

? 東南アジア 6 ミャンマー 繁盛する朝飯屋

著者	桐生 稔
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」：第三世界の外食産 業
ページ	73-78
発行年	1992
出版者	アジア経済研究所
URL	http://doi.org/10.20561/00028018

6 ミャンマー
繁盛する朝飯屋

桐生 稔

ミャンマーの人々は早起きである。それは都市、農村を問わず励行されている。熱帯の自然条件が生んだひとつの習慣だろう。早起きだから、朝飯も早い時刻にとる。小屋掛けの簡易レストランは、朝も六時ともなれば開店となる。この国の外食産業の売上高では、おそらく朝飯のそれが一番多いかもしれない。一九八八年からの軍政下、夜間外出禁止令（午後十一時〜午前四時）も解かれていないため、夜はゆっくり外で食事をとることもままならない。それだけに朝飯屋が繁盛することになる。

朝飯はミャンマー この国の代表的な外食ミャンマー料理は何といってもモヒンガーである。マー式かけ緬 米の粉を発酵させて造った緬（モン）に独特な汁（ヒンガー）をかけて食べる。モヒンガーをメインに売る店は、どんな田舎町でも、ちょっと人が集まるところであれば全国どこにでも見掛ける。全国のモヒンガー店はバゴダ（仏塔）の数ほどあるとも言われて



最もポピュラーな朝飯 “モヒンガー”

いる。さしずめ日本でのラーメン店といったところである。

モヒンガーの特長は緬よりも掛け汁にあるようだ。ンガーク (ngark) に代表される各種の淡水魚でだしを取り、それにバナナの若茎、ンガペ (豆醬) やンガピアエイ (魚醬油) などミャンマー独特の調味料などを加えて煮込む手の込んだ汁である。だから汁の味は店によってそれぞれ違ってくる。また、地方ごとに作り方も違い、マンダレイ地方ではモンティと呼び、汁が辛く、水分が少ない。

汁を掛けたモヒンガーの中に、好みに応じて、いろいろな具を入れる。ベウー (ゆでたアヒルの卵)、ページョウ (豆の天ぷら)、ンガークウ (魚の卵)、ブティジョウ (夕顔の天ぷら) などが代表的で、それにナンナンペー (香菜) やネギを加えて食べる、かなり贅沢で栄養価の高い食べ物である。

ヤンゴンでは、ポータタウン街とミニゴン街にある



インド風揚げパン “パラダ”

ティンティンエイ、チェメンダイン街のウーパジーという店が繁盛しており、朝も八時になれば売切れ閉店となる。こうしたいわば有名店も各地にあるが、大方のモヒンガー店は、ニッパヤシの屋根と竹の柱でできた粗末な小屋掛けか、露天である。いずれにしてもモヒンガーはこの国の外食産業の花形である。

レストラン街は非 イギリス植民地時代から、ビルマ人の独壇場 都市部の飲食店は中国人やインド系住民が経営するところが多く、今でもあまり変わらない。ヤンゴン市の下町には、中国人街、インド人街がそれぞれ繁華街としてあり、多くのレストランが軒を連ねる。

中国料理店は、それぞれの出身地の家庭料理が売物で、洗練された料亭料理とは大分違った趣がある。それでも、注文すれば、燕巢、熊掌、鹿肉などの珍味も食することができる。レストランと

いっても、粗末なところが多いが、味はけっして中国本土に劣らない。

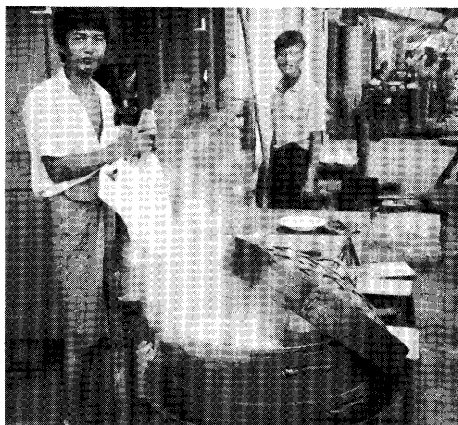
他方、インド料理店では、もちろんインドカレーが主流である。これも出身地によって、種々なカレーを味わうことができる。中国料理より値段が安く、ビルマ人にとっても好みに合うようだ。インド料理のほうがより大衆的である。インドの朝飯であるパラタやサモッサも人氣が高い。

どうやら、ビルマではインドと中国の料理が拮抗して普及したため、ビルマ特有の料理が押され気味で、モヒンガーやオンノカウスエ（ココナッツミルクをベースにした汁をかける緬）など、ごく限られたものだけ外食用に残った。したがって、外食産業として成立し得る料理は、ほとんどインドおよび中華料理となった。もちろん、イギリス植民地時代における印僑、華僑資本の力に民族資本が敵わなかったことにも因る。

抑制され続けた この国ではまだ外食産業は、産業と言えるほどの発展はみられない。二
サービス産業 十六年間に亘る「ビルマ式社会主義」体制下では、飲食に関するサービ
ス部門は厳しく抑制され続けたためでもある。もちろん、長期停滞や統制政策による経済活動
の低迷が、外食産業の成立、発展を阻害してきた側面もある。

首都ヤンゴンの官庁街や下町では、モヒンガー店のような露天が並び、昼食時ともなれば、
オフィスワーカーで賑わう風景も見ることができる。しかし、多くの勤め人は弁当持参で出勤
する。外国人でも立ち寄ることのある航空会社や銀行、郵便局などの窓口業務を行うオフィス

II 東南アジア



朝食の一方の代表、中国饅頭



経済の自由化に伴い新しいレストランも
店開きし始めた。

で、昼食時には、お客が居るにもかかわらず、弁当を食べている姿をよく見掛ける。まことに、ほほえましい光景ではあるが、待たされる者にとっては腹立たしい。

外食産業の発展は、その国の経済発展、それに伴う生活の近代化によるものであるとすれば、外食産業の状況からみても、この国はまだ前近代的な経済・社会から抜けきれていないと言えるだろう。

一九八八年の民主化騒動の後、軍政が続いているが、軍政はいま経済改革を進め、民間投資の規制緩和を行った。この措置によって、最初に動き始めたのが外食産業への投資であった。ヤンゴンやマンダレーなどの大都市で、小奇麗なレストランが店開きをした。

その多くは、ビルマ式社会主義下で満を持していた中国人やインド人の民間資本である。当然中華料理とインド料理が主力である。ミャンマー料理の代表であるモヒンガーやオンノカウスエはレストランで改まって食べるものでもないから、ミャンマー料理専門店の店開きは暫く待たなければならぬかもしれない。

軍政下のこの国ではまだ戒厳令が布かれたままで、夜間の外出禁止令も解かれていない。レストランでゆっくり食事をとれるような雰囲気ではない。一刻も早く民主化体制が実現し、外食産業が賑わうような社会になることを願って止まない。

(きりゅう　みる／中部大学教授)