

# TOPICS ～in 海外～

発信日付 2019年10月31日

発信名 国際部

内容  
照会先 TEL : 011-233-1198

## 瀋陽駐在員事務所

### 瀋陽羅森便利店「開業」

2019年8月、瀋陽市内に「羅森＝ローソン」が3店舗同時オープンしました。瀋陽では初の日系「便利店＝コンビニエンスストア」の誕生です。ローソンは既に中国国内に2000店舗以上を展開していますが、東北3省（遼寧、吉林、黒龍江）では、遼寧省大連市のみに進出していました。

瀋陽駐在日本人にとって念願だった日系コンビニエンスストアである「瀋陽ローソン」は2021年までに市内150店舗まで店舗数を増やすそうです。スタートから売上は好調で、さらに3店舗がオープンしています。当事務所が入居するビルにも近々オープンするという情報もあり出店は順調なようです。

今回全6店舗を訪れてみましたが、どこも立地条件は良く、商品も豊富で、若者を中心とした客で賑わっていました。試しにサンドイッチ（9.5元＝約150円）とおにぎり（3.8元＝約60円）を食べてみました。値段はやや高めですが、今まで瀋陽で食べたものより数段美味しく、若者ウケするのは当然だなと感じました。瀋陽にも「新天地」という中国系コンビニエンスストアがありますが、「コンビニエンスストア」に関しては、日本のノウハウが群を抜いていることを改めて実感しました。



正司 毅

## ウラジオストク駐在員事務所

### ウラジオストク「トラの日」のお祭りについて

9月29日(日)、ウラジオストクでは毎年恒例となっている「トラの日」を祝うお祭りが開催されました。



「トラの日」は1990年代後半に、沿海地方の作家であり、生態学者でもあったウラジミール・トロイニン氏によってつくられました。同氏によって提唱された「トラの日」はすぐにウラジオストク市民に愛され、2000年からは市の公式行事として実施され、2008年には沿海地方全体のお祭りとなり、毎年規模が拡大しています。

このお祭りはアムールトラの保護など自然保護への関心を高めることを目的としています。アムールトラは、その多くが沿海地方とハバロフスク地方南部の森に生息するトラで、ウラジオストクのシンボルとなっておりますが、現在は国際自然保護連合から絶滅危惧種に指定されています。昔は街の近くでも見られたようですが、その後、密猟などで減少し、現在は取締り強化等で回復傾向にあるものの、生息数は約500頭強とされています。

「トラの日」は9月の最終日曜日とされ、今年は市の公式行事となってから20回目の開催となりました。トラの衣装やフェイスペイントを施した市民が歌を歌い、横断幕やプラカードを掲示しながらウラジオストクの大通りを行進する姿は、毎年このお祭りのハイライトになっています。今年の参加者は1万2千人以上で、自然保護団体や大学などおよそ100組の団体が参加しました。パレードだけではなく、子どもたちがトラの似顔絵を描いたり、有名なアーティストによる野外ライブが行われたりと、夜遅くまで多くの市民がトラの日を祝い続けます。

この時期にウラジオストクに来られる際には、自然環境保護という真剣なテーマをトラの姿で考える、そんなユニークなお祭りにぜひ参加してみてください。

安藤 圭

# TOPICS ～in 海外～

発信日付 2019年10月31日

発信名 国際部

内容  
照会先 TEL : 011-233-1198

## 北陸銀行バンコク駐在員事務所

### タイ人女性の間で流行るオーガニックレストラン

最近、若いタイ人女性の間でオーガニックレストランが流行っています。有機野菜を中心に、牛肉や豚肉の代わりに豆腐やキノア（雑穀）を使用しています。主食は玄米ご飯や天然酵母パンで、健康を意識した非常にヘルシーなメニューとなっています。このようなオーガニックレストランは、バンコク市内に複数店舗あり、若いタイ人女性にとっても人気があります。実際にレストランで食事してみると、ほとんどの顧客がタイ人女性です。中には日本人や欧米人の姿もあり、タイ人以外にもオーガニックフードが受け入れられていることが分かります。オーガニックフードはヘルシーでカロリーが抑え目ではあるものの、食べてみると味付けもしっかりとしており納得のクオリティです。

近年、タイはライフスタイルの変化により、日本食、中華、フレンチ、イタリアンなどの外国料理も人気があります。特に、日本食は栄養のバランスが良く、味も美味しいため、タイ人にとっても人気があります。バンコク市内にある高級デパートのレストラン街をカテゴリー別に調べてみると、「日本食＝健康」というイメージもあり、他国の料理を抑えて1位というケースも見られます。



オーガニックレストラン外観



有機野菜中心のフードメニュー

奥山 桂史