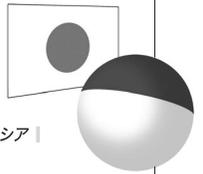




つかもとのりひさ●1995年ジャパンファウンデーション入職。本部勤務9年を経て、2004年よりジャカルタ日本文化センターに赴任。現在は文化芸術交流事業の企画から運営までを担当している



インドネシア

ジャカルタっ子、「Hokben」を食す

つかもとのりひさ
塚本倫久

ジャパンファウンデーション
ジャカルタ日本文化センター

ジャカルタの空の玄関スカルノ・ハッタ空港第2ターミナルで税関チェックを受け、外に出ると正面には、赤地に黄色いM、おなじみのマクドナルドのロゴマークが目に入る。そこから右へ曲がって待合スポットへ向うと、遠くに青い服の男の子と赤い服の女の子が背中合わせになった「Hoka Hoka Bento」の看板が見えてくる。

「Hokben」の愛称で親しまれているこの弁当屋は、大学の学食を思い出すようなセルフサービス式の店。ジャカルタ市内だけでも現在44店舗を構え、スラバヤやバンドンなどの大都市にも店舗網を広げているチェーン店である。チェーンのなかには大型ショッピングモールに構えている店もあり、店内飲食もできるため、休日ともなれば家族連れで大変にぎわい、カウンター越しに、多くのお客さんが料理を思い思いに選んでいる光景が見られる。

メニューには、「ビーフ焼肉」「チキ

ン照焼」「チキンかつ」といった日本でもよく見られる定番料理のみならず、「鶏ポップコーン」「卵鶏ロール」のようなあまり聞きなれないもの、インドネシアならではのデザートやジュースも用意されている。また、店内にはキャラクターの人形、マグカップ、弁当箱などの「Hokben」グッズが並べられており、これらはまた「Hokben」が進出していない地方都市へお土産として持つていくと喜ばれると聞く。

米食文化にマッチした「Tokben」

店のにぎわいや知名度を考えると、ある意味で「Hokben」はインドネシアにおいて幅広い層に浸透している「日本食」と言える。「Hokben」で初めて「日本食」を食べたというインドネシア人も多くいるであろう。マクドナルドやケンタッキーフライドチキンでもご飯つきのメニューが用意されているこ

とからも明らかなお客さん、多くのお客さんがパンよりご飯を選ぶお国柄のこの国では、米を使ったメニューが中心の「Hokben」は、インドネシアの食文化にマッチしたものであったと思われる。また、メニューに豚を使ったものがない、国民の大半を占めるイスラム教徒にも配慮されていることも、幅広い層に受け入れられた一因であろう。価格帯もホワイトカラー労働者にとって容易に手の届く範囲で設定されていて、一食あたり日本円にして200円相当で食事ができるようになっていく。

では、「Hokben」はジャカルタを代表する「日本食」であろうか？ 答えは「否」である。

もともと中国系のインドネシア人が始めたこの店舗チェーンは、インドネシア人が容易に受け入れられるように、米も短粒米でなく長粒米が使われている。また、味はどうかと聞かれた場合、日本食を食べなれた人たちにとっては、日本

ジャカルタ南部の新しいショッピングモール「プラザ・スマンギ」にあるHoka Hoka Bentoの入口

写真提供：筆者（以下も同じ）



人が普通にイメージする「ほかほか弁当」とはほど遠く、別物と思われるかもしれない。しかしながら「Hokben」は、インドネシア人の生活、少なくともホワイトカラー労働者に根づいた「日本食」としては他の追随を許さないことは確かである。

多様な日本食レストラン

ジャカルタ市内にあるほとんどの大型ショッピングモールには、日本食レストランが入っている。そのなかには、シンガポールから進出した店舗もあり、おしゃれなSUSHIを前面に出したレストランが多く目につく。もちろん、日本人が店を切り盛りしている本格的な日本食レストランも多く存在する。

このようなレストランは1980年代前半には数えるほどしかなかったと聞く。2004年9月に発行されたジャカルタ・ジャパン・クラブの『レストラン・ディレクトリー』に掲載されている日本食レストランの数は80軒を超えており、懐石料理のような高級料理から、ラーメン、お好み焼きなどの

庶民的な味も楽しむことができる。

日本企業の現地法人が入っているビルの多くには日本食レストランがある。ジャカルタ日本文化センターが入居しているビルにも、本物志向で有名なレストランのほかに、昼定食、カレー、ラーメンなどがメニューに用意されている「庶民派」のレストランの2軒が入居していて、昼時などは在留邦人でにぎわっている。また、南ジャカルタのブロックM地区には居酒屋が立ち並び、夜には仕事帰りの在留邦人がグラスを傾けていて、「ここは日本か」と見間違ふほどである。

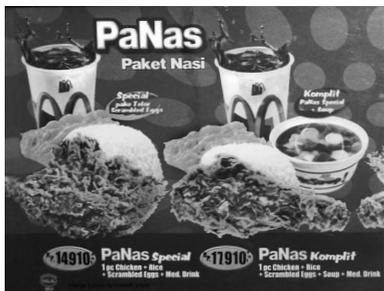
日本食とジャカルタの社会階層

こうして見ると、ジャカルタにおける日本食の受容のされ方は、大まかにみてインドネシア人の中間層が主に通う「Hokben」系の「日本食ファストフード店」と、在留邦人及び富裕層のインドネシア人がお客の大半を占める日本食レストランの2つに分けられる。つまり、インドネシア人が思い描く「日本食の絵」は、各個人の経済状況によってまったく違うといえる。

また、富裕層が通う日本食レストラ

ンでは、昼定食が5000〜10000円相当で食べられ、日本人の基準からすれば比較的気軽に食べられる金額である。しかしながら、インドネシア国内において多くを占める低賃金労働者にとっては、「Hokben」で気軽に食事をしたり、ましてや在留邦人と同じ日本食レストランで食事をしたりする経済状況にはほど遠い状況である。05年11月に発表されたジャカルタ首都圏の最低月額賃金は、日本円換算で1万円以下に設定されており、多数の低賃金労働者にとって、日本食が高嶺の花であることは明らかである。

日本食一つをテーマにとっても、インドネシアで大きな問題をはらんでいる経済格差の一端を見られ、深く考えさせられる。



ジャカルタのマクドナルドのメニュー。PaNasは「熱い」と「ご飯」をかけた言葉。フライドチキン、ご飯とソフトドリンクがセットになっている