



RESONA

りそな銀行アジアニュース

2017年2月10日
りそな銀行 国際事業部

【シンガポール駐在員事務所】

「シンガポールの大衆食堂“ホーカー”について」

シンガポール人は日常的に食事を家で作ることが少なく、外食ですませることが多いといわれています。そんなシンガポール人の胃袋を満たしているのが、ホーカーと呼ばれる飲食店です。一般的には日本より物価が高いシンガポールで5シンガポールドル(約400円)前後の安価な値段で食事をするすることができます。

ホーカーが集まった場所をホーカー・センターと呼び、シンガポール島内に約110ヶ所あり、市内・郊外を問わず至る所で見ることができます。1つのホーカー・センターには50店舗程が軒を連ねており、多民族国家らしく中国料理・マレー料理・インド料理等、人種に偏りが出ないようにバランスよく配置されています。

そもそもホーカー(hawker)の語源について確認すると、英語で「行商人」という意味があります。

1960年代までは、シンガポールでも他の東南アジアの国々と同様に行商人による路上の屋台が中心でした。しかし、無認可の屋台が多く、不衛生である等の問題を抱えていました。そのため、1970年代より電気・水道・ガス・ゴミ収集所・公衆トイレを完備した出店場所を政府主導で用意し、路上で飲食物を販売していたホーカーに場所を提供、路上の屋台を禁止した事が今のホーカーの始まりとなっています。

衛生面についても、政府が定期的にキッチンの清潔さ・食べ物の保管状況・食べ物の取扱い方法等、国家環境庁の衛生基準に基づき厳しくチェックしており、問題があった場合は営業ができなくなります。

衛生状態についてA~Dまでのランク付けがされ、店舗への掲示を義務付けられています。現在では約6,000あるホーカーのうちA・Bのランクの店が9割を占めています。またホーカー・センターには必ず清掃スタッフが雇われており、食器・トレイの片付け、清掃を行っているため、施設内も一定の清潔さが保たれています。

レストランやホテルの格付けガイドブックを発行するフランスのタイヤ大手ミシュランが、去年7月にシンガポール版「ミシュランガイド2016」を発行、その中でホーカー2店舗が1つ星を獲得しました。ミシュランガイドの国際ディレクター、マイケル・エリス氏は「ミシュランの星を獲得した食事が、初めて5シンガポールドル(約400円)もかけずに楽しめる」と語り、地元で話題になりました。

そのうち1つのホーカーは去年11月に地場の飲食系企業と組みレストランを出店した。将来的には海外での店舗展開も視野に入れているといえます。



↑ホーカー・センター内の様子



↑ミシュランの星を獲得したホーカーがオープンしたレストラン

(りそな銀行シンガポール駐在員事務所 木村)

照会先： 国際事業部（東京）電話 03 - 6704 - 2723
（大阪）電話 06 - 6268 - 6357

当資料は、信頼できると思われる情報に基づいて作成しておりますが、弊行がその正確性、確実性を保証するものではありません。ここに記載された内容は事前の連絡なしに変更されることもあります。当資料は情報提供のみを目的としており、何らかの行動を勧誘するものではありません。ご利用に関しては、お客様御自身でご判断下さいませようお願い致します。
禁無断転載