

海外生活 エッセー

シドニー事務所

シドニーにおけるカフェ文化 ～カフェにおける日本食・日本食材～

(一財)自治体国際化協会シドニー事務所 所長補佐 成田 静香 (和歌山県派遣)
調査員 キャロル・チェン

→シドニーのカフェ

オーストラリアではカフェ文化が根づいており、シドニーでも街のいたる所にカフェがあります。オーストラリアのカフェの特徴は、いわゆるチェーン店よりも、家族や個人で経営するカフェが圧倒的に多いことです。国内のカフェ全店舗の約9割がこうしたカフェで占められていると言われています。多文化主義国家ということもあり、カフェのフードメニューも多種多様で、トーストやベーグルといった日本でもおなじみのメニューはもちろんのこと、イスラエルの卵料理であるシャクシュカやベトナム料理のフォーを提供するカフェもあります。今回は、シドニーで日本食もしくは日本食材を使用した料理を提供しているカフェを紹介したいと思います。

→カフェで日本料理を楽しむ

シドニーには日本人シェフが腕を振るっているカフェもあります。このようなカフェでは、チキン南蛮や明太子パスタなどの日本食が提供されています。他方、日本人シェフや日本人スタッフのいないカフェでも、日本食や日本食に影響を受けた料理を提供しているカフェがあり、オムライスやラーメン、日本料理とスカンジナビア料理のフュージョン（融合）料理などが提供されています。

なかでも注目されるのは、シドニーで、最近、カツサンドを提供するカフェが複数出現していることです。シドニーのフーディ（口語で「食べ物に関心の強い人」という意味）の間ではカツサンドの人気が高まっているようで、トンカツのサンドイッチだけでなく、エビカツバーガー、チキンカツラップ（チキンカツをトルティーヤという薄焼きパンで包んだラップサンド）などを提供しているカフェもあります。



カツサンド

→日本食材も使用

日本人シェフなどがいないカフェでも、日本食材を使用したメニューを提供しているカフェがあります。スマッシュドアボカド（アボカドを荒くつぶしたもの）の味にアクセントをつけるためにゆずゴマを使用したりしているカフェもあります。



抹茶風味のラミントン

→寿司だけでなく

オーストラリアで日本食といえば、寿司に天ぷら、和牛、ラーメンなどが知られています。これらがシドニーでも定着していると言えるなか、フーディの関心は「次の日本食」に向かっているように思われます。今後、幅広い日本食や日本食材の認知度がシドニーでも向上していくことが期待されます。