

東南アジアの魅力の一つに朝食が安くおいしいことが挙げられます。カンボジアでも習慣的に朝は手軽に近所のお店で、または持ち帰りで、小麦粉や米粉の麺、お粥、そしてシンプルに白米の上に焼いた肉を乗せたものが一般的ですが、中でも豚肉を乗せた「バーイサッチュルーク」は大人気で我が家朝食の定番でもあります。



その豚を育てる養豚場を営むトンさん、7年前くらいにも我が社のプロモーション・ビデオでも紹介させてもらいましたが、また新たにローンを利用してくれました。

3年前には豚コレラの感染がベトナム国境の方から始まって冷汗かいたということですが、幸いトンさんのところ

まで広まる前に保健省が抑え込んでくれたようで、被害からは免れたということでした。

逆にベトナムの方では豚に大きな被害が出ているということで、チャンスと見たトンさんは豚舎や設備を増やして子豚も買増しするために、再び我が社のローンを利用してもらえたということです。



子豚から育てて大きくなつたところで売るのが基本ですが、特別なお祝い、特にカンボジアでも盛んな中国正月や結婚式などでは子豚の丸焼きが高価で求められるため、上手く儲けるためにはその調整が大事だということでした。なかなか奥が深そうですね。



65歳になられたトンさんですが、お孫さんみんな大学に行かせたいからまだ頑張るらしいです。家族を大事にいつまでも現役のトンさん、これからも応援したいですね。

