2019/2/8　2018/9/11~2019/2/6　Viet Nam

岩手大学農学部 3 年　作田雅之
いわてのリンゴをベトナムへ

ハノイのリンゴ事情・前編

こんにちは。

帰国してから活動報告書を書いてます、作田雅之です。

今回は約 4 ヵ月前の活動についてまとめました。

次期のトビタテ生はもっと計画的に書きましょう。

ハノイで岩手のリンゴを販売するという計画でしたが、

やはりまずは現地のリンゴ事情を押さえるべきだろうと思いまして。

そんなわけで今回はリンゴ販売開始の 2 か月前、

リンゴをはじめハノイの生鮮食品についても調べたものを前後編で

まとめました。

前編は生鮮食品についてざっくり、

後編はリンゴをたっぷりとお送りいたします。

リンゴはどこで買える？

リンゴは主に『市場』『スーパーマーケット』『フルーツショップ』などで購入できます。
それぞれ詳しく見ていきましょう。

＊市場

ハノイ市内の市場には様々な規模のものが存在します。
この報告書内では大きい順に『大市場』『小市場』『露店』『移動市場』と勝手に分類して名付けました。

ハノイで消費される生鮮食品のほとんどは『大市場』から販売されます。
『大市場』には毎日早朝に国内外から様々な生鮮食品が運ばれます。
加えて、農家さんが持参した野菜類を農家さんが自ら販売するといった形態も多く存在し、市場内部は非常にカオス。

『大市場』で売られる食品の多くは次に『小市場』に並びます。

基本的に冷蔵庫はないので全て常温放置。

ハノイは 5 月～9 月まで平均最高気温は 30°Cを超えます。

温帯や亜寒帯のフルーツは『小市場』の環境に耐えられるのか？

写真右側に 100mほど市場が続いていく

一般市民は『小市場』かさらに規模の小さい『露店』『移動市場』にて毎日の食料を購入します。

野菜、精肉、フルーツなど、なんでも道端で売っています。

近所の露店。ハノイの至る所に存在する。

自転車やバイクに青果物を積んで練り歩く『移動市場』も盛んです。

日本のコンビニ感覚に近いです。

※自転車の後ろの荷台いっぱいにミカンを積んで
売り歩くオバちゃんの写真を貼る予定でした。
写真が無いので想像してください。

＊スーパーマーケット

ハノイ市内にもスーパーは多数存在します。

市場より価格は高めですが、原産地が明記され安心感が高いです。

基本的に市場に並ぶ生鮮食品は産地不明ですので…

ベトナムの農産物には統一規格が無いため、野菜フルーツは全て量り売りで、価格表示は 1kg 単位。

そのためレジの他に計量カウンターがあります。

Big C Thang Long 店

生鮮食品からお菓子、総菜、お土産まで何でも売ってます。

イケイケの兄ちゃんが計量してくれます。

＊フルーツショップ

市場やスーパーの他、フルーツショップでもリンゴをはじめ各種フルーツを買うことができます。

輸入フルーツが主力商品のよう。

写真はハノイ市内に 30 以上の店舗を展開する Klever Fruits

＊Kleverfruits.com.vn より拝借

輸入フルーツが鎮座する店内

＊Kleverfruits.com.vn より拝借

ハノイ人の嗜好

ハノイの方々の味の好み、日本人とは少し違うようです。

現地で多くのベトナム人と色々フルーツを食べましたが、『酸味に敏感』『硬い食感が好き』っぽいですね。

例えば

『酸味が少しある味の濃いミカン』と

『酸味が全くない味の薄いミカン』があると、

『酸味が全くない味の薄いミカン』を選ぶ人が多いようです。

もちろん個人差はありますが、全体的にこんな傾向があるのではないでしょうか。

フルーツの食べ方についても日本とは少し異なる様子。

もちろん甘いマンゴーやパパイヤは好まれますが、

熟す前の、ガリガリに硬い状態で食べることが多い気がします。

青グアバ。濃緑色の弾丸はアボカドです。

青グアバは塩コショウとチリソースで。
果肉はもちろん、種は歯が砕ける硬さです。

塩マンゴー用、漬物用、デザート用、いろいろ売ってます。

硬派に塩オンリー。

青パパイヤは…

ハノイ名物 bun cha（炭火焼肉つけ麺）のスープにぶち込みます。

歯ごたえのある大根のような食感。

＊Wikipedia より拝借

ハノイのリンゴ事情・前編、如何だったでしょうか。

少しでも皆様の知識の足しになれば光栄です。

今回はハノイの生鮮食品全般についてお送りいたしましたが。

次回はリンゴにクローズアップしてお届けいたします。

今回も最後までお読みいただきありがとうございました。

また次回お会いしましょう。