

? 東アジア 5 香港 香港の外出産業 - 庶民の「食」の変遷

著者	沢田 ゆかり
権利	Copyrights 日本貿易振興機構 (ジェトロ) アジア経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) http://www.ide.go.jp
シリーズタイトル	アジアを見る眼
シリーズ番号	85
雑誌名	「たべものや」と「くらし」 : 第三世界の外出産業
ページ	31-38
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://hdl.handle.net/2344/00017898

香港の外食産業——庶民の「食」の変遷

沢田ゆかり

「食は香港にあり」。

香港在住の外国人なら、一度ならず地元の友人からこの台詞を聞かされるはずである。「『食は広州にあり』の違いでしょう」などと言おうものなら、中国革命のさい資本家とともに腕利きのコックたちが大挙して香港に逃れてきたこと、世界中の珍味が安価に揃う自由貿易港であること、特に中華料理の材料に関しては外貨獲得のため中国大陸の最高級品が香港に輸出されることなどを次々と指摘され、浅はかな認識を改めるよう得々と説得されることになる。

食通談義は香港紳士の嗜みというが、じっさい彼らが一生活の種に困りそうにないほど、香港では多彩な飲食業が発達している。残念ながら紙幅と給与に限りがあるので、フカヒレや燕の巣を論じるのはグルメ雑誌に任せ、本稿では「庶民の外食習慣」に的を絞って、その変遷をたどってみよう。

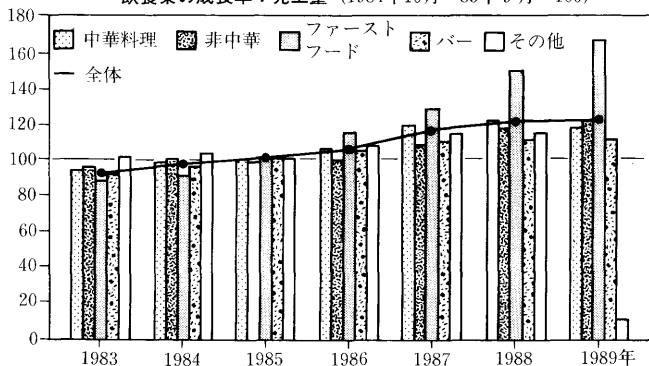
伝統的な外食

香港庶民の伝統的な外食とい
え、まず飲茶の習慣を挙げ

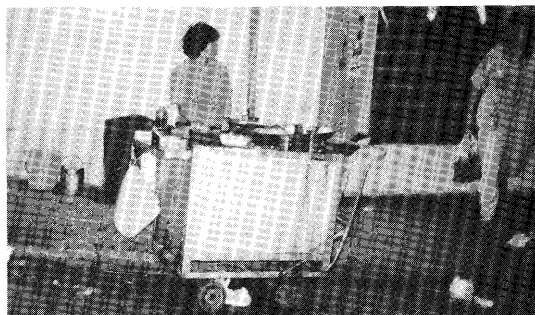
なくてはなるまい。これは、「茶楼」や「茶室」に
ぶらりと入り、お茶を飲みながら、小さな蒸籠には
いったお惣菜をつまむことを指す。これらのつまみ
は「点心」と呼ばれ、辛いモツ煮込みから甘い緑豆
しるこまで多様だが、一番人気は海老シウマイと
肉まんであろう。飲茶の「点心」は、量と組み合せ
次第で、お昼やおやつはもちろん、モーニングセッ
トにも夜食にも変身するというなかなかの便利もの
だ。

もう一方の食の代表は、屋台である。即席の食卓
を一〇余り並べる大規模なものもあれば、映画館の
角や駅前でお粥やワントン、揚げ豆腐（強烈な悪臭
を放つが美味）を売る小さな手押し車もあり、多彩
な形態を見せてくれる。零細の屋台の中には、営業
許可のないものが多く、警察と見るや屋台を引

飲食業の成長率：売上量（1984年10月～85年9月=100）



(出所) Hong Kong Census & Statistics Dept., *Hong Kong Monthly Digest of Statistics*, Hong Kong, June 1990.



スーパー横の屋台のおばさん。買物帰りの客をねらってここまで屋台をひっぱった。

張って逃げ惑う姿をよく目撃する。

一九六〇年代にはその他に、弁当屋や仕出し屋が繁盛していた。仕出し屋は多くが家庭の主

婦で、少人数分のおかず、スープ、ご飯をオフィスに出前した。仕出し屋の利点は、自宅の台所で調理するので、店舗の必要がなく、当時から地価の高騰していた香港では、たいへんコストダウンになったことである。程度こそ違え、屋台や弁当屋も同様に、空間節約的な面を活かしていた。

ファースト ところが一九七〇年代に、一大変化
フードの流行 があらわれた。ファーストフード店
の登場である。ファーストフード店風の飲食業は、早くも
六〇年代末から存在していたが、本格的に普及したのは、
一人あたりの国民支出が二〇〇〇米ドルを超えた七〇年代
後半であった。

この頃、生活水準の上昇とともに、庶民の食に対する意識も著しく変化した。まず衛生面に注意が向けられ、汚れた茶碗や箸を使う屋台が敬遠されるようになった⁽⁴⁾。また生活の洋式化によって、安い洋食の需要が若者を中心に高

まった。この結果、屋台よりも清潔なイメージと、茶楼よりも洋食中心のメニューを持つファーストフード店に人気が集まったのである。

もう一つ若者を惹き付けたのは、ファーストフード店の電話の無料サービスである。香港の電話料金は、通話回数や時間に関係なく、月単位の基本料金を支払えばよいだけだから、店の負担にはならない。酒楼や茶楼でも無料で電話を借りられるが、気軽に入っていけるといふ点でファーストフード店のほうが便利である。また夏の長い香港ではクーラーの存在が無視できない。クーラーで涼むことを主要な目的とするなら、茶楼よりもソーダ水一杯で座れるファーストフード店が安上がりである。これに対して屋台は、新しい電化の波に乗り遅れてしまっていた。

ビジネス街のホワイトカラーにも、ファーストフード店は魅力があった。時間の節約がその理由である。昼食時、ビジネス街の酒楼、茶楼は「神様でさえ席がない」といわれるほど、混雑する。⁽⁵⁾また当時から急増する交通量に道路整備が追いつかず、渋滞が深刻化していたので、昔のように自宅に戻って食事するのも困難であった。この点に関して、客の回転が早くテイクアウトもできるファーストフード店は、画期的な解決方法となった。

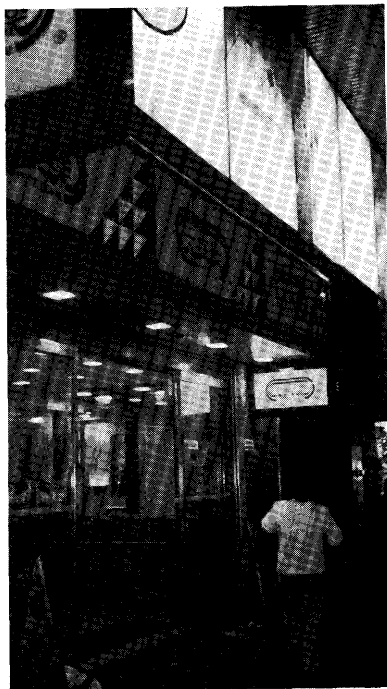
加速する ファーストフード店の隆盛によって最も打撃を受けたのは、弁当屋や屋外食産業の変化。台の零細外食産業であった。多くの仕出し屋、弁当屋が姿を消していき、残ったものは新たな対応を迫られた。この結果、現在の小型屋台はメニューを大幅に変えてい

る。従来はお粥や麺類といった澱粉食品が中心だったが、いまでは肉団子やイカ焼き、牛モツ、ツミレなど蛋白質が主流である。東南アジア風の串焼きや日本風味のタコ、かまぼこも目立つようになった。それなりの高付加価値化、多様化が進んでいるといえよう。

茶楼、茶室もまた、時代の変化を免れなかった。飲茶には単なる軽食以上の社会的機能があるので、習慣そのものが消滅する気配はない。⁶⁾庶民にとって飲茶は、家族の団らんおよび情報交換の機会である。特に住宅事情から同居できない家族は、孝行ぶりを親戚に披露するためにも、飲茶を利用する。毎週日曜日には、そういった家族連れで酒楼や茶楼が一杯になる。さらに飲茶には職能別クラブの機能もある。地区によって決まった業種の人間が集まる茶室、茶楼があり、飲茶または麻雀をしながら、市場や労働条件の情報交換を行う。このとき茶室は、市場情報センターでありかつ求職所あるいは労働組合、社交クラブの役割を果たす。しかし収入の増えた顧客は、より高級感のある酒楼の飲茶を楽しむ傾向にある。ファーストフード店と酒楼に挟まれて、伝統ある老舗茶楼は



大型屋台



地元のファーストフード「大家楽」

苦境に立たされている。

勢いにのったファーストフード店も、安穩とされているわけではない。むしろ短期間に数が急増したため、さらに激しい競争が展開されている。最近ではコンビニエンスストアの電子レンジがライバルに加わった。日本と同様に、冷凍食品を客が

自分でその場で暖めて立ったまま食べるのであるが、ホットドッグ、ハンバーガー以外に鶏爪先や「粉腸」(揚げていない広東ふう春巻)などの伝統の味も楽しめる。

近頃の傾向としては、「フードプラザ」が流行している。広場を中心に、複数の飲食店を一カ所に集中させる、いわば食堂街の変形である。特に工業地区では、ファーストフード店を主体とするフードプラザの隆盛が著しい。いっぽう同じ集積効果を狙ったものでも、繁華街ではフードビル、すなわち異なる酒家を階ごとに配置する方式がとられている。これらの分野で注

目を浴びているのが、最近の日系百貨店の動向である。彼らは店舗内の食堂を足がかりに、外食産業に進出し始めた。しかもこれを単なる食堂街ではなく、文化教室やスポーツ施設を組み込んだ総合娯楽センターの一部として位置づけている。

百貨店にとって外食産業は、同じ小売業である上に人材訓練のノウハウが類似しているので、進出しやすい分野であるという。さらに海外に多くの店舗を持つある日系百貨店は、中華料理の需要が国際的に存在することに着目し、香港で養成したシェフを海外の支店で流用するシステムを考案している。香港人シェフにとっても、海外勤務は移民権獲得のチャンスになるので、喜ばれているようだ。

中国への返還を五年後に控えているため、香港では中間管理職や技術者の海外脱出が相次いでいる。調理師もその一例であるが、移民するのは別に超一流のシェフに限らない。普通の茶楼からも、馴染みの調理師の顔が消えている。香港大学の学生食堂で名物コックだった李さんは、一九九一年の初めに台湾の親戚を頼って移住していった。外食産業の変化のスピードは、ますます加速しそうである。

注(1) 美味で知られる上海ガニを例にとると、大ぶりの逸品ほど香港市場に出てくるので、中国国内では見栄えのする良い蟹になかなか巡り会えないそうである。

(2) 店の前に「早茶」という貼紙が出ていれば、七時頃から点心にありつくことができる。古風な茶

楼なら、早朝六時から。「宵夜」は、夜九時すぎから午前二時までの場合が多い。南方では夏の間、人々は酷暑を避けるため、日没後に外出する傾向があるので、「宵夜」が欠かせない。この習慣は、大陸中国では姿を消していたが、改革開放の進展とともに、広東や海南で再び盛んになった。特に広州では、夜間営業を行う飲食店が増えるなか、革命前からの老舗まで復活している。

(3) 一九六八年に、ジャーディン系列のマキシムレストランがコーヒーハウスを開いたのが皮切りとされる。その後、ケンタッキーフライドチキンやマクドナルドが次々に開店した。

(4) 同時期、香港政府も営業許可の衛生基準を強化している。

(5) このような場合は通常、食事の客のすぐ側に立って順番を待ち、早く席を開けるよう無言の圧力を掛ける。別に失礼には当たらない。

(6) 一九五〇年代の高級茶楼では、歌手がテーブルまで来て粵曲を唱うサービスがあったそうだが、今ではもう見られない。「粵曲」とは、京劇の広東版に当たる「粵劇」で唱われる曲のこと。相場は、一、二曲で七〇〇香港ドルであった(『飲食天地』一九八九年七月号)。

(さわだ ゆかり／アジア経済研究所経済協力調査室)