

城取博幸の

シンガポールのスーパーマーケット見聞録

城取フードサービス研究所

城取 博幸

シンガポールにいます

今回は、羽田～シンガポール～成田

市内にホテルを取り、近くのスーパーマーケットを視察する予定

シンガポールのスーパーマーケットと商品の変化を見てみたい

日本人が関係した歴史も少し



両替所によって為替レートが違う

最初の銀行は、1シンガポールドル 89.01 円

もう一つは、87.59 円 1000 シンガポールドルを両替すれば、1016 円の差

銀行は選んだ方がいい さらに再両替すると 10%くらい目減りする

少なく両替してカードを使った方が得



いつもの機内食の紹介

「海老カレー」と「親子丼」のチョイス

親子丼を選んだ

機内食で親子丼は初めてだ

どう作っているか興味があった



鶏の唐揚げ、レンコン煮、ホーレン草に玉子あんをかけたもの
鶏もも肉は、すでに唐揚げにしてあり、そこに汁の効いた玉子あんがかかっている
これなら大量調理できると納得
鶏は柔らかく、あんもおいしい

シンガポールの空港のトイレ

トイレの出口にこんなものが トイレの感想を評価しろというもの 係の写真もある
この機械は最近よく見かけるようになった



タクシーでホテルに向かう 25ドルほど
ホテルに到着
今回はキッチン付きは諦め、歩ける市内のホテルにした



バスルームの水
「Tap water is safe to drink」
「蛇口から出る水はの飲んでも安全」と書かれている
シンガポールはマレーシアからパイプラインで水を買っている

最近は日本の技術で、海水を淡水に変えているがまだ量は少ない

ホテルに着いたのは夜 8 時過ぎ

お腹が空いているが、少し疲れている

ホテルの「カフェ」にするか、「コンビニ」にするか迷う

カフェは欧米人ばかり



面倒なので、近くのセブンイレブンにした

店のスタッフは一人

ここにもニコニコマークの評価する機械が置かれている

愛想もサービスもいい



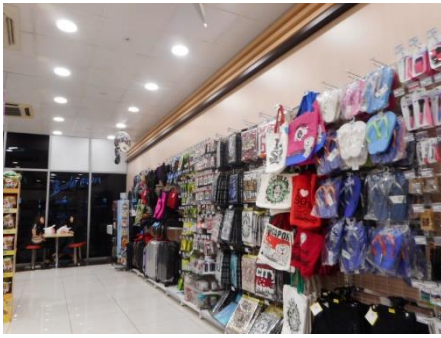
「READY TO EAT」と書かれているチルド弁当コーナー

おにぎりもある 具は殆ど肉類



チルドコーナー

観光客向けか、旅行用品が充実している



なんと、店内にコインロッカーまで
「あったらいいな」という客の要望に答えている
購入商品



おにぎりは日本語表記
電子レンジで、1分温めると書かれている
具は肉類が多いが、日本のコンビニのおにぎりと同様変わらない
以前、タイのCPの弁当工場にお伺いして、「タイのセブンイレブンの弁当のご飯おいしくなりましたね」と言ったところ
「そうです それは日本から教わりました」と答えてくれた
こういう交流はあるんだと感心した
最近、スペイン サンセバスチャンのバスク料理を研究しています
サンセバスチャンのバスク料理のスゴイことは、バルやレストランの「レシピを公開して、共有している」ことだ
さらに、料理化学研究所や学校までもって、維持発展努めている
これはスゴイこと
セブンイレブンの話に戻るが、
世界のセブンイレブンの商品レシピ、製造方法がバスク料理のように共有され、それを教え合えば、これは脅威ですよ
自社で開発しなくても、世界の料理(中食)が、工場ベースで簡単にできてしまう

PB のトムヤム麺

アジアのインスタント麺は具やソースが多い 3つ入っている



シンガポール名物の「Hainanese Chicken Rice」 3.9 ドル(350 円ほど)

ハンナンチキンライス

これもソースが 3 つついている

商業界オンラインでシンガポールの特集をやりました

共働き先進国・シンガポールに学ぶ「健康のための外食」

<https://secure-link.jp/lc/cbfbgazlpqrlzgj/>

本来ならば器にソースを移して、タレとして使うのだが、面倒なので上に全部かけた

鶏のムネ肉も柔らかくておいしい



PB の水ペットボトル



裏を見ると

「COLD STRAGE SINGAPORE」と書かれている

COLD STRAGE は、香港のデリーファームのスーパーマーケット

アジアでハイパーマーケット「GIANT」や小型スーパー「WELCOME」を展開している

セブンイレブンもその傘下

カットフルーツ



食べ終わるとトレーの下に給水シート
ある日本の生理用品メーカーが以前提案していたものかな
サンドイッチ
日本のものとほとんど変わらない
レタスはシャキシャキ



これだけ買って約 2000 円
日本より少し安いかな

商品の裏を確認してみると、殆どが「Product of Singapore」と書かれている
国産品にこだわっている

ここで感じたこと

日本の中食市場が 10 兆円を突破したと前回書いた
今回、自分でも「カフェ」にするか「コンビニ」にするか迷った
結局コンビニを選んだ

初めての場所で、何が出てくるのか、どのくらい待たされるのか、どんなサービスなのか分からない「不安」なカフェより、

商品を見て買える、「安心」のセブンイレブンを選んだ

勿論、欧米とアジアでは習慣が違うが、

ここが「中食」が伸びている原因ではないのかと思う

「欧米人はコンビニの良さをあまり分かっていない?!」

ホテルのカフェは欧米人、コンビニはアジア人に分かれている

セブンイレブンはスウェーデンにもあるが、ヨーロッパでは小型スーパーがまだ主流だ
ニューヨークではセブンイレブンが市内に出店攻勢をかけている
コンビニや中食は世界でもまだ「伸びしろ」が十分あるなと感じた今日この頃です

シンガポールのスーパーマーケット「Fair Price」

シンガポール COOP が運営するシンガポールナンバーワンスーパーマーケット
シティ・スクエアというショッピングセンター（GMS）

歩けないことはないが、タクシーで向かう
一方通行が多く時間がかかってしまった



吹き抜けには「漫画カフェ」が出ている

2階、3階に見えるのも漫画の登場人物

ショッピングセンターの地下が「Fair Price」

売場は 600 坪ほどの標準的なスーパーマーケット



果物売場

果物と野菜の売場比率は約 2 対 1 と、果物比率が圧倒的に高い

シンガポールは赤道直下の国だけあって一年中果物は豊富だ

大体見たことのあるくだものばかり

木製の什器を使い同じ商品を 2 段に積み、プライスカードも大きくて見やすい

カラーコントロールもよくできている



カットフルーツとココナッツ
 地元の人はどうやって穴をあけるのか
 専用器具があれば売れそうだ
 前に買ったことのある「ココナッツゼリー」らしきもの
 上の部分がカットされている
 買って中を確認してみるつもりだ
 隣は「竜眼」



椎茸などのキノコは真空パック
 たぶん輸入品であろう
 冬瓜とレンコンの真空パック
 中華料理に冬瓜は欠かせない



対面のデリカ売場 弁当らしき中食はない
 スタッフは1人でオペレーション

小さいが1羽 4.65ドル(約400円)とかなり安い



モモ肉は 2.5ドル(約 210 円)

やはりここでもデリカの主演は「チキン」

魚の対面売場

氷が上にかかっていて何の魚か分からない

ここもスタッフ 1 名 昔ほどカレーに使う「フィッシュヘッド(魚の頭)」は置かれていない

それだけ家庭で料理しなくなったということだ



パック売場

自店でトレーパックされたもの

「SEA CUCUMBER(海のキュウリ)」と書かれている

「ナマコ」皮が剥いてあるようだ



目に前の冷凍魚売場

スペースはチルドと完全に逆転している

冷凍魚の方が鮮度がいい 「さんま」も「かつお」もアニサキス中毒で刺身で食べられない時代

日本も将来こうなりそうだ

日本の SM はスピードが遅い



肉売場

アウトパックのトップシール商品で統一されている

日付から見て MAP(ガス置換)はされていないようだ

陳列ケースの温度は 0℃



値引きの説明が書かれている

「値引きシールの日付内に消費してください」と書かれている

値引き商品

古いバーコードを隠して新しいシールを貼っている こうしないとセルフレジは通れない

よく見ると、値引きシールの方が価格が高くなっている

単純なミスか？



冷凍肉の解説

安全性を訴えるため、商品の流れがこんな図が書かれている

ノンハラルと書かれている



肉の真空パックを冷凍したもの

裏を見るとオーストラリア産の「ラム肉のしゃぶしゃぶ」と書かれている
地図を見ると、オーストラリアは近い



この店は、ショッピングセンター内立地であるため、生鮮食品は少し控えめの品揃えだ
その中、肉と魚は確実に冷凍化が進んでいる 対面売場は一人でオペレーションしている
一人のできる範囲しかやっていない

Fair Price ②

チルド商品の中華万頭売場

日本のチルド売場も麺だけでなくもう少し「粉物」を増やしたい



これは麺類と饅頭、餃子や焼売の皮売場

魚肉練り製品売場

真空パックが多いが、品揃えは豊富なった



冷凍食品売場

予想通り、冷凍食品の売場は広がった

エンドはタイ CP の「海老ワンタン」

カップと箱入り



冷凍レディ・ミールと冷凍枝豆

素材中心の冷凍食品の品揃え レディ・ミールはあるが高め

枝豆は PB 化されている

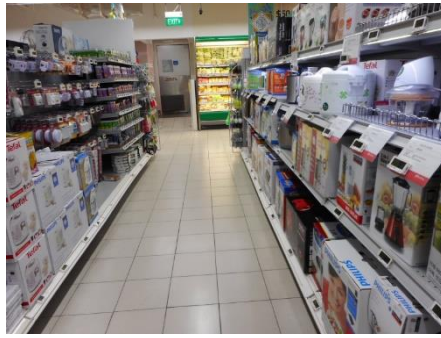
ここにも「冷凍パティ」

ハンバーガー用だ バンズも冷凍でいいのではないか



袋入りの常温レディ・ミール

常温「ココナッツウォーター」は充実している



家庭用家電売場

おもしろい商品を見つけた
電源をつないで、ランチボックスを温めるというもの
中の構造を見ると水を入れてスチームで温めるようだ



レジは3種類ある

レジは、カート用と籠用にわかれている
さらに、セルフレジもあるが、カード専用
ショッピングセンター内の「マクドナルド」
マクドナルドの「M」だけ



そこでは「北海道サーモンバーガー」
後日朝食べようとしたが、昼からの販売とのこと

外の広場のイベントは日本の漫画



こんな道を歩いて、シェンシェンに向かう
古い中華街が残っている

購入商品



気になるココナッツ
ストローが付いているのでゼリーではなさそうだ



蓋を開けてみると、ココナッツジュースそのもの
ジュースがこぼれ出ないように、ギリギリに溝を掘ってある
ちょっとしたことだが、これも「ミール・ソリューション」
「スイートサワーピクルス」と書かれているチルド商品
韓国キムチだろうか



パックを開けてみるとピクルスだ

6種類の野菜ピクルス

賞味期限は8月1日までであるが、シャキシャキとしておいしい

ドライ食品の「海鮮汁」

またまた日本のコピー品か？

なぜ、これを買ってしまったのか自分でも分からない



裏の表示を見ると、広島メーカーだった

添加物もあまり使っていない

売場、商品を見る限り、あまり冒険もせずに無難な売場

「中食」がないのが気になるが、館内の強力なフードコート、外に出れば安い「ホーカーズ(屋台レストラン)」が何件もある

その中でも、コンビニは「中食」を販売している

セブンイレブンは「オーダー」で丼類も作ってくれる



スーパーマーケットの中食もどう変化して行くか
「グローサラント」がキーワードになると思う

地元の中国系スーパーマーケット「Sheng Siong(シェンシエン)」

スマホで見るとシンガポールに10店舗あるローカル企業

Fair Pricek から歩いてすぐのところにある

古さと新しさが融合している街



この辺は中国人街

しかし、建物はインド風

「Sheng Siong」の看板が見えてくる

何年か前に、郊外の店の魚の水槽の多さに驚き、気になっていた店



売場は地下にある

150坪くらいの小型店のようだ

地域に根差した品揃え



動線頭のスイカ売場

トレー入りのカットスイカは約 100 円

ボストンの[マーケット・バスケット]以来、スイカ売場が気になって仕方ない

これくらいの売場をつくれれば目立つし売れる

ココナッツと韓国産「イエローメロン」



タロイモ

丸いものと細長いものがある スープにも使われる

アロエ 肉厚で安い



スライス唐辛子の水煮 これは業務用か

チルド売場

ベースが低いものを使っている



魚肉練り製品

日本に比べて色は白いが品揃えは豊富

魚は練り製品などの加工品にだんだんシフトしているように思う

鍋、スープセットもある

これは前にはなかった

付加価値を高めている



卵豆腐 よく売れている すっかり定着している

常温で販売されている「テンペ」 煮大豆をテンペ菌で発酵させたもの

販売方法が面白い



ビニール袋に入っているが色が真っ白だ

スタッフの発注風景



手元をよく見ると スマホサイズの機械で発注している
日本も将来このサイズになると思う
肉の対面売場 ここも1人



アウトパック商品
色、デザインが統一されてキレイだ
包装技術が進化している
上と下の包装の違いに気づく



「深絞りパック」手前に飛び出たような包装
シールは店で貼っている
「スキnpック(DARFRESH包装)」
スキnpックは2種類ある 一つはトレーの上からフィルム包装したもの
二つ目は下と上の帯状の別のフィルムを貼り合わせるもの
このタイプは後者 下に吸水紙が入っている



魚の対面売場で鶏肉を販売
両方とも加熱して食べるが
アサリの水槽



ここにも冷凍魚のケース

「農畜産物の直売所」のような印象

数品購入してレジを探すが、レジがない 考えてみれば、ドライ食品もない

スタッフに聞くと、「こちらの通路を進め」という

細い通路を歩き移動すると、奥が霞んで見えるような広い食品売場が見える



このアンバランスなスペース・ア・ロケーションに驚く

農畜産物直売所のように見えるが、発注器具、包装形態などに進化が見られる

ロスが少ない、無理のない無難な売場、品揃えをしている

次回は食品売場を紹介します

シンガポールのスーパー事情

タイやベトナムのスーパーマーケットに行くと、「手荷物を預けろ」というロッカーの無いところは、入口のセキュリティー近くの籠に置かれたりする無人になることもあり心配でしょうがない
そこで、「マイバッグ イズ ベリー ベリー インポーテンツ」と大きな声で言うと、「OK、OK」と言って、バッグにシールを貼ってくれ持ち込めたりする
私の英語はよく通じる(笑) その点、シンガポールはセキュリティーはいるものの、そうしたことはない スタッフのギラギラした視線も感じない

シンガポール市内に緊張感走る

シンガポールが騒がしい

6月12日の「米朝首脳会談」に向けて、シンガポール市内は警備体制が強化されている
警察車両が4台、完全装備の軍と警官が街を歩いている



シンガポールの「Sheng Siong(シエンシエン)」②

奥が霞んで見えるような食品売場

売場が細長いためもある ドライ食品、菓子、雑貨、冷凍食品だけで 450 坪ほどの売場は圧巻



日本の製品を中心に見た

即席めん売場 カップヌードルは手番の他に、サイド陳列

スタッフが商品をスキャンしレシートを渡している

レジも進化している

精算機に向かう

ナンバー5のレシートに対し、ナンバー4の機械にカードを入れてしまい

スタッフに怒られる



外に出れば、隣はホーカーズ

地元の人が食事をしている 空調がなく暑い



安くメニューも豊富だ

これを見て食べるのをやめた

エアコンの効いていない場所で熱い料理を食べる気もしない

その点、コンビニはエアコンが効いて快適、イトインもある



海外に行くときはお腹をこわさないよう薬(乳酸菌)を持って行く

地元の人の子供頃から屋台で食べているため「耐性」がある

水は飲めるといっても身体に合わないこともある

これはお勧め

ホテルに歩いて戻る

こんな光景の中を歩く



キレイな花が咲いている

中心部分が黄色い星の形をしている

自然界は不思議と六角形は少ない



中国のお寺

インドのお寺



シンガポールはいろいろな民族が平和に暮らしている 経済が悪化すれば、それはなくなる

購入商品

暑かったせいかフルーツと涼味食品しか買っていない



甜仙草ゼリー(薬草のゼリー)

暑い時に食べるとおいしい 山椒のようなピリツとした後味が残る

アジアではポピュラー商品 韓国産の「イエローメロン」 昔懐かしい「甜瓜(まくわうり)」



瓜とメロンの中間の味 昔に比べると甘さが違う

ペリカンマンゴ これも甘い



デーツ

半乾燥したもの 冷蔵で販売されていた



「ナツメヤシ」と言われるように「ナツメ」に似ている

ナツメは今はあまり食べなくなった
韓国料理の「参鶏湯」に入ってものを食べるくらいだ
デーツはナツメを甘く似た感じだ
ナッツと穀物が入ったお粥のようなもの
食欲がない時に、冷して食べるとおいしい



店の印象は、450 坪の「ドライ食品売場」+150 坪の「農畜産物直売所」を併設した感じだ
ここへ来れば、世界のドライ商品がなんでも揃うが、高級品は少ない
これは高級食料品との違い
価格の上限と、プライスゾーンを決めて、低価格の輸入品を揃えている
シンガポールは歴史的にみても、貿易が盛んであったため、これくらいの品揃えはできる
さらに、人種の坩堝であるため品揃えが広がるという理由もある
以上、シエンシェンのレポートは終わり

シンガポールの外食とフードロス対策について

スーパーマーケットを視察した後、ホテルに戻り、レストランで食事
ホーカーは私は食べる勇気がない
前にだいぶお世話になったので今回は食べる予定なし
ibisホテルのレストラン&バー



LOCAL SPECIALSの中から定番中の定番
 「HANNANESE CHICKEN RICE」14ドル
 マンゴジュースを注文
 マンゴジュース
 マンゴ100%はない
 100%のマンゴジュースはない
 なぜならドロドロでジュースにならない



「ハンナン チキンライス」ができて来た
 ライスと別々の盛られたスタイル
 鶏むね肉を低温調理したもの



柔らかいが手前の部分がまだ赤い
 日本ではクリームだが、私は気にしない
 チキンスープ、中はタロ芋とコーン
 コーンは冷凍で甘味がなく美味しなかった



何かイメージが違う

前に食べたもの(2012年)は、ワンプレートであった

これの方が箸の移動距離が短く食べやすい

次の日

飲み物はジンジャエールを注文

ストローは紙でできている

ヨーロッパではプラスチック廃棄物も規制がかかるようになる

長時間放っておくとふやける



LOCAL SPECIALS の中から

「SEAFOOD HOR FUN」を注文 五目米麺ラーメン

スープはドロツとしている 味は魚介の味がでていておいしい



米麺が溶けていて、何か食感が悪く満足感がない

そこで、ホワイトライスを追加注文



米麺は全部先に食べて、ご飯を加える
これでしょう！
「中華丼」に早変わり
このスタイルで最初から食べたかった
EMPTY PLATES 完食
満足、満足



レストランの壁に、こんなボードを見つけた
なんだこれ？
オーガニック食材のアピールか？
近寄ってよく確認してみると



シンガポールのFOOD WASTE(フードロス)の現状

- ・年791mkgの商品ゴミが出ている
- ・1日1人お茶碗 2 杯分のゴミ
- ・リサイクルに回わされているのは14%
- ・1 年間に 1 件平均 \$ 14,256 (約 1,211,760 円) が家庭消費に使われている

フードロスを減らす水準(提案)

- ・料理の前に計画を立てる
- ・欲しいものだけを買う
- ・少量にしてもらう
- ・食品を分け合う
- ・食べられる分だけ皿に取る



ibishotelの活動

- ・「ibisは、完食したあなたの皿を表示します」

(2018年2月～)1530皿

完食された皿の枚数を表示している

フランス企業だけにフードロスの取り組みがスゴイ！

スタッフが活動のパンフレットをくれた



ここには、「空のお皿1枚に対して、\$1をフードバンク協会に寄付することを約束する」と書かれている

スタッフに聞くと「ibisシンガポールだけの取り組みだ」という

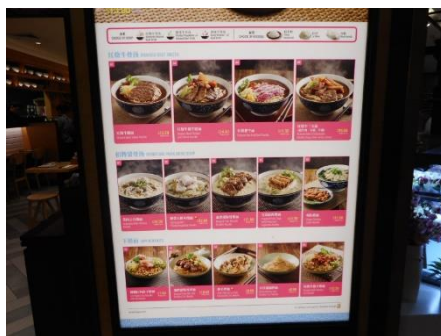
ibisシンガポール スゴイ

その他、この仕組みをいろいろと話してくれた
求めれば、誠実に答えてくれる
これはいい収穫だった

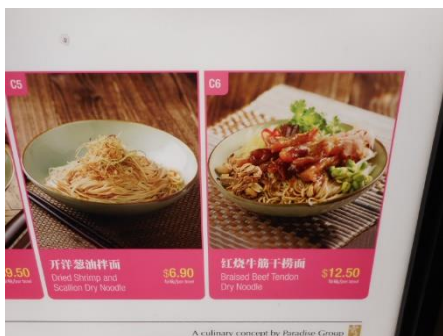


お題目を唱えているだけでは解決しない
具体策を実行することが必要だ
日本も、オリンピックに向けて、こうした具体的な取り組みをしたものです
私の朝食buffet
フルーツサラダ、お粥、少量のおかず
あまり食欲がない

ショッピングセンター内の麺専門店
日本にも支店がある中華麺屋



メニュー 汁なし麺を注文



絹ごし豆腐の上にピータンらしきものが載っているものも注文
上に鰹節がかかっている



裏返すと見た目はピータンだが、臭いがない
ゼリー状になったプルンプルンの玉子
タレは甘い、これはうまい
汁なし麺がでてきた
真ん中は牛の軟骨をトロトロに煮たもの
左は鰹節



小魚ピーナッツ
小魚もピーナッツもパリパリに揚がっている
麺は暖かい中華麺



EMPITY DISHU
完食した これからのキーワードは「EMPITY DISH」だな

専門店のこんな「イカの唐揚げ」
これは使える



暑いシンガポールを歩くと、汗だくになる
ホテルに帰りシャワーを浴びて着替える
着替えが何枚あっても足りないため、毎日洗濯する

私の洗濯の仕方

シャンプーとボディソープをミックスして洗剤にするとフワっと仕上がる
また固形石鹼は衣類に溶けていない部分が残るからだ



手洗いで洗った後は、使用済のバスタオルとバスマットに衣類を海苔巻き状に巻き、上からうどん作りのように両足で踏む
体重のある人ほど効果がある
こうすれば水分をタオルが吸い、干してもポタポタ水滴が落ちることはない
渴きも早い
ホテルにクリーニングを頼むこともあるが、ホテルによっては、箱に入れてリボンをキレイにかけてくれる
間違えてお土産に渡せば大変なことになる

次回はまたスーパーマーケットめぐり
「COLD STORAGE」と「GIANT」を視察する予定

シンガポールの「COLD STORAGE」

香港シャードーンマセソングループのデイリーファーム傘下のスーパーマーケット

シンガポールでは、Coop 系の「Fair Price」と「Cold Storage」が 2 大スーパーマーケット
「Rocheor Rd」と「Victoria St」の交差点にある「BHG」



BHGショッピングセンター

反対側は、かつて日本と関係の深かった「BUGIS JUNCTION」

ここについては後日触れます

地下の「Cold Strag」

売場面積 600 坪ほどのスーパーマーケット



生鮮食品はどこも同じような売り方をしているので、特徴のある売場、商品だけ紹介します

青果売場 ファスナー付きの袋に入るカット野菜

少し高いがカットフルーツの品揃えは見事

カットスイカ \$3.5

こうしたカットがよくある



カットパイナップル \$5.3 キューブカットスイカ

ザクロ \$5.9 ドラゴンフルーツ \$3.5

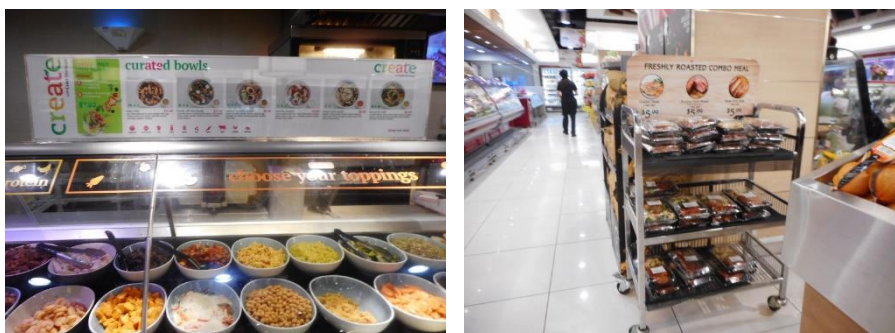
手前はトップシール 奥はラップ包装

価格は同じ、何が違うのかな



ジャックフルーツ \$4.5

対面「curated bowls」コーナー
好みの野菜を使ったおかずを盛合せてくれる
これは面白い



デリカのインスタ常温弁当売場
パスタと焼き豚 \$5.99(約500円)
けっこういい値段だ



チルド、冷凍のリーチン
壁面は全部リーチンケース
これは圧巻
第2コーナーから第3コーナーまでリーチンケースを配置した



デイリー売場

明治の牛乳 \$5.75



チルド売場と冷凍売場の境の表示はない

左がチルド、右が冷凍

よく見ると陳列ケースは少し違う

アメリカのダラストアもこんな売り方だ

冷凍レディ・ミール

これは韓国製



冷凍食品の補充風景

日本のスーパーマーケットと同じマテハンを使用し、陳列の基本通りの作業

チルドの補充風景

片足が台車に乗っている

これはダメでしょ 靴で陳列ケースに登るな！



食品売場に雑貨を挟み込んでいる
 雑貨の関連販売コーナー
 世界から集めた「ドライ食品」の品揃えがおもしろい
 フランス「CASINOスーパー」のPB商品 フルーツペースト
 CASINO グループ「Big C」は、東南アジアから徹底したが、商品は輸出している



イギリス「WAITROSE」のPB トマトスープ
 イギリスの高級食料品店
 同じく「WAITROSE」のPB ドレッシング
 Cold Strage は前から冷凍食品など WAITROSE の商品は扱っていた



イギリス「ジェイニー・オリバー」の調味料
 イギリスの有名な料理研究家
 アメリカ バーボン「JIM BEAN」のバーベキューソース



サフランの少量パック

使い切りサイズだ

ブイベースやサフランライスなどに使われるが、少ない量でいい

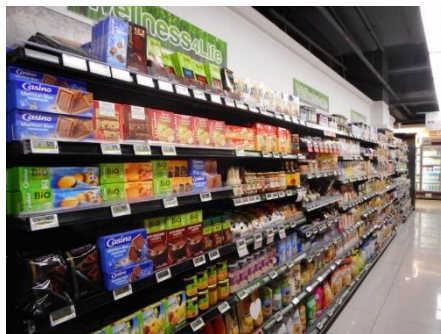
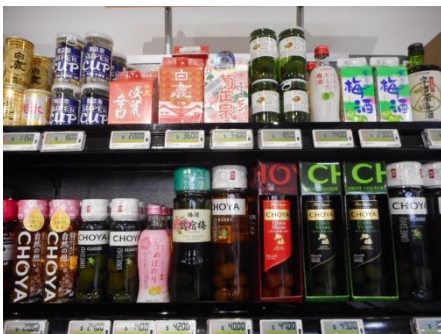
日本製品コーナー

端から端まで、 Gondola 全部が日本製品



日本の酒のコーナー

上段だが梅酒の品揃えが多い



「WELLNESS LIFE」コーナー

この売場も広い

購入商品

ドライ商品には興味があったが、今回はキッチンを借りていないことと、スーツケースが小さいため、あまり買い物はしなかった

シンガポール サンテック・シティモールの「Giant」

ラッフルズホテルも近くだ

古いガイドブックを見ると、ここは確か「カルフル」の跡地か



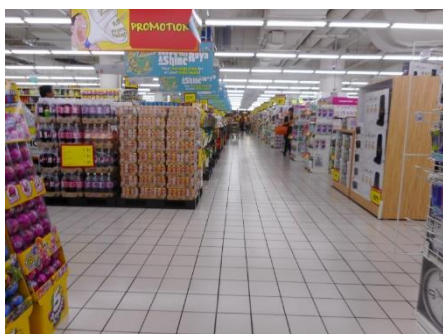
アジアを中心に「Cold Strage」や「Welcome」を展開する、香港デリー・ファームの傘下のハイパーマーケット

あるブログによると、オーストラリア企業の傘下と書かれているが

またしっかり調べてみようと思う

店内は、カルフルのレイアウトそのままだ

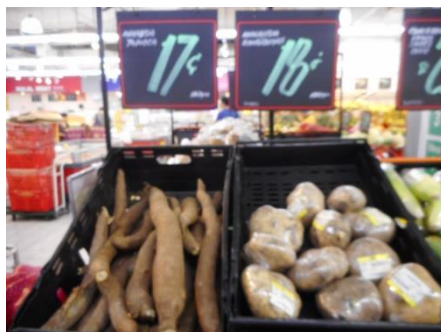
衣料品など非食品を含めて 2000 坪ほど



中通路の大陳コーナー

殆どがバンドル販売

青果売場の陳列ケースは高めだ



左が「キャッサバ」

搾って乾燥させれば「タピオカデンプン」になる

左が「タロイモ」



丸いものと細長いものがある
デニッシュ売場



常温のワッフルとピタのフック陳列
パン売場から精肉売場の流れが不自然



中間にドライ食品が積まれている
テナントが出た跡だ



寿司売場

陳列量はそこそこあるが、商品づくりが古い
陳腐で安い寿司ネタしか使っていない
細巻きコーナー

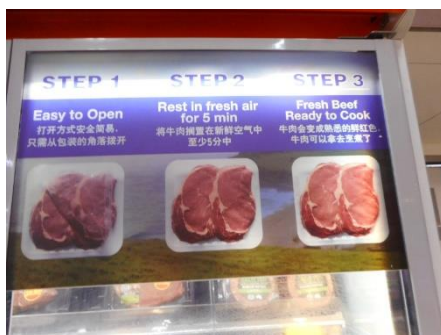


日本製品

肉、魚の対面コーナーはどこも同じなので省く
牛肉のチルドリーチンケース



スキンパックのオージービーフ
オーストラリアのパッカー商品
「DARFRSH PACK」と書かれている
上と下の二枚の包材を合わせて、スキンパックしたものの
欧米でよく使っている包装形態



開封が楽、開封後、5分常温置く 発色と温度を上昇させることでおいしくなる

DARFRSH PACK は賞味期限が長い
賞味期限が長いと、発注、陳列作業、商品管理、在庫管理が楽になり、生産性向上に繋がる

冷凍肉のサーロインステーキ 2p S\$14



牛ミンチ肉 2P S\$ 9.9

冷凍肉コーナー



真空パックの豚肉

冷凍チキン



冷凍食品売場

ハイパーマーケットであるため売場は広い

「いかボール」と日本語で書かれている

3フェースあるため、売れているのであろう

漁獲量の少ないイカは貴重品 付加価値を高めて冷凍でロスが出ないよう、大事に販売している

資源が減っているため、付加価値を高め保存性を高めている



シンガポール製の「鯖の味噌煮缶」
日本では鯖缶はツナ缶の売上を抜いた
コンベアレジが主流



セルフレジ あまり利用者がいない
購入商品



タイ CP の冷凍チャーハンと海老ワンタン
電子レンジがないのに、つい買ってしまった
「海老ワンタン」は以前イオンでも販売されていたが今は見かけない

CP の冷凍「海老ワンタン」と「冷凍チャーハン」
タイでは 100 円くらいで販売されていた



ワンタンにはプリプリの大き目の海老が入っている
手洗いにお湯を溜めて温めるが、チャーハンはパサパサ



そこで、前に買った日本製の「乾燥わかめミックス」をトッピングしてお湯をかけお茶漬けにする
これは正解
インスタアベーカーリーの「ミートパイ」



具はそこそこ入っている
シンガポール産 鯖味噌煮缶



日本のものに比べると味噌味が控えめでマイルド

しかし、具はぎっしり詰まっている 最近の日本の缶詰は具が少ない
レンズ豆のチップス これは珍しい プレーンとトマト味



以上、GIANT のレポートは終わり

生鮮食品、デリカの売場は元々それほど広くなかった 最近では冷凍食品の売場が広がった
アジアのハイパーマーケットは何か時代遅れのような気がする
アホールドの TOPS も、テスコも、カルフルも、カジノも東南アジアから撤退した

ホテルのデジタル金庫

よく見かけるデジタル式の金庫

中上級ホテルは問題ないが、安ホテルのこのタイプの金庫は私は信用しない

被害は一度もないが(気づかないだけかも知れないが)

マスターキーがあることと、もしビデオカメラを仕掛けておけば、PIN ナンバーを見ることもできる
手で隠して PIN を入れることをお勧めする



ダイヤル付きのスーツケースも気をつけたい

私の友人で、イタリアの中級ホテルに宿泊し、貴重品をスーツケースに入れて外出したところ
帰ってスーツケースを開けようとしたところ、ダイヤルが「0000」に変更になっていたという

最初の設定は「0000」になっているので、必ず変更したい

彼は変更してあったので大事には至らなかった

もう一人は、部屋に置いたはずのブランドの名刺入れがどこを探してもない

ホテルはあまり信用しないほうがいい

テップ(枕銭)も忘れないように

置かないと、安ホテルでは物がなくなるという噂もあ

シンガポール オーチャード通りの「M&S(マークス&スペンサー)フードホール」
イギリスのデパート系食料品店 食品はチルドの「レディ・ミール」の豊富さで有名
写真は「ION」ショッピングセンター スーパーマーケットは入っていない



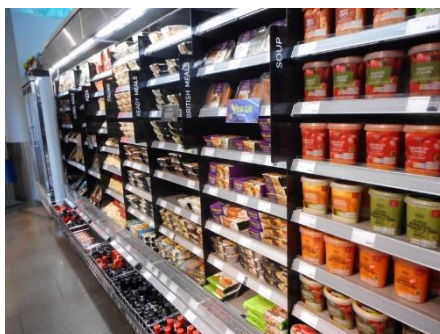
道の反対側のM&Sの入っている建物



衣料品のスペースが広い 衣料品売場を通り抜け「FOOD HALL」に向かう 150坪ほどの小型店だが、シンガポールでは大きい方だ



チルド売場は、UK直送の「チルドレディ・ミール」が並ぶ
地域別、国別品揃え



品揃えはイギリスの M&S の小型店と変わらない
電子レンジ、オープン対応のレディ・ミールが並ぶ



「2 SMOKED HADDOCK FILLET FISHCAKES」

燻製されたタラのコロツケのようなもの



UKの製造メーカーの住所が書かれている

「BREADED 2 SCOTTISH HADDOCK FILLETS」

タラのフィレのパン粉オープン焼き

油で揚げたものではなく、オーブンで焼かれたもの

パン粉はオープン焼き、揚げる場合は天ぷら粉(バークシャーピングに使う粉)を使う

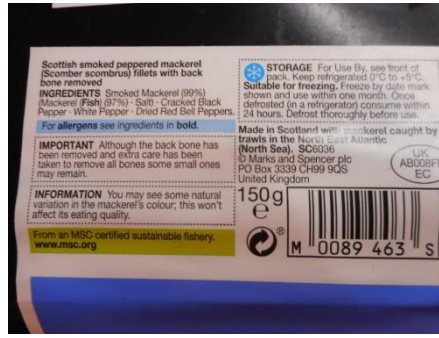


裏の説明書きを見ると、冷凍チルド製品のようにだ

「OAK & BEECHWOOD SCOTTISH SMOKED PEPPERED MACKEREL」

鯖のオークとビーチウッドスモーク スコットランド風

これは日本人にもよく合う



冷凍保存を前提に注意書きが書かれている

「HAKE WITH ROSEMARY POTATOS」

メルルーサのローズマリーポテト添え メルルーサは生を使っている

小さな「30%OFF」のシールが貼られている



「LOCHMUIR SALMON IN WATERCRESS SAUCE」

LOCHMUIR ブランドサーモンのクレソンソース

これらをイギリスから空輸しているのに驚く

冷凍レディ・コーナー



インスタベーカリー

小型店だが、パンは店内で焼いている

木製の蓋つきのケースを使っている

チルド商品の納品商品



「ACELINK」と書かれている

コンテナの一番上の中にはチルドのケーキが5個

イギリスから空輸のチルド商品のような

バラ納品であるため、たぶん、コンテナの返却を考えれば、どこかでピッキングして積み替えているように考えられる

見てしまった！

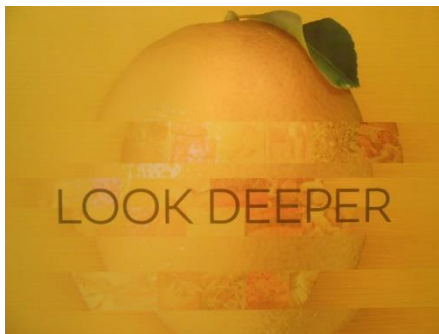
丁度、商品の廃棄処理を行っている光景を見てしまった

けっこう廃棄商品がある

しばらく観察して、廃棄数量、廃棄金額をチェック

レジ台数から客数、客単価を予測すれば売上が推測できる、ロス率も推測できる

ロス対策は、私の持論は「バランスの取れた4温度帯の品揃え」だ



カフェを併設したオシャレな店だ

コーヒーとホットメニューも提供している

M&Sは「チルドレディ・ミール」の品揃えの豊富さで差別化を図っている

確かにそれは他を圧倒しているが、チルドのロングライフ化だけでは品揃えバランスが悪いように思う

「お客のTPOSに合わせた、バランスの取れた4温度帯の品揃え」が必要だ

継続して深く見れば、だんだんと分かってくる

一度見ただけで、結論を出さないようにしなくてははいけない

購入商品

チョコレートデニッシュ チョコレートはおいしいが、量が少ない



「CRAYFISH MANGO & RAICE SALAD」

食用ザリガニとマンゴのライスサラダ ココナッツ、チリドレッシング

「Made in the Uk with crayfish caught in water of China」と書かれている

中国産のザリガニを使い、UK で製造という意味



ザリガニは30尾ほど使われている

自分でもやってみたが、ザリガニはボイルして、頭を取れば身は簡単に剥がせる

それにしても細かい作業だ

海老よりは味が濃くておいしい

前に購入した野菜のピクルス



これがよく合う

下にはワイルドライスのようなものが入っている

これは満足感があつた

ION ショッピングセンターの専門店と外食



中は有名高級ブランドが入っている
館内のセブイレブン



セブンイレブンの中食 「Ungry?」

「PEckish(RTE)商品」と「STAVIG(サーヴィング)」、それがさらに「Local」と「International」の二つに分かれている

チルド商品だけでなく、ホットメニューも提供している

チルド弁当 レディ・ミール

これを電子レンジ温めて、ホットメニューとして提案している



地下の飲食街

オープン当初に訪れたが、だいぶ店舗が入れ替わっている

ユニクロは相変わらず、2フロアーで展開

「ROICE」「ダンキンドーナツ」「シャトレーゼ」などの日本企業が入っている

カレー専門店



日本スタイルのカレーライス
とんかつ、エビフライのトッピング
オーガニックの弁当屋



紙のトレーに入ったランチボックス
最近ヨーロッパでよく見かける
和食「BAIRIN」



上載せ、丼メニューが殆ど
「丸亀製麺」



これも丼メニューだ

「隣の丼屋」



最新のトレンドを見ることができた

共通しているキーワードは、「丼」と「上載せ」「汁なし麺」

「上載せ」「丼」「汁なし麺」は、エコであるだけでなく、食べやすい

弁当も幕の内スタイルから、「上載せ弁当」、「丼」にシフトして行くように思う

今回は「日本人が関係した世界史シリーズ」

「シンガポールのステレツ」と「日本人墓地公園」をレポートします

「日本人が関係した日本史」の研究

シンガポールの「ステレツ」

「キテレツ違いますよ！」

今の時代だと「奇天烈(キテレツ 珍しい様)」であるかもしれない

「ステレツ」とは「STREET(ストリート)」の意味

古い和製英語



ここは「ブギスジャンクション」の「Victoria St」

「Rochor Rd」との交差点

地下鉄も走っている繁華街



右に曲がるとこんな景色

左の低い建物に歩いて向かう

道の反対側に近代的ショッピングセンター

日本の企業も入っている



「BUGIS JUNCTION」の看板

ブギス・ジャンクション・ショッピングモール

天井がガラス張りのアーケード街あるオシャレなショッピングモール。

若者向けの個性ある店が多く並び、BHGというデパートや、前回紹介したスーパーマーケット(Cold Storage)も入っている商業施設。

インターコンチネンタル・シンガポールアーケード街と直結し、地下では MRT ブギス駅に直結している。

しかし、この歴史についてはあまり知られていない。

ガラスの屋根付きの商店街



振り向けば、スーパーマーケット「COLD STORAGE」が入ったデパート「HYLAM STREET」と書かれている



建物の入口に入る

突き当りはインターコンチネンタルホテルの裏口



交差点の標識

「MALAY」 STREET」の看板



「HYLAM STREET」

との交差点

なぜここを訪れたか？

明治の末期 19世紀後半から20世紀前半にかけて、1000人ほどの日本人がシンガポールのここに住んでいた



「すごいぞ日本人」熊野忠雄著 新潮社より

第2話「シンガポール 日本に帰れなかった世界一周の漂流民(音吉のこと)」

その文中に、シンガポールの「からゆきさん」について書かれている

シンガポール領事館に勤務した藤田敏郎は、「明治二十九年、三十年(1897年)年頃、新嘉坡(シンガポール)在留日本人は約千人。

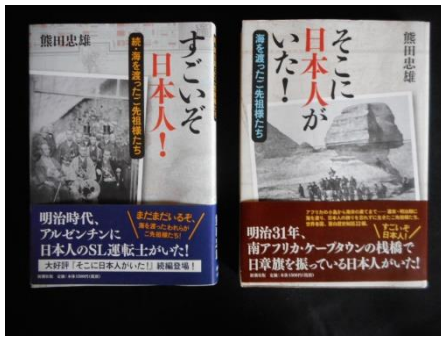
内九百人は女子にて、其の約九割九分は醜業婦(娼婦)なり」(海外在勤四半世紀の回顧)」と書いている

1894年、歯科医師として渡ってきた中野光三は

「二月一日に上陸してみると、邦人の姿は寂々寥々(せきせきりょうりょう 寂しいさま)たるもので、女郎屋とこれに関係する男子は相当いたが、表舞台に立つ資格のある者は、三井物産関係三人、大和商会主と中野(自分)の五人位のものであった(南洋生活三十年)」と書いている

領事館があった事から、明治政府はすでにこの現状を把握していたことになる

明治政府の富国強兵策の中、彼女らが外貨稼ぎの「娘子軍(じょうしぐん)」として貢献した



「サンダカン八番娼館」山崎明子著 文藝春秋

1975年文藝文庫「サンダカン八番娼館」、1977年「サンダカンの墓」の新装版

今年、2018年1月5日 第4刷 長く読まれている本

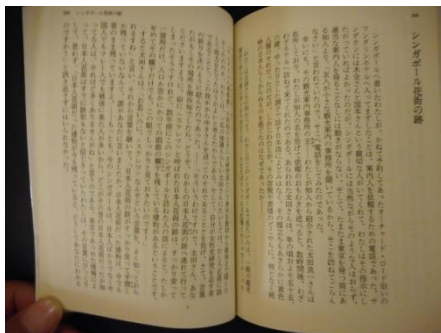
この本を知ったきっかけは、10年ほど前、銀座のバーで飲んでた時のこと、
バーテンダーさんが元船員で、マレーシアボルネオ島 サンダカンの港によく寄港していたという
「サンダカンにはかつて日本人娼館があり、丘の上にはその人たちのお墓が残っている」と話して
くれた

山崎明子の「サンダカン八番娼館」という本があることも教えてくれた

10年経っても、それが気のなあって頭から離れなでいた



シンガポールの「からゆきさん」について書かれている



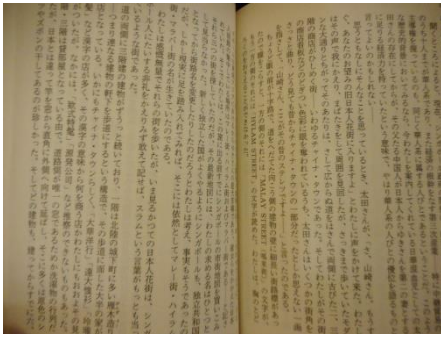
本の中央に、「MALAY STREET」と「HYLAM STREET」の交差点

ここがからゆきさん900人以上も住んで商売をしていた「ステレツ」だ

山崎さんは1973年頃(45年前)この場所を訪れている

当時は中華街になっていて、古い3階建ての建物の1階が商店になっていたという

二階以上の構造は確認できなかったという



それが今のこの交差点だ

近代的な建物が建ち若者で賑わっている

周りのどこを探しても、それらしき当時の痕跡は何も残っていない



「からゆきさん」

からゆきさん(唐行きさん)は九州で使われていた言葉で、19世紀後半、主に東アジア・東南アジアに渡って、娼婦として働いた日本人女性のことを指す。

海外渡航には斡旋業者(女衞)が介在していた。

女衞(ぜげん 手配士)は、貧しい農家の十代前半の女性に「海外にいい仕事がる。大金を稼げるので、親や兄弟にも送金できる」

などと甘い言葉をかけ勧誘し海外に娼婦として送った。

石炭船(当時日本は石炭の輸出国)の船底に詰め込まれて、鰹節1本を与えられ飢えを凌いだという話もある

イギリス人の金持ちと結婚した特殊な例もあるが、殆どが不幸な人生を送った

このコンクリートの下には、「からゆきさん」の思いが眠っていると思うと、涙がでる

しばらくポーっと立っていた

もし、観光でここを訪れることがあれば、視線を下に向けて少しだけ思い出してほしい

今の日本があるのもこの人々の貢献もあるからだ

言い伝えていかないと忘れられてしまう

道の反対側に渡り、当時の建物を探す



古い建物が残っていた
1929年と書かれている
もしかして、この建物ははすべてを見ていたのでは



それはなかった
1920年の「日本人娼婦の追放宣言」
「からゆきさん」は当時、「娘子軍」として喧伝され、明治末期にその最盛期をむかえたが、国際的に人身売買に対する批判が高まり、日本国内でも彼女らの存在は「国家の恥」として非難されるようになった。
なぜか、それは日本が日露戦争に勝ち、一等国となり国際的に注目されたからだと思う
英領マラヤ(マレーシア)の日本領事館は、1920年に「日本人娼婦の追放」を宣言し、やがて海外における日本人娼館は姿を消していった。
からゆきさんの多くは日本に帰ったが、更生策もなく残留した人もいる。
日露戦争に勝利した後15年も続いた
政府は把握しながら、50年も放置していた
あまりにも遅すぎた
ちなみに、日英同盟1902年～1923年失効 日露戦争1904年～1905年

手前の建物と奥に建物では年代が違う
見に行くと



最近の建物の柱



当時の建物の柱



歩道の天井



電気の配線の跡が残り古さが分かる



中国人街

3階建ての長屋のような建物



裏に回ってみても昔の痕跡は何もない

唯一煙突が突き出た古い建物の一部が残っているだけ



どこの国でもそうだが、「負の歴史は消し去ろうとする」

しかし、明治時代に、日本のため、家族のために大きく貢献した人々のことを忘れることはできない

合掌

日本人墓地に慰霊碑とお墓があるというので行くことにした

そこで、なんとも不思議な体験をした

「日本人が関係した世界史」 シンガポールの日本人墓地公園

JAPANESE CENTARY PARK

825B Chuan Hoe Ave 549853 Singapore

市内から20kmの郊外にあるため、タクシーで向かう

なぜこんなに市内から離れているのか



日本人墓地公園入口

「日本人墓地公園」と書かれている

1888年、娼館、ゴム園、雑貨商を経営して成功した「二木多賀次郎」が、

シンガポールで亡くなった娘子軍(からゆきさん)を哀れみ、自己所有のゴム園の一角に墓地を作ったのが始まり

かつてここはゴム園であった



中央の道を挟み、左は北西を向いている
右は逆を向いて建てられている
北西(左側)は日本の方向を向いている



入口の注意書き 今は、シンガポール日本人会が管理している
キレイに整備されている公園だ



公園内案内図

お地蔵さん



「ひのもと地蔵尊」

終戦時のシンガポールには、約8000人の日本人がいた

殆どは引き上げ船日本に戻ったが、41人がキャンプで命を落とした

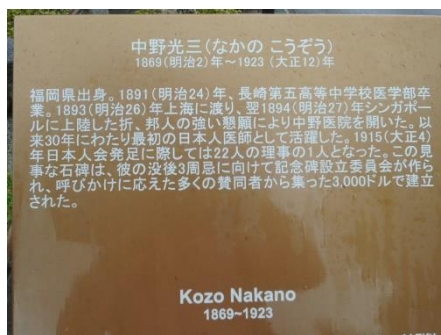
この像は、シンガポールに住む女性の安産とその子供を見守る意味で建てられた



中野光三(1869年～1923年)

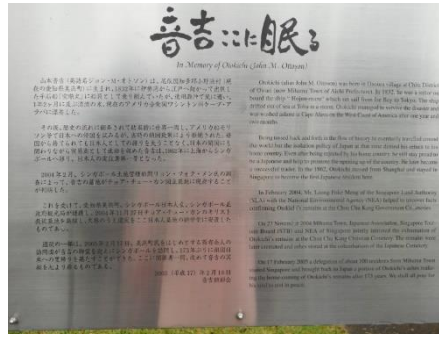
ステレツでも紹介した歯科医師

福岡県出身 1894年(明治27年)にシンガポールに渡り、中野医院を開き、30年に渡り活躍した



日本人墓地納骨堂

土葬が禁止されたための施設



山本音吉(ジョン・M・オトソン) 1819年～1867年

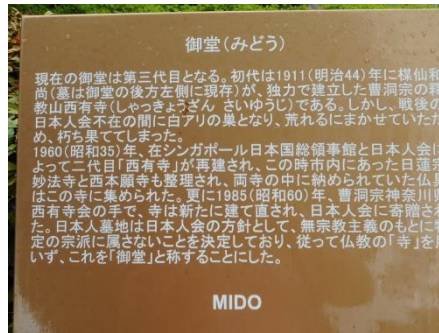
船が遭難し、アメリカの船に助けられ、その後世界を一周した男

日本に戻ろうとしても、入国を拒否される

シンガポール日本人移住者第一号とされている

シンガポールに立ち寄った「福沢諭吉(1835年～1901年)」の通訳も行っている

「御堂(みどう)」



日本人会は、無宗教主義のもとに特定の宗教に属さないことを決定

従って、仏教の「寺」を用いず「御堂」としている

ここまでは日本方向を向いている

御堂の隣には二木多賀次郎の墓

ここより、東南向き



「西村吉夫(にしむら よしお)」の墓

京都府出身 石原産業シンガポールの支配人

人本人会会長 1934年、イギリスからスパイ容疑をかけられ獄中で死亡

「日英同盟は1923年に失効している」



「先人を偲ぶ集いの場」拓く



戦前あまたの日本人が渡来し、当地で命を落とした者の記録

「マレーのハリマオ 谷豊」(1911年～1942年)



年配の方なら思っているかと思うが、テレビドラマ「怪傑ハリマオ」のモデルとなった

「真っ赤な太陽 燃えている～」が始まり

マレーのハリマオ(虎)と言われ、窃盗団1300人の頭目

わずか31歳でマラリアにかかり現地で死亡

中央にはこんなアーケード

よく整備されている

蚊を心配したが、一匹もない



花のアーケードの先には

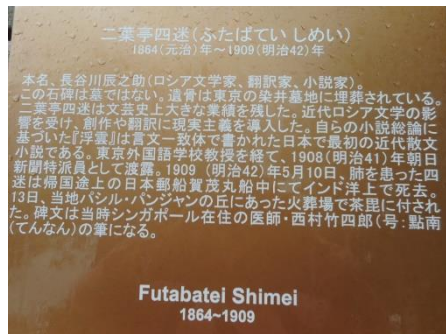
「二葉亭四迷」の記念碑文

これはお墓ではない 遺骨は東京に埋葬されている

1908年(明治41年) 朝日新聞特派員として渡露

1909年 帰国途中のインド洋上で結核を患って死去

遺骨は掘り起こされ東京に移された



こんな赤い花

「からゆきさん」精霊菩薩

日本人娼婦が初めてシンガポールに現れたには、1870年(明治3年)だったと言われている

1920年まで50年も続いた

からゆきさんの墓は木標であったため、年月が経つと風化されつつあった

地元共済会が無名のまま「精霊菩薩」の文字を刻んだ墓石を経てた



一番奥のフェンス近く

中央が精霊菩薩



近くにはこんな石仏も

「佐藤登満(さとう とま)」 1889年没

日本人墓地に建立された最も古い墓

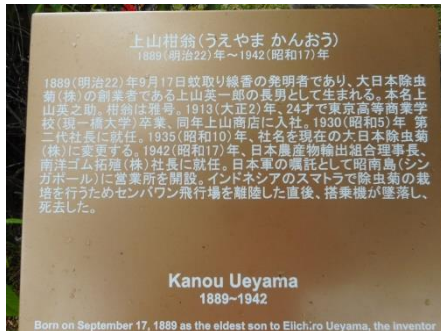
「馬來街(Malay Street十五)」は、まさに前に紹介した「ステレツ」

他に15基の墓がある



アーケードの花

「上山柑翁(うえやま かんおう)」 1889年～1942年



蚊取り線香の発明者であり、大日本除虫菊(株)、後のキンチョー創業者上山栄一郎の長男
1930年社長就任

インドネシアで除虫菊を栽培するため、訪れたセンバワン飛行場で、搭乗機が墜落して死亡

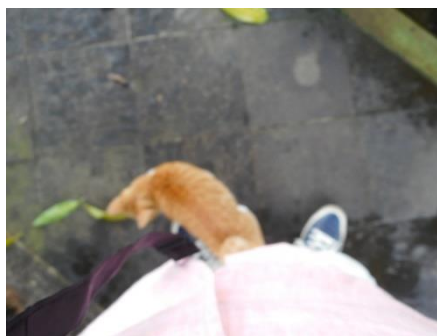
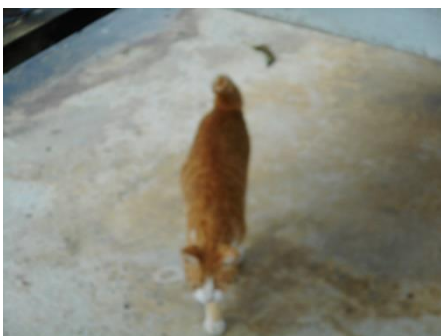
寺内寿一(てらうち ひさいち) 1879年~1946年



1941年、南方軍総司令官に着任
病気のため、日本軍降伏式に参加できず、ジョホールバルで死去
またこの花のアーケードを戻る



不思議なことが起こる
「御堂」から猫が近づいてくる
驚いシャッターを押したため、カメラのピントが合わない



私の足にしばらく絡みつき、気が付くといなくなっていた
「よく来てくれた」
と言いに来たような気がした

たぶん近くの家の飼い猫だと思うが
こんなになつくのは不思議だ

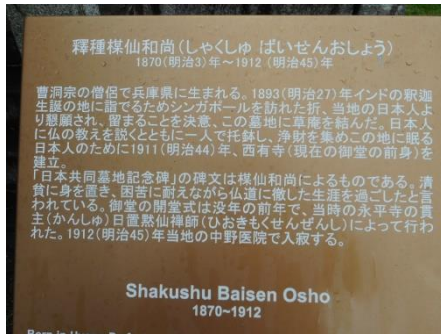


奥に気がゴムの木
 ここはゴム園であった
戦没者慰霊碑



シンガポールで処刑されたり、自決した軍人の慰霊碑

「釋種椽仙和尚(しゃくしゅ ばいせんおしょう)」 1870年～1912年



曹洞宗の僧侶 1893年インドの釈迦誕生の地に詣るためシンガポールを訪れる
 シンガポールに残り、西有寺(現在の御堂の前身)を建立
 「日本人共同墓地記念碑」の碑文は和尚のもの
 中野医院で入寂

こんな紫の花が咲いている



シンガポール市内から20km 滞在時間は 30 分

タクシーメーターを回したまま待たせても、3000円以下で往復できる

時間があれば一度訪れてはいかがでしょうか 誰かが伝えていかないと、忘れ去られてしまう

インドネシア ボルネオ島の「サンダカン」にも時間をつくって行ってみたい

以上「日本人が関係した世界史」の研究は終わり

明日は日本に帰る予定