

សៀវភៅ ក្រមា

# Kroma

M A G A Z I N E

Limited on Web

No. 9.7  
2021 JUN-SEP

Feature —

未来につながる 食

lead to the future of food

ステイホームの今だから体験できる、カンボジアを感じるコンテンツをご紹介します。

Trend —

編集部おススメの情報を紹介！

Topics —

今話題の情報を紹介！



The Trip to encounters unknown Cambodia





**INVICTUS**  
INTERNATIONAL SCHOOL

# Quality Accessible International Education

国際基準の教育を手頃な費用と充実した施設で

## Nursery • Reception • Primary • Secondary

保育園・幼稚園・小学校・中等学校

Invictus International Schoolはシンガポールで最初に設立され、現在はシンガポール、香港、中国、カンボジアにキャンパスがあります。私たちはアジア太平洋地域全体で、K-12インターナショナルスクールであり教育技術ブランドを運営する国際グループであるSing-Ed GlobalSchoolhouseに所属しています。

Invictus International School was first established in Singapore and now has campuses in Singapore, Hong Kong, China and Cambodia.

Invictus is part of Sing-Ed Global Schoolhouse, an international group operating K-12 international school and Education Technology brands across Asia-Pacific



高評価の  
英国カリキュラム

**Robust  
Curriculum**  
EYFS • IPC  
IGCSE • A-levels



手頃で高品質な  
教育プログラム

**Accessible  
Premium  
Education**



登録費無料  
**No Capital Fee**



英語・フランス語  
中国語・クメール語

**English • French  
Chinese • Khmer**



世界各国の系列校との  
シームレスな連携

**Seamless Transfer  
To Overseas  
Invictus Schools**



詳細及び学校見学をご希望の方はこちらにご連絡下さい。  
**Learn more and book a school tour with us today!**

☎ 070 295 654    🇬🇧🇨🇦 092 222 868

📧 [t.me/InvictusInternationalSchoolPP](https://t.me/InvictusInternationalSchoolPP)

🌐 023 723 212    🌐 [www.invictus.edu.kh](http://www.invictus.edu.kh)

144C, Preah Norodom Boulevard (41), Sangkat Tonle Bassac,  
Khan Chamkarmon, Phnom Penh, Cambodia

**Enrol Now!**



”幸せな食”って何だろう？

”昆虫食””オーガニック””マクロビオティック””ソーシャル・カフェ”など、食にまつわる様々な言葉が生まれ、毎年のように新たなブームが起こっている。でも、そんな”ブーム”にのるだけではない、未来を創る様々な”食”の試みがカンボジアにはたくさんある。関わる人の幸せな暮らしにつながるものや、世界に羽ばたこうとするもの。また、カンボジアで新たな価値観を根付かようとするものなど、様々な”幸せ”に繋がる食を考えてました。

### What is a happiness for future of food

Various words related to food such as "insect food", "organic", "macrobiotics", and "social cafe" have been born, and a new trend is occurring every year. However, there are many attempts in Cambodia for various "foods" that create the future, not just riding on such a "trend".

Things that lead to the happy lives of the people involved, and things that try to fly to the world. Also, they are thinking about various foods that lead to "happiness", such as those that try to take root in new values in Cambodia.







## カンボジアの未来を共につくる

大きなビジョンである"Make the World Smile for Peace"を世界全体で体験してもらいたい、そのために海外展開は視野に入れていたというPizza4P'sが最初の海外出店先に選んだのがカンボジアの首都プノンペンだ。特にカンボジアではサスティナブルをさらに強く意識し、カンボジアにどう貢献できるかということも出店に際して重要な部分となっている。Country Directorである久保田さんは、そうした意識で見たときにカンボジアで焦点となるのは、やはりごみ問題ではないかと話してくれた。それを踏まえて、カンボジアで店舗展開するにあたっての大きな柱をゼロウェイストと定め、店内の什器やオペレーションまで様々な取り組みが始まっている。

## Pizza 4P's create a sustainable vision for future in Cambodia

Pizza 4P's which want to share the big vision "Make the World Smile for Peace" all over the world, and for that reason they are looking to expand overseas. And they chose a location, Phnom Penh, the capital of Cambodia, as their first outside Vietnam. Especially in Cambodia, being strongly aware of "sustainable", and how they can contribute to Cambodia is also an important part of concept when opening their branch. Mr. Kubota, the country manager, told me that the focus in Cambodia when viewed with that awareness is still the garbage problem. Based on this, they have set the core pillar of branch development in Cambodia as "zero waste", and start various efforts include furniture and operations in the store.

# 幸せ を届けるレストラン

## Pizza 4P's が考える未来

青いベンチやカトラリー・ケースはリサイクル・プラスチックを、ナプキンやグラスはアップサイクル製品を使用。ここにもゼロウェイストの取り組みが現れている。

The blue bench and cutlery case are made with recycled plastic. Napkins and glasses are upcycling products with zero waste initiatives.



ベトナムでも人気の、4 Cheese Pizza。使用されているフレッシュ・チーズは全て自社工場で作られている。

4 Cheese Pizza, which is also popular in Vietnam. All the fresh cheese used is made in their own factory.



## 未来の事

カンボジアに出店した理由はマーケット規模などいくつかあるが、ひとつには自社で製造するフレッシュチーズの賞味期限による地理的なアクセス、そして今後カンボジアで作り出すチェーン展開の形を作る要素がある。チェーン店とは言え、ひとつひとつのお店で少しずつ新たな試みを増やしていったり、これまでの既成概念とは違うPizza4P'sならではのチェーンの姿を作っていきたいそうだ。今後は、食材の何%をフードリサイクルに、店内で出るゴミの何%がアップサイクルになどのサスティナブルな取り組みの数字が顧客にもわかる

## in the Future

There are several huge factors for opening in Phnom Penh, such as the size of the market, but one is the proximity to Ho Chi Minh City where is their cheese factory. The proximity to the factory was an huge point in maintaining the quality of fresh cheese, which is a typical ingredient. Even though it is a chain restaurant but they want to gradually increase new attempts at each store and create a chain that is a one and only speciality of Pizza4P's. In the future, they will share customers their sustainable efforts such as what percentage of foodstuffs are used for food

ような仕組みも作っていくそう。また、Pizza 4P'sのメインターゲットはプノンペン周辺の中間層だ。価格帯もこの層に合わせて、リーズナブルな設定になっている。それには、是非、地元のカンボジア人に訪れてもらい、このお店に使われている様々な"カンボジア・ローカル"の良さを体感してほしいという思いも、ひとつにあるからだ。普段何気なく見る素材を違う使い方をすることで、デザインし、その魅力をカンボジア人自身に再確認してほしい、そして、この国の良さを感じてほしい、そんな思いがこもったお店で是非幸せのひとつ時をかんじてほしいと思う。

recycling and what percentage of garbage generated in the store is upcycled. Also, the main target of Pizza 4P's is the middle class around Phnom Penh. The price range is also set at a reasonable price according to this group. One of the reasons for this is that they want local Cambodians to feel free to visit them and experience the value of the various "Cambodian local" used in here. They want Cambodians to redesign the materials that they usually see casually by using them differently, reaffirm their charm, and feel the goodness of this country.



Feature

Feature

## Pizza 4P'sのコンセプトに寄り添う、サプライヤーたち

現在、スタッフが着用するエプロンなどのプロダクトやお酒・お茶などの飲み物、店内で使用する什器、カトラリー、食材など様々な品物をカンボジア国内のサプライヤーから仕入れている。お店のコンセプトに沿うよう、オーガニックの農産物を生産する農家や、サスティナブルなモノづくりをする工房など、現在までに30ほどの個人や団体と連携している。今後はこうした、サプライヤーの取り組みを紹介するサイトをオープンする予定だ。Pizza 4P's Cambodiaでは、サスティナブルな製品や取り組みを紹介し価値観を共有することで、カンボジアの環境が良くなり発展につながっていくと信じている。

## デメテル・ハーブティー Demeter Herb Tea



カンボジアの小規模農家が育てるオーガニックのハーブを使用したハーブティーブランド。ここでは、地元のチョコレート生産者から出るカカオの殻と、廃棄されるライムの皮を乾燥して使用したハーブティーを共に開発してレストランで提供している。

An herbal tea brand that uses organic herbs and their business help local small farmers. Pizza 4P' corabolate with them and produce original herbal tea that reduce cacao shells from local chocolate producers and lime peels that would be wasted.

## Supplier who are share the philosophy of Pizza 4P's

Currently, they purchase various items such as aprons worn by staff, other products, drinks such as alcohol and tea, furniture, cutlery and ingredients from suppliers in Cambodia. To date, they have collaborated with about 30 individuals and groups, such as farmers who supply organic products and workshops that make sustainable products. In the future, they plan to open a website that introduces the efforts of these suppliers. At Pizza 4P's Cambodia, they believe that by introducing sustainable products and initiatives and sharing values, the environment in Cambodia will improve and lead to future development.

## アンドコーアンドコー(フォークスフォーフォークス) Andkow & Co. (FORKS FOR FOLKS)



武器である葉莢などから生み出される真鍮のアクセサリーやカトラリー。葉莢を溶かし、手回しの機械で延ばし、ひとつひとつ職人の手で生み出されている。人を傷つけるものだった武器が人を生かすものに生まれ変わる。ここではビザサバーやサインとして、場を彩っている。

Brass products are made from weapons such as used bomb shells and bullet shells. Brass are melted, stretched with a hand-cranked machine, and each one is created by a craftsman. Weapons that hurt people are transformed as things that make people happy.



1

2

- カンボジアの一般的な住宅で使われる換気口ブリックをパターンを組みそのまま使用した壁。ローカル素材をリ・デザインしている。
- クメール建築の技法を意識したインテリアデザイン。随所にゼロウェイストのリサイクル素材を使用している。

- The wall are designed with the ventilation-port bricks used in local Cambodian houses as in a pattern. They give new value to a local material.
- Interior design that is conscious of Khmer architectural model. Zero waste recycled materials are used.







# ”コオロギ”で農家の未来をつくる

## ”コオロギ”でカンボジアの農村を豊かに

カンボジアを拠点にコオロギ生産・販売を行っている株式会社ECOLOGGIEの設立者である葦苅さんがカンボジアに来たのは2018年6月のこと。カンボジアで生産したコオロギを日本マーケットをメインに商品の企画販売を行っている。現在、プノンペンにオフィスと加工場があり、カンボジア人スタッフが加工を行っている。

世界でも数年前から注目を集め、日本でも昆虫を活用した商品が発売され始めている昆虫食。葦苅さんは、どのように行い、どのような未来を見ているのか。カンボジアの農村や将来の展望の視点から、様々なお話を聞きました。小さな昆虫が、カンボジアの農村を支える、そんな未来のお話をどうぞご覧ください。

生産を担うのは、カンボジアの普通の農家さんだ。

Ordinary Cambodian farmers bear the production.



## Enrich Cambodian villages with "crickets"

Mr. Ashikari, the founder of ECOLOGGIE Co., Ltd., which produces and sells crickets based in Cambodia, came to Cambodia in June 2018. He plans and sells crickets produced in Cambodia mainly in the Japanese market. Currently, there is an office and a processing plant in Phnom Penh, and Cambodian staff are processing. Insect food has been attracting attention around the world for several years, and products that utilize insects have begun to be released in Japan. How does he do and what kind of future does he see? We heard various stories from the perspective of rural Cambodia and his future prospects. Why not see the story of the future where small insects will support rural areas in Cambodia.

profile

葦苅 晟矢 Seiya Ashikari

1993年生まれ。早稲田大学大学院先進理工学研究科一貫博士課程に進学後、同大学朝日研究室にてコオロギの資源化、利活用に関する研究に取り組む。この研究成果をもとに2017年に株式会社エコロギーを設立。現在はカンボジアを拠点に事業開発に携わる。2016年文部科学大臣賞受賞。2019年Forbes 30 Under 30 Japan選出。

Born in 1993. He established Ecologie Co., Ltd. in 2017. Currently involved in business development based in Cambodia. Received the 2016 Education Minister Award. Selected for Forbes 30 Under 30 Japan in 2019.



## 優良食材のコオロギで健康に

葦苅さんが起業した株式会社ECOLOGGIEがカンボジアで販売している商品が「アンコール・クリケット (ANGKOR CRICKET)」だ。カンボジアで普段、屋台で販売されているコオロギは、大量の油と大量の調味料で味付けされたものだ。それとは全く違う”健康”という視点で商品開発されたのが、このコオロギスナックだ。油を使わず、乾燥・味付けされたスナックで、現在は健康意識が高まりつつあるカンボジアの富裕層を中心に販売している。また、カンボジア出



は妊婦のタンパク質やミネラルなどの栄養不足が深刻だが、こういった問題の改善の為に、病院食に取り入れたり薬局での販売を想定した取り組みが進みつつある。今後こうした、問題解決にいかにかコオロギが寄与できるか、ECOLOGGIEの取り組みは始まったばかりだ。

### Healthy with crickets

"ANGKOR CRICKET" is produced in Cambodia by ECOLOGGIE Co., Ltd., which was founded by Mr. Ashikari. Crickets, which is usually sold at local food stalls in Cambodia, are seasoned with a large amount of oil and seasoning. This cricket snack was developed from the perspective of "health", which is completely different from that. It is an oil-free, dried and seasoned snack that is currently sold mainly to the wealthy people with high health consciousness in Cambodia. In addition, the lack of

nutrition such as protein and minerals of pregnant women is serious in Cambodia, but in order to improve these problems, efforts are underway to incorporate them into hospital foods or sell them at pharmacies. ECOLOGGIE's efforts have just begun on how "crickets" can contribute to solving these problems.

コオロギの高栄養の性質を生かした健康スナック「アンコール・クリケット」。現在はFacebookを中心に販売されている。

"ANGKOR CRICKET" is a healthy snack that takes advantage of the highly nutritious nature of crickets. Currently, it is sold mainly on Facebook.

Facebook Angkor Cricket



### 一葦苅さんの会社について教えてください。

現在はベースは日本の会社なのですが、プノンペンに基本的な加工を行う加工場と事務所があります。プノンペンでは4名のカンボジア人スタッフがマネジメントの仕事をしたり加工を行ったりしています。農家さんが生産したコオロギを買い取るという形で生産委託をしています。

### 一カンボジアで事業を行おうと思ったのは、どういった理由から何でしょうか？

私たちの事業はグローバルに輸出することを目指しているので、安定的に供給するためにも多く生産する必要があるんですね。そういった面で、カンボジアの温暖な気候ということからカンボジアに目を向けました。

一カンボジアでは東南アジアの国々の中でも特に日常的にコオロギを食べる国だと思いますが、こういった面もカンボジアを選んだ理由の一つなんでしょうか？

おそらく東南アジアの中でも都心部とかでもまだ昆虫食の文化が根付いていると思います。先ほどカンボジアの気候的なメリットをお話しましたが、もう一つの背景としてはカンボジアの市場に出るコオロギは、天然のコオロギと養殖のコオロギの二つがありますが、カンボジア既にコオロギを生産する人がいるんです。そういう基盤があるならば、その基盤を活かしながら、かつ日本での研究を組み合わせれば、もっともっというコオロギ生産ができるのではと思って、カンボジアで事業を始めたわけです。

一最初のお話では日本のマーケットがメインと伺いましたが、日本のどういった分野での市場開拓を目指しているのでしょうか？

現在は一般的な食事というよりは嗜好品の位置づけになっていると思っています。ちょうど昨年から、その動きが活発になってきています。例えば、昨年日本では無印食品が、コオロギせんべいを発売しました。大手の、いわゆるみんなが知ってるような会社がそういう商品を出したこともありまして、様々な企業が今、昆虫食に興味を持ち始めてるというフェーズです。私たちの場合は、ちょうど今カンボジア産コオロギを使った健康食品やサプリメントであったり、コオロギを活用した味噌と醤油の共同開発を進めています。

一カンボジアを生産の場に選んだ利点、また、逆に難しかった部分をお聞かせください。

そうですね、良かった部分といえば、コオロギの生産という事業がカンボジアの農家さんとすごく相性いいと思います。というのも、コオロギは卵から孵化して収穫するまで約45日という短期間でできるんです。カンボジアで多く行われている米やキャッサバの生産はどうしても一年間という長い期間が必要です。そうすると農家さんの現金収入が収穫と同時期しか得られない。でもコオロギだったら、約45日周期で収穫して出荷できるので、安定的にコオロギを生産すれば、コンスタントな現金収入を得る仕組みができます。この点は、農家さんにとってもいいと思います。あと加えて良かった部分が、自宅の高床式の家の軒先とかで生産ができるという点です。自宅と職場が一緒というのはある意味、最先端と言えますか。お母さん子供の面倒を見ながらでも生産できる。やはりカンボジアの、農村でやれたからこそのいい部分だと思っています。

苦労した部分は、実際にちゃんとやってもらうまでの信頼関係構築部分ですし、今ももちろん苦労している部分ではあります。農家さんとのつきあいは、ウェットな部分も大にあります。あと、いくらコオロギの生産は社会にとっていいと説明しても、なかなか農家さんに理解されるわけじゃないので、農家さんのいわゆる現金主義、ちゃんと生産したら我々がきちんと買い取るというところも重要です。そのプロセスを回していくところは、最初苦労しました。

一今後は別のエリア、東南アジアとかや昆虫食がホットなヨーロッパなど、将来の展望はあるのでしょうか？

そうですね、色々広げてきたいとは思っています。昆虫食という分野がじわじわ来ている中で、まず昆虫食と言ったらあのカンボジアで生産している会社だという風になってもらえるようなブランドを作っていきたいとは思っています。また、せっかくカンボジアで事業を行っているので、他の東南アジアの地域での展開も行ってきたいと思っています。これだけ昆虫食の文化があるからこそ、既存の食べ方ではなく、メイド・イン・ジャパン・クオリティの商品を提供していきたいと思います。

一ありがとうございます！

ここに載せきれないお話はまだたくさん！  
インタビューの全文はnoteに掲載中。

<https://note.com/tesapheap/n/n99e9cb3f7df4> →



### -Please tell us about Mr. Ashikari's company.

Currently, our business is based a Japanese company, but there is a processing factory and office in Phnom Penh that perform basic processing. In Phnom Penh, eight staff perform management work and processing. We outsource production of crickets to local farmers.

### -What made you decide to do business in Cambodia?

Our business aims to export globally, so we need to produce a lot to ensure a stable supply. In that respect, I turned my attention to Cambodia because of the warm climate.

-I think Cambodia is one of the countries in Southeast Asia that people eats crickets on a daily basis. Is this one of the reasons for choosing Cambodia?

Especially in Cambodia, the culture of insect food is still rooted in the city center. I talked about the climatic benefits of Cambodia earlier, but another background is that there are two types of crickets on the market in Cambodia: natural crickets and farmed crickets, so there are already people who produce crickets in Cambodia. If there is such a background, I thought that it would be possible to produce even better crickets by utilizing that foundation and combining research in Japan, so I started my business in Cambodia.

-In the first story, you talked that the Japanese market is the main market, but in what fields are you aiming to develop the market with cricket in Japan?

Currently, I think it is more of a luxury foods than a general food. Since just last year, the movement has become active. For example, last year in Japan, MUJI launched a cricket senbei. A major company that everyone knows has released such products, and various companies are now beginning to be interested in insect food. In our case, we are currently promoting joint development of health foods and supplements using crickets from Cambodia, and miso and soy sauce using crickets.

-Please tell me about the advantages of choosing Cambodia as a production site, and on the contrary, what was difficult.

Well, the good part is that the cricket production and Cambodian farmers are good match. Crickets can be hatched from eggs and harvested in a short period of about 45 days. The production of rice and cassava, which is often carried out in Cambodia, requires a long period of one year. Then, the farmer's cash income can only be obtained at the same time as the harvest. However, crickets can be harvested and shipped every 45 days, so if crickets are produced in a stable manner, farmers can get constant cash income. I think this point is also good for farmers. Another good thing is that it can be produced at the eaves of a stilt house at home. In a sense, is it cutting-edge that home and workplace are the same? It can be produced while taking care of mothers and children. I think it's a good part because I was able to do it in a rural area of Cambodia. The part that I struggled with was the part of building a relationship of trust until I actually got it done, and of course it is the part that I still struggle with. There is a lot of wetness in dealing with farmers. Also, no matter how much cricket production is good for society, it is not easy for farmers to understand it, so it is important for farmers to use the so-called cash basis, where we will buy it properly if it is produced properly. I had a hard time going through that process at first.

-Are there any future prospects for other areas such as Southeast Asia and Europe where insect food is hot?

Well, I would like to expand it in various ways. As the field of insect food is gradually coming, I would like to create a brand that when people think a company that produce insect food people think our company in Cambodia. Since we are doing business in Cambodia, we would like to expand to other Southeast Asian regions. If there is such a culture of insect food, I would like to offer products made in Japan quality instead of the existing way of eating.

-Thank you very much!





# カンボジアの”胡椒”に魅せられて 作り手の幸せと食べる幸せ

## はじまりのとき

RaysPepperを主宰する木下レイナさん（以下レイナさん）がはじめてカンボジアに移住したのが19歳のこと、1年契約で日本語教師をした後は日本に帰る予定だった。しかし、そこで運命を変える出会いがあった。ある時、知人を通じて出会ったカンボジア人事業家が行っている胡椒を栽培する畑を見学することに。赤土の田舎道を進んだ先に広がる胡椒畑。初めて目にする胡椒の木。すると案内してくれたカンボジア人マネージャーが、その場で摘み取った生の胡椒の実を勧めてくれた。その食べた胡椒の美味しいこと！レイナさんはまさにその味に衝撃を受けたのだった。シムリアップに戻ってからも、その感動は尾を引き、試しにスーパーでカンボットペッパーを探してみた。しかし、観光都市シムリアップといえども、良質なカンボットペッパーを扱うお店はほとんどなく、もちろん、現地在住の人が日常的に口にするものは、高価なカンボットペッパーなどではない。ならば、この美味しい胡椒をもっと知ってもらえるようなお店を作ってしまう方がいいのではないか？もともとレイナさんの実家が自営業であり、自分もいずれ起業したいと心の奥底に眠っていた願望が、この胡椒との出会いで開花。彼女がシムリアップでカンボットペッパー専門のお店を開くことを決意した瞬間だった。

2019年に、カンボットペッパーを直接味わってもらおうとカフェもオープン。西洋人を中心に徐々に土産を購入してくれる旅行者も増え始めたころ、コロナの波がやってくる。カンボジア国内での販売が思うようにいかず、日本への通販も行うようになった。日本への通販を開始して彼女が感じたことは、“カンボットペッパー”自体が知られていないだけではなく、カンボジア、そしてカンボジアで胡椒が採れるという基本的なことも全く知られていない事だった。そんなまっさらなお客さんに、どんなに無農薬で良質で、さらに社会貢献につながる胡椒だとアピールしても、そもそも場所すらおぼつかないような地域の、さらに地方都市産のものに興味をもってくれるはずもない。どうしたら、良さを知ってもらえるか？試行錯誤の日々は、まだまだ続いている。

現在は胡椒の使い方を中心に、“胡椒ソムリエ”として美味しさを伝えるプロモーションを行っている。まずは、自分があの胡椒畑で受けた衝撃をたくさんの人に味わってほしい。そして、いずれはこの胡椒の背景や、レイナさん自身が惹かれるカンボジアについて伝えていきたいそう。



## Where it all began of her story

Ms. Reina Kinoshita (below as Reina), who opened Rays Pepper, first moved to Cambodia at the age of 19, and was planning to return to Japan after teaching Japanese with a one-year contract. However, there was a thing that changed her destiny, when have visited a pepper-farm run by a Cambodian entrepreneur who was introduced to an acquaintance of her.

She saw pepper tree for the first time at that time. Then, the Cambodian manager who guided her recommended to eat the picked raw peppercorns. The deliciousness of the pepper she ate! She was shocked by the taste. Even after she returned to Siem Reap, her emotions lingered, and she tried looking for a Kampot pepper at the supermarket in Siem Reap. However, even in the tourist city of Siem Reap, there are few shops that sell high-quality Kampot peppers, and of course, what local residents usually eat is not expensive Kampot peppers. Then, she thought that she create a shop where you can get delicious pepper! It was the moment she decided to open a store specializing in Kampot pepper in Siem Reap.

In 2019, she opened a cafe that you can taste the Kampot pepper directly. When the number of tourists, mainly Westerners, who bought her pepper as a souvenir began to increase, the wave of COVID-19 came. Sales in Cambodia did not go on, so she started mail order to Japan. What she felt when she started it was that not only was the "Kampot pepper" itself unknown, but also unknown that Cambodia and a pepper is harvested in Cambodia. She was thinking how people in Japan get to know the goodness. The days of trial and error are still going on.

Currently, she s promoting the deliciousness of Kampot pepper as a "pepper sommelier", focusing on how to use pepper. First of all, she want many people to experience the impact that she received.



## 作り手の幸せで生み出すクオリティー

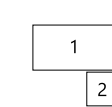
レイズで販売している胡椒、カンボットペッパーは、カンボットの指定されたエリアで無農薬・オーガニックの昔ながらの指定栽培方法で栽培されている。品質を保持するため、厳格な基準で栽培された胡椒は、香りが高く辛みが少ない。ここでは、日本で生まれ育ったカンボジア人畑マネージャーの、“作り手の幸せがいいものを生む”という理念のもとで胡椒が栽培されている。衣食住を保障した労働環境で、共同生活をしながらカンボジア人の作り手が日々作業している。そうした理念に共感して、レイナさんはこの畑からの胡椒のみを販売しているそう。

収穫時期には必ず畑を訪れるレイナさん。働くカンボジア人に交じり、作業を手伝い、一緒にごはんを食べる瞬間が、堪らなく幸せな時間となる。小さな作り手の幸せが、カンボジアが誇る胡椒の未来を作っている。

## The happiness of the worker create good quality

Kampot pepper sold at Reina's shop is harvested in the designated area of Kampot by the traditional designated cultivation method of pesticide-free and organic. To maintain quality, pepper cultivated to strict standards has a high aroma and low spiciness. Here, pepper is cultivated under the philosophy of "the happiness of workers create the good quality" of a Cambodian manager who was born and raised in Japan. Cambodian workers work every day while living together in a working environment that guarantees food, clothing and shelter. Reina says to sell only pepper from this field, sympathizing with such a philosophy.

She visits the fields every harvest season. The moment working with Cambodians, helping with their work, and having meal together is an unbearably happy time. The happiness of the maker is creating the future of pepper that Cambodia is proud.



1. ダムレイ山脈を背景に広がる胡椒畑。
  2. 青々とした胡椒の実。この後、丁寧に収穫され加工されていく。
1. Pepper field spreading against the background of the Damrei Mountains.
  2. Green peppercorns are carefully harvested and processed.



## profile

### 木下 澤那(レイナ) Reina Kinoshita

1997年10月16日生まれ。三重県四日市市出身、2017年に初めて訪れたカンボジアに惹かれ移住を決意。同年、カンボジアに移住。1年の日本語教師を経た後に、2018年7月にカンボットペッパー専門店「RAYS SHOP」をオープン。2019年にはカフェもオープン。カンボットペッパーの魅力を伝え続けている。

Born in 1997. She moved to Cambodia, which she visited for the first time in 2017. After working as a Japanese teacher for a year, she opened the Kampot pepper specialty store "RAYS SHOP" in July 2018. A cafe will open in 2019.



## おいしい胡椒を届けるために



1人でも多くの人に、カンボットペッパーの美味しさを知ってほしいと始めたインスタでは、使いやすいイメージを持ってもらうために料理を掲載している。

Instagram, which started to want as many people as possible to know the deliciousness of Kampot pepper, has posted image of dishes that pepper is easy-to-use.

ヨーロッパではカンボットペッパーはカンボジアの南西部にあるケップ州の指定地域で栽培されている。海風と石英を含む土壌、厳格な栽培基準が良質な胡椒を生み出している。日本ではあまり頻繁に使われない胡椒だが、挽きたての胡椒は意外と和食やスイーツにもよく合う。多くの人に味わってもらい、良さを知ってもらい、そしてカンボジアや現地で働く人のことも知ってもらえたら。そんな想いで澤那さんは日本へと届けている。

In Europe, Kampot pepper is cultivated in a designated area of Kep Province in the southwestern part of Cambodia. Sea breeze and Soil containing quartz, and strict cultivation standards produce good quality pepper. Pepper is not used very often in Japan, but freshly ground pepper goes well with Japanese food and sweets. Reina hope that many people will taste it, know its goodness, and also know the people who work in Cambodia and the local area. With that in mind, she is selling it to Japan.







## to beautiful lotus & hand maker 美しい蓮と作り手に会う時間

世界遺産を擁するシェムリアップ。多くの旅行者は遺跡を見学し、その壮麗さと壮大さに触れることを目的にしているだろう。勿論、カンボジアはそれだけではない。何気ない人の笑顔、トンレサップの湖面を吹き抜ける爽やかな風、地元の人で溢れる屋台の活気。今回は、"どこかに行く"、"何かを見に行く"ではなく、"その場の空気をを感じる"旅へご案内します。

Siem Reap contains the World Heritage. Many tourist will aim to visit the ruins, and it seems like that they experience the magnificence and grandeur of ruins. Of course, Cambodia is not the only one. The smiling of local people, the refreshing breeze blowing over the lake surface of Tonle Sap, and the liveliness of the stalls filled with locals. This time, we introduce you where not to "go to see something" but to "feel the atmosphere".



蓮が生い茂る水面を、巧みに櫓を操りながら小さな手漕ぎボートを進める。

A small rowing boat moves forward while skillfully sculling a oar in the pond where lotus grows.







Trend

朝日を浴びて、次々と花を咲かせる蓮畑。見渡す限りの蓮の群生は、現実離れた風景を生み出す。そんな美しい景色に、カンボジアの日常の悲喜こもこもが混じり合う。

A lotus field that blooms one after another in the morning sun. As far as can see, the lotus colonies create a mystical landscape. Such beautiful scenery hide ups and downs of a daily life.

「作り手さんの工房と、一面の蓮を見に行きませんか？」最初のお誘いはそんな言葉だった。トンレサップ湖の近く、工房で使うウォーターヒヤシンスを収穫しに行く同じ場所が素晴らしい景色という。是非にとお願いし、早速行くことにした。当日、彼女と共にトゥクトゥクに乗り込み現地へと向かう。道すがら、沿道のいつものカンボジアの朝の風景が流れていくのを何気なく眺める。ボートの船着き場のある水上集落への細い道を入ると、一気に昔ながらの田舎の風景に。木の杭にボートが止めてあるだけの簡単な船着き場からゆっくりと漕ぎ出される手漕ぎボート。静かに水面を進むボートからは、岸边でおしゃべりに興じる地元のお母さんや漁をする親子など、カンボジアの日常を垣間見ることができた。

"Why don't you go see our workshop and the lotus field ?" The first invitation was such a word. The same place where the water hyacinth used for her product is harvested near Tonle Sap Lake has a wonderful view. I replied that absolutely and decided to go immediately. On that day, I boarded tuk tuk with her and headed to the site. On the way, casually watched the usual Cambodian morning scenery along the road. When tuk tuk entered the narrow road to the floating village where the boat docks come, It was suddenly became an old-fashioned countryside landscape. A rowing boat that is slowly paddled from a simple dock with a wooden stake. From the boat gently sailing on the surface of the water, I was able to get a glimpse of everyday life in Cambodia, such as local moms chatting on the shore and parents and children fishing.



今回お誘いいただいたユキコさんは、very berryというカンボジアのいいものを集めたセレクトショップのオーナーであり、トンレサップ湖にほど近い村のお母さんと共に作る、ウォーターヒヤシンス製品ブランドpavanasara (パバナサラ)のデザイナー兼プロデューサーでもある。

Yukiko, who was invited us this time, is the owner of a select shop called "bery very", which collects good products from all over Cambodia, and also is the designer and producer of the brand of water hyacinth products, along with mothers of a village near Tonle Sap Lake.







Trend



ウォーターヒヤシンスは別名ホテイアオイという、カンボジアならどこでも見ることが出来る水生植物だ。この茎を刈り取り、ゴミなどを取り除き、乾燥させ、燻蒸して白さを出し、編み上げて一つの製品にしてい。全部の工程を作り手の女性だけで行っている。作り手のお母さんは、それぞれ家の一角で家族の協力の元、全ての工程を行い、製品を作り上げていく。傍で見ていると、簡単なように見えるが、不揃いの茎を同じ幅に割き、同じ網目で形を整えながら編んでいくのには技術が必要だ。村のお母さんは何ヶ月も練習を重ね、道具を工夫し、今の姿があるのだ。ここでは、単なるお土産品だけではなく、日常のファッションでも使ってもらえるようなバッグや、インテリアのアクセントになるような収納の籠を製作している。お母さんのすぐ傍らでは、子どもたちが大騒ぎしながら遊び、近所の人が声をかけながら通り過ぎ、猫や鶏が行きかう。混沌とした日常の中、カンボジアの手仕事から、美しい製品が生まれていくのだ。

Water hyacinth is an aquatic plant that can be found anywhere in Cambodia. The stems are cut, removed dust, dried, steamed to make them white, and knitted into a product as basket etc.. The all process is done only by the female makers. Each mother as the maker carries out all the processes in a corner of her house with the cooperation of her family to make the product. Looking by the side, it seems easy, but it takes skill to split the irregular stems to the same width and knit them with

the same mesh while shaping them. They have been practicing for months, devising tools, and is what she is today. Here, they make not only souvenirs, but also bags that can be used in everyday fashion and storage baskets that accentuate the interior. In the immediate vicinity of the mother, children play in a fuss, neighbors call out and pass by, and cats and chickens come and go. In the chaotic daily life, beautiful products are produced from Cambodian handicrafts.



今回お邪魔したのは、3人の子どものお母さんのチャンディーさん。お腹には4人目の息子さんが。雨季には水が溢れ、ボートで行きかうこの地域に住む人々の中で、決して裕福とは言えない暮らしをしているが、お母さんの表情は明るい。家族と離れることなく、家で仕事ができるのがいいと話す彼女は、一家の稼ぎ手として製品を作り、家族の生活を支えている。普段着でお化粧していないのよ、と恥ずかしがりながらも写真に応じてくれた彼女の笑顔がまぶしい。

This time, we visited Ms. A, the mother of three children. She was pregnant of a daughter as 4th child. They live a life that is far from being wealthy, but their moms have a bright look. She said this work was good for her because she was able to work at home without leaving from her family. She was shy that she didn't wear makeup for everyday wear, but she smiled as she responded to my shooting photo.



ベリーベリー very berry



Open: Thu-Sun 12:00-18:00  
※営業時間に変更になる可能性があります。

Very berry -handmade in Cambodia  
 veryberry\_cambodia  
 www.veryberrycambodia.com/



## 世界中の逆境に立つ子どもや若者たちの夢を応援する学校が、カンボジアにも開校！ A school that supports the dreams of children and young people in adversity around the world has opened in Cambodia!

ワールド・ドリーム・スクールは世界各国の貧困地域や難民キャンプ、紛争地で逆境に立つ子どもたちや若者たちの夢を応援するために作られた学校です。現地のコーディネーターや講師と協力して様々なクラスが開校されています。武器や犯罪ではなく、夢や希望を胸に、ひとりひとりが自分の夢を見つけ、その夢に向かって努力し、経済的に自立していくようになるまで寄り添っていくプログラムが行われています。2021年は、インド、フィリピン、カンボジアの貧困地域、イエメン、ソマリアの紛争地を中心に、ダンス、カメラ、スプレーアート、調理、美容、竹細工、英語など、10クラスの開校を予定しています。そんな若者の未来を応援する学校が、カンボジアでもクラスを開校しました。首都プノンペンでは、貧困世帯で養育が難しい子どもたちが生活するくくま孤児院の子どもたちが参加するダンススクールが、シェムリアップ郊外では農村の貧困世帯の若者に技術を教える職人スクールが開校しています。若者の未来を創るプログラムに今後も目が離せません！

World Dream School is a school created to support the dreams of children and young people in adversity in poor areas, refugee camps and conflict areas around the world. Various classes are offered in collaboration with local coordinators and teachers. With dreams and hopes in mind, rather than weapons and crimes, there is a program in which each person finds his or her own dreams, strives toward those dreams, and stays close to them until they become financially independent. In 2021, we plan to open 10 classes in dance, camera, spray art, cooking, beauty, bamboo work, English, etc., mainly in the poor areas of India, the Philippines and Cambodia, Yemen and Somalia. A school that supports the future of such young people has opened a class in Cambodia. In the capital, Phnom Penh, a dance school is open for children from the Kukuma Orphanage, where children who are difficult to raise in poor households live, and a craftsman school that teaches techniques to young people in poor households in rural areas outside Siem Reap. Keep an eye on the program that creates the future of young people!

世界で5校、カンボジアでは2校が開校中！  
Two schools in the world are open in Cambodia!

### ダンスで羽ばたく、ダンススクール



EXILE ŪSA氏によるオンラインサロン「DANCE EARTH KIDZ」と協働でダンスレッスンを開催。プノンペンのくくま孤児院の子どもたちが、週1回のダンスレッスンに参加し、ダンス界で羽ばたく人材を目指します。

Dance lessons will be held in cooperation with the online salon "DANCE EARTH KIDZ" by EXILE ŪSA once a week to become future leaders in the dance world.

### 手仕事で羽ばたく、竹・籐細工の職人育成クラス



農村部でも貧困層にあたる約30人の若者に、日本の一流の職人がオンラインでカンボジアの素材を使用した工芸技術を教えます。プログラム後は、職人チームとして2021年末に完成予定のエコビレッジで就業。

About 30 youths who are also poor in rural areas, will be trained on online craft techniques class by top Japanese craftsmen.

#### PARTNER



#### DREAM TEACHER



#### PARTNER



#### DREAM TEACHER



詳しい情報はウェブサイトをチェック！  
<https://wds.world>

日々の情報はSNSをチェック！  
 World Dream School wds.world

Topics





まだまだ、コロナウィルスの影響が色濃く残る世界情勢の中  
気軽に海外旅行に行くのは難しいことだと思います。  
ただ、この状況を悲観するのではなく  
今だからこそ、やれる事に邁進していけたらと思っています。  
カンボジアの変わらぬ美しい風景のように  
編集部一同、変わらず伝える努力をして参ります。

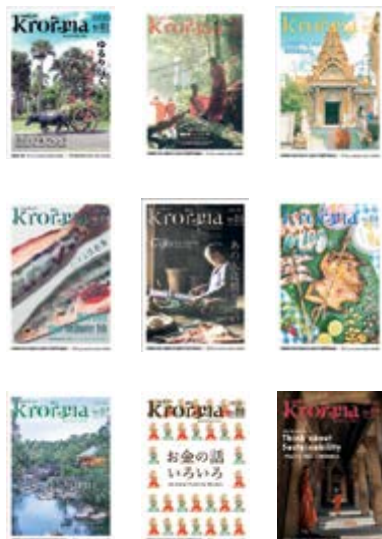
最後にコロナウィルスに罹患された方々へのお見舞い  
また亡くなられた方々へのお悔やみを申し上げると共に  
これからの希望ある未来が皆様の下に訪れますよう  
編集部一同お祈り申し上げます。

クロマーマガジン編集長 谷岡郁子

カンボジアの伝統布「クロマー」のように、ちょっと小粋で彩りを添えるモノをつくりたい。  
そんな思いが生んだ雑誌が、カルチャー&旅行情報誌「Krohma Magazine」なのです。

Like the Cambodian traditional cloth "Krohma", want to make a something cool and colorful.  
Such a thought create the Culture and Trip information magazine "Krohma Magazine".

# ក្រូម៉ា Krohma MAGAZINE



## 媒体資料 / Media Information

言語：日本語、英語  
Written by Japanese and English

発行月：年2回発行（1月、7月発行予定）  
Halfly magazine (Issue on Jan and Jul)

判型：A4判 中綴じ  
A4 Size, Saddle stitch

頁数：60～68ページ  
60-68 pages

発行部数：20,000部（変動）  
Circulation 20,000copies

創刊：2006年10月（2016年7月一時休刊、2018年1月より復刊）  
First issued in 2006 Oct (suspend from 2016 Jul, reissue since 2018 Jan)

体系：無料誌  
Free magazine

配布場所：プノンペン、シェムリアップ市内のホテル、レストラン、日系団体および企業、日本のAPEXオフィス（東京、名古屋、大阪、福岡）。PDF版はWebで無料配信。

Distributed at hotels, restaurants, shops, Japanese companies and organizations in Phnom Penh and Siemreap Reap, also APEX branch in Tokyo, Nagoya, Osaka and Fukuoka. Also latest issue ebooks will upload on Krohma web for free download.

発行元：APEX  
Publisher: APEX CAMBODIA TRAVEL SERVICE CO., LTD.

企画編集：Krohma  
Editing by: Krohma Media Company Ltd

ក្រូម៉ា  
Krohma  
MAGAZINE

No.09.7

2021 Jan-Mar

2021年7月発行（ウェブ限定版）  
禁・無断転載

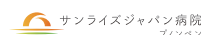
発行: APEX Cambodia Travel Service 広報部 (Tel: +855 23-217-787 / 63-763-940)

企画編集: Krohma Media (Tel: +855 87-321-960 Addr: Unit #1502, Bldg. C7 The Fortune Tower 15F, The Olympia City, along St. 182, Phnom Penh)

# Special Thanks



THE VIEW  
サービス レジデンス



AMAZON ANGKOR

