

香港の若者スタイル（食について）

合田美穂（中国）

香港は、漢民族が95%を占め、広東語が飛び交い、街には漢字が溢れる場所です。その一方で、かつては英国植民地であり、世界の貿易中継港として栄えてきた歴史から、多文化が集まる地域でもあります。現在も世界各国のビジネスパーソンや東南アジアの家事労働者も多く、宗教や文化も多彩です。同様に、中華料理以外のさまざまな食文化が存在しており、多種多様な「食」を楽しめます。私は、これまでの若者との交流を通して、香港の若者たちが、日常的に「多彩な食」を楽しむ様子を見てきました。

香港の若者は、常に新しいものや珍しいものに興味を持っています。「食」に対しても同様で、今話題のレストランや珍しい料理を試したがる人が多く、人気店や新しいメニューなどは若者の間で頻繁に話題に上ります。香港では、気軽に身近な場所で、多国籍あるいは珍しい料理を試すことができる環境が整っているために、多くの若者が気軽に様々な料理を気軽に食べています。外国の料理では、日本料理、タイ料理、ベトナム料理、韓国料理、ポルトガル料理などが人気です。



△一般的な茶餐廳

このように新しい「食」、他国の「食」などを追求める若者が多いのですが、様々な形式のレストランの中で、若者にとって不動の地位にあるのが、実は香港では伝統的な喫茶兼軽食屋の「茶餐廳（広東語ではチャーチャンテン）」なのです。チェーン店もあれば、個人経営の一店舗のみの茶餐廳もあります。繁華街、ビジネス街、住宅街など、あちこちにあつて、営業時間も長く（繁華街などでは24時間営業も）、お手ごろ価格なことから、多くの若者がよく利用しています。人気を集めている理由は、価格や便利さだけではなく、他のレストランにはないメニューの「幅広さ」や「特別感」です。茶餐廳のメニューには、一般的な軽食（サンドイッチ、トースト、スパゲティ、ピラフなどの洋食）のほか、中華（お粥、麺類、ご飯類、野菜や肉料理や魚料理）、パン類（エッグタルト、フレンチトースト、メロンパン風のパン、ロールパン）など、合計して50種類以上のメニューがあり、茶餐廳によって「その店ならではの」得意分野のメニューもあります。飲み物も独特であり、紅茶やコーヒーのみならず、コーヒーとミルク紅茶を混ぜた「鴛鴦」と呼ばれる飲み物や、レモン入りコーラ、ミロ、クレソン風味の蜂蜜飲料など・・・独特なものが多いのです。子どもたちから茶餐廳を利用している若者が多いですが、彼らが茶餐廳を飽きない理由はまさに、そのメニューの「多様さ」と「特別感」なのです。

また、週末になると、「非日常」や「特別感」を求めて、アウトドアでバーベキューをする若者が多いのも香港の特徴です。郊外各地に多数のバーベキュー場があり、週末は多く

の若者で賑わっています。香港ではバーベキュー材料（食材や用具）の専門店も多く、各スーパーにもバーベキューのコーナーがあり、バーベキュー人気の高さがわかります。香港の若者の「食」のスタイルは、その「多様さ」「特別さ」を楽しむスタイルだと言えます。



△バーベキューを楽しむ若者たち