

## 多様化の兆し見せる外食産業

望月真弓

## 家庭中心の食生活

きらびやかなレストランから屋台まで、外食が人々の日常の食生活において大きな比重を占める東南アジア諸国とは異なり、ここバングラデシュでは、食生活の中心はまず個々の家庭である。

III 南アジア

一年ほど前までは、役所の勤務時間は朝七時から午後二時までで、昼食はその後帰宅してからというのが一般的であった。現在は、朝九時から夕方四時までに変更され、その間に一時間の昼食時間がとられている。役所でも、また以前より同様の時間帯で勤務を行っていた民間の機関でも、昼食というと家からアルミ製のお弁当箱（箱というよりは、二〜三段に重なった円筒形の容器）にライス、カレーをいれて持参し、オフィスで皿に移して食べるという風景がよくみられる。

なぜ外食しないのかそのわけを尋ねたところ、一つには外食すれば高くつく、第二に衛生の

点で不安がある、という二つの答えが返ってきた。さらにバングラデシュの人々が自慢かたがた主張するのが、ベンガル料理は家庭の味に尽きるということである。

バングラデシュの料理は南アジア一般にみられるように、さまざまなスパイスを組み合わせた煮込み料理、いわゆるカレーが中心であるが、川や池でとれる淡水魚や、野菜、牛肉、鶏肉、羊肉、豆類を駆使して多彩なバリエーションが提供される。スパイスや材料の組み合わせ方にそれぞれの家庭の味があつて、一流のホテルで食べるベンガル料理も家庭のそれには遠く及ばない。バングラデシュの人々は客を自分の家に招くことを最高のもてなしとみなし、どんなに貧しい家庭であつても客を呼び、でき得る限りのもてなしをしなければ自分の恥と考えている。

茶屋、屋台、簡易 もちろん外食が皆無というわけではない。街中にあるレストラン、屋台、食堂、従業員食堂 簡易食堂は、その外観、客の所得、職業等の観点からいくつかのグループに分けることができる。

最も数が多いと考えられるのは、茶屋である。役所、公園、市場、大学などあらゆる場所の片隅に、ベンチと簡単な焔炉にかけたアルミのやかん、空缶を利用した茶漉し、カップを洗うための水を溜めたバケツ、ビスケット、タバコなどを扱げた茶屋がみられる。安いところでお茶一杯一タカ(約四円)。なかには、砂糖、ミルクを混ぜて茶を入れる手付きのあまりの鮮やかさに、目を見張らされる茶屋の主人もいる。

公園、大学の構内などには、屋台もよくみられる。胡瓜、西瓜、パイヤなどを切つて皿に

並べたものから、チョトポティと呼ばれる豆料理の一種まで、さまざまである。時折あちこちで開かれるメラと呼ばれる縁日には屋台がずらっと軒を並べ、ケロシンランプの明りも赤々と縁目を訪れる家族連れに誘いかけている。

食事ができるような場所のなかでも、椰子やバナナの葉で葺いた簡易食堂は、人力車曳きなどの低所得階層によく利用されている。堅固な建物になると、もう少し所得の多い職に就く労働者、たとえば運転手や、役所、会社の事務員などが食事に立ち寄り、政治情勢から職探しまでいろいろな情報交換の場になっている。

こうした食堂を利用するのは、九九%まで男性である。女性や家族連れのために一角をカーテンで仕切ったテーブルを設けている食堂もあるが、主に宗教的理由から女性の社会進出がきわめて少ないこの国では、男性と混じって働く女性が外で食事をとっている光景を見ることはほとんどない。一九八〇年代半ばから輸出向け縫製工場で働く女性の数が急増し、通勤の行き帰り、お弁当箱を下げて歩く女性の姿も、バングラデシュにおいては非常に画期的な現象であった。

チッタゴンの輸出加工区にある日系企業の工場では従業員食堂を完備しているが、そこでは製品に汚れが付着することを防ぐため、バングラデシュの習慣である手で食べることを禁じ、フォーク、スプーンの使用を義務づけている。また、乾期の小麦の生産の増加とともに、小麦から作るルティ(チャパティ)などが、それまでの米一辺倒の主食の代替として少しずつ広

まってきた。日本人からみるときわめて頑固に伝統的なスタイルを守っているバンングラデシユの食生活も、経済活動の変化とともにわずかながらも多様化の兆しを示し始めているようだ。

高級レストランは レジャーや家族団欒の延長の場としてのレストランも、もっぱらダッカ

まで だ 僅 か その他の大都市に限られているが、最近は随分と数が増えてきた。外国人や高額所得者の居住地域には、タイ、イタリア、韓国料理などの専門レストランもできた。

これらのレストランで食事をしたら、最低でも一人二〇〇から三〇〇タカはかかる。上級公務員の初任給が月三〇〇〇タカという国では、まさに目の飛び出るような値段である。客は外国人が主体だが、家族揃って食事を楽しむバンングラデシユ人の姿も同じくらい見受けられる。昼食時などには、一目で豊かさを感じさせる中年の婦人が何人かで食事をしている光景にも出会う。こうした高級レストランを利用できる階層は、バンングラデシユではおそらく一%にも満たない高所得階層といつてよいだろう。

中間層 は、高額所得者以外の、大まかな分け方でのミドルクラスが利用する中華料理店で レストランはというと、それはダッカに一〇〇以上もある中華料理店である。中華料理店のほとんどが中国風の名前を持っているが、実際に中国人が経営しているのは一〇店ほどにすぎない。バンングラデシユが独立する以前には約一千人ぐらいた中国人コミュニティも、現在は一〜二家族に減ってしまった。彼らはレストラン経営、クリーニング、歯医者、豆腐の製造・販売、美容院経営等の職業に従事している。

ダッカの商業の中心区域のビルの二階にある中華料理店「ジミーズ・キッチン」のオーナーであるジェイムズ・ファン（中国名・王海源）氏は、二十九歳の若き経営者である。生まれはインドのカルカッタ。およそ七十年前に中国の広東省から移住してきた祖父の代から、一族はここで暮らしてきた。両親は今もカルカッタで靴の製造・販売を営んでいる。

ファン氏は、高校まで中国人学校で学んだ後、二年間技術専門学校に通った。一九八五年にバンガラデシュにやってきて、このジミーズ・キッチンを開いた。なぜバンガラデシュに来たかという質問に対して、彼は、「インド政府はきちんと税金を納めていても、その金の出所を明らかにするまで根掘り葉掘りしつこい。バンガラデシュはその点でビジネスをするには容易だから」と答えてくれた。

ファン氏の義兄はバンガラデシュ生まれの中国人であるが、やはり十年ほど前から中華料理店を経営している。彼の妹は数カ月前からダッカの日本人学校で、非常勤で英語を教えている。ジミーズ・キッチンは毎金曜日が定休だが、平均して日に一〇〇人が来店するという。一日の売上げは、一万から二万二〇〇〇タカ、一五人のバンガラデシュ人従業員に支払う給料は全体で月に二万タカ、店舗の賃貸料は月二万五〇〇〇タカということである。材料費、光熱費などの経費を差し引いても、月の純益は一〇万タカを下らないと推測される。バンガラデシュの状況においては、高収益の部類に属するといつてよいだろう。ちなみにバンガラデシュ人が経営する中華料理店について、ファン氏の見方は、レストラン経営のイロハがわかっていないか

らしよっちゅう持主が変わっている、と厳しい。

先細りの中国人 ファン氏は二、三年前にバングラデシュの国籍を取得した。しかし、ま  
コミユニティ もなく米国に渡り、そこがよければ店も畳んで米国に移住するつもりで  
あるという。どうしてと驚く私に対し、「自分の兄弟もすでにカナダやドイツに渡っている。  
バングラデシュにいる中国人は誰もここに永住する意思はない」という答えが返ってきた。  
「これまでのところバングラデシュ政府が中国コミユニティを迫害するというようなことは無  
いけれども、われわれはいつでも用心している」という。「自分のアイデンティティについて、  
祖国がインドだと思ったことはない。訪れたことはないけれどもやはり祖国は中国かな。タイ  
に旅行したりすると、外見は中国人なのにバングラデシュの国籍を持っているということで、  
ちょっと後ろめたい気持ちになることがある」のだそうだ。

中国系バングラデシュ人のなかにはベンガル人と結婚した人もいる。またここには中国人学  
校がないため、子供たちは地元でベンガル人の子供に交じって教育を受けている。その一方で、  
ファン氏のように異邦人としての意識を持ち続けている人々もいる。彼らが近い将来国を去っ  
て行くとともに、残ったわずかな中国系の人々が、結婚、教育を通してバングラデシュの社会  
に混じりあっていくとするならば、コミユニティとしての中国人社会は、あと十数年のうちに  
は消えていく運命にあるのではなからうか。

(もちづき まゆみ/アジア経済研究所在ダッカ海外派遣員)