

社会変容と外食産業

中村尚司

食文化の 外食産業に関するかぎり、タイとスリランカはきわだって対照的である。社会的背景 同じ南方上座部の仏教文化を大切にするといいても、シンハラ人の食生活は家庭料理が中心である。便宜さえあれば、すべて外食で済ますことに抵抗感のないタイ人の食事文化と、著しく異なっている。バンコクでタイの友人に会うと、必ずといってよいくらい外食をともにすることになる。コロンボに着くと逆に、たいていの場合、スリランカの友人宅に招かれ、家庭料理をご馳走になる。自宅に招き供応することの困難な事情があると、「申し訳ないが」と弁明したうえで、レストランに案内してくれる。

このような食生活の背後には、深い歴史的、文化的、社会的かつ経済的な条件がある。家庭で調理し、家族で食事をともにすることに、きわめて重要な意味を付与してきたのが、長年月にわたるシンハラ文化史やタミル文化史でもある。同じかまどで料理したものを食べる人々の

間には、親密な人間関係が形成される。そのような親密な関係を期待しない人とは、食事をもにしないのである。とりわけ、ヨーロッパ文化を受け入れない人たちの場合、女と男の社会的な関係にとって、一緒に食事することは重要な意味を持つ。

農村地域では、今日でもシンハラ女性が、「あの人のためにご飯を炊いて上げる」といえば、「結婚する」というのと同義である。大げさな婚姻の儀礼を行わなかったり、一妻多夫制のために、公式な婚姻登記をしない場合には、「誰が誰のために食事の支度をしているか」が、村落社会内の事実婚にとっては決定的である。同じかまどで煮炊きしたカレー料理を一緒に食べることが、そのまま家族の結束と重なる。

コロンボのような大都会では、英語教育を受けた中産階級をはじめとして、イギリス風の食事文化を受け入れることに熱心である。それでも、見知らぬ人とともに食事をする外食を避けようとする傾向がみられる。中央政府の高級官吏や大企業の管理職は、昼休み時間に公用車で自宅に帰って食事するのが普通である。そのため午後の仕事は滞ることが多い。普通のサラリーマンも、できることなら昼食は自宅で取ろうとする。学校給食でさえ、何度も試みられるが、定着しないのが実状である。

しかし、都市化が進展し、職場と住居との距離が離れるにしたがって、昼休みに自宅へ帰ることは困難になる。弁当箱を持って出勤することは、スリランカの気候やカレー料理となじまない。乗用車を持たず、自宅に往復する余裕のない人のために、昼食時に家庭料理のカレーを

自転車で職場へ運ぶ仕事や、都会ではビジネスとして成り立っている。

食生活の変化 女性の職場進出とともに、昼食用の家庭料理を作る人がいなくなる。カと多様性 レー料理に代わって、保存や持運びの容易なパン食が普及するようになる。

スリランカでは小麦が栽培できないので、輸入原料に頼らざるをえない。政府は、米穀の増産に力をいれ、小麦輸入の削減を国策としているが、パン食増加傾向を抑制できないでいる。稲作農民でさえ、野良仕事中の食事はパン食に切り替えつつある。アメリカの余剰農産物の食糧援助（公法四八〇号による）を要請し続けなければならない事情もまた、食事文化の変化と密接に結びついているのである。

このような事情から、大勢の従業員が働く企業や行政機関では、事業所内の食堂が整備されている。同じ職場の仲間だけで共に食事をするほうが、見知らぬ通行人の出入りする外食産業よりも、家庭に近いとみなされるからであろう。このように外食産業の発達を抑制する文化が形成されたのは、おそらく、次のような社会生活の多様性と結びついていると思われる。

- (イ) イスラム教徒の豚肉、ヒンドゥ教徒の牛肉のように、宗教上の理由から特定の食物を避ける多様な社会集団が、狭い島内に共存する。また、仏教徒の間でも菜食主義者が少なくない。
 - (ロ) カレー用米飯に精白米を好む人と、粳を蒸して発酵・乾燥させたパーボイルド米を好む人
- とに、人口が大きく二分される。両者の分布は、出身地域とカースト集団とに対応している。
- (ハ) カレー料理に主としてココナツ・オイルを用いる南西部地方の家庭と、胡麻油を好む北東

部地方の家庭とでは、味付けが根本的に異なる。使用するスパイスの種類も、地域や社会集団によって異なる。

(二) 日常的な家庭料理の範囲を越えて、数百人が食事を共にする婚姻、葬儀、祭礼、仏事等の機会は少なくないが、外食産業に頼らず、地域住民による共同炊事の慣行が確立している。

外食産業の原型

食料品店を兼ねた雑貨店がある。村落の日常生活に必要な商品を取り揃えていて、村人が暇な時間をつぶす場所でもある。バナナやマンゴーのような果物や、飴玉やタラグリ（含蜜糖で練った胡麻団子）のような甘い菓子類を置いている。茶飲み話に、花を咲かせる場所でもある。夜になれば、密造の椰子酒を売ることもある。スリランカの民衆が紅茶を飲むようになったのは、第一次世界大戦以降のことであるから、このような雑貨店の一角にある茶店の歴史は、それほど古くないかもしれない。

地方都市では、加工食品店で紅茶を沸かして飲ませるついでに、ワダイ（原料は豆類）のような揚げ物や、ゴータンバラ・ローティ（カレーの具をお焼きで包んだもの）のような鉄板で焼いたスナック類を店頭で売ったり、店内のテーブルでカレー料理とともに提供している。鉄道の駅やバス・ターミナル近くに、このような店がある。昼食用にバナナの葉でくるんだ弁当を売る場合もある。しかし、それは旅人の必要にこたえる程度の粗末な食事であって、親戚や友人とともに食へに行くような、本格的なカレー料理を提供するレストランではない。植民地時

代には、コロンボから出張してくる役人や商人が、一人で外食できる衛生状態の良い食堂がないため、主要な地方都市にレスト・ハウスが建設された。今日では、役人や商人だけでなく、内外の観光客に利用されている。

コロンボのような大都会でも、外国人向けのホテルを別にすれば、普通のスリランカ人が食事をするレストランが開店するようになったのは、ごく近年のことである。戦後から一九七〇年代にかけて、主要都市で営業を始めた中華料理店（約一〇店）がある。かつて、島内で行商していた山東省出身の衣料商人が、中国製衣類の輸入規制政策のために、余儀なく転職した結果である。母親の手料理を見真似で覚えた程度のメニューしかなく、専門的な調理師が中国やシンガポールから雇用され始めたのは、八〇年前後である。

観光客と地域

住民大衆の外食

在地の文化には、家族そろって外食に出かけるというような習慣がない。酒を販売する店はあるが、職場の同僚と帰宅前に飲みに行くような酒場はほとんどない。各種の宴会をするような歓楽街も形成されていない。コロンボの夜は、バンコクと違って、暗く静



雑貨店を兼ねた農村の茶店

かである。それゆえ、通常の意味での外食産業の発展は、外国からの観光旅行客の盛衰と深く結びついている。観光客向けには、西洋料理が中心であるが、日本からの旅行者が多くなると、日本料理店も増加する。近年、中華料理店やインド料理店に加えて、タイ料理店や朝鮮料理店が開かれたのも、同じ事情からである。

一九七〇年代後半から、観光産業の振興政策が推進され、大きな高級ホテルが相次いで建設された。それに伴い、各種の高級料理店もホテルに付置され、観光客を引き付けようと競争している。上流階級の結婚式も、ホテルで行われることが多くなってきた。海外からの観光客のためのシンハラ・カレー料理店も増え、そこでは特別に唐辛子や胡椒を少なくしている。

しかし、高級ホテルを中心とする外食産業では、食事代が労働者の一カ月分の賃金に達することも、さほど珍しくない。外食産業のもう一方の極では、労働者や学生のために安くて、栄養価の高い食事のできる店が求められている。労働者が手軽に利用できる食堂が少ないので、コロンボ港湾局のように、二万三〇〇〇人の労働者のために給食を行っているとところもある。安くてうまいという評価が立ち、コロンボ港で働いていない人たちも、こっそり食べにくる。

外国人向けの観光産業は、一九八〇年代から激化した内戦のため停滞している。他方、伝統的なカレー料理の延長線上に、手軽で大衆的な外食産業の需要は、年々強くなっている。地域住民大衆のための外食産業が、これから始まろうとしているのである。