

## エジプトの外食産業

清水 学

外食産業が成立する場合、食事のサービス提供が採算的に十分営業可能である段階にまでマーケットが拡大していることを前提としている。それは、都市住民および旅行者を対象とする。カイロの主要街道沿いにあるマタム（食堂）の歴史は古いが、新しい外食産業は、エジプトの都市化の進展や観光業の発展と不可分なたちで発展してきたとみられる。

エジプトの外食産業は当然都市を舞台としているが、顧客の階層別で見ると、労働者向け、中産階級向け、富裕階層・外国人向けに分類できそうである。それに対応して資本規模も異なるようだ。

一般のエジプト人にとっては、外食は必ずしも普通のことではない。朝九〜十時頃役所へ行くと、膝の上に置いたエイシュ（ふくらし粉をいれずに焼いた平たい丸パン）を食べながら仕事をしている光景をよく見かける。それが、彼らにとっての朝食あるいは昼食なのである。エジプ

ト人は食事時間に関して、一般的にあまり厳密ではない。

#### 建設労働者と朝食

建設現場などでよくみかける労働者向け外食の内容は、エイシュ、フル（干しソラ豆を水で戻して煮たもので、オリーブ油とライムをかけて食べる）

と生野菜をミジン切りしたサラダである。筆者が住んでいたザマーレク島では、ナイル川を背にして朝早くから朝食屋台が開かれていた。ビルディングの建設現場の労働者やバワーブ（ピルの門番）が朝食セットを注文し、思い思いの所で座ったり立ったりして食べている。彼らの中には、農村や地方から出稼ぎ労働者としてカイロにやってきて働いているものが多い。屋台の主人である中年のオジさんは薄利多売で稼いでいる。

フルは慣れればおいしいものだ。安上がりで栄養的にもバランスがとれている。ある同僚が現地調査でカイロに来た際、フルを試食して「世の中でこんなにおいしいものは食べたことがない」と感激していたのを思い起こす。フル料理は易しいようであり、おいしい味を出すのは意外に難しい。

建設労働者や低賃金層にとって、補助金によって安く供給されているエイシュの存在は貴重である。朝食価格が比較的安いのは補助金のおかげである。エイシュ価格の低さは、労働者賃金や公務員給与を低いままにしておくのに寄与している。しかし、IMF・世銀の経済安定化計画や構造調整政策は財政赤字削減を課題としており、エイシュに対する補助金の削減も目標となっている。一九九一年九月現在、エイシュは五ピアストルと一〇ピアストルの二種類が並

存して売られている（一エジプトポンド＝一〇〇ピアストル、一エジプトポンドは約四二円。つまりエイシュ一枚は二円か四円である）。エイシュ価格の引き上げは、低賃金労働者のエンゲル係数を引き上げることになる可能性が高い。

### 新旧スナック店

中産階級向け外食としては、スナックあるいは昼食を街頭で売っている屋台がある。その中には、羊の肉を回転させながら火であぶり、それを少しづつ削ぎ取ったものをトマトと混ぜてパンの間に挟み、サンドイッチにして食べるシャワルマがある。また、タミアヤといわれる、青豆をすりつぶして油で揚げたものをやはりパンの間に挟んで食べるスナックがある。シャワルマもタミアヤも、店によって味の当りはずれが大きい。いかにエジプト、あるいはアラブらしい食べ物である。カイロの高級繁華街タアラト・ハルブ通りにあるタミアヤ専門店「フィルフィラ」のテイクアウト用タミアヤは、やや値段が高めながら、昼飯時には長い行列ができる。

一九七〇年代半ばにインフターフ（経済的門戸開放政策）が導入されて以降、民間資本や外資にも投資の場が大幅に拡大されたが、外資系が入ってきた業種としては、金融・観光などと並んで外食産業がある。それに伴い、外資系ファーストフードの店で食べることは、エジプトの若者の間でファッシュョンとして人気が高まってきた。ハンバーガーを食べさせるウインピーやケンタッキーフライドチキンなどはエジプトにかなり進出しており、若いカップルのしゃれたデートの場所となっている。筆者などは伝統的なスナックのほうがるかに美味で味わい深

いと思うが、外資系のファーストフード店で食べることは「ナウい」感じを与えるのである。これらの客筋は、中産階級の上から上流階層であろう。

これらの「舶来」レストランで気がつくのは、店の所有者が比較的転々と変わることである。クイック・リターン（短期間で利益を挙げることを求めるインフィーターフ資本の特徴でもある。

高級レストランと さらには、高級ホテルや町の中心部、高級住宅地などにも当然レストラン  
その顧客がある。そのなかには長い歴史を有するものもあるが、インフィーターフ

以降生まれた店が多いようだ。カイロには、エジプト料理、洋食（仏、スイス、伊など）、中華、朝鮮、和食、インド食などの高級レストランがそろっている。これらは上流階級あるいは外国人を相手にしたものである。これらレストランの特徴は、その資本や経営に外国人が関与しているケースが多い点である。たとえば、最近高級住宅地ザマーレク地区にできたフランス料理店「ジャスティン」は、オーナーのフランス人の名前にちなんで名付けられた。なお、レストランと並んでバーやディスコの数も増加傾向にある。

エジプトのレストランは、味という点では、国際水準からすればやや落ちる感じがするし、味付けにもばらつきがある。また、全体として味が濃いようである。しかし、注目すべき別の問題がある。それは、高級レストランでの一人分の食事代がしばしば大卒の公務員初任給一カ月分にも相当することである。一食のためにそれだけの金を支払えるエジプト人は、インフィーターフ経済の中で一旗揚げて成功したか、かなり危ない商売をして法外な所得のある階層であ



カイロ郊外の新開地モハンディスイーンの  
サンドイッチ・スナック屋。

ろう。通常の公務員であれば、高級官僚であれば、大学教授であれ、到底支払える額を越している。それだけ、エジプトにおいて消費者としての「インフイターフ」ブルジョワジーの層が形成されてきたということであろう。

なお、この種のレストランでは栄枯盛衰も激しく、特に朝鮮料理店は開店してはすぐつぶれてしまう例が多く、また同じ店であっても、オーナーが目まぐるしく変わっている。

#### 脱 サラ屋 台

ここ数年、モハンディスイーンなどカイロ郊外でみられる新しい現象は、広い街路の間の空き地を利用して開いている移動式の屋台のスナック屋である。年々その数が増えており、ハンバーガーなどを中心に各種サンドイッチ、ペプシコーラや清涼飲料水などの飲物を売っている。昼食時にサラリーマンなどが簡便な昼食をとりに来て来る。屋台のまわりでのいわゆる立ち食いである。二、三人が協同で経営している場合が多いが、経営者のほとんどが若

者であるのが特徴である。概して、公務員、あるいはサラリーマンとしての前途に絶望したいわば「脱サラ組」のようである。自営業の新しい型であるが、屋台といえども一定の資本がいる。それでも、公務員がサイドワークを持たずに生活することはほとんどできないという経済実態においては、この種の「脱サラ」型外食産業が拡大する余地はある。しかし、相互の競争も厳しくなってきたおり、屋台食堂も決して経営が安定したものではないようである。

エジプト政府は、一九九〇年末頃から本格的な経済改革に取り組み決意を固めたようである。そのなかで、失職する公務員や湾岸地域から帰還した出稼ぎ労働者に対して事業資金を貸与する「開発のための社会資金」を、世銀のアドバイスのもとで設置した。てっとりばやい対象事業として外食産業が選択される可能性がある。そうなれば、業種内競争が一層激しくなることも考えられよう。

(しみず まなぶ / アジア経済研究所中東総合研究プロジェクト・チーム・コーディネーター)