

## 城取博幸の

オーストラリア メルボルンのスーパーマーケット見聞録

NO114

2019年 1月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

## オーストラリア ベルボルンのスーパーマーケット見聞録

メルボルンにいます

「世界で一番住みやすい都市」を7年連続獲得した街

オーストラリアでは歴史も古い

日本からオーストラリア メルボルンまではJALの直行便が飛んでいる



銀行窓口のオーストラリアドルの両替

1 オーストラリアドルは、中値は 78 円、売り 88.41 円、買い 69.01 円

1000ドル 88410 円オーストラリアドルに換金して、即座に円に再両替すれば 69010 円になってしまふ 19400 円の損になってしまいます

ひどい「往復ビンタ」だ

機械化されればもう少ない手数料で換金できる こんなことをしていたら、銀行の窓口両替は将来なくなるな 3 万円ほど両替、あとはクレジットカードを使う予定だ

通貨 (CURRENCY)		Selling	Buying
アメリカドル	USD	119.29	107.71
ユーロ	EUR	129.21	121.61
中国元	CNY	18.28	14.48
英国ポンド	GBP	156.46	132.46
カナダドル	CAD	82.83	75.13
スイスフラン	CHF	115.53	105.73
スウェーデンクローナ	SEK	14.23	9.43
デンマーククローナ	DKK	18.13	14.53
ノルウェークローナ	NOK	15.15	10.55
オーストラリアドル	AUD	88.41	69.01
ニュージーランドドル	NZD	84.16	68.76
ベトナムドン	VND	0.0036	0.0040
パシフィックフラン	XPF	1.22	0.88
ブラジルリアル	BRL	37.88	20.88
メキシコペソ	MXN	7.54	3.14

本日はご利用いただき

## JALラウンジで朝食

名物のカレーは長時間のフライトではお腹が重くなるので控えめにした  
牛肉の脂身が酸化した臭いが少しする



## 機内のおつまみのパック

「2019年3月31日からシアトル便開設」と書かれている

今までシアトルは乗り換えで不便であったがこれからは直行便があるため便利になる



## エコノミークラスの一回目の機内食

JALが取り組んでいる若手育成メニュー

「サーモンの柚子香る豆乳クリーム煮込み」



彩にも気を使っておいしそうだ

乳製品をあまり使っていないので、体に優しい



日没

成田～ベルボルンまでは約 10 時間

二回目の食事

スープストック東京のミネストローネとパスタ、石窯焼きパン

少しマンネリ化しているようにも感じる



温かいミネストローネスープ



その中にペンネを入れる

さらにパンをちぎって入れれば食べやす



### ボストン港再空港に到着

入国審査はパスポートを機械に入れ、顔認証でこんなチケットが出てくる

窓口には行かなくて済む

これから、出入国もスタンプなしになる

世界中こんな機械化の動きが進んでいる



日本とオーストラリアとの時差は 2 時間

12 時半 (日本時間 10 時半) ごろホテルに到着

空港からタクシーで市内までは約 60 オーストラリアドル

メーターは 58 ドルだが、ドライバーは「65 ドルくれ」という

65 ドル払い、枕銭が欲しいと 1 ドル返してもらう

室内

市内で約一万円はまあまあ



冷蔵庫とポット

## バスルーム



ここは一泊だけして、翌日はサービスアパートメントに移動する  
サービスアパートメントのフロントは早く閉まるため、前泊した  
ベルボルのスーパーマーケット  
サウスメルボルンには、生鮮市場、ウールワース、コールス、アルディがまとまっている  
ここで効率的に店舗視察ができる  
アパートから歩いて 15 分ほどだ

## クイーンビクトリアマーケット

1878 年開業のメルボルン最大の生鮮市場  
1000 店以上が出店している ホテルから歩いてすぐなので、午前中荷物を預けて訪問  
交差点の奥の茶色い建物



正面入口レンガ造りの古い建物だ  
屋根は明り取りのため凸凹している



入口のオブジェ



中の様子



まずは野菜、くだもの売場から  
昔ながらの野菜市場  
殆ど見たことがある野菜、果物



日本にはない、橿円のぶどう  
これが甘くておいしい

生のピスタチオ どうやって食べるのか



魚売場は圧巻

シドニーの市場より品揃えがいい



足が青い蟹

ロブスターとロブスターテール 冷凍ではないと書かれている



団扇海老も いい値段だ

マグロとサーモン



オイスターとホタテ 1ダース 18.99ドル

丸魚



肉売場はどこもあまり変わらないが、ジビエ専門店も



真空パックされている

ブロック肉からマリネ、パン粉漬けに変わってきている



鶏ムネ肉のマリネ 欧米のスーパーマーケットでもよく見かける

オープンやフライパンで焼くだけ

パン粉漬け商品

ドイツ語の「シュニツェル」と書かれている





## パン屋

### 保存に効くパン



パンは本来保存が効くもの 硬くなったらスープに漬けて食べる

### フードコート

あまり広くはないが数件入っている



モンゴルのゲルのような天井換気扇がついている

### ロールとサラダの店



こんなものを見つけた パイ生地にマッシュルーム、トマト、ホワイトソース、ポーチドエッグ



うまいのかまずいのか、味がボワンとしている

薄味だが、この種の食べ物はよくわからない

140年くらい続く古い市場

立地もいいため、観光客でごった返している

歩いて市内の「メルボルンセントラルステーション」へと向かう

ビクトリアマーケットから歩いてセントラルステーションへと向かう

こんな道をてくてく歩く



ラーメン屋や寿司屋を多く見かける

いなり寿司と巻寿司専門店

具がトッピングされたいなり寿司



ここでも売れ筋は「ワカメサラダ」 ワカメサラダは世界で大ヒット

このメーカーは儲けている

普通のいなり寿司は1個1.5ドル(120円)中巻のハーフカット

中巻寿司は高さを揃えうまくカットされている 天むす寿司のようなものもある



何人が経営しているのか分からない麺屋



メニュー多すぎ

これでは材料ロスが多い

イギリスでも紹介した鶏専門店「Nando's」



メニューおあまり変わらない

シドニー編で紹介したミートパイ専門店「pie face」

日本の渋谷にも出店している

日本食屋？



ラーメン、餃子の他に「カツカレー」

鶏ムネ肉のカツカレーが世界的大ヒット

とんかつを使ったものは少ない

ウールワースメトロ

ウールワースの小型店



セブンイレブン

アジア食品を売る店がかたまっている



街はこんな景色

セントラルステーションのメインタワーが見えてくる

奥のガラス張りの△屋根がシンボルタワー



セントラルステーションの看板

地下にはスーパーマーケット「COLES」も



エスカレーターに乗る

なぜか、日本の関東式 右側が歩く人用

オーストラリア人も観光客もちゃんとルールを守っている

不思議だ

上を見上げると、突然この景色



ガラスの円錐形の屋根に、レンガづくりの塔

なにこれ

レンガ造りの塔はここに前からあったのか



こんな斬新な建物をだれが築ったのか？

「LEAD PIPE & SHOT FACTORY」と書かれている

これは「ショットタワー」と言って、上から熱い小さな鉛を落として球状にして弾丸をつくる施設だったという

この窓から下に落としたかもしれない

1889年～1961年まで使われていたらしい

それをここに移築した



実はここは、日本人によって建てられた商業施設

設計は「黒川紀章」

建築は「熊谷組」

さらに、1991年～2002年にかけてデパートの「大丸」があったらしい

今考えれば大丸が無くなってしまったのは残念 奥に見える時計は？

これは「セイコーのからくり時計」



12時なる時計の中が下に降りて、鶏が踊りだす仕組み

上に登り時計の裏を見ると、ここにもからくり

二匹のコアラが動いている

何処にも「セイコー」とは書かれていない



「黒川紀章」「熊谷組」「大丸」「セイコー」チームがこれをつくったのだ  
約 30 年前のことだが、伝えていかないと忘れられてしまう  
「兵(つわもの)どもが夢の跡」  
あまり知られていないこと

メルボルンで「日本人が関係した世界史」を調べていたらこんなネットの書き込みがあった  
メルボルンと言えば

「メルボルン オリンピック」  
「2019 年 全豪オープンの大坂なおみの優勝」  
「メルボルン ピクトリーFCサッカーチームの本田圭佑」  
それくらいしか知らなかったが、  
こんな日本人とつながりがある歴史があったとは驚き  
メルボルンに来たら訪れておきたい場所

メルボルンの 2 月は、最低温度 15°C、最高温度 35°C  
朝夕は寒いくらいで、日中は日差しが強く乾燥している

セントラルステーション地下の「COLES central」

オーストラリアの食品小売業のビッグ3は、「WOOLWORTH」「COLES」「ALDI」



入口はパン売場のバンドル販売

デリカ売場は品薄



バックヤードはベーカリーとデリカ兼用で使っている

スタッフは少ない

野菜、くだもののバラ販売



ショッピングセンター内だけに生鮮売場は狭い

冷凍食品売場



有名レストラン「Gerge」のPBも

コンコース壁面はリーチインの冷凍食品





## チルドレディミール

下段は大型パック

チルドのレディミールは前に比べてそれほど拡大していない

カリフラワーとブロッコリーのみじん切り



ドライ食品の米飯売場

イギリスのスーパーマーケットで紹介した加工米飯の「Tilda」も



ペースト状になったタイメーカーの調味料

タイ、中国、ベトナムシリーズがある

これはおもしろい

缶詰コーナー



「HEINZ」と「キャンベル」とCOLESのPBが主

プライスカードに特徴がある

プラ容器入りのスープ

これは電子レンジ対応可能



アジアでも売られているオーストラリアメーカーのトランス脂肪酸オフの Sprett  
 フィリピン編でも 3 種類紹介し購入した  
 家を買って帰って重宝された  
 購入商品  
 いろいろ買ってアパートで調理してみた



タイ料理ペースト  
 料理用ペーストが 4 パック入っている  
 電子レンジ対応スープ  
 缶詰は電子レンジで加熱できない  
 乾燥の春雨がついている



7 穀米  
 加工品なので、電子レンジで温めて、スープやサラダに使える  
 スープの中に入れる



スープは意外と具が多い  
器に移してアクセントにタイのペーストも入れてみる  
味のアクセントの変化がおもしろい



「Flatbread」と書かれているチルド商品  
ピザではなく「TOMATO & BASIL」と書かれている



220°Cオーブンで焼く  
焼きすぎくらいがおいしい



パン生地なのでもちりしている

裏はナーンのような



日本でも ニチレイ冷凍「野菜を食べるピッツァ」



シュリンク包装 野菜がたっぷり、パリッとしておいし



最近「チキンパルマ」「ポテトグラタン」「野菜ピザ」と、  
野菜、トマトソース、チーズを使い「オーブンで加熱」する料理にはまっている  
海外に来たら必ず買う「チョコチップクッキー」 40%のチョコレートが入っている サクサクとした  
食感



ホテルからアパートメントにタクシーで移動する

午後、ホテルで荷物を受け取り、サービスアパートメントに移動

メルボルンには深夜に到着したので、アパートの管理事務所は閉まっている

そのため、市内のホテルで前泊した

こんな高層アパートを業者が買い取り(借り受け)一般に貸し出している



管理事務所でカギをもらう



部屋の内部

日本でいうマンションだ

大きなテラスもついている



コンロ、オーブン、電子レンジ、ディッシュウォシャー、ランドリー

完全装備だ

特にオーブンがあると料理の幅が広がる

リビングとダイニング

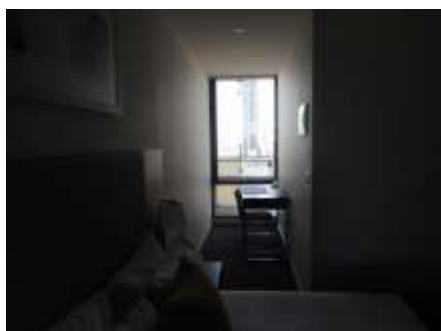


ベッドルーム

ここは使わなかった

ツインベットとダブルベットの2ベッドルーム

2ベッドルームのマンションだ



書斎もついている

バスルームも二つ

シャワールームだけでバスタブはついていない



ランドリーマシン

これは壊れて使えな買った

2LDK,2バスルームの部屋で、一泊約1万円

下手なホテルに泊まるよりずっと快適

一日部屋にいても、煩わしいハウスキーピングもこない

タオルは1週間分くらい用意されている

自分のペースで生活できる

テラスからの景色

新築のマンションが建てられている

「WOOLWORTHS」と「COLES」の配送車がよく通る



ここは、南メルボルン

なぜここを選んだかという

歩いて行ける距離に、市場とスーパーが密集した地域があるからだ

近くの「Woolworth's Metro」を覗いてみる

ウールワースの小型店

郊外型のフリースタANDING



200坪もない小型店 くだもの売場



## サラダ売場

カップサラダはどれもよく売れている パクチー 4ドル これがあると便利



## ディップ

ベーカリーとデリは殆ど残っていない「売り切れ後免！」だ



チルド商品も夕方であるため在庫が少ない

ハンバーガー用のバンズ

日本ではほとんど見かけない

これだけの陳列量

日本では家庭でハンバーガーをつくる習慣がまだない



ハンバーガーパティらしきもの

買ってハンバーガーをつくってみようと思う

BBQソース売場とケチャップ

外食でもよく見かける





冷凍レディミール



ドライ食品の加工米飯



購入商品

バナナ、パクチー、サラダ、スープ、BBQソース



バンズは4個入り、パティは2種類購入

パティは一種類は真空パック、もう一つはアルミ付きトレイ入り(オーブン用)

冷凍「チキン・パルマ」

これが、オーストラリアと北米で流行っている「チキン・パルマ(パルメザン)」

ウェグマンズの「MENU」でも紹介されている

この辺は後で紹介します



レトルトスープを電子レンジで温め、7 穀米と簡単な食事

スープには7穀物米とパクチーをトッピングした  
パクチーは幅広く使える



ここでも電子連対応の「ミネストローネスープ」を購入  
ハンバーガーの製造は後でレポートします

明日は、ALDI、WOOLWORTHS、COLES、南メルボルン市場を視察予定  
メルボルン 3 日目は休養日で部屋に戻る  
読書をしたり料理をしたりでまったりする

### Woolworths で買ったバンズとパティでハンバーガーをつくってみた

日本ではあまり家庭でハンバーガーをつくらない ハンバーガーは外食、インスタアベーカーリー、ホールセールパンで扱っているが、バンズやパティの品揃えがないため、つくりたくても作れない  
冷凍バンズ、冷凍パティからでも品揃えしてほしい



ハンバーガーの材料

常温「BRIOCHE BURGER BUNS」

ブリオッシュバンズ 4 個入り

賞味期限は常温で9日間 2月27日に購入して、3月7日までである

「BEST BEFORE 07、MAR、2019」と書かれている

日本ではこんな技術がないのか

作ろうと思えば作れると思うが、作らないだけなのか



チルド「チキン&マッシュルームバーガー」

グルエールチーズ&ポルチーニバター

27日購入、3月3日までの賞味期限

アルミトレイ付きなので、オープンにそのまま入れて加熱できる

ガーデンサラダ

バーガーの野菜につかう予定だ



バーベキューソース

どこも大陳してあった

アルミトレイのトップシール

トレイ内にガスが入っているかは分からない



180°Cのオーブンで30分加熱  
オーブンがあるのはありがたい  
焼き上がり  
美味しそうに焼けている  
電子レンジはこうはいかない



パンズに包丁を入れ、サラダについていたチーズとトマトを載せオーブンで焼く  
野菜サラダとセット完了  
チーズがうまく溶けている



パンズと野菜ソースをかけて出来上がり  
重ねてみる  
ヘルシーすぎてハンバーガーらしくなかった 食べてみるとチキンであるため、ビーフに比べてあっさりとしている 下のチーズはいらなかった



Woolworths「Chickpes VEggie Burgers」 4 枚入り  
後日、ベジバーガーパでハンバーガーをつくる  
肉類は入っていないようだ  
真空パック



サイズが大きい  
電子レンジ温める  
後日、WOOLWORTHSで買った生のコーン



コーンを準備  
裏側にはひげと皮を残している  
印をつけておけば、上と下とどちらが甘いかわけられたが、後から気づく  
鍋でポイル  
塩は入れない  
塩を入れると身がちじみ後でしわがよってしまうからだ  
沸騰すれば出来上がり



COLESの「Smokey Bacon & Cheese Sausages(チーズソーセージ)」  
焼目のような模様がいい(加熱済み)

ありあわせの、カットフルーツ、コーン、ソーセージで



ベジパティがでかくはみ出している  
味はかぼちゃコロッケの中身のよう  
食感はマッシュポテトのようでパンと一緒にだと喉につかえる  
食べ慣れていないせいかネチネチして自分は口に合わない



両方とも残りは冷蔵庫で保管しておいた  
冷えたパティの方がなぜか美味しかった

どうも違う

さらに、市内の COLES 買い足した、「牛肉 100%ハンバーガー」で本格的バーガーをつくる  
どうも上の 2 品は、マニアックすぎるハンバーガーなので、正統派のハンバーガーを食べてからでないと、

いろいろ言えない



牛肉100%のチルドパティ4枚入り

いろいろ混ぜたものもあったが、このオーストラリア産牛肉100%にした  
常温に少し置いて、塩、コショウをたっぷりかけてフライパンで焼く

4枚もあるので、2枚使ってダブルバーガーにする

肉のうま味を味わうため、ソースやトッピングはしない



1. 5cmくらいはあるのでなかなか手ごわい

市販のミンチ肉だけに半生は避けたい

オーブンの力を借りる



焼き上がりは上から押して弾力があれば火が入っている

脂がかなり出ている

バンズはトースターで焼く



何も付けず、何も載せず、塩、コショウだけでいただく 牛肉 100%でこれくらいの厚さがないと  
これこれ これが「ビーフバーガー」



食べてみて、難を言えば、ブリオッシュバンズが肉に負けて柔らかすぎる  
ふすま入りのしっかりとした味のものがよかった  
もう少し塩コショウを効かせてもよかったが、それでも一気に、ガッツリいただいた  
完食 実に美味しかった ミディアムレアでもよかったが、安全のため全部火を通した  
ハワイの「クアアイナ」でハンバーガーを食べた時、少し赤身が残っていたが、  
スカイツリーのクアアイナでは、完全のため完全に火を通して  
ハンバーガーやハンバーグは、一つ間違えれば食中毒 痛い目に合った企業も多々ある ミンチ  
肉は塊肉に比べて細菌管理が難しい それでも、搾ると肉汁が出てきて柔らかい



まずはこれを食べてでないと、チキンバーガーだのベジバーガーだの言うてはいけない  
外食時代よくハンバーガーを作った思い出がよみがえる  
溝の付いた「チャーブロイヤー」で焼いたほうが、「焦げ臭」がついてさらにおいしい



日本のこれから「肉は網焼き」の時代

### 3 日目は「休養日」

飛行機の移動、市内観光、スーパー巡りと疲れた

今日は本でも読んだり、昼寝をしたりまったりとする

今日は外の気温が上がって暑そうだ 今回持参した4冊の本



下の2冊と上の左側は読み終えた

#### ・「ポーランド孤児・桜咲く国が見つないだ 765人の命」 山田邦紀著

1920年7月、シベリアのポーランド人孤児を日本赤十字が敦賀を経由してポーランドへ届けた

敦賀ムゼウムで前に紹介した

これはよく知られた話

#### ・「陽明丸と800人の子供たち」 北室南苑著

これはあまり知られていない話

同じく1920年7月、ロシア革命の中、孤立したロシアの子供たちを日本の船でフィンランド迄届けた

アメリカ赤十字が中心となり、何処も引き受けなかった海上輸送を日本が行い、無事サンクトペテルブルグ近くまで届けた

船会社社長「勝田銀次郎」、船長「茅原元治」の他に、「石原善次郎」という名の日本人が浮かび上った

#### ・「指揮官の決断 樋口季一郎」 早坂隆著

「オトポール事件」

杉原千畝の「命にビザ」の二年半前のこと

シベリア鉄道のオトポール駅で、多くのユダヤ人が満州への入国を望んでいた

樋口は「人道的配慮からビザを発給した」

資料は残されていない。

「2万人のユダヤ人を救った」ともいわれているが、証拠はない

上司であった東条英機は樋口の罪を問わなかった

### ・「ウズベキスタンの桜」 中山恭子著

ウズベキスタンと言えば、日本人捕虜が建てた「ナヴォイ劇場」と「日本庭園」が有名  
隣のキルギスの日本人拉致事件で救出にあたった中山恭子大使の話も

殆ど読み終わったが、帰りの飛行機の中のお楽しみで少しページを残しておいた

### 南メルボルンの「ALDI」

南メルボルンマーケット近くにはスーパーマーケットが集中している

「ALDI」は、ドイツ発のハードディスカウントストア（ボックスストア）

「WOOLWORTHS」「COLES」はオーストラリアを代表する食品小売業

それに、150年の歴史があるという「南メルボルンマーケット」



アパートから歩くと、「Sth Melb Market」への看板が見えてくる

左折してしばらく進むと、手前に「ALDI」の看板

その奥に「Woolworths」の看板も見えてくる



まずは「ALDI」から

## ALDI FOOD STORE



入口を入ると両側は、菓子と食品の大陳  
他てで見られるようなパレット陳列ではないが、段ボール陳列だ  
段ボール陳列であることから「BOX STORE」とも呼ばれている  
古いタイプのレイアウトだ  
床にタイルは世界共通



缶詰とクラッカーのセット  
缶詰メーカーとクラッカーメーカーがコラボしないとできない  
精肉売場  
ここも段ボール陳列だ



ステーキはスキンパック 10日くらいは日持ちがする  
チルドのチキンハンバーガーパティ  
2枚入って5ドル



青果売場 壁面のチルド売場



ビン入りのチルドデザートも

高級感がある

冷凍食品売場の「ロブスターテール」

客が勝手に中を見ようと箱を破るので、残った商品は全部箱が破られていて売りにもならない

高額品だけに、中が見えるパッケージに変えた方がいい

そうしないと、こうしたことでロスが発生する



2尾入って 23.99ドル いい値段だがよく売れているようだ

中央の平台は衣料品と雑貨

これも変わっていない

大きな段ボールを売場に運び、空き段ボールを回収している



ALDIのユニークな雑貨がおもしろい  
これは折り畳み式の衣料品収納箱  
バッグ付きのまくら



札と小銭を分けて入れられる金庫  
スーパーのレジの中身のようなもの  
実のユニークな商品  
右はスモーク用の調味料  
最後の2箱が残っていた



**購入商品**  
なぜかスモークをつくる予定もないのに衝動買いしてしまった  
これが ALDI だ  
誰かにプレゼントしよう

ガラスの試験管に調味料が入っている 8.99ドル



ツナ缶とビスケット 1.99ドル(約 160 円)

ちょっとした酒のつまみになる

こうした発想もおもしろい



中はツナマヨ缶とクラッカー、ナプキン、フォーク

### ALDIのレジ対応

カバンやリュックを持って入店すると、商品を買っても

レジ係は、明るく「カバンの中身を見せて下さいね」という

これは、かつてアメリカ ロチェスターのウェグマンズの近くのALDIでも言われたこと

この辺のマニュアルは世界中で徹底している

この辺の店舗を視察する場合は、ALDIから見た方が、買った荷物がなく、スムーズにレジを通過できるようだ

## 南メルボルンの「Woolworths」

「ALDI」道を挟んだ反対側のショッピングセンター内



900～1000坪ほどの大型店

セルフレジの比率が高い

レジの隣にカフェも併設



左の壁側がベーカリーとカフェ、中央部分が野菜、果物売場

大型店だけに、通路は広めに確保

## デリカ売場

無難なチーズ、ピクルス、サラダ、加工肉の品揃え



これはおもしろい

平のホットケース

ロテサリーチキンと丼が

野菜が多めのシンプルな「上載せ丼」だ

「ケースに触ると火傷する」と警告



ホットケースの温度は、65℃以上  
価格は10ドル(約800円)  
いい値段だと思ってしまうのが日本人の感覚  
日本は安すぎるのだ  
精肉売場



マリネー肉と加工品を一カ所で販売  
オーストラリアもチルド加工品の品揃えが増えている  
青果売場



オーガニックのバナナ  
他と差別化するために、先の部分に赤のワックスが塗られている  
これは見たことがない野菜  
買って食べてみればよかったと反省





スイートコーン売場

同じサイズに切られた軸付きコーン

無駄がないよう、両端をパックしたものも右上にある BBQ には欠かせない

冷凍の「ロブスターテール」の真空パック 17ドル

左がバジル入りの冷凍エビ

右も味付けされたシーフードミックスのバラ販売



ハンバーグパティのバラ売り 2ドル

さすが酪農国オーストラリア



精肉売場からチルド売場へ

精肉はミックマッチの売り方が多い

ミックスマッチ 3 パック 17ドル販売



コンコース壁面

リーチンケースの牛乳 チルド飲料



卵売場 卵は冷蔵で販売

冷凍食品の売場の広さに驚く

第2 マグネットから第3 マグネットにかけて、チルド売場に続く冷凍食品売場



さらに、第3コーナーから第4コーナーの壁面も冷凍食品

角は鈍角になっている さらに、レジに向かい冷凍食品 冷凍食品はコンコースに「逆コの字型」

に配置している デリカ、精肉、鮮魚売場が縮小され、チルド、冷凍食品の売場が拡大

強力な生鮮市場の影響かも知れない 日本にはない、冷凍ベビーフードも



今回の研究テーマ

冷凍「McCain チキン パルメジャーノ」

ドライ食品の缶詰売場

日本でも「鯖缶」などの缶詰が注目されている 昨年 12 月の日本の缶詰の消費支出は前年比 130%



レトルト食品コーナー POP が目立ちすぎで商品が見えない

購入商品 コーン、チルドディップ&クラッカー、冷凍エビ焼売



コーンチップのディップ

マヨネーズにタイムとコリアンダー、ピクルスの入ったディップ

欧米ではこうした商品が多い

「南メルボルン市場」から「COLES」に向かう

次回は「COLES」を先に紹介します

## 南メルボルンの「COLES」

市場からこんな古い街並みを歩く



イギリス風の建物で、2階にはテラスが必ずついている  
これはかなり古い街並み  
古いと言っても150年くらいの歴史  
戦争などで破壊されていないためそのまま残されている



## COLES

ここもショッピングセンターの中



ここも900坪～1000坪ほどの大型店  
高さの違う平台を設置  
青果物のボリュームはWoolworthsよりある



スイカ 丸が 3.9ドル

買おうと思ったが重いのでやめた

カットが 1.5ドルも考えたが、ゴミがでるため、結局カットフルーツを購入

加工度が高まるにつれて価格が上がる

これが「付加価値」



デリカ売場の定番

袋に入ったロテサリーチキン

ホットケースで売られている

対面の魚売場

強力な生鮮市場が近くにあるため、こんな品揃えと量



第一マグネットから第2マグネットにかけての精肉通り

両側が精肉の冷蔵ケース

正面は扉 日本では考えられない

真空パックの鶏ムネ肉のロースト 7.5ドル

けっこうするな

日本のサラダチキンの大きさを考えればこんなもんだな



パティとソーセージ

ハンバーガーとホットドッグを同時につくる人もいるんだな

壁面のチルド売場

多段ケースが続く



牛乳はプラボトル

この売場がおもしろい

第2 マグネットから第3 マグネットにかけての売場

チルド売場と冷凍食品売場はかなり広い

左はチルドケース、右側はドライ食品の gondola が続く

ドライの gondola の配置が壁に平行してレイアウトしている



第3 コーナーから第4 コーナーにかけてのチルド売場

第3 コーナーから第4 コーナーにかけては反対側はエンドになる

今までにない珍しいレイアウト

何か不思議が感覚

**チルドの続きは冷凍食品**

さらに、第4コーナーからレジにかけても冷凍食品売場



第4コーナーからレジへ続く冷凍食品売場

この店もかなり売場が広い

**レディミールとベビーフーズ**



大型店は共通してチルド、冷凍食品売場を拡大している

生鮮三品、デリカはあまり深追いしていない

ドライ食品売場

ピンぼけだが、常温牛乳売場

**常温豆乳売場**



卵は常温で販売

**ドライ食品売場の段ボール陳列**

ここにも上段にアジアの料理用ペーストが、

全品買って帰ろうと思ったが、カップ 4 個入りのペーストより、チューブ入りの方が便利のような気がする

それより、その下の「出前一丁」の方が気になる

誘惑に負けて買ってしまった



出前一丁大カップ、チンゲン菜、カットフルーツ、チーズソーセージを購入



「Smokey Bacon Cheese Sausages」

ソーセージはグリルした模様に見えるが、よく見るとプリント

これだけでも美味しそうに見えて買ってしまふ

いい工夫だ





## 今晚の夕食はラーメンと海老餃子

Woolworths で買った「海老餃子」は電子レンジで温める

トレーとタレ容器がおもしろいので持ち帰る

鍋に移してカップ麺をチンゲン菜、ソーセージと一緒に煮る

最後に「パクチー」「黒コショウ」をたっぷり載せて出来上がり



海老餃子は海老のすり身と、海老が丸ごと入っていておいしい  
美味しくいただいた

なぜか安心する

本来は海外で食べる料理ではないが、誘惑に負けてしまった

今回は、南メルボルンの市場を紹介します

## 南メルボルンマーケット

市内からはかなり離れている

「LIDL」と「Woolworths」を過ぎれば、右側に「南メルボルンマーケット」の建物が見えてくる



「SOUTH MELBOURNE MARKET」

正面から見ると屋根がかなり高く見える

2階建てかと思ったら駐車場であった



150年前の写真なのか

中に入ると、衣料品、雑貨、電気、食品と身の周りの物は全部そろうようになっている



なにかアジアの市場のようだ

床は所々坂になっていて、登ったり、下ったりだ

衣料品売場

まるでアジアの市場だ



おもちゃ屋

T 大統領のような人形

値札に赤い線を引き、下に新しい価格が書かれている

ユニークというかウィットに富んでいる



青果売場

冷蔵ケースは少なく、くだもの比率が高い



それほど物量は多くない

## 魚売場がスゴイ

前に見たメルボルンの市場の数ほどではないが  
右のテーブルに注目



ブルーのケースは生牡蠣  
ボイル海老を買うC人客  
隣のテーブルで手づかみで食べている  
迫力と殺気に満ちているため、仲間に入れない  
シドニーの市場も同じC人で埋まっている



## 肉売場

うまそうなラム肉

ラム、カンガルー、エミュー、ワニ類はケアンズ特集で紹介したので、今回は遠慮する



他の東洋人の魚売場で生牡蠣を注文  
1個2ドル

こんなトレーで出してくれる



レモンは使い放題だ

見て分かると思うが

カットされた貝柱が上を向いている

日本とは逆

上に向けた方が、黒い部分が目だたなかったり、ふっくらして見える



日本の魚市場の牡蠣

日本では生牡蠣をこう盛り付ける ふっくら部分は裏側

### 5 個完食

思い過ごしかと思うが、3 個は鮮度がよく、2 個は少し鮮度が落ちていたように思う

「キリンの舌を持つ男」は騙せない(ウソ)

私の前に C 人の女性が 3 個注文していた

販売スタッフはブルーのトレーから、端からではなく、飛び飛びで 3 個選んでいたのを見て不思議に思っていた ひょっとしたら、C 人得意の「ミックスマッチ」かな

そんなことはないと思うが



## 隣のフードコート



午後 3 時頃になると閉店が相次ぐ  
それだけ、フードコートの夕方の営業は難しいということだ  
人件費を使っても採算が合わない証拠だ  
周りはこんな街並み



バス乗り場の JAL のコマーシャル  
成田～メルボルン線は、行きも帰りも満席であった



南メルボルンの店舗を視察して

## 感想

1. ALDI や LIDL などのハードディスカウントは、市内店舗以外はスーパーマーケットの近くに出店する戦略

ALDI はユニークが商品を品揃えしているため、時々覗きたくなる店

それだけ新商品の導入が早い

2. 生鮮市場の役割は、地域のコミュニティの中心 この地域の中心は何といてもこの生鮮市場  
生鮮食品、衣料品、雑貨、床屋、フードコートとワンストップショッピングができる

また、対面販売であるためコミュニケーションも取れる

3. 「Woolworths」「Coles」の戦略

市場は古いタイプのワンストップショッピング施設であるのに対し、両企業は近代的なワンストップショッピング施設

客の年齢、所得、目的によって使い分けている

観光客は圧倒的に市場に集まる

4. 店舗レイアウトの共通点

生鮮市場と競合するため、生鮮食品、デリカは深追いしていない

そのため、売場スペースもそれほど広くない

どちらも、800 坪～1000 坪の売場を維持させるために、チルド売場と冷凍食品売場をコンコース壁面を拡大した

チルド加工品、冷凍食品、ドライ食品の売場の広さが目立つ

5. 自分はどの店を選択するか？

まず市場と ALDI は外せない。スーパーマーケットは店舗の大きさ、品揃え、レイアウトは殆ど変わらないため、「Woolworths」でも「COLES」のどちらでもよい。

住んでいる地域によっても変わるかもしれない

以上、南メルボルンエリアを視察した感想

明日は、歩いて旧市街を散策する予定

## メルボルン市内散策

急に暑くなった 40 °Cは超えている感じだ

三波ベルボルのンのアパートから歩いてメルボルン市内に向かう

ヤラ川を渡れば旧市街

国立ビクトリア美術館

エジプトのミイラ、16 世紀から 20 世紀までのコレクションが展示されているというが、時間がなくまたの機会にする



ヤラ川を目ざして歩くがなかなか見えてこない

前から歩いて来る人に聞いてみると真逆だと言われ、引き返す

ここ公園は後日訪れる

無駄な時間を使ってしまったが、プリンセスビレッジが見えてきた



水はゆっくりと流れている

ピンぼけだが、奥に見えるのは、クリケットグラウンド

翌日行く予定だ



南メルボルンの景色



高いビルが「クラウンタワーホテル」

メルボルンのランドマークである「フリンダースストリート駅」

一日 25 万人が利用する鉄道駅



セントポールス大聖堂

その前の通りを右に進む

ビルの壁にアートが書かれた通り

最近人気のスポットらしいが、私はあまり好きではない

ヨーロッパなど治安の悪い地域によくこうした通りがある



しばらく歩いて、ラッセルストリートを進めば、右にチャイナタウンの門が右側に見える

チャイナタウンの古い建物



「北京同仁堂」 1669 年創業と書かれている

## チャイナタウンのはずれに目的のチキンパルマの店

これは後日レポートします

営業は 12 時から



チャイナタウンに戻る

中華門が見える

中国人の銅像



博愛

「Love is for All」 仏教の教え

## チャイニーズミュージアム

19 世紀に最初の移民が載った船やゴールドラッシュ時代の生活などを展示

日本人とは関係ないので、日本人の関係している「移住博物館」へ向かう

ここはまたの機会にする

話しは変わるが写真を見ると「オーブ(たまゆら)」が薄く2つ見えます



これは「心霊現象？」

そうではありません

原因は入口の左上から強い光がこちらに向かって出ています

それにより、カメラのほこりか水滴に反射したものと考えられます

真昼間なのになぜ強い光源を発しているのか

「オーブ効果」を狙っているかもしれません

パークストリートを歩くと「セブンイレブン」の看板



陳列ケースで「ドーナツ」を販売

日本のコンビニのドーナツはどこへ行った？

「Target」の看板

中に入り、「食品を扱っていますか？」と聞くと、

答えは「No」すぐい店を出る



路上パフォーマンス

獅子舞のようだが、



「Japanese Traditional from Okinawa」

沖縄の獅子舞であった  
中国や本州の獅子舞とも違う  
「頑張って！」と声をかけ、少し「Tip」を  
右側は MAY 百貨店



古いイギリスのアーケードのようだ  
それほど長いアーケードではないが情緒ある



駅前の「COLES」と「DAISO」の看板

COLES を覗いてみる



肉売場は殆どバンドル販売  
魚の加工品 RTC スキンパック  
これは買っておけばよかった



対面レジは3台のみ  
セルフレジを30台ほど設置

駅前通りを進んで、「移住博物館」へ向かう



「移住博物館」が見えてくる  
汗びっしょり  
歴史ある建物  
「IMMIGRATION MUSEUM」と書かれている



旧税関の建物を利用した博物館  
ガイドブックには、日本人移民の展示もあるということで訪れた

## 日本語のビジターマップ



1830年からの移民の歴史がパネルで展示されている



中国人移民と展示品

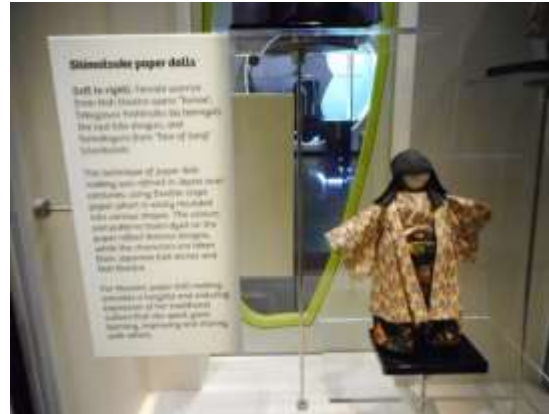
日本に関する展示は少ない 日本人に関する展示物



「Masumi Hiraga Jacson」

1985 年 オーストラリア人の妻として移住

だいが最近でしょう



「Shimotuke paper dolls」

3 月 3 日の「ひな祭り」を意識しての展示か

入場料は 15 ドル(シルバー代金)

歴史が浅いせいか、展示物は少ない

日本人移民の痕跡もあまり残っていない

### 日本人の「オーストラリア移民」について調べてみた

日本人は 1880 年から移民を開始した

オーストラリアでは、北オーストラリアの真珠職人や、クウィーンズランドのサトウキビの仕事に従事していた

西オーストラリアの「ブルーム」では、真珠の養殖で、和歌山県など日本からの移民が潜水夫として働く

郊外にある「日本人墓地」には 919 人が葬られているという

1942 年、ブルームは日本の零式艦上戦闘機(零戦)による空襲を受け、88 人が死亡している

また、ブルームの海岸に残る「恐竜の足跡の化石」も有名

1950 年代、連合軍占領下の日本に駐留する AIF 兵士と結婚した、「戦争花嫁」はオーストラリアに 500 人もいたという

「呉の戦跡レポート」で、オーストラリア兵が呉に駐留していたことはレポートした

「日本人が関係した世界史」の研究で、ブルームはぜひ訪れたい場所

観光地として最近脚光を浴び始めているという

## チキンパルマ(パルメザン)の研究

本場の料理を確かめるために、メルボルンに来たのも目的の一つ

昨年のポストンのウェグマンズの「MENU」



その中に「Chicken Parmesan」載っている

昨年は2度ポストンのウェグマンズに行ったが、チキンパルメザンは食べる事ができず、気になっていた



## 「Mrs. Parmar's」

オーストラリア メルボルンでも人気メニュー

チキンパルメザンを専門にしている店 ネットで紹介されていたので行ってみる

名前が名前だけに期待が大きい

壁にオシャレな絵も



こんなロゴ

土曜日は12時開店だということで、開店と同時に入店すると

「予約はありますか？」と聞かれる



「いやしてありません」

「今日は殆ど予約でいっぱいです」という

カウンターだったら2席空いている」というので、そこをお願いする

奥にはレストランもあるが、満席



メニュー

「OUR FAMOUS PARMAS」と書かれている

一番上の「Original」27.5ドルを、トマトとバジルのトッピングで注文

それとコーラも、合わせて30ドル(2400円)はいい値段だ

店内を見て分かったことは、ここはイギリス式の「PUB」

カウンターで料理、飲み物を注文して、代金を前払いする方式



12時半ごろになると、確かに店内はほぼ満席

3組ほど断れていた

コーラのストローは紙  
それより、前の景色が悪い！  
窓からの景色は「ゴミ箱置き場」だ



チキンパルマが出来上がった  
奥の景色が問題だ 雰囲気が悪い  
だからこの席が空いているのだ



写真を変えよう



美味しそうに焼けている

2種類のチーズとトマト、バジル  
カットしてみる



鶏肉は「ムネ肉」と「もも肉」は全く別ものだと思っ  
「もも肉」でチキンパルマをつくると、脂っこくてあまり食べられない  
久々の「Empty Dishes」  
チキンパルマもサラダもポテトも完食  
さすが、店の名前にしているだけある  
ちょっとお腹いっぱい

**食べた感想は、**

1. 意外と塩味が効いている
2. サクサク、ジューシーに、「パリパリ」がプラスされている
3. 思ったほど胃がもたないでアツサリ食べられる
4. 2種類のチーズとバジルがうまくマッチしておいしい
5. 鶏ムネ肉は柔らかくあっさり

**フードコートの「チキンパルマ」**

サラダ、フライドポテト付き 19.8ドル(1600円)



この鶏ムネ肉の開き方は日本と同じだ  
これをリヒートして出されたらたまらないので  
食べなかった



近くのレストランの「とんかつ」も野菜がトッピングされている

### 冷凍食品の McCain の「Chicken Parmigiana 」



WOOLWORTHS METROで買った冷凍「CHCKEN PARMIGIANA」 4.8ドル

180°Cのオーブンで 35~40 分



中はこんな感じ  
野菜もしっかり入っている

トップシールを剥がし皿にオーブンに入れる

チキンは火を入れてあるようだ



裏の説明書きには、「オーブン皿に移せ」と書かれているが、トレーも一緒にオーブンに入れてみた

180°Cで35分加熱

出来上がり

見た目はいいが



ムネ肉はハムのような食感

Mrs Parma'sの味とは程遠い

トレーは一応変形しなかった



外食、中食、冷凍と3温度帯で売られている事から、メルボルンでは浸透しているメニューだ

メルボルンに来る前に自分でもつくってみた

前に自分で試作した「チキンパルマ」

本物と比較すると、いくつか違いが分かる

### 1. 鶏ムネ肉を開く

メルボルンの物と開き方が違う



卵を溶いて、パン粉をつけてフライパンで揚げ焼きをする



油を切る



野菜を準備する



## 市販のピザソースをチキンカツに塗る



野菜を上に乗せる(一分は加熱して下処理した)



2種類のチーズを載せ、180℃のオーブンで焼く  
ヤングリーフをトッピングする  
見た目、出来はまずまずだが



カットしてみるとむね肉は少し厚い  
塩、コショウが足りない

Mrs Parma 'sのような「パリパリ、サクサク、ジューシー、アツサリ」のようにはできていない  
本場の物を実食して、大きなヒントをいくつかいただいた  
「サクサク、ジューシー」から  
「パリパリ、ジューシー」に好みが変わりつつある  
オーブンを活用すればそれができる

## 市内観光

今日は朝からタクシーに乗りメルボルン郊外を観光

電車やバスを使えば安上がりだが、時間の無駄も多い 今日深夜便で帰国する予定

### 「メルボルンユダヤ博物館」

タクシードライバーはアフガニスタン出身のイスラム教徒

「ユダヤ博物館」へと言っても、場所が分かるはずがないので、グーグルで住所を調べる

「日本人が関係した世界史」関連で「メルボルンユダヤ博物館」へ

1940 年前後、ヨーロッパのユダヤ人は、「樋口ルート」「杉原ルート」で、ハルビン、ウラジオストク(敦賀～神戸)から、上海、アメリカ、オーストラリアへと向かった

メルボルンのこの地域はユダヤ人が多く住む場所



ユダヤ博物館外観

「JEWISH MUSEUM OF AUSTRALIA」と書かれたプレート



ネットでは、土曜日休みと書かれていたが、実際は金曜日にのみ開館

かなりマニアックな場所なので、訪れる人が少ないのであろう

隣の道を奥に向かうと





移民当時のシナゴークの跡らしきもの

他に「JEWISH HOLOCAUST MUSEUM」もあるが、日本人との関係はないため行かなかった

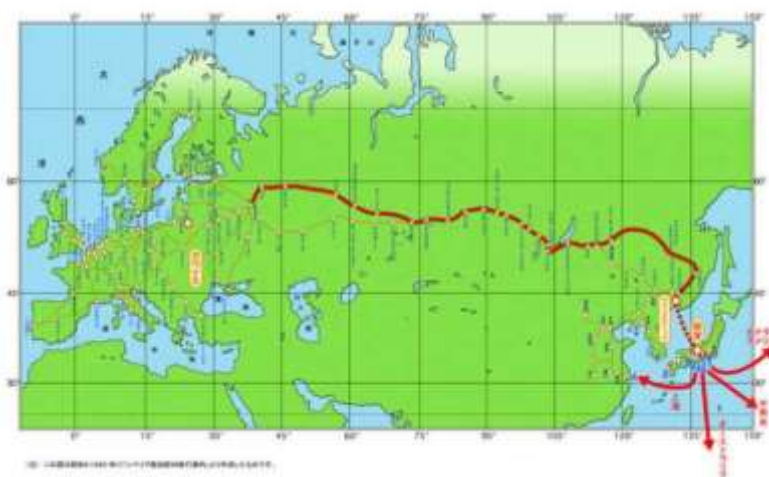
「ホロコースト」まで頭を突っ込む気はない

ユダヤ人難民逃避経路

シベリア鉄道～ウラジオストク～敦賀～神戸から各国に避難

杉原千畝の命のビザは、日本通過ビザであったため、日本には 10 日間しか滞在できなかった

ユダヤ人難民逃避経路



### 「スポーツ総合施設」

タクシーを待たせて写真を撮る



全豪オープンテニスで「大坂なおみ」が優勝したテニススタジアム

メルボルンでもかなり話題になったらしい

大坂なおみの人生を変えたスタジアム

東京駅のポスター



右奥には橋から見えた「クリケットスタジアム」  
橋の上からここが見える



道を挟んだ反対側は「ラブビースタジアム」

同じ通りを進むと右側に丸い屋根の建物



本田圭佑が所属するメルボルン ビクトリーの「サッカースタジアム」  
タクシードライバーは、「この車はホンダ、スズキも走っている」という  
前を走っている「スバル」という日本人サッカー選手はいなかったと冗談をいう

サッカーの銅像



クラウンタワーに向かう

レストラン「NOBU」

行きたかったレストラン

マニラでは、NOBU ホテルに泊まり、朝、昼、晩と NOBU で食事をした

メルボルンの NOBU には、「佐々木信幸」と「ロバート・デニーロ」との共同経営



「ロバート・デニーロ」

最近、どこかのジジイがよく似ていると言われ、その気になっている

ランチメニュー



店内のバー

ここもイギリススタイルだ

店内様子

一人だったので、ハイチアーの席に案内される



ランチの「NOBU SIGNATURE BENTO BOX」 60ドルとジンジャーエールを注文  
2段重ねの弁当  
味噌汁もついてくる



左上は「魚のマリネ」  
刺身の端材を使ったのかな



海鮮巻きとサーモンの裏巻き(中巻)  
海鮮巻きの外側の白いものは？

食べてみると「大根のかつら剥き」であった  
海苔のパリッと感は失われているが、アッサリとしていてこれは正解  
寿司の出来はいい



「牛肉のタタキ」 ニンニクソース  
ニンニク味は強いがおいしい  
「海老マヨネーズ」  
マニラの NOBU でもメニューにあった  
海外では好まれているようだ



「クロダイの焼き物」  
照焼なのか煮つけなのか分らない

「ベジ丼」  
下のご飯が残念 米に粘り気がなく、パラパラしていて箸で食べにくい  
寿司米は粘らないほうがいいが、白飯は粘るものもいい  
同じ米を使っているかもしれない  
ごはんは日本食の基本



「EMPITY DISHES」でした

満腹

量が多くてデザートはムリ

日本茶を注文

またやられてしまった「熱くて飲めない」

取っ手が付いていればい訳ではない

湯呑の意味を分かっていない



回転寿司の湯呑茶わん 内側に印がついていて、そこまでしかお茶は入れない

「てんや」の湯呑も同じように印がついている 日本食をもう少し深く理解してほしかった

メルボルンは日本人との関係は薄かったが、一度は訪れたかった場所

### 帰国準備

アパートの生ごみは、ルームサービスがなく回収されないなので、臭いがでないよう袋に入れ冷倉庫に保管



## アパートの管理事務所

深夜便で着いたときは、上のダイヤルロッカーでカギをもらって部屋に入る

深夜のチェックアウトは、下の箱にカギを入れる仕組み

海外は部屋の鍵の開け方が複雑だから、慣れないと戸惑うかも

前にも紹介したイギリス発の鶏料理専門店「Nando`s」

ここは空港の店舗

骨付きもも肉、手羽元のグリル

気になる左上の鶏のマーク



ポルトガルのシンボルである「バルセロスの雄鶏」によく似ている

これはクレーム出るでしょう



ポルトガルの「ガロ(雄鶏)」の置物

JAL の深夜便で成田へ

機内食(朝食) けっこう品数が多い



卵料理、ソーセージ、グリル野菜



カットフルーツの並べ方に意味はあるのか？

暇なのでいろいろ遊んでみる

隣のオーストラリア人は不思議そうに見ている

食べる順は右利きが多いため、①右から、パイナップル、メロン、スイカの順に食べられると考えられる



②機内で暇だから、順序を入れ替えてみる



カラーコントロールはこれの方がいい



③スカイを右端へ



なぜ①なのか、いろいろと考えてみる

パイナップルは酸っぱい⇒メロンはスイカほど甘くない⇒スイカは甘く柔らかい  
後味を考えれば、①の配置がベストかもしれない

今回は、バルト三国の中の「リトアニア」を計画しています

リトアニア発のスーパーマーケット「MAXIMA」も視察

「Maxima Group」は、リトアニア、ラトビア、エストニア、ブルガリアに 508 店舗を展開している(2013 年現在)

バルト三国最大の食品小売業

「日本人が関係した世界史」

リトアニアと言えば「東洋のシンドラ— 杉原千畝」



またレポートします