

～シンガポールの食文化について～

野嶽寛菜

はじめに

私の将来の夢は宇宙食を開発することである。私は宇宙食を開発する中で世界中の宇宙飛行士の方々に「懐かしい」と思ってもらえるような宇宙食を作りたいと思っている。その第一歩として初めての海外「シンガポール」で多文化国家ならではのシンガポールの食文化について調べたいと思った。また、美味しいものも食べられ、シンガポール食と日本食の違いも知りたいからでもある。

調査内容

<調査方法>

この2週間ではシンガポールの有名な食べ物をお店に食べに行ったり、ホストマザーに作ってもらった夕食を調査した。実際にホストマザーとお昼ご飯を作った。

<家の料理>



8月3日。ホストマザーとお昼ご飯を作った。私のホストマザーは日本人なので馴染みのある醤油などがあり、「シンガポールでも日本の醤油は買えるんだ」と日本とシンガポールは近いことを実感した。お米は日本のお米を使っていた。食材にはゴーヤのようなニガウリを使った。ゴーヤよりも苦く、顔がずっと歪んだまま食べ進めた。



8月4日。私のバディは海鮮系の料理は食べられないので、基本的に野菜がメインディッシュだった。夜ご飯で麻婆豆腐が出てきたことがあったが、味付けがトマトの味付けですごく美味しかった。私の家では違う味付けなので驚いたが、味を学べてよかった。

<お店の料理>



○ホッケンミー

私が食べたホッケンミーは海鮮系の味だった。麺はラーメンの麺よりも少し太めだった。エビ、ホタテ、ニラ、ほうれん草、もやし、きのこなどが入っていた。下にバナナの皮が敷いてあった。昔のシンガポールの人々はバナナの皮をお皿に

していたらしいのでこうして伝統を受け継いでいるんだなと思った。



○バクテー

バクテーは2回食べさせてもらった。上のバクテーは色々な食べ物が売ってあるところで食べさせてもらい、下は中華のお店に行っ
て食べさせてもらった。バクテーは骨付き豚肉の料理だ。この豚肉
はスープの味が染みっていて日本人が親しみやすいような味だった。
スープは胡椒がすごくきいていて、何回も咳き込んでしまった。付
け合せの煮物みたいな野菜は湯葉、厚揚げ、中国の酸菜の漬物が
あった。少し酸味があった。

まとめ

全体を通してシンガポールの料理は日本人が親しみやすいような味だったと感じた。多文
化国家なのでいろいろな味を楽しむことができた。やはり、料理によって味付けが異なっ
ていて、日本では体験できないような味もあった。それから、日本では見ることもないような
食べ物も売っていたりして、スーパーでも面白い体験ができた。

おわり

シンガポールのお店にはチリソースが必ずと行っていいほど置いてあった。衝撃的だった
のは、マクドナルドでもチリソースがもらえるということだ。しかも無料だ。シンガポール
の人たちは辛いものが好きなことが改めてわかった。

謝辞

私を迎え入れてくださったホストファミリーの皆さん、MOELCなどで授業をしてくれた
教員の皆さん、そして札幌市の皆さん、二週間大変お世話になりました。貴重な体験をさせ
ていただきありがとうございます。この経験を自分の将来の夢に活かしていきます。

