は「サポジラ」

キューイの酸味を取を甘くした味

パイナップル

アジアのパイナップルは痩せて細いため、皮を剥く場合は、黒い部分だけを取りらせん状に剥く

そうしないと食べるどころが無くなってしまうから



果物のパック売場

ここも青梅のようなフルーツが

後で調べると「小りんご」であった



冷蔵ケース

ワックスが付いたりんご

多分輸入品、赤道付近ではリンゴは取れない



Big C と VinMart を見たが、肉と魚の売場が狭い

強力な「生鮮市場」の影響かもしれない

市場に対抗するためには、鮮度と付加価値を高めないと

ドライ食品、菓子の売場は品揃えは面白い

ハイパーマーケットというより、スーパーマーケットだ

VinMart の続き

街を歩けば「VinMart」のコンビニをよく見かける

店名の右上に「+」が見えるのがコンビニか？



ショッピングセンター内の VinMart の戻る

チルド売場 加工品の品揃えは多い

豆腐売場

ベトナム人も中国人と同じように「豆乳」をよく飲む 豆腐料理もポピュラーだ



袋豆腐

包装豆腐



チルド麺などのチルド商品はあまり発達していない

ベーコンとここにも加熱済みチキンの真空パック

日本でも売られている輸入チーズ



ヌードルチーズもある

最近ヨーロッパの展示会でも見かける

発祥はトルコ

これは面白いと思う

中華まん売場

これだけのアイテム サイズも小さい

日本も季節商品ではなく、年中定番にしたいものだ

冬だけにこだわる必要はない



うずらの茹で卵入り中華まん

具もいろいろと工夫している これは購入

冷凍食品売場

平ケース蓋つきは当たり前



ベトナムは「揚げ春巻き」「海老ワンタン」が名物

冷凍海老ワンタン

なぜか、海老の写真が大きいほうを買ってしまう

最近、ヤオコーさんの新店でも、「餃子」「シューマイ」「ワンタン」「中華まん」を縦割りにして販売している 中華コーナーというより「アジアコーナー」になる

冷凍春巻き

ベトナムの「揚げ春巻き」は一口サイズ

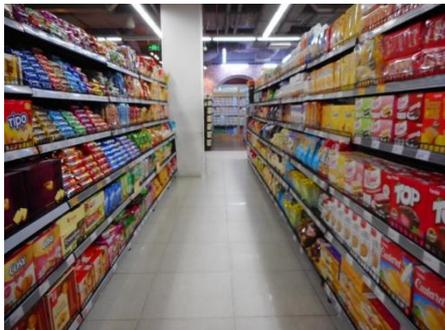
これも開発の余地あり



冷凍レディ・ミールも

まだ電子レンジの普及率が低いため、これからの商品だが、ちゃんと品揃えはある

ドライ食品売場



オリーブオイルの品揃えがベトナムにはスゴイ

小ビンを購入

輸入品を含めソース類の品揃えもいい

ソースがなければ料理の幅が広がらない



出たー

「おまけ商法」

インスタントラーメンにプラスチックのラーメン丼

ヨーグルトにおもち



こんな売り方も

多分売れ行きが悪い方にスプーンの「おまけ」

他に比べてカップめんの売場が広い

これも Big C との違い

トレンドをよくつかんでいる



「えびせんラーメン」ラーメンが縦割り陳列

にわかえびせんラーメンファンとしては全品購入

5種類ほどある



コシヒカリ

「日本から種を持ち込み、ベトナムで生産」と書かれている

「寿司米」と書かれている

粘りの少ない米であろう



韓国 GJ のパックご飯もちゃんと品揃え

これも購入

これはうれしいが、電子レンジがない

仕方ないのでボイルする

お湯でボイルしてもおいしくできる

日本のお菓子もゴールデンラインに



家電売場で電子レンジを試してみる



いったいいくらなのか？

シャープが一番安くて 6500 円ほど

衣料品も扱っている



ショッピングバッグのシャレている

3 階のフードコートへ

いろいろファストフードはあるが、フィリピン「Jollibee」の一人勝ちのようだ



購入商品

店の自慢の「えびせんラーメン」 普段はあまり食べないがコレクションとして



日本語表示のインスタントラーメン

海老ワンタンをつくる 前日の残りのトムヤム鍋のスープでワンタンを作る



韓国キムチも添えて

かなりの量のワンタンであったので半分使う



つくるのは簡単で、美味しい海老ワンタンあった

日本でももっと「海老ワンタン」を普及させたい

ウズラの卵入り「肉まん」を食べる



いろいろな種類が混じっていると思ったが、

中は皆同じ

料理方法は「電子レンジ」「蒸し」「フライパンで焼く」と書かれている

油を敷いて焼き小籠包のように焼いてみる



これが正解

パリパリしておいしい 工夫すればいろいろな味、食感が楽しめる

Big C に比べて、鮮度品揃えともよい
売場も明るく、衛生的 見ていて楽しい
買いたい商品がある「Big C は安いだけの店」という評価だ
次回は LOTTE MART を紹介します

ホテルの朝食

サービスアパートメントに朝食が付いているのはうれしい
一等地の立地で朝食付き 1泊 5000 円は安い
しかも、下の階には「Big C」付き
料理の品数は少ないが無料であるため文句は言えない



フルーツはマンゴとスイカ

下は餅をバナナの葉で包み蒸したもの

サラダ用のキューリ

キューリのイボイボには細菌が多いため、ちゃんと剥いてある
ベトナムでは生野菜サラダを食べる習慣がない
酢で和えた酢の物のようなものはある
スーパーマーケットでも「サラダ用カット野菜」は売っていない



ホットメニュー

すでに丼に盛られたフォー

スーパーでもトレーに盛り付け、ビニール袋に入ったつゆが添付されている

隣は薬味類

味付けが薄いため、自分で好みの味をつくる



温かいスープをかけてくれる

スープは「牛肉」「豚肉」「鶏肉」がある

今日は「鶏肉」のスープ

玉子も好みの焼き方で焼いてくれる

いつも注文するのは「ターン オーバー ハード」

安全のため両面を硬く焼いてもらう

おかずは日替わり



玉子お粥

米粉を水で溶いて平たく伸ばして蒸したもの



スライスハム これはあまり人気がない

今日の朝食

玉子焼きには醤油をかけた オーガニックの玉子のような味



豚肉の載ったフォー

チャーハン、米粉蒸し、炒めもの、豚に田夫を試してみた

甘酸っぱいソースをかける米粉の蒸し物がおいしい



玉子がゆ これがりゾットのようでおいしい



お替りをしてしまった

黒コショウとニンニクスライス

ニンニクは刺激が強すぎて合わない

スイカは思った以上に甘い



餅の中に穀物を入れバナナの皮で包み、蒸したもの

これが素朴でおいしい

ベトナムの食事は、ヘルシーで食物繊維多いため、消化がよくすぐにお腹が減ってします
屋台などで1日5食ほど食べる理由が分かる

購入商品の紹介

ローストアーモンド



写真を見ると殻ごとローストされている

中を確かめてみる 確かに殻ごとローストされ表面はシロップでコーティングされている

食べてみると食べられないことはないが「硬い！」とても「硬い！」

奥歯で噛むと、歯の詰め物が欠けてとれそう

健康な若向きの商品かもしてない

その後は手が出ない



この「桜餅」のようなものは？
ベトナムにも「桜餅」と、楽しみに買った商品
口に入れると、スゴイ臭い
痛んでいるのか？
口から出して捨てる
後で聞いてみると、
「海老のすり身を発酵させたもの」らしい
生で食べるのが普通で
「茹でた豚と一緒に食べればおいしい」とのこと
各国、いろいろな発酵食品があるものだ



韓国産白菜キムチ



ロングライフのクロワッサン
あまり出来は良くない



Big C の 100%ザクロジュース？

100%ザクロジュースだと思い購入するが、
「ザクロ味のシロップ」であった
よく見るとザクロは 30%、後は砂糖水だ
とても甘い、水で薄めるか、カクテルに使えと書かれている

皮を剥かれたグアバ
岩塩と砂糖が付いている
甘くないないりんご
大きものは種が硬い



剥きマンゴ
皮を剥かれトレーに 2 個入れたものが売られていた



十字に包丁をいてる
細長い方に種が縦に入っているため、種に沿って包丁を入れる
滑りやすいので、テーブルナイフの方が安全

とんでもなく甘くておいしい
これは正解

ベトナムのトイレ事情
ベトナムに来るといつもいい「うんこ」ができる



ベトナムでは紙をトイレに流さないのがマナー

流してもいいかもしれないが詰まる可能性がある

前に、タイのチェンマイのホテルで紙を流してトイレが詰まって経験がある

これは大変であった

紙は右のゴミ箱に入れる

左にトイレシャワーがあるが、水を出してみると、シャワーのように広がって出るため、命中率が低い

前からなのか、後ろから使うのかもわからない

しかし、紙をゴミ箱に入れるのは大変な作業

「ミルフィユ」「ラザニア」(変な例に使いフランス、イタリアには申し訳ない)のキレイな作り方が難しい

そこで、ゴミ箱を右手前に置き、ゴミ箱の中で「ミルフィユ」「ラザニア」を作るとうまくいく

4層、5層のものがうまくできる

「下品の極み！」で申し訳ない

今回は LOTTE MART を紹介します

LOTTE MART (ロッテマート)

LOTTE MART は韓国を代表するディスカウントストア

韓国以外にも中国に、インドネシアに、ベトナム店舗展開されている。

しかし中国の店舗は、韓国の THAAD ミサイル配備に反発する中国側の報復措置で、半数以上の店舗が消防法違反などを指摘され営業禁止処分を受け休業状態となっており、店舗を外部に売却することが明らかになっている。

既に、同じく中国に進出している E マートも中国事業を撤収。

<https://ja.wikipedia.org/wiki> より抜粋

ベトナムのロッテマートは、ホーチミン市 4 か所のほか、◇東南部地方ドンナイ省、◇同ビンズオン省、◇同バリア・ブンタウ省、◇南中部沿岸地方ビントゥアン省、◇同ダナン市、◇ハノイ市 2 か所、◇メコンデルタ地方カントー市に合計 12 店舗がオープンしている。同社は 2020 年までに全国で

60 店舗を展開する計画だ。

<https://www.viet-jo.com/news/economy/160429055742.html> より抜粋

ダナンの「LOTTE MART」

入口の円柱が特徴

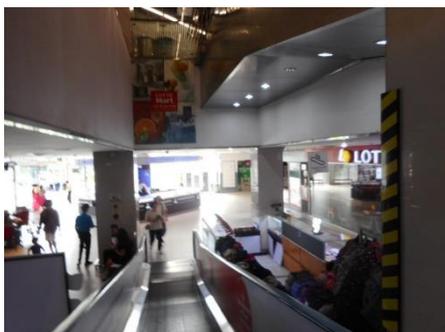


フランスが残した遺産

ベトナムには信号が少ない代わりに、ヨーロッパのようなロータリーがある

ロッテマートは 4 階

食品売場を上の階に置くことで、「シャワー効果」を狙っている



地図と店内案内図 立地は地図の下の部分

エレベーターは連続していないため、売場を歩かされ、次にエレベーターに乗る



ロッテマートはハイパーマーケット業態

手前はドライ食品ゾーン 生鮮売場はドライ食品ゾーンの奥に「口の字型」に配置



韓国産の梨
韓国からの輸入品

冷蔵ケースはりんご
これもたぶん輸入品
スーパーマーケットは無いものを品揃えするのが役割



左は「レンブ」、右は「小りんご」
ここで両方購入した
トレー入りのフルーツ



ザボン皮を剥かれている
ジャックフルーツのカット
このカットは本物ではない



市場で売られているジャックフルーツ 皮を剥いて種を取る
これがアジアでは普通の売り方 皮を剥かれたキャベツ



これもかなり皮を剥いている 推測だが、多分外皮は虫食いがあるのでは
水煮フルーツ



正面のブルーに見える部分が、鮮魚売場と精肉売場
青果売場は右側のグリーンの部分 スペースはこれしかない
右側の精肉売場



トレーパックされたものを氷に刺してある シールが見えるよう上に貼られている

土鍋に入れられた魚の煮物 この商品は前にも紹介した



カエル、シジミ、まゆのさなぎ、Big C より鮮度がいい

鮮魚売場の左側は精肉売場



普通のトレーパック シールを上には貼り、立てかけるような陳列

骨付きの豚肉



デリカ売場は壁面と「口の字型」売場 こもプレート レストランでもこの盛り合わせスタイルが多い
それは洗い物が少なくて済むからだ



日本式の弁当もある コンコースをまっすぐ進めば、イートインコーナー

専用レジもある



感想は品数は少ないが鮮度はいい
ここも生鮮市場の影響か
生鮮売り場は「深追い」をしていない
ロッテマートのフルーツ
「レイブ」、「ピンクフルーツ」とも呼ばれている



果肉は白く、サクサクとした食感で水分が多い
甘さはあまりない
「サポジラ」
外見はキューイフルーツのようだが



果肉は下記のような味
若いものは渋みがある
少し渋みがあるが甘い
小りんご



青りんごの味
甘味は少ない
ライム



竜眼
マッサージ店からお土産にもらったもの



ライチによく似ているが、サイズは小さい
甘味が強い
種が竜の目に似ていることから、この名前が付けられた

以上 LOTTE MART の生鮮売場のレポートは終わり
次回は、チルド、ドライ商品をレポートします

冷凍食品売場



ここにも「ミール・キット」

左は海老フライにパスタを巻いたもの

日本でも一時販売されたことがあったが、今はあまり見かけない



チルド売場



ここも「おまけ販売」 殆ど売場全部 4P のヨーグルトに1個おまけがついている

ドライ食品売場



小袋の粉末ソースはかなりの品揃え

QP のマヨネーズ 生サラダを食べる習慣がないため、小袋で販売



マヨネーズとチリソースがセットになったもの

乾燥めん



「豚田夫」「鶏田夫」「魚田夫」コーナー こんな形態で売られている

ロツテの菓子



地元ハイランド・コーヒー

カフェで一服



ドラゴン橋 顔が変 週末には、口から火を出す

購入商品



粉末ソースと固形ソース

薄殻付きカシューナッツ



豚肉の煮凝り

レタス



ついでに買ったストローハット 600円

ショッピングバッグ



買った材料で「ホットサンド」を作る

2日ほど置いたらパンが柔らかくなってしまったので、フライパンにオリーブオイルを敷き焼く



香ばしい臭いがしてきた 表面はパリパリ

肉の煮凝りも加熱

だんだん身が柔らかくなる



パンにレタスを挟み、マヨネーズとチリソースを絞る

これは便利だ トマト、粗びきコショウも欲しかった

肉の煮凝りも挟み、さらにソースを絞る



パリパリパンにサクサクレタス、煮凝りはミンチのように柔らかくなった

柔らかくなったフランスパンは、オーブンでリベイクするか、フライパンで焼くとおいしく食べられる

3 店舗視察して、日本のスーパーマーケットに参考になること

1. 「くだも売場」は、日本の SM はもう少し「世界のフルーツ」の品揃えが欲しい

旬は分かるが、同じものしか売っていない

さらに、「バラ販売」であれば買いやすい

2. 「鮮魚売場」、世界の SM を見ると、販売方法は「対面販売」
オペレーションは 1 人
お客と対話する「コンサルティングセールス」が必要だと感じる
真空パック、真空冷凍魚の品揃えの拡大
3. 「精肉売場」、何度も言っているが「塊肉」の販売
ロース肉、肩ロース肉、もも肉などの切り売り販売も必要
シュリンクされた肉を売場に陳列し、「お好みの量をカットします」の POP が欲しい
「まぐろの解体ショー」のような、肉の演出も欲しい
低温加熱済みの「加熱済み商品」の開発
4. 「惣菜売場」、「鶏メニュー」をもう少し売りたい
「鶏肉メニューコーナー」が欲しい
安価な「プレート」もあってほしい
スイーツも一緒に売る(冷凍でよい)
5. 「チルド売場」、「アジア料理コーナー」の拡大
「餃子」「シューマイ」「春巻き」「ワンタン」「中華まん」「アジア麺」のコーナー化
6. 「冷凍食品」、「冷凍ミール・キット(RTC 商品)」の開発
チルドの「ミール・キット」は育成に時間がかかるが、冷凍では可能
生鮮売場で販売したい
7. 「ドライ食品」、「世界の料理ソースコーナー」の必要性
「液体ソース」「粉末ソース(小袋)」の品揃えの拡大
8. 「インスタペーカリー」、テーブルパンの「湿度」「温度」管理
焼き立てはパリパリしているが、時間がたつと柔らかくなってしまいうため、「専用陳列ケース(保管庫)」が必要ではないか
以上、ベトナムのスーパーマーケットを見て感じたこと
次回は、「日本が関係した世界史」の研究
「ダナン五行山」「ホイアン」「フエ」を特集します

「Big C」の目の前にある「CON 市場」

ホテルの窓から見える巨大市場



繁華街の中にポツンと立っている



中に入れば衣料品売場

日本語は飛び交う ここは素通り 過ぎれば食品店、雑貨店



市場の風景

干し肉屋



バナナの皮に包まれた餅

タマリンドの漬物



蒸したキャッサバ

金物屋 爪切を聞いたが、置いていない



縁起の良い「三本足のかえる」

どこにでもある「見ざる、聞かざる、話さず」だが、

「言わざる」が、鼻をつまんでいるように見える



屋台ゾーン バイクンレストランだ カウンターレストランの元祖



人気店は人が多い ウロコを付けたまま揚げた魚 パリパリしておいしいかもしれない



内臓肉屋

刻んだものを麺の上に乗せてくれる これはうまいが、ここでは遠慮しておく



フルーツの中身だけを取り出したもの
さらに中に進むと八百屋



いつもの市場の風景

筍の水煮 乾燥した筍を水に戻している



肉屋

これは市場では当たり前

吊るし



市場は女性の職場 大きな包丁でカット
魚屋



買う場合は価格交渉

縄で縛られた蟹 まだ生きている 茹でただけなので、少し心が動くが、諦める



肉売場 これもよくある



これはやりすぎ レバーを載せては

芋虫の量り売り 1カップ販売 炒めて食べればおいしそうだ



穀物、香辛料

パンのような石饅



市場内の散髪屋

花屋



アジアにはまだこんな古い市場が存在する

これだけの鮮度と品揃えでは、スーパーマーケットは勝てない

食品スーパーを3店舗を見て、生鮮売り場が弱い理由が分かる

スーパーマーケットはこうした「市場の歴史」と「買い物習慣」には勝てない

キャリアが違う

子供時からおばあちゃんに市場に連れて行かれ、

「野菜を買うのは、あの店」「魚をかうのは、あの店」「肉を買うのは、あの店」と教えこまれている

その子がまた子供、孫に教える

これが繰り返され、何十代もの世代に受け継がれる

スーパーマーケットの歴史は長くても100年

まだ、3代くらいだ

市場の歴史は2000年以上

時代は変わっても、この「買い物習慣」を変えることは大変なこと

この市場も近代化されて、継続されるだろう

ここからは「日本人が関係した世界史」の研究です
五行山はダナンとホイアンのほぼ中央になる大理石の山
日本人の痕跡があるということで訪れる
ダナンから「チャンパ王国(7世紀)ツアー」もあるが、日本人との関係は薄いため、「五行山観光」
にした
この遺跡もベトナム戦争でアメリカ軍の空爆の被害を受けている

五行山

「マーブルマウンテン」とも呼ばれている 大理石の山が5個(水、金、火、木、土)ある
ダナンからガイドを雇い、タクシーで向かう 入場券を買い、頂上へはエレベーターに昇る



頂上からの景色

五つの山があるから「五行山」の名前の由来遠くに海が見える



こんな大理石の岩の間を進む

頂上の石塔



中国の建築様式

寺院



柱の竜のデザインから「明」の時代のものか
沖縄の首里城の柱によく似ている



内部の仏像



蓮池

蓮池の蓮の花



さらに岩の間を進むと



大きな観音様

さらに進むと奥に古い仏像



その奥には「シヴァ神」

シヴァ神は「ヒンドゥー教の、破壊と創造の象徴」

ミーソン遺跡からのものか、インドの影響も受けていた

さらに進むとこんな門が



「観音像」のようなもの

その左壁上に日本語

400 年前のこと

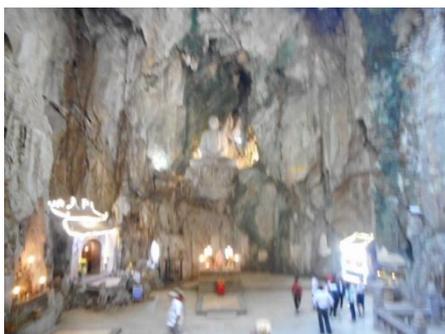


よく読めないが確かに日本語だ

当時ホイアンに住んでいた日本人が寄付をしたと言われている

「普陀山霊中仏」の台座には、「日本国茶屋」「日本営七郎兵衛」といった名前もある

さらに進むと大きな空間



天井からの光

ここから

ベトナム戦争の傷跡

40 年～50 年前のこと

ここはベトナム戦争で、アメリカ軍が爆弾を落とした場所と言われている

ガイドによると「ガス弾」だったという

ここでベトコンの兵士が 11 人亡くなったという



線香がたかかれている

ここで記念撮影



キンカンの木

お供えによく使われるという



キンカンがたわわに実っている

かなりのアップダウンがあるため、気温の高い夏はお勧めできない

ちなみに3月の気温は20°C~25°C

それでも暑く感じる



1時間ほど見学して、400前に「日本人街」があったという「ホイアン」に向かう

ホイアンの旧日本人街

16世紀から17世紀にかけて「朱印船」に乗って日本人貿易商がホイアンを訪れるようになり、日本人街が形成された。

最盛期には1000人(400人という説もある)の日本人が住んでいたといわれている

朱印船は、長崎から出航し、長崎に寄港と制限されていた

しかし、1633年、徳川幕府(家光の時代)の「鎖国政策」により、街は衰退してゆく

「朱印船」

幕府が発行する「朱印状」を携帯する日本船は、当時外交関係にあったポルトガル、オランダ船や東南アジア諸国の支配者の保護を受けることができた

砂糖など東南アジアの産品を輸入し、日本からは、銀、銅、硫黄、刀、陶器などが輸出された

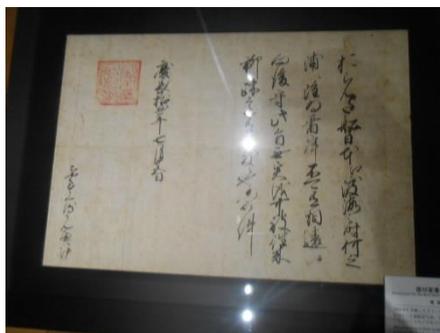
長崎平戸の「オランダ商館跡」(2015年7月訪問)

倉庫として使われていた



プレートには「1639年」と刻まれているが、1633年の「第1次鎖国政策」がなされたが、オランダだけは出入りが許された

館内に保存されている「徳川家康の朱印状(複製)」の説明

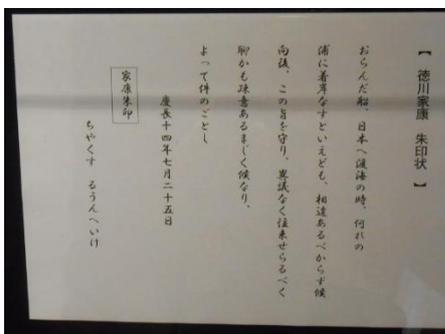


原本は現在「オランダハーグ国立公文書館」に保管されている

慶長14年(1609年 大阪冬の陣(1619年)の前のこと

訳

内容を見ると、オランダ船に対して発行された「朱印状」であることが分かる



ホイアンの市場 ホイアンの今の案内図



生鮮市場から日本橋に向けてスタートする 中は観光客用に近代化されている



庶民の市場と違い、観光客相手なので料理の陳列の仕方もオシャレでセンスがいい
注文すれば、前のカウンターで食べられる
「カウンターレストラン」の発祥



大きなえびせんのようなもの

忘れてはならないのは、ポーランド人の研究家

彼の努力により、1999年に世界遺産に登録された



名前が刻まれている 彼の死後、世界遺産に登録された

福建会館

華僑の人々の集会所



中国のジャンク船 船の航海の安全を祈る絵



街の中は春の花が咲いている いい季節だ



日本人街の通り

両側に長屋が連なる 日本建築にベトナムの旗



一度火事にあっているが、日本建築の面影が残る

貿易陶器博物館



中の様子 日本建築と中国建築が混ざった建物



2階部分

中国のジャンク船

景德鎮の皿



ブルーの色が強い

伊万里の皿

これがヨーロッパに向けて輸出された



ブルーが少し薄い

天井は日本のものと同じ



階段 釘を使わない柱



沖縄の瓦に似ている

「フーンフンの家」 日本橋を過ぎたところにある、日本建築の色が強い家



天井 釘を使っていない



雪見窓

上下にスライドできるようになっている

のんびりとした時間を過ごし

日本の影響があるせいか落ち着く

次回は「日本橋」と「ホイアンの食事」を紹介します

ベトナムのレポートを続けます

ホイアンの「日本橋」と「ランタン祭り」

奥に見える太鼓橋が「日本橋」 1593 年建造



橋を境に、日本人街と中国人街に分かれていた

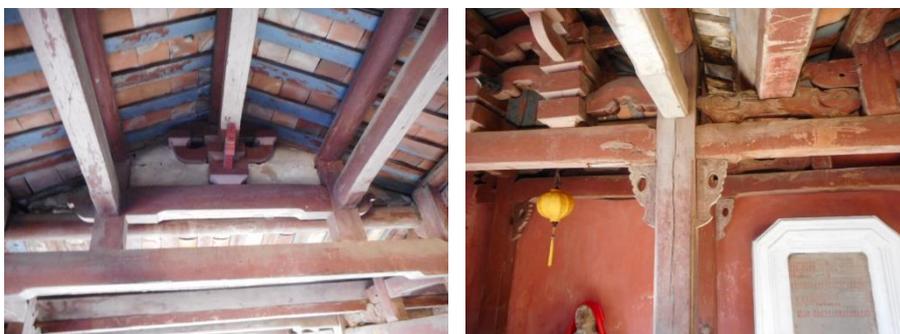
左側が中国人街、右側が日本人街

橋の入口

日本人街から入る



橋の中中には、船の安全を祈願する小さなお寺がある
ガイドは、「天井部分日本」、「柱部分中国」の合作だという



左上を見ると確かに日本の神社、寺院の建築法だ

特に左上

両方手があるので、よくわからないが、手が白い方が「猿」



「猿年」工事をはじめ「犬年」に終わったと言われている

街の中には日本の伝統が残っている

店舗やレストランの入り口の脇に木材が置かれている

これは何に使うか？



答えは「日本式シャッター」

左の溝に板をはめ込み上に重ねてゆく

そうすると

こんな感じのシャッターができ、店じまいできる

今でも使われている



夕方のホイアン

前の川



川に生活排水を垂れ流しているため少し匂う
他のガイドに「この川少し臭いね」というと
「それを含めて世界遺産です」と答える
私のガイドは「臭いのは世界遺産じゃないよ」と否定する
夏は大変だと思う

夜のホイアン

川には灯籠が流される



ナイトマーケットの入口の電飾

名物の灯籠



確かにキレイだ

ロマンチックだ

ダナンからこれだけのツアーもある

ホイアの食事

ガイドが紹介してくれたレストラン

日本人ツアー客はほとんどここで食事をするため、日本語が飛び交う



テーブルセット

「ホイアン三大名物料理」

「揚げワンタン」「ホワイトローズ」「カオラウ(汁なし麺)」



「大揚げワンタン」

小さいものもあり、いろいろなスタイルで提供されている



具の入った大きなワンタンを油で揚げ、上にトマトベースの具をのせたもの
中華料理というより、フランス料理だ
サクサクとした食感のワンタンにトマトベースの具がよく合う
これはうまい 日本でも売れそうだ

「ホワイトローズ」小サイズ

海老のすり身をライスペーパーで包んで蒸したもの

ホテルの朝食でもよく出されたもの

タレもさっぱりしておいしい



「カオラウ」

日本の「伊勢うどん」が元祖だと言われている、汁なし麺
好みに醤油をかけて食べる 太めの米麺がうどんのようだ
まあそれなりの味

海老のカシューナッツ炒め

ケチャップベースの味付け



パパイヤサラダ

これはタイ料理



上にピーナッツが載っている

美味しいが、何度も食べているのでそれほど感動はない

空心菜炒め トッピングされた、フライドオニオンとフライドガーリックがよく合う



デザート「プディング」

さすがに 100 年もフランスの植民地であったため、プリンはおいしい

面白いのは、上にかかっているシロップは？



ほろ苦い「ベトナムコーヒー」に砂糖を加えたもの これがうまい

これは応用できる ただ、コーヒーソーサーに盛り付けているため、スプーンではすくえないのが
難点

手でスプーンに寄せて載せて食べる

次回は、400 年前の 3 人の日本人の墓 「なかなか 3 つの墓を一度に訪れる人は少ない」とガイド
は言う

そのために、ツアーに参加せず、ガイドを雇ったのだ

ホイアの「3人の日本人の墓」

これも「日本人が関係した世界史」の研究の一環です

五行山からホイアに向かうハイバーチュン通りの途中に「3人の日本人の墓」があるというので訪れる

こんな田園風景

ベトナム中部は豊かな地域

米は二毛作、場所によっては三毛作ができるという

のどかな田園風景



水を浄化させるため、「ホテイアオイ」が植えられている

白紫の花



「谷弥次郎兵衛」

道の脇に「TANI YAJIROBEI」と書かれている

川に沿ってこんな道が続く

欧米人が自転車で走っている



道を進むと、左側に墓の入口が見えてくる コンクリートのあぜ道

日本語と英語、ベトナム語の表示

注意書

「ここは、1647年、この地に永眠した日本人商人、谷弥二兵衛の墓地です。ホイアンの伝統的習慣に従い、ご参拝のご注意を申し上げます」

- 1、墓地内に入る時は身だしなみにご留意願います
 - 2、墓地内および周辺を汚さないよう努め、ゴミはお持ち帰り下さい
 - 3、墓石お呼び墓地内物品に、登ったり掘り起こしたり、また、落書きや破壊行為はできません
 - 4、墓地内にバイクや自転車を乗り入れないでください。また、動物を連れて入ることはできません
- ご協力に感謝いたします

ホイアン市遺跡保存管理事務所 と書かれている



あぜ道を進むと、奥に黄色い墓石らしきものが見える

近づくと草が茂って奥が見えない



コンクリートの道を反対側に進む

正面に墓が見えてきた 手前は草が刈ってある



墓石

何か書かれている 墓標のようだ



ここも日本語で書かれているが読めない

後で調べると

「1647年、日本の貿易商人谷弥次郎兵衛ここに眠る」

「言い伝えによれば、彼は江戸幕府の海外貿易禁止令に従って日本に帰国することになったが、彼はホイアンの恋人に会いたくてホイアンに戻ろうとして倒れた」

「この彼の墓は母国日本の方向、北東10度を向いている」

「この遺跡は17世紀にホイアンが商業港として繁栄していた当時、日本の貿易商人と当時の市民との関係が大変友好的であった事の証しである」



ここは、生まれ故郷の田園風景に似ていたかもしれない

「蕃次郎の墓」

さらに、ハイパーチュン通りを進むと、左側に「BANJIRO」



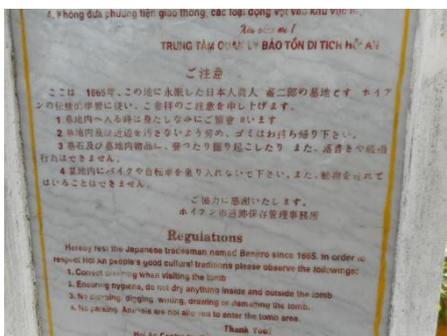
キレイに整備された道を進む

突き当りの民家の中に墓らしきものが見えてくる



ここにも注意書きが

内容は同じだ



すぐ奥は民家

墓石はここも、北東の日本向いている

線香と水が

前の墓にもペットボトルが置いてあった



日本語が書かれているが読めない 多分墓標

ここは故人のことは書かれていなかった

ガイドによると「ここは私有地になっている」とのこと

線香もその家族が立てていると思われる

400年も保存していただいていることに

感謝、感謝

「孝文賢具足君の墓」

ここは探すのは大変

20年間ガイドをしているというガイドも「ここは来たことがない」という

ガイドが、近所の人に聞くと、そこまで案内してくれた

たぶん個人で探しても分からないと思う

日本人はまず来ない場所



入口を見つける

両側は鉢に入った果樹が植えられている

ここを奥に進む

ここにも注意書き



進むと墓の後ろ側が見える

正面

立派なお墓だ

日本人が殆ど訪れない場所

ネットで古い写真を見ると、もう少し荒れていた

多分地主が手を加えてキレイにしたと思われる

右側に民家が見える

その家が管理しているのであろう



しっかり管理されて草も生えていない
ここにも線香とペットボトルが供えられている

墓標



この数の2種類の線香
誰なのか？
ここにもペットボトル

後ろから見る
ベトナム式のお墓



墓標

ここも故人についての説明はない



本によると「日本の武具を扱っていた商人」のであろうと書かれている

周りは畑

それにしても、400年も日本人のお墓を管理してくれている、ベトナム人の方に感謝

400年もの間ですよ スゴイことです

3人は裕福な貿易商であったが、まだ身元の分からない墓はあったと思われます

ガイドブックにより、ホイアの日本人は、400名～1000名とバラバラ

この3人ではないと思われるが、貿易商の中には「女衞(ぜげん)」もいたはずだ

日本に帰りたくても帰れなかった多くの人々

詳しいことは書かないが、そうした「悲しい歴史」も忘れてはならない

折祖も3月26日はホイアの「解放記念日」

ベトナム戦争の「解放記念日」は、4月30日とされているが、

「ホイアの解放記念日は3月26日」とガイドは言う

地域によって違うようだ



ベトナムの旗がいたるところに立てられている

共産党の垂れ幕



ホイアンの日本人街の前に訪問したが、後にレポートした
明日は、ツアーでフエの世界遺産「グエン王朝跡」へ向かう予定

「安南王国の夢」を読む

～ベトナム独立を支援した日本人～

牧久著 株式会社ウェッジ

2012年2月28日 第1刷発行 2012年6月5日 第2刷発行

著者略歴

ジャーナリスト 1941年太田県生まれ 早稲田大学卒業後、日経新聞入社

サイゴン、シンガポール特派員 以下略

現在、日本経済新聞社客員

著書に「サイゴンの火焰樹: もうひとつのベトナム戦争」「特務機関長許斐氏利: 風漸瀝として流水寒し」など

よく取材され書かれた本なので、多くの方に読んでいただきたい

ベトナム旅行の前に読む本

勝手にページの写真を掲載しました



主な登場人物

松下光廣氏を語る前に、明治末期に世界をまたにかけの実業家がいた

「赤松伝三郎(1871年～1947年)」

松下光廣と同じく天草出身の実業家

1904年、赤松は、天草を出てマダガスカル島の軍港ジェゴスアレにたどり着きバーを開いた

明治37年、ロシアのバルチック艦隊38隻寄港、当時、「日英同盟」からイギリス統治のスエズ運河はロシア艦隊は通過できず、アフリカを回ることになった

「ロシアとフランスは同盟国」であったため、仏領マダガスカルに寄港 その後同じく仏領のベトナムにも寄港

赤松は、インド ボンペイの日本大使館にバルチック艦隊の情報を電報を打った

戦争終了後、海軍から感謝状と謝礼が贈られた

晩年は、天草で和洋折中の「白磯旅館」を開業

現在もその旅館は残って営業している

「松下光廣(1895～1981年)」(写真)

この本の主人公の「からゆきどん」

明治後期は「からゆきさん」「からゆきどん」が海外に渡った時代

多くは天草、島原出身者

なぜか？

その理由は、この地区はキリスト教徒が多く、「まびき」が行われなかったこともあるという説もある

それによる人口増加

明治末期は気候変動もあり、飢饉が発生していた

ドラマ「おしん」の時代

山崎明子著の「サンダカン八番娼館」

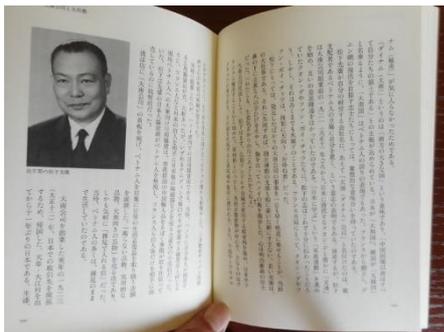


松下は、同郷の赤松に刺激を受け、15歳で天草から「からゆきさん」をたより、仏印(ベトナム)の渡り、商社「大南公司」を開業し大成功を収めた人物

ベトナム王朝の末裔の「クオン・デ」がベトナム独立を目指し日本に亡命

松下はクオン・デの活動を助ける

大熊重信、犬養毅、大川周明もそれに尽力する



「山川周明」

写真左から4番目

「山川周明(1886年～1957年)」日本の思想家

「アジア主義」を提唱した社会学者

日本の「アジア解放」「大東亜共栄圏」に影響を与えた人物

東京裁判で「東条英機」の後ろに座り、東条の頭を叩いた映像はあまりにも有名
精神障害と診断され裁かれなかった

退院後、「コーラン」の翻訳を行う

写真左「クオン・デ」

右側「バイダオ帝」

「クオン・デ(1882年～1951年日本で没)」ベトナム阮朝の貴族

ベトナム独立を志し、「ファン・ボイ・チャウ」と日本へ亡命

その思いはかなうことなく、1951年、69歳で日本医大病院で客死

日本では結婚も子供も作らなかった

写真右は「バイダオ帝」阮(グエン)王朝のラストエンペラー



台湾で撮影された「クオン・デ」と「他人の2家族」の写真

クオン・デは下左から2番目

なぜこんな写真が撮影されたのか？

この写真が後で大きな問題になる

戦後、この写真のコピーがベトナム中にばらまかれ、「クオン・デは日本で子供をつくり、孫までいる」といううわさが飛ぶ

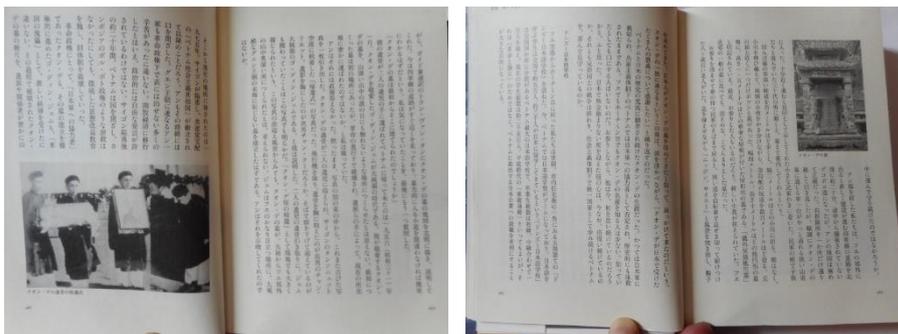
「クオン・デは日本軍の協力者」の烙印が張られ、ベトナムの歴史から葬られた

当時の政権の陰謀か

「クオン・デの遺骨の帰還式」

1956年、クオン・デの元同棲相手の元に、ベトナムに残した2人の息子が遺骨を取りに来て遺骨をベトナムに持ち帰った

当時の大統領「ゴ・ディン・ジエム」(写真右)が出迎えている写真



「クオン・デの墓」

今はどこにあるか、地元ガイドも分からないという

筆者は場所を突き止めている

「ファン・ボイ・チャウの肖像画」

「ファン・ボイ・チャウ(1867年～1940年)」ベトナムの「民族主義運動」の指導者

ベトナムの青年を日本に留学させる「東遊運動(ドンスー運動)」を興した人物

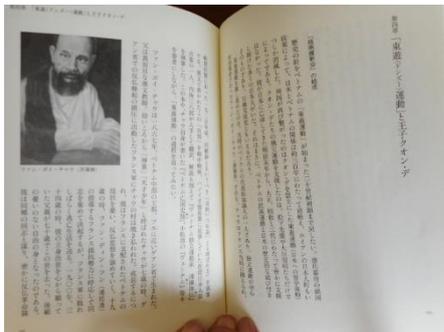
医師「浅羽佐喜太郎」に支援される

浅羽の死後、「報恩の記念碑」を静岡県常林寺の建立した

「浅羽佐喜太郎(1867年～1910年)」日本の医師 ベトナムの「東遊運動」を支援した人物

日越国交樹立40周年(2013年)に合作のドラマ「The Partner～愛しき百年の友へ～」がつくられた

ドラマの影響で「ベトナムでは「浅羽」は有名」とガイドは言う



フエを訪れた主な理由は「日本人が関係した世界史」の研究のため

フエの「ファン・ボイ・チャウの家、墓、記念館」を訪問

2017年3月4日、天皇陛下御夫妻も訪れている

天皇陛下のお言葉

「ベトナムの独立に関わった日本との関係を伝えていくことは大変、喜ばしいことと思っております」

と話された



「ファン・ボイ・チャウ」の名前が刻まれている

「ファン・ボイ・チャウ記念館」



時間がなく、記念館の中には入らなかった

チャウが晩年を過ごした邸宅(再現)



中の様子

チャウの墓石



ネームプレート

ガイドは「クオン・デ」のことはあまり知らなかった
よく聞くと、ガイドの話す内容は決められていて、内容が制限されているとのこと
墓の場所も知らないという
本によるとかつては「クオン・デ通り」や「クオン・デ公園」もあったという
ベトナム人には忘れ去られた歴史的人物
時間がたつにつれて「クオン・デ」の名誉も回復されるであろう

勉強になりました

次は、フエ観光をレポートします

ベトナム フエ

ツアーに申し込む

私の他は、大阪からの3人家族が参加

日本語ガイドがついた

ダナンからフエまでは車で2時間半

途中、日本の建築会社が作ったトンネルを抜ける



奥に見える鉄橋は、ホーチミンからフエまでの鉄道

フランス統治時代につくられたもの

街を通る鉄道

単線だ



フエの歴史

1802年～1945年の間、グエン(阮)王朝の都が置かれた都市

グエン王朝はフランスの植民地化に翻弄されながらも、13代に渡って続いた王朝

ティエンムー寺

フォン川に沿いの丘に建つ寺

こんな船に乗って到着

船は水上生活者所有

絵ハガキや飲み物を売るなど、小さな子供がお手伝いをしている

裏側に置かれているフランスから送られた「オースチン」は、1963年、住職が仏教弾圧に抗議してサイゴンで焼身自殺した際に使った車

50年前の話だ

フォン川沿いに建つ高さ21mの七層八角形の棟



フォン川が見える

鐘楼



日本の鐘によく似ている

三国志に登場する人物像も



左は「関羽」か

中心は「劉備」



右は「張飛」か

寺院の中は靴を脱がなければならないため、正面だけ



フランスから送られてた車



「Ausitin」と書かれている

フランスの仏教弾圧に抗議して焼身自殺した僧侶

心臓だけ焼けずに残ったという

写真はその心臓



それを説明するイラスト

カイティン廟

フランス植民地時代、1920年～1931年まで11年かけてつくられた廟(びょう 宗教施設)

日本は明治時代から大正時代

教会を思わせるモザイクで飾られている

そこに、日本の痕跡



階段の上から竜の彫り物



ここの竜の指は4本



フランスの影響を受け、内部はモザイクで飾られている

豪華 東洋建築とは思えない



像の下にお墓がある

壁をよく見ると、陶器やビンのかけらを張り付けている



日本の痕跡

カタカナの「ピン」の文字

「JAPAN」と書かれているように見える

輸出用のビンか



フエの料理のレストランで食事



蓮池

白紫の花が咲いている

日本語メニュー



1. 「無花果(イチジク)の和え物」

どこにイチジクが入っていたかわからないが、薄味でおいしい

ひき肉を炒めたもの

せんべいのようなものを載せて食べる

ご飯に載せた方が絶対おいしい



2. 「ブンフエ」

米麺

3. 酢の物

キュウリの酢の物

味は普通



4. 豚肉のソーセージ入りの生春巻き
ソースがおいしい

5. 「豚肉入りの玉子焼き」



6. 魚のトマトソース
魚を揚げてトマトソースをかけたもの
これはあまり人気がなかった

7. 野菜炒め
普通



8. 冬瓜のスープ
これはおいしかった

9. 白いご飯

10. デザート プリン

プリンのカラメルは、砂糖入りベトナムコーヒーであった
これはアリ

実にヘルシーな健康的な食事
どれも薄味で素材の味を生かしている

次回は「グエン王朝王宮」
ここで、驚きのものを見る

グエン朝王宮

1802年～1945年まで13代続いたグエン王朝の王宮

フランスがベトナムから撤退するまで続いた

日本軍が撤退するまでのわずか5か月間だけベトナムは独立した歴史がある

日本軍敗戦後、フランス軍が再び侵入し泥沼化し、ベトナム戦争へと向かう



「フラッグタワー」

フォン側の土手にそびえる国旗掲揚台

1969年完成 50年前のこと

王宮の入口を入ると広場になっている



大砲

右側に4間、左側に5間

たぶんフランス製であろう

大砲には超自然的な霊力が宿り、これが王宮を死守するとされている



これは現物ではなくレプリカ

太鼓殿手前には蓮池が広がり、この橋は皇帝のみが渡ることができたと言われている



太鼓殿

中国北京の「紫禁城(故宮)」を模した宮殿

大広間中央には金箔の椅子が
ガイドブックの説明はここで終わっている
なぜ？



展示品

王宮の航空写真

王宮のジオラマ

下がフラッグタワー

広場

中央が蓮池

太鼓殿へと続く

両側は宮殿に関わる人々が住んでいた家屋

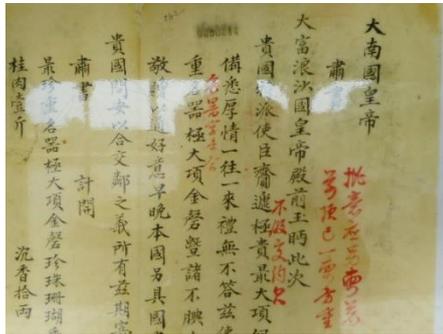
北京の紫禁城の縮小版だ



反対側から見た王宮



当時の皇帝の写真



「大南国皇帝」と漢字で書かれている
北京の故宮の写真(2011年9月訪問)
ここは裏山からの写真

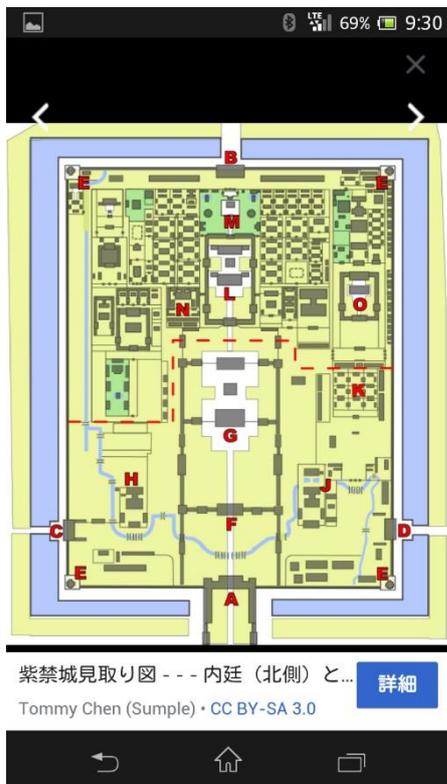


故宮入口

こうした建物がいくつも続く



北京故宮の見取り図



紫禁城見取り図 --- 内廷（北側）と...

詳細

Tommy Chen (Sumple) • CC BY-SA 3.0

太鼓殿を過ぎ、先に進むとあとは何も建物がなく、塀で塞がれている
北京の故宮のコピーであれば、まだ3棟~4棟ほど先に続くはずだ
建物はこれで終わり
あとは何もない



奥の壁を越えてみる
壁を超えると、何もない平地だ
裏門が遠くに見えるだけ

破壊された残骸



破壊された建物跡を見て気づく

ベトナム戦争の戦地になり、アメリカの空爆で破壊された跡

戦車も中に入り戦闘が行われたという

沖縄の「首里城」と同じだ

首里城の地下には、日本陸軍のトンネルがあったからです（公開されていないが）

グエン王朝王宮の半分が空爆で破壊されたことは、ガイドブックには書かれていない

基礎部分だけが残る



ジオラマから見てほぼ三分の二が空爆で破壊された

少し怒りが込み上げてくる

アメリカ人にもここを見ていただきたい

かろうじて残った黄色い建物

今後復元されれば、北京の故宮のミニチュア版ができる

復元作業の写真



トゥアティエン・フエ総合博物館

外からだけだが、中に戦車や航空機が置かれている



ベトナム戦争でアメリカ軍が置いていった戦車

奥に見えるのが、ソ連製の戦闘機



グエン王朝王宮は楽しみにしていたが、少しがっかり

それでも、復元が進んでいる 粘り強いベトナム人ならば必ず復元できると信じている

怒りが残ったままダナンに戻る

ちなみに、ダナンは最初にフランス軍が上陸した港

その後、ベトナム戦争でもアメリカ軍が上陸

ベトナムの歴史を見続けている都市

最終編「フエ市内の生鮮市場～帰国」

ここも他とあまり変わらない庶民の市場

ガイドは「ここはダナンと違い気性が荒いから気を付けろ」という



ウェットマーケットと言われるように床が濡れている

ここにも大型のえびせん

ベトナムは海老の産地

生で売る以外、乾燥させるか、醗酵食品、加工食品にして保存性を高めている



肉売場

ステンレスの台を使い近代化している

骨切り包丁は昔のまま



魚の発酵食品

塩からのようなもの

これが進めばニョクナムのような魚醤になる

一番奥の暗いスペース



ここは魚売場

前は川なので生きた魚が届けられる

昔の市場はこうであった

川や海の近くに建てられていた



ベトナムらしい写真

これは久々にいい写真が撮れた

元美人のマーメイドが手招きする

近づくと、マーメイドに川の中に引きずり込まれそうなので近寄らなかった(笑)

興味はあったが、靴に泥が付くのを嫌ったこともある

野菜、果物はザルに入れて直置き



穀物の乾物

ベトナムは日本と同じく細長い国であるため、農作物は豊富だ

しかし、夏は日本よりも暑い

日本も変わらないか

ここにも「殻付きアーモンド」と「薄皮つきカシューナッツ」が売られている

これは大袋を買って、小分けしている



上から見た市場の屋根

屋根の増築、増築の段階が分かる

店の突き出し陳列と同じで、最初は建物内で収めていたが、だんだん前に出てきた結果、通路まではみ出した状態

他の3人は市場を見たのは初めてか、市場のスゴサに顔が青ざめていた以上、フェ観光は終わり

ダナンからハノイを經由して帰国



フランスの影響を受けたサンドイッチ



クロワッサン



アメリカ資本のハンバーガー

ベトナムに多くに援助をしてほしい

1954年 私の生まれた年に創業か

フードコートで、牛肉、豚肉ダブル入りのフォー
スライス肉は硬い



牛肉はしゃぶしゃぶのようにして食べる



ハノイに向けて出発



JA:L ラウンジの寿司
久々に日本食を食べた
何か安心する

右は生春巻き
まあロールの仲間か



トイレの絵
のどかな風景



粘土で立体的になっている

成田に向けて出発

ベトナム便は、行きも帰りも夜出発、朝着
まあ宿泊代が節約できていいが疲れる
行きも帰りもほぼ満席で横にはなれなかった



機内食はサンドイッチ
パンは少し温かい

調味料とサンドイッチを袋に入れて、シャカシャカしろと書いてあるが、手が汚れそうなのでやめた



中身はこんな感じ

無事帰国

地元東京スカイツリー駅の「壁の絵」

季節によって変わる



ベトナムのレポートは終わり

ベトナムのスーパーマーケットは、「BIG C」「VIVMART」「LOTTE MART」と視察したが、地元企業の進化に驚く

他2店のハイパーマーケットは、食品よりも儲かる非食品とテナント収入に頼っている感がある

地元市場は相変わらず元気がいい

古い買い物習慣がまだ息づいている

大阪梅田の「LUCUA」内の阪急オアシスの「グロサリーラント」を見て感じたこと



自分が見た食材をその場で食べられたり、好きな量だけ購入することができることはいい

「このオレンジジュースにして！」

「このマグロのこの部分を握って！」

「肉のこの部分をステーキで焼いて！」

など、生鮮市場から学ぶことが多い

「鮮度が見える」「美味しさが見える」「わがママが言える」

そんな店がおもしろい

スーパーマーケット+レストランに期待したい

外食ではそれができない

ちゃんと利益を出してこそ成功

「パック済み」の商品は便利だが、その醍醐味は少ない

山崎明子の「サンダカン第八娼館」を読んで、
いつかはマレーシアのサンダカンとシンガポールの日本人墓地を訪れたいと思っています
シンガポールの日本人墓地には「二葉亭四迷の記念碑」と「ハリ・マオ(谷豊)の墓」があるようだ
「浮雲」で有名な二葉亭四迷(1864年～1909年)は、ロンドンから寄港途中肺炎で死亡、シンガポールで火葬された
谷豊(1911年～1942年)は、福岡市出身で、イギリス領マラヤに渡った盗賊
戦争中マラリアにかかり死ぬ
映画「マラヤの虎」「ハリマオ」、テレビ「怪傑ハリマオ」
久々にシンガポールのスーパーマーケットの変化を見てみたい
また機会がありましたらレポートします