



ASEANの素材展

# asean

**Indigenous  
Raw Materials  
Exhibition**

**26 February -  
20 April 2007**



ASEAN-JAPAN  
CENTRE

日本アセアンセンターホームページ

日本アセアンセンターのホームページから  
ASEANの輸出業者を検索できます

URL <http://www.asean.or.jp>

# ASEAN-Japan Centre

## 国際機関アセアンセンターについて

日本アセアンセンター(東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター)は、ASEAN諸国と日本の貿易・投資・観光の促進を目的として、ASEAN諸国と日本との各国政府の協定により設立された国際機関です。

■ 設立 ■ 1981年5月25日

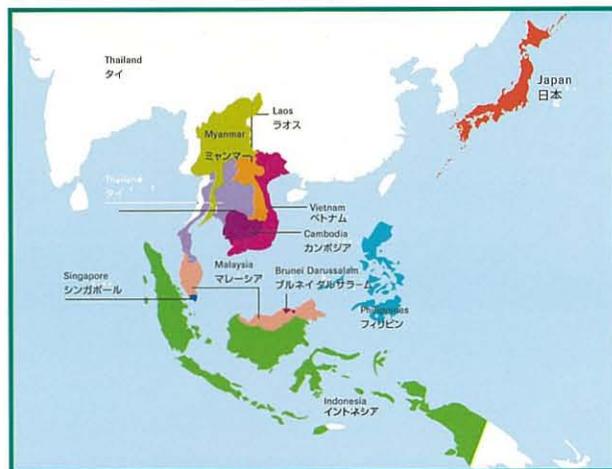
■ 目的 ■ ASEAN諸国から日本への輸出、特に半加工品及び製品輸出の促進  
日本からASEAN諸国への技能及び技術の移転を含む投資の促進  
日本からASEAN諸国への観光の促進

■ 加盟国 ■ ブルネイ、カンボジア、インドネシア、日本、ラオス、マレーシア、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、タイ、ベトナム



## Information on ASEAN Countries

日本アセアンセンター加盟国地図



## 国際機関日本アセアンセンター (東南アジア諸国連合貿易投資観光促進センター)

〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目10番3号 セントラルビル  
TEL: (03) 3546-1225 (貿易部直通)  
FAX: (03) 3546-9050  
URL: <http://www.asean.or.jp>

## ASEAN Promotion Centre on Trade, Investment and Tourism (ASEAN-Japan Centre)

Central Building, 10-3, Ginza 4-chome, Chuo-ku, Tokyo  
104-0061, Japan  
TEL: (03) 3546-1225 (Trade Div.)  
FAX: (03) 3546-9050  
URL: <http://www.asean.or.jp>

※アセアン(ASEAN)はAssociation of Southeast Asian Nations  
(東南アジア諸国連合)の略称です。



## The ASEAN Indigenous Raw Materials Exhibition 2007

### ASEANの素材展 2007

*“The Varied Mix & Uses of ASEAN Indigenous Raw Materials”*

自然からの贈り物 (ASEANの素材たち)

ASEANの製品で使われている素材には、ASEANの豊かな自然の恵みが活用されています。

高くそびえるヤシの木、青々とした草、豊富な果物類など、どれをとっても太陽の恵みをいっぱいを受けた、ASEANならではのものです。

これらの素材は、伝統や技術を持つ職人たちの手によって、新たな商品として生まれ変わります。これらはどれも自然の持つやさしさや温かさをそのまま伝えています。

またASEAN料理のおいしさも、自然の恵みをふんだんに用いることによって生まれていますし、最近では健康によい面もクローズアップされた商品も数多く生産されています。

このようなASEANの商品の背景を十分ご理解いただき、今後のビジネスの多様化の参考にいただければと願って今回の展示会は企画されました。

ASEANの素材展2007でASEANの生活に深く長く根付いている、豊かな自然のすばらしさを感じ取っていただければ幸いです。

Blessed with an abundance of indigenous raw materials from the lush exotic foliage to exquisite treasures of the sea, the tropical resources of ASEAN are a varied mix of Nature's bounty.

Combining these with a colorful cultural and craft heritage, artisans have created inspired objects for home, leisure and workspaces exuding warmth and an extreme reverence for the beauty and language of nature - the same raw materials that are also used in the construction of ASEAN dwellings.

What's more, ASEAN cuisine's delight comes from the delectability of its raw ingredients that were made into bowls of happiness. For health and wellness, ASEAN is also home to a rich source of plant life that is not only good for the body but also for one's well-being.

Learning more about the complex but beautiful stories behind the finished products from ASEAN will enhance your appetite to diversify your future business with ASEAN.

This is the ASEAN Indigenous Raw Materials Exhibition 2007 - a showcase of the lasting wealth of ASEAN's natural wonders.



## Outline of the Exhibition / 開催概要

1. Name of the Exhibition:  
"ASEAN Indigenous Raw Materials Exhibition 2007"
2. Period: February 27–April 20, 2007  
Opening Hours: 9:30a.m.–5:30p.m.  
(Closed on Saturdays, Sundays & Holidays)
3. Venue: ASEAN–Japan Centre, Permanent  
Exhibition Hall [1/2 Floors]
4. No. of Exhibits: 60 kinds
5. Main Exhibits: Indigenous Raw Materials and Samples of  
Finished Products from ASEAN Countries

1. 名称：「ASEANの素材展2007」
2. 会期：2007年2月27日（火）～4月20日（金）  
午前9時30分～午後5時30分  
（土曜、日曜、祝祭日は閉館）
3. 会場：日本アセアンセンター常設展示場1・2階
4. 展示点数：約60種
5. 主な展示物：ASEAN各国の素材とその製品

Abbreviations in this Catalog / 本冊子内での略表記

B : Brunei Darussalam (ブルネイ)	Mm : Myanmar (ミャンマー)
C : Cambodia (カンボジア)	P : Philippines (フィリピン)
I : Indonesia (インドネシア)	S : Singapore (シンガポール)
L : Laos (ラオス)	T : Thailand (タイ)
M : Malaysia (マレーシア)	V : Vietnam (ベトナム)





©DEP

F&B-1

## Common Basil, Sweet or Garden Basil バジル、バジリコ、メボウキ

熱帯アジア原産のシソ科の1年草であるが、熱帯では茎が木化し寿命の短い多年草となる。日当たり・水はけの良い土壌を好み、世界各地で栽培されているが、繁殖力が強くまた交雑しやすいことから野生化しやすく、雑種を含め非常に多くの近縁種が存在する。

香りの大部分は精油由来であり、精油成分をため込む油胞が葉の裏側に特に多く存在する。指でこすったり、きざんだりして刺激を与えると油胞が傷つき、スパイシーでかつ爽やかな香りが漂う。食品の香味付けや薬味として、生のまま、もしくは乾燥させたものが用いられるほか、酢や油などとあわせた加工品も多く利用されている。オリーブオイル・松の実・ニンニクなどと合わせたフレッシュバジルソースはイタリア料理には欠かせない代表的な加工品の一つである。

精油には様々な成分が含まれ、これらが複雑に絡み合って香味を形成している。食用のみならずアロマオイルとして精油を吸入することでも効果を得ることができる。バジルの香りには食欲増進効果があり、胃腸の動きが活発化することから機能改善も期待できる。リナロール、カンファール、オイゲノールには鎮静作用があり、リラックス効果が期待できる。また、シネオールには虫に対して忌避作用が認められることから、天然植物素材由来の防虫剤として、直接肌に塗布する虫除けスプレーなどに利用されている。

種子にはグリコマンナンが多く含まれ、種子を水に浸すと速やかに吸水しゼリー状の物質でその表面が覆われる。東南アジアの国々では乾燥したバジルシードも出回っていて、これらをココナツミルクやシロップ、果物などと合わせたデザートが人気である。また、食物繊維を多く含み、少量で満腹感が得られやすいことからダイエット補助食品に利用されることも多い。

### 生物分類

Family 科  
*Lamiaceae* シソ科

Species 学名  
*Ocimum basilicum* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Sulasih (B)(M), Slek Jee (C), Bauo Ra Pha (L), Solasi/Sulasi (P), Ho-Ra-Pha (T), Hung Gue(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage  
主な用途: 食品



©Wikipedia

F&B-2

## Common Coffee, Arabian Coffee コーヒー (アラビカ種)

アラビアコーヒーノキから得られるコーヒー豆(アラビカ種)で、世界中のコーヒー栽培面積の80%を占める。エチオピア、スーダン原産のアカネ科の常緑低木で、高さ3~4.5mに生長する。甘い香りの良い白い花が葉腋部に輪状に群生し、小さな球状、もしくは楕円形の果実がつく。果実は未熟時には緑色で成熟するに従い紅色や紫色に色づき、半球状の種子を内部に通常2個含む。開花後8~9ヶ月で収穫適期を迎え、色づいた成熟果実を手でつみ取るのが一般的であるが、機械で一斉に収穫し、その中から成熟したものを選抜する方法もある。高温やサビ病に弱い反面寒さには割と強く、霜にあたらなければ栽培は可能である。しかし、良質なものは、朝、霧が出て、日中は日当たりが良く、夜間は涼しい、といったいわゆる熱帯高地で生産されるものが多い、また、同じアラビカ種でも産地によって風味が異なる。

収穫した果実は、乾燥させて果肉と外皮を取り除く「乾式」、水につけて発酵を促し果肉と外皮を取り除く「湿式」のいずれかの方法で調整されるが、高級品は湿式法により調整されるのが一般的である。また、ジャコウネコやサルなどの動物が完熟した果実のみを摂食する性質を利用して、意図的に動物に果実を食べさせ、その糞中から消化されずに残った種子を選抜する方法もある。いずれかの方法で得られた種子(コーヒー豆)は生豆とよばれ、通常はこの状態で消費国へ輸送され、消費地の好みに応じた焙煎が施され、そこで初めてコーヒー独自の風味が生じ製品としてのコーヒーになる。

焙煎後のコーヒー豆にはカフェイン、タンニン的一种であるクロロゲン酸、トリゴネリンが含まれ、苦み・渋み、酸味といった風味を生み出している。またカフェインには興奮作用があることから、眠気覚ましを狙った清涼飲料水やタブレット、疲労回復効果のある栄養ドリンクなどに利用されている。

### 生物分類

Family 科  
*Rubiaceae* アカネ科

Species 学名  
*Coffea arabica* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Kopi Arabika(B)(M)(I), Krop Café (C), Maak Café (L)(T), Kape (P), Ca Phe(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage  
主な用途: 食品



©Wikipedia

**F&B-3**

Tea  
チャ

生物分類
Family 科 <i>Theaceae</i> ツバキ科
Species 学名 <i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze
(※参考) Local Names 現地名 Teh(B)(C)(I)(M), Saar(L), Tsaa (P), Cha (T), Tra (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品

ツバキ科の常緑木本生植物。低木で寒さに強く、緑茶製造に適する中国種var. *sinensis*と、10m以上の高木で寒さに弱く、紅茶製造に適するアッサム種var. *assamica*(Mast.) Kitam. の2変種に分類される。世界各地で広く栽培されている。葉は濃緑色で厚みがある。新しい葉の葉腋にツバキの花によく似た香りの良い白い両性花を着ける。酸性腐植土を好み、丘陵地を利用した水はけの良い斜面で栽培される。

新芽を摘み取り茶に加工するが、手摘みは高級であると評価される。茶は製法により、不発酵茶(緑茶)と発酵茶に分類され、発酵茶はさらに半発酵茶(烏龍茶)と発酵茶(紅茶)に分けられる、不発酵茶は生葉を採取後すぐに加熱処理し、発酵茶は発酵(生葉が自ら持つ酵素の働きで茶葉成分を酸化させる反応で微生物は無関係)させてから加熱処理を施す。加熱処理は蒸気法もしくは釜炒法で行われ、前者は主に日本で、後者は中国や東南アジアで用いられる。紅茶は発酵させ紅茶独自の香味と色を付けた後で加熱乾燥し、発酵を止める。

茶独特の旨味はアミノ酸の一つであるテアニン(theanine)によるもので、またカフェインの興奮作用に拮抗し、精神をリラックスさせる効果がある。タンニン(tannin)は茶に渋みを与えると共に、止瀉作用や整腸作用を示す。緑茶に含まれるカフェイン(caffeine)の含有量はコーヒーやカカオなどと比較して最多であり、覚醒、解熱鎮痛、利尿作用がある。カテキンや紅茶に含まれるテアフラビン(theaflavins)には酸化防止、抗腫瘍、抗菌作用があり、健康飲料として、また化粧品やソープ類、食器用洗剤などに茶エキスが添加された商品が多く出回っている。近年、東南アジアでも緑茶がブームになっており、フレーバー入りの緑茶やジャムなど、日本人の発想には無いような様々な商品が売り出され、人気を集めている。



©kazuo YAMASAKI

**F&B-4, G/H/H/F-6**

Coconut palm  
ココヤシ

生物分類
Family 科 <i>Arecaceae</i> ヤシ科
Species 学名 <i>Cocos nucifera</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Kelapa (B)(I)(M), Deum Doung (C), Maak Paow(L), Niyog/Buko (P), Ma-Praw (T), Dua(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food, & Beverage,  
Health & Wellness,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 食品、健康食品、化粧品、  
ギフト用品、インテリア用品、手工芸品

高さ20m以上にもなるヤシ科の高木で、世界中の熱帯地域で栽培されている。単幹で直立し、幹の頂部に5mほどの大きな羽状葉を集中して着生するため輪球状にみえる。ココナツとよばれる果実は直径10~35cmで、未熟果は黄緑色であるが、成熟に従い黄、オレンジ、灰色がかった褐色へと変化し、自然落下するためココヤシの下を歩くことは時として大変危険である。

ココナツは撥水性のある滑らかな外果皮、繊維質の中果皮、非常に硬い殻のような内果皮からなる。内果皮の内側には胚乳があり、成熟度合いによりゼラチン質の脂肪層と水のようにサラサラとした胚乳液との割合が変化し、その利用形態も変わってくる。一般に半成熟果では胚乳液が多く、成熟が進むほど脂肪層の割合が高まり、硬くなっていく。

ココヤシは非常に利用範囲の広い素材である。中果皮の繊維はタワシ・ブラシ、マット、ヤシ製ロープなどに加工されるほか、燃料としても日常的に使われる。内果皮の殻からは、食器類やボタンなどの雑貨が作られ、工芸品としても人気がある。胚乳液は若干青臭い薄味のスポーツドリンクのようで、また殻を割った直後はほぼ無菌であるといわれることから天然の飲料水としても重宝されている。脂肪層はプリプリとした歯ごたえでほんのりと甘く淡泊な味で、スプーンなどですくい取り生食し、硬くなったものからはココナツミルクを搾汁し調味料として利用する。脂肪層を乾燥させたコブラは油脂原料として、マーガリン、石けん、ろうそく、ダイナマイトにまで含有される。また、花序液は甘く、煮詰めてヤシ砂糖に加工したり、発酵させて酢や蒸留酒をつくる。幹は木材として、葉を編み込んだものは軽く通気性に優れることから、カゴや敷物、壁材、屋根に使われる。



©Golden Hope Food & Beverages SDN. BHD.

F&B-5

## Guava グアバ、バンジロウ

熱帯アメリカ原産のフトモモ科常緑低木。熱帯からアメリカ大陸にかけて広く分布する。排水性の良い土壌を好む。若木時は寒さに弱い、成木になると霜にさえあたらなければ屋外で越冬可能であり、丈夫で管理がしやすい木であるといえる。高さ8~10mほどに生長し、幹はなめらかな樹皮を持つが、古くなるとサルスベリのようにはがれ落ちてくる。長さ5~15cmの長楕円形の葉を持ち、新梢の葉腋に直径2.5cmほどの雄しべをたくさん持った白い花を1~数个咲かせる。開花90~150日ほどで果実は成熟し、直径3~7cmの球・卵形。洋なし型の果実が得られる。未熟果は緑色をしているが、成熟に伴い黄緑色、黄色に変化する。果肉は白、ピンク、オレンジ、赤と様々で、成熟に伴い多重質になり、独自の強い芳香を漂わせる。ゴマ粒大の硬い種子を多く含むため、若干食べにくい。

果実はビタミンCを特に豊富に含み、またA、B群も多く含まれている。果物として生食するほか、主にジュースに加工される。ニホンナシに含まれる石細胞を含むことから、その舌触りはざらざらとしている。また、ペクチンを多く含むため、糖분을添加することでジャム、ゼリー、ピューレなどに加工できる。葉は煎じて茶として飲用するが、その味は苦く渋い。しかし、葉に含まれるポリフェノールには、摂取した糖質の体内への吸収を遅らせ、血糖値の上昇を抑制する効果があることが明らかになっており、厚生労働省が認めた特定保健用食品として商品化されている。

### 生物分類

Family 科  
*Myrtaceae* フトモモ科

Species 学名  
*Psidium guajava* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Biabas (B), Tra baek (C), Jambu(I),  
Maak See Dar (L), Jambu Batu  
Merah (M), Bayabas (P), Fa Ran  
(T), Qua Oi(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品, 健康食品



©CITEM

F&B-6, G/H/H/F-16

## Mango マンゴー

ウルシ科の常緑高木。高さ10~20m以上、時には40mを越え、またドーム型の樹姿で樹間が20mを越える。葉は長細く、枝先には円錐花序を着け、1花序に黄緑色の小さな花を500~2000個も咲かせる。単性花(雄花)と両性花が着くが、その多くが単性花であり、大量の花が咲くにもかかわらず結実するのは1花序につき数個である。果実形態は品種によって様々であり、重さは50~1400g、一般的に勾玉の様な形で、丸から長いものまでバラエティーに富む。また果皮色は緑、黄、赤色を呈すが、果肉は黄色いものが大部分である。果肉はネットリと甘く、ほどよい酸味を含む。甘酸っぱい香りの中にも特徴的なテルペン油臭が感じられる。果実を一回り小さくした位の扁平な種が果実の中心に入っているため、食べる際には魚の3枚おろしの要領で、種子を中心に3枚に切り離すと良い。

成熟果は果物として生食するほか、ジュースや缶詰、乾果、マンゴーチャツネなどのソース類に加工される。未熟果は、料理の酸味づけやピクルス、塩・砂糖・唐辛子を混ぜた調味料をつけて生食する。若芽や花序は野菜として利用することもある。材は軽く、ポートや家具などの原料となるほか、樹液はアラビアゴムの代用にもされる。

マンゴーはウルシ科植物であることから、ウルシアレルギーを持つ人は取り扱いに注意が必要である。

### 生物分類

Family 科  
*Anacardiaceae* ウルシ科

Species 学名  
*Mangifera indica* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Manga (B), Deum Svay (C), Maak  
Muaong (L), Ma Muaon (T),  
Mangga (I)(M)(P), Qua Xoai(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 食品、ギフト用品、  
インテリア用品、手工芸品、家具



©Mike Mina

生物分類
Family 科 <i>Burseraceae</i> カンラン科
Species 学名 <i>Canarium ovatum</i> Engl.
(※参考) Local Names 現地名 Pili (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 食品,  
ギフト用品、手工芸品



©Wikipedia

生物分類
Family 科 <i>Solanaceae</i> ナス科
Species 学名 <i>Capsicum annuum</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Lada(B), Matesh (C), Cabai(I), Mar Phet(L), Cili(M), Sili (P), Phlik(T), Ot(V)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品

## F&B-7

### Pili Nut Tree ピリナッツツリー

フィリピン原産のカンラン科常緑高木。20mを越える高さに生長する。緑色の長さ約1cmの香りの強い花を着け、長さ6cmほどの長蛇円形の果実になる。果皮は、未熟時は黄緑色であるが成熟に従ってシワを伴い、暗紫色になる。三稜体の種子を1つ含み、種子の中の仁を利用する。種皮は非常に硬く、仁を取り出すのに労力がある。

フィリピンカンランとも言われ、フィリピン国内で分布する。水はけの良い粘土質の土を好む。栽培は希で、野生樹や放任樹から果実の収穫がされる。樹齢10年以上でないとう収穫には至らない。

仁はクリーム色でアーモンドに似た香気を持ち、ナッツとして生食もしくは炒って食す。また、仁の80%は油分であり、絞って得た油を食用にするほか、香や印刷インク、軟膏の原料の一つとしても利用される。フィリピンのピゴール地方がピリナッツオイルの特産地であるが、酸化しやすい性質から地方的な利用にとどまる。

果実はよく成熟させたものを食用にする。湯につけるなどして果皮を取り除き、やや粘質の果肉を調味料と合わせて調理する。果肉自体はほとんど無味である。

## F&B-8

### Red Pepper トウガラシ

草丈40~60cm程度のナス科の1年草(熱帯地域では多年草になる)で温・熱帯地域で栽培される。果実の形は長いものから短いもの、丸いものまで様々である。未熟な果実は一様に黄緑色を呈し、成熟に従い基本的には赤色に変化するが、品種によってはオレンジ・黄・クリーム・紫など様々な色に変化し観賞植物としても楽しむことができる。また、辛さも強弱色々で、品種によっては全く辛みのないものもある。東南アジア各国で好まれる未熟の青トウガラシはドライな辛さ、韓国や中国で多用される赤トウガラシは辛さの中にも甘さがある。

生、乾物、粉末と様々な状態で料理の辛みづけに香辛料として広く世界で利用され、日本では一味唐辛子、その他の香辛料を配合した七味唐辛子が多用される。また、トマトソースや各種調味料と合わせたチリソースも南米や東南アジアの国々で昔から利用されており、近年のアジアブームに乗って日本へも様々な種類のチリソースがアセアン各国から輸入され人気を集めている。また、日本にもトウガラシに麹や塩、香り付けにユズなどを加えて作られる「かんずり」や、泡盛にトウガラシを漬け込んだ「コーレーグース」などの加工品がある。

トウガラシの種に多く含まれる辛み成分のカプサイシン(capsaicine)やジヒドロカプサイシン(dihydrocapsaicine)は、体温上昇、発汗、健胃、殺菌作用を持つ。特に体を温める作用に長け、温湿布に配合されているほか、近年ではカプサイシン入りの靴下やストッキング、アンダーウェア、発汗(ダイエット)効果を期待したサプリメントや入浴剤が若い女性を中心に人気で、食品として以外での市場が拡大している。



©Wikipedia

生物分類	
Family 科	<i>Piperaceae</i> コショウ科
Species 学名	<i>Piper nigrum</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Lada Sulah(B), Marech (C), Merica(I), Phik Thai(L), Plik Thai(T), Lada (M), Paminta (P), Tieu(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)	

Sector/s: Food & Beverage,  
 Health & Wellness  
 主な用途: 食品、健康食品

**F&B-9**

**Pepper  
コショウ**

インド南部原産の常緑つる植物で7~8mの長さまで生長する。節に長さ10~15cmの卵形の葉がつき、対になるように長さ10cmほどの花穂がつき、やがて直径3~6mmの丸い果実となる。果実は15~17cmの房状であり、未熟時には緑色で成熟に従って赤くなり、最終的には黒ずみ完熟する。

加工の状態により、黒コショウ、白コショウ、グリーンペッパーとなる。黒コショウは、未熟な果実を果皮ごと2日間天日で乾燥したものである。果皮は黒く、しわがより、他のコショウよりも香りと辛みが強いのが特徴である。一方、白コショウは果皮、果肉を取り除き、種子だけを乾燥させたもので、グリーンペッパーは未熟果を短時間、低温下で乾燥させたものである。

コショウは舌を痺れさせるような刺激が肉や野菜、スープなど、様々な料理と相性が良く、主に乾燥させた種子を粉砕して世界中で香辛料として愛用されている。また刺激的な香りには気分を向上させる効果があり、抽出された精油はアロマオイルとしても利用されている。

コショウの刺激は、辛み成分であるピペリン (piperine)および香り成分のピネン (pinene)、リモネン (limonene)から構成される。ピペリンには殺菌作用があり、古代から香辛料としての利用のみならず食品の保存や胃・腹痛の改善にコショウが用いられていた。また、その刺激によって、体温上昇、発汗促進、食欲増進効果が得られる。



©Wikipedia

生物分類	
Family 科	<i>Poaceae</i> イネ科
Species 学名	<i>Saccharum officinarum</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Galagah (B),Aom Pov (C), Tebu(I) (M),Tubo (P), Oiy (L)(T), Mia(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)	

Sector/s: Food & Beverage,  
 Gift & Houseware/  
 Handicraft/Furniture  
 主な用途: 食品、ギフト用品、手工芸品

**F&B-10**

**Sugar Cane,  
Noble Sugar Cane  
サトウキビ**

ニューギニア原産のイネ科の多年生草本植物で2~4mの直立した円柱状の茎を持つ。外皮は竹のようにつややかで多くの節を持ち、茎は太い物では直径4cmを越える。生育期間中は多雨、収穫期にはやや乾燥し、年平均気温が20℃以上必要である。植え付けから1年ほどで糖度が10~20%になり、出穂前に収穫が行われる。砂糖の原料となる。

全世界の熱帯地域で栽培され、プランテーションによる大規模栽培もされている。

収穫した茎を搾汁機にかけ、粗糖汁を搾り取る。糖汁を煮詰めたものは黒糖とよばれ、ミネラルを多く含むことから口当たりが柔らかく、また健康食品として人気がある。一方、粗糖汁を結晶化させ精製したものは白色の精製砂糖になる。粗糖汁はそのまま飲料として飲まれるほか、アルコールの原料としても用いられる。粗糖液は若干の青臭さがあるが、甘く、疲労回復に効果的である。切っただけの茎を直接咀嚼しても良いが、繊維質が口に残る。

搾汁後に残った搾りカス (バガス:Bagasse) は加工場の蒸気機関燃料にしたり、有機質肥料としてサトウキビ畑に還元される。

粗糖汁から砂糖を結晶化させた残りの液体を「廃糖蜜」といい、発酵・蒸留し、燃料アルコールを製造する試みが近年日本でも行われている。ブラジルでは1980年代からすでにサトウキビ由来の燃料アルコールが使われている。また、タイではバガスからのアルコール生産が、日本の協力で行われる予定である。ガソリンに代わる代替エネルギーとして、また環境に優しいバイオ燃料としてその実用化が期待されている。



©kazuo YAMASAKI

F&B-11

Annatto

ベニノキ、アナトー

生物分類

Family 科  
*Bixaceae* ベニノキ科

Species 学名  
*Bixa orellana* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Atsuete (P), Hat Dieu Mau(V)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品、化粧品

熱帯アメリカ原産の常緑の低木で4~8mの高さまで生長する。花は白または淡い紅色、葉はハート形をしている。果実は長さ2~4cmの卵形で、表面には硬い毛が密生しており、初めは鮮やかな紅色をしているが、成熟に従い赤褐色に変化し、果皮が自然と割れ、中からザクロのような20~30個の種子が現れる。

種子は赤褐色の仮種皮に包まれており、この仮種皮から橙色のカロチノイド系色素が得られる。主成分はビキシン(bixin)、ノルビキシン(norbixin)で、酸性で黄色、中性で赤色を呈する。日本や欧州では、「アナトー色素」として食品添加物に認められ、チーズやバターの商品染料として利用されている他、合成アニリン染料であるコンゴレッド(Congo red)が出回る前は、布染料として広く利用されていた。ベニノキの名前はこの赤色に由来しており、昔は口紅やボディペインティングに使われていたが、近年においても再び天然染料として需要が伸びてきている。

また、根には解熱作用が、種子には収斂、緩下、解熱、腎臓病に効果があるとされ、染料としての利用のみならず薬用植物としても利用されている。



©Wikipedia

F&B-12

Banana, Plantain

バナナ

生物分類

Family 科  
*Musaceae* バショウ科

Species 学名  
*Musa* sp.

(※参考) Local Names 現地名  
Pisang (B)(I)(M), Chek (C),  
Klueay (L)(T), Saging (P), Chuoi(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 食品、ギフト用品、手工芸品

熱帯アジア原産、バショウ科の多年生草本植物で、大きなものは高さ7m程度にまで生長する。マレー半島の*Musa acuminata* Colla、フィリピン・インドの*Musa balbisiano* Collaが原種であると言われている。原種は石質の種子を多く含む食用には向かない。バショウ属には40ほどの種が存在するが、現在栽培されているのは、生食用のミバショウ (*Musa sapientum* Linn.)、テイキヤクミバショウ (*M. cavendishii* Lamb.)、および調理用バナナのリュウリバショウ (*M. paradisiaca* Linn.)の3種である。

バナナの未熟果は果皮が黄緑色で果肉はデンプン質であるが、成熟に伴い果皮は黄色く変化し、生食用バナナではデンプンの糖化および果肉の軟化が起こる。また、適熟期には果皮表面にシュガースポットと呼ばれる黒い斑点が出現する。一方、調理用バナナは成熟してもデンプンはあまり糖化されず、甘味が少なく渋みが残り、食感もゴリゴリしている。加熱調理することでデンプンの糖化を促し、サツマイモを焼いたものに酸味を足したような、ホクホクとした食感を楽しむことができる。アフリカの一部の国では調理用バナナを粉末化し、デンプン源として食糧利用している。

果肉100gあたり糖質を約21g含有し、消化・吸収が良く、かつエネルギー効率が良いため、スポーツ選手がエネルギー補給源として愛用する。また、ビタミンB群や、ミネラル、食物繊維を含むことから美容食としても注目されている。生食用、デンプン食品としての利用の他、飲料、乾燥果、お菓子、酢、酒などにも加工される。果実以外にも、バナナハートと呼ばれる花序や、仮茎の随は野菜として東南アジアの国々では一般的に利用されている。また、葉から繊維を取り出して織物や綱、紙に加工したり、そのまま食器や食材などの包装資材としても日常生活で利用されている。



©Wikipedia

生物分類
Family 科 <i>Malvaceae</i> アオイ科
Species 学名 <i>Theobroma cacao</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Koko(B)(M), Ple Cacao (C), Cokelat(I), CoCo (L) (T), Madre de Kakao (P), Ca Cao(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品、化粧品

**F&B-13**

**Cacao  
カカオ**

熱帯アメリカ原産の常緑樹で4~10mの高さに生長する。白く甘い香りのする直径1.5cm程の小さな花を幹に直接、多数着ける。周年開花するが、200~300花に1果程度しか着果しない。カカオ果実は、長さ15~20cm、直径10cmほどのラグビーボールのような形をしており、果皮を割ると20~50個程度の長さ2~3cm、直径2cm程度の卵形の種子が、白い粘膜質に包まれる形で5つの部屋に分かれてまるでトウモロコシのように規則的に詰まっている。種子を包んでいる粘膜質は甘みがあり、現地の子供達が好んでしゃぶる。果皮は未熟時には黄緑色であるが、成熟するに従って濃黄色から濃赤色に変化する。

収穫した種子は発酵させ、粘膜質を取り除いた後に天日で乾燥させカカオ豆の状態にする。カカオ豆を焙煎し、種皮と胚芽を取り除いた後に粉末化したものがカカオマスである。これらに含まれる脂肪分はココアバターであり、マーガリンや保湿効果があることからハンドクリームやローションなどの化粧品類の原料としても利用されている。

カカオマスにミルク、砂糖、ココアバターを加え成形したものがチョコレート、カカオマスを圧搾脱脂したものがココアである。カカオ製品はポリフェノールや食物繊維、ミネラルを豊富に含むことから健康食品としても人気がある。また、テオブロミン (theobromin) はカカオに特異的に含まれるアルカロイドの一種で、大脳皮質を刺激することから集中力、記憶力、思考力を高める効果があるといわれている。



©nano's world

**F&B-14, G/H/H/F-11**

**Sacred Lotus, Indian Lotus,  
Egyptian Lotus  
ハス**

生物分類
Family 科 <i>Nelumbonaceae</i> ハス科
Species 学名 <i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn.
(※参考) Local Names 現地名 Teratai(B)(I)(M), Prolet (C), Ton Boua (L) (T) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 食品、ギフト用品、  
インテリア用品、手工芸品

東南アジアあるいは中国原産のハス科多年生挺水植物。池、沼、水田、堀などで古くから栽培され、地下には細長く横に這う根茎を持つ。根茎の先端部が肥厚したものがレンコンである。直径30cmほどの大きな葉は長い葉柄を持ち、水面に浮くか空中に突き出す。花はやはり長い花柄を持ち、水面から突き出す形で淡い紅色の花を開花させる。種子は直径1cmほどで、未熟時は黄緑色、成熟すると黒く硬い種皮を持ち、蜂の巣のような逆円錐状の花托に詰まっている。

ハスとスイレン (*Nymphaea lotus* L.) は良く混同されるが、スイレンの葉には切れ込みがあり花は水面に浮くように咲く。またハスのあらゆる植物体を食用とするのに対し、スイレンは観賞植物としての育種が行われてきた。

根や茎、新芽は野菜として食し、葉は食器代わりにしたり、包み焼きや蒸し料理の際、食材を包む材料として用いられる。種子はデンプン質で、未熟種子はそのまま生食し、成熟したものは加熱調理をして食用する。胚は苦いので取り除く。また花蕾から雄しべを取り出し、緑茶に香り付けを施したハス茶はベトナム・ハノイの特産品であり、土産物として人気が高い。

葉、雄しべ、果実、種子にアルカロイドを、根茎にはアミノ酸を多く含み、止血、下痢止め、解熱、滋養強壮効果が得られるとされる。



©DPTP

**F&B-15**

## White Mulberry

### マグワ、トウグワ、シログワ

東アジア原産のクワ科の落葉高木。高さ10mほどにまで生長する。日本ではカイコの餌として広く栽培され、多くの品種を持つ。雌雄異株で、白い小さな花が集まった花穂を形成する。果実はベリー類の様な外観で細長く、未熟時は白色、成熟に従って桃～赤～紫色に変化する。口を含むと、小さな種と若干の渋みが気になるものの、甘く多汁質でアントシアニンを多く含有し、生食やジャム、果実酒に加工する。

葉は主にシルクを産生するカイコの餌となるほか、乾燥したものを茶として飲用する。クワノンなどのフラボノイド類、トリテルペン類、モラノリンを含み、血圧降下、血糖値上昇抑制、糖の吸収抑制作用を持ち、漢方薬として利用されている。また、ビタミン類、カロチン、カルシウム、鉄分などのミネラルを豊富に含むことから、健康茶として製品化されている。また漢方の世界では葉、枝、果実、根、全てを利用する。葉には解熱作用があり、またカロチンやビタミンB1を含む、若い枝はタンニンを含み、神経痛の緩和に、果実は滋養強壮、貧血に効果がある。根の皮にはトリテルペノイド、ステロイド、フラボノイド、クマリンが含まれており、鎮咳、血圧を下げる、利尿に効果があるといわれている。

木材としても利用される。硬い環孔材で、心材は光沢のある暗めの黄褐色だが、使い込むうちに黒ずんでくる。床材、家具、細工物に加工され、日本では高級木材として扱われる。また枝材は黄色の染料としても使われる。

#### 生物分類

Family 科  
*Moraceae* クワ科

Species 学名  
*Morus alba* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Deum Mon (C), Ton Mon (L)(T)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture,  
主な用途: 食品、ギフト用品、  
インテリア用品、手工芸品



©Wikipedia

**F&B-16, G/H/H/F-10**

## Pineapple

### パイナップル

南米原産のパイナップル科多年生草本植物。先端が鋭くとがった緑色の細長い葉を持ち、茎の先端に白または紫色の小花が集まった集合花序を形成する。集合花序は約150個の花が螺旋状に密集しており、やがて受精の有無にかかわらず子房や花托が肥大し、パイナップルの可食部となる。花は下部から上方に向けて開花するが、本来の開花に任せておくと果形が乱れたり、一斉収穫が困難となることから大規模産地では催花剤を用い花芽分化の誘発処理を行っている。世界中の熱帯地域で栽培され、その生産量の半数をアジアが占める。酸性土壌を好み、乾燥した痩せ地でも栽培可能である。

果実は甘酸っぱい香りと果汁をふんだんに含んでいる。果物として生食されるほか、完熟後の品質劣化が早いことから缶詰や飲料、酒などに加工される。飲料加工時に出る搾りカスは家畜飼料や肥料に利用される。葉からは白色の麻に似た手触りの繊維を得ることができ、糸やロープに加工される。フィリピンの礼服であるバロン・タガログもパイナップル繊維から作られる。また、葉や花を楽しむ観賞用の品種もある。

果実はタンパク質分解酵素のプロメリン(bromelain)を含むことから、肉と一緒に調理することで、硬い肉も軟らかな食感になる。また、ビタミン類や食物繊維を豊富に含んでいる。

#### 生物分類

Family 科  
*Bromeliaceae* パイナップル科

Species 学名  
*Ananas comosus* Merr.

(※参考) Local Names 現地名  
Nenas(B)(I)(M), Manosh (C),  
Maak Nut(L), Pinya (P), Sub Pa  
Roat(T), Dua(V)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Gift & Houseware/Handicraft/  
Furniture  
主な用途: 食品、ギフト用品、  
インテリア用品、手工芸品



©Tomoko KANETA

**F&B-17, H&W-9**

**African Oil Palm,  
Macaw-fat, Oil Palm  
アブラヤシ**

西アフリカ原産のヤシ科高木。高さ10~25mにまで生長し、長さ10mほどの羽状複葉を幹の頂部に多数着ける。果実は葉の付け根に1000個もの果実を有する果房をいくつも着ける。果実は長さ5cmほどの卵形、非常に繊維質で内部にやや角張った卵形の種子が一つ入っている。果肉および種子には多量の油が含まれており、単位面積当たりもっとも油が採れる作物として熱帯地域で広く栽培されている。最大栽培国はマレーシアである。油の変成を防ぐために、果実の収穫後すぐに採油を行う必要があることから栽培地のそばには採油工場を持つ必要があり、効率の良い大規模なプランテーション栽培が行われるようになった。

果肉には約55~60%の油が含まれ、パーム油 (Palm Oil) とよばれる。パーム油は黄色いバター状の油で、食用に用いるほか、マーガリンや石けんの原料、サビ止めに利用される。一方、種子の胚乳部分は白く、約50~55%の油が含まれる。胚乳部分から得られる油はカーネル油もしくはパーム核油 (Palm Kernel Oil) とよばれ、無色で、常温下では液体である。パーム油とは成分や物理特性が異なり、マーガリンや石けんの原料としての用途以外に、化粧品の原料として利用される。またいずれの油も脂肪酸や脂肪族アルコール、脂肪族アミン、脂肪エステル、グリセリン、各種の界面活性剤などをつくる工業用原料としても利用される。

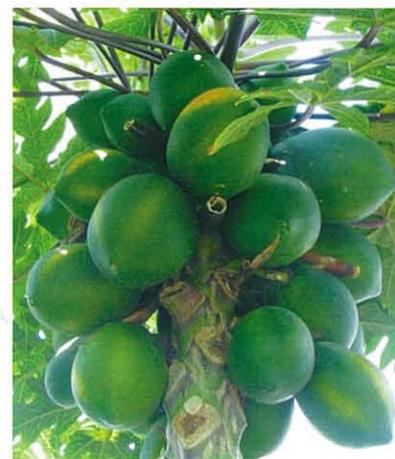
**生物分類**

Family 科  
*Areceaceae* ヤシ科

Species 学名  
*Elaeis guineensis* Jacq.

(※参考) Local Names 現地名  
Kelapa Sawit(B)(I)(M), Doung  
preng (C), Nam Man Palm(T),  
Dau Co(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品、化粧品



©Wikipedia

**F&B-18, H&W-19**

**Common Papaw,  
Melon Tree, Papaya  
パパイヤ**

熱帯アメリカ原産のパパイア科の常緑低木で2~10mの高さにまで生長する。幹は軟質でほとんど分枝しない。長い葉柄を持ち深い切れ込みの入った手のひらのような大きな葉を茎頂に着ける。本的に雌雄異株だが、両性花を着ける株が出たり、温度により、また幹を切り戻すなどの刺激によって性転換を起こしたりもする。果実の形状は丸、長楕円形など様々で、大きなものでは重さ4Kgほどにもなる。中央部は空洞になっており、そこに直径5mmほどの黒い球状の種子が多数入っている。

主に果実を利用し、未熟時には果皮は緑色で果肉も白く、シャキシャキとした歯ごたえがあり、炒め物や漬け物、サラダなど、野菜として利用する。成熟に従い果皮、果肉共に黄~橙色に変化する。果肉は軟化し、ネットリとした甘い香りが漂う、果物として生食するほか、飲料やアイスクリーム、ジャムなどに加工する。

植物体のほとんどの部分は傷を付けると、パパイン(papain)と呼ばれるタンパク質分解酵素を含んだ乳液を出す。果肉にも同様に含まれ、硬い肉と一緒に調理することで肉質を軟らかくしたり、消化剤、皮なめし、羊毛の防縮剤など様々な利用法がなされている。また、細胞の新陳代謝を活発にする効果があるといわれ、美白やくすみ予防を期待した化粧品やソープ類の原料としても使われている。葉および種子に含まれるタンパク質分解酵素カルパイン(carpain)はジギタリス同様に強心作用を持つ。また種子には駆虫剤にもなる。

**生物分類**

Family 科  
*Caricaceae* パパイア科

Species 学名  
*Carica papaya* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Kepayas(B), La Hong (C),  
Pepaya(I), Maak Hung(L),  
Betik(M), Papaya (P), Ma-La-Kor  
(T), Du Du(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品、化粧品



生物分類
Family 科 <i>Arecaceae</i> ヤシ科
Species 学名 <i>Borassus flabellifer</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Gulanaw(B), Deum Tnaot (C), Ton Tan(L) (T), Gula Melaka(M) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
主な用途: 食品



生物分類
Family 科 <i>Rutaceae</i> ミカン科
Species 学名 <i>Citrus madurensis</i> Lour.
(※参考) Local Names 現地名 Limau Kesturi (B), Kalamansi (P) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品

©Images Philippines

### F&B-19

## Palmyra Palm ウチワヤシ, オオギヤシ, パルミラヤシ

熱帯アフリカ原産の高さ30m以上にもなるヤシ科の高木で、インドから東南アジアにかけて栽培されている。単幹で直立し、幹の頂部に扇のように広がった2~3mほどの葉が集中して着生するため輪球状に見える。果実は直径15cm程度で、未熟果は黄緑色であるが、成熟すると紫色に変化する。

ウチワヤシは撥水性のある滑らかな外果皮、繊維質の中果皮、硬い殻のような内果皮からなるが、内果皮はココヤシほど硬くはなく、また3つに分かれている。内果皮の内側には茶色い薄皮に包まれた透明なゼラチン質の胚乳があり、これを食用にする。生食だけでなく、缶詰にも加工される。胚乳は非常にみずみずしく、それ自体に味はほとんど無い。

また、花穂(かすい)を切り落とした切り口から出る花序液を集め、煮詰めるとヤシ砂糖ができるほか、発酵させれば酒や酢ができ、ラオスやカンボジアではPalmyra palm wineやビールが作られ販売されている。葉は古くは経文など文字を書くために使われた貝多羅葉(ばいたらよう)としても使われてきたほか、屋根を葺くの用に用いたり、帽子やマット、カゴなどの工芸品を作る。また緑肥に利用したり、焼くことで塩を得ることもできる。幹は家具材として利用し、葉柄、幹、外果皮からは繊維がとれる。

### F&B-20

## Calamondin Orange, Calamansi カラマンシー、シキキツ

中国南部原産のミカン科常緑小木で高さ2~4mになる。キンカンに似た外観を持ち、直径2.5~4.5cmほどの果実を着ける。果実はほぼ球形で、果皮には細かい油胞が細かく分布している。果皮厚は1.5mm程度と薄く、また簡単に剥皮できる。果肉は橙色で柔らかくみずみずしいが、酸味が強く、やや大きめの種子を10個ほど含む。熱帯・亜熱帯の低地を好み、年間を通して結実可能である。福建や広東、東南アジア地域に多く栽培され、日常的に利用されている。カラマンシーとはフィリピンでの呼び名である。

果皮に若干の甘みがあり、生食する際にはキンカンのように果皮ごと食べた方がよい。酸味が強いので果汁を酢の代用品として利用するほか、飲料や砂糖煮、シロップ漬、ピクルスなどに加工する。風味は沖縄のシークワサーによく似ている。カンキツ類やミカン科植物の生果実は、植物防疫法でASEAN各国を含む多くの国からの輸入が禁止されている。



ギフト用品、  
インテリア用品、  
手工芸品

Gifts &  
Houseware/  
Handicrafts/  
Furniture



©Wikipedia

G/H/H/F-1

Paper Mulberry  
カジノキ

生物分類

Family 科  
*Moraceae* クワ科

Species 学名  
*Broussonetia papyrifera* (L.)  
Vent.

(※参考) Local Names 現地名  
Por Saa (L),  
Ton Por Kra Saa (T)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture

主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品

クワ科の落葉高木。高さ4~10m、大きなものでは15mを越える。黄緑色の葉はハート形で3~5箇所の浅い切れ込みが入っている。雌雄異株で、雄花は薄緑色で4~8cmの尾状の集合花を形成する。一方雌花は直径2cmほどの球状で、赤紫色の花柱がまるで毛糸のボンボンのように糸状に伸びる。果実はそれぞれの花被片(雄しべや雌しべを保護する器官)や子房柄が肥大・合着して集合果を形成する。天然木は少なく、インドから太平洋諸島に渡る熱帯・亜熱帯地域で栽培される。

果実は食用も可能であり、滋養、水腫、かすみ目に効果を持つ「栲実」とよばれる漢方薬としても利用される。

樹皮からは長くて丈夫な繊維が得られ、織物や縄、製紙に利用する。和紙の原料として用いられるが、コウゾと比較して質が劣る。日本で生産される和紙の原料の大部分はタイから輸入されたコウゾやカジノキである。南太平洋地域では樹皮を水で湿らせ叩き伸ばして「タパ」という布を作る。



©CITEM

G/H/H/F-2

## Climbing Fern カニクサ

カニクサ属の夏緑性つる状シダ植物。ツルシノブともいわれる。暖地を好み、日本でも本州中部以南、さらに東アジアから東南アジアと広く分布している。葉はシダ植物特有の羽状複葉で、つるの先端が絶えず生長を続け、樹などからみつき数メートルの高さにまではい上がる。

若葉を食用とするほか、つる（中軸）を利用してカゴなどの工芸品を作ることもある。

成熟した胞子には利尿作用が、また根には消炎解毒作用があり、それぞれ「海金沙」、「海金沙根」という名の漢方薬として古くから利用されている。

生物分類
Family 科 <i>Lygodiaceae</i> フサシダ科
Species 学名 <i>Lygodium japonicum</i> (Thunb.) Sw.
(※参考) Local Names 現地名 Paku Pakis(M), Nito (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture

主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具



©Philippine Raw Materials Catalogues

G/H/H/F-3

## Bamboo タケ

主に熱帯および亜熱帯に分布し、その種類は約45属を数える。生長が著しく早く、大きなものでは高さ40m、胸回りは90cmほどにもなる。地下茎を伸ばし、容易に増殖すること、また、ほとんど曲がることなくまっすぐに伸びる性質を持つことから、形状の揃った原料を短期間に大量に確保することが可能である。

軽くてしなやかに強く非常に丈夫で加工しやすいこと、滑らかで涼しげな質感でさわやかな芳香を持つことから、非常に様々な用途がされている。大きなものでは工事用の足場や建材に利用されたり、小さなものでは家具、箱、カゴ、お盆、フードカバーなど様々な製品が作られている。タケで作られた工芸品は利便性だけでなくアジアを感じさせることから、アセアン各国を訪れる観光客の間で土産物として人気があり、様々なデザインのもので出回り、また輸出もされている。その他にも製紙材料として利用されたり、近年日本では竹炭を製造する過程で得られる竹酢液が天然素材由来でありながら殺菌・止痒・消炎・消臭・抗酸化性などの効果を持つと言われることから注目されている。

生物分類
Family 科 <i>Poaceae</i> イネ科
Species 学名 <i>Bambusaceae</i> (sub-class)
(※参考) Local Names 現地名 Buloh (B), Deum Reusey (C), Bambu(I), Mai Phai (L)(T), Buluh (M), Kawayan (P), Cay Tre(V)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture,  
Construction Materials,

Food & Beverage  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具、建材、食品



©FIDA

G/H/H/F-4

## Buri palm, Gebang palm タラバヤシ、グバンヤシ

高さ20mほどのヤシ科の高木で、インドから東南アジアにかけて栽培されている。単幹で直立し、扇のように広がった3mほどの葉が噴水のように着生している。

葉は、古くは経文など文字を書くために使われ、日本ではサンスクリット語のpattraを音訳した貝多羅葉（ばいたらよう）と呼ばれており、日本名のタラバヤシはこの「多羅葉」から来ている。

現在の使い方は、展開前の若葉を使うことが一般的であるが、葉軸は椅子やテーブルなどの家具の原材料として使われるほか、ばらした葉片から表皮を剥ぎ取り、これ撚って作った紐は、そのまま使われたりカバンなどを編む材料として使う。成長した葉は屋根を葺くために使われたり、タバコの葉を梱包するのに使われるほか、組物材料として帽子やゴザ、カゴなどを作るために使われる。

また、ヤシの種類に共通する活用法ではあるが、花穂（かすい）を切り落とした切り口から出る花序液を集め、発酵させて酒や酢も作られることがある。

### 生物分類

Family 科  
*Arecaceae* ヤシ科

Species 学名  
*Corypha utan* Lam.

(※参考) Local Names 現地名  
Tnaot Tang(C), Buri (P)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture,  
Construction Materials,  
Food & Beverage  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具、建材、食品



©Philippine Raw Materials  
Catalogues

G/H/H/F-5

## Silk 絹

絹は、カイコガやヤマムギなどの繭から取れるもので、日本などで飼育されているカサンの場合、繊維の長さは1000m以上にもなり、天然繊維としては唯一の長繊維である。

繭から取り出した状態は生糸と呼ばれるが、表面にはセシリンという膠質の物質がついており、そのままでは非常にごわごわした風合いである。従って通常はアルカリで精練して（セシリンを取り除いて）、光沢のある柔軟な繊維にしてから糸にする。

絹は、フィブロインというたんぱく質から成っており、たんぱく質の層が光沢をもたらすとともに、繊維の断面が三角形であることからくるプリズム効果も、絹の光沢を美しいものにすることに役立っている。

また光沢以外にも、柔らかい、軽い、吸湿性がある、強いなど、様々な特徴を有している。

ラオスやカンボジアなどでは、黄金の繭を作るカンボウジュというカサンの原種も飼育されている。

これらの糸は、緋（インドネシアではイカット (ikat)、タイやラオスではマットミー (mudmee)）や浮織などの技法が活用されて織物となり、伝統的な衣類だけではなく、ベッドカバーやクッションカバー、テーブルクロスとしても活用されている。

またインドネシアでは、ヤマムギ科のクリキュラ (*Cricula Triphenestrata*) の黄金の繭やヨナグニサン (*Attacus atlas*) の茶褐色の繭が利用されはじめており、布だけでなく工芸品が作られている。

### 生物分類

(※参考) Local Names 現地名  
Sutera(B)(I)(M), Sotr (C), Mai  
Morn (L), Mai (T), To Tam(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品



©Philippine Raw Materials Catalogues

G/H/H/F-7

**Water Hyacinth**  
**ホテイアオイ、**  
**ウォーターヒヤシンス**

熱帯・亜熱帯アメリカ原産の浮き草性多年生水草。世界中の熱帯・亜熱帯域の池や川、沼などで生育する。種子による増殖のほか、茎を伸ばして新芽から新しい株を作る。繁殖力が非常に強い。特に静水域では船などが通れないほどに短期間で水面を覆い尽くす。繊維状の根が水面下で繁茂し、からみ合うため、一度はびこってしまうと防除に苦労する。葉柄がふくらみ浮き袋の役目を果たすため、水面に浮くことができる。直径3cmほどのうす紫色の花を短穂状に着け、6枚の花びらのうち1枚には黄色の斑紋がある。観賞用にも十分なりうる涼しげで鮮やかな花だが、一日で花茎が折れ曲がり花の部分は水中にもぐり、果実を水中で生長させる。やがて成熟した果実から水中に種子がばらまかれる。

その旺盛な繁殖力から有害視されるきらいもあるが、水中の窒素やリンを多く吸収することから水質浄化に利用する試みがされている。栄養価は低いものの若い芽や花序を食用にしたり、家畜の飼料にする。また、乾燥させた茎は編み込んでカゴや家具に加工する。近年、ホテイアオイを原料とした家具類が輸入され、ざっくりとした手触りとあたたかな風合いが人気を集めている。

生物分類
Family 科 <i>Pontederiaceae</i> ミズアオイ科
Species 学名 <i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solms-Laub.
(※参考) Local Names 現地名 Kang Kong(B), Kam Phloc (C), Phak Thop-Cha-Wa (L)(T) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
 Handicraft/Furniture  
 主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
 手工芸品、家具



©CITEM

G/H/H/F-8

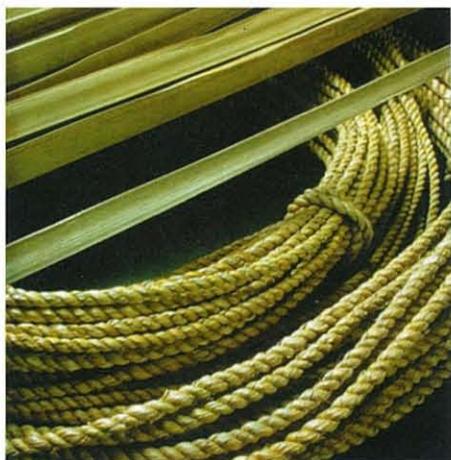
**Wild Sugar Cane,**  
**Thatch Grass**  
**サトウキビ(野生種)**

イネ科の多年生草本植物。インド北東部や東南アジアの一部で栽培されているチクシャ (*S. sinense* Roxb.) の育種親である。ジャワ、インド、台湾などの熱帯に広く分布する。高さ1~3.5mになり、50cmほどのザラザラとした細長い葉を持つ。円錐花序は白く15~30cmでとても目立つ。

植物体を焼いて出た灰からは塩が抽出できる。また茎は柵やいけすの囲い、編み込んだものを壁材として利用したり、飼料にする。また割いた茎でホウキ、帽子、すだれ、写真立て、壁掛け、果物かごなどを作る。序は時にマクラの詰め物になり、花柄は帽子を作るのに利用される。

生物分類
Family 科 <i>Poaceae</i> イネ科
Species 学名 <i>Saccharum spontaneum</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Gelagah(B), Aom Pov (C), Tebu (I)(M), Talahib (P), Mia Duong(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
 Handicraft/Furniture  
 主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
 手工芸品



©Philippine Raw Materials Catalogues

G/H/H/F-9

## Seagrass ヤエヤマアブラガヤ

### 生物分類

Family 科  
*Cyperaceae* カヤツリグサ科

Species 学名  
*Rhynchospora  
corymbosa* (L.) Britt.

(※参考) Local Names 現地名  
Rumpai Laut(B), Tikiw (P)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具

カヤツリグサ科の多年生草本植物。世界中の熱帯地域の湿地や水田地帯に生える。日当たりの良い砂地や泥地を好み、草丈は50~100cmでススキのような外観である。ヤエヤマアブラガヤはアブラガヤの近縁種だが、ホタルイ属ではなくミカツキグサ属に属する。フィリピンではSeagrassと呼ばれるが、海に生息する*Halophila johnsonii*とは別物である。

ヤエヤマアブラガヤを編み込んで、カゴ、フードカバー、キャンドルホルダー、鉢、トレー、マットなどの製品を作っている。



©Wikipedia

G/H/H/F-12

## Screw-pine アダン

### 生物分類

Family 科  
*Pandanaceae* タコノキ科

Species 学名  
*Pandanus tectorius*  
Soland ex Parkins.

(※参考) Local Names 現地名  
Daun Pandan(B)(M), Pandan  
Dagat (P)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture,  
Food & Beverage  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具、食品

タコノキ科の木本生殖物で主に熱帯の海岸付近に分布する。高さ約6mにまで生長し、1~1.5m程度の濃緑色の細長い葉が枝の先端に着く。葉の縁には鋭いトゲがある。幹からは太く枝分かれをしない気根を多数出し、その姿はまるでタコのようなものである。雌雄異株で、雄株は苞に包まれた穂状花序を成し、甘い香りがする。雌株は葉の基部にやはり多くの雌花が集まった球状の花序を成し、やがて楕円形の果実が集まったパイナップルのような集合体になる。果実は果柄が長く、垂れ下がるように結実し、未熟時に緑色だった果実は成熟にしたがい黄色く、そして赤熟し、一つ一つの果実がばらけて落ちる。成熟果はパイナップルのような甘い香りがして、基部は多汁質で甘酸っぱい。

タコノキ(*Pandanus boninensis* Kurz)と混同されやすいが、タコノキはアダンよりも大型で、果実の先端が3~4に裂け凹凸の激しい球状(アダンは5~6裂でなめらかな球状)を呈し、赤熟せず、濃黄色である。

主に葉を利用し、乾燥後、編み込んで敷物やかごなどを作るほかに、香り付けに使い、米を炊くときに一緒に葉を入れると古いコメも新米のような香りになるという。日本でも最近パンダンリーフ(タイ語ではバイトゥーイ)が売られているが、ニオイタコノキという別の種類であり(*P. odoratus* Ridl.)、菓子を作るときなどに使う。また新芽は食用にもなる。気根からは丈夫な繊維が得られ、ロープなどに加工される。また、そのユニークな外観から鑑賞樹としての需要が高く、斑入りの品種もある。



©CITEM

G/H/H/F-13

## Capiz マドガイ、窓貝

マドガイ科の二枚貝で、殻長は8センチほどである。貝殻は円形で、右の殻は炭酸カルシウムの結晶でできており、平らで薄く、白色半透明。熱帯の浅海の青灰色の泥底に生息している。和名の由来は、昔、ガラスがなかった時代に、中国やフィリピンで窓として使用されたことに由来する。

フィリピンでは象眼（インレー）、ファッションアクセサリやボタン、手工芸品（風鈴・モビールなど）が作られているが、最近では、殻を着色してクリスマスの飾りなども作られている。

ひとつひとつの微妙な薄さや紋様の違いと、触れたときの涼しげな音がカピス製品の特徴である。

### 生物分類

Family 科  
*Placunidae* マドガイ科

Species 学名  
*Placuna placenta* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Pleaur Hoiy (L)(T), Kapis (P)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture,  
Food & Beverage

主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、食品



©Wikipedia

G/H/H/F-14, CM-4

## Teak チーク

クマツツラ科の落葉高木で高さ30~45m、幹の直径は2~3mに達するものもある。大きな楕円形の葉は乾期に落葉し、幹の生長も停止する。タイ北部からマンマー、インドの季節風地帯に分布する。

材は金色の光沢を有し、伐採時は暗黄褐色であるが次第に黒褐色へと変化し、重厚な雰囲気が漂う。気乾比重は0.57~0.76で材質は硬いが加工しやすく、かつ乾燥しても狂いが少ない。病害虫に強く、耐朽性に優れている。これらの優れた特性から、船舶や車両の内装や建材、家具などに加工され、非常に高値で取引される。薄い化粧板に加工し、表面の装飾に用いることもある。クワンエリザベス2世号のブリッジや内装にも用いられている高級木材の一つである。

### 生物分類

Family 科  
*Vervbenaceae* クマツツラ科

Species 学名  
*Tectona grandis* L. f.

(※参考) Local Names 現地名  
Kayu Jati (B)(I)(M), Deum Mai  
Sak (C), Mai Sack (L)(T),  
Go Tec(V)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Furniture,  
Construction Materials  
主な用途: 家具、建材



©Philippine Raw Materials Catalogues

G/H/H/F-15

## Rattan Palm, Rattan

トウ、ラタン

つる性ヤシ類のトウ類の総称で、トウ属 (*Calamus*)、キリンケツ属 (*Daemonoropus*) など数属、約375種を有し、インドからマレーシアの熱帯地域に分布する。

陽性を示し、暗い環境では生長を止める。しかし、明るい環境におかれるととたんに生長を再開する。

太く鋭いトゲを持った羽状複葉で、トゲを利用して他の植物などからみつぎ這い登る。茎は直径2~5cmのツル状で、長さ60~180mにも伸びる。

トゲを取り除いた茎は滑らかな手触りで、曲げに強くしなやかで加工がしやすいことから様々な籐製品に加工される。茎を細く割り、編み込んで家具やカゴに加工する。種類によっては若い芽を野菜として利用したり、茶色い鱗状の果皮に包まれた果肉を食用にするほか、「竜の血」と呼ばれる樹脂を取る。

### 生物分類

Family 科  
*Arecaceae* ヤシ科

Species 学名  
*Calamus* L.

(※参考) Local Names 現地名  
Rotan(B)(I)(M), P'dao (C), Whai  
(L)(T), Arurog/Palasan/Sika (P),  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具



©FIDA

G/H/H/F-17

## Manila Hemp, Abaca

マニラアサ、アバカ

Abaca(アバカ)はフィリピン原産のバショウ科の多年生草本植物で、バナナの近縁にあたる。水はけの良い火山灰土を好み、5~7mにまで生長する。外見はバナナに似ているが、葉の幅は狭く、密に束生する。また果実は食用にはならない。繊維材料としては1年半から2年おきに収穫が可能で、収穫後は根だけ残しておけばそこから次の個体が発生する。

葉の付け根部分(偽茎)からは繊維が得られ、マニラ麻と呼ばれる。名前からもわかるようにマニラ麻はフィリピンの特産品である。アバカ、セブ麻、ダバオ麻とも呼ばれ、芯に近い部分から得られる繊維ほど上質で淡白色を呈し、外皮に近い部分から得られるものほど褐色がかってくる。

マニラアサの繊維は、光沢に富み、湿気、光、淡・塩水にも強く非常に丈夫で、その強さは綿の3倍、サイザル麻の2倍ともいわれている。そのためロープ、船舶用の網、漁網の材料として適している。製紙材料としても多用されており、その仕上がりは薄くて丈夫であることから、紙幣やティーバッグ、不織布など特殊な用途に用いられる。また、生地に加工した場合、手触りが硬いことから紡績原料にはどちらかというとな向きとされてきたが、逆にその独自の風合いを家具や雑貨類に生かした製品が近年出回っている。

### 生物分類

Family 科  
*Musaceae* バショウ科

Species 学名  
*Musa textilis* Nee

(※参考) Local Names 現地名  
Abaka (P)

(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: ギフト用品、インテリア用品、  
手工芸品、家具



©Tomoko KANETA

G/H/H/F-18, CM-2

Para Rubber Tree,  
Brazilian Rubber Tree  
パラゴムノキ

生物分類

Family 科  
*Euphorbiaceae* トウダイグサ科

Species 学名  
*Hevea brasiliensis*  
(Willd. ex Juss.)Muell.-Arg.

(※参考) Local Names 現地名  
Pokok Getah (B)(M), Deum Kao  
Sou (C), Yang-Pa-Ra (L)(T)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Construction Materials,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture  
主な用途: 建材、家具



©Jasmine Emporium.com

G/H/H/F-19, CM-6

Burma Padauk  
ビルマカリン

生物分類

Family 科  
*Fabaceae* マメ科

Species 学名  
*Pterocarpus*  
*macrocarpus* Kurz.

(※参考) Local Names 現地名  
Mai Dou (L), Kayu Ros (M),  
Pla Dou(T), Go Hong(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Furniture,  
Construction Materials  
主な用途: 家具、建材

ブラジル原産のトウダイグサ科常緑大高木。高温多湿の砂土を好み、高さ17~20m、栽培すると25~35mにまで生長する。樹皮は灰褐色の表皮に覆われ、その下に多数の乳管が走っている。乳管は螺旋状に時計回りで茎頂に向けて存在する。

幹を形成層まで切り進まない程度の深さに切りつけ (Tapping)を行い、切りつけた部位よりも下部に呑口 (Spout) を挿し込み、乳液 (ラテックス) の採集を行う。乳液は白から黄色で、明け方にもっとも浸出が多い。樹齢5~6年で乳液の採集が可能となり、樹齢が進むにつれて採集できる乳液量は増加すが、20年ほどすると採取量は減少し、樹の更新が必要となる。

大規模なプランテーション栽培がなされ、タイ・インドネシア・マレーシアで全世界の生産高の7割を占める。

乳液にはゴム質が35%程含まれ良質な天然ゴムの原料となる。採取された乳液は、水を加えて一定の濃度に調整した後、酢酸を加えて凝固させる。

ローラーで圧搾後、スモーク室で乾燥、シートの状態で輸出し、様々なゴム製品に加工される。

木材としても利用できる。気乾比重0.56~0.64、淡いクリーム色を呈す。家具などにも加工されるが製材歩留まりが悪いため、主にパルプや活性炭の原料として利用される。

マメ科の大高木で高さ10~25m、大きなものでは35mにまで生長する。タイ北部、ミャンマー、ラオス、ベトナム、カンボジアに分布する。多くは自然林からの伐採に頼っている。人工造林にも用いられる。

木材として利用し、家具、楽器、床材、船材となる。材は硬く丈夫で、特に心材は耐久性に優れている。辺材は淡い黄色、心材は赤褐色を呈し、木目が美しい。上質な材はカリン (花欄) とよばれ唐木の一つとして珍重されている。また、材は褐色の染料としても利用される。



健康(健康食品・化粧品)

Health & Wellness



©Wikipedia

生物分類

Family 科  
*Annonaceae* バンレイシ科

Species 学名  
*Cananga odorata* (Lamk.)  
Hook. f. et Thoms

(※参考) Local Names 現地名  
Kadang Ngea (C), Ilang-Ilang (P),  
Kra Dang Nga(T), Ngoc Lan Tay(V)  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

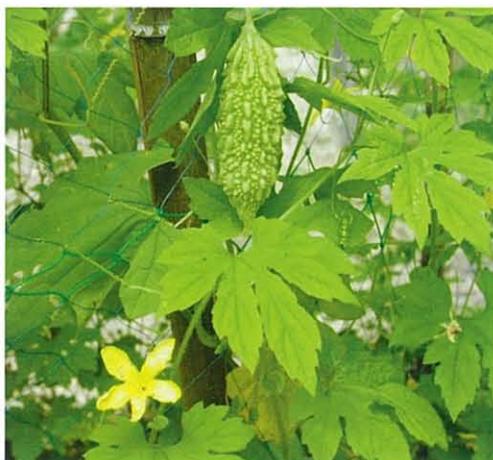
Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 化粧品

H&W-1

Ylang-Ylang  
イランイランノキ

バンレイシ科の熱帯常緑高木。酸性土を好み、熱帯多雨林に生育する。高さ10m前後、時に40mにまで生長する。黄緑色の6枚の萼花弁を持つ花を葉腋に着ける。萼花弁は細長く、ねじれている。10個前後の果柄と果実を持ち、集合果となる。果実は球形もしくは卵形で、未熟時は緑色だが、成熟に従って暗紫色になる。Ylang-Ylangという名前はタガログ語の「花の中の花」という意味に由来する。

花はジャスミンのような甘い香りが強く、香料植物として利用される。花を蒸留して得られる精油には、催淫効果やリラックス効果、高血圧の改善、皮脂抑制効果があるとされ、アロマオイルとしても人気がある。また最高級の香水の一つとして評価され高値で取引される。採油率は約0.5%である。品質の良い精油は透明度が高く黄色だが、品質が低下すると濁りが出る。



©Kazuo YAMASAKI

**H&W-2**

**Balsam Pear**  
ニガウリ、ゴーヤー (ツルレイシ)

生物分類
Family 科 <i>Cucurbitaceae</i> ウリ科
Species 学名 <i>Momordica charantia</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 MaReah (C), Ma Ra (L) (T), Ampalaya (P), Kho Qua (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage,  
主な用途: 健康食品、食品

インド原産のウリ科の一年生草本つる植物。高温下で繁茂し、開花も旺盛となる。雌雄異花・同株であり、人工授粉を施さなくても虫媒によりよく結実する、開花後15~20日の未熟果を収穫し利用する。果皮にはゴツゴツとした無数の突起があり、未熟果の果皮は緑色、成熟に従い黄化し最終的に裂開する。品種によって果実の大きさは異なり、小さなものでは5cm程度、大きなものでは30cm程度にまで生長する。食用には果皮を供するが、独特の苦味があり、この突起が細かく小さなものほど、また緑色が濃いものほど苦味が強いといわれている。

未成熟の種とスポンジ状の果肉を取り除き、果皮を野菜として利用するのが一般的で、水にさらしたり塩で揉むことで苦みが抑えられる。生食の場合は食感がやや硬いため薄くスライスすることでシャキシャキとした歯ごたえを楽しめる。油や肉との相性が良く、炒め物やスープは東南アジアから中国、日本では九州や沖縄で日常的に食卓に上ってきた。また、健康補助食品的に果皮を生ジュースにしたり、乾燥させて煎じ、茶にして飲用する。

苦み成分のモルデシン(momordicine)には健胃作用や神経覚醒作用が、アミノ酸の一種であるシトルリン(citrulline)には血行促進作用があり、またビタミンCなどの水溶性ビタミンを多く含むことから、夏バテや疲労回復に効果があるとされ、健康野菜としても人気が高い。また、完熟種子には共役リノレン酸が豊富に含まれており、脂質分解酵素のリパーゼの活性を高めるといわれることから、ダイエット食品としても利用されている。



©EDP, MOC Cambodia

**H&W-3**

**Greater Galangal**  
ガランガ、コウズク、  
ナンキョウソウ

生物分類
Family 科 <i>Zingiberaceae</i> ショウガ科
Species 学名 <i>Alpinia galanga</i> (L.) Swartz
(※参考) Local Names 現地名 Halia (B), Rumdeng (C), Khar (L) (T), Halia Siam (M), Luya (P) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage  
主な用途: 健康食品、食品、化粧品

インド東部原産のショウガ科単子葉植物。インドからマレーシア熱帯地方に広く分布している。霜や過湿にあたると根が腐食する。ほどよく湿度に富み、かつ水はけの良い、肥沃な土地を好む。日差しの強い地域では半日陰に置く必要がある。高さ2mほどに生長し、茎頂に白い小花を多数咲かせ、薄紅色で1cmほどの丸い果実を結ぶ。小花は野菜としても食される。地下には肉質の塊根を持ち、ショウガのような香りと辛みを持つ香辛料として利用される。タイではカーとよばれ、トムヤムクンをはじめとする多くの料理に使われている。根茎には体温上昇、健胃、鎮痛、殺菌効果を持つといわれ、薬用植物としても栽培されている。生または乾燥させたものを使うほか、精油を抽出しアロマオイルとしても利用される。精油に含まれる主成分はシネオール(cineole)でその約6割を占める。また、ガランガに含まれるフェニルプロパノイド誘導体には発ガン物質が引き起こす遺伝子の突然変異を抑制する作用(抗変異原性)があり、その新たな薬理効果が期待され現在も研究が進められている。



©Wikipedia

H&W-4

## Purple Coneflower エキナセア、ムラサキバレンギク

北米原産のキク科の多年草植物。高さ60~100cmになり、花は赤紫色の舌状花（いわゆる花びらに見えるところ）と黒紫色の管状花（いわゆる雄しべや雌しべに見えるところ）から構成され、管状花は花の中心に丸く盛り上がり、舌状花が垂れ下がるようにその周囲を埋める。耐寒性はあるが、多湿に弱い。

観賞用、もしくは切り花として使われ、舌状花を取り除き、管状花だけの状態で利用することもある。また抗菌、抗ウイルス作用および免疫強化に効果があるとされ、抽出物をサプリメントに加工したり、植物体全体をハーブティとして利用する。また、風邪の予防に効果があるとされ、のど飴などにも配合されている。

生物分類
Family 科 <i>Asteraceae</i> キク科
Species 学名 <i>Echinacea purpurea</i> Moench
(※参考) Local Names 現地名 Echinacea (I)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品



©Wikipedia

H&W-5

## Patchouli, Pachouly パチョリ

フィリピン原産のシソ科多年生草本植物。茎は根元から分枝し、高さ30~80cmの草丈となる。長さ8~10cm、縁がギザギザと波打った卵形の葉を着け、葉の裏面には細かい毛が密生する。温暖多湿な季候を好み、直射日光の当たらない肥沃な土地が栽培に適している。フィリピン、マレーシア、インドネシアなど東南アジア地域およびインドで栽培されている。植え付け後、6ヶ月ほどで第1回目の収穫が、その後おおむねの更新時期である3~4年目まで、年1~2回の収穫が可能である。収穫部位は葉および葉柄である。

収穫した葉および葉柄からはパチョリ油(Patchouli Oil)と呼ばれる精油が得られる。この精油はインドやヨーロッパにおいて古くから香水の原料として利用されている。エキゾチックなムスクの様な強い香りがする。収穫後、4~5日間干したものを蒸留することで淡褐色ないし暗褐色の粘質の精油が得られる。干して乾燥させることで収油率も上がり、また品質も向上する。また、葉柄の割合が増えるほど、収油率、品質は低下する。精油を放置するとパチョリアルコール結晶(Patchouli camphor)が析出する。精油は消化器系疾患や喘息、解熱鎮痛に効果があるとされる。また衣類や酒、石けんなどの香り付けにも用いられる。インドでは衣類の香り付けに使うことで防虫効果を得ている。また、精油を取り出さずに全草を乾燥したものは広かつ香とよばれる漢方薬で、かつ香の代用品として日本に輸入されている。

かつ香…*Agastache rugosa* (Fisch. et Mey.) O. Ktze カワミドリ  
広かつ香…*Pogostemon cablin* Benth パチョリ

生物分類
Family 科 <i>Lamiaceae</i> シソ科
Species 学名 <i>Pogostemon cablin</i> Benth
(※参考) Local Names 現地名 Noac Huong(V)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 化粧品



©Kazuo YAMASAKI

### H&W-6

Cassia, Cassia Lignea,  
Chinese Cinnamon

ケイヒ、シナニッケイ、カシア、トンキンニッケイ (東京肉桂)

生物分類
Family 科 <i>Lauraceae</i> クスノキ科
Species 学名 <i>Cinnamomum cassia</i> Presl
(※参考) Local Names 現地名 Kayu Manis(B)(M), Obchuey (T), Vo Que(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage,  
主な用途: 健康食品、食品

中国、インドシナ原産の高さ15mくらいになる常緑樹で、黄色い小花を多く咲かせ、直径1cmほどの黒い楕円球形の果実になる。

樹皮を剥ぎ乾燥させたものを粉末に加工し、香辛料として料理や菓子に利用する。刺激的な香りが特徴的で、シナモンの代用品として使われることから混同されやすいが、あくまでカシアでありシナモンとは区別される。甘い香りが特徴的な真正シナモンはセイロンニッケイ (*C. zeylanicum* Nees) であり、カシアはそれと比べて辛みが強く、甘みが少ない。

樹皮は主幹や枝から採取するが、乾季よりも雨季の方が剥皮しやすいといわれる。幹や太い枝から採取したものは、滑らかで円筒状に丸まったシナモンとはその見た目が大きく異なりまさに樹皮そのものであるが、カシアではむしろそのようなものが高級であるとされる。

精油には解熱、鎮静作用のあるシンナムアルデヒド(cinnamaldehyde) やタンニンを含み、漢方では「桂皮」とよばれ、健胃、体温上昇、発汗、解熱、鎮痛薬として広く利用されている。



©Kazuo YAMASAKI

### H&W-7

Turmeric  
ウコン

生物分類
Family 科 <i>Zingiberaceae</i> ショウガ科
Species 学名 <i>Curcuma domestica</i> Valet.
(※参考) Local Names 現地名 Kunyit(B)(M), Romia, Ro mead (C), Kee Minh (L), Luyang Dilaw (P), Khar Minh (T), Nghe(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage,  
主な用途: 健康食品、食品

インド原産のショウガ科単子葉植物。地下には直径3~4cmの輪状の節を持つ節くれだった根茎から、長い柄を持った楕円形の葉を伸ばし、高さ40~100cmの株になる。先端に花穂を着けた20~40cmの花柄を伸ばし、黄緑色の苞に包まれた白黄色の花を咲かせる。日本では秋口に開花することから秋ウコンの名が付く。温暖湿潤で直射日光の当たらない土地を好み、インドから東南アジアを中心とした熱帯・亜熱帯地方で栽培されている。

根茎の皮を剥くと鮮やかなオレンジ色の根肉が現れる。生のままつぶす、すり下ろすなどして香辛料や食品着色料として利用するほか、5~6時間煮詰めた後に乾燥させ、それを粉末にしたターメリックが世界各地で利用されている。

ターメリックはカレー粉の主原料であり、また、タクアン漬けやバターの色づけにも利用されている。その黄色い色はクルクミン(curcumin) 由来であり、秋ウコンに特異的に含有される成分である。そのほかにもクルクメン(curcumen)、シネオール(cineole)、アズレン(azulene)、カンファー(camphor)、ターメロン(turmeron)などを含む

これらの成分には肝機能改善、血行促進、止血効果、健胃、抗菌・防腐作用、抗ステロイド性炎症作用、強心作用、利胆作用があるとされ、ウコンは漢方薬としても用いられている。

また、根茎を煮詰めた後の熱水抽出液は染料としても用いられ、淡黄色から橙色の発色を生じ、またアルカリで赤く変色する。綿織物を染色したインド更紗が有名である。



©EPD, MOC Cambodia

H&W-8

## Ginger ショウガ

生物分類
Family 科 <i>Zingiberaceae</i> ショウガ科
Species 学名 <i>Zingiber officinale</i> Rosc.
(※参考) Local Names 現地名 Halia (B)(M)(V), K'Nhei (C), Jahe(I), Khing (L) (T), Luya (P-Generic), Gung(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness  
主な用途: 食品、健康食品

50属、1200種を有し、その大部分はインドからマレーシアにかけての熱帯雨林に分布している。高温多湿を好み、寒さ、乾燥に弱い。黄緑色の苞に包まれた穂状の花を咲かせ、その花は観賞用としても十分利用し得るが、温帯では花は希にしか着かない。地下部には、ゴツゴツと節くれだった根茎を持ち、商業的には主にこの部分を利用する。

根茎は生育ステージによって味や食感、香りが異なる。初秋に収穫される若根は、肉が白く食感も滑らかで柔らかい上にさわやかな香りを持ち辛みもそれほど強くはないため、日本では甘酢漬けに加工した食品が人気で、特に寿司には欠かせない。若芽も若根同様に甘酢漬けにして油の強い魚料理などに添えられる。一方、生育が進むに連れて、肉は黄色く食感に繊維質を感じるようになり、また味、香り共に辛味を増すことからすり下ろす、きざむ、千切りにするなどして薬味として利用したり、日本では梅酢につけ込んだ紅ショウガも人気がある。また、ジンジャーエールなどの飲料や、キャンディ、焼き菓子などにも用い、世界中で一般的にかつ様々な用途に用いられている。また、絞り汁にはタンパク質凝固作用があり、中華圏には牛乳を生姜の絞り汁で乳化させたデザート「薑汁撞奶(生姜ミルクプリン)」がある。

ショウガの持つ辛味成分ジンゲロン(zingeron)およびショウガオール(shogaol)は、解毒、発汗、健胃、臭み消し、抗炎症作用を持つことから、食品としてだけでなく生薬として用いられることも多い。漢方薬の「葛根湯」にも生姜は含まれており、昔から風邪に対する民間療法にも用いられている。



©Wikipedia

H&W-10

## Malabar Grass レモングラス(東インド型)

生物分類
Family 科 <i>Poaceae</i> イネ科
Species 学名 <i>Cymbopogon flexuosus</i> (Neesex Steud.) Wats.
(※参考) Local Names 現地名 Serai (B)(I)(M), SleK Krey (C), HuaO See Kai (L), Tanglad (P), Ta Krai (T), Sa Chanh(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage  
主な用途: 化粧品、健康食品

レモングラスはイネ科の単子葉多年生植物で約30種がアフリカ、アジアの熱帯・亜熱帯地域に分布している。大きく分けて西インドレモングラス(*Cymbopogon citratus* Stapf)とコチンレモングラス(*Cymbopogon flexuosus* Stapf)に分かれ、後者が東インド型とよばれるものである。

外見はススキに似ていて、高さは2m程度まで生長する。葉は長さ90cm、幅1.5cm程度で、葉にレモンに似た強い香りを持つ。砂質土壌で、高温多雨、日照と降水が適当に入り交じる地域を好む。

レモングラスは、そのものを味わうというのではなく、香辛料的にその香りを楽しむ調理がなされ、タイ料理で世界3大スープにも挙げられるトムヤムクンをはじめとした様々な東南アジアの料理に多様されている。また香り付けのみならず、殺菌効果も期待されている。

レモングラスに含まれる主な香り成分はシトラール(citral)、*d*-シトロネラール(*d*-citronellal)、ゲラニオール(geraniol)であり、コチンレモングラスは西インドレモングラスと比べてシトラールの採集率が高い。シトラール、シトロネラールには虫に対する忌避効果があり、そのまま燻す、もしくは精油として用いるだけでなく、虫除けを目的とした線香やすだれなどに加工されている。また、その香りには精神の緊張をほぐす効果があるといわれており、アロマテラピーにも精油が利用されている。



©Kazuo YAMASAKI

生物分類
Family 科 <i>Asteraceae</i> キク科
Species 学名 <i>Blumea balsamifera</i> DC.
(※参考) Local Names 現地名 Sambong (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品



©Kazuo YAMASAKI

生物分類
Family 科 <i>Malvaceae</i> アオイ科
Species 学名 <i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Som Phor Dee(L), Bunga Raya (M), Gumamela (P), But giam (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Food & Beverage,  
Health & Wellness,  
主な用途: 食品、健康食品

## H&W-11

Ngai camphor-plant,  
Ai camphor-plant  
タカサゴギク、カキノウコウ、サンボン

インドから中国大陸南部、マレーシアにかけて分布する高さ2m前後のキク科多年生草本植物。全体的に毛茸(もうじ)に覆われていて、直径6~8mmの黄色い毛房状の小さな花を多数咲かせ、長さ10~25cmの楕円形で縁がギザギザした葉を有する。栽培種というよりは野生種で、日当たりの良い痩せた土地に生育する。

葉から得られる精油には*l*-ボルネオール(*l*-borneol)が含まれ、竜脳(りゅうのう)の代用品として利用されてきた。竜脳は樟脳(しょうのう)と香りはよく似ているが、その揮発性がやや低い。爽やかな香りを生かした香料や清涼剤として利用されるほか、虫に対して忌避作用を持つため防虫剤の原料としても利用されている。また、葉を煎じて茶として飲用したり、入浴剤、直接患部に貼り付けることで、発汗、解熱、強壮、下痢・腹痛、駆虫、止血、鎮痛効果が得られることから、薬用としても利用価値がある。

夏場に成分をため込んだ葉を秋から冬にかけて収穫し*l*-ボルネオールの結晶体を得るが、その歩留まり率は0.1%程度であるといわれ、現在では竜脳は樟脳の還元などによって合成されている。

## H&W-12

Roselle,  
Jamaica Sorrel  
ロゼル

アフリカ原産のアオイ科の直立性1年草。世界中の熱帯地方に広く分布している。基部から叢生し、一般的に赤みを帯びた無毛の茎を持ち、高さ2.5mほどまで生長する。3~5裂した手のひらのような葉を持ち、その葉腋に直径5cmほどの淡黄色で中央部が暗赤色の花を咲かせる。花は一日でしぼみ、その後萼の部分が肥大してくる。

萼の部分は多重質で酸味があり、食用に供する。きれいな赤色を呈し、ジャムやゼリー、香辛料として利用するほか、発酵させてロゼル酒(sorrel drink)をつくる。乾燥させたものは煮出して茶として飲用されるが、東南アジアでは砂糖を入れたものを冷やして飲用することが多い(タイ: ナムクラチアップ)。また、ブラジル日系人の間では、梅干しの代用品として塩漬けにしたロゼルが利用されている。赤色素であるアントシアニンが多く含まれることから、眼精疲労に効果があるとされる。またクエン酸、酒石酸、ビタミンCを豊富に含むことから疲労回復や食欲増進作用もある。

茎から得られる繊維はロゼル麻とよばれ、硬い光沢があり、ジュートの代用品にもされる。若葉や若い果実を野菜として利用するほか、種子からは油がとれる。



©Kazuo YAMASAKI

### H&W-13

## Five-leaved Chastetree, Negundo Chastetree 台湾ニンジンボク

中国中南部原産で中国からインドに分布する落葉中低木。叢状に茂り2~5mの高さに生長する。緑のギザギザした細い卵形の5枚の小葉が分裂した手のひらのような葉を持つ。青紫色をした長さ6,7mmの小さな筒状の花が円錐花序を形成する。寒さ、乾燥に耐え、日当たりの良い水はけの良い土地を好み、ガーデニングプランツとしても利用される。

薬用植物としても栽培がされており、茎や葉は駆虫、下痢に、果実は、鎮静・鎮痛、鎮咳・去痰、抗マラリア、鎮痛作用を持ち漢方薬の原料になっている。また、茎や葉を燻すことで蚊よけになり、果実は茶のなどの香り付けに使われるほか、樹皮は製紙原料にもなる。

生物分類
Family 科 <i>Vervbenaceae</i> クマツヅラ科
Species 学名 <i>Vitex negundo</i> L. var. <i>negundo</i>
(※参考) Local Names 現地名 Lagundi (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品



©Wikipedia

### H&W-14

## Indian Mulberry ノニ、ヤエヤマアオキ

アカネ科の常緑小高木。東南アジア~オーストラリア原産で、東南アジア、ハワイなど世界中の熱帯に分布する。日本でも沖縄地方および小笠原諸島に自生する。高さ3~6mに生長し、無毛のつややかな黄緑色をした大きな卵形の葉をつける。白い集合花を咲かせ、やがて長さ4cm程度で内部が空洞のまるでイモムシのようなゴツゴツとした光沢のある集合果を着ける。未熟時は黄緑色で、成熟に伴いクリーム色に変化する。

主に果実をジュースに加工して利用し、太平洋諸国では産業としてノニジュースを製造・輸出しており、日本にも多く輸入されている。完熟果は異臭ともいえる独自の臭気(主にカブロン酸)を含むが、糖尿病、心臓病、高血圧に効果があるとされ、健康飲料として人気を博している。しかし、その健康効果についていくつかの機関が疑問視しており、また飲用により急性肝炎を引き起こした例も報告されている。

樹皮や根にはモリンジン(morindin)やアントラキノン類を含み、赤褐色の染料となる。またアントラキノン類は下剤としても働く。

生物分類
Family 科 <i>Rubiaceae</i> アカネ科
Species 学名 <i>Morinda citrifolia</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Ple Nhor (C), Mengkudu(I), Maak Nhor(L), Noni(M), Ton Nhor(T), Look Yaw, Trai Nhau(V)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品



©Wikipedia

### H&W-15

## Queen Crape myrtle, バナバ、オオバナサルスベリ

東南アジア原産の15~20mもの高さになる落葉高木。霜に弱く、肥沃で水はけ・日当たりの良い土地を好む。枝の先端に直径4~8cmの花が集まった円錐花序をつける。花は細かく縮れ、開花時は薄桃色をしているが、徐々に紫色に変化する。

幹は木材として用いられ、心材は褐色で気乾比重0.68、床材や家具に利用される葉には止血作用があるとされ、外傷の止血や産後の止血に用いられてきた。葉に含まれるコンソリン酸 (consorin acid)にはグルコースの細胞への吸収促進作用を持ち、血糖値上昇抑制作用があることが明らかにされており、ミネラルを多く含み、ノンカフェインであることから健康茶として利用されている。また、食物繊維が豊富なため、湯がくなどして食べることで便秘解消などの効果が得られる。

生物分類
Family 科 <i>Lythraceae</i> ミソハギ科
Species 学名 <i>Lagerstroemia speciosa</i> Pers.
(※参考) Local Names 現地名 Banaba (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品



©Wikipedia

### H&W-16

## Orange Jasmine, Cosmetic Barktree(Material for Thanakha) ゲッキツ (タナカの原料)

沖縄~東南アジア原産のミカン科常緑小高木。石灰岩地に自生し、3~6mの高さに生長する。樹皮は薄く、白灰色を呈す。白い小さな花を着け、甘い香りが強いことから英名にJasmineの名がついたと思われる。果実は長さ1cmほどの卵形で、未熟時は緑色であるが成熟につれて赤く変化する。ミカンのような香りがし、生食、ジャムなどに加工される。花や果実がかわいらしく香りが良いことから観葉植物として人気があるほか、生け垣にも利用される。

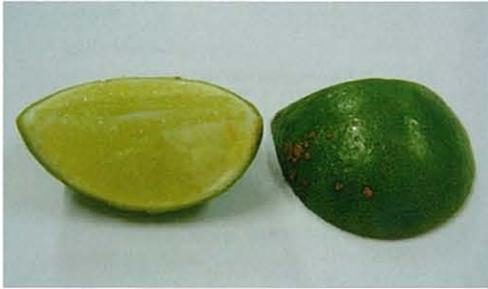
ミャンマーでは古くからThanakha (タナカ) という名でゲッキツや *Feronia limonia* (L.) Swingle (ミカン科, 英名: Indian Wood Apple, Elephant Apple) などの樹皮を粉末化したおしろいが日焼け止めとして利用されてきた。近年、樹皮には紫外線防御効果があることが発見され、紫外線カットをうたう化粧品類に配合されている。

葉はカレーの香辛料としても使われる。また、葉と根には血行促進、鎮静、抗炎症、駆虫作用があるとされ、煎じ薬としても利用される。

材はきめ細かく光沢に富み、非常に硬く重い。丈夫で、細かい細工に向いていることから、彫刻や印鑑、櫛、刃物・農機具の柄や杖などに加工される。

生物分類
Family 科 <i>Rutaceae</i> ミカン科
Species 学名 <i>Murraya paniculata</i> (L.) Jack
(※参考) Local Names 現地名 Oren Jasmine (M), Thanakha (Mm), Hoa Lai Vang (V)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 化粧品



©DEP

生物分類	
Family 科	<i>Rutaceae</i> ミカン科
Species 学名	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle
(※参考) Local Names 現地名 Limau (B), Krouch' mar (C), Jeruk Nipis(I), Ma-Nao(T), Maak Nao, Limau Nipis (M), Ghanh San (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)	

Sector/s: Health & Wellness,  
Food & Beverage  
主な用途: 健康食品、化粧品、食品

## H&W-17

### Lime ライム

東南アジア原産のミカン科常緑低木。高さ3~5mになり、暗緑色で表面に光沢のある葉をつけ、葉腋には鋭いトゲがある。直径3cmほどの白い花を枝の先端部につけ、直径3~4cmの球形もしくは長球形の果実をつける。果皮は緑色または黄色で果皮が薄く、果肉は薄青緑色をしている。酸味が強く、やや苦みがかったさわやかな香りがする果汁をふんだんに含む、果実重の約5割が果汁で、6~8%の酸を含む。東南アジアで主に利用されているのは、ライムのうち、サワーライムと呼ばれる小果種である。

主に、果汁を調味料として用いるほか、飲料や菓子に加工して利用する。レモンと比較すると若干少ないものの、ビタミンCを豊富に含んでいる(レモン:45mg、ライム:33mg/100gFW)。また、フィンガーボールに半分に切ったライムを入れ、潰しながら指を洗うことで、臭み消しの効果が得られる。

精油はリモネン(limonene)、 $\gamma$ -テルピネン( $\gamma$ -terpinene)が主成分であり、心身のリフレッシュ、食欲増進効果があるとされ、アロマセラピーにも利用されている。また、各種香料としても使われる。



©Wikipedia

生物分類	
Family 科	<i>Simaroubaceae</i> ニガキ科
Species 学名	<i>Eurycoma longifolia</i> Jack
(※参考) Local Names 現地名 Pasak bumi (I), Tongkat Ali (B) (M), Cay ba binh (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)	

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品

## H&W-18

### Ali's Umbrella ナガエカサ、トンカット・アリ

インドネシアおよびマレーシア原産のニガキ科の常緑低木。東南アジアから西マレーシア地域に分布し、熱帯雨林に原生する。幹はほとんど分枝せず、生長が緩慢で幹の直径が15cm程度になるまでに約10年かかる。雌雄異株で、小さな花が集まった花序をつけ、長さ1~2cm、直径0.5~1cmほどの緑色の果実になる。果肉は濃赤色である。

樹皮や根を薬として利用するが、その味は非常に苦い。インドネシアやマレーシアではトンカットアリ(Tongkat Ali)と呼ばれ、精力強壮、疲労回復に、またマラリアの薬として昔から利用されていたが、近年、服用により男性ホルモンのテストステロンが増大することや、抗腫瘍作用を持つことが明らかとなり、コンビニエンス・ストアなどで売られるエナジードリンクに配合されたり、各種サプリメントに加工され出回っている。



©Akira UENO

生物分類
Family 科 <i>Zingiberaceae</i> ショウガ科
Species 学名 <i>Curcuma zedoaria</i> Rosc.
(※参考) Local Names 現地名 Plei (C), Jahe Hitam(I), KingDam(L)(T), Halia (M), Luyang Itim (P), Gung Den(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品

H&W-20

## Cochin turmeric, Long zedoary, Wild turmeric ガジュツ

インド原産のショウガ科多年生植物。インドやインドネシア、ラオスなどで栽培されている。紫色の筋の入った1mほどの葉を着け、桃～赤色の花は黄緑色の苞に包まれ、円錐形の総状花序を形成する。根茎は円筒状で外観はショウガに似ている。肉は白色で紫がかっている。

葉や花序を食用にすることもできるが、主に根茎を香辛料やデンプン源として利用する。根茎は苦みが強く、芳香に富む。1～1.5%含まれる精油の主成分はセスキテルペンアルコール (Sesquiterpenalcohol) である。また秋ウコン、春ウコンと異なり黄色色素であるクルクミンはほとんど含まない。香辛料としての利用のほか、古くから民間薬としても親しみが深く、強壯作用や、生理不順、高血圧、心臓病、痛風、胃潰瘍、アレルギーなどに効果があるとされ、多くのサプリメントが出回っている。



©Kazuo YAMASAKI

生物分類
Family 科 <i>Boraginaceae</i> ムラサキ科
Species 学名 <i>Ehretia microphylla</i> Lam.
(※参考) Local Names 現地名 Tsaang Gubat (P)
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness  
主な用途: 健康食品

H&W-21

## Scorpionbush フクマンギ

ムラサキ科の常緑低木で1～3mの高さに生長する。沖縄、中国、台湾、インド、マレーシアに分布している。

葉は長さ3～6cmのツヤツヤとした緑色で、その縁はノコギリ刃のようにギザギザと波うっている。5弁の小さな白い花を付け、果皮は赤く果肉は黄色い果実となる。果実内には4つの種が含まれている。

葉を煎じて茶として飲用するが様々な効用を持つことから健康茶として飲用すると良い。葉にはマイクロフィロン(microphylone)およびローズマリー酸 (rosmarinic acid) が含まれており、アレルギー疾患の原因となるヒスタミンの遊離を抑制することから、アレルギー、炎症、ヘルペスなどに効果がある。また、下痢や、胃腸炎、胃痛に効果があり、薬草として有効である。また、フッ化物を多く含むことから、煮出した液でうがいをすると、歯を強くしたり、虫歯を予防する効果がある。



©Wikipedia

**H&W-22**

**Star-Anise**

**スターアニス、トウシキミ**

生物分類
Family 科 <i>Illiciaceae</i> シキミ科
Species 学名 <i>Illicium verum</i> Hook. f.
(※参考) Local Names 現地名 Bunga Lawang(B)(M), Poch Kark [C], Sangke (P), Poy Kuk (T), Hoi (V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness, Food & Beverage,  
主な用途: 健康食品、食品

中国原産、シキミ科の常緑高木。6~8つの角を持つ星形をした直径3cmほどの集合果で、成熟すると茶色く木質化し割れ、扁卵型の茶色い種子がむき出しになる。シキミ (*I. anisatum* L.) の実とよく似ているが、シキミは植物体全体に猛毒物質のアニサチンを含み、誤食すると死に至ることもあり注意が必要である。

未熟果を収穫し、乾燥した物を粉末にしてスパイスとして利用する。アニスやウイキョウに似たスパイシーな香りと苦みを持ち、単独で、もしくは五香粉の原料の一つとして利用される。中国料理に多用される。果実に含まれるシキミ酸はインフルエンザの治療薬であるタミフルの原料の一つであり、また健胃、興奮作用があるとされ薬用植物としても利用される。

枝や葉、果実を水蒸気蒸留するとダイウイキョウ油 (Star Anise Oil) が得られる。アネトール (anethole) が主成分で、揮発性が高く、芳香油として料理や飲料などに用いられる。



©Wikipedia

**H&W-231**

**True Aloe, Barbados Aloe**

**アロエベラ**

生物分類
Family 科 <i>Liliaceae</i> コリ科
Species 学名 <i>Aloe vera</i> L.
(※参考) Local Names 現地名 Lidah Buaya (B)(I), Pro teal kantuy Krapue [C], Vanh-Hang-Jor-Ra-Ke (L)(T), Aloe Vera (M), Lo Hoi(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Health & Wellness, Food & Beverage,  
主な用途: 健康食品、化粧品、食品

バルバドス島原産の多年生多肉植物で、約300種を有するアロエ属のうちの一つ。Aloeとはアラビア語で「苦み」を、veraは「真実」を意味し、命名者のリンネが「アロエベラこそ真実のアロエだ」と発表したことからその名が付いたと言われている。

アロエ属の植物はそのほとんどがワシントン条約に該当するため、輸出入が制限されているが、アロエベラは対象外となっている。高さが1m程になる有茎種で、水はけ・日当たりの良い場所を好み、寒さに弱い。また挿し木繁殖には向かず株分けで増やす。一般的に出回っているキダチアロエ (*A. arborescens* MILL.) と比較して、葉の幅は広く、葉肉は厚い。

葉の表皮を除去すると、透明なゼリー質の葉肉が得られる。表皮には苦みがあるが、ゼリー質には苦みがなく無味に近いため、刺身として、またヨーグルトなどと併せてプリプリとした食感を楽しむなど、生食に向いている。

ゼリー質にはムコ多糖体を多く含むことから粘質に富み、水分調節機能に長けることから整腸作用があると言われている。また、擦り・切り傷や日焼け・火傷などの際に、ゼリー質を湿布または塗布することで、傷口を外界から保護しつつ潤いを与え、ゼリー質の水分が蒸発する時に発生する気化熱の作用により患部が冷却される。ムコ多糖体に結合しているリン酸塩およびタンパク質には粘膜や皮膚組織の修復作用があり、外傷治癒作用や消化性潰瘍・胃炎治癒作用があると言われている。

これらのことから、アロエベラは生食のみならず、サプリメント、健康飲料、化粧品、日焼けロション、軟膏、保湿効果を期待した洗剤・ソープ類への配合など、様々な製品への加工がなされている。



建材



Construction Materials



©CITEM

CM-1

## Volcanic Mudflow/Lahar 火山堆積物

### 生物分類

(※参考) Local Names 現地名  
Lahar (B)(P),  
Phuok Phnom Phlueng [C]  
(by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Construction Materials,  
Gift & Houseware/  
Handicraft/Furniture/  
Health & Wellness  
主な用途: 建材、ギフト用品、  
インテリア用品、手工芸品、家具、  
化粧品

火山堆積物は、日本では鹿児島県などで見られるが、火山から噴出した軽石や火山灰が堆積したものである。軽石は、液体状の溶岩が急速に冷やされて、水蒸気を放出し、結晶化する間もなく固まったものである。穴が多く、空気を含み、とても軽いので、火山爆発後、水に浮いているものが見られることもある。

フィリピンでは最近、道路舗装の際にアスファルトに火山堆積物を混ぜて使用するようになった。地元のタイル生産者は砕いた軽石を他の原料と混合し、建築や産業用途に使用に耐えられる安定した製品の開発に成功した。

火山堆積物の最もポピュラーな用途は、軽石のかけらそのもの、または樹脂と組み合わせての土産品などである。そのほか、大きな軽石を彫刻してインテリア用品やギフト用品とする。例としては、ろうそく立てや花びん、植木鉢、食卓用小物などがある。



©Wikipedia

**CM-3**  
**Marble Stone**  
**大理石**

生物分類
(※参考) Local Names 現地名 Batu Marmar (B)(M), Thma Keo (Tleum Thma) (C), Hin-On (L)(T), Marmol (P), Da Marble(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Construction Materials  
 主な用途: 建材

地中の石灰岩が大きな地殻変動によって熱や圧力を受け、石材中の方解石(四角に割れる石)が再結晶化した岩石。方解石の粒が0.3ミリほどに揃っているため、高級感がある。

同じ大理石でも、産地によって白、ピンク、赤、茶、緑、黒などさまざまな色があり、縞目・斑などの模様も異なる。

和名は、中国雲南省の大理産のものが有名だったことに由来するが、東南アジアのほとんどの国でも(インドネシア・ラオス・マレーシア・ミャンマー・タイ・フィリピン・ベトナム)で産出する。

高級感があるので、室内装飾玄関や廊下の壁、テーブルやキッチン、洗面台の天板などに使われている。石としては軟らかくて傷がつきやすいので屋内使用向きである。



©Wikipedia

**CM-5**  
**Gum-Tree**  
**ユーカリ**

生物分類
Family 科 <i>Myrtaceae</i> フトモモ科
Species 学名 <i>Eucalyptus</i> L'H'erit.
(※参考) Local Names 現地名 Kayu Putih(B), Deum Preng Kjal (C), Mai Vick (L), Eucalyptus (T), Khuynh Diep(V) (by TPOs 各国貿易機関調べ)

Sector/s: Construction Materials,  
 Health & Wellness  
 主な用途: 建材、化粧品、健康食品

フトモモ科ユーカリ属の総称で、400~500種を有する常緑高木。オーストラリアという隔離された環境の中でこれだけの多種に分化した。大部分がオーストラリア、タスマニアに分布している。寒さや乾燥に強く、高いものでは70m程度まで生長し、生育も早く、アルカリ性土質の痩せた土地でも生育可能なことから、植林や大規模なプランテーション栽培に利用されることが多い。

ユーカリから得られる木材は種によりその材質が大きく異なり、軽く軟らかなものから重く硬いものまで、また淡色から濃色まで様々であるが、多くは気乾比重が0.65~1.10程度で、重さ中庸から重硬である。得られた木材は建材はもちろん、パルプや燃料にまで利用される。

葉から得られる精油の主成分はシトロネラル(Citronellal)、シネオール(cineole)であり、殺菌、解毒、鎮痛作用があるとされ、またペパーミントのようなさわやかな刺激のある香りがかぐことで、鼻やのど、気分をすっきりとさせる効果も得られる。そのため、アロマオイルを始め、インヘラー(嗅ぎ薬)、茶、抗菌スプレー、ソープ類など、様々な製品に加工されている。



※上から  
英語名、ページ  
日本語名  
学名

## INDEX

- |   |   |   |
|---|---|---|
| African Oil Palm, Macaw-fat, Oil Palm .....11<br>アブラヤシ<br><i>Elaeis guinensis</i> Jacq. | Capiz .....18<br>マドガイ、窓貝<br><i>Placuna placenta</i> L.  | Greater Galangal .....22<br>ガランガ、コウズク、ナンキョウソウ<br><i>Alpinia galanga</i> (L.)Swartz.                 |
| Ali's Umbrella .....29<br>ナガエカサ、トンカット・アリ<br><i>Eurycoma longifolia</i> Jack             | Cassia, Cassia Lignea, Chinese Cinnamon .....24<br>ケイヒ、シナニッケイ、カシア、トンキンニッケイ (東京肉桂)<br><i>Cinnamomum cassia</i> Presl | Guava .....5<br>グアバ、バンジロウ<br><i>Psidium guajava</i> L.  |
| Annatto .....8<br>ベニノキ、アナトー<br><i>Bixa orellana</i> L.                                  | Climbing Fern .....14<br>カニクサ<br><i>Lygodium japonicum</i> (Thunb.)Sw.  | Gum-Tree .....33<br>ユーカリ<br><i>Eucalyptus</i> L'H'erit.   |
| Balsam Pear .....22<br>ニガウリ、ゴーヤー (ツルレイシ)<br><i>Momordica charantia</i> L.               | Cochin turmeric, Long zedoary, Wild turmeric .....30<br>ガジュツ<br><i>Curcuma zedoaria</i> Rosc.                       | Indian Mulberry .....27<br>ノニ、ヤエヤマアオキ<br><i>Morinda citrifolia</i> L.                               |
| Bamboo .....14<br>タケ<br><i>Bambusa ceae</i> (Sub-class)                                 | Coconut palm .....4<br>ココヤシ<br><i>Cocos nucifera</i> L.   | Lime .....29<br>ライム<br><i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.)Swingle                                 |
| Banana, Plantain .....8<br>バナナ<br><i>Musa sp.</i>                                       | Common Basil, Sweet or Garden Basil .....3<br>バジル、バジリコ、メボウキ<br><i>Ocimum basilicum</i> L.                           | Malabar Grass .....25<br>レモングラス(東インド型)<br><i>Cymbopogon flexuosus</i> (Neesex Steud.)Wats.          |
| Buri palm, Gebang palm .....15<br>タラバヤシ、グバンヤシ<br><i>Corypha utan</i> Lam.               | Common Coffee, Arabian Coffee .....3<br>コーヒー (アラビカ種)<br><i>Coffea arabica</i> L.                                    | Mango .....5<br>マンゴー<br><i>Mangifera indica</i> L.  |
| Burma Padauk .....20<br>ビルマカリン<br><i>Pterocarpus macrocarpus</i> Kurz.                  | Common Papaw, Melon Tree, Papaya .....11<br>パパイヤ<br><i>Carica papaya</i> L.   | Manila Hemp, Abaca .....19<br>マニラアサ、アバカ<br><i>Musa textilis</i> Nee                                 |
| Cacao .....9<br>カカオ<br><i>Theobroma cacao</i> L.  | Five-leaved Chastetree, Negundo Chastetree .....27<br>タイワンニンジンボク<br><i>Vitex negundo</i> L. var. <i>negundo</i>     | Marble Stone .....33<br>大理石   |
| Calamondin Orange .....12<br>カラマンシー、シキキツ<br><i>Citrofortunella microcarpa</i> Lonr.     | Ginger .....25<br>ショウガ<br><i>Zingiber officinale</i> Rosc.  | Ngai camphor-plant, Ai camphor-plant .....26<br>タカサゴギク、カイノウコウ、サンボン<br><i>Blumea balsamifera</i> DC. |



※上から  
英語名、ページ  
日本語名  
学名

## INDEX

- |   |   |  |
|---|---|--|
| Orange Jasmine, Cosmetic Barktree(Material for Thanakha) .....28<br>ゲッキツ(タナカの原料)<br><i>Murraya paniculata</i> (L.) Jack | Rattan Palm, Rattan .....19<br>トウ、ラタン<br><i>Calamus</i> L.                                | Tea, Common Tea, Chinese Tea, Japanese Tea .....4<br>チャ<br><i>Camellia sinensis</i> (L.) O. Kuntze |
| Palmyra Palm .....12<br>ウチワヤシ、オオギヤシ、パルミラヤシ<br><i>Borassus flabellifer</i> L.  | Red Pepper .....6<br>トウガラシ<br><i>Capsicum annuum</i> L.                                   | Teak .....18<br>チーク<br><i>Tectona grandis</i> L. f.  |
| Paper Mulberry .....13<br>カジノキ<br><i>Broussonetia papyrofera</i> (L.) Vent  | Roselle, Jamaica Sorrel .....26<br>ロゼル<br><i>Hibiscus sabdariffa</i> L.                   | True Aloe, Barbados Aloe .....31<br>アロエベラ<br><i>Aloe vera</i> L.                                   |
| Para Rubber Tree, Brazilian Rubber Tree .....20<br>パラゴムノキ<br><i>Hevea brasiliensis</i> (Willd. ex Juss.)Muell.-Arg.     | Sacred, LotusIndian Lotus, Egyptian Lotus .....9<br>ハス<br><i>Nelumbo nucifera</i> Gaertn. | Turmeric .....24<br>ウコン<br><i>Curcuma domestica</i> Valet.   |
| Patchouli, Pachouly .....23<br>パチヨリ<br><i>Pogostemon cablin</i> (Blanco) Benth.   | Scorpionbush .....30<br>フクマンギ<br><i>Ehretia microphylla</i> Lam.                          | Volcanic Mudflow .....32<br>火山堆積物  |
| Pepper .....7<br>コシヨウ<br><i>Piper nigrum</i> L.   | Screw-pine .....17<br>アダン<br><i>Pandanus tectorius</i> Soland ex Parkins.                 | Water Hyacinth .....16<br>ホテイアオイ、ウオーターヒヤシンス<br><i>Eichhornia crassipes</i> (Mart.) Solms-Laub.     |
| Pili Nut Tree .....6<br>ピリナッツツリー<br><i>Canarium ovatum</i> Engl.  | Seagrass .....17<br>ヤエヤマアブラガヤ<br><i>Rhynchospora corymbosa</i> (L.) Britt.                | White Mulberry .....10<br>マグワ、トウグワ、シログワ<br><i>Morus alba</i> L.                                    |
| Pineapple .....10<br>パイナップル<br><i>Ananas comosus</i> Merr.  | Silk .....15<br>絹   | Wild Sugar Cane, Thatch Grass .....16<br>サトウキビ(野生種)<br><i>Saccharum spontaneum</i> L.              |
| Purple Coneflower .....23<br>エキナセア、ムラサキバレンギク<br><i>Echinacea purpurea</i> Moench  | Star-Anise .....31<br>スターアニス、トウシキミ<br><i>Illicium verum</i> Hook. f.                      | Ylang-Ylang .....21<br>イランイランノキ<br><i>Cananga odorata</i> (Lamk.) Hook. f. et Thoms                |
| Queen Crape Myrtle .....28<br>バナバ、オオバナサルスベリ<br><i>Lagerstroemia speciosa</i> Pers.                                      | Sugar Cane, Noble Sugar Cane .....7<br>サトウキビ<br><i>Saccharum officinarum</i> L.           |  |

## Acknowledgments / 謝辞:

### 執筆(植物):

東京農業大学 博士(農学) 兼田朋子氏  
Dr. Tomoko KANETA, PhD (Agriculture), Tokyo University of Agriculture  
(For writing and translation of the description of selected raw materials)

### 執筆(非植物)

アジア光俊氏  
Mr. Mitsutoshi ASIA, Writer

### 参考文献 / Reference Materials Used:

- 星川清親.1978.栽培植物の起原と伝播.二宮書店.東京.
- 堀田 満 他.2002.世界有用植物辞典(オンデマンド版).平凡社.東京.
- Hutton,W.1998.Tropical Fruits of Thailand.Asia Book.Bangkok.
- 岩佐俊吉.1975.熱帯の有用作物.農林統計協会.東京.
- 岩佐俊吉.1984.熱帯の有用果樹.農林水産省 国際農林水産業研究センター.茨城.
- 岩佐俊吉 他.1984.熱帯植物要覧.大日本山林会.東京.
- 近藤純夫.2004.ハワイアン・ガーデン.平凡社.東京.
- レスリー プレムネス.1997.ハーブの写真図鑑(高橋義隆 監修).日本ヴォーグ社.東京.
- Micheal Allaby.2004.オックスフォード植物学事典(駒峰穆 監訳).朝倉書店.東京.
- Nguyen van Ke.1997.ベトナムの果実(田中良高 他 編集).農業開発教育基金.  
Bangkok.
- 菅 洋.2004.有用植物.法政大学出版局.東京.
- 平 宏和 他.2006.食品図鑑.女子栄養大学出版部.東京.
- 玉虫伶太 他.2002.エッセンシャル化学事典.東京化学同人.東京.
- 田中良高.1997.東南アジアの野菜,ハーブ,スパイスとマッシュルーム  
I・ベトナム.農業開発教育基金.Bangkok.
- 土橋 豊.2000.熱帯の有用果実.トンゴ出版.大阪.
- 吉田よし子・菊池裕子.2001.東南アジア市場図鑑 植物篇.弘文堂.東京.

## 写真提供 / Photo Credits

### ASEANの貿易振興機関 / ASEAN Trade Promotion Organizations:

MIPR (ブルネイ), EPD (カンボジア), NAFED (インドネシア), DPTP (ラオス),  
MATRADE (マレーシア), CITEM (フィリピン), DEP (タイ), VIETRADE (ベトナム)

Philippine Raw Materials Catalogues  
Bureau of Domestic Trade  
Department of Trade & Industry

### 個人 / Individuals:

Mr. Mark Emil Aguinaldo  
Dr. Tomoko KANETA  
Mr. Mike Mina  
Mr. Akira UENO  
Mr. Kazuo YAMASAKI

### 政府機関・企業 / Agencies/Companies:

Department of Science & Technology (P)  
Golden Hope Food & Beverage SDN. BHD. (M)  
Fiber Industry Department Authority, Depart of Agriculture (P)  
Images Philippines  
JasmineEmporium.com  
My Linh Fragrances & Flavours Co., Ltd. (V)  
Nano's World  
Wikipedia, The Free Encyclopedia

## ASEANの貿易促進機関

Trade-related Agencies of  
ASEAN Member Countries

### ブルネイ

Ministry of Industry and  
Primary Resources (MIPR)  
Jalan Menteri Besar, Berakas BB 3910,  
Bandar Seri Begawan, Brunei Darussalam  
Tel : +673-2-362822  
Fax : +673-2-382838  
<http://www.industry.gov.bn>

### カンボジア

Export Promotion Department,  
Ministry of Commerce (MOC)  
65, Road 136, Sangkat Phsar Chas 1,  
Khan Daun Penh, Phnom Penh, Cambodia  
Tel : +855-23-216948  
Fax : +855-23-217353  
<http://www.epd.gov.kh>

### インドネシア

National Agency for Export  
Development (NAFED)  
Ministry of Industry and Trade  
BPEN Building, 6th Floor, Jl. Kramat Raya  
No. 172 Jakarta 10430, Indonesia  
Tel : +62-21-31904554  
Fax : +62-21-31901524  
<http://www.nafed.go.id>

### ラオス

Department of Production and Trade Promotion  
Ministry of Commerce  
104/4-5 Khounboulom Rd., P.O. Box 4107  
Vientiane, Lao P.D.R.  
Tel : +856-21-216207  
Fax : +856-21-213623  
<http://www.laotrade.gov.la>

### マレーシア

Malaysia External Trade Development  
Corporation (MATRADE)  
Merara MATRADE Japan Khidvnt Usaha off Jalan Duta 50480,  
Kuala Lumpur, Malaysia  
Tel : +60-3-6207-7077  
Fax : +60-3-6203-7037  
<http://www.matrade.gov.my>

### ミャンマー

Ministry of Commerce  
(The office is moving from Yangon  
to Pyinmana)

### フィリピン

Center for International Trade  
Expositions and Missions (CITEM)  
International Trade Center, Sen. Gil J. Puyat Avenue,  
Cor. Roxas-Boulevard, Pasay City,  
Metro Manila, The Philippines  
Tel : +63-2-831-2201~09  
Fax : +63-2-832-3965  
<http://www.citem.com.ph>

### シンガポール

International Enterprise Singapore  
(IE Singapore)  
230 Victoria Street #09-00, Bugis Junction Office Tower,  
Singapore 188024  
Tel : +65-6337-6628  
Fax : +65-6337-6898  
<http://www.iesingapore.com>

### タイ

Department of Export Promotion (DEP)  
Ministry of Commerce  
44/100 Sanam Bin Nam, Nonthaburi Rd.,  
Bangkasor Ampur Muang,  
Nonthaburi 11000, Thailand  
Tel : +66-2-507-7785  
Fax : +66-2-547-5666  
<http://www.thaitrade.com/default.shtml>

### ベトナム

Vietnam Trade Promotion Agency  
(VIETRADE)  
Ministry of Trade  
20 Ly Thuong Kiet Str., Hanoi, Vietnam  
Tel : +84-4-934-7627~28  
Fax : +84-4-934-4260  
<http://www.vietrade.gov.vn>

## 在日大使館・貿易促進機関一覧

Embassies and Agencies of  
ASEAN Member Countries in Japan

### ブルネイ・ダルサラーム国大使館

〒141-0001 東京都品川区北品川6-5-2  
Tel : 03-3447-7997 Fax : 03-3447-9260

### カンボジア王国大使館

〒107-0052 東京都港区赤坂 8-6-9  
Tel : 03-5412-8521 Fax : 03-5412-8526

### インドネシア共和国大使館 商務部

〒141-0022 東京都品川区東五反田 5-2-9  
Tel : 03-3441-4201 Fax : 03-3447-1697

### インドネシア貿易振興センター

〒559-0034 大阪市住之江区南港北 2-1-10  
アジア太平洋トレードセンターITM4-J-8  
Tel : 06-6615-5350 Fax : 06-6615-5351

### ラオス人民民主共和国大使館

〒106-0031 東京都港区西麻布3-3-22  
Tel : 03-5411-2291 Fax : 03-5411-2293

### マレーシア大使館 商務部

〒150-0036 東京都渋谷区南平台町20-16  
Tel : 03-3476-3844 Fax : 03-3476-4972

### マレーシア貿易開発公社 (MATRADE) 東京事務所

〒104-0061 東京都中央区銀座8-14-14  
銀座昭和通りビル6階  
Tel : 03-3544-0712 Fax : 03-3544-0714

### マレーシア貿易開発公社 (MATRADE) 大阪事務所

〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満5-9-3  
高橋ビル3階  
Tel : 06-6313-5015 Fax : 06-6313-5016

### ミャンマー連邦大使館

〒140-0001 東京都品川区北品川4-8-26  
TEL 03-3441-9291 FAX 03-3447-7394

### フィリピン共和国大使館 商務部

〒106-8537 東京都港区六本木 5-15-5  
Tel : 03-5562-1592 Fax : 03-5562-1581

### フィリピン共和国総領事館 商務部

〒540-0029 大阪市中央区本町橋 2-8  
大阪商工会議所ビル5階  
Tel : 06-6910-7191 Fax : 06-6910-7193

### シンガポール共和国大使館 商務部

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-17-22  
赤坂ツインタワー(本館)11階  
Tel : 03-3584-6032 Fax : 03-3584-6056

### タイ王国大使館 商務参事官事務所

〒102-0083 東京都千代田区麹町 5-4  
セタニビル6F  
Tel : 03-3221-9482 Fax : 03-3221-9484

### タイ王国政府貿易センター (DEP) 大阪

〒541-0058 大阪市中央区久太郎町1-9-16  
バンコック銀行ビル4階  
Tel : 06-6262-4418 Fax : 06-6271-1053

### タイ王国政府貿易センター (DEP) 福岡

〒810-0001 福岡市中央区天神1-13-2  
興銀ビル4階  
Tel : 092-751-6311 Fax : 092-751-6522

### タイ王国政府通商代表事務所 広島

〒730-0052 広島市中区千田町3-7-47  
広島県情報プラザ6階  
Tel : 082-249-9911 Fax : 082-249-9921

### ベトナム社会主義共和国大使館 商務部

〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町50-11  
(私書箱10号)  
Tel : 03-3466-3315 Fax : 03-3466-3360

