

18/19

# ASIAトレンド

## インドネシアで生野菜普及



インドネシアで新鮮な生野菜を食べる人が増えている。熱帯に属する同国では野菜がすぐに傷んでしまうため生野菜を食べる習慣はほとんどなかったが、健康志向の広がりや低温物流網の発達で生野菜がじわり普及してきた。スーパーでの販売やサラダ専門店も増え、大都市を中心に「サラダブーム」が起きている。

ジャカルタ中心部にある高級スーパーにこのほど、その場で育てた野菜を販売するミニ「植物工場」が設置された。赤みがかった発光ダイオード(LED)の光で野菜を照らして育てる。レタスやチンゲンサイ

## 物流改善で傷まず配送

ジャカルタ中心部のスーパーに設置された「植物工場」では水耕栽培の新鮮な生野菜が買える(9月末)

など3〜4種類の野菜を販売する。1把で2万6900円(約205円)と、価格は普通のスーパーで買うよりも高めだが、水耕栽培で寄生虫などの汚染がないのが売りだ。

サラダ専門店も広がる。シンガポール発祥のサラダ専門店「サラダストップ」は首都ジャカルタのショッピングモールなどに6店舗を展開する。オーガニックをうたう野菜の販売も目立ってきた。ジャカルタに住む会社員、フィトリさん(28)は約1年前から定期的にサラダを食べるようになった。「いろいろな種類のサラダが売られるようになって毎日食べても飽きなくなった」と話す。

インドネシアは多くの地域で一年を通じてほぼ30度を超える。生野菜はすぐに傷んでしまうため敬遠されていた。葉物もゆでたり、いためたりして食べるのがほとんどだった。ただ、最近では都市部を中心に健康志向が広まり、野菜から取るビタミンの重要性も評価されて生野菜の消費が伸びる。

(ジャカルタ 鈴木淳)

生野菜人気には、物流網の改善も影響している。14年10月に誕生したジョコ政権が道路や港湾などのインフラ整備を進めているからだ。16年には物流倉庫への出資比率制限を緩和するなどして外資の投資も促した。こうした物流網整備が輸送時間やコストの削減につながった。かつては国内総生産(GDP)の3割近くが物流コストといわれたが、現在は2割強にまで改善した。

ジャカルタから200キロほど離れた西ジャワ州の農家は「数年前まではジャカルタに野菜や果物を送っても多くは傷んでしまったが、今は傷まずに送れる」と話す。

生野菜と果実をあわせた市場規模は今後、100億ドル(1兆1300億円)程度になるとの予想もある。

アジア競技大会(アジア大会)でのインドネシア代表の大躍進をみてスポーツを始める国民も多く、健康管理への意識も一層高まって、生野菜人気に拍車がかかりそうだ。