

城取博幸の

アメリカ ボストンのスーパーマーケット見聞録

NO105

2018年6月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

アメリカ ボストンにいます

今年1月にも来ていますが、気になり見ておきたい所があるため、また来ました
ボストンはJALの直行便がある 夕方成田を出て、ボストンに夕方着く



いつもの JAL「若手育成プログラム」のエコノミークラスの機内食



今回は和食を選択

真ん中にある、菊乃井本店の「成田陽平さん」の料理

冷菜3品、メイン、味噌汁、デザート、アイスクリーム



旬の食材をよく取り入れている

冬瓜のえびあんかけ、アンチョビ入りおから、野菜サラダ、びわのデザート
機内食で冬瓜は珍しい



メインは「生姜ゆず胡椒味のチキン」と「枝豆ごはん」
機内食に旬の食材が多く使われおいしくなった いい企画だ 頑張してほしい

二回目は自分で作る「モスバーガー」



作り方説明書 少し面倒くさい
バンズ、レタス、ソース、チーズを挟んで出来上がり



提案はいいが、素手で触るため、少し違和感がある
ビニール手袋があったらうれしい
現地集合した M 氏は、アメリカの航空会社で参加
口に合わず残したという

ボストン国際空港に到着



空港の景色 のんびりしている

空港でレンタカーを借りて、キッチン付きアパートメントへと向かう

アメリカのレンタカーは高い

私は運転できないが、2名が運転をかって出してくれた

ボストンの「ウェグマンズ」

目当てのレストランはすでに閉店していたため、近くのウェグマンズに向かう



近くのウェグマンズへ行くが、カフェ、デリカはすでに閉まっていた

12時閉店だが、9時にはホットデリ、コールドデリは何もない

残念がっていると、店のスタッフが、「レディ・ミールを買って電子レンジで温めてテラスで食べたかどうか」と冷蔵売場と冷凍売場を案内してくれた

深追いはしていない

レディ・ミールを買ってみんなで食べることにした

二階のテラスに上がる



購入商品

ホットロテサリーチキンが\$5と安い



大パックのチルドチャーハン

米は長粒米だがアジアの米とは違う そのほか、餃子2種類、茹でアスパラ、カットフルーツ

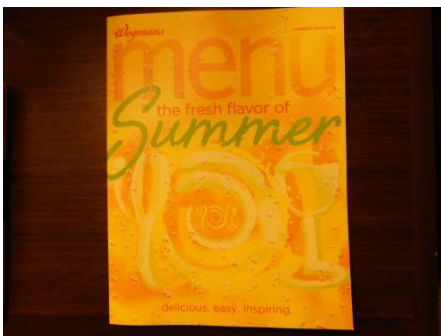


入れ筋のチルドグリルチキンプレート



チルドポークかつプレート 上の2品は食べた記憶がない！ 電子レンジに入ったまま忘れていた 誰も気づいていない 疲れている 申し訳ないことをした

ウェグマンの「MENU SUMMER」



ハンバーガー特集

チルドのパティコーナーでも訴求



アメリカのガストロノミーは「ハンバーガー」

ウェグマンズのカフェ

訴求しているのは朝食に「クロワッサンバーガー」



日本のスーパーマーケットのカフェもハンバーガーを扱っている

どこにでもあるものでなく、特徴のあるものを販売しなくては

マクドナルドが安売りバーガーを止めてから、ハンバーガー人気が高まったような気がする

誰でもおいしいものを食べたい

外のリサイクルルーム



ビン、缶、プラの圧縮機械が並んでいる

閉店前のウェグマンズの店を視察できたのは収穫

一番変わっていた売場は、「肉売場」

アメリカ ポストンのスーパーマーケット

ホテルのアクシデン ポストン郊外のハイアットホテルのアパートメント

ここに4泊する予定だ メンバーは、現地集合を基本とする、小売業幹部

すべて自己責任で行動する



気温は 25 度前後で、湿気は少なく快適な時期

それでも、日中の日差しは強い

翌朝、いきなり火災報知器が鳴る

食泊客は一斉に外に出る



消防車 3 台が到着

消防車両 1 台



警報が鳴り 10 分ほどできた

アメリカの消防車

あまり慌てている様子はない

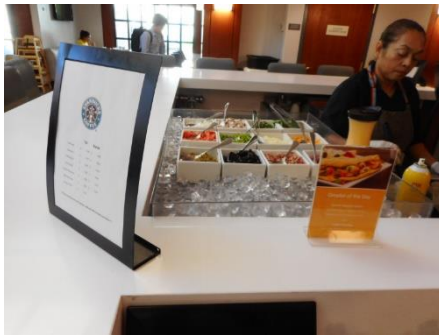
どうやらすでに情報が入っているようだ



ホテルから煙らしきものは出ていない
今、日本の都会のマンションもそうだが、火災報知器が鳴れば直接消防署に通報が行き、
消防車が到着する仕組みになっている
原因は、キッチンの料理の煙だった
ファンを回さないと、部屋に煙が充満してこういことになる

ホテルの朝食

サービスアパートだが朝食がついている



コンチネンタルスタイルの朝食
オーダーすればオムレツを目の前で作ってくれる
今日の朝食



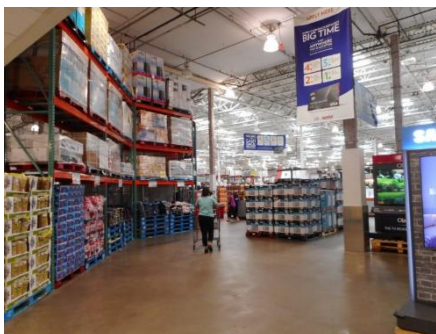
アメリカ名物のワッフル
焼かないと食べづらい

ボストン 2 日目

ボストンの「コストコ」

車でコストコ、ホールフーズ、ウェグマンズ、マーケットバスケット、ストップ&ショップを視察した
多くは 1 月に見ているので、大体イメージは沸いている

特に印象に残ったには、400 店舗ほど展開するローカルの「STOP & SHOP」
コストコを視察



メンバーにはならなかったが、見学者ということで中に入れてもらう

必要なものがあれば、メンバーになるつもりであった

いつものコストコのイメージ

日本のコストコとあまり変わらない



青果売場は市場風の陳列

迫力あるスイカの陳列



大型カット野菜

コストコは大型パックが売り物だが、2 段目には小型パックも

フルーツを専門にカットしている

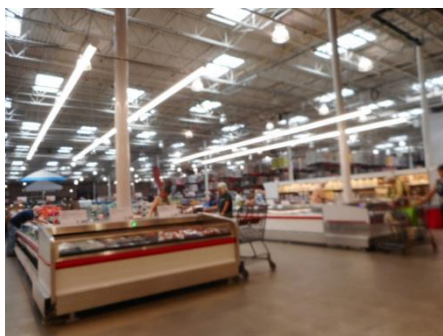


「KOSHER BEKARY」のケーキ
肉売場

肉はやはり大型パックを販売



ミンチ肉の変化 他の店もそうだが、ミンチは深絞りパックが主流になっている
デリカ売場



野菜サラダとオープンメニューの品揃えがスゴイ
こんなカラフルなサラダも デザートのような盛り付け



オープン料理 インストア製造が殆ど
よく売れている商品

アルミトレイに入っているため、オープンにそのまま入れるだけ

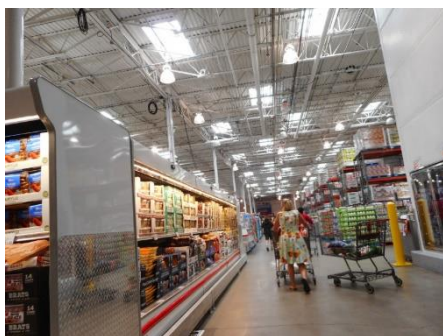


ピーマンの肉詰め これもカラフルで売れている



保存温度

冷凍食品売場



冷凍ハンバーガーとパティ 日本でももう少し販売したい

冷凍パティの24枚入り



冷凍ワンタン麺

日本のコストコでも人気の高い商品

レジアウトのショップ



客はよく入っている

ボストンの地図を見ると、コストコは1件しかない

よく繁盛している

食品の品揃えは日本と殆ど変わらないが、デリカの商品揃えと陳列量が多いことが特徴

オリジナル商品と独特な販売方法は健在だと見た

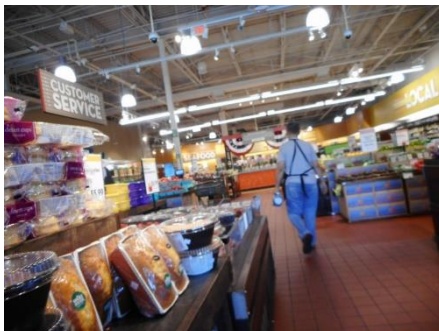
次は、ホールフーズに向かいます

ボストンの「ホールフーズ」



ケータリングの車が駐車場に 車の屋根をから冷蔵車のようだ

入口のひまわりの苗



アイドルタイムであるせいか客は少ない

少し元気がないような気がする

どこの店もスイカを重点販売にしている ファスナー付きの袋にカットスイカ
ラップよりは衛生的だ



旬のオーガニックのアメリカンチェリー 1袋4.99ドル

安く買いやすくなった印象

くだもの売場に「THE WHOLE FOODS DIET」の本



イチゴとブルーベリーの間に、ヨーグルト

一等地の正面のキッチンサポートがギフト売り場に

少しづつ、本来のホールフーズのコンセプトが崩れているような気がする



ギフト

ここは、本来は試食がたくさん出ているはずの売場

一等地で売る商品ではない

どちらかと言えば「やっつけの売場」



肉売場には客が少ない

ケバブ売場

タレ付きとタレなしでは明らかに鮮度が違う

対面売場の商品には消費期限の表示は必要ない

客は自分の目で鮮度を確認するのだが、買う気のない人も鮮度落ちは気になる

売場全体のイメージを悪くする



ハンバーガーのパティ

明らかに色の違うものを同じ価格で販売

鮮度落ちの実験のようだ

対面の魚売場

隣は冷凍魚

チルドのインスタパック売場はない

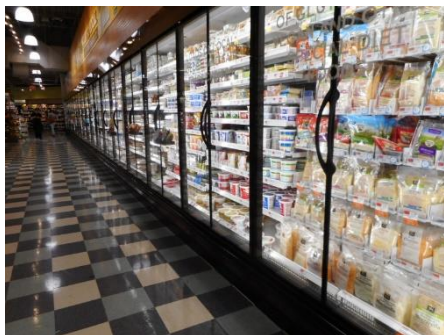


対面 OR 冷凍魚の売場しかない

客はその2箇所で購入を判断する

チルドのリーチンケース

欧米、アジアでは、チルド売場はこれに変わりつつある



扉の関連販売 効果は分からない

チーズ、オリーブ売場 これも日持ちのする商品



デリカ売場 左が冷惣菜、右が温惣菜売場

温惣菜売場



10 個ほどのウィーマー スーパーが健在だ

ドレッシングばかりが目立つサラダコーナー



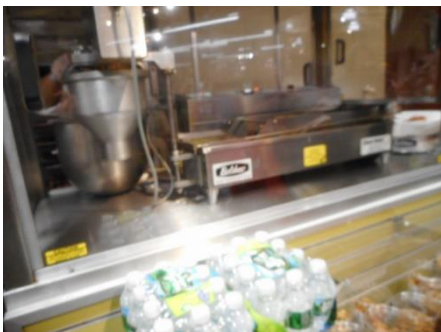
デリカの対面にはボンレスハム
これが広がってゆくと危険信号
冷蔵の量り売り



牛、豚、鶏のグリル肉 チルドだがこれは面白い
サーモングリル
網目模様が食欲をそそる



ベーカリー ホールケーキの品揃えが豊富
自動ドーナツ製造機



イートインコーナーもさみしい
形は昔のホールフーズをしているが、
何か「魂が抜けてしまった感がある」
アマゾンに買収されて、価格訴求して客数増を狙っているようだが、
「創業の精神」が忘れ去られようとしている」ような気がする
ここだけかもしれないが、残念な店であった
小売も形を変えつつある ECを含め、新しい小売業に脱皮している時期かもしれない

ボストンの「ウェグマンズ」

ボストンの「ウェグマンズ新店」 今年 4 月にオープンしたばかりの店舗を視察
ウェグマンズにしてはオシャレな建物だ



生鮮食品、デリカ、レストランは 2 階部分

入口の価格比較表示

ローカルの「ROCHE BROS」と「STOP & SHOP」との比較

「MARKET BASKET」は出ていない

価格で対抗できないからかも

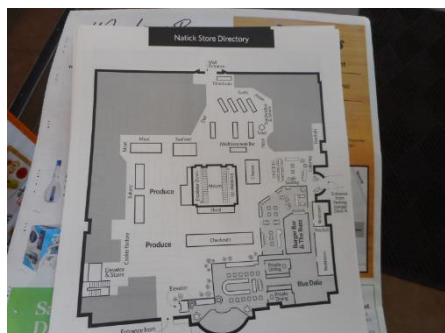
ROCHE BROS と STOP & SHOP は視察する予定

Compare & Save	Wegmans	Roche Bros.	Stop & Shop
STORE BRAND MACARONI & CHEESE, 7.25 OZ	0.33	0.79	0.79
STORE BRAND CREAMY PEANUT BUTTER, 16 OZ	1.49	2.29	2.00
STORE BRAND PREPARED CHIPS, 11 OZ	1.50	2.99	2.00
STORE BRAND ITALIAN DRESSING, 16 FL OZ	1.29	1.99	1.89
STORE BRAND MEAT SAUCE, 24 OZ	0.99	1.59	1.49
STORE BRAND COGNAC, 750 ML	1.99	2.99	2.50



2 階部分へ上がる、客は少ない

レイアウト



ゆったりとした売場だ

通常のウェグマンズの 1.5 倍ほどの広さ

どう見ても、ゾーニング、レイアウトが今までと違う

長くなるので、特徴ある部分だけをレポートします

青果売場のカット野菜

自前でやっている



専用のスタッフを配置 カット野菜はリーチインケースに入った



肉の「マリネーション(タレ)漬け」売場」がさらに拡大されている

牛、豚、鶏のマリネーションに品数が増えている

どんなものか、買って調査する予定



深絞り包装で2週間ほどの賞味期限

保存性が高いため売しやすい



他の売場にも拡大している
 ボストン名物の「活ロブスター」の生け簀
 生きているうちはロスが出ない



寿司売場の「かつおのたたき」と「サーモンのたたき」
 ウェグマンズが売り込んでいる商品
 「MOCHI BAR」冷凍の餅菓子
 日本食が徐々に浸透している



「BUGER BAR」
 広めのハンバーガーバーをオープンさせた
 カウンターで注文して席に持ってくる「フードコート」ではなく、カウンターで注文すれば、席まで運んでくれるサービス
 ハンバーガーの深堀 これはグローサラントだ



メニュー
 「クラシック」「ハニーマスタード」「チキンアボカド」の3種類を注文

「サラダ付き」



「クラムチャウダー付き」

ボストン名物「クラムチャウダー」



「フライドポテト付き」



ソースはとても薄味でヘルシー感のあるバーガー

チェーン店のハンバーに慣れている人は、少し期待外れかもしれない

寿司売場で買った「スパイシーサーモンロール(裏巻き)」



甘辛いソースが上にかかっている

グルテンフリー、減塩醤油を添付している こうしたことは買ってみないと分からない



いなり寿司 徐々に浸透しつつある
併設のレストラン



「BLUE DALIA」「RESTAURANT & TEQUILA BAR」と書かれている

ディナーは、夕方 5 時～9 時 45 分

「ランチはないですか？」と聞くと、開けたいが人が集まっていない」と答える



2 階から 1 階に降りるエスカレーター カラフルな絵が印象的

1 階のレイアウト



2 階の出口



改装した店の理由が分かった

消してはあがるが、かすかに「JC」の文字が見える

「JC ペニー」の跡地だった

早速、ケータリングのカウンターに行き、話を聞く

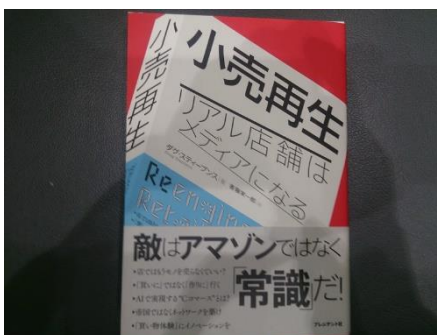
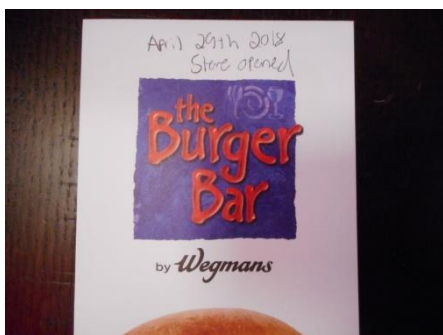
「JC ペニーは 2 年前に閉店したという」

「今年の 4 月 29 日に、ウェグマンズがその跡地にオープンした」

とオープン日を紙に書いてくれた

アメリカでは、食品のないショッピングセンターも多いが、今後その跡地に食品スーパーが入る可能性大だ

それが、ALDI や LIDL かもしれない



アメリカのショッピングセンターが危ない！

5 月発売の「小売再生」 プレジデント社 ダグ・スティーブンス著 斎藤栄一郎訳

ショッピングセンターが歯抜け状態になりつつある

大量の店舗閉鎖に踏み切った小売業者の一部(本文より一部を紹介)

・ギャップ ・JC ペニー、・メーシーズ ・シアーズ ・オフィスデポ ・ラジオジャック ・ソニー ・スポーツオーソリティ ・ターゲット ・テスコ ・ウールワース ・ウォルグリーン

衣料品→電気、家庭用品→非食品→食品の順序で EC が侵食しつつあるように見える

コモデティから EC 化されてゆく こうした事態を招いたのはアマゾンだけではないが、無視できない現象 小売業が転換期を迎えている

しかし、ボストンには 100 年以上続くスーパーマーケットが 4 社もある 負けてはられない

ボストンの「マーケットバスケット」①

「奇跡のスーパーマーケット」で有名になった 100 年以上続くローカルスーパーマーケット
今年 1 月のブログやホームページでも詳しく紹介しているため、それを参考にしてください
多くのローカル 100 年企業を紹介したいため、短めにし新たな発見を中心にレポートします
今回はマーケットバスケット 3 店舗徹底視察した
ボストン郊外の比較的新しい店舗 駐車場の緑地帯が印象的



平日にもかかわらずよく客が入っている それはレジ台数を見れば分かる
ちなみに、マーケットバスケットには「セルフレジ」も「精算機」もない
2 人～3 人のサッカー要員(袋詰めスタッフ)を配置
入社、1 年～2 年の新人が配置される(ネームプレートに勤続年数が書かれている)
スッキリとした陳列 フェースも広く、在庫量を見れば売れていることがよく分かる



事務所入り口のタイムカード
なぜかオープンにしている なぜか客が見える所に設置 数えればスタッフ数が分かる
昔ながらの 6 輪台車 これに満杯に荷物を積んで売場へ移動



段ボールをショッピングカートに入れるのは前と変わっていない

新しい発見！

今年1月にはなかった「カット野菜のコーナー」が登場

かなり広めにとっている カラフルでキレイだ

ウエグマンズのマネだ ウェグマンズがこの地区にカット野菜を定着させた



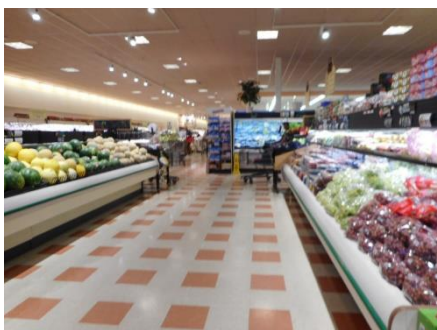
カラコンを行いキレイに作っている

これはインスタ製造だ トレーにラップした「てんこ盛りマーチャンダイジング」
売れているのか？

ミール・キットより、これのほうがありがたい

葉物野菜のアウトパックも多くなっている

これも、ウエグマンズやホールフーズのようだ 売場が進化している



丸物野菜の売り方は前と変わらない

アジア、南米の商品も集めた「ロングテール戦略」

他企業でこれまでは品揃えできていないこれがマーケットバスケットの強み

カットフルーツの迫力 3段目までインスタ製造の商品



カットスイカ 価格は 300 円弱 価格はユニットプライス

カットメロン 400 円前後

コテコテ感があっている



アメリカのローストチキンは地域最安値 4.69ドル

これも変わっていない

もう一軒の「マーケットバスケット」②

これも郊外の比較的新しい店舗



搬入口にコンテナを横づけ 本社の脇に配送センターがある

次回回収するまで、ストックヤードとして使っている

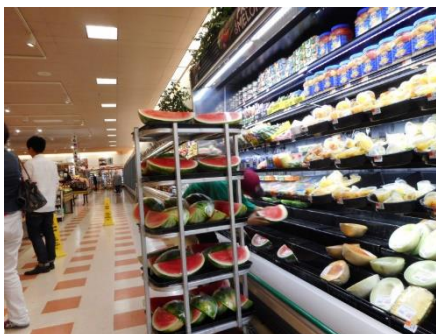
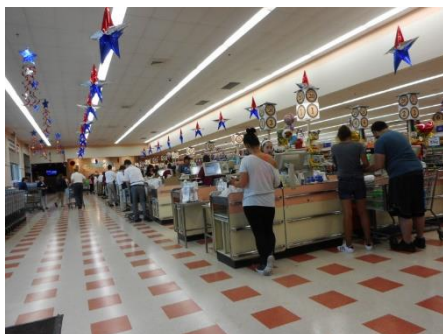
こうすることで、バックヤードスペースを広く持つ必要がなくなる

アメリカでは当たり前になっている

ここも繁盛店

レイアウトは前の店と同じだ 視察した店舗の中で、マーケットバスケットが一番レジ台数が多い

ここも新発見だけレポート



夕方のカットスイカの補充 営業時間は、7時～21時だが、夕方補充はしっかり行っている
よく売れているのが分かる

カット野菜はどうか？

売れている！

新規導入した理由が分かる



肉売場ではケバブを大量陳列

これもインスタ製造だ

肉のマリネーションが広がっている

横長に商品企画を統一 これも「深絞りパック」だ

深絞りパックは、真空パックより製造効率のいい包装形態



豚ヒレ肉

これも豚ヒレ肉



マーケットバスケット自慢の「ロールサンドイッチ」

ロールパンを開いて具を詰めたシンプルなもの

地味だが伝統がある



ロブスターサンドが人気のようだ

2 個入り 6.99ドルと高額だが

売れている！

売れている証拠は、夕方さらに補充しているからだ

バケツからロブスターサラダを取り出して、パンにサンドしている

何かこの姿に感動

たぶんベテランスタッフであろう、手早く製造している

この顔の表情がすべて

頑張り屋さんだ

私も惣菜の現場を長年やってきたので分かる

他の商品の在庫が十分あるにも関わらず、夕方に売れ筋を補充

この頑張りが高売上と高利益を支えている

営業利益は7%と超優良企業

マーケットバスケットには利益分配制度がある



客の要望で、ローストチキンをカットしてトレーに詰めている光景

待っている客はチキンと付け合わせを指示している

グリルチキンも品揃えが多い

パスタの上にチーズとチキンをトッピングしたもの



ポップコーンは自家製
競合店も自家製が多い
169.99ドルの BBQ グリル



さらに「元祖マーケットバスケット デモーラス」③

ここは、「DEMOULAS」の名前が書かれた店

「DEMOULAS」はマーケットバスケットの創業者の名前

マーケットバスケットの「原点」のような店

どうやら、この店だけは原型を変えずに残しているような気がする

もしボストンに店舗視察に来たら必見の店



駐車場は満車

ここもよく入っている

冷蔵ハイゴンドラを使用

インスタパックされた魚売場

この広い売場はボストンではここしかない 魚は対面販売で、トレーパックされた商品はない



30年、40年前の日本のスーパーマーケットを思い出す

これも「てんこ盛りマーチャндаイジング」トレーの上に商品がはみ出している

肉売場 ここもインスタパック



豚足 豚の耳(ミミガー)



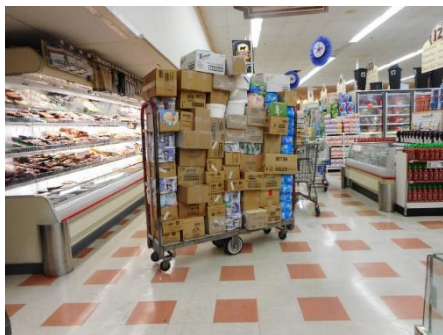
豚の脂(ラード用) スライス肉



こんな品揃えは他にはない

補充商品のカート

マーケットバスケットは95%を営業時間中に補充している



この迫力

客のカート

買上点数、客単価も高い



銀行の窓口のようなカスタマーサービス キャッシュヤーが現金の入ったドロアーをこのカウンターに出してレジを締める 奥は交代したレジ係 事務所ではレジメは行っていないようだ オープンスペースで現金管理やっている ここでしか売っていないショッピングコンテナ



蓋はついていないが、軽い 記念に購入 古い売場づくりのように見えるが、「カット野菜」「肉のマリネーション」「チーズ、ハムの簡易包装」など、ウェグマンズのマネも多い

マーケットバスケットで確認したかった事

前回、レジ裏の陳列ケースに置かれた商品は「フードバンク」ではないかと思っていたがそうではなく、「見切り品」であった

スタッフに聞いたところ、「商品を無料で配ることはしていない」という

「年始であったため、レジ付近に見切り品を集めたのであろう」とのことでした

ボストンの「STOP & SHOP」

前回視察できなかった企業

「Stop & Shop」は、米北東部のローカルスーパーマーケットチェーン
食料雑貨品店として 1892 年に創業 現在 422 店舗を展開

「Stop & Shop」は、1995 年、オランダのスーパーマーケットオペレーターである「Koninklijke Ahold NV」の完全子会社になっている

オランダの「Royal Ahold」が、アーサーS より、マーケットバスケットの株式取得を狙っていた理由
が分かる この地区でトップシェアになり有利な商売ができたからだ
お客の人気の店ベスト20にランキングされている企業

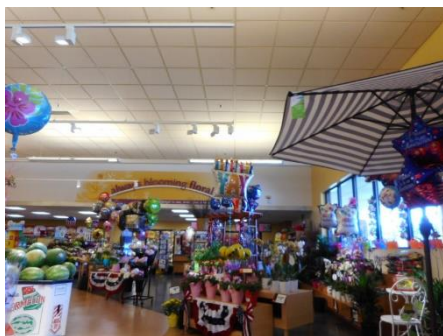
郊外の店舗を視察 シンプルな外観



店のロゴ この店もボストンでは必見だ
駐車場はひび割れ 車も少なくいやな予感



店内に入ると、なんとマーケットバスケットほどのレジ台数
これは驚き 入口のおもしろいディスプレイ



スイカ売場に恐竜

トレーダージョーズのような印象

青果売場の反対側にこんなスペースも ユニークな店だ



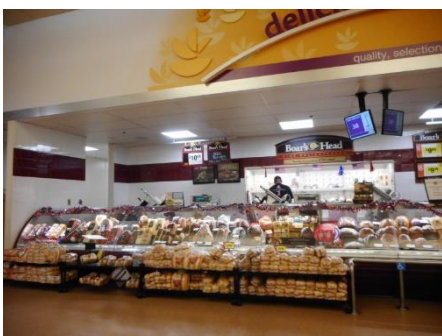
青果の陳列什器

芋、玉ねぎ、人参売場 下段に大袋、中段にバラ



「SPREADS」「LUNCH BOX」「FRUIT & VEGETABLE」売場

コーナー表示が分かりやすい ハム、チーズ売場にはスライサーが3台



ハムとチーズ売場



ウェグマズと同じファスナー付きの簡易包装
魚売場では、下段に加工食品、上段に量り売り
カナダの IGA も同じ陳列ケースを使っている
平ケースよりも在庫が少なくて済む



魚の鮮度もよい
活ロブスターの生け簀



肉売場はマーケットバスケットと同じインスタアパック これも鮮度がいい



チキンレッグのマリネーション 少し厚めだがスライス肉も品揃え



レディミール売場

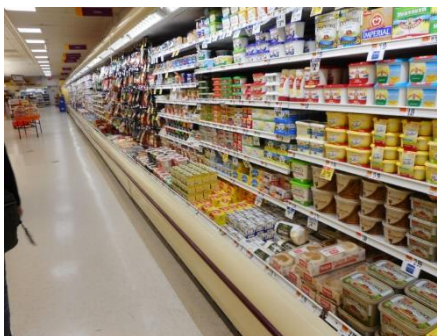
ジャックダニエルのレディミールも



CLEARANCE (値引き) 売場

ドライ食品の Gondola 中央のおもちゃ売場

ここもユニーク



一直線に続くチルド売場 冷凍食品売場は、マーケットバスケットよりも広い

3面を使っている



グリーティング売場は地域最大規模

BBQ 用の薪



ガラスケースに入ったインスタペーカーのパン



ドアを開けて天井を除くと、ファンが見える どうも温度、湿度調節ができるケースのようだ

PICK UP ロッカー

中は何か分からないが、鍵がかかっている



デリバリー車

「STOP&SHOP Reapod」「Grocery Delivery to Homes and Workplaces」と書かれている

同時にドライバーの募集も行っている

店の印象は、「マーケットバスケット」+「トレーダージョー」、それに「ウェグマンズ」の良いところ+した感じだ 同行した主婦は「ここが気に入った」と言っている

客数はマーケットバスケットより少ないが、店はよく似ている

マーケットバスケットを「ラインロビング」した特徴ある売場

「STOP&SHOP」は、見ておきたい店の一つ

日本のローカル企業は、ボストンの「5大ローカル」を見ておきたい

そこに生き残りのヒントがあるような気がする

ボストンの「スター・マーケット」

ここも歴史あるローカルスーパーマーケットだ

市内を走るとよく看板を見かける

前回も市内の店舗を紹介した

スター・マーケットは、1915年に創業

1906年に大ボストンに到着したアルメニア移民「Sarkis Mugar」は、小さな食料雑貨店「Star Market」を800.00ドルで買収

1015年8月現在、主にボストン近郊にあるスターマーケットとしてのブランドが22店舗を展開
ケープコッドとサウスショアにも店舗がある

市内の店を視察

近くにはマーケットバスケットの繁盛店がある



売場はなにか閑散としている

マーケットバスケットとは客層が全然違う

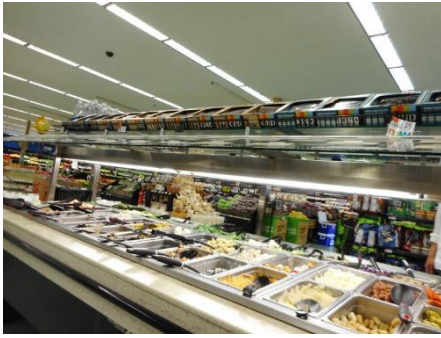
マーケットバスケットのレジ待ちを嫌ってか比較的若い層が買い物をしている
客が少ない



壁面のデリカ売場

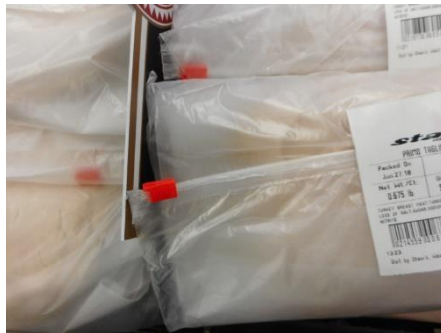
青果売場の近くにデリカを配置

量り売りのコーナー



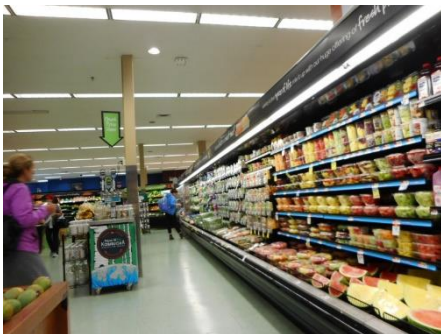
大きなロテサリーチキンは、8.99ドル

ここも簡易包装のチーズを販売



チャックのつまみは赤色 ポストンで人気の包装形態

カット野菜、フルーツコーナー



陳列量で売上は推測できる

マーケットバスケットの三分の一くらいかな トレー入りカットフルーツ

これもインスタ製造だ



カラフルなミニトマトパック
上から面を広く見せる包装



横から高さを見せる包装

「ORGANICS BABY SPINACH & SPRING MIX」の大型パック

前にこの類の商品を購入して使ったが、蓋をして冷蔵庫のに入れておけば、4日～5日はしなつとならなかった



消費期限は、7月5日(視察日6月28日)

アウトパックでD+7と長い

肉と魚の対面販売

スタッフ1人でオペレーション

効率はいいが、客が少ないにもかかわらず、ケースに霜がついているのが残念



肉と魚の仕切りは、仕切り板が1枚付いているだけ

鮮度はあまりよくない



それでも、肉売場はそこそこ在庫がある

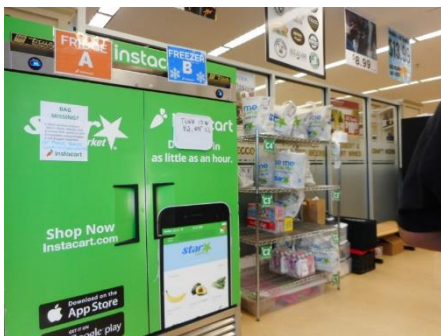
チルド売場のリーチインケース



ここも、ALDI スタイル
バックヤードの冷蔵庫と直結している
かなり長めに取っている

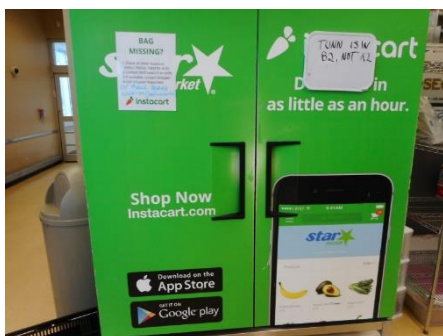


仕切り版
KOBUCHA の販売機 ボトルに自分で詰めるもの



レジアウトに緑のボックス

配達商品の冷蔵ストック場所



配達スタッフがピッキングを行っている

ドライ食品、雑貨のストック

店は閑散としているが、EC で売揚げを稼いでいる



創業当時の写真が壁に貼られている



通れないほどの客

スーパーマーケットの初期

日本もこうであった

古き良き時代

ボストンを中心に店舗を展開して、それなりの客を集めている

オーナーが点々としているため、マーケットバスケットやウェグマンズのような「創業の精神」らしきものが感じられない

それでも、歴史ある企業なのでそれなりのファンを獲得しているようだ

ボストンの「ROCHE BROS」

「Roche Bros. Supermarkets, Inc.」は、マサチューセッツ州ウェルズリーに拠点を置くスーパーマーケットチェーン

店舗は主にボストン・メトロエリアにある企業

経歴は、「Pat」と「Bud Roche」は、1952年にマサチューセッツ州 Roslindale に肉屋としてオープン
2015年現在、16店舗の「ロシュ・ブラザーズ」と3店舗の「サドベリー・ファーム」

郊外の店舗を視察



店舗数も少ないため、日本のローカル企業は参考になる店

入口の濡れティッシュ

「ショッピングカートを押して殺菌しましょう」と書かれている

アメリカでは珍しい



店内の様子

チルド売場の豆腐コーナー 日本的な売場

豆腐の価格は、1.99ドル～2.99ドル 「PASTA ZERO」の名前で「こんにゃく」も売られている

「VEGGIBURGER」の名前で「豆腐バーガー」も



UDON 1.99ドルチルド包装うどん

YAKISOBA 2.99ドル チルドソイジンジャーと照り焼きフレーバーの2種類



チルドレディ・ミールの陳列 こんなバネ付き什器を使用



ここにも3種おつまみ 1.99ドル チーズとサラミとオリーブなどいろいろな組み合わせの「おつまみセット」

寿司売場



チキン 6ドル

パン売り場

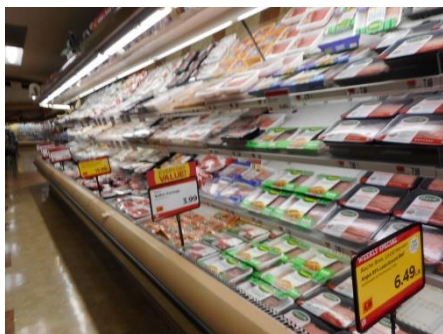


自家製ポテトチップス
ホールセールのお客様



消費期限 7月10日(6月29日視察)

チルド ミール・キット売場
ミールキットの定義は、「生の食材を使ったセット」



「COOKS RIGHT IN THIS BAG !」
かんたんクッキングセット
「MIRCOWAVABLE」 電子レンジ可能

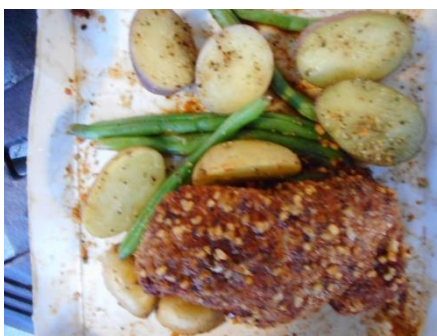
「CHIPOTLE BONELESS CHKN THIGHS」 4.84ドル
味付きチキンとポテト



電子レンジで加熱
チキンは鶏もも肉であった

「APPLEWOOD SEASONED PORK CHOPS VEGGIES」 5.45ドル

りんごの木のシーズニングの豚肉



思ったより柔らかい

「SAUSAGE PEPPERS & ONIONS」 3.29ドル

ペッパーソーセージと玉ねぎ



カットされた生ソーセージ

オニオンは少ない

電子レンジ調理の割にはうまくできている

価格も高くない

値引き商品なし

肉屋出身であるため、肉の加工品(インスタ)も多い

「BEEF STEAK KABOBS」 27.82ドル



「CHICKEN BREAST KABOBS」 15.8ドル

冷凍食品売場はかなり広め



冷凍レディ・ミールはかなりの品揃え

レジアウトのボックス

「FOOD PANTRY」と書かれている

これは、自由にお持ち帰りできるもの



紙袋に丁寧に詰められている

配達用の車



店の印象は、日本のスーパーマーケットのような印象

東洋的な臭いがする

品数は少ないが、ミールキットをコーナー化しているが、

アメリカでもミールキットはまだ手探り状態

日本でも20年前流行ったが姿を消したことも忘れてはならない

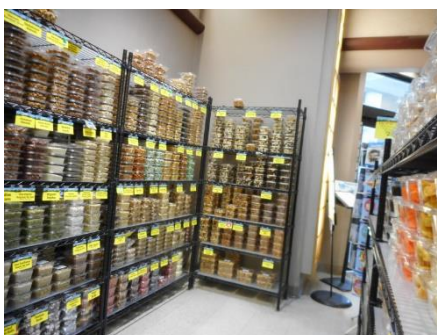
流行は20年ごとに訪れる

ボストン郊外の「TRUCCHIS」

ボストンから車で1時間南に行った田舎町の地元スーパーマーケット



周りは林に囲まれ民家もない、
「ど田舎スーパーマーケット」の「ど田舎商売」とは
屋根から自然光を取っている



一番の特徴ある売場は、「自店パックコーナー」

入口を入って右側

ドライフルーツ、ナッツ、チョコレート、乾物などのドライ商品をインスタアパック
バルクを崩して「小分け」している

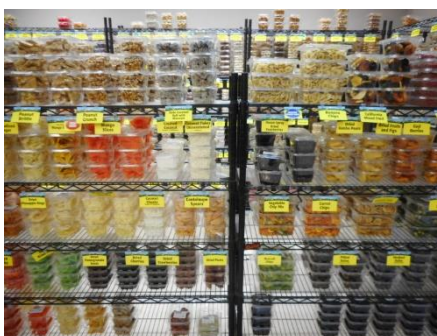
日本もかつて「小分け」を行っていたが、生産性の悪さ、人手不足で姿を消した
利益もしっかり取れ、ロスも少ない

大手企業の売価は自社の仕入原価より安く、PB商品も開発できない「弱者の商品戦略」

これは参考になった

担当1人いれば作業ができる

生鮮食品、デリを作りすぎてロスを出すよりマシ



トレーはすべて同じ 昔の日本を思い出す
カット野菜コーナー これもインスタ製造



刻み野菜も

カップスープも自家製



同じパックに詰めている ウェグマンズで使われているトレーを使った「RTC 商品」
ウェグマンズに似た商品を販売



これもインスタア

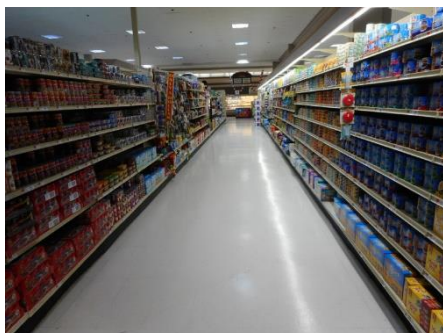
自家製チルドピザ



1枚 5.49ドル~5.99ドルと安い
ポリドリンクの大陳
このロットで購入しているのであろう



昔懐かしい彩豊かなポリドリンク
ドライ食品売場は、中通路をカットしていない



MACCAFE のコーヒー
ドッグフードの量り売り



自家製ポップコーンと麩菓子



ポップコーンの機械と麩菓子の機械

昔から、儲かる商品は、「水ぶくれ」か「空気ぶくれ」



ビスケットもインスタパック

ここにも「小分け商品」



ケーキのトッピング用

ローカル弱小企業が大手とどう差別化しているか勉強になった
メーカーのものをそのまま仕入れるのではなく、バルクを小分けして販売
手間はかかるが、利益は取れ、差別化商品にもなっている
大手では絶対にできないこと
大手企業に対抗するためには、インスタ比率を高めること
商売は考えればいろいろあるなと感心
これにこんな人口の少ない「ど田舎」には大手企業も出店しない
アメリカのローカルスーパーの視察は勉強になる
日本のスーパーマーケットが忘れていたことを思い出させてくれる

ボストン近郊の「ウォルマート」

ボストン市内にはウォルマートはない

1時間ほど郊外に出れば店を視察できる

アメリカに来たらやはりここを見ておかないと

ここも簡単にレポートします



店内に「SUBWAY」

マクドナルドではない

スイカ 5.97ドルは最安値



フルーツとチーズのセット 1.48ドル



りんご、ぶどう、チーズがセットになっている

日本でも、キャンディチーズやベビーチーズをカットフルーツに入ればおもしろい

最近、おつまみ三点盛りの品揃えが増えている

サラダスティック



50 セントの箱入りビスケット

これは安い

「インデペンデントデー」を控えてカラフルなケーキが売られてるた



レインボー柄

ウィルマートの「チルドミールキット(生具材の料理セット)」

ケース下段で売られているが、コーナー化はされていない

「牛肉と人参、玉ねぎ、じゃが芋セット」



「豚肉と人参、たまねぎ、じゃが芋セット」

カレーセットのようなもの

値引きが出ている

ボストンではまだミールキットは認知されていないようだ

冷凍巻寿司(スプリングロール)5種類

日本より進んでいる



チルド売場はコンコース壁面に配置 在庫をしっかりと確保

乳製品が安い 日本は乳製品が高い



トランスファット ゼロgのマーガリン アメリカでは、確か6月から「トランス脂肪酸」は全面禁止になったと思う なぜ日本にないのかな？

チルドのハンバーガー



冷凍ハンバーガー アメリカでは、3温度帯でハンバーガーを販売

商品の補充作業 基本に忠実



アジアコーナーでカレーを探す

あった！「ゴールデンカレー」
BBQ で残った肉でカレーを作る



オーガニックのパックライス

むきニンニク これは便利な商品 カレー用に玉ねぎ3個、りんご3個も購入



バターは玉ねぎ炒め用

ドイツの「赤ソーセージ」色はどぎつい味が変わらない



ヘルシーチョイスの冷凍レディ・ミール



冷凍ラーメン

冷凍チャーハン



冷凍食品はアジアシリーズが増えている

枝豆味のチップ(ワサビ風味)

相変わらず同じ場所で大陳

双子用のカート



ボストンの港 チャールズタウン近くの「セブンイレブン」

看板に「TD's deli」「Today's DELI」の意味だと思う

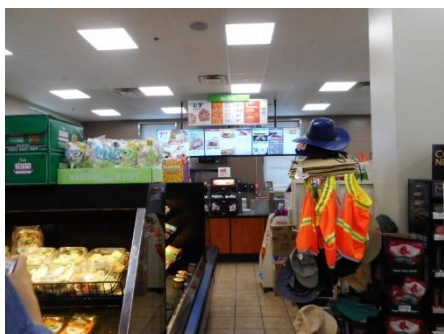
ビルの看板表示に合わせて、黒地に金の文字



入口も地味

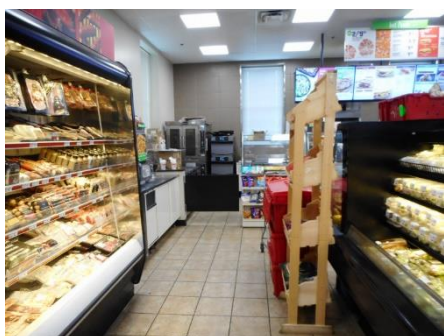
よく見ないと分からない

店内は50坪ほどのミニスーパーマーケットのようだ



フルーツも充実

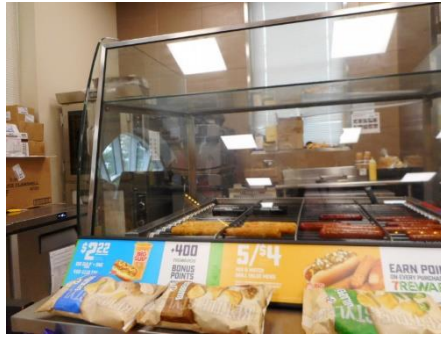
調理器具もよく揃えている



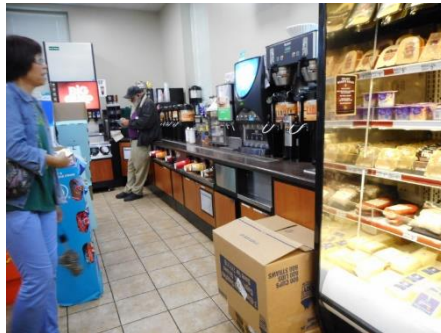
サラダとトルティーヤの売場

トルティーヤを売り込んでいる

オープンが3台



ホットドッグ用のフランクフルトを焼いている 作り置きのお弁当のようなものは少なく、「オーダー」による料理が多い アジアのセブンイレブンと同じ ホットドッグのトッピングとソースディスペンサー



ベンディングマシーン これもアジアと同じ シェイク



商品を選んで、機械にセット



自動でシェイクを作ってくれる 始めて見た機械 なかなかおいしい
ボストンでもセブンイレブンが増えている
日本と違い、ミニスーパーのような店だが、機会化が進んでいる
アジアのセブンイレブンに生鮮売場をプラスした感じだ

ボストン近郊のハードディスカウント「ALDI」

ショッピングセンター内の立地

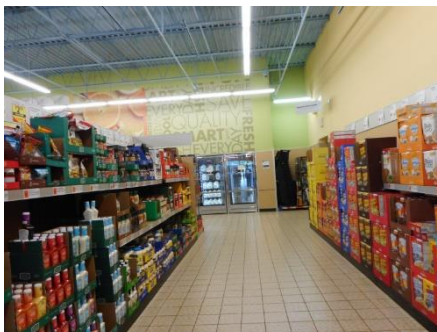
ボストンのショッピングセンターは、菌抜け状態が続いている

そこに、ALDI が入り込むチャンスを狙っているように見える

アメリカには食品小売業を持たないショッピングセンターが数多くある

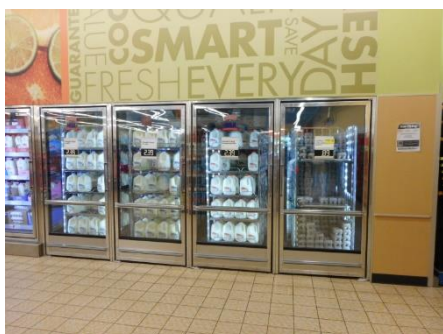
アマゾンなどの EC の攻勢によって売上が下がり、店舗を縮小しているからだ

そこに、小スペースでも出店できるハードディスカウントが出店するチャンスがある



レイアウトはいつもの ALDI と変わらない

バックヤード冷蔵庫に直結したリーチンケース 最近日本でも、ベシアの前橋店の導入された簡単なようでなかなか実現できなかったこと



売場に出ずに裏からロールインで補充できる

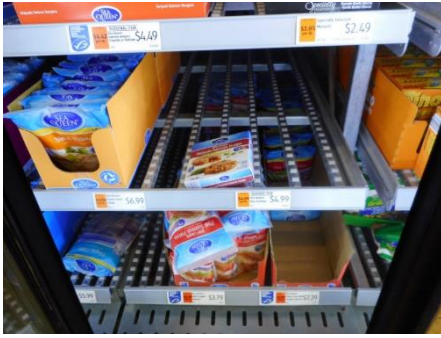
リーチンケースが広がっている



冷凍食品もボックス陳列

外箱のまま陳列できるように設計されている

ここも裏から補充 キャスターで滑り出るようにできている



肉は「深絞りパック」なので保存が効く
 ローコストオペレーションが低価格を実現している
 ここにも「3色つまみセット」



オリーブにハードチーズ、モッツアレラチーズ
 今、アメリカでブームの商品だ
 バターの2.85ドルは、ウォルマートのPBより高い



カップヌードル 89セント
 中通路の売場 ALDI の非食品、家電がおもしろい 衣料品はめっきり減った



BBQ 用 ガスグリル 79.99ドル

ボックス ファン 14.99ドル



卓上レコードプレーヤー 49.99ドル

こんなマニアが好むものまで

「宝探しだ」

ピンポイントでオリジナル商品を開発、投入している

同じくドイツ発の「LIDL」がアメリカに進出

LIDL は ALDI との競争を避け、郊外の大型店のフォーマットで出店している

イギリスでは、ウォルマートの傘下「AZUDA」と「セインズベリー」が合併

アズダ、セインズベリーが、Tescoを抜いてナンバーワン企業となり、2800店体制でハードディスカウントに対抗する

アメリカでも、これからハードディスカウントの嵐が吹き荒れそうだ

パンとサンドイッチ専門店「Panera BREAD」

若者に人気がある、パン、サンドイッチ店



ボストン名物の「ロブスターサンド」 17ドルだったと思う

チップスがついているのがおもしろい

高くてもこれは満足感がある

たっぷりのロブスター

茹でロブスターはフワッと柔らかい

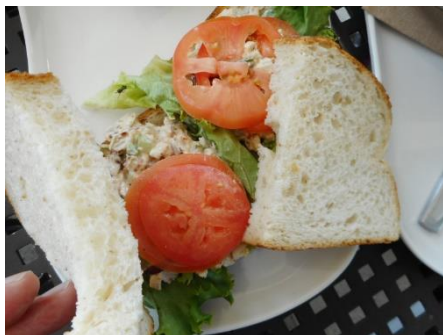
マーケットバスケットでも売れ筋商品の一つ

日本はまだ豊かではないな



サンドイッチ

ロブスターサンドの印象が強すぎて、このサンドの具はあまり記憶にない



そばサラダ

日本蕎麦の上にチキン

複雑な味



タイ風サラダ

これはさっぱりとしていておいしかった

旅に出たとき、その地区の名物料理は、レストラン、ファストフード、スーパーマーケット、市場などで食べるようにしている

これで、ボストン、ボストン近郊のスーパーマーケットの紹介は終わります

ボストンの「日本人が関係した世界史」

「ジョン万次郎記念館」「駆逐艦カッシン・ヤング」の紹介をしようと思っています

研究は面白いが、まとめるのにすごく時間がかかる

ハイアットのアパートメントホテルの中庭で「BBQ」



ウェグマンズで購入した「肉のマリネーション」3品

「Teriyaki Marinated Beef Sirloin Steak Tips」

サーロインステーキの味付け

袋のままオープンに入れられる商品だが、今回は直に焼く



「Honey Mustard Pork Tenderloin」

「豚ヒレ肉のマリネーション」

ヘルシーなヒレ肉がよく売れている

「BONE-IN PERUVIAN STYLE HALF CHICKEN」

「骨付きチキン半身のマリネーション」

BBQ でもオープンでも



「OVEN SAFE PACKAGE」

「Garlic Parmesan Boneless Seasoned Chicken Thighs」

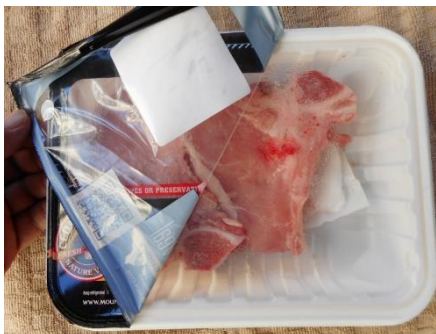
鶏モモ肉のガーリックパルメザンのマリネーション

「natural Lamb」

ラムはマーケットバスケットの名物

これは期待が膨らむ

ラムの T ボーンステーキは、なかなか日本では食べられない



「Baby Pork」

これも骨付きベイベーポーク これもマーケットバスケットで購入

生肉はマーケットバスケットがいい

臭いを嗅ぐと、少し乳臭い

同行した M 女史は、「乳臭いのでは」と食べなかった



「Portable Mushroom White Pizza」

大型のマッシュルームにシュレットチーズをトッピングしたも

下から加熱すると、マッシュルームの汁がにじみ出てきて、溶けたチーズとよく合う



「Grilled Lemon Garlic Chicken Breast」

ウェグマンの名物商品「チルド鶏ムネ肉のロースト」

低温調理か冷めてもおいしい

「WEGMANS ORGANIC HONEY ROASTED TURKEY」

ハニーロースターキーのスライス

野菜サラダに使う



ウェグマンズオリジナルスイスチーズのスライスチーズ

これもサラダ用

「Fancy green」

ロメインレタス、グリーンタンゴ、紫キャベツ、人参



「Golden Jewel Salad」「Three Grain Ginger Salad」

カップ入りサラダ

「jamaican JERK sauce」

M 女史推薦の、ジャイカのホットソース



「Washed Rind Cheese」

ウォッシュタイプのチーズ

これは癖が少ない

BBQ スタート

アルミホイルに包んだものは、「青バナナ」「タロ芋」「キッサバ」



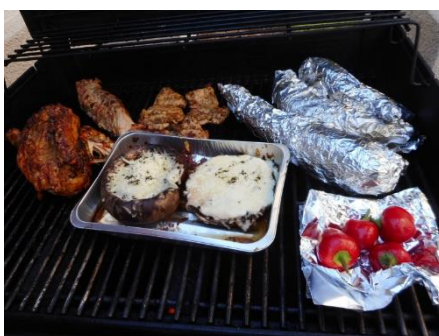
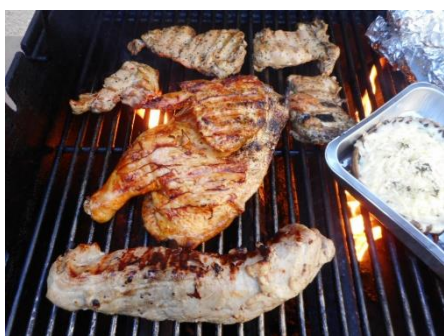
BBQ スタート

熱源はガス

左を強火、右を弱火にセット

蓋ができるので、蒸し焼きができる

美味しそうに焼けた

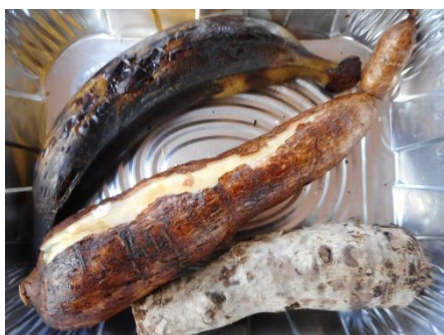


手前の赤いものは「ハバネロ」

半端なく辛い

焼き、青バナナ(上)、タロイモ、キッサバ(中央)

マーケットバスケットで購入 一度やりたかったメニュー



どれもホクホクでおいしい

「キッサバはあまり食べ過ぎないほうがいい」とM 女史のアドバイス

ラムの T ボーンステーキ
切り分けてシェア

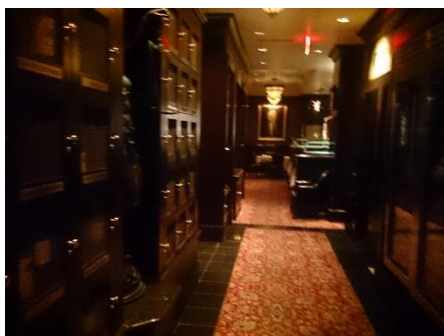


ベイビーポーク
これが柔らかく旨い
残った肉は、後で日本式カレーを作った

近くのレストラン



高級車がズラリ
左はロッカー ワインがストックされている
照明は暗い



歴史あるボストン料理レストラン
ホテルの近くだが、事前に店に行って予約は入れておいた
近くにいた老人が「この店はいいよ」と薦めてくれた
白人の客ばかり

メニュー

同行者でワインに詳しい M 氏が、いきなり100ドルのワインを注文



前菜は、オマール海老のコロッケ

これはシェアする



オマール海老のビスクのカップ

ボストンは「クラムチャウダー」が名物だが、スープメニューの一番上に「オマールのビスク」

これは正解

オマールのむき身がたっぷり入っている

これで10ドルは安い



メインは「T ボーンステーキ」「ロブスターグリル」「牛ヒレ肉のゴルゴンゾーラ」



ロブスターは食べやすいようカットしてくれた
ボストンのロブスターで食べていないのは「刺身」だけ

牛肉のグリル

ゴルゴンゾーラチーズを焼くと「味噌」のような味がする

ゴルゴンゾーラチーズを焼くと「味噌」のような味がする

これは新発見



定番の「クレーム・ブリュレ」をシェア
これもボストン名物だ 大きいので皆でシェア ガレットもシェア



最後にコーヒー

これだけ食べて一人110ドルちょっと

ワインと料理は大してかからないが、税金とテップで30%増しくらいになる

地元のおいしい料理をいただいた

満足、満足

「日本人が関係した世界史」

アメリカの「ジョン万次郎友好記念館」

11 Cherry Street Fairhaven,MA,USA



ボストンから車でフェアヘブンまでは1時間ちょっと

かつて、フェアヘブンはアメリカ最大の捕鯨基地であった

フェアヘブンから北東に進めば、あのメイフラワー号が入港した「プリマス」



そこに「ジョン万次郎記念館」がある



ジョン万次郎(1827年～1898年)

幕末から明治にかけてアメリカと日本で活躍した人物

ジョン万次郎とアメリカとの因縁

14歳の万次郎は、土佐市宇佐町から鯨漁に出航

船が航行不能になり、伊豆半島の無人島「鷗島」まで流される

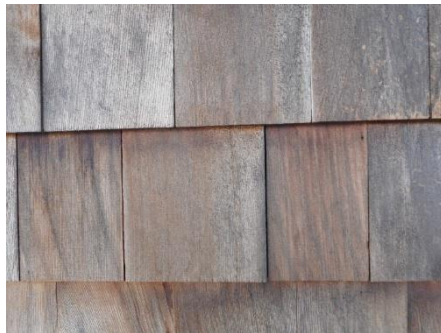
そこで、143日間生伸び、アメリカの捕鯨船「ジョン・ハウランド号」に助けられる

当時日本は鎖国状態であったため、アメリカ船は日本の港には寄港できなかった

万次郎は、ハワイ経由で船長の住むフェア・ヘーブンに上陸

宇佐を英語で書くと「USA」

船長の「ホイットフィールド」の住んでいた家が「ジョン万次郎記念館」になっている



壁は昔のままの板張り

「WHITEFIELD—MANJIRO FRIENDSHIP HOUSE」

2009年 5月7日

5月7日は万次郎が初めて船長の家に泊まった日



万次郎トレールも企画されている

8か所の主な場所を見て回るツアーもある

プリマスも回るつもりであったため、時間がなく参加しなかった
事前に M 女史が、電話で予約してあったので、英語ガイドが案内してくれた



聖路加国際病院 元院長「日野原重明先生」の写真

日野原先生他、35名が発起人になり、ジョン万次郎記念館が開館した
日野原先生の書



寄付をした個人、会社、団体のプレート

二人の写真



ホイットフィールド船長は、万次郎を学校に通わせた

万次郎は、オックスフォードスクールの日本人第1号の留学生となった
さらに、バートレットアカデミーで航海学、高等数学、測量術などを学んだ



当時の建物は2階建てであったが、1階部分を付け足した
2階は当時のまま保存されている
当時のストーブ
なかなか機能的にできている



脇がオープンになっている
昔から「ストーブトップ」などと言われ、オープン機能があった

「これは何だと思えますか？」との質問
私は、肉のミンチの機械だと思った
M女史がすかさず、「バターを作る機械です」と答える
その教養にガイドも驚く



船長の寝室
ベッドは当時のまま
150年以上前のパッチワークのベッドカバー



鯨の脂を使ったランプ

特に鯨の頭の脂は煙が出にくいという

鯨は脂を取るだけで、肉は食べられていなかったようだ

ベッドを温める「ベッドウォーマー」

中に炭を入れて動かしながらベッドを温めた



この部屋は改装して新しくしたもの

6畳の和室がつくられている

万次郎の部屋のベッド



ベッドは木製、帆布にひもを通して

クッションを調節する器具

手が込んでいる

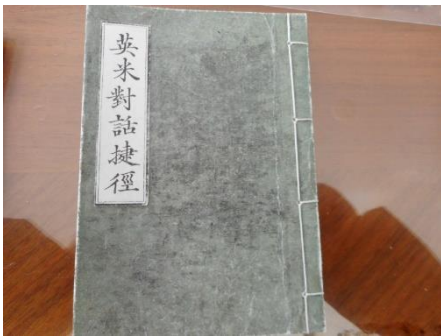


私物を入れる箱
万次郎の机



1 階の戻り展示室に戻る

ジョン万次郎が帰国して3年後、ペリー提督が浦賀に現れる
鎖国中であった日本には、英語を話せる人物がいなかった
万次郎が幕府に呼ばれ、旗本の身分を与えられ「長濱」の姓を名乗る
1854年3月31日「日米和親条約」が締結され、日本の鎖国時代が終わる
1860年、長濱万次郎は、勝海舟、福沢諭吉らと共に咸臨丸でアメリカに向かう
そこで万次郎は通訳を務める
福沢諭吉と共に、ウェブスターの英語辞書をサンフランシスコで購入
以後、英語教師や翻訳などとして活躍
万次郎が日本に作り作った英語辞書の現物



当時の帆船のイラスト

ニューベドフォードを出航して、南米ケープホーンを経て、タヒチ、ハワイを経由して日本の近海まで長い航海をしていた

船長の農場の家



なぜこれが

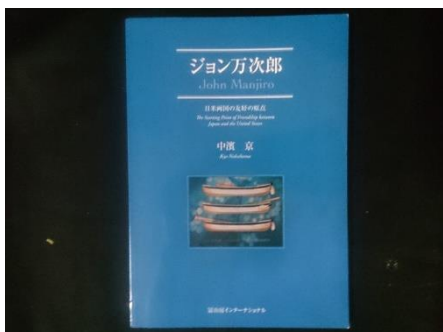
鳩山由紀夫元総理大臣が「ジェラルド・ビー・ルーニー」氏に勲章を贈与している

調べてもあまり分からない

日本人があまり知らないアメリカ人に勲章を授与している

5代目「長濱京氏」が書いた本

「ジョン万次郎」 富山房インターナショナル



「フランクリン・デラノ・ルーズベルト」との関係が書かれている

偶然なのか、フェアヘブンには、アメリカ 32 代大統領ルーズベルトの祖父にあたる、デラノ氏の家があった

「万次郎という日本人が、学校や教会に通っていた」と、ルーズベルトが祖父から聞いていたという手紙を、1933 年、万次郎の長男（東一郎）に送っている

なんの因縁か、その後、アメリカ大統領となり、日本との戦争が起きている

だんだん分かってきたこと

展示されていた当時の主な船会社のリスト



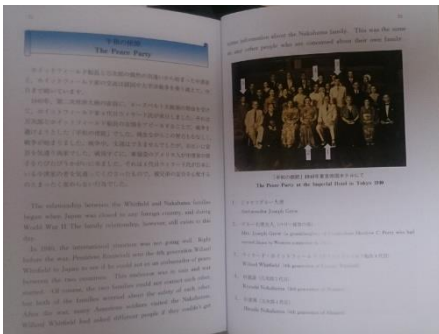
よく見ると

白とブルーの旗の船会社のオーナーは、ルーズベルトの祖父「ワレン・デラノ」
 万次郎が助けられた「ジョン・ハウランド号」はこの会社が船主
 さらにデラノは「マーシュ・ペリー」とは親友

「平和の使節」

長濱家(ジョン万次郎の末裔)と、船長ホイットフィールド家との友好は6代も続いている
 太平洋戦争を回避するために、ルーズベルトアメリカ大統領は、友好使節団を日本に送っている
 1940年帝国ホテルにて撮影された写真

中央は、ジョセフグレイ駐日アメリカ大使、隣は夫人(ペリー提督の孫)
 ホイットフィールド4代目、中須家3代目、4代目が参加
 双方の努力むなしく戦争が始まってしまった



「ジョン万次郎の夢」のポスター

日本の「ジョン万次郎資料館」

高知県土佐清水市養老303

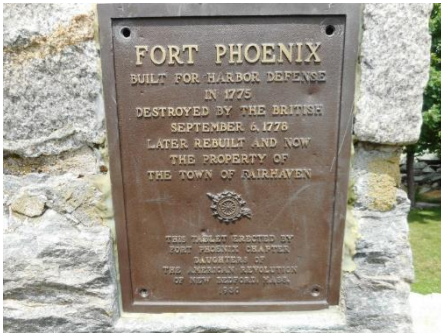
名誉館長は「ビビル大木」

アメリカの記念館は写真だけで、あまり土佐の資料は展示されていない



M 女史が持参した、日本万次郎資料館のパンフレットを寄付
 分かりやすく書かれている

ジョン万次郎は、日本の発展に貢献した人物であつことには間違いない
 シンガポールで紹介した「音吉」の人生によく似ている
 今度、土佐の万次郎の銅像の、右手に持っているものを見に行かないと
 近くのポート・フェニックスの砲台



大砲のレプリカ

港の風景

かつては捕鯨基地で賑わっていたが、今は静かな港町



のどかな風景

「アメリカ発祥の地 プリマス」

フェアフィールドから、マサチューセッツ州プリマスへと向かう

プリマスは、1630年、清教徒が乗った「メイフラワー号」が上陸した港

イギリスから清教徒102人がこの地上陸し、ネイティブアメリカンに助けられ生活した



メイフラワー2世号が係留されていた棧橋

残念ながら改修工事のため、メイフラワー2世号は見る事ができなかった

2017年にコネチカット州ミスティックシーポートに運ばれ、修復終了までウォーターフロントに展示されている



プリマスロック

パルテノン風の建物

1620年メイフラワー号によってやってきた、ビルグリムファーザースが、初めてプリマスに降りた時の踏み石が収められている

周りは柵で囲まれている

かつてネイティブアメリカンの団体がダンプで砂を埋めてしまった問題もあった

いろいろ調べると、ネイティブとの問題も多かった

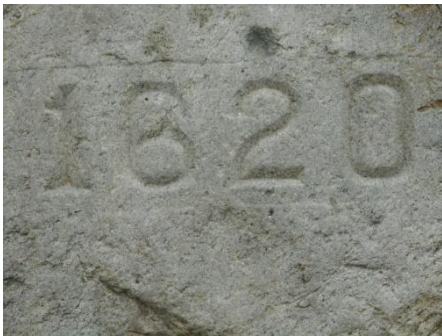
ペストの流行で、多くのネイティブも亡くなっている



数字が刻まれている

1620年

「文字が新しいな！」という声も聞こえる



のどかなプリマスの海岸

港の反対側の景色



石があるだけの港町であったが、観光客はけっこう多い

エスプラネードにはオシャレな店やカフェが並ぶ

若者に人気の街だ

ボストンからのツアーもある

以上で、「ジョン万次郎」と「プリマス」特集は終わり

次回の「日本人が関係した世界史」は、ボストンの港に停泊している駆逐艦「カッシーヤング」を紹介します

そこで、不思議なことがまたも起こる

ボストンの「日本人が関係した世界史」

毎年、7月のテーマは「戦争と平和」の研究

これを、ライフワークにしている

世界各地を訪れたら、スーパーマーケット、生鮮市場、レストラン、日本人が関係した歴史を研究している

「駆逐艦カッシー・ヤング」

「ボストン美術館」は前回訪問したので、

今回はボストンのチャールズタウンの海軍工場跡へ行く



ヨットが見えるが、ここは今でも海軍が管理している
船のドック



まだ現役で使われているようだ

奥に見えるのが、第二次世界大戦当時沖縄戦で使われた「駆逐艦 カッシー・ヤング」



手前のクレーンは、現在は使われていないが、当時のものをそのまま保存

雨の中、歩いてカッシン・ヤングに向かう



この船は実は日本と深い関係がある

右側に乗船するタラップがあるが、残念ながら当日は閉鎖されていた
中を見学できず残念 しかし、このままでは帰れない

案内版 沖縄戦に使われた駆逐艦

駆逐艦とは、空母などを護衛する戦艦のこと



話を聞くことができず傷心して、艦を離れようとする、艦上に女性スタッフを発見
すかさず駆け寄り、「私は日本から来ました」「神風が衝突した場所を教えてください」というと
「ここと、この後ろに2箇所」と指指してくれた 写真中央に黒い服を着た女性スタッフ(軍人)



慌ててシャッターを切ると
指さす先にいきなり雲かもやしきものが

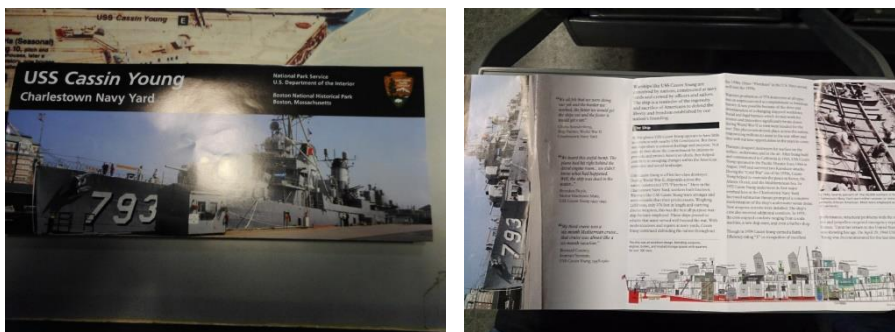
後で写真を確認して驚く
心霊写真か？
中央右のスタッフが指さす先に2機衝突した



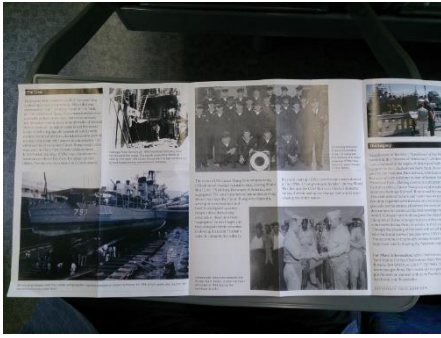
原因は、雨が降っていたため、カメラを上に向けた時に、水滴がついてこうなったようだ
それにしても、この場所、この時の偶然にしても珍しい
特攻隊員が

「よくぞ、ここまで来てくれた」
「私たちの死は無駄ではなかった」
「このことをしっかりと伝えてください」
と答えてくれているようだ

記念館でもらったカッシー・ヤングのパフレット



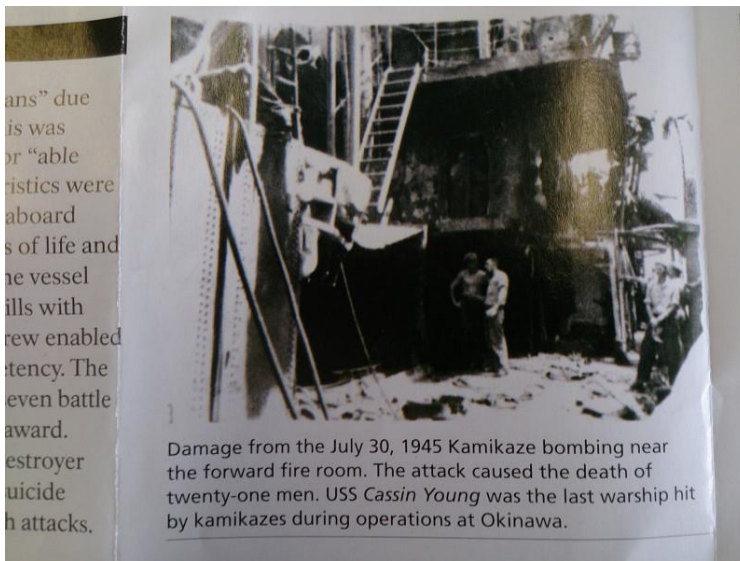
展示品はなく、リクエストしないともらえない
カウンターでもらうとよい
ここに注目記事



そこには、

「last warship hit by kamikazes」と書かれている

簡単な英語なので読んでみてください



ここには書かれていないが、調べてみると

実は、ここ2カ所に衝突した「神風(特攻機)」はゼロ戦でも、爆撃機でも、桜花でも、輸送機でもない

「訓練用の古い複葉機(羽が上下に付いたプロペラ機)」、通称「赤とんぼ」であった

最後の特攻「神風特別攻撃隊第三竜虎隊 九三式中間操縦練習機」

1945年6月23日、沖縄戦が終結 沖縄での組織的戦闘は終結した

7月27日、三村弘上飛曹以下7名に特攻命令が下った

訓練用複葉機は、300馬力(戦闘機は2000馬力)に、250kg爆弾をくくりつける

時速130km/時(戦闘機は600km/時) 乗車のスピードだ

「マシンガンと火縄銃の戦い」のような悲惨なものであった

ところが、

「赤とんぼ」の機体は、木と布張りで、しかも重くて海上スレスレを飛ぶため、敵艦のレーダーが捕捉できなかった

敵が気づいたのは20km先、海上スレスレなので高射砲も撃てない

弾が当たっても、布を貫通するだけでダメージは少ない

7月30日、1機は、米軍の最新駆逐艦「キャラハン」に着弾、弾薬庫に誘爆して爆発炎上し沈没

2機目も、「ブリチット」に命中大破、「ホラス A バス」も炎上

ここに展示されている、「カッシン・ヤング」も、2機が中央部に激突し大破 21人の死者が出た

8人による特攻の成功率は、57%であったという(8機中5機着弾)

まったく無謀な計画であったが

特攻機の出撃機数は、推定 2500~3300 機、奏効率率は、推定 11.6%~16.5% 被害関数約 350 隻

とされている

追悼のため、8人の名前と追悼碑が、宮古市市営陸上技場に建てられている

「背を丸め深く倒せし操縦桿 千万無量の思い 今絶つ」

私は太平洋戦争は、「侵略戦争」ではなく「防衛戦争」であったと思っている

日本国のため、家族を守るために多くの犠牲者がでました

犠牲になった人々のかげで 今、私たちは幸せな生活をしている

決して忘れてはならない！

合掌

カッシー・ヤングを後にする



映画「永遠のゼロ」を思い出す

「神風特別攻撃隊第三竜虎隊」も映画化してほしい

写真は「永遠の0 製作委員会」フォトギャラリーより転用

「帆船コンスティテューション」

アメリカ海軍が所有する現役のフリゲート艦

これは、日本と関係ないので簡単に説明します

1794年建造 3本マスト、砲数44門

1812年の「米英戦争」でも活躍した不沈艦

よく見ると、マストは高いが、船本体の背が低く、幅も狭く、敵弾が当たりづらくなっている



入場料を払い乗船



国旗をたたむ儀式



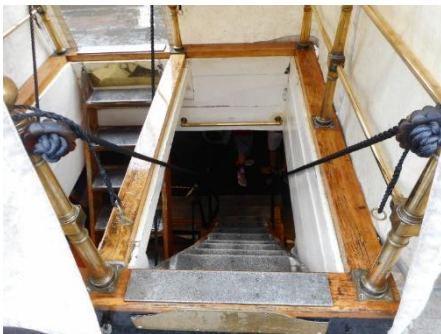
子供プレゼント

当時の大砲



マスト

船上から地下への階段



地下の大砲

こんな景色が見える



船長室 マストを支える軸



地下二階の倉庫室とハンモック 船体の黒と赤のペイント



荷物を積んでいないため、赤い部分が出ている

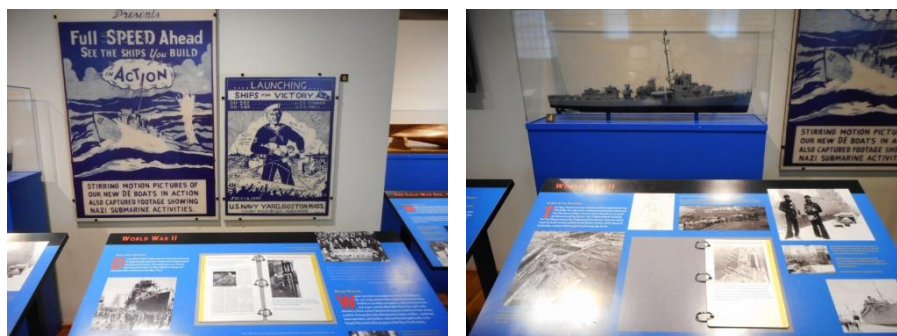
赤い部分が見えなければ、それが最大積載量

展示室



アメリカ海軍の制服

第2次世界大戦当時のポスター



展示品

日本に関したことはあまり展示されていないが、リクエストすれば関係パンフレットをもらえる
以上、ボストンの「日本人が関係した世界史」でした

ボストンからニューヨークに移動

ニューヨークでは、「店舗視察」の他に「ファンシーフード展示会」にも申し込んでおいた