2019/2/10　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・後編

こんにちは。

岩手の大寒波で見事に体調を崩しました、作田雅之です。

今冬一番寒い日に帰国してしまいまして、前日との気温差は 40°C。

岩手の冬は甘くないですね。

今回の活動報告書はハノイのリンゴ事情『後編』。

よりリンゴに焦点をしぼりました。

ハノイのリンゴは如何ほどか

私がハノイで購入して食べたリンゴを一覧表にまとめました。

『写真』『品種と産地』『価格と店舗』『感想』の形式でやります。

（※200 ベトナムドン＝1 円で計算）

	エンヴィ ニュージーランド 1kg990 円 Vinmart(10 月) 1kg850 円 イオン(10 月)	食感はかなり良。パリッとした硬さを持ちながらも咀嚼中は心地よいシャキシャキ感を堪能できる。 果汁はやや多いが味がとても薄い。とりわけ甘味が薄いため酸味がやや目立つ。ハノイ人の口にはやや酸っぱい様子。 香りはほとんど無い。
	アンブロシア ニュージーランド 1kg540 円 Vinmart(9 月) 1kg550 円 イオン(10 月)	中心がカビていたが少しだけ食べた。シャキシャキ感が印象的な良食感。 味と香りはカビ臭くてよくわからなかった。
	ガーラ アメリカ 1kg400 円 イオン(10 月)	肉質は柔らかく、また非常にモサモサして不快。いわゆるボケたリンゴの食感。 味はそれなりに存在し、特に甘みがやや強い。 上記のエンヴィとガーラを店のスタッフ 5 人に試食してもらったところ、全員ガーラを評価した。
	ピンクレディ ニュージーランド 1kg300 円 Big C(11 月)	食感は良。適度な硬さとシャキシャキ感で楽しませてくれる。 味はそれなりに存在し、甘みと酸味のバランスが日本人好み。ただしハノイ人には酸っぱい様子。食べた後に渋みが少し口に残る。 香りはほとんど無い。
	ロイヤルガーラ ニュージーランド 1kg250 円 Big C(11 月)	食感は良。肉質は普通かやや柔らかめでありつつも、心地よいシャキシャキ感を堪能できる。 これも甘みと酸味のバランスは良いが、前述のピンクレディと比較してやや味が薄い。咀嚼中はわずかにはちみつ様の風味を感じる。渋みなどの雑味は全くない。 香りはほとんど無い。

	ディーバ ニュージーランド 1kg300 円 Big C(11 月)	肉質は普通かやや柔らかめ、それでいて適度なシャキシャキ感を保っているため良食感。歯触りも良い。 味は薄いが美味しくないわけではなく、むしろ上品な味わい。ただし食べた後は渋みと青臭さをやや感じる。 香りはほとんど無い。
	キーク ニュージーランド 1kg450 円 Big C(11 月)	購入したリンゴの中で最も香り高い。切る前から既にリンゴの芳香を放っていた。 食感は良、甘みと酸味のバランスはちょうど良いが味がかなり薄い。 雑味はほとんど無い。
	ロイヤルガーラ フランス 1kg250 円 Big C(11 月)	肉質は非常にモサモサであった。ニュージーランド産のロイヤルガーラは良食感であったことを考慮するとボケているだけかもしれない。 甘みがしっかりと存在し、香りもまずまずである。

	グラニースミス アメリカ 1kg450 円 イオン(12 月)	しっかりとした甘みに、同じ強さで襲い掛かる酸味が特徴的。サワーソップの味に似ている。購入したリンゴの中で最も味が濃かった。 食感はジャゴッ…としたやや不快な硬さで、パリッとした軽快な硬さではない。200ｇを購入したが半分も食べれば満足する。 香りは全くない。
	パシフィックローズ ニュージーランド 1kg500 円 Vinmart(月)	ピンクとバラ色を足したような果皮の色合いがとても美しい。 肉質はやや柔らかいが適度にパリッとしていてモサモサ感が無い。 果汁はやや多め、薄い甘みに薄い酸味、ほんの少し渋みがある。味の薄い普通のリンゴといったところ。 香りはほとんど無い。

	グリーンドラゴン アメリカ 1kg1050 円 Vinmart(12 月)	切る前から芳香を漂わせており、前述のキークに並ぶ香りの強さ。 肉質は柔らかめ。 酸味は全くなく、しっかりとした甘みだけが存在する。果汁はやや多め。 甘さしかないので半分食べると飽きる。
	？？ ベトナム・サパ(?) 1kg120 円(?) 地元の市場(10 月)	食感良し、味良し、価格良し。ハノイで食べられるリンゴの中で最も美味しいと思われる。食味は日本の『王林』に似ている。 店のスタッフの土産でもらったリンゴだが品種は不明。本当にサパ産かどうかも不明。
	レッドデリシャス アメリカ 1kg410 円 Vinmart(9 月) 1kg200 円 Big C(11 月)	童話の世界に登場しそうな、毒々しく赤黒い果皮が特徴的。 肉質は柔らかめで非常にモソモソのカスカスである。果汁も少ない。果肉には薄茶けたスポンジ様のスポットが多数存在。 2 回買ったが 2 回ともモサモサであった。 香りは全くない。
	ふじ アメリカ 1kg460 円 Intimex(12 月)	アメリカ産のふじが売っていたので実食してみた。 日本産と比較するとわずかに劣るものの、食感・味・香りはしっかりと『ふじ』であった。 一玉 200g と結構小さい。

輸入リンゴの大きさはどれも 200g 程度で、日本のリンゴと比較すると結構小さいですね(日本のものは 300g 前後)。

一つの項目では優れているが他の項目は良くない、そんなリンゴが多かったです。
例えば『食感は良い』けど《味が薄い》、とか。

日本のリンゴがどれだけ優れているかを強く感じました。

また輸入リンゴは果皮の色ムラが多いですね。
クラッシュバンディクーのリンゴを想起させます。
海外のリンゴは赤黄混合が主流なのでしょうか？

日本が色ムラに過敏だとも聞きますが、
今回の販売では色のキレイなリンゴがよく売れました。
見た目のキレイさを追求する価値は十分にありそうです。

ほかのフルーツと比較

ハノイにはもちろんリンゴ以外のフルーツがたくさん出回っています。
しかもその多くがリンゴより安く、なにより美味しい。

例えば生食用マンゴー(xoai cat chu)だと 1kg200 円程度、

パパイヤは 1kg90 円程度、

ミニバナナなら 1kg80 円程度でスーパーにて購入可能。

3 時のおやつにミニバナナ。茎ごと売ってます

輸入リンゴがこういった手強い地場フルーツと互角に戦っているかは、正直かなり怪しいところです。

ハノイの方々がどれだけリンゴを買っているかは不明ですが、スーパーのリンゴコーナーは常に山積み。

あまり売れているようには見えません。

こうした事情を踏まえて、来年以降どうやって岩手のリンゴを売るかをもっと考える必要がありそうです。

ハノイのリンゴ事情・後編、如何だったでしょうか。
拙い報告書ですが、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。