

✈️ 海外生活 だより

シンガポール事務所

シンガポールのホーカーズ ～シンガポールの食ここにあり！ 美味しくて安いローカルフード事情～

(財)自治体国際化協会シンガポール事務所所長補佐
田中 浩樹 (長崎県長崎市派遣)

ホーカーズとは？

古くから世界の貿易拠点として栄え、多種多様な民族が暮らすシンガポールでは、それぞれの国の食文化がそのまま根付いており、世界各国の本格的な料理を食べることができます。シンガポリアンの挨拶が「Makan already (もうご飯食べた)？」から始まるといわれているくらい、元來食べることにに関してとても熱心なお国柄です。味にうるさいシンガポリアンに選ばれないお店はどんどん淘汰されるため、レストランの味もハイレベルなものになっています。

レストランと同様に、シンガポールの食の魅力を語るうえで忘れてはならないものがホーカーズです。ホーカーズとは、シンガポール国内に無数にある常設の屋台村のようなもので、シンガポールの食の王道ともいべきものです。今回、このホーカーズに焦点を当てて紹介していきたいと思います。

ホーカーズの歴史と行政の関わり

今ではシンガポール国内に無数にあるホーカーズですが、そのルーツは1950年代、ホーカー(hawker: 英語)と呼ばれるリアカーを引き屋台形式で食べ物を売り歩いていた行商人たちさかのぼに遡ります。時のシンガポール政府は、これらの路傍の屋台群を自らの手で管理し、



HDBの1階にある、活気に満ちたホーカーズの風景

計画的にスペースを誘致して人々の台所としての役を担ってもらうことを推進しました。現在、ホーカーズは環境省の下にある国家環境庁、シンガポール政府住宅公団、ジュロン・タウン公社の3つの機関により所有されています。ニュータウンや工業地帯、商業エリアなど人が集まる場所には必ずといっていいほどホーカーズがあります。特に、シンガポリアンのおよそ85%が居住しているHDBといわれる政府が建設した高層住宅団地の1階部分にはホーカーズが設けられていることが多く、そこが単に食事をとる場所としてだけでなく地域コミュニティの社交場としての意味合いも持たせているケースがよく見られます。

三食全てを外食することも少なくないシンガポリアンにとって、ホーカーズは生活する上で欠くことのできない存在であり、特に時間のない共働き世帯の方にとってみれば非常に頼もしい味方です。余談ですがシンガポールでは、いわゆる家事ヘルパーやお手伝いさんの存在も日本ほど珍しいものではありません。天然資源を持たないシンガポールでは人材こそが資源という基本理念を採っています。政府も共働き世帯のお手伝いさんの雇用税を軽くし、女性の出産後の職場復帰を奨励する政策を打ち出し、併せて手軽な外食文化の浸透を助けるようなホーカーズを積極的に導入していくことで女性が働きやすい環境づくりを実現してきました。

また、安全で清潔な国づくりを標榜するシンガポール政府は、ホーカーズの管理運営も徹底して行っています。営業店舗は年に1回の衛生検査が義務付けられており、環境省が定めた厳しい基準により検査結果はAランク(優良店舗)からEラ

ンク（不合格＝営業不可）まで分類され、その検査結果は店舗の見えやすい場所に掲示されています。利用者としてもこの衛生基準をお店選びの一つの目安とすることができるというわけです。

ホーカーズメニューの紹介

ホーカーズの定番メニューとしては、蒸し鶏とそのスープで炊いたご飯がセットの「チキンライス」やエビやイカが入った塩味ベースの海鮮焼きそば「フライドホッケンミー」などが有名です。これら以外にも、中華料理やマレー料理、インド料理、欧風料理のお店もあり、多種多様な料理を楽



フライドホッケンミー。日本人にも人気です

しむことができるため、一つのホーカーズがさながら食の博覧会のような感じです。また、訪日旅行を経験したシンガポリアンを

中心に日本食も幅広い層に人気があるため、日本食を提供する店舗も数多くあります。中には日本人がプロデュースした本格的な手打ち讃岐うどんを出す店などもありますが、私としてはシンガポリアンがつくる日本食が最も興味深いものとなっています。日本人の目から見ると、その味付けや料理の名称などに多少変な印象を受けるものもありますが、オーナーの苦心が随所に感じられてどのようにしてこの料理の商品化にたどりついたのかを想像してみると、ちょっと微笑ましいです。

シンガポール国民一人あたりのGDPはもはや日本を超えており、この地で4月から生活をスタートした私としては平均的な物価感覚は東京とほぼ変わらないように思えます。そのような中、このホーカーズで提供される料理に関してはおよそ一皿200～300円程度の価格設定であり、ほかの分野のものに比べ驚くほど安価です。これには、ホーカーズの店舗営業者が政府から大変安価な賃料でテナントを借りており（注）、一皿あたりのコストを抑えることができることが背景にあるようです。シンガポールでは日本製の調味料を含め食材

も容易に手に入ります。しかし、概して日本の2倍程度で販売されていることも多いため、日本人がこの国で暮らす場合、自炊



料理人の手際の良さにも感心してしまいます

するよりもホーカーズで外食をしたほうがコスト面では安くあがると思います。ただし、提供される料理は油気が強いものが多いので、健康管理の面では注意が必要です。

おわりに

米国ロサンゼルスを拠点にするVirtual Tourist.comが2012年7月20日に発表した、「世界で美味しい屋台料理が食べられる街トップ10～Travel Picks: Top 10 cities for street food～」において、シンガポールは栄えあるランキング第2位を獲得しました（グランプリはタイのバンコク都）。現在シンガポール政府は衛生面等の観点から移動式の屋台営業を許可していませんので、シンガポールの屋台料理とは、屋台をルーツとするホーカーズ料理のことです。

料理ができない私にとって、妻の体調が悪いときなどは特に、美味しく・安く・早く・しかもお持ち帰りにも対応してくれるホーカーズの存在は心強いものです。現在の自宅の近所にあるホーカーズで、ビールを片手に食事をしながら楽しそうに談笑しているシンガポリアンの姿を見るとき、この国で暮らしているのだという実感が湧きます。

先にも書きましたが、政府による厳重な衛生管理が実施されていますので、胃腸にあまり自信のない方も、シンガポールにお越しの際はぜひホーカーズで美味しいローカルフードを試されてみてはいかがでしょうか。

（注）シンガポール環境省が実施する競争入札により入居者が決定する。2012年3月、同省は空き区画の解消のために入札時の最低賃借料を撤廃したため、直近の入札では月額21シンガポールドル（約1,300円）の賃料で落札されたテナントもあった。