

## 第15回 アメリカ：マンハッタンで繰り広げられる 米中ハンバーガー対決

著者	孟 渤
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) <a href="http://www.ide.go.jp">http://www.ide.go.jp</a>
雑誌名	IDE スクエア -- コラム 続・世界珍食紀行
ページ	1-4
発行年	2019-08
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	<a href="http://doi.org/10.20561/00051458">http://doi.org/10.20561/00051458</a>

続  
世界珍食紀行



第15回 アメリカ——マンハッタンで繰り上げられる米中ハンバーガー対決

孟渤

2019年8月

(2,524字)

\*写真は文末に掲載しています

マンハッタンは世界屈指の外食の激戦地と言っても過言ではない。なかでもファストフード業界の競争は激しく、昨日まで店があった場所に今日はもうテナント募集の看板が出ている、ということもよくある。そうしたなか、いつも店外まで待ち行列が伸びる人気のファストフード店がある。それは「シェイク・シャック (Shake Shack)」だ。シェイク・シャックはニューヨークに本社を置くファストカジュアル・レストランチェーンで、2000年にマディソン・スクエア公園で始めた屋台がその起源だそうだ。人気の秘密といえば、やはりハンバーガーに挟まれる牛肉のパテが焼きたてで、程よい噛みごたえがありながらとてもジューシーなことだろう。一口食べれば、「これだ！アメリカン・ハンバーガーを食ったぞ！」という満足感が得られる。さらに熱々のポテトフライに濃厚なチェダーチーズとアメリカンチーズをたっぷりからめて食べれば、「もうケチャップなんか要らないよ！」という感じだ。おまけに店のバニラアイスクリームの味も濃厚そのもので女性客にたいへん喜ばれるし、オリジナルの生ビールに男性客も引き込まれるだろう。店の内装はアップルストアのようなミニマリズムで、雰囲気はお洒落でシンプルで清潔だ。

一方、グーグル・マップ上の分布からも分かるように、シェイク・シャック (地図1) とほぼ同じ規模でマンハッタンに急速に展開する「西安名吃 (Xi'an Famous Foods)」(地図2) というファストフード・チェーンがある。この店も昼食の時間帯になるといつも長い行列ができ、店内が混みあった時には窮屈さを我慢して立ち食いをする客の姿もよく見られるほどの人気店だ。

店の名物は、中国式ハンバーガーといわれる「肉挾饅 (ロウジャーモー)」だ。これは中国の西安を発祥地とするもので、白吉饅 (バイジーモー) という白い蒸し焼きパンに、10種以上にも及ぶ香辛料などを入れて長時間煮込んだ皮付き豚バラ肉「臘汁肉 (ラ

ージーロウ)」の細切りを挟んだ料理である。肉挟饅頭は、中国の戦国時代にすでに存在していた臘汁肉が、盛唐期に白吉饅頭と組み合わせられたことで誕生したと言われる<sup>1</sup>。人気の秘密は、おそらくアメリカン・ハンバーガーとは全く異なる食感を体験できるところにある。理想の焼き具合とされる「鉄圈、虎背、菊花心（饅頭の表面外側から中心部へむかって順に鉄の輪、虎の背中、菊の蕊のような模様をした焼き目がついていること）」に仕上がった白吉饅頭なら、外はパリパリ、中はフワフワ。焼きたてホヤホヤの白吉饅頭に赤身7割、脂身3割というバランス（筆者の好み）の皮付き臘汁肉を挟んで食べれば、口の中で「軟硬肥瘦（軟らかさと硬さ、脂身と赤身が混然一体となった様子）」という絶妙な食感が生まれる。さらにフランスの炭酸飲料「オレンジーナ」の味と似ている1953年に誕生した西安のブランド飲料「氷峰」や、燻製にした梅から作られる中国の伝統的な清涼飲料「酸梅湯」とコンビで食べれば、幸福感倍増だ。本場から来た西安人の私からすれば西安名物が上記の「理想」のレベルに達しているとは言い難いが、「マンハッタン初」の肉挟饅頭チェーン店としてみれば、その味に納得できる。

そもそも西安には昔から肉挟饅頭の店が数多く存在し、それぞれの店に独自の味と調理法があり、同じ肉挟饅頭といえども味は千差万別だ。そのような西安のローカルな食べものだった肉挟饅頭が、海外で大規模チェーンにまで発展できたのはごく最近のことだ。その背後には各店舗の調理法を標準化し白吉饅頭と臘汁肉の品質と味を安定させる努力に加え、迅速にチェーン展開するための経営ノウハウの習得があったのではないかと思う。この動きに拍車をかけるように、「西安肉挟饅頭」は2016年1月に中国陝西省の無形文化遺産リストに登録された<sup>2</sup>。その後政府のサポートのもと、ブランドの保護と普及促進活動の一環として民間資本主導で米国など海外の141大学の食堂と協定が結ばれ、「西安肉挟饅頭」の海外進出は本格化していく見込みだ<sup>3</sup>。

これまでグローバル化の波に乗って、アメリカの食文化を代表するファストフードはアメリカから世界の隅々まで広がってきた。今後はグローバル化の深化に伴い、中国発のファストフードがアメリカを席卷し、ひいては世界規模で展開する日がやってくるかもしれない。ファストフード業界における中国の逆襲は、グルメを愛する世界中の一般庶民にとっては朗報だ。マンハッタンを訪ねる際、ぜひ米中ハンバーガー対決に臨む上記の両店で食べ比べてほしい。旅がますます面白くなることは間違いない。■

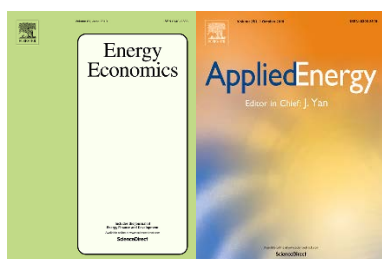
（謝辞）有益なコメント、また日本語の監修もしてくださった同僚の山田七絵さんに感謝します。

## 写真の出典

- 写真1、2 著者撮影。

## 著者プロフィール

孟渤（もうぼう）。アジア経済研究所新領域研究センター主任調査研究員。東京財団政策研究所及び清華大学産業発展と環境ガバナンス研究センターゲストリサーチフェロー（非常勤）。Ph.D. (Information Sciences)。専門は応用・環境経済学（グローバル・バリュー・チェーン、貿易と気候変動）。最近の著作に、"[Tracing CO<sub>2</sub> emissions in global value chains](#)" *Energy Economics*, 73:24-42 (2018)、"[More than half of China's CO<sub>2</sub> emissions are from micro, small and medium-sized enterprises](#)" *Applied Energy*, 230: 712-725 (2018)など。



## 注

- 1 王姿予（2016）「肉挾饅誕生記」『視界』第40期。
- 2 「西安肉夾饅入選陝西非遺名録」陝西省人民政府ウェブサイト、2016年1月12日。
- 3 「陝西省非遺項目西安肉夾饅進駐美国141所高校」『西安新聞網』2019年1月11日。



写真1 シェイク・シャックのハンバーガーとチーズフライ



写真2 西安名吃の中国式ハンバーガーと定番のセットメニュー